

Załącznik nr 1 o SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie szkolenia pn. **„Kelner/barman/barista” dla 8 osób** bezrobotnych w ramach Projektu „Aktywizacja osób młodych pozostających bez pracy w powiecie białskim i mieście Biała Podlaska (V)” – wsparcie udzielane z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.

KOD CPV: 80530000-8 –USŁUGI SZKOLENIA ZAWODOWEGO

- 1. Termin wykonania zamówienia:** 2 miesiące od dnia podpisania umowy.
- 2. Wymagania dotyczące realizacji szkolenia/kursu:**
 - a) Miejsce przeprowadzenia szkolenia:
 - zajęcia teoretyczne: Biała Podlaska,
 - zajęcia praktyczne: Biała Podlaska lub inna miejscowość. Jeżeli zajęcia będą odbywały się w miejscowości innej niż Biała Podlaska, Wykonawca ma obowiązek zapewnić uczestnikom szkolenia dojazd z Białej Podlaskiej do miejsca szkolenia oraz powrót z miejsca szkolenia do Białej Podlaskiej lub zapewnić zakwaterowanie i wyżywienie. Dojazd lub wyżywienie i zakwaterowanie należy wliczyć w ogólny koszt szkolenia;
 - b) Zajęcia powinny być prowadzone w godzinach od 8⁰⁰ do 19⁰⁰, nie więcej niż 8 godzin dziennie. Wymagane jest, aby tygodniowa liczba godzin szkolenia wynosiła przeciętnie nie mniej niż 25 godzin zegarowych. Harmonogram szkolenia powinien jednak być sporządzony z uwzględnieniem maksymalnej intensyfikacji zajęć i nie powinien zawierać nieuzasadnionych przerw w szkoleniu. Wykonawca ma obowiązek przedłożenia Zamawiającemu całościowego harmonogramu zajęć najpóźniej w dniu podpisania umowy, obejmującego pełną realizację programu w rozbiciu na poszczególne dni, uwzględniającego tematykę zajęć, ilość godzin lekcyjnych w danym dniu i godziny w jakich zajęcia będą się odbywały oraz imiona i nazwiska osób prowadzących poszczególne bloki tematyczne.
 - c) Program szkolenia musi być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobów prowadzenia usług rynku pracy (Dz.U. poz. 667) i zawierać następujące zagadnienia:
 - przepisy BHP,
 - metodologia pracy,
 - etyka i psychologia pracy,
 - zastosowanie narzędzi do obsługi konsumenckiej,
 - przygotowywanie i serwowanie potraw i napojów,
 - organizacja i obsługa bankietów i przyjęć okolicznościowych,
 - podstawowe informacje o kawie Coffe Culture,
 - uprawa kawy, metody jej pozyskiwania, transport i przechowywanie, jakość ziarna, prażenie, cechy organoleptyczne,

- ekspres ciśnieniowy – budowa, parametry, rodzaje, konserwacja,
- cechy dobrego baristy – kwalifikacje i zakres obowiązków,
- przygotowanie espresso w teorii,
- zajęcia praktyczne.

Ponad wyżej wymienione zagadnienia dopuszczalne jest uzupełnienie i wzbogacenie programu o zagadnienia związane ze szkoleniem.

- d) **Szkolenie powinno obejmować 150 godzin.** Godzina szkolenia równa się 60 minutom i obejmuje zajęcia edukacyjne liczące 45 minut oraz przerwę liczącą średnio 15 minut.
- e) Zakres szkolenia powinien być dostosowany do identyfikowanego na rynku pracy zapotrzebowania na kwalifikacje zawodowe, a program szkolenia powinien wykorzystywać standardy kwalifikacji zawodowych i modułowe programy szkoleń zawodowych dostępne w bazach danych pod adresem <ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl/>.
- f) Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić szkolenie metodą tradycyjną z udziałem trenerów/instruktorów/wykładowców uprawnionych do prowadzenia zajęć z zakresu tematyki wymaganej programem szkolenia.
- g) Wykonawca powinien zapewnić każdemu uczestnikowi na własność komplet materiałów szkoleniowych (długopis, notatnik, skrypt zawierający najważniejsze informacje dotyczące poruszanych na szkoleniu zagadnień lub podręcznik zgodny z tematyką szkolenia),
- h) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia wymaganej dokumentacji: dziennika zajęć edukacyjnych, protokołu i karty ocen z okresowych sprawdzianów efektów kształcenia oraz egzaminu końcowego, jeżeli zostały przeprowadzone, rejestru wydanych zaświadczeń lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia i rejestru wydanych materiałów szkoleniowych.
- i) W trakcie odbywania zajęć uczestnikom szkolenia powinny być zapewnione właściwe, zgodne z obowiązującymi przepisami warunki bezpieczeństwa i higieny pracy.
- j) Wykonawca musi zapewnić salę wykładową dostosowaną do wielkości grupy, z osobnymi miejscami dla każdego uczestnika szkolenia.
- k) Wykonawca musi zapewnić materiały i sprzęt techniczny do realizacji zajęć praktycznych w ilości niezbędnej do przeprowadzenia szkolenia.
- l) Wykonawca musi zapewnić uczestnikom szkolenia serwis kawowy: kawa, herbata, ciastka, napoje.
- m) Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków, którym nie przysługuje stypendium za okres odbywania szkolenia oraz którym przysługuje stypendium za okres odbywania szkolenia, w trakcie którego podjęli zatrudnienie, inną pracę zarobkową lub działalność gospodarczą zgodnie z art. 41 ust. 3b oraz art. 41 ust. 7 i 8 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2020r. poz. 1409 z późn. zm.). Zamawiający każdorazowo wskaże Wykonawcy dane osób, które należy ubezpieczyć od następstw nieszczęśliwych wypadków.
- n) Po zakończonym szkoleniu musi odbyć się egzamin wewnętrzny przed komisją egzaminacyjną. Wykonawca nie wlicza egzaminu w liczbę godzin szkolenia.
- o) Uczestnicy po ukończeniu szkolenia muszą otrzymać:
 - zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zgodne z § 71 ust. 4 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014r. w sprawie szczegółowych warunków oraz trybu i sposobów prowadzenia usług rynku pracy (Dz. U. poz. 667),

- zaświadczenie o ukończeniu kursu zgodnie z § 22 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 652).

SPECJALISTA DO SPRAW
ROZWOJU ZAWODOWEGO
mgr Żaneta Stanilewicz