

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie kursów i szkoleń w ramach projektu „Edukacja dorosłych na rzecz rynku pracy w powiecie sępoleńskim, świeckim i tucholskim” dla **4 uczestników** w ramach projektu pn. „Edukacja dorosłych na rzecz rynku pracy w powiecie sępoleńskim, świeckim i tucholskim” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata 2014-2020 Oś Priorytetowa 10. Innowacyjna Edukacja, Działanie 10.4 Edukacja dorosłych, Poddziałanie 10.4.2 Edukacja dorosłych na rzecz rynku pracy.
2. Minimalny wymiar godzin i zakres tematyczny dla poszczególnych kursów:

CZEŚĆ 1 pn. „KURS BARMAN/BARISTA” dla 1 osoby– tematyka:

- a) Część teoretyczna z zakresu *Baristy*
 - Trivia, zarys historyczny i kulturowy
 - Kawa – roślina. Rejony uprawy, odmiany kawy, wymagania
 - Kawa – ziarno. Rozróżnienie ze względu na sposób zbierania, metodę przetwarzania i stopień wypalenia
 - Kawa – napój. Najważniejsze metody przyrządzania
 - Zasady serwowania napojów gorących
 - Teoria espresso. Parametry, zasada 4M, chemia espresso
- b) Część praktyczna z zakresu *Baristy*
 - Espresso: ustawianie młynka, prawidłowe metody dozowania i ubijania, Espresso classico, ristretto, lungo, doppio, Americano,
 - Kawy mleczne: ubijanie mleka, steamery , classic cappucino, cafe latte i cafe latte machiato, espresso machiato,
 - Kawy deserowe, z czekoladą, z alkoholem, espresso affogato, espresso con panna, kawa po wiedeńsku, mocha i moccacino, irishcoffee,
 - Latte art - wzory lane z ręki, rysowane sosem i szpikulcem,
 - Czyszczenie ekspresu.

Minimalna liczba godzin 24 w tym co najmniej 50% na zajęcia praktyczne

- c) Tematyka *Barman*
 - Wprowadzenie do zawodu barmana (Obowiązki barmana, kultura pracy i dbałość o własny wizerunek, kształtowanie pewności siebie i wiary we własne możliwości, etyka barmana, Optymalizacja ruchów i ergonomia pracy)
 - Alkoholoznawstwo (włączając wszystkie kategorie alkoholi spotykane w światowych barach, ich produkcję i zastosowanie)
 - Miksologia- zasady komponowania napojów mieszanych (koktajle na bazie alkoholi białych: wódka, gin, tequila, rum , Koktajle na bazie alkoholi kolorowych: whisky, brandy, cognac koktajle z użyciem likierów, win wzmocnionych i aromatyzowanych , koktajle warstwowe, płonące i widowiskowe , koktajle w świeżych owocach koktajle bezalkoholowe)
 - Dekoracje (garnish) oraz sztuka prezentacji
 - Obsługę Gości przy barze i przy stoliku w tym elementy pracy kelnerskiej

Minimalna liczba godzin 30 w tym co najmniej 50% na zajęcia praktyczne



CZĘŚĆ 2 pn. „KURS RATOWNIKA WODNEGO ” dla 1 osoby– tematyka:

- przepisy BHP,
- organizacja ratownictwa wodnego – podstawy prawne,
- organizacja pracy ratowników ,
- sprzęt wykorzystywany w ratownictwie wodnym,
- pływanie i techniki ratownictwa wodnego,

Minimalna liczba godzin 63 w tym co najmniej 43 na zajęcia praktyczne.

Szkolenie przeprowadzone musi być zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 21 czerwca 2012 r. w sprawie szkoleń w ratownictwie wodnym (Dz.U. 2012 poz 747) i zakończone wydaniem zaświadczenia zgodnie z zał. nr 3 do Rozporządzenia.

CZĘŚĆ 3 „KURS OBSŁUGI DRONU W ZAKRESIE UPRAWNIENÍ NSTS-05” dla 1 osoby– tematyka:

Szkolenie przeprowadzone musi być zgodnie z Wytycznymi nr 19 Prezesa Urzędu Lotnictwa Cywilnego z dnia 29 grudnia 2020 r. w sprawie Krajowego Scenariusza Standardowego NSTS-05 dla operacji poza zasięgiem widoczności wzrokowej (BVLOS) z użyciem bezzałogowych statków powietrznych o masie startowej mniejszej niż 4 kg, w odległości nie większej niż 2 km od pilota bezzałogowego statku powietrznego i zakończone wydaniem stosownego zaświadczenia.

Minimalna liczba godzin 16 dla części teoretycznej i 6 godzin zajęć praktycznych

CZĘŚĆ 4 „KURS W ZAKRESIE KWALIFIKOWANEJ PIERWSZEJ POMOCY” dla 1 osoby – tematyka:

Kurs realizować należy na podstawie:

art. 13 ust 2-7 ustawy z dnia 8 września 2006 r. o Państwowym Ratownictwie Medycznym (Dz. U. 2020 r., poz. 882 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2007 r. w sprawie kursu w zakresie kwalifikowanej pierwszej pomocy (Dz. U. 2021 r., poz. 411 z późn. zm.) zgodnie z zał. nr 1 (Ramowy program kursu kwalifikowanej pierwszej pomocy).

Minimalna liczba godzin 66 w tym co najmniej 41 na zajęcia praktyczne

3. Na koszty każdego kursu składają się:

- wynagrodzenie wykładowców i instruktorów,
- koszt materiałów niezbędnych do realizacji Zamówienia w tym materiały dydaktyczne
- koszt użytkowania specjalistycznego sprzętu będącego własnością Wykonawcy,
- koszty egzaminu wewnętrznego,
- koszty ubezpieczenia NWW Uczestników projektu,
- koszty jednego egzaminu dla uczestnika,
- koszt posiłku i napojów.

4. Obowiązki Wykonawcy wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia:

- 1) przeprowadzenie zajęć zgodnie z opracowanym programem kursu, podzielonego na jednostki tematyczne z wymiarem przeznaczonym na ich realizację.
- 2) zapewnienie w zakresie świadczonej usługi każdemu uczestnikowi przed rozpoczęciem zajęć w ramach ceny ofertowej:
 - a) ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych podczas trwania zajęć praktycznych i teoretycznych,
 - b) materiałów dydaktycznych dla każdego uczestnika - materiały szkoleniowe (np. skrypt, CD - materiały dydaktyczne muszą zawierać oznaczenia: znak Funduszy Europejskich,



znak Unii Europejskiej oraz oficjalne logo województwa kujawsko-pomorskiego, zgodnie z aktualnymi wytycznymi zawartymi w „Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji”. Materiały należy rozdać uczestnikom na pierwszych zajęciach za potwierdzeniem odbioru, a jeden egzemplarz materiałów szkoleniowych należy przekazać Zamawiającemu;

- 3) zapewnienie wykwalifikowanej kadry dydaktycznej, posiadającej minimum trzyletnie doświadczenie w tematyce prowadzonych zajęć z osobami dorosłymi oraz odpowiednie uprawnienia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, gwarantujące należyte i terminowe przeprowadzenie zajęć teoretycznych i praktycznych z zakresu kursu,
- 4) zapewnienie uczestnikom w czasie trwania zajęć bezpiecznych i higienicznych warunków nauki;
- 5) oznakowanie sal, w których będą prowadzone zajęcia teoretyczne oraz dokumentacji zajęć i materiałów szkoleniowych, wywieszanie plakatów, posługiwanie się znakami Funduszy Europejskich, Unii Europejskiej oraz oficjalnym logo województwa kujawsko-pomorskiego, zgodnie z aktualnymi wytycznymi zawartymi w „Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji”;
- 6) poinformowanie uczestników zajęć, iż są one współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego;
- 7) zapoznanie się i przestrzeganie wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020 oraz pouczenie wszystkich wykładowców i instruktorów zajęć o w/w zasadach, zgodnie z aktualnymi Wytycznymi w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020”;
- 8) opracowanie i uzgodnienie z uczestniczkami Projektu oraz z Zamawiającym harmonogramów zajęć teoretycznych i praktycznych;
- 9) przekazywanie Zamawiającemu harmonogramu zajęć w formie pisemnej lub elektronicznej;
- 10) niezwłoczne powiadamianie Zamawiającego o wszelkich zmianach w harmonogramie zajęć oraz o nie zgłoszeniu się którejkolwiek uczestnika na zajęcia, przerwaniu zajęć lub rezygnacji z uczestnictwa oraz innych sytuacjach, które mają wpływ na realizację programu zajęć;
- 11) bieżące sporządzanie dokumentacji związanej z realizacją zadania, w szczególności prowadzenie Dziennika zajęć i List obecności uczestników zajęć na formularzach, których wzór zatwierdzi Zamawiający;
- 12) przekazywanie Zamawiającemu kserokopii listy obecności oraz zapisów dziennika zajęć;
- 13) sporządzania dokumentacji fotograficznej ze zrealizowanych zajęć;
- 14) poddanie się kontroli dokonywanej przez uprawnione podmioty w zakresie:
 - a) efektywności i prawidłowości zajęć,
 - b) frekwencji uczestników,
 - c) dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanym projektem, w tym finansowych;
- 15) przeprowadzenie ankiet ewaluacyjnych na zakończenie zajęć wg wzoru Zamawiającego;
- 16) przygotowanie i wydanie uczestnikom zajęć, którzy pozytywnie przeszli weryfikację nabycia kompetencji, zaświadczeń o ukończeniu zajęć. Warunkiem jest zachowania 80% frekwencji na zajęciach. Zaświadczenia muszą być zgodne z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1632),



- 17) przygotowanie i wydanie uczestnikom posiłku oraz napojów (przerwa kawowa przewidziana jest dla osób, dla których wsparcie w danym dniu trwało będzie nie krócej niż 4 godz. lekcyjne, standardowa przerwa kawowa obejmuje: kawę, herbatę, wodę, soki, ciastka, kanapki. Przerwa obiadowa przewidziana jest dla osób, dla których wsparcie w danym dniu trwało będzie nie krócej niż 6 godz. lekcyjnych. Zakres przerwy obiadowej obejmuje dwa dania - zupa i drugie danie),
 - 18) przekazanie Zamawiającemu całej dokumentacji z prowadzonych zajęć, w szczególności:
 - a) dziennika zajęć,
 - b) list obecności uczestników kursu (z własnoręcznym podpisem uczestnika, z każdego dnia zajęć) na zajęciach teoretycznych i praktycznych (oryginał),
 - c) protokoły z egzaminów wraz z wynikami egzaminu (kserokopia poświadczona za zgodność z oryginałem),
 - d) dokumentów weryfikujących nabycie kompetencji/kwalifikacji na podstawie kryteriów oceny przygotowanych przez osobę prowadzącą zajęcia, po zakończeniu zajęć (np. sprawdziany wiedzy, testy umiejętności),
 - e) listę z potwierdzeniem odbioru przez uczestników kursu Świadectw egzaminu
 - f) poświadczone za zgodność z oryginałem kserokopie wydanych Świadectw egzaminu,
 - g) ankiet ewaluacyjnych przeprowadzonych na zakończenie zajęć,
 - h) dokumentacji fotograficznej z zajęć w formie płyty CD/DVD,
 - i) listę z potwierdzeniem odbioru materiałów szkoleniowych, posiłków + napojów chłodzących przez uczestników kursu (oryginał),
 - 19) realizowanie zamówienia zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych, w tym RODO, przepisami BHP i ppoż,
 - 20) zorganizowanie i sfinansowanie jednego egzaminu kursu dla każdego uczestnika.
5. Szczegółowe wymagania Zamawiającego wobec Wykonawcy w ramach realizacji przedmiotu zamówienia:
- 1) Program zajęć powinien być opracowany w oparciu o standardy kwalifikacji zawodowych i modułowe programy szkoleń zawodowych, dostępne w bazach danych prowadzonych przez MP i PS,
 - a) część teoretyczną przeprowadzoną w formie wykładów i ćwiczeń w zakresie kursu- 1 godzina wykładowa=45 minut,
 - b) część praktyczną w zakresie- 1 godzina zajęć praktycznych=60 minut)
 - c) zorganizowanie i przeprowadzenie egzaminu dla uczestników zajęć;
 - 2) Wykonawca zajęcia teoretyczne i praktyczne przeprowadzi w godzinach dogodnych dla uczestników z uwzględnieniem pracy zawodowej uczestników np. popołudniowych lub w dni wolne, nie więcej niż 7 godz. dziennie z zachowaniem przerw między zajęciami.
 - 3) Zajęcia teoretyczne i praktyczne muszą zostać przeprowadzone przez wykwalifikowaną kadrę dydaktyczną, posiadającą minimum trzyletnie doświadczenie w tematyce prowadzonych zajęć z osobami dorosłymi oraz odpowiednie uprawnienia gwarantujące należyte i terminowe przeprowadzenie zajęć;
 - 4) Zajęcia odbywać się będą w miejscu, wskazanym przez Wykonawcę przed podpisaniem umowy w odległości nie większej niż 85 km, liczonej od siedziby TCEZ w Tucholi wg aplikacji Google Maps,
 - 5) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za uczestników w czasie trwania zajęć.