



Nr postępowania: MCOO/ZP/CKZ/4/26

|   |   |
|---|---|
| <b>I. KURSY BARMAN - BLENDER</b>                  | 2 |
| 1. Przedmiot zamówienia                           | 2 |
| 2. Współfinansowanie ze środków Unii Europejskiej | 4 |
| 3. Uczestnicy kursów                              | 4 |
| 4. Terminy  | 4 |
| 5. Obowiązki Wykonawcy                            | 5 |

**I. KURSY BARMAN - BLENDER****1. Przedmiot zamówienia**

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kursów przygotowujących do zdobycia kwalifikacji z zakresu „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” w skrócie Barman – Blender zakończone egzaminem zewnętrznym, potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie.
- 2) Kursy prowadzone będą każdorazowo zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności przepisami BHP i ppoż.
- 3) Z tytułu zmian zakresu przedmiotu zamówienia z uwagi na zmiany ww. przepisów, Wykonawcy nie będą przysługiwały jakiegokolwiek roszczenia, w tym roszczenia finansowe.
- 4) Celem kursu jest teoretyczne i praktyczne przygotowanie jego uczestników do uzyskania kwalifikacji w zakresie „Serwisu napojów mieszanych i alkoholi” niezbędnych do pracy w zawodzie barmana.
- 5) Łączna liczba kursów do przeprowadzenia w ramach umowy: 13  
Kursy będą prowadzone w dwóch krakowskich szkołach w podziale na lata:

Tabela 1

| Tabela | Szkoła i miejsce realizacji   | liczba kursów w roku 2026 | liczba kursów w roku 2027 | liczba kursów w roku 2028 | Liczba kursów łącznie | Liczba uczestników łącznie |
|--------|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------|----------------------------|
| 1      | Zespół Szkół Gastronomicznych<br>Nr 2 w Krakowie, ul.<br>Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków | 2                         | 4                         | 4                         | 10                    | 100                        |
| 2      | Zespół Szkół Ekonomicznych nr 2<br>w Krakowie<br>os. Spółdzielcze 6, 31-943<br>Kraków | 1                         | 1                         | 1                         | 3                     | 30                         |
|        |   | <b>3</b>                  | <b>5</b>                  | <b>5</b>                  | <b>13</b>             | <b>130</b>                 |

- 6) Liczba uczestników każdego kursu: 10 osób.
- 7) Łącznie 130 uczestników.
- 8) Rekrutację uczestników na kursy przeprowadza każda ze szkół oddzielnie.
- 9) Łączna liczba godzin zajęć podczas jednego kursu (zajęcia teoretyczne i praktyczne) nie mniejsza niż 30 godzin lekcyjnych (45 minut).
- 10) Każdy kurs zakończy się uzyskaniem przez uczestników zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu oraz przeprowadzeniem egzaminu kwalifikacyjnego dającego możliwość uzyskania przez uczestników certyfikatu potwierdzającego kwalifikacje w ramach kwalifikacji częściowej na poziomie czwartym Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji pn.: „Serwis napojów mieszanych i alkoholi”, skrócona nazwa: Barman Blender.
- 11) Wykonawca zorganizuje dla każdego uczestnika kursu egzamin w ramach kwalifikacji częściowej na poziomie czwartym Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji przez instytucję wpisaną do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.



- 12) Kurs będzie prowadzony w formie stacjonarnej zarówno część teoretyczna jak i praktyczna. Zajęcia praktyczne demonstrowane będą przez instruktora. Po przedstawieniu uczestnikom kursu zadań, wymaga się od nich prawidłowego ich wykonania w trakcie ćwiczeń indywidualnych, które są prowadzone do momentu, gdy uczestnik nabywa pełnej samodzielności przy ich wykonywaniu. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, aby uczestnik każdego kursu po jego ukończeniu miał możliwość przystąpienia do egzaminu zewnętrznego w terminie określonym dla przeprowadzenia kursu.
- 13) Miejsce prowadzenia kursów i egzaminu: pracownia szkoleniowa na terenie Miasta Krakowa – miejsce zapewnia i wskazuje Wykonawca, przy czym miejsce kursu powinno znajdować się w obrębie dzielnicy, w której mieści się siedziba szkoły.
- 14) Instytucje prowadzące certyfikację (walidację) muszą być wpisane do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.
- 15) Miejsce prowadzenia kursów powinno być dostosowane dla osób z niepełnosprawnościami zgodnie z Wytycznymi w zakresie zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027.
- 16) Zamawiający dopuszcza możliwość prowadzenia kursów on-line (w części teoretycznej) w okresie zagrożenia epidemiologicznego od dnia ogłoszenia stanu zagrożenia np. Covid-19. Organizacja zajęć zdalnych kursu:
  - a) zajęcia w czasie rzeczywistym;
  - b) rejestrowanie czasu uczestnictwa każdego uczestnika poprzez raporty generowane w postaci print screenów ze strony na koniec zajęć;
  - c) uczestnictwo na platformie np. MS Teams, zoom.us;
  - d) po zakończeniu okresu epidemii w Polsce i wznowieniu zajęć w szkole każdy z uczestników potwierdzi swój udział w zajęciach w których uczestniczył.
- 17) Częstotliwość i harmonogram kursu powinny zostać ustalone po indywidualnym uzgodnieniu z Dyrektorem Jednostki oświatowej / Koordynatorem szkolnym / Przedstawicielem szkoły.
- 18) Kursy odbywać się będą we wszystkie dni wolne od zajęć szkolnych z wyłączeniem niedziel po nie więcej niż 8 godzin lekcyjnych (przerwa nie jest wliczana w czas trwania kursu) oraz z wyłączeniem ferii zimowych i letnich.
- 19) Dopuszcza się zorganizowanie zajęć kursu w innej częstotliwości lub/ i w robocze dni tygodnia po nie więcej niż 5 godziny lekcyjne dziennie (przerwa nie jest wliczana w czas trwania kursu) wyłącznie po indywidualnym uzgodnieniu z Dyrektorem Jednostki oświatowej/Koordynatorem szkolnym/Przedstawicielem szkoły. Powyższe dotyczy również egzaminu. Terminy zajęć części teoretycznej i praktycznej oraz egzamin muszą być dostosowane do obowiązujących godzin lekcyjnych uczestników.
- 20) Po zakończeniu zajęć Wykonawca organizuje egzamin kwalifikacyjny przed komisją kwalifikacyjną powołaną zgodnie z wymaganiami procesu walidacji, w tym również dokonuje formalności związanych z ustalaniem terminu egzaminu, zapisami na egzamin, uiszczeniem opłat i pozostałych formalności w imieniu uczestników kursu. Egzamin kwalifikacyjny nie wlicza się w godziny lekcyjne szkolenia.
- 21) Każdy uczestnik kursu otrzymuje zaświadczenie potwierdzające ukończenie kursu, a po pozytywnym wyniku egzaminu otrzymuje dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji



w ramach Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK) tj. certyfikat kwalifikacji wolnorynkowej z zakresu kwalifikacji „Serwis napojów mieszanych i alkoholi”.

- 22) Orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.
- 23) Warunkiem przystąpienia do kursu i walidacji (sprawdzenia wiedzy i umiejętności) jest pełnoletność uczestnika.
- 24) W trakcie trwania kursów opiekę nad uczestnikami ponosi Wykonawca. Tym samym ponosi on pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo uczestników, a także za ewentualne szkody, które mogą powstać w związku z ich udziałem w kursie.
- 25) Z uwagi na ograniczenia wynikające z zapisów ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 2151). Wykonawca prowadzi kursy respektując ograniczenia wynikające z tej ustawy w szczególności: zakaz reklamowania wyrobów alkoholowych, całkowity zakaz wnoszenia wyrobów alkoholowych na teren placówek oświatowych, całkowity zakaz spożywania takich wyrobów na terenie tych placówek, zakaz podawania jakiegokolwiek ilości alkoholu osobom do lat 18.

## 2. Współfinansowanie ze środków Unii Europejskiej

Zamówienie realizowane w ramach projektu pn. „Centrum Kompetencji Zawodowych w Gminie Miejskiej Kraków”, nr projektu: FEMP.06.31-IP.01-1581/24, dofinansowanego w ramach programu Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

## 3. Uczestnicy kursów

Uczniowie/uczennice ponadpodstawowych szkół kształcących zawodowo (technikum, branżowe szkoły), dla których organem prowadzącym jest Gmina Miejska Kraków:

- Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków
- Zespół Szkół Ekonomicznych nr 2, os. Spółdzielcze 6, 31-943 Kraków

Uczniowie/uczennice pozostałych szkół kształcących zawodowo z rejonu ZIT.

Uczestnikami kursów będą osoby, które w dniu rozpoczęcia kursu mają ukończone 18 lat.

## 4. Terminy

**Kursy przewidziane na rok 2026 - termin zakończenia do 30 listopada 2026.**

**Kursy przewidziane na rok 2027 - termin zakończenia do 30 listopada 2027.**

**Kursy przewidziane na rok 2028 - termin zakończenia do 30 listopada 2028.**

Powyższe terminy oznaczają, że Wykonawca zobowiązuje się, że w maksymalnych terminach wyżej wskazanych, uczestnicy kursów odbędą wszystkie wymagane zajęcia, które zakończą się uzyskaniem zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu oraz przeprowadzeniem egzaminu kwalifikacyjnego dającego możliwość uzyskania przez uczestników certyfikatów kwalifikacji wolnorynkowej dla kwalifikacji „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” w skrócie Barman – Blender.



Szczegółowy harmonogram kursów zostanie uzgodniony przez Wykonawcę z Dyrektorem Jednostki oświatowej/Koordynatorem szkolnym/Przedstawicielem szkoły.

## 5. Obowiązki Wykonawcy

- 1) Przekazanie materiałów szkoleniowych dla każdego uczestnika, które po zakończeniu kursu przechodzą na ich własność. Materiały szkoleniowe muszą być adekwatne do treści szkolenia, zgodne z obowiązującym stanem prawnym.
- 2) Materiały szkoleniowe zostaną przygotowane i udostępnione co najmniej w wersji elektronicznej, spełniającej standard informacyjno-promocyjny i cyfrowy, zgodnie ze standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027.
- 3) Zamawiający nie wyklucza możliwości udziału w projekcie osób z niepełnosprawnościami. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z zasadą równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami, zasady równości szans kobiet i mężczyzn oraz zasady zrównoważonego rozwoju i DNSH4, zgodnie z Wytycznymi w zakresie zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do oznaczania materiałów szkoleniowych, dokumentów, pomieszczeń, zaświadczeń zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi informacji i promocji Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 oraz informowania uczestników kursu o fakcie współfinansowania zajęć ze Środków Unii Europejskiej.
- 5) Wykonawca dostarczy wszystkie produkty niezbędne do realizacji zamówienia (a w szczególności alkohole, składniki uzupełniające, dodatkowe i dekoracyjne do napojów mieszanych oraz składniki komplementarne, produkty i akcesoria do przyrządzenia i podawania przekąsek), w takiej ilości, aby wystarczyły do przeprowadzenia kursów, w tym aby każdy z uczestników miał możliwość indywidualnych ćwiczeń wymaganych w procesie walidacji zadań: minimum 4 wybranych receptur drinków standardowych dla każdej z omawianych podczas szkolenia głównych grup drinków, sporządzenia mieszanego napoju alkoholowego (jednego z listy: 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) oraz przygotowanie autorskiego mieszanego napoju alkoholowego według podanych preferencji (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz).
- 6) Wykonawca zrealizuje kurs w formie teoretycznej i praktycznej dla każdej grupy zgodnie z programem obejmującym następujące zagadnienia: alkohole, napoje alkoholowe i dodatki w tym: charakterystyka i rozróżnianie typów mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne), charakterystyka i rozróżnianie typów win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące), charakterystyka i rozróżnianie innych rodzajów alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny), charakterystyka typów dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy), charakterystyka składników napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne), przygotowanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych i alkoholi w tym charakterystyka technik przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów



alkoholowych (np. shakerowania), dobieranie szkła do typu napoju, dobieranie sprzętu i narzędzi do przygotowania danego typu napoju, receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA - official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (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); przygotowanie do podania i podawanie alkoholi (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo), przygotowanie mieszanego napoju alkoholowego (jeden z listy: 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), przygotowanie autorskiego mieszanego napoju alkoholowego według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodycz, kwasowość, gorycz), przygotowanie i podawanie w mieszanych napojów bezalkoholowych (soft drinks) w tym: techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie), trendy w przygotowywaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks), receptury mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin), przygotowanie napojów bezalkoholowych według podanych preferencji gościa (np. smoothie), rodzaje drobnych przekąsek, charakterystyka rodzajów drobnych przekąsek stosowanych w barze, propozycje przekąsek, które można przygotować w barze, przygotowanie drobnych przekąsek w tym przykładowej zimnej przekąski z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki, serwowanie wybranych przekąsek w barze, charakterystyka zasady obsługi gości, zasadę gościnności w pracy barmana, zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).

- 7) Wykonawca zapewni odpowiednią ilość produktów niezbędnych do wykonania zadań egzaminacyjnych dla każdego uczestnika kursu zgodnie z wymaganiami walidacji w ramach Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji.
- 8) Wykonawca zapewni pracownię szkoleniową wyposażoną w nowoczesny sprzęt, urządzenia i akcesoria konieczne do pracy za barem i niezbędną liczbę stanowisk do przeprowadzenia kursu dla 10 uczestników na każdym kursie.
- 9) Wykonawca będzie informował na bieżąco Dyrektora Jednostki oświatowej/Koordynatora szkolnego/Przedstawiciela szkoły o problemach mogących mieć wpływ na realizację kursu (np. o przypadkach nieobecności uczestników na zajęciach);
- 10) Wykonawca zapewni, że przebieg weryfikacji efektów uczenia się będzie zgodny z wymaganiami walidacji w ramach Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji.
- 11) Po ukończeniu kursu oraz po zdanym egzaminie zewnętrznym uczestnicy otrzymają certyfikaty kwalifikacji wolnorynkowej wydane przez instytucję certyfikującą w języku polskim (opcjonalnie w języku angielskim).
- 12) Realizowanie kursu przez osoby posiadające kwalifikacje i doświadczenie adekwatne do zakresu prowadzonych zajęć.
- 13) Prowadzącym kurs może być wyłącznie osoba, która nie była karana za umyślne przestępstwo przeciwko życiu i zdrowiu, przestępstwo przeciwko wolności seksualnej i obyczajności, przestępstwo przeciwko rodzinie i opiece, z wyjątkiem przestępstwa określonego w art. 209 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny (t.j. Dz. U. z 2025 r.



poz. 383), przestępstwo określone w rozdziale 7 ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1939), albo wobec której nie orzeczono zakazu prowadzenia działalności związanej z wychowywaniem, leczeniem, edukacją małoletnich lub opieką nad nimi lub zakazu przebywania w określonych środowiskach lub miejscach, kontaktowania się z określonymi osobami, zbliżania się do określonych osób lub opuszczania określonego miejsca pobytu bez zgody sądu. Spełnienie tego warunku jest potwierdzane oświadczeniem Prowadzącego kurs składanym u Wykonawcy.

- 14) Umożliwienie Zamawiającemu i uprawnionym instytucjom prowadzenia wizyt monitorujących i/lub obserwacji realizowanego kursu.
- 15) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu dziennika zajęć, zawierającego harmonogram i program kursu w terminach wskazanych przez Zamawiającego.
- 16) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu imiennych list uczestników kursu potwierdzających odbiór materiałów szkoleniowych przez uczestników kursu.
- 17) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu listy obecności potwierdzających uczestnictwo osób biorących udział w kursie (z własnoręcznymi podpisami uczniów z każdego dnia zajęć – na zajęciach części teoretycznej i praktycznej) w terminach wskazanych przez Zamawiającego. Listy obecności powinny stanowić odrębny dokument, niebędący częścią dziennika zajęć.
- 18) Wydanie zaświadczeń ukończenia kursu dla każdego uczestnika kursu. **Uwaga:** Na zaświadczeniu o ukończeniu kursu winny zostać umieszczone m. in.: szczegółowy zakres programowy kursu (wraz z podaniem tematyki zajęć i ilości godzin kursu), logotypy projektu i zapis: *Kurs przeprowadzony w ramach projektu „Centrum Kompetencji Zawodowych w Gminie Miejskiej Kraków” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus* – wg wzoru przekazanego przez Zamawiającego na etapie realizacji zamówienia.
- 19) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu listy uczestników każdego Kursu, którzy przystąpili do egzaminu wraz z wynikami egzaminu w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- 20) Listy obecności oraz dziennik zajęć powinny być prowadzone i uzupełniane na bieżąco.
- 21) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu kserokopii zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu wydawanych uczestnikom kursu, a także zbiorczego potwierdzenia ich przekazania uczestnikom w terminach wskazanych przez Zamawiającego.
- 22) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu kserokopii certyfikatów kwalifikacyjnych potwierdzających zdanie egzaminu zewnętrznego oraz uzyskanie kwalifikacji, a także zbiorczego potwierdzenia ich przekazania uczestnikom w terminach wskazanych przez Zamawiającego.
- 23) Dostarczenie przez Wykonawcę Zamawiającemu w wersji elektronicznej od pięciu do dziesięciu zdjęć z przebiegu realizacji kursu.