**załącznik nr 4 do Zapytania Ofertowego nr 4/2/FESL.06.00/EFS+/I/2026**

**SZCZEGOŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**BARMAN**

1. Przedmiotem zamówienia są usługi realizowane w ramach projektu pt. „**Śląskie. Zawodowcy 2”** nr FESL.06.04-IZ.01- 0788/23 realizowanego w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021 – 2027. Strona internetowa Projektu: <https://zawodowcy.slaskie.pl/>
2. Zamawiający jest Partnerem w projekcie pt. „Śląskie. Zawodowcy 2” nr FESL.06.04-IZ.01-0788/23 realizowanym w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021 – 2027.
3. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi przeprowadzenia kursów-szkoleń specjalistycznych i zawodowych** dla uczniów i uczennic z terenu województwa śląskiego („uczestników projektu”) biorących udział w Projekcie „Śląskie. Zawodowcy 2” nr: FESL.06.04-IZ.01-0788/23, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego + w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021-2027 z jednostki oświatowej:
4. Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Rybniku,
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych
6. Opis kursu-szkolenia (dotyczy pojedynczego terminu kursu-szkolenia; w przypadku większej liczby terminów kursu-szkolenia [tj. w przypadku większej liczby uczestników szkolenia niż 10 – należy odnieść te zasady do każdego terminu odrębnie)

|  |  |
| --- | --- |
| **OPIS KURSU-SZKOLENIA** | |
| Nazwa / tytuł kursu-szkolenia | **Barman – Podstawy sztuki barmańskiej - prawidłowe przygotowanie koktajli.** |
| Główne cele kursu-szkolenia | Celem niniejszego szkolenia jest pomoc w wypracowaniu, poprawieniu i ugruntowaniu standardów oferowanych usług przez barmana. Udział w szkoleniu ma na celu poprawienie jakości obsługi gości, zwiększenie wydajności pracy i usprawnienie komunikacji poprzez zapoznanie z fachową terminologią.  Szkolenie zapozna uczestników oraz pozwoli im na aktywne przećwiczenie praktycznych aspektów zawodu oraz najnowszych trendów i umiejętności.  Warto pamiętać, że oprócz fachowej wiedzy oraz umiejętności barman powinien ufać własnej intuicji. Niezależnie jednak od specyfiki zachowania gościa barman powinien być życzliwy, taktowny i pomocny. Gość, który czuje się wyjątkowo i jest indywidualnie traktowany przy barze, z pewnością do niego wróci. Będzie również polecał ten lokal swoim znajomym, co jest najskuteczniejszym narzędziem promocji. Profesjonalna obsługa z pewnością przyniesie efekty, które zadowolą nie tylko gościa, lecz również barmana, czy kierownika baru.  Pierwszy kontakt barmana z gościem jest niezwykle ważny, pozwala na wyczucie nastroju i oczekiwań klientów pozwala na to by klient wyczuł ze strony osoby obsługującej chęć pomocy i gotowość obsługi. Ważne jest, by barman poświęcił wystarczająco dużo czasu gościowi.  Uczestnicy szkolenia poznają m.in.:  - organizację pracy na stanowisku barmana,  - techniki serwowania koktajli alkoholowych i bezalkoholowych,  - czynności przygotowujące bar do obsługi,  - organizację i zasady pracy na barze,  - podstawy wiedzy o alkoholach z całego świata,  - zasady zachowań barmana podczas obsługi gości o różnych cechach psychologicznych. |
| Szczegóły realizacji usługi /Termin kursu-szkolenia | Szkolenie trzydniowe w okresie pomiędzy lutym a sierpniem 2026 roku [dokładny termin zostanie uzgodniony pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym oraz uczestnikami szkolenia (lub ich opiekunami prawnymi w przypadku uczestników nieposiadających pełnej zdolności do czynności prawnych), a w przypadku niemożliwości uzyskania zgodnych stanowisk Stron – zostanie wyznaczony przez Zamawiającego oraz przekazany Wykonawcy nie później niż 21 dni przed tym terminem]  Szczegółowe zasady – zob. wzór umowy (załącznik nr 5 do Zapytania ofertowego) |
| Liczba godzin kursu-szkolenia (z przerwami) | 24 |
| Ramowy minimalny program kursu-szkolenia | 1. Wprowadzenie (przedstawienie prowadzącego i uczestników, przekazanie celu i metodyki szkolenia, zapoznanie z harmonogramem)   2.Barman :  - charakterystyka zawodu  - zakres obowiązków  3.Napoje alkoholowe - charakterystyka  - Wysoko procentowe  - Niskoprocentowe  4.Napoje bezalkoholowe - charakterystyka  - Gazowane  - Niegazowane  5.Sprzęt barowy  - Drobny sprzęt barowy  - Urządzenia chłodzące  - Urządzenia podgrzewające   1. Szkło barowe - charakterystyka 2. Dekoracje - techniki (owoce,zioła itp) 3. Miksologia - prawidłowe obsługa shakera 4. Zajęcia praktyczne na barze:   - aperitif  - long drink  - short drink  - shots drink  - szprycowanie  - flip  - egg-nog  - koktajle bezalkoholowe  - koktajle rozgrzewające |
| Efekty kursu-szkolenia | Efektem Szkolenia jest podniesienie kwalifikacji uczestników, poznanie technik i tajników pracy w zawodzie barman jak również zrealizowanie celów i minimalnego programu szkolenia.  Uczestnicy szkolenia powinni poznać (prezentacja) oraz umieć wykonać (ćwiczenia) co najmniej 15 różnych drinków/koktajli [co najmniej po jednym z każdej z poniższych grup:  1. koktajle typu aperitif  2. koktajle w shakerze  3. short drinki  4. long drinki  5. koktajle typu klasyczne  6. koktajle typu fizz  7. egg nogg  8. shots  9. nowoczesne] |
| Minimalna oraz Maksymalna liczba uczestników | Zamówienie realizowane będzie dla minimalnie 5 oraz maksymalnie 10 uczestników z danej jednostki oświatowej (z zastrzeżeniem prawa opcji oraz prawa do jednostronnego ograniczenia zakresu zamówienia – oba opisane we wzorze umowy).  Grupa szkoleniowa nie może liczyć więcej niż 10 uczestników szkolenia. W przypadku większej liczby uczestników projektu – Wykonawca zapewni odpowiednio większą liczbę terminów szkolenia. |
| Grupa docelowa | Szkolenie przeznaczone jest dla Uczniów/Uczennic szkół o kierunkach Gastronomicznych/Hotelarskich (Branżowych Szkół I Stopnia/Techników) |
| Wykonawca zapewni uczestnikom na własny koszt Wykonawcy i własnym staraniem Wykonawcy minimum | Wykonawca zapewni na jedno szkolenie **co najmniej**:  Sprzęt:  - jeden mobilny bar  - jeden blender kielichowy  - jeden mikser barmański  Akcesoria:  - dwa shakery boston  - dwa shakery francuskie  - cztery różne strainery  - dwie szklanice barmańskie  - cztery łyżki barmańskie  - cztery różne miarki barmańskie  - dwie łopatki do lodu  - dwie deski do krojenia z rynnami  - dwa nożyki barmańskie  - szkło barowe  Towar:  - dwa litry ginu bezalkoholowego (różnych rodzajów)  - dwa litry wódki bezalkoholowej (różnych rodzajów)  - dwa litry whisky bezalkoholowej (różnych rodzajów)  - jeden litr wermutu czerwonego bezalkoholowego  - jeden litr wermutu białego bezalkoholowego  - jeden litr napoju bitter pomarańczowy w typie aperitivo lub aperolu lub campari bezalkoholowego lub inne równoważne co do smaku, zapachu, konsystencji i koloru  - dwa litry wina białego bezalkoholowego (dwóch różnych rodzajów)  - dwa litry wina czerwonego bezalkoholowego (dwóch różnych rodzajów)  - dwa litry wina bezalkoholowego musującego (dwóch różnych rodzajów)  - cztery litry piwa bezalkoholowego (osiem różnych rodzajów)  - dziesięć litrów likierów bezalkoholowych (co najmniej dziesięciu różnych rodzajów)  - dziesięć litrów syropów (co najmniej dziesięciu różnych rodzajów)  - osiem litrów soków owocowych (co najmniej ośmiu różnych rodzajów)  - sześć litrów napojów gazowanych (co najmniej sześciu różnych rodzajów, w tym: napój gazowany typu cola, napój gazowany pomarańczowy, napój gazowany typu „sprite” lub „7up” lub inne równoważne co do smaku, zapachu, koloru oraz gęstości, itd.)  - trzy litry tonic (co najmniej trzech różnych rodzajów)  - dwa litry wody gazowanej  - jeden litr mleka oraz jeden litr śmietany  - po dwie sztuki jajek całych świeżych na każdego uczestnika oraz dwie sztuki dla prowadzącego szkolenie  - dwa kilogramy owoców egzotycznych (co najmniej pięciu różnych rodzajów, w tym co najmniej: ananasy, melony, physalis, karambole w równych ilościach)  - trzy kilogramy cytrusów (co najmniej trzech rodzajów: pomarańczy, cytryn, limonek w równych ilościach)  - pół kilograma kilogramów owoców sezonowych (co najmniej czterech różnych rodzajów, w tym co najmniej: truskawki , maliny, porzeczka czerwona , jagody w równych ilościach)  - dwa opakowania (20 g) kwiatów jadalnych różnych rodzajów  - przyprawy (w tym m.in.: cynamon, kardamon, gałka muszkatołowa itp.)  - zioła świeże (w tym m.in.: tymianek , rozmaryn, mięta itp.)  Wykonawca dostosuje liczbę Sprzętu, Akcesoriów i Towaru do liczby uczestników danego szkolenia, aby zapewnić czynny udział uczestników szkolenia oraz zajęcia praktyczne – ćwiczenia, w taki sposób aby każdy uczestnik szkolenia samodzielnie wykonał przewidziane dla niego ćwiczenia  (*\*) w przypadku niedostępności na rynku danego alkoholu w wersji „bezalkoholowej”, Zamawiający na wniosek Wykonawcy może wyrazić zgodę na zastąpienie go innym alkoholem w wersji „bezalkoholowej”* |
| Miejsce realizacji usługi | Wykonawca na własny koszt i własnym staraniem zagwarantuje właściwe miejsce realizacji usługi (salę szkoleniową) na terenie jednostki oświatowej z której pochodzą uczestnicy projektu wskazani w zapytaniu ofertowym lub w odległości nie większej niż 5 kilometrów od danej jednostki oświatowej.  Wykonawca w sali szkoleniowej na własny koszt i własnym staraniem zapewni wszystkie wymagane sprzęty, akcesoria i towary. |
| Szczegóły miejsca realizacji | standard sali – miejsca realizacji usługi: sala powinna spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są usługi szkolenia, powinna mieć bezpośredni dostęp do światła dziennego, powinna być posprzątana i zdezynfekowana. Sala oraz budynek, w którym się ona znajduje, zapewnia dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową (tj. dostosowanie architektoniczne); należy przestrzegać wymogów związanych z dostępnością ujętych w standardzie architektonicznym, szkoleniowym stanowiących zał. nr 2 do Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027 |

**HARMONOGRAM MINIMALNY**

**Dzień 1.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **Przedmiot / Temat zajęć** | **Liczba**  **godzin** | **Wykład** | **Prezentacja** | **Ćwiczenia** |
| 1 | Rozpoczęcie szkolenia, przedstawienie się uczestników i prowadzącego | 00:15:00 | **wykład** – maksymalnie 20 % czasu przeznaczonego na szkolenie (bez przerw)  **prezentacja** – maksymalnie 20% czasu przeznaczonego na szkolenie (bez przerw)  **ćwiczenia** – minimalnie 60 % czasu przeznaczonego na szkolenie (bez przerw) | | |
| 2 | Barman – przedstawienie sylwetki | 00:20:00 |
| 3 | Podstawowe obowiązki barmana  przed rozpoczęciem pracy, w trakcie pracy, po jej zakończeniu | 00:40:00 |
| 4 | Przerwa | 00:15:00 |
| 5 | Podział napoi bezalkoholowych | 01:00:00 |
| 6 | Podział napoi alkoholowych | 01:00:00 |
| 7 | Przerwa | 01:00:00 |
| 8 | Alkohole z całego świata - charakterystyka | 02:00:00 |
| 9 | Przerwa | 00:15:00 |
| 10 | Sprzęt i urządzenie niezbędne na barze - charakterystyka | 01:15:00 |
| 11 | Koniec |  |  |  |  |

**Dzień 2.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **Przedmiot / Temat zajęć** | **Liczba**  **godzin** | **Wykład** | **Prezentacja** | **Ćwiczenia** |
| 1 | Podsumowanie dnia poprzedniego | 00:20:00 | **wykład** – maksymalnie 20 % czasu przeznaczonego na szkolenie (bez przerw)  **prezentacja** – maksymalnie 20% czasu przeznaczonego na szkolenie (bez przerw)  **ćwiczenia** – minimalnie 60 % czasu przeznaczonego na szkolenie (bez przerw) | | |
| 2 | Szkło barowe - charakterystyka | 01:00:00 |
| 3 | Prawidłowe przygotowanie koktajli typu aperitif - charakterystyka | 00:40:00 |
| 4 | Przerwa | 00:15:00 |
| 5 | Prawidłowe przygotowanie koktajli w shakerze | 01:00:00 |
| 6 | Prawidłowe przygotowanie short drinków | 00:45:00 |
| 7 | Przerwa | 01:00:00 |
| 8 | Prawidłowe przygotowanie long drinków | 01:00:00 |
| 9 | Dekoracje, krastowanie kieliszków , aromatyzowanie | 01:00:00 |
| 10 | Przerwa | 00:15:00 |
| 11 | Koktajle bezalkoholowe | 00:45:00 |
| 12 | Koniec |  |  |  |  |

**Dzień 3.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **Przedmiot / Temat zajęć** | **Liczba**  **godzin** | **Wykład** | **Prezentacja** | **Ćwiczenia** |
| 1 | Podsumowanie dnia poprzedniego | 00:20:00 | **wykład** – maksymalnie 20 % czasu przeznaczonego na szkolenie (bez przerw)  **prezentacja** – maksymalnie 20% czasu przeznaczonego na szkolenie (bez przerw)  **ćwiczenia** – minimalnie 60 % czasu przeznaczonego na szkolenie (bez przerw) | | |
| 2 | Szkło barowe - charakterystyka | 01:00:00 |
| 3 | Prawidłowe przygotowanie koktajli typu klasycznych | 00:40:00 |
| 4 | Przerwa | 00:15:00 |
| 5 | Prawidłowe przygotowanie koktajli typu fizz | 01:00:00 |
| 6 | Prawidłowe przygotowanie egg nogg | 00:45:00 |
| 7 | Przerwa | 01:00:00 |
| 8 | Prawidłowe przygotowanie shots | 01:00:00 |
| 9 | Koktajle nowoczesne | 01:00:00 |
| 10 | Przerwa | 00:15:00 |
| 11 | Tworzenie kart menu | 00:45:00 |
| 12 | Koniec |  |  |  |  |

***\* WYKŁAD*** *= forma prowadzenia szkolenia polegająca na przekazywaniu wiedzy teoretycznej ustnie przez prowadzącego szkolenie, wraz z prezentacją multimedialną (slajdami) oraz materiałami pomocniczymi dla uczestników, elementem wykładu mogą być również prezentacje, o których mowa poniżej*

***\* PREZENTACJA*** *= forma prowadzenia szkolenia polegająca na prezentowaniu przez prowadzącego szkolenie tematyki danego zakresu przy pomocy urządzeń, sprzętu, materiałów, surowców, itd. w celu pokazania uczestnikom szkolenia praktycznego wykorzystania teoretycznej wiedzy; elementem prezentacji mogą być również ćwiczenia, o których mowa poniżej (prezentacja nie może być zastąpiona wykładem)*

***\* ĆWICZENIA*** *= forma prowadzenia szkolenia polegająca na samodzielnym wykonywaniu przez uczestników szkolenia zadań i czynności, które polegają na wykorzystaniu w praktyce wiedzy teoretycznej przekazanej podczas wykładu lub powtórzeniu czynności zaprezentowanych przez prowadzącego szkolenie podczas prezentacji (ćwiczenia nie mogą zostać zastąpione ani wykładem ani prezentacją)*

1. Inne wymagania:
   1. prawo opcji
2. prawo opcji polega na możliwości jednostronnego zlecenia przez Zamawiającego Wykonawcy powtórzenia takich samych usług dla większej liczby uczestników projektu, niż wskazana w zapytaniu ofertowym,
3. prawo opcji realizowane będzie poprzez doręczenie przez Zamawiającego Wykonawcy oświadczenia (zlecenia) w formie pisemnej (pod rygorem nieważności), z którego będzie wynikało zlecenie prawa opcji wraz ze wskazaniem liczby uczestników projektu objętych prawem opcji (liczby uczestników, o którą powiększy się liczba wskazana w zapytaniu ofertowym),
4. prawo opcji może być dokonywane kilkakrotnie w trakcie realizacji zamówienia i może obejmować dowolną liczbę uczestników projektu, z zastrzeżeniem, że maksymalny zakres prawa opcji wynosi 50% liczby uczestników projektu przewidzianej w zapytaniu ofertowym
5. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji usług wchodzących w zakres prawa opcji na warunkach zamówienia podstawowego (w szczególności co do wszelkich obowiązków Wykonawcy, za ceny jednostkowe przewidziane w zamówieniu podstawowym oraz w terminie przewidzianym dla zamówienia podstawowego) w przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji
6. prawo opcji może zostać zastosowane w przypadku, gdy:
   * 1. Wykonawca będzie należycie i starannie wykonywał dotychczasowe zamówienie podstawowe
     2. Zamawiający będzie miał środki na zwiększenie liczby uczestników projektu
     3. liczba uczestników projektu zainteresowanych udziałem w kursie-szkoleniu będzie większa niż liczba przewidziana w zapytaniu ofertowym
7. Zamawiający uprawniony jest do skorzystania z prawa opcji nie później niż na jeden miesiąc przed terminem zakończenia okresu realizacji zamówienia, a Wykonawca zobowiązany jest do zrealizowania zleconego prawa opcji w terminie realizacji zamówienia podstawowego.

Dopuszcza się, aby Zamawiający skorzystał z prawa opcji po dacie wskazanej powyżej, przy czym w takim przypadku Zamawiający wydłuży Wykonawcy termin na zakończenie realizacji zamówienia (umowy). Strony zawrą stosowny aneks do umowy w sprawie wydłużenia terminu zakończenia realizacji (przy czym w przypadku nieprzystąpienia Wykonawcy do podpisania aneksu do umowy, nowy termin zakończenia realizacji zostanie wydłużony jednostronnie przez Zamawiającego na podstawie oświadczenia wyrażonego w formie pisemnej pod rygorem nieważności)

1. prawo opcji stanowi wyłącznie uprawnienie, a nie obowiązek Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia w przypadku nieskorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji lub skorzystania z praca opcji w zakresie mniejszym niż maksymalny zakres prawa opcji
   1. prawo jednostronnego ograniczenia liczby uczestników
      * 1. wskazane w zapytaniu ofertowym liczby uczestników projektu mogą zostać jednostronnie obniżone przez Zamawiającego, w przypadku gdy uczestnicy projektu zrezygnują z udziału w szkoleniach lub przestaną być uczestnikami projektu lub zajdą inne okoliczności niemożliwe do przewidzenia w momencie wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia lub podpisania umowy w sprawie zamówienia lub w przypadku nienależytej realizacji przez Wykonawcę zamówienia
        2. jednostronne obniżenie przez Zamawiającego liczby uczestników projektu, wymaga formy pisemnej (pod rygorem nieważności) w postaci oświadczenia Zamawiającego doręczonego Wykonawcy, z którego będzie wynikać ograniczenie liczby uczestników projektu oraz wskazanie nowej liczby uczestników projektu
        3. jednostronne obniżenie może być dokonywane kilkakrotnie w trakcie realizacji zamówienia
        4. jednostronne obniżenie nie wymaga zgody Wykonawcy i nie stanowi zmiany zawartej umowy wymagającej zawarcia aneksu do umowy
        5. minimalny zakres zamówienia wynosi 50% liczby uczestników projektu w stosunku do wskazanej w zapytaniu ofertowym (Zamawiający uprawniony jest do jednostronnego ograniczenia o łącznie nie więcej niż 50% liczby uczestników projektu w stosunku do wskazanej w zapytaniu ofertowym)
   2. Wykonawca oraz prowadzący szkolenie (osoba skierowana do realizacji zamówienia przez Wykonawcę) będzie realizował zamówienie zgodnie z najwyższą starannością, wiedzą fachową, ustalonymi standardami, normami i powszechnie obowiązującymi przepisami, w szczególności w pełnej zgodności z ustawą z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (Dz. U. 2024 poz. 560 ze zm.), ustawą z dnia 28 lipca 2023 r. o zmianie ustawy – Kodeks rodzinny i opiekuńczy oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2023 r. poz. 2809 t.j. z późn. zm.) i wszelkimi innymi przepisami oraz poleceniami Zamawiającego, zgodnymi z przedmiotem zamówienia.