

Sucha Beskidzka, dnia 28.10.2019 r.

## Wszyscy zainteresowani

**Dotyczy: „Organizacja i przeprowadzenie kursów dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych kształcących zawodowo z terenu Powiatu Suskiego, Subregionu Podhalańskiego oraz Województwa Małopolskiego z podziałem na 7 zadań częściowych”**

Zamawiający zawiadamia, że dokonuje zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu zmieniając treść opisu przedmiotu zamówienia w zakresie zadania nr 2 – kurs barmański oraz w zakresie zadania nr 4 – kurs udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. Pozostałe zapisy bez zmian. Termin składania ofert bez zmian.

  
**WICESTAROSTA**  
*mgr Zbigniew Hutniczak*

Otrzymują:

1 x adresat

1 x a/a

## Zadanie nr 2

Organizacja i przeprowadzenie kursu barmańskiego	
<b>Forma kursu</b>	Zajęcia teoretyczno-praktyczne (wykłady, połączone z ćwiczeniami praktycznymi). Praca w grupach i praca indywidualna z każdym uczestnikiem kursu, wykonywanie ćwiczeń praktycznych, praktyczne poznanie z tematyką barmaństwa.
<b>Czas trwania kursu</b>	Łącznie 40 godzin zajęć teoretyczno-praktycznych. Godzina zajęć teoretyczno-praktycznych obejmuje 60 minut zajęć. Długość przerw jest ustalana w sposób elastyczny przez Wykonawcę (czas trwania przerwy nie jest wliczany w czas realizacji zajęć).
<b>Ilość uczniów</b>	Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia
<b>Cel kursu</b>	Celem kursu jest nabycie przez uczniów dodatkowych wiadomości teoretycznych i umiejętności praktycznych w zakresie barmaństwa.
<b>Program kursu</b>	Miksologia, towaroznawstwo alkoholowe, sylwetka barmana, sprzęt barmański/ Sylwetka barmana klasycznego /uniform, wygląd/, doskonalenie umiejętności.
	Zakazane zachowania wobec Gości
	Historia barmaństwa /geneza słowa cocktail oraz bar/. Największe sylwetki barmanów.
	Podział i typologia cocktaili /najbardziej znane formy podania alkoholu oraz cocktaili: short drink, long drink, picker-upper, on the rock, flip, egg nog, collins, sour, striped drink, cobbler, julep i inne.
	Naczelne zasady miksologii: receptura, dobór szkła, garnish etc.
	Techniki miksowania: shejkowanie, stirrowanie, muddlerowanie, blenderowanie etc.
	Podział na ingrediencje barmańskie oraz ich zastosowanie.
	Miary barowe: splash, dash, jigger, bar spoon, squirt, uncja etc.
	Specyfika i opis aperitif&digestif
	Charakterystyka stylów barmańskich: classic bartender / flair bartender
	Sprzęt barmański oraz jego specyfika: shaker, stirrer, jigger, blender, muddler i inne.
	Podział i odmiany szkła barowego: old fashioned, collins, casablanca, martini i inne.
	Produkcja i podział na wódki czyste.
	Historia i produkcja wódek gatunkowych: brandy, tequila, gin, rum, likiery.
	Degustacja wybranych alkoholi.
	Praktyczna nauka przygotowywania napoi mieszanych- shakerowanych/
	Zajęcia praktyczne /posługiwanie się sprzętem barmańskim/, manipulacja szkłem.
	Przygotowanie stacji barmańskiej oraz dobór sprzętu barmańskiego.
	Praktyczne przygotowanie cocktaili klasycznych: martini, margarita, caipirinha, manhattan, white lady, bronx, daiquiri, whisky sour i inne.
	Dekorowanie cocktaili w różnych odstonach i stylach.
	Historia i produkcja Scotch Whisky / Irish Whiskey / Bourbon Whiskey.
	Podział i degustacja wybranych whisky z całego świata.
	Piwo, praktyczna nauka przygotowywania napoi mieszanych/
Historia kultury piwnej na świecie / produkcja piwa oraz jego niezbędne składniki.	
Podział na style piwne oraz gatunki piw / charakterystyka największych producentów piwa w Polsce.	
Profesjonalne serwowanie piwa lanego. Omówienie najczęściej popełnianych błędów przy serwisie piwa.	
Praktyczne przygotowanie cocktaili klasycznych: cosmopolitan, negroni, white russian, brandy aleksander, golden cadillac, john collins, mojito, lynchburg lemonade i inne.	
Dekoracje long drinków z użyciem egzotycznych owoców: karambola, pitaja, rambutan, marakuja i inne.	
Elementy working flair / free pouring.	
Typologia wina, praktyczna nauka przygotowywania napoi mieszanych z uwzględnieniem shot drinks/	
Omówienie tematyki wina / produkcja / szczepy / temperatura podania.	
Profesjonalne otwieranie wina za pomocą trybuszona / dekantacja wina / degustacja wina.	

	<p>Praktyczne przygotowanie cocktaili klasycznych: sex on the beach, pina colada, tequila sunrise, singapore sling, cuba libre i inne.</p> <p>Przygotowanie cocktaili flambirowanych / podpalanych: płonące lamborghini, komora gazowa, B52.</p> <p>Praktyczne wykonanie shotów: kamikaze, tequila bom bom, rainbow, jagerbomb i inne.</p> <p>Wykonanie mocktaili / cocktaile bezalkoholowe / shake / smoothie.</p> <p>Podstawy working-flair, baristyka, burning drinks/</p> <p>Omówienie produkcji kawy na świecie / zbiór / obróbka / wypalanie kawy.</p> <p>Teoria espresso / zasada 4M.</p> <p>Podział i odmiany kaw / kawy czarne / mleczne / deserowe.</p> <p>Praktyczne przygotowanie kaw: espresso, americano, cappuccino, latte macchiato.</p> <p>Praktyczne elementy latte art.</p>
<b>Wiedza i umiejętności nabyte po ukończeniu kursu przez uczniów oraz certyfikaty/potwierdzenia nabycia kwalifikacji</b>	<p>Uczeń po ukończeniu kursu uzyska wiedzę i umiejętności związane techniką barmańską. Każdy uczestnik kursu otrzyma dwujęzyczny certyfikat potwierdzający ukończenie kursu i zdanie egzaminu (o ile wynik będzie pozytywny).</p>
<b>Wymagania sprzętowe oraz wymagania wynikające z właściwych przepisów</b>	<p>Zamawiający udostępnia bezpłatnie sale szkoleniowe do przeprowadzenia zajęć teoretyczno – praktycznych oraz egzaminu w Zespole Szkół im. Wincentego Witosa w Suchoj Beskidzkiej. Po stronie wykonawcy wyposażenie w elementy niezbędne do prowadzenia zajęć teoretyczno – praktycznych takich jak niezbędne ilości szkła, niezbędne ilości trunków, napoi, płynów i składników do komponowania drinków. Wykonawca zapewnia ilość niezbędną, aby każdy uczeń mógł nauczyć się praktycznego sporządzania koktajli czy drinków. Uwaga, rozpoczynając kurs należy przedstawić opiekunowi grupy wszystkie materiały eksploatacyjne celem weryfikacji, aby nie dopuścić do spożywania alkoholu przez dzieci i młodzież. W tym zakresie Wykonawca obowiązany jest zachować profesjonalne podejście, aby przekazać praktyczną wiedzę przy jednoczesnym zachowaniu zasad bezpieczeństwa. Co najmniej dwóch prowadzących.</p>
<b>Wymagania odnośnie prowadzącego/prowadzących kurs</b>	<p>Wysokie umiejętności interpersonalne oraz posiadanie wiedzy i doświadczenia w prezentowaniu wiedzy z zakresu zamawianego kursu w języku polskim (doświadczenie teoretyczne i praktyczne). Wykładowca winien oceniać na bieżąco stan zaawansowania wiedzy i umiejętności kursantów. Oczekuje się, że Wykonawca, w tym prowadzący są podmiotami profesjonalnymi, umiającymi dopasować w odpowiedni sposób formę, jak też metody przekazywania wiedzy, aby uzyskać możliwie największą skuteczność w przekazaniu wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych.</p>
<b>Zastrzeżenia</b>	<p>Wykonawca akceptuje bez uwag, że w kursie mogą uczestniczyć inne lub dodatkowe osoby z ramienia Zamawiającego, które będą na bieżąco oceniały lub monitorowały proces dydaktyczny (osoby inne niż uczestnicy kursu, np. opiekunowie). Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić zgłaszane uwagi przez osoby monitorujące kurs w taki sposób, aby uzyskać najbardziej efektywny zwrot z poczynionych nakładów i praktyczne nabycie umiejętności uczestników kursu.</p> <p><b>Uwaga: Zamawiający wymaga, aby wkład materiałowo-produktowy (zużywalny) na każdą osobę biorącą udział w kursie był nie niższy niż 250,00 zł brutto. Wymaga się bezwzględnie, aby Wykonawca przekazał do weryfikacji Liderowi Szkolnemu/ Zamawiającemu zestawienie materiałów użytych do przeprowadzenia kursu, w celu jego weryfikacji (nie później niż 2 dni przed rozpoczęciem kursu). W przypadku stwierdzenia, że kurs wykonywany jest nierzetelnie i niedbale, w tym w przypadku, gdy Wykonawca zaniży ilości materiałów potrzebnych do przeprowadzenia kursu Zamawiający ma prawo odstąpić od Umowy. Oczekuje się wysokiej jakości usług, w tym rzetelnego przekazywania wiedzy praktycznej barmańskiej w oparciu o materiały eksploatacyjne zabezpieczone przez Wykonawcę.</b></p>

Zadanie nr 4

**Organizacja i przeprowadzenie kursu udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej poszerzonego o kurs BLS/AED**

<b>Forma kursu</b>	Zajęcia teoretyczno-praktyczne (wykłady, połączone z ćwiczeniami praktycznymi). Praca w grupach i praca indywidualna z każdym uczestnikiem kursu, wykonywanie ćwiczeń praktycznych, praktyczne poznanie z tematyką animacji czasu wolnego. Ok. 10% zajęć stanowią zajęcia praktyczne.
<b>Czas trwania kursu</b>	<b>Łącznie 16 godzin zajęć teoretyczno-praktycznych.</b> Godzina zajęć teoretyczno-praktycznych obejmuje 60 minut zajęć. Długość przerw jest ustalana w sposób elastyczny przez Wykonawcę (czas trwania przerwy nie jest wliczany w czas realizacji zajęć).
<b>Ilość uczniów</b>	Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia
<b>Cel kursu</b>	Celem kursu jest nabycie elementarnej wiedzy oraz umiejętności prawidłowego postępowania i zachowania się podczas sytuacji zagrażającej bezpieczeństwu i życiu, nauczenie się właściwej i sprawnej reakcji w stanach zagrożenia życia oraz umiejętność opanowania uczucia strachu podczas udzielania pierwszej pomocy. Kurs ma również na celu przygotowanie uczestników do prowadzenia podstawowych zabiegów resuscytacyjnych oraz obsługi automatycznych defibrylatorów zewnętrznych.
<b>Program kursu</b>	<b>Tematyka zajęć:</b> Kurs powinien obejmować 16 godzin zajęć, w tym kurs BLS/AED (certyfikowany przez Polską Radę Resuscytacji i European Resuscitation Council /ERC/) – zgodnie z najnowszymi wytycznymi ERC oraz zagadnienia: -RKO dorosłych, dzieci i niemowląt -Ogólne zasady postępowania podczas nagłych zdarzeń. -Uszkodzenie naczyń krwionośnych (pokaz + praktyka). -Uszkodzenia układu kostno-stawowego i oparzenia – (wykład + praktyka). -Apteczka – jej zawartość i sposoby użycia. -Wypadek komunikacyjny. -Nagłe zachorowanie (atak drgawek , zaburzenia pracy serca , duszności, udar mózgu)- (wykład + praktyka). -Wstępne określanie obrażeń u poszkodowanych – (pokaz + praktyka). -Pozoracje - (praktyka).
<b>Wiedza i umiejętności nabyte po ukończeniu kursu przez uczniów oraz certyfikaty/potwierdzenia nabycia kwalifikacji</b>	Uczeń po ukończeniu kursu uzyska wiedzę i umiejętności związane z udzielaniem pierwszej pomocy przedmedycznej. Każdy uczestnik kursu otrzyma dwujęzyczny certyfikat potwierdzający ukończenie kursu i zdanie egzaminu (o ile wynik będzie pozytywny). Po ukończeniu kursu uczniowie otrzymują certyfikat Polskiej i Europejskiej Rady Resuscytacji.
<b>Wymagania sprzętowe oraz wymagania wynikające z właściwych przepisów</b>	Zamawiający udostępnia bezpłatnie sale szkoleniowe do przeprowadzenia zajęć teoretyczno – praktycznych oraz egzaminu w Zespole Szkół im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej. Po stronie wykonawcy wyposażenie w elementy niezbędne do prowadzenia zajęć teoretyczno – praktycznych takich jak materiały dydaktyczne niezbędne do prowadzenia zajęć. Co najmniej jeden prowadzący. <b>Fantomy i zestaw do resuscytacji, w tym automatyczne defibrylatory AED: udostępnienie po stronie wykonawcy na czas trwania kursu, nie mniej niż 1 na 3 (osoby) na cały kurs.</b> Kurs powinien trwać 16 godzin – <b>nie krócej niż 2 dni.</b> <b>Zajęcia w grupach nie większych niż 6 osób/ 1 grupa (z uwagi na konieczność zapewnienia wysokiej jakości usług).</b>
<b>Wymagania odnośnie prowadzącego/prowadzących kurs</b>	Wysokie umiejętności interpersonalne oraz posiadanie wiedzy i doświadczenia w prezentowaniu wiedzy z zakresu zamawianego kursu w języku polskim (doświadczenie teoretyczne i praktyczne). Wykładowca winien oceniać na bieżąco stan zaawansowania wiedzy i umiejętności kursantów. Oczekuje się, że Wykonawca, w tym prowadzący są podmiotami profesjonalnymi, umięjętymi dopasować w odpowiedni sposób formę, jak też metody przekazywania wiedzy, aby uzyskać możliwie największą skuteczność w przekazaniu wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych.
<b>Zastrzeżenia</b>	Wykonawca akceptuje bez uwag, że w kursie mogą uczestniczyć inne lub dodatkowe osoby z ramienia Zamawiającego, które będą na bieżąco oceniały lub monitorowały proces dydaktyczny (osoby inne niż uczestnicy kursu, np. opiekunowie). Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić zgłaszane uwagi przez osoby monitorujące kurs w taki sposób, aby uzyskać najbardziej efektywny zwrot z poczynionych nakładów i praktyczne nabycie umiejętności uczestników kursu.