

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

na realizację zadania pn.

### **Przeprowadzenie kursu zawodowego „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” w ramach projektu „Nowe kwalifikacje i dodatkowe uprawnienia motorem rozwoju mieszkańców regionu”**

#### **1. Przedmiot zamówienia.**

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na przeprowadzeniu kursu zawodowego „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” umożliwiającego uzyskanie i uzupełnienie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych prowadzących do uzyskania kompetencji w ramach ww. kursu oraz prowadzącego do uzyskania kwalifikacji funkcjonujących w ramach Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji. Zajęcia na kursie należy przeprowadzić w formie warsztatów przez połączenie zajęć teoretycznych z zajęciami praktycznymi. Zamawiający wymaga, żeby zajęcia praktyczne stanowiły co najmniej 80 % ogólnej liczby godzin przewidzianych na kurs.
- 2) Przeprowadzenie kursu zakończone będzie przeprowadzeniem egzaminu zewnętrznego przez instytucję uprawnioną do nadawania kwalifikacji w miejscu organizacji kursu dla danej grupy oraz wydaniem stosownego certyfikatu osobom, które zakończyły walidację z wynikiem pozytywnym. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do wydania zaświadczenia o odbyciu kursu dla wszystkich osób, które były obecne na minimum 80 % zajęć.
- 3) W przypadku innego miejsca realizacji egzaminów niż sale zapewnione przez Zamawiającego - Wykonawca zapewni transport uczestników do tego miejsca i z powrotem.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia w taki sposób, aby co najmniej 70 % (lub zadeklarowany przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym wyższy wskaźnik) uczestników kursu uzyskało pozytywny wynik egzaminu zewnętrznego. Wykonawca zobowiązany jest do organizacji i finansowania egzaminów poprawkowych w ilości niezbędnej do tego, aby współczynnik zdawalności w ramach kursu wynosił co najmniej 70 % lub odpowiednio wyższy w zależności od zobowiązania złożonego w ofercie przez Wykonawcę.
- 5) Podstawa prawna dotycząca walidacji: Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 13 grudnia 2018 roku w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (M. P. z 2018 roku, poz. 1258).
- 6) Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji: 12636.

#### **2. Uczestnicy projektu**

- 1) Uczestnicy projektu to osoby fizyczne mieszkające lub pracujące lub uczące się na terenie województwa kujawsko – pomorskiego w wieku od 18 do 65 lat, które

z własnej inicjatywy chcą nabywać, podnosić lub uzupełniać posiadane kompetencje, kwalifikacje i umiejętności. Uczestnicy projektu to osoby należące do grup defaworyzowanych, wykazujących największą lukę kompetencyjną i posiadających największe potrzeby w dostępie do edukacji, w szczególności osoby o niskich kwalifikacjach i osoby powyżej 50 roku życia.

- 2) Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji zamówienia do równościowej i niedyskryminacyjnej organizacji wszystkich zajęć, uwzględniającej indywidualne potrzeby i możliwości wszystkich uczestników w szczególności uwzględnienia potrzeb i możliwości osób niepełnosprawnych w stopniu równym jak dla pełnosprawnych uczestników kursów.

### **3. Ilość osób, grup i godzin**

Przedmiot zamówienia obejmuje przeprowadzenie kursu dla 100 osób (w tym minimum 52 % stanowić będą kobiety) z podziałem na 10 grup o średniej liczebności grupy wynoszącej 10 osób, przy czym grupa może liczyć od minimum 8 osób do maksimum 12 osób. Łączna ilość godzin szkoleniowych wynosi 1 600 godzin tj. 160 godzin szkoleniowych na każdą z grup. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się 45 minut. Określona wyżej liczba uczestników kursu jest ilością maksymalną i może ulec zmniejszeniu. W związku z tym Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy za faktyczną ilość uczestników kursu.

W trakcie zajęć Wykonawca musi zaplanować przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 minut na 2 godziny szkoleniowe. Długość przerw może być ustalana elastycznie umożliwiającą uczestnikom projektu skorzystanie z cateringu, za który odpowiedzialny jest Zamawiający. Nie ma natomiast możliwości rezygnacji z przerw kosztem skrócenia trwania zajęć w danym dniu szkoleniowym.

### **4. Termin realizacji**

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: 240 dni od dnia zawarcia umowy, w tym przeprowadzenie zajęć zgodnie z harmonogramem i programem zajęć uzgodnionym i zatwierdzonym przez Zamawiającego, a opracowanymi przez Wykonawcę.

Zamawiający przewiduje możliwość organizacji zajęć od poniedziałku do niedzieli zarówno w godzinach przedpołudniowych jak i popołudniowych, z tym że w ramach jednego dnia zajęć szkoleniowych Wykonawca może zorganizować minimalnie 5 a maksymalnie 8 godzin szkoleniowych. Ostateczny wybór dni i godzin szkoleniowych uzależniony będzie od przeprowadzonych rekrutacji dla uczestników projektu o czym Zamawiający poinformuje wybranego Wykonawcę.

### **5. Harmonogram**

- 1) W ramach przedmiotu umowy, w odniesieniu do prowadzonego procesu rekrutacji uczestników projektu, Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym zobowiązany jest do przygotowania i przedstawienia szczegółowych harmonogramów kursów dla poszczególnych grup z rozpisaniem na daty i godziny prowadzenia zajęć i egzaminów w terminie do 14 dni od dnia zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty przedstawionych dokumentów w terminie do 7 dni od dnia ich przedłożenia. W przypadku zastrzeżeń Zamawiającego w powyższym zakresie Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia i przedstawienia skorygowanych harmonogramów w terminie do 7 dni od dnia

- wniesienia uwag przez Zamawiającego. Ostateczny harmonogram podlega akceptacji przez Zamawiającego.
- 2) W ramach opracowywania harmonogramu Wykonawca zobowiązany jest do przyjęcia założenia polegającego na uwzględnieniu maksymalnego terminu na zorganizowanie egzaminu zewnętrznego wynoszącego 7 dni od daty zakończenia kursu dla danej grupy.
  - 3) W przypadku konieczności organizowania egzaminów poprawkowych Zamawiający dopuszcza możliwość zorganizowania takiego egzaminu dla większej ilości osób z kilku różnych grup. Egzamin zorganizowany będzie na terenie powiatu włocławskiego lub rypińskiego w uzgodnionym między stronami miejscu i terminie.
  - 4) Wprowadzenie ewentualnych korekt przez Zamawiającego uzależnione będzie m. in. od: prowadzonej rekrutacji czy też dostępności sal, w których realizowane będą szkolenia, w związku z realizowanymi przez Zamawiającego innymi kursami zawodowymi. Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym musi dostosować harmonogram w celu uniknięcia powielenia terminów dla innych zajęć organizowanych w tym samym miejscu i czasie.
  - 5) Zamawiający zastrzega sobie ponadto możliwość wprowadzenia zmian do opracowanego harmonogramu zajęć w trakcie realizacji usługi m. in. z uwagi na prowadzony proces rekrutacji i wyniki z tego tytułu ewentualne utrudnienia w realizacji pierwotnie przyjętych założeń w harmonogramie.
  - 6) W przypadku zmian wprowadzonych w harmonogramie przez Zamawiającego, o których mowa powyżej Wykonawca zobowiązany będzie do przystąpienia do realizacji kursu dla danej grupy w terminie do 5 dni licząc od dnia wprowadzenia zmian w harmonogramie przekazanych w formie pisemnej lub elektronicznej (np. korespondencja e-mail) przez osobę upoważnioną do kontaktów z Wykonawcą.
  - 7) Wykonawca w trakcie realizacji umowy nie może bez wiedzy Zamawiającego dokonywać zmian w zaakceptowanym harmonogramie. Wszystkie ewentualne zmiany w harmonogramie muszą zostać zgłoszone do Zamawiającego na minimum 3 dni przed planowanymi zmianami i mogą zostać wprowadzone dopiero po akceptacji Zamawiającego. Wyjątek stanowią zdarzenia losowe i niezależne od Wykonawcy.
  - 8) Zamawiający dopuszcza przesyłanie korespondencji, w tym przesyłanie ww. dokumentów za pośrednictwem poczty elektronicznej. Dane teleadresowe osób upoważnionych do współpracy w sprawach związanych z wykonaniem przedmiotu zamówienia zostaną zawarte w umowie.
  - 9) Wykonawca zobowiązany jest do wydrukowania i przekazania harmonogramu zaakceptowanego przez Zamawiającego uczestnikom poszczególnych grup na pierwszych zajęciach. W przypadku wprowadzenia zmian w harmonogramie, Wykonawca zobowiązany jest do ponownego wydrukowania i przekazania harmonogramu uczestnikom poszczególnych grup na najbliższych zajęciach po wprowadzeniu zmian do harmonogramu. Do obowiązków Zamawiającego należeć będzie poinformowanie uczestników projektu o wprowadzonych zmianach do harmonogramu.
  - 10) W związku z realizacją projektu na terenie dwóch powiatów Zamawiający wymaga realizacji kursu dla co najmniej dwóch lokalizacji jednocześnie lub na podstawie zobowiązania Wykonawcy złożonego w Formularzu ofertowym do gotowości do

realizacji/umożliwienia Zamawiającemu podjęcia decyzji o równoczesnej (jednoczesnej) realizacji kursów w większej niż wymagana minimalna liczba grup/miejsc (lokalizacji).

## 6. Miejsca organizacji kursów

- 1) Miejsce realizacji kursu (sale szkoleniowe oraz podstawowe wyposażenie tj. stoliki, krzeselka, tablicę magnetyczną zapewnia Zamawiający). Zajęcia odbędą się stacjonarnie, w tym:
  - a) dla grup, których zajęcia odbywać się będą na terenie powiatu rypińskiego miejscem organizacji szkoleń będzie Zespół Szkół nr 2 im. Unii Europejskiej, ul. Dworcowa 11, 87-500 Rypin,
  - b) dla grup, których zajęcia odbywać się będą na terenie powiatu włocławskiego miejscem organizacji szkoleń będą:
    - Starostwo Powiatowe we Włocławku, ul. Stodólna 68 oraz ul. Cyganka 28, 87-800 Włocławek,
    - Zespół Szkół im. Marii Grodzickiej w Lubrańcu Marysinie, Marysin 30, 87-890 Lubraniec
    - Zespół Szkół im. Jana Kasprowicza, ul. Nowomiejska 5, 87-865 Izbica Kujawska,
- 2) Zamawiający zakłada, iż na terenie powiatu rypińskiego zajęcia odbywać się będą dla 2 grup, natomiast na terenie powiatu włocławskiego dla 8 grup, w tym: w Starostwie Powiatowym dla 4 grup, Zespole Szkół im. Marii Grodzickiej w Lubrańcu Marysinie dla 2 grup oraz Zespole Szkół im. Jana Kasprowicza Izbica Kujawska ul. Nowomiejska 5 dla 2 grup. Ostateczny wybór miejsca szkolenia, w tym również zmiana wskazanych powyżej lokalizacji uzależniona będzie od przeprowadzonych rekrutacji dla uczestników projektu o czym Zamawiający poinformuje wybranego Wykonawcę, gdy dojdzie do zaistnienia sytuacji wymuszającej zmianę wskazanych lokalizacji.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie (przed przystąpieniem do realizacji kursu przez Wykonawcę) prawo do rezygnacji z pierwotnie wskazanej lokalizacji i/lub wskazania innej lokalizacji na terenie województwa kujawsko-pomorskiego, w której zostanie zrealizowany kurs dla danej grupy.
- 4) W przypadku rezygnacji z pierwotnie wskazanej lokalizacji Wykonawca będzie zobowiązany do przeprowadzenia usługi we wskazanej przez Zamawiającego lokalizacji, nie wykraczającej poza granice administracyjne województwa kujawsko – pomorskiego.

## 7. Program kursu

- 1) Historia miksologii, prekursorzy światowej miksologii, miksologia klasyczna, miksologia w Polsce.
- 2) Sylwetka barmana, charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych.
- 3) Prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego; miary barowe.
- 4) Historia napojów alkoholowych; technologia napojów alkoholowych, procesy związane z produkcją alkoholi: fermentacja alkoholowa, destylacja okresowa i ciągła, rektyfikacja, maturacja.

- 5) Charakterystyka, klasyfikacje i znane marki poszczególnych rodzajów alkoholi: wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, brandy, koniak, likiery, bittery, whisky, rum, Cachaça, tequila, Mezcal, absynt, wino musujące, wermuty.
- 6) Zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi.
- 7) Teoria smaku.
- 8) Lód i jego znaczenie w koktajlach.
- 9) Charakterystyka poszczególnych metod przygotowywania koktajli: building, shaking, stirring, throwing; którą metodę wybrać dla poszczególnych składników, jakie są różnice pomiędzy nimi; porównanie Martini wstrząsanego i mieszanego (sprawdzenie temperatury, objętości, różnic w teksturze i smaku).
- 10) Classic cocktails i modern classic cocktails.
- 11) Striped drinks, przyrządzanie shotów warstwowych różnymi metodami.
- 12) Podawanie płonącego likieru sambuca.
- 13) Podawanie absyntu.
- 14) Koktajle na bazie wina musującego, koktajle aperitifowe.
- 15) Zasady i techniki dekorowania koktajli.
- 16) Drinki na bazie świeżych owoców.
- 17) Drinki efektowne i płonące (Rainbow Shots, Lamborghini Flaming).
- 18) Drinki alkoholowe według klasyfikacji IBA – official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) t.j. Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary).
- 19) Techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie).
- 20) Trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks).
- 21) Znajomość receptur mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin).
- 22) Umiejętność przygotowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych według podanych preferencji gości.
- 23) Koktajle wędzone, przygotowane przy pomocy pistoletu wędzarniczego Smoking Gun.
- 24) Free pouring (nalewanie odpowiednich porcji alkoholu "z ręki", bez użycia miarek barowych, z użyciem różnych chwytów i nalań).
- 25) Ergonomia pracy za barem, speed flair, jak pracować szybko i wydajnie, przygotowanie stanowiska barowego.
- 26) Working flair – jak uczynić naszą pracę bardziej efektowną i widowiskową.
- 27) Specyfika szukania pracy w gastronomii – jak znaleźć satysfakcjonującą pracę w dobrych lokalach, w tym:
  - a) na co zwracać uwagę podczas przygotowania CV,
  - b) rozmowy kwalifikacyjne,
  - c) dzień próbny.
- 28) Etykieta pracy barmana, istota i znaczenie hospitality.
- 29) Podstawy wiedzy o winie, podawanie wina.
- 30) Obsługa gościa przy barze i na sali: psychologia sprzedaży, sposoby zwiększania wartości rachunku.



- 31) Omówienie najważniejszych trendów w światowej miksologii: infuzje alkoholowe, produkty home-made, sezonowość i lokalność, zasada „no waste”, kule lodowe, miksologia molekularna, ciekły azot, suchy lód.
- 32) Umiejętność przygotowania drobnych i właściwego podania przekąsek barowych np. tartinki, koreczki, roladki.
- 33) Poznanie podstawowych zasad obsługi gości, w tym:
  - a) umiejętność zadawania pytań służących identyfikacji potrzeb gościa,
  - b) umiejętność zadawania pytań służących zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego,
  - c) umiejętność przygotowania napoju, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania,
  - d) sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdota, dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).
  - e) trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i propozycje ich rozwiązań,
  - f) wiedza dotycząca prawnych uwarunkowań serwowania alkoholu gościom.
- 34) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania szczegółowego programu kursu z rozpisaniem na dni i godziny oraz dostarczenia go Zamawiającemu w terminie 14 dni od dnia zawarcia umowy. Zamawiający wymaga aby program szkolenia zawierał co najmniej zagadnienia zawarte powyżej, z uwzględnieniem przewidzianego przez Zamawiającego podziału, iż zajęcia praktyczne stanowią co najmniej 80 % ogólnej liczby godzin przewidzianych na kurs,
- 35) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty przedstawionego programu w terminie 7 dni od dnia jego przedłożenia. W przypadku zastrzeżeń Zamawiającego w powyższym zakresie Wykonawca zobowiązany jest do ich zastosowania i przedstawienia skorygowanego programu w terminie 7 dni od dnia wniesienia uwag przez Zamawiającego. Ostateczny program kursu podlega akceptacji przez Zamawiającego.
- 36) Program kursu w trakcie trwania kursów poszczególnych grup nie powinien ulegać zmianom. Wszystkie ewentualne zmiany w programie muszą zostać zgłoszone do Zamawiającego na minimum 7 dni przed planowanymi zmianami i mogą zostać wprowadzone dopiero po akceptacji Zamawiającego.
- 37) Zamawiający dopuszcza przesyłanie korespondencji, w tym przesyłanie ww. dokumentów za pośrednictwem poczty elektronicznej. Dane teleadresowe osób upoważnionych do współpracy w sprawach związanych z wykonaniem przedmiotu zamówienia zostaną zawarte w umowie.
- 38) Wykonawca zobowiązany jest do wydrukowania i przekazania programu kursu zaakceptowanego przez Zamawiającego uczestnikom poszczególnych grup na pierwszych zajęciach. W przypadku wprowadzenia zmian w programie kursu, zaakceptowanych przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do ponownego wydrukowania i przekazania programu kursu na najbliższych zajęciach po wprowadzeniu zmian do programu.

## 8. Cel edukacyjny

Zdobycie wiedzy i umiejętności z zakresu wykonywania napojów mieszanych i alkoholi oraz drobnych przekąsek dającą możliwość znalezienia zatrudnienia w lokalach gastronomicznych, cocktail barach, pubach, restauracjach, hotelach, kawiarniach,

także tych zlokalizowanych na przykład centrach spa, w kasynach, na statkach lub jako osoba pełniąca usługi mobilne, np. podczas przyjęć u klienta prowadzić pokazy i szkolenia. Ponadto uczestnik kursu będzie mógł brać udział w konkursach branżowych, zdobywać tytuły i rozwijać swoje kompetencje biorąc udział w seminariach, sympozjach barmańskich, szkoleniach itp, publikować w prasie branżowej.

## 9. Efekty szkolenia

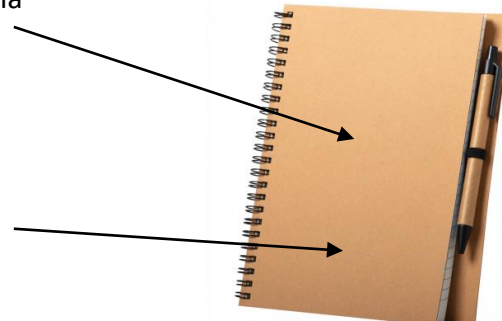
Uczestnik kursu jest gotowy do samodzielnego przygotowania alkoholi, a także mieszanych napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych (soft drinks) według gotowych lub autorskich receptur. Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych, dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych oraz sprzętu wykorzystywanego w barze. Stosuje odpowiednie techniki przygotowania napojów, które serwuje gościom we właściwie dobranym szkle. Ponadto przygotowuje i serwuje gościom drobne przekąski. Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do profesjonalnej obsługi gości, dbając o dobre relacje z nimi. Rozpoznaje oczekiwania gości i odpowiada na nie. Proponuje konstruktywne rozwiązania w sytuacjach nietypowych i utrudniających pracę. Stosuje się do zasad etyki obowiązującej w pracy barmana.

## 10. Materiały szkoleniowe

- 1) Wykonawca dla każdego z uczestników kursu zapewni materiały szkoleniowe niezbędne do przeprowadzenia szkolenia, w tym co najmniej:
  - a) podręcznik/podręczniki omawiające w sposób kompletny ww. program kursu pozwalające na pogłębienie zdobytej wiedzy przez uczestników projektu,
  - b) notes spiralny format A5 z kartonu z recyklingu, spirala po długim boku, minimum 80 kartek w linie, notes z długopisem z recyklingu z niebieskim wkładem. Wymiary produktu: 165x210x10 mm. Zadruk okładka: przód – 1 strona pełen kolor (nazwa projektu oraz logotypy według wzoru zamieszczonego poniżej), Powierzchnia nadruku na przodzie okładki: logotypy o rozmiarach wysokość 1 cm szerokość 13 cm, umieszczone w dolnej części okładki; nadruk nazwy projektu wykonany Calibri (tekst podstawowy) rozmiar 14, umieszczone na środkowej części okładki. Każdy wymiar +/-10%.

Przykładowe zdjęcie:

Nowe kwalifikacje i dodatkowe uprawnienia  
motorem rozwoju mieszkańców regionu



- 2) Komplet materiałów musi zostać przekazany uczestnikom w pierwszym dniu zajęć danej grupy za potwierdzeniem odbioru.
- 3) Przekazane materiały szkoleniowe muszą być nowe, wolne od wad technicznych i dobrej jakości (brak śladów wcześniejszego użytkowania).
- 4) Zamawiający dopuszcza inne materiały dydaktyczne opracowane przez Wykonawcę i przekazane uczestnikom kursów w trakcie realizacji zajęć wyłącznie jako materiały uzupełniające.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu dodatkowego kompletu materiałów szkoleniowych z ewentualnymi dodatkowymi materiałami opracowanymi przez Wykonawcę w trakcie realizacji zajęć w celu załączenia ich do dokumentacji z realizacji projektu.
- 6) Zamawiający zaleca, aby w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia stosowane było świadome podejście do zakupów, np. poprzez wykorzystywanie materiałów biurowych pochodzących z recyklingu, aby wszystkie produkty wytworzone w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia spełniały wymagania koncepcji uniwersalnego projektowania, aby materiały dydaktyczne były dostosowane do potrzeb odbiorców w zakresie ich formy, wielkości czcionki, kontrastu itp.
- 7) Koszty opracowania, transportu, powielenia materiałów szkoleniowych ponosi Wykonawca.
- 8) Wszelkie materiały szkoleniowe wydawane uczestnikom kursu stanowią materiały pomocnicze do nauki i przechodzą na własność uczestnika kursu.
- 9) Ewentualne materiały szkoleniowe opracowane przez Wykonawcę muszą być wolne od wad prawnych, w tym nie mogą naruszać dóbr osobistych i praw autorskich osób trzecich,
- 10) Wykonawca w ramach wynagrodzenia umownego przenosi na Zamawiającego pełne autorskie prawa majątkowe do opracowanych materiałów szkoleniowych przez Wykonawcę i podległe mu osoby. Zapisy dotyczące przekazania praw autorskich zostały szczegółowo określone w projektowanych postanowieniach umowy stanowiących Załącznik Nr 7 do SWZ.

## 11. Materiały zużywalne

- 1) Wykonawca w ramach przeprowadzenia kursu zobowiązany jest do zapewnienia w ramach wynagrodzenia umownego co najmniej następujących materiałów zużywalnych według poniższej specyfikacji rodzajowo – ilościowej, w tym:
  - a) przygotowania odpowiedniej ilości i rodzajów produktów (alkoholi, napoi, owoców, warzyw, przypraw i innych niezbędnych produktów wymienionych w recepturze), które niezbędne są do wykonania niżej wymienionych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA – official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów):

Lp.	Wyszczególnienie napojów alkoholowych	Minimalna ilość napojów do przygotowania na osobę
1.	Mojito	4 szt.
2.	Margarita	4 szt.
3.	Daiquiri	4 szt.
4.	Sex on the Beach	4 szt.
5.	Pina Colada	4 szt.



6.	Kamikaze Original	4 szt.
7.	Cosmopolitan	4 szt.
8.	Tequila Sunrise	4 szt.
9.	Martini Cocktail	4 szt.
10.	Long Island Ice Tea	4 szt.
11.	Black Russian	4 szt.
12.	Manhattan	4 szt.
13.	B-52	4 szt.
14.	Kir Royale	4 szt.
15.	Krwawa Mary	4 szt.

b) przygotowania odpowiedniej ilości i rodzajów produktów, które niezbędne są do wykonania niżej wymienionych mieszanych napojów bezalkoholowych:

Lp.	Wyszczególnienie napojów bezalkoholowych	Minimalna ilość składników na grupę do wskazanych napojów
1.	Mojito Virgin	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kruszony lód – 1 kg</li> <li>– sok z 5 sztuk limonki 100 % –</li> </ul>
2.	Pina Colada Virgin	<ul style="list-style-type: none"> <li>– świeża mięta – 400 g</li> <li>– cukier trzcinowy – 500 g</li> <li>– sok z ananasa 100 % – 1000 ml</li> </ul>
3.	Tequila Sunrise Virgin	<ul style="list-style-type: none"> <li>– śmietanka kokosowa o zawartości tłuszczu 23 % – 2000 ml</li> <li>– świeży ananas – 2 kg</li> <li>– sok pomarańczowy 100 % - 1000 ml</li> <li>– sok z granatu 100 % - 1000 ml</li> <li>– świeża pomarańcza – 2 kg</li> </ul>

c) przygotowania następującej ilości produktów bezalkoholowych, sosów, soków, napoi, owoców, warzyw, przypraw niezbędnych do przeprowadzenia szkolenia:

Lp.	Wyszczególnienie produktu	Minimalna ilość na grupę
1.	Lód w kostkach (kostki lodu krystaliczne, przezroczyste, wytwarzane z wody kontrolowanej przez stację sanitarno-epidemiologiczną, spełniającą normy sanitarne wymagane przez UE.	49 kg

2.	Sok pomarańczowy 100%	19 l
3.	Sok ananasowy 100%	6 l
4.	Sok jabłkowy 100%	10 l
5.	Sok pomidorowy 100%	5 l
6.	Sok z czarnej porzeczki 100%	10 l
7.	Sok żurawinowy	4 l
8.	Sok grejpfrutowy 100%	6 l
9.	Napój gazowany cola	20 l
10.	Napój gazowany tonic	6 l
11.	Woda gazowana	15 l
12.	Woda niegazowana	15 l
13.	Sos fermentowany kulinarny o korzennym smaku	150 ml
14.	Przecier z ostrych papryczek	300 ml
15.	Syrop barmański cukrowy – kokos, składniki pochodzenia naturalnego i bez substancji konserwujących	700 ml
16.	Syrop barmański cukrowy – mięta, składniki pochodzenia naturalnego i bez substancji konserwujących	700 ml
17.	Syrop barmański cukrowy – trzciniowy, składniki pochodzenia naturalnego i bez substancji konserwujących	700 ml
18.	Syrop barmański cukrowy – malinowy, składniki pochodzenia naturalnego i bez substancji konserwujących	700 ml
19.	Syrop barmański cukrowy – wiśnia, składniki pochodzenia naturalnego i bez substancji konserwujących	700 ml
20.	Syrop barmański cukrowy – zielony banana, składniki pochodzenia naturalnego i bez substancji konserwujących	700 ml
21.	Syrop barmański cukrowy – mango, składniki pochodzenia naturalnego i bez substancji konserwujących	700 ml
22.	Syrop barmański cukrowy – gorzkie pomarańcze, składniki pochodzenia naturalnego i bez substancji konserwujących	700 ml
23.	Świeża mięta cięta	600 g
24.	Świeża pietruszka	1000 g
25.	Świeża bazylia	200 g
26.	Świeży rozmaryn	100 g
27.	Świeży ananas	7 kg
28.	Świeża pomarańcza	10 kg
29.	Świeżą cytryna	3 kg
30.	Świeża limonka	1,5 kg

31.	Wisienki koktajlowe czerwone	1000 ml
32.	Oliwki zielone drylowane	400 ml
33.	Świeże kiwi	1 kg
34.	Karambola - owoc od 6 do 13 cm długości	800 g
35.	Physalis (Miechunka)	10 g
36.	Świeże owoce leśne (sezonowo)	1000 g
37.	Świeża gruszka	1,5 kg
38.	Świeży grapefruit	2,5 kg.
39.	Świeże jabłka	2 kg
40.	Świeże mango	1,5 kg
41.	Świeża brzoskwinia	1 kg.
42.	Świeże maliny (sezonowo)	1000 g
43.	Sól morską drobnoziarnistą z potasem i magnezem	400 g
44.	Pieprz czarny mielony	50 g
45.	Cynamon	50 g
46.	Kardamon	50 g
47.	Świeża kurkuma	50 g
48.	Świeży imbir	200 g
49.	Sól selerowa	50 g
50.	Cukier biały pochodzenia buraczanego	2000 g
51.	Cukier brązowy pochodzenia trzcinowego, nierafinowany	4000 g
52.	Cukier biały w kostkach	500 g
53.	Orzeszki ziemne	500 g
54.	Popcorn prażony	200 g
55.	Seler naciowy, świeży	400 g
56.	Mleko 3,2 %	1000 ml

d) przygotowania alkoholi wysokoprocentowych niezbędnych do przeprowadzenia szkolenia:

Lp.	Nazwa	Minimalna ilość na grupę
1.	Whiskey irlandzka- napój alkoholowy wyprodukowany na bazie żyta, kukurydzy i jęczmiennego siodu o zawartości alkoholu co najmniej 40 %	500 ml
2.	Whiskey szkocka- napój alkoholowy wyprodukowany na bazie żyta, kukurydzy i jęczmiennego siodu o zawartości alkoholu co najmniej 40 %	500 ml
3.	Amerykańska whiskey-napój alkoholowy na bazie kukurydzy, żyta i jęczmienia o zawartości alkoholu co najmniej 40%	500 ml
4.	Amerykańska whiskey-napój alkoholowy na bazie zacieru żytniego, kukurydzy i	500 ml

	słodowanego jęczmienia o zawartości alkoholu co najmniej 45%	
5.	Amerykańska whiskey- napój alkoholowy na bazie kukurydzy i innych zbóż o zawartości alkoholu co najmniej 51%	500 ml
6.	Wermut Extra Dry	1000 ml
7.	Wermut słodki biały	1000 ml
8.	Wermut Rosso	1000 ml
9.	Napój alkoholowy z agawy błękitnej o zawartości alkoholu co najmniej od 35%- 55%	1000 ml
10.	Napój alkoholowy z agawy błękitnej, z delikatną nutą cytrusów, grapefruita o zawartości alkoholu co najmniej od 35%- 55%	500 ml
11.	Likier kawowy o zawartości alkoholu co najmniej 20%	500 ml
12.	Likier na bazie whiskey, śmietanki, spirytusu i czekolady o zawartości alkoholu co najmniej 17%	500 ml
13.	Napój alkoholowy na bazie kory angostury o zawartości alkoholu co najmniej 44, 7%	500 ml
14.	Likier na bazie koniaku i gorzkich pomarańczy o zawartości alkoholu co najmniej 38%-40%	500 ml
15.	Wino musujące	1500 ml
16.	Likier na bazie gorzkich pomarańczy, goryczki, rabarbaru i ziół o zawartości alkoholu co najmniej 11%	500 ml
17.	Włoski bitter pomarańczowy o słodko-gorzkim smaku i zawartości około 25%	1000 ml
18.	Aromatyzowana wódka na bazie żyta z zawartością wywaru z turówki wonnej o zawartości alkoholu co najmniej 37,%	700 ml
19.	Likier z zawartością 56 ziół, korzeni i owoców o zawartości alkoholu co najmniej 35%	500 ml
20.	Piwo jasne dolnej fermentacji o zawartości alkoholu co najmniej 4,5 %	3000 ml
21.	Wino ze szczepu chardonnay o zawartości alkoholu co najmniej 11%	700 ml
22.	Wino ze szczepu merlot o zawartości alkoholu co najmniej 11%	700 ml
23.	Brendy o zawartości alkoholu co najmniej 36 %	500 ml
24.	Rum spiced o zawartości alkoholu co najmniej 40 %	500 ml
25.	Rum ciemny o zawartości alkoholu co najmniej 40 %	500 ml
26.	Wódka czysta produkowana z żyta	2000 ml

	o zawartości alkoholu co najmniej 40 %	
27.	Wódka cytrynowa o zawartości alkoholu co najmniej 40 %	1000 ml
28.	Gin (jałowcówka) wytwarzany ze spirytusu zbożowego z dodatkiem ziół o zawartości alkoholu co najmniej 35 %	1000 ml
29.	Likier wytwarzany z brandy, żółtek jaj i spirytusu o zawartości alkoholu co najmniej 17,5 % alkoholu	500 ml
30.	Likier wytwarzany z migdałów o zawartości alkoholu co najmniej 21 %	500 ml
31.	Likier wytwarzany z czarnej porzeczki o zawartości alkoholu co najmniej 15 %	500 ml
32.	Likier wytwarzany ze skórek gorzkich pomarańczy o zawartości alkoholu co najmniej 21 %	500 ml
33.	Likier kokosowy wytwarzany na bazie białego rumu o zawartości alkoholu co najmniej 15 %	500 ml
34.	Likier produkowany na bazie anyżu i ziół o zawartości alkoholu co najmniej 40 %	500 ml
35.	Koniak o zawartości alkoholu co najmniej 40 %	1000 ml
36.	Nalewka malinowa o zawartości alkoholu co najmniej 40 %	500 ml
37.	Absynt wytworzony z liści piołunu, anyżu, kopru włoskiego i ziół o zawartości alkoholu co 80 %	1000 ml
38.	Szampan	1000 ml

e) przygotowania następującej ilości i rodzajów produktów spożywczych niezbędnych do przygotowywania przekąsek barowych:

Lp.	Wyszczególnienie produktu	Minimalna ilość na grupę
1.	Rzodkiewka	1500 g
2.	Ogórek świeży	5000 g
3.	Ogórek konserwowy	2500 g
4.	Suszone pomidory	1500 g
5.	Pomidorki cherry	2000 g
6.	Orzechy włoskie łuskane	1000 g
7.	Winogrona zielone bezpestkowe	700 g
8.	Awokado	2500 g
9.	Czosnek	250 g
10.	Pęczek szczypiorku	2100 g
11.	Sałata masłowa	1500 g
12.	Koperek świeży	700 g
13.	Szynka wieprzowa w plastrach o zawartości	3500 g



	mięsa z szynki co najmniej 85 %	
14.	Kiełbasa wędzona, suszona z szynki wieprzowej o zawartości co najmniej 80 %	2000 g
15.	Krewetki koktajlowe	1500 g
16.	Ser sałatkowo - kanapkowy o zawartości tłuszczu co najmniej 18 %	3000 g
17.	Kabanos, 100 g produktu wyprodukowano z co najmniej 170 g mięsa wieprzowego	2000 g
18.	Łosoś atlantycki wędzony na zimno	4000 g
19.	Ser pleśniowy camembert	2000 g
20.	Ser żółty półtwardy gouda w kostce	1500 g
21.	Puszasty serek twarogowy śmietankowy	4000 g
22.	Serek kremowy śmietanowy wykonany z mleka i śmietany	1500 g
23.	Chleb ciemny wykonany z mąki pełnoziarnistej	3000 g
24.	Tortilla pszenna o średnicy min. 25 cm	2500 g
25.	Krakersy cienkie i chrupiące wytrwane słone ciastko	1800 g
26.	Bagietka pszenna	1500 g
27.	Przyprawa chili mielona	100 g

f) przygotowania pozostałych materiałów niezbędnych do prowadzenia kursu:

Lp.	Wyszczególnienie/specyfikacja produktu	Minimalna ilość na grupę
1.	Serwetka flizelinowe gładkie wykonane z wysokogatunkowej bibuły w różnych kolorach o minimalnych wymiarach 14 x 14 cm, atest PZH, gramatura 60 g/m <sup>2</sup>	800 szt.
2.	Słomka/Rurka koktajlowa biodegradowalna wykonana z papieru o minimalnych wymiarach: długość – 21 cm i średnica – 6 mm	300 szt.
3.	Spinacz wykonany z drewna z metalową spiralką o minimalnych wymiarach: szerokość – 25 mm i długość – 2,5 cm	100 szt.
4.	Klasyczna wykałaczką wykonana z drewna o minimalnej długości 65 mm.	100 szt.
5.	Wykałaczką dekoracyjną wykonana z bambusa o minimalnej długości 12 cm	100 szt.
6.	Patyczki szaszłykowe wykonane z bambusa o minimalnej długości 40 cm	100 szt.
7.	Ręcznik papierowy wykonany w 100 % z celulozy, dwuwarstwowy o minimalnych wymiarach: długość rolki – 10 m i wysokości rolki – 22,5 cm, posiadający atest PZH.	10 szt.

8.	Ściereczka 100% mikrofibry (poliester 80 %, poliamid 20 %) o minimalnej gramaturze 200g/m <sup>2</sup> , o grubej i miękkiej konsystencji oraz wysokiej trwałości i chłonności o minimalnych wymiarach: 30 x 30 cm.	10 szt.
9.	Środek chemiczny do czyszczenia blatu roboczego i baru, alkoholowy preparat dezynfekcyjno – myjący o działaniu bakteriobójczym i grzybobójczym, współczynnik pH: 5,5 - 7,0, produkt spełniający wymogi HACCP, GHP/GMP	3000 ml
10.	Rękawiczki nitrylowe czarne bezpudrowe, syntetyczne z mikroteksutowaniem końcówki palców dla lepszej chwytności, test przepuszczalności wody – AQL 1,5 (S, L)	600 szt.
11.	Fartuch kelnerski z regulacją na szyi i wiązany (zapinany) z tyłu z możliwością regulacji, materiał: 65% poliester, 35% bawełna i minimalnej gramaturze 200g/m <sup>2</sup> , możliwość prania. Minimalne wymiary: szerokość - 70 cm i długość – 90 cm.	10 szt.
12.	Plastry opatrunkowe o gąbczastym podłożu umieszczonym na elastycznym nośniku mikroporowatym w kolorze cielestym, o minimalnych wymiarach 25 mm x76 mm,	4 szt.
13.	Worki na odpady organiczne i nieorganiczne (z uwzględnieniem selektywnej zbiórki odpadów z podziałem na 4 rodzaje odpadów: 1. zmieszane 2. tworzywa sztuczne, metale, opakowania wielomateriałowe 3. szkło 4. papier i tektura)	W ilości niezbędnej do zapewnienia porządku w trakcie prowadzonych zajęć o minimalnej pojemności worka 30 l.

- 2) Dostarczone przez Wykonawcę na kurs wszelkie składniki do napojów alkoholowym, bezalkoholowych oraz przekąsek muszą być wysokiej jakości, świeże i przydatne do spożycia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.
- 3) Pozostałe materiały dostarczone na kurs muszą być fabrycznie nowe, wolne od wad technicznych i dobrej jakości.
- 4) Materiały dostarczane będą na poszczególne kursy na koszt i ryzyko Wykonawcy. W szczególności Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wynikłe w czasie transportu oraz spowodowane niewłaściwym opakowaniem.

## 12. Wykaz sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia kursu

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sprzętu według poniżej specyfikacji stanowiącej minimalne wymagania do przeprowadzenia kursu dla każdej z grup.

a) sprzęt trwały:

Lp.	Wyszczególnienie	Minimalna ilość na grupę
1.	Bar mobilny, min. długość blatu 120 cm	1 szt.
2.	Blender o mocy min. 450 W	1 szt.
3.	Pojemniki na odpady organiczne i nieorganiczne (z uwzględnieniem selektywnej zbiórki odpadów z podziałem na 4 rodzaje odpadów: 1. zmieszane 2. tworzywa sztuczne, metale, opakowania wielomateriałowe 3. szkło 4. papier i tektura	Po 1 szt. każdego z rodzaju
4.	Kruszarka do lodu, ręczna, chromowana	1 szt.
5.	Pojemnik termoizolacyjny	2 szt.
6.	Pojemnik na lód aluminiowy min. 10 l	4 szt.
7.	Pojemnik na owoce	2 szt.
8.	Dzbanek z polipropylenu z miarką 1000 ml	1 szt.
9.	Dzbanek z polipropylenu z miarką 2000 ml	1 szt.
10.	Crustownica do szkła 3 poziomowa	1 szt.
11.	Mata barowa 50x10 cm czarna, gumowa	2 szt.
12.	Mata barowa 45x30 cm czarna, gumowa	2 szt.
13.	Ręcznik barowy czarny	2 szt.
14.	Pojemnik na serwetki i słomki, czarny	2 szt.
15.	Pojemnik okrągły do przechowywania lodu 1000 ml	6 szt.
16.	Czajnik elektryczny	1 szt.
17.	Regał na butelki/wystawka	1 szt.
18.	Krzeseła barowe	2 szt.
19.	Plastikowa butelka do wyciskania, bezbarwna, średnia o pojemności 335 ml	2 szt.
20.	Słoik typu swing top, 1000 ml	2 szt.
21.	Szufelka do lodu z ociekaczem, plastik, 300ml	4 szt.
22.	Słoik typu swing top, 500 ml	6 szt.
23.	Szufelka do lodu, stal nierdzewna, średnia	6 szt.
24.	Szufelka do lodu z ociekaczem, plastik, 300 ml	4 szt.
25.	Wyciskacz ręczny do cytrusów, zamykany, żeliwo cynkowe	5 szt.
26.	Wyciskacz ręczny do cytrusów, stal nierdzewna	5 szt.
27.	Otwieracz do butelek, metalowy	2 szt.
28.	Kubek metalowy i szklanica barmańska, 800ml, stal nierdzewna	5 szt.
29.	Nalewak ze stali nierdzewnej	2 szt.
30.	Kubek metalowy i szklanica barmańska, mały 400ml, stal nierdzewna	5 szt.
31.	Kubek metalowy i szklanica barmańska,	5 szt.

	standardowa, 473ml	
32.	Szklanica barmańska z lejkiem 600-800ml	5 szt.
33.	Karafka do napoi o pojemności 500 ml	2 szt.
34.	Karafka do napoi o pojemności 177 ml	2 szt.
35.	Solniczka	2 szt.
36.	Nożyczki	1 szt.
37.	Plastikowa butelka do wyciskania, bezbarwna o pojemności 700 ml	4 szt.
38.	Sitko barmańskie, średnica 10 cm	2 szt.

b) narzędzia:

Lp.	Wyszczególnienie/specyfikacja produktu	Minimalna ilość na osobę
1.	Łyżka barmańska, stal nierdzewna, 40 cm	1 szt.
2.	Miarka barowa - stal nierdzewna, 20/40ml	1 szt.
3.	Nóż barmański o zaokrąglonym ostrzu, zielony	1 szt.
4.	Rozgniatacz do owoców - plastik, 24 cm	1 szt.
5.	Pinceta, szczypcy do owoców, stal nierdzewna	1 szt.
6.	Szczypcy do lodu, stal nierdzewna, 20 cm	1 szt.
7.	Deska do krojenia, zielona, tworzywo sztuczne, 25x32 cm	1 szt.
9.	Urządzenie do mieszania drinków, 3-częściowy	1 szt.
10.	Korkociąg	1 szt.

c) wykaz szkła:

Lp.	Wyszczególnienie/specyfikacja produktu	Minimalna ilość na osobę
1.	Szklanka do whisky z grubego szkła o pojemności 250 ml	1 szt.
2.	Szklanka o wysokości 153 cm, pojemność 375 ml	1 szt.
3.	Kieliszek koktajlowy 210 ml	1 szt.
4.	Kieliszek koktajlowy 200-270 ml	1 szt.
5.	Kieliszek o pojemności 207 ml, wysokości 15 cm, średnicy 11,4 cm., 7oz	1 szt.
6.	Karafka do wina/wody 1000 ml	1 szt.
7.	Kieliszek koktajlowy o pojemności 444 ml	1 szt.
8.	Kieliszek do piwa o pojemności 600 ml	1 szt.
9.	Kieliszek do brandy/koniaku 9oz	1 szt.
10.	Kieliszek do szampana o pojemności 170 ml	1 szt.
11.	Kieliszki do wódki o pojemności 40 ml	1 szt.
12.	Kieliszki do wina o pojemności 320 ml	1 szt.
13.	Szklanka do kawy o pojemności 240 ml	1 szt.

### 13. Ubezpieczenie uczestników kursu

Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia wszystkich uczestników na czas trwania kursu dla danej grupy od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z udziałem w kursie, zgodnie z listą osób do ubezpieczenia przekazaną przez Zamawiającego najpóźniej 3 dni robocze przed planowanym terminem rozpoczęcia kursu dla danej grupy. Kwota minimalna ubezpieczenia dla jednej osoby 10 000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100). Wykonawca prześle Zamawiającemu w terminie 3 dni roboczych od daty zawarcia stosownej umowy ubezpieczenia uczestników kursu dla danej grupy kserokopie polisy ubezpieczeniowej oraz kserokopie potwierdzenia zapłaty ubezpieczenia.

### 14. Zaświadczenia

Wykonawca zobowiązany jest do wydania uczestnikom kursu zaświadczenia o jego ukończeniu, potwierdzającego ich uczestnictwo i nabyte umiejętności w czasie kursu realizowanego w ramach projektu. Zaświadczenie musi zawierać: stosowne logotypy wynikające z obowiązków informacyjnych i promocyjnych umowy o dofinansowanie zadania, nazwę realizowanego projektu i kursu, imię i nazwisko uczestnika projektu oraz datę i miejsce jego urodzenia, numer PESEL, a w przypadku osoby, która nie posiada nr PESEL – numer dokumentu potwierdzającego jej tożsamość, wymiar godzin kształcenia na kursie, nazwę i adres odpowiednio placówki kształcenia ustawicznego lub centrum kształcenia zawodowego prowadzących kurs, datę wydania zaświadczenia i numer zaświadczenia zgodny z numerem ewidencji zaświadczeń prowadzonej przez placówkę kształcenia ustawicznego lub centrum kształcenia zawodowego. Treść zaświadczenia musi zostać przesłana Zamawiającemu do zatwierdzenia na co najmniej 5 dni roboczych przed ich planowanym rozdaniem uczestnikom kursu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty przedstawionego wzoru w terminie 2 dni roboczych od dnia ich przedłożenia. W przypadku zastrzeżeń Zamawiającego w powyższym zakresie Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia i przedstawienia skorygowanych zaświadczeń w terminie 2 dni roboczych od dnia wniesienia uwag przez Zamawiającego. Ostateczny wzór zaświadczenia wymaga akceptacji przez Zamawiającego.

Zaświadczenie należy wydać w formacie A4 na papierze o gramaturze papieru min. 250 g/m<sup>2</sup>, kolor biały, wydruk logotypów w kolorze.

Podstawa wydania zaświadczenia § 22 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 roku w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2019 roku, poz. 652).

### 15. Nadzór nad kursami

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ciągłego nadzoru na realizacją usługi przez osobę/osoby wyznaczone do prowadzenia zajęć.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi, w tym o przypadkach nieobecności uczestników kursu oraz wypadkach rezygnacji z uczestnictwa w trakcie realizacji usługi, pod rygorem odmowy zapłaty za te osoby, oraz innych sytuacjach, które mają wpływ na ewentualne zakłócenia w realizacji kursu.
- 3) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za uczestników kursu w czasie jego trwania.



- 4) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez trenera jak i uczestników kursu w trakcie jego trwania.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia osobom wskazanym przez Zamawiającego przeprowadzenia w każdym czasie kontroli realizacji zajęć w tym w szczególności ich przebiegu, treści, wykorzystywanych materiałów zużywalnych i wyposażenia, frekwencji uczestników, prowadzenia wizyt monitorujących oraz wykonania zdjęć do celów promocyjnych projektu.

## **16. Dokumentacja sporządzana w trakcie szkolenia**

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji, w tym:
  - a) list obecności za każdy dzień uczestnictwa, podpisanych przez uczestników i trenera prowadzącego kurs. Listy obecności muszą być czytelne, nie mogą być korygowane ani poprawiane (brak możliwości użycia korektora i kreślenia). Listy obecności muszą być prowadzone odrębnie dla każdej z grup,
  - b) dziennika zajęć zawierającego wymiar godzin, program i tematy kursów oraz podpisy trenera prowadzącego kurs oraz dodatkowe informacje, w tym wizyty kontrolne (dziennik powinien być uzupełniany na bieżąco i być prowadzony odrębnie dla każdej z grup). Dziennik nie może być korygowany ani poprawiany (brak możliwości użycia korektora i kreślenia),
  - c) listy potwierdzającej otrzymanie materiałów szkoleniowych (z wyszczególnieniem co wchodzi w ich skład) przez każdego uczestnika kursu. Listy nie mogą być korygowane ani poprawiane (brak możliwości użycia korektora i kreślenia). Listy muszą być prowadzone odrębnie dla każdej z grup,
  - d) listy potwierdzającej otrzymanie zaświadczeń przez każdego uczestnika kursu, który był obecny na minimum 80 % zajęć. Listy nie mogą być korygowane ani poprawiane (brak możliwości użycia korektora i kreślenia). Listy muszą być prowadzone odrębnie dla każdej z grup,
  - e) listy potwierdzającej otrzymanie certyfikatów przez uczestników kursu, którzy zakończyły walidację z wynikiem pozytywnym. Listy nie mogą być korygowane ani poprawiane (brak możliwości użycia korektora i kreślenia). Listy muszą być prowadzone odrębnie dla każdej z grup,
  - f) (o ile dotyczy) listy uczestników projektu, którzy nie ukończyli kursu wraz z informacją wskazującą powód takiej sytuacji,
  - g) (o ile dotyczy) listy uczestników projektu, którzy nie uzyskali walidacji z wynikiem pozytywnym,
  - h) (o ile dotyczy) listy uczestników projektu, którzy mimo ukończenia kursu nie przystąpili do egzaminu zewnętrznego wraz z informacją wskazującą powód takiej decyzji,
  - i) badań ankietowych wejścia/wyjścia z uczestnikami projektu przed rozpoczęciem i po zakończeniu kursu, oceniających poziom osiągniętych rezultatów. Analiza osiągniętych wyników ankietowych zostanie przekazana Zamawiającemu w postaci raportu ewaluacyjnego.

## **17. Pozostałe obowiązki Wykonawcy w trakcie realizacji kursów**

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia na zakończenie zajęć danej grupy ankiety (przygotowanej w wersji elektronicznej przez Zamawiającego i dostarczonej Wykonawcy drogą mailową w terminie do 30 dni od daty zawarcia umowy) dotyczącej indywidualnej oceny zajęć przez każdego z uczestników.

- Wykonawca zobowiązany będzie do wydrukowania ankiety, przeprowadzenia jej oraz zebrania i przekazania tych ankiet Zamawiającemu, w terminie do 10 dni roboczych od zakończenia zajęć danej grupy.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania informacji o projekcie w miejscu prowadzenia kursu, zgodnie z materiałami przekazanymi przez Zamawiającego. Informacja o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej musi być umieszczona w widocznym miejscu i czytelna dla wszystkich osób uczestniczących w szkoleniu.
  - 3) Wykonawca zobowiązany jest do informowania uczestników kursu o fakcie współfinansowania zajęć ze środków Unii Europejskiej.
  - 4) W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca zapewni odpowiednie warunki sanitarne zgodnie z aktualnymi przepisami dotyczącymi zapobieganiu, przeciwdziałaniu i zwalczaniu covid-19 w okresie obowiązywania stanu epidemii.

### **18. Dokumentacja z kursu przekazywana Zamawiającemu**

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu każdorazowo w terminie do 10 dni roboczych po zakończeniu zajęć w ramach danej grupy kompletu dokumentacji obejmującej:
  - a) oryginały list obecności za każdy dzień kursu,
  - b) oryginał dziennika zajęć,
  - c) oryginał listy potwierdzającej odbiór materiałów szkoleniowych przez uczestników kursu,
  - d) oryginał listy potwierdzającej odbiór zaświadczeń o ukończeniu kursu,
  - e) kserokopię wydanych uczestnikom zaświadczeń o ukończeniu kursu potwierdzonych za zgodność z oryginałem (wraz z datą potwierdzenia) przez Wykonawcę,
  - f) oryginał listy potwierdzającej odbiór certyfikatów, potwierdzającej uzyskanie walidacji z wynikiem pozytywnym,
  - g) kserokopię wydanych uczestnikom certyfikatów, którzy zakończyli walidację z wynikiem pozytywnym potwierdzonych za zgodność z oryginałem (wraz z datą potwierdzenia) przez Wykonawcę przez uczestników kursu, którzy zakończyli walidację z wynikiem pozytywnym,
  - j) (o ile dotyczy) oryginał listy uczestników projektu, którzy nie ukończyli kursu wraz z informacją wskazującą powód takiej sytuacji,
  - k) (o ile dotyczy) oryginał listy uczestników projektu, którzy nie uzyskali walidacji z wynikiem pozytywnym,
  - l) (o ile dotyczy) oryginał listy uczestników projektu, którzy mimo ukończenia kursu nie przystąpili do egzaminu zewnętrznego wraz z informacją wskazującą powód takiej decyzji,
  - h) oryginały ankiet oceniających (wejścia/wyjścia),
  - i) raport ewaluacyjny z przeprowadzonej usługi,
  - j) oryginały ankiet dotyczących oceny jakości szkoleń,
  - k) innej dokumentacji sporządzonej w trakcie realizacji kursu.
- 2) Wykonawca zobowiązuje się do oznaczenia wszelkiej dokumentacji, związanej z realizacją przedmiotu umowy, zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji projektów dofinansowanych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata 2014 – 2020.