



## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### CZĘŚĆ I – KURS BARMAN I KELNER

- I. **Przedmiotem zamówienia** jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu Barman i Kelner (II edycje) umożliwiającego uzyskanie kompetencji zawodowych oraz podniesienie umiejętności przez uczniów uczestniczących w projekcie pn. „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie”.
- II. **Celem szkolenia** jest nabycie przez kursantów wiedzy, kompetencji oraz umiejętności praktycznych i zawodowych niezbędnych do pracy jako barman i kelner.

#### III. **Liczba uczestników kursu:**

Maksymalnie **28 osób w II edycjach – po 14 osób w każdej edycji.**

Termin realizacji I edycji kursu: od dnia podpisania umowy i nie później niż do 31.12.2020 r.

Termin realizacji II edycji kursu: od 1.01.2021 r. do 30.06.2021 r.

#### IV. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

1. Zorganizowanie i przeprowadzenie kursu, który obejmuje:

- Zapewnienie niezbędnych surowców i produktów, sprzętu oraz materiałów szkoleniowych do przeprowadzenia zajęć praktycznych oraz egzaminu wewnętrznego w ilościach umożliwiających należyte zrealizowanie programu kursu, tak aby każdy uczestnik miał możliwość wykonywania ćwiczeń podczas zajęć,
- Przygotowanie i przeprowadzenie pre i post testu i/lub egzaminu wewnętrznego,
- Wydanie stosownych zaświadczeń/certyfikatów,
- Poinformowanie kursantów na pierwszym spotkaniu o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
- Zapewnienie na czas zajęć praktycznych nowych indywidualnych środków ochrony spełniających wymagania Polskich Norm, jeśli są wymagane.

Kursanci posiadają ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla dzieci i młodzieży szkolnej, natomiast Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC). Polisa powinna obejmować swym zakresem czasowym cały okres trwania usługi.

2. Zapewnienie wysokiej jakości kursu oraz wykonanie usługi z należytą starannością, w tym:

- Usługa musi być wykonana osobiście przez kadrę dydaktyczną posiadającą odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie odpowiednie do zakresu kursu. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.
- W przypadku braku możliwości wykonania przedmiotu zamówienia przez osobę wskazaną przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić zastępstwo, z zastrzeżeniem, że proponowana osoba zastępująca posiada kwalifikacje, uprawnienia i doświadczenie, co najmniej, na tym samym poziomie co osoba zastępowana.
- Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia: dziennika zajęć zawierającego: tematy i wymiar godzin zajęć, podpis(y) prowadzącego/prowadzących, listy obecności zawierającej: imię i nazwisko i podpis uczestnika kursu, datę i miejsce kursu, dokumentów potwierdzających otrzymanie przez uczestnika kursu materiałów szkoleniowych, zaświadczeń/certyfikatów oraz przeprowadzenia ankiety ewaluacyjnej. Dokumenty te Wykonawca dostarczy do Zamawiającego po zakończeniu kursu, najpóźniej w dniu dostarczenia faktury po realizacji każdej z edycji.

3. Wykonawca jest zobowiązany przygotować program i harmonogram kursu objętego zamówieniem.

Program kursu powinien zawierać następujące zagadnienia:

- Nazwę i zakres,
- Czas trwania i sposób organizacji,
- Wymagania wstępne dla uczestników kursu,



- Cele kursu ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych,
  - Plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem części teoretyczno-zawodowej i części praktycznej,
  - Opis treści kursu w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych,
  - Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych,
  - Sposób sprawdzenia efektów kursu – przewidziane sprawdziany i egzaminy.
- Program kursu Wykonawca przekaże Zamawiającemu najpóźniej 3 dni przed podpisaniem Umowy.

Harmonogram kursu powinien uwzględniać:

- Datę – poszczególnych dni kursu,
- Godzinę rozpoczęcia i zakończenia zajęć w każdym dniu kursu,
- Liczbę godzin dydaktycznych w każdym dniu kursu,
- Tematykę zajęć,
- Miejsce realizacji kursu,
- Imię i nazwisko osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia w każdym dniu kursu.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia harmonogram zajęć najpóźniej na 3 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

4. Szczegółowy harmonogram kursu oraz szczegółowe godziny zajęć, Zamawiający ustali z Wykonawcą, po wyborze najkorzystniejszej oferty.
5. Kurs musi się odbyć zgodnie z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

**V. Intensywność zajęć:**

1. Zajęcia muszą trwać minimum **60 godz.** (po odliczeniu przerw), w tym:
  - Zajęcia teoretyczne – 10 godz.
  - Zajęcia praktyczne – 50 godz.
2. Tygodniowo do 8 godz. dydaktycznych w podziale na:
  - w dni nauki szkolnej – najwcześniej od 16 i nie później niż do 19,
  - dni wolne, sobota, niedziela nie dłużej niż 8 godz.,
  - lub piątek, sobota i niedziela – w tym: piątek w godzinach popołudniowych, sobota i niedziela od rana (od godz. 8.00),
  - i/lub w weekendy.
3. Za zgodą Zamawiającego, dopuszcza się zorganizowanie zajęć szkoleniowych w pozostałe dni tygodnia, w godzinach popołudniowych, po uwzględnieniu organizacji pracy szkoły (w tym planu zajęć) – max. do godz. 19.00.
4. Za zgodą Zamawiającego, istnieje możliwość zwiększenia tygodniowej ilości godzin zajęć szkoleniowych do max. 24 godz. dydaktycznych.
5. Godzina dydaktyczna to 45 min. Po dwóch jednostkach dydaktycznych powinna być przerwa 15-minutowa.

**VI. Minimalny zakres kursu obejmuje:**

- wiadomości wstępne,
- minimum sanitarne,
- struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego,
- profesjonalna obsługa klienta,
- zastawa i bielizna stołowa,
- obsługa gości przy stole,
- techniki podawania potraw,
- przygotowywanie i podawanie napojów bezalkoholowych oraz mieszanych.

**VII. Miejsce i warunki realizacji usługi:**

1. Miejsce realizacji usługi: teoria i praktyka – szkoła udostępni salę wyposażoną w: komputer, projektor, ekran, rzutnik oraz pomieszczenie dostosowane do prowadzenia zajęć szkoleniowych, i w tym celu wyposażone, tj. pomieszczenie posiadające odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, jakościowe, z dostępem do WC. Miejsce: Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie, ul. Parkowa 2, 62-571 Stare Miasto.





2. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do prowadzenia kursów w przedmiotowym zakresie oraz do wydawania stosownych zaświadczeń/certyfikatów, odpowiedni certyfikowany sprzęt, na którym realizowany będzie kurs oraz wysoko wykwalifikowaną kadrę dydaktyczną.
3. Kurs musi zakończyć się egzaminem wewnętrznym, potwierdzającym uzyskanie kompetencji. Czas przeznaczony na egzamin nie jest wliczony do godzin kursu.
4. Kurs zakończy się wydaniem:
  - Zaświadczenia o ukończeniu kursu na podstawie par. 18 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych wraz z suplementem, który powinien zawierać następujące dane: okres trwania kursu, tematy i wymiar godzinowy zajęć edukacyjnych, numer z rejestru zaświadczeń, do których suplement jest dodatkiem, wraz z podpisem osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą kurs,
  - Certyfikatu uczestnictwa w kursie z obowiązującym logo Unii Europejskiej / logo Samorządu Województwa Wielkopolskiego / logo Unii Europejskiej Europejskiego Funduszu Społecznego / flagą Polski oraz informacją: projekt „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i kursu zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.1 Kształcenie zawodowe młodzieży – tryb konkursowy”.
5. Odbiór zaświadczeń i certyfikatów musi być potwierdzony podpisem oraz datą odbioru przez każdego uczestnika kursu.
6. Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia pomieszczeń, w których będą się odbywały zajęcia, poprzez wywieszenie plakatu informacyjnego formatu minimum A3 oraz oznaczenia dokumentów, w szczególności:
  - Programu kursu,
  - Dziennika zajęć,
  - Harmonogramu zajęć,
  - Listy obecności,
  - Materiałów szkoleniowych,
  - Wydanych zaświadczeń / certyfikatów / dyplomów.
7. Zamawiający przekaze logotypy Wykonawcy oraz wskaże dokumenty określające powyższe wymagania, w ciągu 10 dni po podpisaniu umowy.

## CZĘŚĆ II – KURS BARISTA

- I. **Przedmiotem zamówienia** jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu Barista (II edycji) umożliwiającego uzyskanie kompetencji zawodowych oraz podniesienie umiejętności przez uczniów uczestniczących w projekcie pn. „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie”.
- II. **Celem szkolenia** jest nabycie przez kursantów wiedzy, kompetencji oraz umiejętności praktycznych i zawodowych niezbędnych do pracy jako barista.
- III. **Liczba uczestników kursu:**  
Maksymalnie **28 osób w II edycjach – po 14 osób w każdej edycji.**  
Termin realizacji I edycji kursu: od dnia podpisania umowy i nie później niż do 31.12.2020 r.  
Termin realizacji II edycji kursu: od 1.01.2021 r. do 30.06.2021 r.
- IV. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**
  1. Zorganizowanie i przeprowadzenie kursu, który obejmuje:
    - Zapewnienie niezbędnych surowców i produktów, sprzętu oraz materiałów szkoleniowych do przeprowadzenia zajęć praktycznych oraz egzaminu wewnętrznego w ilościach umożliwiających należyte zrealizowanie programu kursu, tak aby każdy uczestnik miał możliwość wykonywania ćwiczeń podczas zajęć,
    - Przygotowanie i przeprowadzenie pre i post testu i/lub egzaminu wewnętrznego,
    - Wydanie stosownych zaświadczeń/certyfikatów,



- Poinformowanie kursantów na pierwszym spotkaniu o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
- Zapewnienie na czas zajęć praktycznych nowych indywidualnych środków ochrony spełniających wymagania Polskich Norm, jeśli są wymagane.

Kursanci posiadają ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla dzieci i młodzieży szkolnej, natomiast Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC). Polisa powinna obejmować swym zakresem czasowym cały okres trwania usługi.

2. Zapewnienie wysokiej jakości kursu oraz wykonanie usługi z należytą starannością, w tym:
- Usługa musi być wykonana osobiście przez kadre dydaktyczną posiadającą odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie odpowiednie do zakresu kursu. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.
  - W przypadku braku możliwości wykonania przedmiotu zamówienia przez osobę wskazaną przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić zastępstwo, z zastrzeżeniem, że proponowana osoba zastępująca posiada kwalifikacje, uprawnienia i doświadczenie, co najmniej, na tym samym poziomie co osoba zastępowana.
  - Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia: dziennika zajęć zawierającego: tematy i wymiar godzin zajęć, podpis(y) prowadzącego/prowadzących, listy obecności zawierającej: imię i nazwisko i podpis uczestnika kursu, datę i miejsce kursu, dokumentów potwierdzających otrzymanie przez uczestnika kursu materiałów szkoleniowych, zaświadczeń/certyfikatów oraz przeprowadzenia ankiety ewaluacyjnej. Dokumenty te Wykonawca dostarczy do Zamawiającego po zakończeniu kursu, najpóźniej w dniu dostarczenia faktury po realizacji każdej z edycji.

3. Wykonawca jest zobowiązany przygotować program i harmonogram kursu objętego zamówieniem. Program kursu powinien zawierać następujące zagadnienia:

- Nazwę i zakres,
- Czas trwania i sposób organizacji,
- Wymagania wstępne dla uczestników kursu,
- Cele kursu ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych,
- Plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem części teoretyczno-zawodowej i części praktycznej,
- Opis treści kursu w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych,
- Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych,
- Sposób sprawdzenia efektów kursu – przewidziane sprawdziany i egzaminy.

Program kursu Wykonawca przekaze Zamawiającemu najpóźniej 3 dni przed podpisaniem Umowy.

Harmonogram kursu powinien uwzględniać:

- Datę – poszczególnych dni kursu,
- Godzinę rozpoczęcia i zakończenia zajęć w każdym dniu kursu,
- Liczbę godzin dydaktycznych w każdym dniu kursu,
- Tematykę zajęć,
- Miejsce realizacji kursu,
- Imię i nazwisko osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia w każdym dniu kursu.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia harmonogram zajęć najpóźniej na 3 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

4. Szczegółowy harmonogram kursu oraz szczegółowe godziny zajęć, Zamawiający ustali z Wykonawcą, po wyborze najkorzystniejszej oferty.
5. Kurs musi się odbyć zgodnie z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

#### **V. Intensywność zajęć:**

1. Zajęcia muszą trwać minimum **16 godz.** (po odliczeniu przerw), w tym:
- Zajęcia teoretyczne – 2 godz.,
  - Zajęcia praktyczne – 14 godz.
2. Tygodniowo do 8 godz. dydaktycznych w podziale na:
- w dni nauki szkolnej – najwcześniej od 16 i nie później niż do 19,





- dni wolne, sobota, niedziela nie dłużej niż 8 godz.,
  - lub piątek, sobota i niedziela – w tym: piątek w godzinach popołudniowych, sobota i niedziela od rana (od godz. 8.00),
  - i/lub w weekendy.
3. Za zgodą Zamawiającego, dopuszcza się zorganizowanie zajęć szkoleniowych w pozostałe dni tygodnia, w godzinach popołudniowych, po uwzględnieniu organizacji pracy szkoły (w tym planu zajęć) – max. do godz. 19.00.
  4. Za zgodą Zamawiającego, istnieje możliwość zwiększenia tygodniowej ilości godzin zajęć szkoleniowych do max. 16 godz. dydaktycznych.
  5. Godzina dydaktyczna to 45 min. Po dwóch jednostkach dydaktycznych powinna być przerwa 15-minutowa.

#### **VI. Minimalny zakres kursu obejmuje:**

- podstawy teoretyczne,
- palenie kawy,
- rodzaje kawy,
- dekoracja.

#### **VII. Miejsce i warunki realizacji usługi:**

1. Miejsce realizacji usługi: teoria i praktyka – szkoła udostępni salę wyposażoną w: komputer, projektor, ekran, rzutnik oraz pomieszczenie dostosowane do prowadzenia zajęć szkoleniowych, i w tym celu wyposażone, tj. pomieszczenie posiadające odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, jakościowe, z dostępem do WC. Miejsce: Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie, ul. Parkowa 2, 62-571 Stare Miasto.
2. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do prowadzenia kursów w przedmiotowym zakresie oraz do wydawania stosownych zaświadczeń/certyfikatów, odpowiedni certyfikowany sprzęt, na którym realizowany będzie kurs oraz wysoko wykwalifikowaną kadrę dydaktyczną.
3. Kurs musi zakończyć się egzaminem wewnętrznym, potwierdzającym uzyskanie kompetencji. Czas przeznaczony na egzamin nie jest wliczany do godzin kursu.
4. Kurs zakończy się wydaniem:
  - Zaświadczenia o ukończeniu kursu na podstawie par. 18 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych wraz z suplementem, który powinien zawierać następujące dane: okres trwania kursu, tematy i wymiar godzinowy zajęć edukacyjnych, numer z rejestru zaświadczeń, do których suplement jest dodatkiem, wraz z podpisem osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą kurs,
  - Certyfikatu uczestnictwa w kursie z obowiązującym logo Unii Europejskiej / logo Samorządu Województwa Wielkopolskiego / logo Unii Europejskiej Europejskiego Funduszu Społecznego / flagą Polski oraz informacją: projekt „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i kursu zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.1 Kształcenie zawodowe młodzieży – tryb konkursowy”.
5. Odbiór zaświadczeń i certyfikatów musi być potwierdzony podpisem oraz datą odbioru przez każdego uczestnika kursu.
6. Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia pomieszczeń, w których będą się odbywały zajęcia, poprzez wywieszenie plakatu informacyjnego formatu minimum A3 oraz oznaczenia dokumentów, w szczególności:
  - Programu kursu,
  - Dziennika zajęć,
  - Harmonogramu zajęć,
  - Listy obecności,
  - Materiałów szkoleniowych,
  - Wydanych zaświadczeń / certyfikatów / dyplomów.
7. Zamawiający przekaze logotypy Wykonawcy oraz wskaże dokumenty określające powyższe wymagania, w ciągu 10 dni po podpisaniu umowy.





## CZĘŚĆ III – KURS SOMMELIER

- I. **Przedmiotem zamówienia** jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu Sommelier (II edycje) umożliwiającego uzyskanie kompetencji zawodowych oraz podniesienie umiejętności przez uczniów uczestniczących w projekcie pn. „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie”.
- II. **Celem szkolenia** jest nabycie przez kursantów wiedzy, kompetencji oraz umiejętności praktycznych i zawodowych niezbędnych do pracy jako sommelier.

III. **Liczba uczestników kursu:**

Maksymalnie **28 osób w II edycjach – po 14 osób w każdej edycji.**

Termin realizacji I edycji kursu: od dnia podpisania umowy i nie później niż do 31.12.2020 r.

Termin realizacji II edycji kursu: od 1.01.2021 r. do 30.06.2021 r.

IV. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

1. Zorganizowanie i przeprowadzenie kursu, który obejmuje:
- Zapewnienie niezbędnych surowców i produktów, sprzętu oraz materiałów szkoleniowych do przeprowadzenia zajęć praktycznych oraz egzaminu wewnętrznego w ilościach umożliwiających należyte zrealizowanie programu kursu, tak aby każdy uczestnik miał możliwość wykonywania ćwiczeń podczas zajęć,
  - Przygotowanie i przeprowadzenie pre i post testu i/lub egzaminu wewnętrznego,
  - Wydanie stosownych zaświadczeń/certyfikatów,
  - Poinformowanie kursantów na pierwszym spotkaniu o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
  - Zapewnienie na czas zajęć praktycznych nowych indywidualnych środków ochrony spełniających wymagania Polskich Norm, jeśli są wymagane.

Kursanci posiadają ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla dzieci i młodzieży szkolnej, natomiast Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC). Polisa powinna obejmować swym zakresem czasowym cały okres trwania usługi.

2. Zapewnienie wysokiej jakości kursu oraz wykonanie usługi z należytą starannością, w tym:
- Usługa musi być wykonana osobiście przez kadrę dydaktyczną posiadającą odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie odpowiednie do zakresu kursu. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.
  - W przypadku braku możliwości wykonania przedmiotu zamówienia przez osobę wskazaną przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić zastępstwo, z zastrzeżeniem, że proponowana osoba zastępująca posiada kwalifikacje, uprawnienia i doświadczenie, co najmniej, na tym samym poziomie co osoba zastępowana.
  - Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia: dziennika zajęć zawierającego: tematy i wymiar godzin zajęć, podpis(y) prowadzącego/prowadzących, listy obecności zawierającej: imię i nazwisko i podpis uczestnika kursu, datę i miejsce kursu, dokumentów potwierdzających otrzymanie przez uczestnika kursu materiałów szkoleniowych, zaświadczeń/certyfikatów oraz przeprowadzenia ankiety ewaluacyjnej. Dokumenty te Wykonawca dostarczy do Zamawiającego po zakończeniu kursu, najpóźniej w dniu dostarczenia faktury po realizacji każdej z edycji.

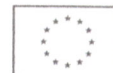
3. Wykonawca jest zobowiązany przygotować program i harmonogram kursu objętego zamówieniem.

Program kursu powinien zawierać następujące zagadnienia:

- Nazwę i zakres,
- Czas trwania i sposób organizacji,
- Wymagania wstępne dla uczestników kursu,
- Cele kursu ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych,
- Plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem części teoretyczno-zawodowej i części praktycznej,
- Opis treści kursu w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych,
- Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych,
- Sposób sprawdzenia efektów kursu – przewidziane sprawdziany i egzaminy.

Program kursu Wykonawca prześle Zamawiającemu najpóźniej 3 dni przed podpisaniem Umowy.





Harmonogram kursu powinien uwzględniać:

- Datę – poszczególnych dni kursu,
- Godzinę rozpoczęcia i zakończenia zajęć w każdym dniu kursu,
- Liczbę godzin dydaktycznych w każdym dniu kursu,
- Tematykę zajęć,
- Miejsce realizacji kursu,
- Imię i nazwisko osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia w każdym dniu kursu.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia harmonogram zajęć najpóźniej na 3 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

4. Szczegółowy harmonogram kursu oraz szczegółowe godziny zajęć, Zamawiający ustali z Wykonawcą, po wyborze najkorzystniejszej oferty.
5. Kurs musi się odbyć zgodnie z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

**V. Intensywność zajęć:**

1. Zajęcia muszą trwać minimum **16 godz.** (po odliczeniu przerw), w tym:
  - Zajęcia teoretyczne – 8 godz.,
  - Zajęcia praktyczne – 8 godz.
2. Tygodniowo do 8 godz. dydaktycznych w podziale na:
  - w dni nauki szkolnej – najwcześniej od 16 i nie później niż do 19,
  - dni wolne, sobota, niedziela nie dłużej niż 8 godz.,
  - lub piątek, sobota i niedziela – w tym: piątek w godzinach popołudniowych, sobota i niedziela od rana (od godz. 8.00),
  - i/lub w weekendy.
3. Za zgodą Zamawiającego, dopuszcza się zorganizowanie zajęć szkoleniowych w pozostałe dni tygodnia, w godzinach popołudniowych, po uwzględnieniu organizacji pracy szkoły (w tym planu zajęć) – max. do godz. 19.00.
4. Za zgodą Zamawiającego, istnieje możliwość zwiększenia tygodniowej ilości godzin zajęć szkoleniowych do max. 16 godz. dydaktycznych.
5. Godzina dydaktyczna to 45 min. Po dwóch jednostkach dydaktycznych powinna być przerwa 15-minutowa.

**VI. Minimalny zakres kursu obejmuje:**

- wiedza na temat wina,
- regiony winiarskie,
- dobieranie wina do potraw,
- umiejętność podawania i otwierania wina,
- tworzenie karty win do restauracji,
- przechowywanie wina.

**VII. Miejsce i warunki realizacji usługi:**

1. Miejsce realizacji usługi: teoria i praktyka – szkoła udostępni salę wyposażoną w: komputer, projektor, ekran, rzutnik oraz pomieszczenie dostosowane do prowadzenia zajęć szkoleniowych, i w tym celu wyposażone, tj. pomieszczenie posiadające odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, jakościowe, z dostępem do WC. Miejsce: Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie, ul. Parkowa 2, 62-571 Stare Miasto.
2. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do prowadzenia kursów w przedmiotowym zakresie oraz do wydawania stosownych zaświadczeń/certyfikatów, odpowiedni certyfikowany sprzęt, na którym realizowany będzie kurs oraz wysoko wykwalifikowaną kadrę dydaktyczną.
3. Kurs musi zakończyć się egzaminem wewnętrznym, potwierdzającym uzyskanie kompetencji. Czas przeznaczony na egzamin nie jest wliczany do godzin kursu.
4. Kurs zakończy się wydaniem:
  - Zaświadczenia o ukończeniu kursu na podstawie par. 18 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych wraz z suplementem, który powinien zawierać następujące dane: okres trwania kursu, tematy i wymiar godzinowy zajęć edukacyjnych, numer z rejestru



- zaświadczeń, do których suplement jest dodatkiem, wraz z podpisem osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą kurs,
- Certyfikatu uczestnictwa w kursie z obowiązującym logo Unii Europejskiej / logo Samorządu Województwa Wielkopolskiego / logo Unii Europejskiej Europejskiego Funduszu Społecznego / flagą Polski oraz informacją: projekt „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i kursu zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.1 Kształcenie zawodowe młodzieży – tryb konkursowy”.
5. Odbiór zaświadczeń i certyfikatów musi być potwierdzony podpisem oraz datą odbioru przez każdego uczestnika kursu.
  6. Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia pomieszczeń, w których będą się odbywały zajęcia, poprzez wywieszenie plakatu informacyjnego formatu minimum A3 oraz oznaczenia dokumentów, w szczególności:
    - Programu kursu,
    - Dziennika zajęć,
    - Harmonogramu zajęć,
    - Listy obecności,
    - Materiałów szkoleniowych,
    - Wydanych zaświadczeń / certyfikatów / dyplomów.
  7. Zamawiający prześle logotypy Wykonawcy oraz wskaże dokumenty określające powyższe wymagania, w ciągu 10 dni po podpisaniu umowy.

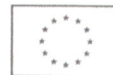
#### CZĘŚĆ IV – KURS SERWIS SPECJALNY

- I. **Przedmiotem zamówienia** jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu Serwis specjalny (II edycja) umożliwiającego uzyskanie kompetencji zawodowych oraz podniesienie umiejętności przez uczniów uczestniczących w projekcie pn. „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie”.
- II. **Celem szkolenia** jest nabycie przez kursantów wiedzy, kompetencji oraz umiejętności praktycznych i zawodowych niezbędnych do pracy w zakresie specjalnej obsługi kelnerskiej.
- III. **Liczba uczestników kursu:**  
Maksymalnie **28 osób w II edycjach – po 14 osób w każdej edycji.**  
Termin realizacji I edycji kursu: od dnia podpisania umowy i nie później niż do 31.12.2020 r.  
Termin realizacji II edycji kursu: od 1.01.2021 r. do 30.06.2021 r.

#### IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Zorganizowanie i przeprowadzenie kursu, który obejmuje:
  - Zapewnienie niezbędnych surowców i produktów, sprzętu oraz materiałów szkoleniowych do przeprowadzenia zajęć praktycznych oraz egzaminu wewnętrznego w ilościach umożliwiających należyte zrealizowanie programu kursu, tak aby każdy uczestnik miał możliwość wykonywania ćwiczeń podczas zajęć,
  - Przygotowanie i przeprowadzenie pre i post testu i/lub egzaminu wewnętrznego,
  - Wydanie stosownych zaświadczeń/certyfikatów,
  - Poinformowanie kursantów na pierwszym spotkaniu o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
  - Zapewnienie na czas zajęć praktycznych nowych indywidualnych środków ochrony spełniających wymagania Polskich Norm, jeśli są wymagane.Kursanci posiadają ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla dzieci i młodzieży szkolnej, natomiast Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC). Polisa powinna obejmować swym zakresem czasowym cały okres trwania usługi.
2. Zapewnienie wysokiej jakości kursu oraz wykonanie usługi z należytą starannością, w tym:





- Usługa musi być wykonana osobiście przez kadrę dydaktyczną posiadającą odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie odpowiednie do zakresu kursu. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.
- W przypadku braku możliwości wykonania przedmiotu zamówienia przez osobę wskazaną przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić zastępstwo, z zastrzeżeniem, że proponowana osoba zastępująca posiada kwalifikacje, uprawnienia i doświadczenie, co najmniej, na tym samym poziomie co osoba zastępowana.
- Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia: dziennika zajęć zawierającego: tematy i wymiar godzin zajęć, podpis(y) prowadzącego/prowadzących, listy obecności zawierającej: imię i nazwisko i podpis uczestnika kursu, datę i miejsce kursu, dokumentów potwierdzających otrzymanie przez uczestnika kursu materiałów szkoleniowych, zaświadczeń/certyfikatów oraz przeprowadzenia ankiety ewaluacyjnej. Dokumenty te Wykonawca dostarczy do Zamawiającego po zakończeniu kursu, najpóźniej w dniu dostarczenia faktury po realizacji każdej z edycji.

3. Wykonawca jest zobowiązany przygotować program i harmonogram kursu objętego zamówieniem. Program kursu powinien zawierać następujące zagadnienia:

- Nazwę i zakres,
- Czas trwania i sposób organizacji,
- Wymagania wstępne dla uczestników kursu,
- Cele kursu ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych,
- Plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem części teoretyczno-zawodowej i części praktycznej,
- Opis treści kursu w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych,
- Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych,
- Sposób sprawdzenia efektów kursu – przewidziane sprawdziany i egzaminy.

Program kursu Wykonawca prześle Zamawiającemu najpóźniej 3 dni przed podpisaniem Umowy.

Harmonogram kursu powinien uwzględniać:

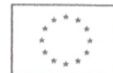
- Datę – poszczególnych dni kursu,
- Godzinę rozpoczęcia i zakończenia zajęć w każdym dniu kursu,
- Liczbę godzin dydaktycznych w każdym dniu kursu,
- Tematykę zajęć,
- Miejsce realizacji kursu,
- Imię i nazwisko osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia w każdym dniu kursu.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia harmonogram zajęć najpóźniej na 3 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

4. Szczegółowy harmonogram kursu oraz szczegółowe godziny zajęć, Zamawiający ustali z Wykonawcą, po wyborze najkorzystniejszej oferty.
5. Kurs musi się odbyć zgodnie z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

#### **V. Intensywność zajęć:**

1. Zajęcia muszą trwać minimum **16 godz.** (po odliczeniu przerw), w tym:
  - Zajęcia teoretyczne – 2 godz.
  - Zajęcia praktyczne – 14 godz.
2. Tygodniowo do 8 godz. dydaktycznych w podziale na:
  - w dni nauki szkolnej – najwcześniej od 16 i nie później niż do 19,
  - dni wolne, sobota, niedziela nie dłużej niż 8 godz.,
  - lub piątek, sobota i niedziela – w tym: piątek w godzinach popołudniowych, sobota i niedziela od rana (od godz. 8.00),
  - i/lub w weekendy.
3. Za zgodą Zamawiającego, dopuszcza się zorganizowanie zajęć szkoleniowych w pozostałe dni tygodnia, w godzinach popołudniowych, po uwzględnieniu organizacji pracy szkoły (w tym planu zajęć) – max. do godz. 19.00.
4. Za zgodą Zamawiającego, istnieje możliwość zwiększenia tygodniowej ilości godzin zajęć szkoleniowych do max. 16 godz. dydaktycznych.



- Godzina dydaktyczna to 45 min. Po dwóch jednostkach dydaktycznych powinna być przerwa 15-minutowa.

#### **VI. Minimalny zakres kursu obejmuje:**

- poznanie rodzajów serwisów i ich zastosowanie,
- przygotowanie różnego rodzaju zastaw stołowych do podania dań,
- obsługa sprzętu do tranzerowania i filetowania,
- prawidłowe przygotowanie deski serów,
- praca ze sprzętem do flambirowania.

#### **VII. Miejsce i warunki realizacji usługi:**

- Miejsce realizacji usługi: teoria i praktyka – szkoła udostępni salę wyposażoną w: komputer, projektor, ekran, rzutnik oraz pomieszczenie dostosowane do prowadzenia zajęć szkoleniowych, i w tym celu wyposażone, tj. pomieszczenie posiadające odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, jakościowe, z dostępem do WC. Miejsce: Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie, ul. Parkowa 2, 62-571 Stare Miasto.
- Wykonawca musi posiadać uprawnienia do prowadzenia kursów w przedmiotowym zakresie oraz do wydawania stosownych zaświadczeń/certyfikatów, odpowiedni certyfikowany sprzęt, na którym realizowany będzie kurs oraz wysoko wykwalifikowaną kadrę dydaktyczną.
- Kurs musi zakończyć się egzaminem wewnętrznym, potwierdzającym uzyskanie kompetencji. Czas przeznaczony na egzamin nie jest wliczany do godzin kursu.
- Kurs zakończy się wydaniem:
  - Zaświadczenia o ukończeniu kursu na podstawie par. 18 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych wraz z suplementem, który powinien zawierać następujące dane: okres trwania kursu, tematy i wymiar godzinowy zajęć edukacyjnych, numer z rejestru zaświadczeń, do których suplement jest dodatkiem, wraz z podpisem osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą kurs,
  - Certyfikatu uczestnictwa w kursie z obowiązującym logo Unii Europejskiej / logo Samorządu Województwa Wielkopolskiego / logo Unii Europejskiej Europejskiego Funduszu Społecznego / flagą Polski oraz informacją: projekt „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i kursu zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.1 Kształcenie zawodowe młodzieży – tryb konkursowy”.
- Odbiór zaświadczeń i certyfikatów musi być potwierdzony podpisem oraz datą odbioru przez każdego uczestnika kursu.
- Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia pomieszczeń, w których będą się odbywały zajęcia, poprzez wywieszenie plakatu informacyjnego formatu minimum A3 oraz oznaczenia dokumentów, w szczególności:
  - Programu kursu,
  - Dziennika zajęć,
  - Harmonogramu zajęć,
  - Listy obecności,
  - Materiałów szkoleniowych,
  - Wydanych zaświadczeń / certyfikatów / dyplomów.
- Zamawiający przekazuje logotypy Wykonawcy oraz wskaże dokumenty określające powyższe wymagania, w ciągu 10 dni po podpisaniu umowy.

## **CZĘŚĆ V – KURS CARVING**

- Przedmiotem zamówienia** jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu Carving (II edycje) umożliwiającego uzyskanie kompetencji zawodowych oraz podniesienie umiejętności przez uczniów uczestniczących w projekcie pn. „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie”.





**II. Celem szkolenia** jest nabycie przez kursantów wiedzy, kompetencji oraz umiejętności praktycznych i zawodowych niezbędnych do pracy w zakresie carvingu.

**III. Liczba uczestników kursu:**

Maksymalnie **28 osób w II edycjach – po 14 osób w każdej edycji.**

Termin realizacji I edycji kursu: od dnia podpisania umowy i nie później niż do 31.12.2020 r.

Termin realizacji II edycji kursu: od 1.01.2021 r. do 30.06.2021 r.

**IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

1. Zorganizowanie i przeprowadzenie kursu, który obejmuje:

- Zapewnienie niezbędnych surowców i produktów, sprzętu oraz materiałów szkoleniowych do przeprowadzenia zajęć praktycznych oraz egzaminu wewnętrznego w ilościach umożliwiających należyte zrealizowanie programu kursu, tak aby każdy uczestnik miał możliwość wykonywania ćwiczeń podczas zajęć,
- Przygotowanie i przeprowadzenie pre i post testu i/lub egzaminu wewnętrznego,
- Wydanie stosownych zaświadczeń/certyfikatów,
- Poinformowanie kursantów na pierwszym spotkaniu o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
- Zapewnienie na czas zajęć praktycznych nowych indywidualnych środków ochrony spełniających wymagania Polskich Norm, jeśli są wymagane.

Kursanci posiadają ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla dzieci i młodzieży szkolnej, natomiast Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC). Polisa powinna obejmować swym zakresem czasowym cały okres trwania usługi.

2. Zapewnienie wysokiej jakości kursu oraz wykonanie usługi z należytą starannością, w tym:

- Usługa musi być wykonana osobiście przez kadrę dydaktyczną posiadającą odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie odpowiednie do zakresu kursu. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.
- W przypadku braku możliwości wykonania przedmiotu zamówienia przez osobę wskazaną przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić zastępstwo, z zastrzeżeniem, że proponowana osoba zastępująca posiada kwalifikacje, uprawnienia i doświadczenie, co najmniej, na tym samym poziomie co osoba zastępowana.
- Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia: dziennika zajęć zawierającego: tematy i wymiar godzin zajęć, podpis(y) prowadzącego/prowadzących, listy obecności zawierającej: imię i nazwisko i podpis uczestnika kursu, datę i miejsce kursu, dokumentów potwierdzających otrzymanie przez uczestnika kursu materiałów szkoleniowych, zaświadczeń/certyfikatów oraz przeprowadzenia ankiety ewaluacyjnej. Dokumenty te Wykonawca dostarczy do Zamawiającego po zakończeniu kursu, najpóźniej w dniu dostarczenia faktury po realizacji każdej z edycji.

3. Wykonawca jest zobowiązany przygotować program i harmonogram kursu objętego zamówieniem.

Program kursu powinien zawierać następujące zagadnienia:

- Nazwę i zakres,
- Czas trwania i sposób organizacji,
- Wymagania wstępne dla uczestników kursu,
- Cele kursu ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych,
- Plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem części teoretyczno-zawodowej i części praktycznej,
- Opis treści kursu w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych,
- Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych,
- Sposób sprawdzenia efektów kursu – przewidziane sprawdziany i egzaminy.

Program kursu Wykonawca przekaze Zamawiającemu najpóźniej 3 dni przed podpisaniem Umowy.

Harmonogram kursu powinien uwzględniać:

- Datę – poszczególnych dni kursu,
- Godzinę rozpoczęcia i zakończenia zajęć w każdym dniu kursu,
- Liczbę godzin dydaktycznych w każdym dniu kursu,
- Tematykę zajęć,





- Miejsce realizacji kursu,
- Imię i nazwisko osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia w każdym dniu kursu.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia harmonogram zajęć najpóźniej na 3 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

4. Szczegółowy harmonogram kursu oraz szczegółowe godziny zajęć, Zamawiający ustali z Wykonawcą, po wyborze najkorzystniejszej oferty.
5. Kurs musi się odbyć zgodnie z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

#### **V. Intensywność zajęć:**

1. Zajęcia muszą trwać minimum **16 godz.** (po odliczeniu przerw), w tym:
  - Zajęcia teoretyczne – 2 godz.
  - Zajęcia praktyczne – 14 godz.
2. Tygodniowo do 8 godz. dydaktycznych w podziale na:
  - w dni nauki szkolnej – najwcześniej od 16 i nie później niż do 19,
  - dni wolne, sobota, niedziela nie dłużej niż 8 godz.,
  - lub piątek, sobota i niedziela – w tym: piątek w godzinach popołudniowych, sobota i niedziela od rana (od godz. 8.00),
  - i/lub w weekendy.
3. Za zgodą Zamawiającego, dopuszcza się zorganizowanie zajęć szkoleniowych w pozostałe dni tygodnia, w godzinach popołudniowych, po uwzględnieniu organizacji pracy szkoły (w tym planu zajęć) – max. do godz. 19.00.
4. Za zgodą Zamawiającego, istnieje możliwość zwiększenia tygodniowej ilości godzin zajęć szkoleniowych do max. 16 godz. dydaktycznych.
5. Godzina dydaktyczna to 45 min. Po dwóch jednostkach dydaktycznych powinna być przerwa 15-minutowa.

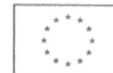
#### **VI. Minimalny zakres kursu obejmuje:**

- wiedza na temat carvingu,
- zajęcia praktyczne.

#### **VII. Miejsce i warunki realizacji usługi:**

1. Miejsce realizacji usługi: teoria i praktyka – szkoła udostępni salę wyposażoną w: komputer, projektor, ekran, rzutnik oraz pomieszczenie dostosowane do prowadzenia zajęć szkoleniowych, i w tym celu wyposażone, tj. pomieszczenie posiadające odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, jakościowe, z dostępem do WC. Miejsce: Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie, ul. Parkowa 2, 62-571 Stare Miasto.
2. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do prowadzenia kursów w przedmiotowym zakresie oraz do wydawania stosownych zaświadczeń/certyfikatów, odpowiedni certyfikowany sprzęt, na którym realizowany będzie kurs oraz wysoko wykwalifikowaną kadrę dydaktyczną.
3. Kurs musi zakończyć się egzaminem wewnętrznym, potwierdzającym uzyskanie kompetencji. Czas przeznaczony na egzamin nie jest wliczany do godzin kursu.
4. Kurs zakończy się wydaniem:
  - Zaświadczenia o ukończeniu kursu na podstawie par. 18 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych wraz z suplementem, który powinien zawierać następujące dane: okres trwania kursu, tematy i wymiar godzinowy zajęć edukacyjnych, numer z rejestru zaświadczeń, do których suplement jest dodatkiem, wraz z podpisem osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą kurs,
  - Certyfikatu uczestnictwa w kursie z obowiązującym logo Unii Europejskiej / logo Samorządu Województwa Wielkopolskiego / logo Unii Europejskiej Europejskiego Funduszu Społecznego / flagą Polski oraz informacją: projekt „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i kursu zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.1 Kształcenie zawodowe młodzieży – tryb konkursowy”.





5. Odbiór zaświadczeń i certyfikatów musi być potwierdzony podpisem oraz datą odbioru przez każdego uczestnika kursu.
6. Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia pomieszczeń, w których będą się odbywały zajęcia, poprzez wywieszenie plakatu informacyjnego formatu minimum A3 oraz oznaczenia dokumentów, w szczególności:
  - Programu kursu,
  - Dziennika zajęć,
  - Harmonogramu zajęć,
  - Listy obecności,
  - Materiałów szkoleniowych,
  - Wydanych zaświadczeń / certyfikatów / dyplomów.
7. Zamawiający przekaze logotypy Wykonawcy oraz wskaże dokumenty określające powyższe wymagania, w ciągu 10 dni po podpisaniu umowy.

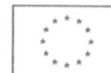
## CZĘŚĆ VI – KURS KUCHARZ

- I. **Przedmiotem zamówienia** jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu Carving (II edycje) umożliwiającego uzyskanie kompetencji zawodowych oraz podniesienie umiejętności przez uczniów uczestniczących w projekcie pn. „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie”.
- II. **Celem szkolenia** jest nabycie przez kursantów wiedzy, kompetencji oraz umiejętności praktycznych i zawodowych niezbędnych do pracy jako kucharz.
- III. **Liczba uczestników kursu:**  
Maksymalnie **20 osób w II edycjach – po 10 osób w każdej edycji**.  
Termin realizacji I edycji kursu: od dnia podpisania umowy i nie później niż do 31.12.2020 r.  
Termin realizacji II edycji kursu: od 1.01.2021 r. do 30.06.2021 r.

### IV. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

1. Zorganizowanie i przeprowadzenie kursu, który obejmuje:
  - Zapewnienie niezbędnych surowców i produktów, sprzętu oraz materiałów szkoleniowych do przeprowadzenia zajęć praktycznych oraz egzaminu wewnętrznego w ilościach umożliwiających należyte zrealizowanie programu kursu, tak aby każdy uczestnik miał możliwość wykonywania ćwiczeń podczas zajęć,
  - Przygotowanie i przeprowadzenie pre i post testu i/lub egzaminu wewnętrznego,
  - Wydanie stosownych zaświadczeń/certyfikatów,
  - Poinformowanie kursantów na pierwszym spotkaniu o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
  - Zapewnienie na czas zajęć praktycznych nowych indywidualnych środków ochrony spełniających wymagania Polskich Norm, jeśli są wymagane.

Kursanci posiadają ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla dzieci i młodzieży szkolnej, natomiast Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC). Polisa powinna obejmować swym zakresem czasowym cały okres trwania usługi.
2. Zapewnienie wysokiej jakości kursu oraz wykonanie usługi z należytą starannością, w tym:
  - Usługa musi być wykonana osobiście przez kadre dydaktyczną posiadającą odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie odpowiednie do zakresu kursu. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.
  - W przypadku braku możliwości wykonania przedmiotu zamówienia przez osobę wskazaną przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić zastępstwo, z zastrzeżeniem, że proponowana osoba zastępująca posiada kwalifikacje, uprawnienia i doświadczenie, co najmniej, na tym samym poziomie co osoba zastępowana.
  - Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia: dziennika zajęć zawierającego: tematy i wymiar godzin zajęć, podpis(y) prowadzącego/prowadzących, listy obecności zawierającej: imię i nazwisko i podpis uczestnika kursu, datę i miejsce kursu, dokumentów potwierdzających otrzymanie przez uczestnika kursu materiałów szkoleniowych, zaświadczeń/certyfikatów oraz przeprowadzenia ankiety ewaluacyjnej. Dokumenty te Wykonawca dostarczy



do Zamawiającego po zakończeniu kursu, najpóźniej w dniu dostarczenia faktury po realizacji każdej z edycji.

3. Wykonawca jest zobowiązany przygotować program i harmonogram kursu objętego zamówieniem. Program kursu powinien zawierać następujące zagadnienia:

- Nazwę i zakres,
- Czas trwania i sposób organizacji,
- Wymagania wstępne dla uczestników kursu,
- Cele kursu ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych,
- Plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem części teoretyczno-zawodowej i części praktycznej,
- Opis treści kursu w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych,
- Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych,
- Sposób sprawdzenia efektów kursu – przewidziane sprawdziany i egzaminy.

Program kursu Wykonawca przekaże Zamawiającemu najpóźniej 3 dni przed podpisaniem Umowy.

Harmonogram kursu powinien uwzględniać:

- Datę – poszczególnych dni kursu,
- Godzinę rozpoczęcia i zakończenia zajęć w każdym dniu kursu,
- Liczbę godzin dydaktycznych w każdym dniu kursu,
- Tematykę zajęć,
- Miejsce realizacji kursu,
- Imię i nazwisko osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia w każdym dniu kursu.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia harmonogram zajęć najpóźniej na 3 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

4. Szczegółowy harmonogram kursu oraz szczegółowe godziny zajęć, Zamawiający ustali z Wykonawcą, po wyborze najkorzystniejszej oferty.

5. Kurs musi się odbyć zgodnie z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

#### **V. Intensywność zajęć:**

1. Zajęcia muszą trwać minimum **40 godz.** (po odliczeniu przerw), w tym:

- Zajęcia teoretyczne – 10 godz.
- Zajęcia praktyczne – 30 godz.

2. Tygodniowo do 8 godz. dydaktycznych w podziale na:

- w dni nauki szkolnej – najwcześniej od 16 i nie później niż do 19,
- dni wolne, sobota, niedziela nie dłużej niż 8 godz.,
- lub piątek, sobota i niedziela – w tym: piątek w godzinach popołudniowych, sobota i niedziela od rana (od godz. 8.00),
- i/lub w weekendy.

3. Za zgodą Zamawiającego, dopuszcza się zorganizowanie zajęć szkoleniowych w pozostałe dni tygodnia, w godzinach popołudniowych, po uwzględnieniu organizacji pracy szkoły (w tym planu zajęć) – max. do godz. 19.00.

4. Za zgodą Zamawiającego, istnieje możliwość zwiększenia tygodniowej ilości godzin zajęć szkoleniowych do max. 24 godz. dydaktycznych.

5. Godzina dydaktyczna to 45 min. Po dwóch jednostkach dydaktycznych powinna być przerwa 15-minutowa.

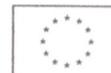
#### **VI. Minimalny zakres kursu obejmuje:**

- nabycie umiejętności planowania żywienia oraz higieny i ochrony zdrowia,
- przechowywanie żywności,
- zasady GMP i GHP oraz HACCP,
- poznanie zasad komponowania potraw (przystawki, zupy, sosy, dania główne, desery).

#### **VII. Miejsce i warunki realizacji usługi:**

1. Miejsce realizacji usługi: teoria i praktyka – szkoła udostępni salę wyposażoną w: komputer, projektor, ekran, rzutnik oraz pomieszczenie dostosowane do prowadzenia zajęć szkoleniowych,



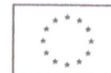


- i w tym celu wyposażone, tj. pomieszczenie posiadające odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, jakościowe, z dostępem do WC. Miejsce: Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie, ul. Parkowa 2, 62-571 Stare Miasto.
- Wykonawca musi posiadać uprawnienia do prowadzenia kursów w przedmiotowym zakresie oraz do wydawania stosownych zaświadczeń/certyfikatów, odpowiedni certyfikowany sprzęt, na którym realizowany będzie kurs oraz wysoko wykwalifikowaną kadrę dydaktyczną.
  - Kurs musi zakończyć się egzaminem wewnętrznym, potwierdzającym uzyskanie kompetencji. Czas przeznaczony na egzamin nie jest wliczany do godzin kursu.
  - Kurs zakończy się wydaniem:
    - Zaświadczenia o ukończeniu kursu na podstawie par. 18 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych wraz z suplementem, który powinien zawierać następujące dane: okres trwania kursu, tematy i wymiar godzinowy zajęć edukacyjnych, numer z rejestru zaświadczeń, do których suplement jest dodatkiem, wraz z podpisem osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą kurs,
    - Certyfikatu uczestnictwa w kursie z obowiązującym logo Unii Europejskiej / logo Samorządu Województwa Wielkopolskiego / logo Unii Europejskiej Europejskiego Funduszu Społecznego / flagą Polski oraz informacją: projekt „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i kursu zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.1 Kształcenie zawodowe młodzieży – tryb konkursowy”.
  - Odbiór zaświadczeń i certyfikatów musi być potwierdzony podpisem oraz datą odbioru przez każdego uczestnika kursu.
  - Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia pomieszczeń, w których będą się odbywały zajęcia, poprzez wywieszenie plakatu informacyjnego formatu minimum A3 oraz oznaczenia dokumentów, w szczególności:
    - Programu kursu,
    - Dziennika zajęć,
    - Harmonogramu zajęć,
    - Listy obecności,
    - Materiałów szkoleniowych,
    - Wydanych zaświadczeń / certyfikatów / dyplomów.
  - Zamawiający przekaze logotypy Wykonawcy oraz wskaże dokumenty określające powyższe wymagania, w ciągu 10 dni po podpisaniu umowy.

## CZĘŚĆ VII – KURS CUKIERNICZY

- Przedmiotem zamówienia** jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu cukierniczego (II edycje) umożliwiającego uzyskanie kompetencji zawodowych oraz podniesienie umiejętności przez uczniów uczestniczących w projekcie pn. „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie”.
- Celem szkolenia** jest nabycie przez kursantów wiedzy, kompetencji oraz umiejętności praktycznych i zawodowych niezbędnych do pracy jako cukiernik.
- Liczba uczestników kursu:**  
Maksymalnie **28 osób w II edycjach – po 14 osób w każdej edycji.**  
Termin realizacji I edycji kursu: od dnia podpisania umowy i nie później niż do 31.12.2020 r.  
Termin realizacji II edycji kursu: od 1.01.2021 r. do 30.06.2021 r.
- Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**
  - Zorganizowanie i przeprowadzenie kursu, który obejmuje:
    - Zapewnienie niezbędnych surowców i produktów, sprzętu oraz materiałów szkoleniowych do przeprowadzenia zajęć praktycznych oraz egzaminu wewnętrznego w ilościach umożliwiających należyte zrealizowanie programu kursu, tak aby każdy uczestnik miał możliwość wykonywania ćwiczeń podczas zajęć,





- Przygotowanie i przeprowadzenie pre i post testu i/lub egzaminu wewnętrznego,
- Wydanie stosownych zaświadczeń/certyfikatów,
- Poinformowanie kursantów na pierwszym spotkaniu o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
- Zapewnienie na czas zajęć praktycznych nowych indywidualnych środków ochrony spełniających wymagania Polskich Norm, jeśli są wymagane.

Kursanci posiadają ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla dzieci i młodzieży szkolnej, natomiast Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC). Polisa powinna obejmować swym zakresem czasowym cały okres trwania usługi.

2. Zapewnienie wysokiej jakości kursu oraz wykonanie usługi z należytą starannością, w tym:

- Usługa musi być wykonana osobiście przez kadre dydaktyczną posiadającą odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie odpowiednie do zakresu kursu. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.
- W przypadku braku możliwości wykonania przedmiotu zamówienia przez osobę wskazaną przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić zastępstwo, z zastrzeżeniem, że proponowana osoba zastępująca posiada kwalifikacje, uprawnienia i doświadczenie, co najmniej, na tym samym poziomie co osoba zastępowana.
- Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia: dziennika zajęć zawierającego: tematy i wymiar godzin zajęć, podpis(y) prowadzącego/prowadzących, listy obecności zawierającej: imię i nazwisko i podpis uczestnika kursu, datę i miejsce kursu, dokumentów potwierdzających otrzymanie przez uczestnika kursu materiałów szkoleniowych, zaświadczeń/certyfikatów oraz przeprowadzenia ankiety ewaluacyjnej. Dokumenty te Wykonawca dostarczy do Zamawiającego po zakończeniu kursu, najpóźniej w dniu dostarczenia faktury po realizacji każdej z edycji.

3. Wykonawca jest zobowiązany przygotować program i harmonogram kursu objętego zamówieniem. Program kursu powinien zawierać następujące zagadnienia:

- Nazwę i zakres,
- Czas trwania i sposób organizacji,
- Wymagania wstępne dla uczestników kursu,
- Cele kursu ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych,
- Plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem części teoretyczno-zawodowej i części praktycznej,
- Opis treści kursu w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych,
- Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych,
- Sposób sprawdzenia efektów kursu – przewidziane sprawdziany i egzaminy.

Program kursu Wykonawca przekaze Zamawiającemu najpóźniej 3 dni przed podpisaniem Umowy.

Harmonogram kursu powinien uwzględniać:

- Datę – poszczególnych dni kursu,
- Godzinę rozpoczęcia i zakończenia zajęć w każdym dniu kursu,
- Liczbę godzin dydaktycznych w każdym dniu kursu,
- Tematykę zajęć,
- Miejsce realizacji kursu,
- Imię i nazwisko osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia w każdym dniu kursu.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia harmonogram zajęć najpóźniej na 3 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

4. Szczegółowy harmonogram kursu oraz szczegółowe godziny zajęć, Zamawiający ustali z Wykonawcą, po wyborze najkorzystniejszej oferty.

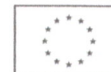
5. Kurs musi się odbyć zgodnie z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

#### **V. Intensywność zajęć:**

1. Zajęcia muszą trwać minimum **16 godz.** (po odliczeniu przerw), w tym:

- Zajęcia teoretyczne – 2 godz.,
- Zajęcia praktyczne – 14 godz.





2. Tygodniowo do 8 godz. dydaktycznych w podziale na:
  - w dni nauki szkolnej – najwcześniej od 16 i nie później niż do 19,
  - dni wolne, sobota, niedziela nie dłużej niż 8 godz.,
  - lub piątek, sobota i niedziela – w tym: piątek w godzinach popołudniowych, sobota i niedziela od rana (od godz. 8.00),
  - i/lub w weekendy.
3. Za zgodą Zamawiającego, dopuszcza się zorganizowanie zajęć szkoleniowych w pozostałe dni tygodnia, w godzinach popołudniowych, po uwzględnieniu organizacji pracy szkoły (w tym planu zajęć) – max. do godz. 19.00.
4. Za zgodą Zamawiającego, istnieje możliwość zwiększenia tygodniowej ilości godzin zajęć szkoleniowych do max. 16 godz. dydaktycznych.
5. Godzina dydaktyczna to 45 min. Po dwóch jednostkach dydaktycznych powinna być przerwa 15-minutowa.

#### **VI. Minimalny zakres kursu obejmuje:**

- podstawy cukiernictwa,
- ciasta kruche, ciasta drożdżowe, serniki,
- desery,
- praliny.

#### **VII. Miejsce i warunki realizacji usługi:**

1. Miejsce realizacji usługi: teoria i praktyka – szkoła udostępni salę wyposażoną w: komputer, projektor, ekran, rzutnik oraz pomieszczenie dostosowane do prowadzenia zajęć szkoleniowych, i w tym celu wyposażone, tj. pomieszczenie posiadające odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, jakościowe, z dostępem do WC. Miejsce: Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie, ul. Parkowa 2, 62-571 Stare Miasto.
2. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do prowadzenia kursów w przedmiotowym zakresie oraz do wydawania stosownych zaświadczeń/certyfikatów, odpowiedni certyfikowany sprzęt, na którym realizowany będzie kurs oraz wysoko wykwalifikowaną kadrę dydaktyczną.
3. Kurs musi zakończyć się egzaminem wewnętrznym, potwierdzającym uzyskanie kompetencji. Czas przeznaczony na egzamin nie jest wliczany do godzin kursu.
4. Kurs zakończy się wydaniem:
  - Zaświadczenia o ukończeniu kursu na podstawie par. 18 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych wraz z suplementem, który powinien zawierać następujące dane: okres trwania kursu, tematy i wymiar godzinowy zajęć edukacyjnych, numer z rejestru zaświadczeń, do których suplement jest dodatkiem, wraz z podpisem osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą kurs,
  - Certyfikatu uczestnictwa w kursie z obowiązującym logo Unii Europejskiej / logo Samorządu Województwa Wielkopolskiego / logo Unii Europejskiej Europejskiego Funduszu Społecznego / flagą Polski oraz informacją: projekt „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i kursu zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.1 Kształcenie zawodowe młodzieży – tryb konkursowy”.
5. Odbiór zaświadczeń i certyfikatów musi być potwierdzony podpisem oraz datą odbioru przez każdego uczestnika kursu.
6. Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia pomieszczeń, w których będą się odbywały zajęcia, poprzez wywieszenie plakatu informacyjnego formatu minimum A3 oraz oznaczenia dokumentów, w szczególności:
  - Programu kursu,
  - Dziennika zajęć,
  - Harmonogramu zajęć,
  - Listy obecności,
  - Materiałów szkoleniowych,
  - Wydanych zaświadczeń / certyfikatów / dyplomów.
7. Zamawiający przekaze logotypy Wykonawcy oraz wskaże dokumenty określające powyższe wymagania, w ciągu 10 dni po podpisaniu umowy.





## CZĘŚĆ VIII – KURS DEKORACJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH

- I. **Przedmiotem zamówienia** jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu Dekoracja wyrobów cukierniczych (II edycja) umożliwiającego uzyskanie kompetencji zawodowych oraz podniesienie umiejętności przez uczniów uczestniczących w projekcie pn. „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie”.
- II. **Celem szkolenia** jest nabycie przez kursantów wiedzy, kompetencji oraz umiejętności praktycznych i zawodowych niezbędnych do pracy w zakresie dekorowania wyrobów cukierniczych.

### III. Liczba uczestników kursu:

Maksymalnie **30 osób w II edycjach – po 15 osób w każdej edycji.**

Termin realizacji I edycji kursu: od dnia podpisania umowy i nie później niż do 31.12.2020 r.

Termin realizacji II edycji kursu: od 1.01.2021 r. do 30.06.2021 r.

### IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Zorganizowanie i przeprowadzenie kursu, który obejmuje:

- Zapewnienie niezbędnych surowców i produktów, sprzętu oraz materiałów szkoleniowych do przeprowadzenia zajęć praktycznych oraz egzaminu wewnętrznego w ilościach umożliwiających należyte zrealizowanie programu kursu, tak aby każdy uczestnik miał możliwość wykonywania ćwiczeń podczas zajęć,
- Przygotowanie i przeprowadzenie pre i post testu i/lub egzaminu wewnętrznego,
- Wydanie stosownych zaświadczeń/certyfikatów,
- Poinformowanie kursantów na pierwszym spotkaniu o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
- Zapewnienie na czas zajęć praktycznych nowych indywidualnych środków ochrony spełniających wymagania Polskich Norm, jeśli są wymagane.

Kursanci posiadają ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla dzieci i młodzieży szkolnej, natomiast Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC). Polisa powinna obejmować swym zakresem czasowym cały okres trwania usługi.

2. Zapewnienie wysokiej jakości kursu oraz wykonanie usługi z należytą starannością, w tym:

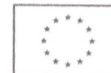
- Usługa musi być wykonana osobiście przez kadrę dydaktyczną posiadającą odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie odpowiednie do zakresu kursu. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.
- W przypadku braku możliwości wykonania przedmiotu zamówienia przez osobę wskazaną przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić zastępstwo, z zastrzeżeniem, że proponowana osoba zastępująca posiada kwalifikacje, uprawnienia i doświadczenie, co najmniej, na tym samym poziomie co osoba zastępowana.
- Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia: dziennika zajęć zawierającego: tematy i wymiar godzin zajęć, podpis(y) prowadzącego/prowadzących, listy obecności zawierającej: imię i nazwisko i podpis uczestnika kursu, datę i miejsce kursu, dokumentów potwierdzających otrzymanie przez uczestnika kursu materiałów szkoleniowych, zaświadczeń/certyfikatów oraz przeprowadzenia ankiety ewaluacyjnej. Dokumenty te Wykonawca dostarczy do Zamawiającego po zakończeniu kursu, najpóźniej w dniu dostarczenia faktury po realizacji każdej z edycji.

3. Wykonawca jest zobowiązany przygotować program i harmonogram kursu objętego zamówieniem.

Program kursu powinien zawierać następujące zagadnienia:

- Nazwę i zakres,
- Czas trwania i sposób organizacji,
- Wymagania wstępne dla uczestników kursu,
- Cele kursu ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych,
- Plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem części teoretyczno-zawodowej i części praktycznej,
- Opis treści kursu w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych,
- Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych,
- Sposób sprawdzenia efektów kursu – przewidziane sprawdziany i egzaminy.





Program kursu Wykonawca przekazuje Zamawiającemu najpóźniej 3 dni przed podpisaniem Umowy.

Harmonogram kursu powinien uwzględniać:

- Datę – poszczególnych dni kursu,
- Godzinę rozpoczęcia i zakończenia zajęć w każdym dniu kursu,
- Liczbę godzin dydaktycznych w każdym dniu kursu,
- Tematykę zajęć,
- Miejsce realizacji kursu,
- Imię i nazwisko osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia w każdym dniu kursu.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia harmonogram zajęć najpóźniej na 3 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

4. Szczegółowy harmonogram kursu oraz szczegółowe godziny zajęć, Zamawiający ustali z Wykonawcą, po wyborze najkorzystniejszej oferty.
5. Kurs musi się odbyć zgodnie z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

**V. Intensywność zajęć:**

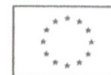
1. Zajęcia muszą trwać minimum **24 godz.** (po odliczeniu przerw), w tym:
  - Zajęcia teoretyczne – 4 godz.,
  - Zajęcia praktyczne – 20 godz.
2. Tygodniowo do 8 godz. dydaktycznych w podziale na:
  - w dni nauki szkolnej – najwcześniej od 16 i nie później niż 19,
  - dni wolne, sobota, niedziela nie dłużej niż 8 godz.,
  - lub piątek, sobota i niedziela – w tym: piątek w godzinach popołudniowych, sobota i niedziela od rana (od godz. 8.00),
  - i/lub w weekendy.
3. Za zgodą Zamawiającego, dopuszcza się zorganizowanie zajęć szkoleniowych w pozostałe dni tygodnia, w godzinach popołudniowych, po uwzględnieniu organizacji pracy szkoły (w tym planu zajęć) – max. do godz. 19.00.
4. Za zgodą Zamawiającego, istnieje możliwość zwiększenia tygodniowej ilości godzin zajęć szkoleniowych do max. 24 godz. dydaktycznych.
5. Godzina dydaktyczna to 45 min. Po dwóch jednostkach dydaktycznych powinna być przerwa 15-minutowa.

**VI. Minimalny zakres kursu obejmuje:**

- omówienie zasad i sposobów dekorowania,
- materiały cukiernicze – rodzaje i przeznaczenie oraz przyrządy potrzebne do dekorowania wyrobów,
- przygotowanie tortów, biszkoptów jako bazy do dekorowania,
- projektowanie i wykonywanie dekoracji cukierniczych (dekorowanie kremami, czekoladą, bitą śmietaną, karmelem, metody pracy z lukrem plastycznym oraz wykonywanie różnych elementów ozdobnych).

**VII. Miejsce i warunki realizacji usługi:**

1. Miejsce realizacji usługi: teoria i praktyka – szkoła udostępni salę wyposażoną w: komputer, projektor, ekran, rzutnik oraz pomieszczenie dostosowane do prowadzenia zajęć szkoleniowych, i w tym celu wyposażone, tj. pomieszczenie posiadające odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, jakościowe, z dostępem do WC. Miejsce: Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie, ul. Parkowa 2, 62-571 Stare Miasto.
2. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do prowadzenia kursów w przedmiotowym zakresie oraz do wydawania stosownych zaświadczeń/certyfikatów, odpowiedni certyfikowany sprzęt, na którym realizowany będzie kurs oraz wysoko wykwalifikowaną kadrę dydaktyczną.
3. Kurs musi zakończyć się egzaminem wewnętrznym, potwierdzającym uzyskanie kompetencji. Czas przeznaczony na egzamin nie jest wliczany do godzin kursu.
4. Kurs zakończy się wydaniem:
  - Zaświadczenia o ukończeniu kursu na podstawie par. 18 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych wraz z suplementem, który powinien zawierać następujące dane:



- okres trwania kursu, tematy i wymiar godzinowy zajęć edukacyjnych, numer z rejestru zaświadczeń, do których suplement jest dodatkiem, wraz z podpisem osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą kurs,
- Certyfikatu uczestnictwa w kursie z obowiązującym logo Unii Europejskiej / logo Samorządu Województwa Wielkopolskiego / logo Unii Europejskiej Europejskiego Funduszu Społecznego / flagą Polski oraz informacją: projekt „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i kursu zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.1 Kształcenie zawodowe młodzieży – tryb konkursowy”.
5. Odbiór zaświadczeń i certyfikatów musi być potwierdzony podpisem oraz datą odbioru przez każdego uczestnika kursu.
  6. Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia pomieszczeń, w których będą się odbywały zajęcia, poprzez wywieszenie plakatu informacyjnego formatu minimum A3 oraz oznaczenia dokumentów, w szczególności:
    - Programu kursu,
    - Dziennika zajęć,
    - Harmonogramu zajęć,
    - Listy obecności,
    - Materiałów szkoleniowych,
    - Wydanych zaświadczeń / certyfikatów / dyplomów.
  7. Zamawiający prześle logotypy Wykonawcy oraz wskaże dokumenty określające powyższe wymagania, w ciągu 10 dni po podpisaniu umowy.

## CZĘŚĆ IX – KURS ARANŻACJA STOŁÓW Z FLORYSTYKĄ

I. **Przedmiotem zamówienia** jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu Aranżacja stołów z florystyką (II edycje) umożliwiającego uzyskanie kompetencji zawodowych oraz podniesienie umiejętności przez uczniów uczestniczących w projekcie pn. „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie”.

II. **Celem szkolenia** jest nabycie przez kursantów wiedzy, kompetencji oraz umiejętności praktycznych i zawodowych niezbędnych do pracy w zakresie aranżacji stołów z elementami florystyki.

III. **Liczba uczestników kursu:**

Maksymalnie **28 osób w II edycjach – po 14 osób w każdej edycji.**

Termin realizacji I edycji kursu: od dnia podpisania umowy i nie później niż do 31.12.2020 r.

Termin realizacji II edycji kursu: od 1.01.2021 r. do 30.06.2021 r.

IV. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

1. Zorganizowanie i przeprowadzenie kursu, który obejmuje:

- Zapewnienie niezbędnych surowców i produktów, sprzętu oraz materiałów szkoleniowych do przeprowadzenia zajęć praktycznych oraz egzaminu wewnętrznego w ilościach umożliwiających należyte zrealizowanie programu kursu, tak aby każdy uczestnik miał możliwość wykonywania ćwiczeń podczas zajęć,
- Przygotowanie i przeprowadzenie pre i post testu i/lub egzaminu wewnętrznego,
- Wydanie stosownych zaświadczeń/certyfikatów,
- Poinformowanie kursantów na pierwszym spotkaniu o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
- Zapewnienie na czas zajęć praktycznych nowych indywidualnych środków ochrony spełniających wymagania Polskich Norm, jeśli są wymagane.

Kursanci posiadają ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) dla dzieci i młodzieży szkolnej, natomiast Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC). Polisa powinna obejmować swym zakresem czasowym cały okres trwania usługi.





2. Zapewnienie wysokiej jakości kursu oraz wykonanie usługi z należytą starannością, w tym:
- Usługa musi być wykonana osobiście przez kadre dydaktyczną posiadającą odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie odpowiednie do zakresu kursu. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.
  - W przypadku braku możliwości wykonania przedmiotu zamówienia przez osobę wskazaną przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić zastępstwo, z zastrzeżeniem, że proponowana osoba zastępująca posiada kwalifikacje, uprawnienia i doświadczenie, co najmniej, na tym samym poziomie co osoba zastępowana.
  - Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia: dziennika zajęć zawierającego: tematy i wymiar godzin zajęć, podpis(y) prowadzącego/prowadzących, listy obecności zawierającej: imię i nazwisko i podpis uczestnika kursu, datę i miejsce kursu, dokumentów potwierdzających otrzymanie przez uczestnika kursu materiałów szkoleniowych, zaświadczeń/certyfikatów oraz przeprowadzenia ankiety ewaluacyjnej. Dokumenty te Wykonawca dostarczy do Zamawiającego po zakończeniu kursu, najpóźniej w dniu dostarczenia faktury po realizacji każdej z edycji.

3. Wykonawca jest zobowiązany przygotować program i harmonogram kursu objętego zamówieniem. Program kursu powinien zawierać następujące zagadnienia:

- Nazwę i zakres,
- Czas trwania i sposób organizacji,
- Wymagania wstępne dla uczestników kursu,
- Cele kursu ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych,
- Plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem części teoretyczno-zawodowej i części praktycznej,
- Opis treści kursu w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych,
- Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych,
- Sposób sprawdzenia efektów kursu – przewidziane sprawdziany i egzaminy.

Program kursu Wykonawca prześle Zamawiającemu najpóźniej 3 dni przed podpisaniem Umowy.

Harmonogram kursu powinien uwzględniać:

- Datę – poszczególnych dni kursu,
- Godzinę rozpoczęcia i zakończenia zajęć w każdym dniu kursu,
- Liczbę godzin dydaktycznych w każdym dniu kursu,
- Tematykę zajęć,
- Miejsce realizacji kursu,
- Imię i nazwisko osoby/osób prowadzącej/prowadzących zajęcia w każdym dniu kursu.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia harmonogram zajęć najpóźniej na 3 tygodnie przed rozpoczęciem kursu.

4. Szczegółowy harmonogram kursu oraz szczegółowe godziny zajęć, Zamawiający ustali z Wykonawcą, po wyborze najkorzystniejszej oferty.
5. Kurs musi się odbyć zgodnie z przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

#### **V. Intensywność zajęć:**

1. Zajęcia muszą trwać minimum **16 godz.** (po odliczeniu przerw), w tym:
- Zajęcia teoretyczne – 2 godz.,
  - Zajęcia praktyczne – 14 godz.
2. Tygodniowo do 8 godz. dydaktycznych w podziale na:
- w dni nauki szkolnej – najwcześniej od 16 i nie później niż do 19,
  - dni wolne, sobota, niedziela nie dłużej niż 8 godz.,
  - lub piątek, sobota i niedziela – w tym: piątek w godzinach popołudniowych, sobota i niedziela od rana (od godz. 8.00),
  - i/lub w weekendy.
3. Za zgodą Zamawiającego, dopuszcza się zorganizowanie zajęć szkoleniowych w pozostałe dni tygodnia, w godzinach popołudniowych, po uwzględnieniu organizacji pracy szkoły (w tym planu zajęć) – max. do godz. 19.00.



4. Za zgodą Zamawiającego, istnieje możliwość zwiększenia tygodniowej ilości godzin zajęć szkoleniowych do max. 16 godz. dydaktycznych.
5. Godzina dydaktyczna to 45 min. Po dwóch jednostkach dydaktycznych powinna być przerwa 15-minutowa.

#### **VI. Minimalny zakres kursu obejmuje:**

- poznanie elementów dekoracji stołów na różne okazje,
- przygotowanie kompozycji florystycznych z żywych i sztucznych kwiatów.

#### **VII. Miejsce i warunki realizacji usługi:**

1. Miejsce realizacji usługi: teoria i praktyka – szkoła udostępni salę wyposażoną w: komputer, projektor, ekran, rzutnik oraz pomieszczenie dostosowane do prowadzenia zajęć szkoleniowych, i w tym celu wyposażone, tj. pomieszczenie posiadające odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwo, jakościowe, z dostępem do WC. Miejsce: Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie, ul. Parkowa 2, 62-571 Stare Miasto.
2. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do prowadzenia kursów w przedmiotowym zakresie oraz do wydawania stosownych zaświadczeń/certyfikatów, odpowiedni certyfikowany sprzęt, na którym realizowany będzie kurs oraz wysoko wykwalifikowaną kadrę dydaktyczną.
3. Kurs musi zakończyć się egzaminem wewnętrznym, potwierdzającym uzyskanie kompetencji. Czas przeznaczony na egzamin nie jest wliczany do godzin kursu.
4. Kurs zakończy się wydaniem:
  - Zaświadczenia o ukończeniu kursu na podstawie par. 18 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych wraz z suplementem, który powinien zawierać następujące dane: okres trwania kursu, tematy i wymiar godzinowy zajęć edukacyjnych, numer z rejestru zaświadczeń, do których suplement jest dodatkiem, wraz z podpisem osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą kurs,
  - Certyfikatu uczestnictwa w kursie z obowiązującym logo Unii Europejskiej / logo Samorządu Województwa Wielkopolskiego / logo Unii Europejskiej Europejskiego Funduszu Społecznego / flagą Polski oraz informacją: projekt „Centrum Mistrzostwa Gastronomicznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Żychlinie” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 8: Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i kursu zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.1 Kształcenie zawodowe młodzieży – tryb konkursowy”.
5. Odbiór zaświadczeń i certyfikatów musi być potwierdzony podpisem oraz datą odbioru przez każdego uczestnika kursu.
6. Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia pomieszczeń, w których będą się odbywały zajęcia, poprzez wywieszenie plakatu informacyjnego formatu minimum A3 oraz oznaczenia dokumentów, w szczególności:
  - Programu kursu,
  - Dziennika zajęć,
  - Harmonogramu zajęć,
  - Listy obecności,
  - Materiałów szkoleniowych,
  - Wydanych zaświadczeń / certyfikatów / dyplomów.
7. Zamawiający przekaze logotypy Wykonawcy oraz wskaże dokumenty określające powyższe wymagania, w ciągu 10 dni po podpisaniu umowy.