
Ropczyce: USŁUGA EDUKACYJNA: kurs kelnerski, kurs barmański z elementami flair, kurs baristyczny z elementami Art Latte
Numer ogłoszenia: 538890 - 2013; data zamieszczenia: 30.12.2013

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Zespół Szkół Agro-Technicznych w Ropczycach , ul. Mickiewicza 13, 39-100 Ropczyce, woj. podkarpackie, tel. 0-17 2218571, faks 0-17 2218201.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** <http://zsat-ropczyce.pl>

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: USŁUGA EDUKACYJNA: kurs kelnerski, kurs barmański z elementami flair, kurs baristyczny z elementami Art Latte.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi edukacyjnej dotyczącej prowadzenia kursów: Kurs kelnerski, kurs barmański z elementami flair, kurs baristyczny z elementami Art Latte w ramach projektu Podkarpacie stawia na zawodowców Zamawiający podzielił zamówienie na 3 części: Część I Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi edukacyjnej i przeprowadzenie kursu kelnerskiego dla 2 grup po 15 osób, po 80 godzin dla każdej grupy, łącznie 160 godzin w Zespole Szkół Agro-Technicznych w Ropczycach, w terminie do 20 czerwca 2014r. Za godzinę edukacyjną należy przyjąć 45 minut. Zakres tematyczny oraz wymogi kursu stanowi załącznik nr 1. Część II Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi edukacyjnej i przeprowadzenie kursu barmańskiego z elementami flair dla 2 grup po 12 osób, po 80 godzin dla każdej grupy, łącznie 160 godzin w Zespole Szkół Agro-Technicznych w Ropczycach, w terminie do 20 czerwca 2014r. Za godzinę edukacyjną należy przyjąć 45 minut. Zakres tematyczny oraz wymogi kursu stanowi załącznik nr 1a. Część III Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi edukacyjnej i przeprowadzenie kursu baristycznego z elementami Art Latte dla 2 grup po 12 osób, po 80 godzin dla każdej grupy, łącznie 160 godzin w Zespole Szkół Agro-Technicznych w Ropczycach, w terminie do 20 czerwca 2014r. Za godzinę edukacyjną należy przyjąć 45 minut. Zakres tematyczny oraz wymogi kursu stanowi załącznik nr 1b.

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.00.00.00-4.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: tak, liczba części: 3.

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 20.06.2014.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.2) ZALICZKI

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

- **III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące: posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Wykonawca na potwierdzenie warunku składa oświadczenie
- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- W części I Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca odpowiednio udokumentuje, że zrealizował w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres działalności jest krótszy w tym okresie, co najmniej 2 usługi edukacyjne lub szkoleniowe (szkolenie, warsztaty, kurs, zajęcia pozalekcyjne) o tematyce zajęć obejmującej przedmiot zamówienia w części I w ilości co najmniej 16 godzin każda. W części II Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca odpowiednio udokumentuje, że zrealizował w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres działalności jest krótszy w tym okresie, co najmniej 2 usługi edukacyjne lub szkoleniowe (szkolenie, warsztaty, kurs, zajęcia pozalekcyjne) o tematyce zajęć obejmującej przedmiot zamówienia w części II w ilości co najmniej 16 godzin każda. W części III Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca odpowiednio udokumentuje, że zrealizował w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres działalności jest krótszy w tym okresie, co najmniej 2 usługi edukacyjne lub szkoleniowe (szkolenie, warsztaty, kurs, zajęcia pozalekcyjne) o tematyce zajęć obejmującej przedmiot zamówienia w części II w ilości co najmniej 16 godzin każda

- **III.3.3) Potencjał techniczny**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca odpowiednio udokumentuje, że dysponuje lub na czas realizacji usługi będzie dysponował co najmniej 1 osobą, która: Dla części I Z uwagi na charakter i zakres obowiązków osoby prowadzącej zajęcia pożądanym jest, aby osoba wyznaczona przez Wykonawcę do prowadzenia kursu stanowiącego przedmiot usługi będącej przedmiotem zamówienia w cz. I spełniała minimum poniższe wymagania: Wykonawca winien wykazać, że sam posiada lub dysponuje/będzie dysponować osobą, która będzie prowadziła zajęcia praktyczne, ukończyła kurs/szkolenie z zakresu sztuki kelnerskiej, przeprowadziła co najmniej 2 szkolenia 16 godzinne zajęć kursu kelnerskiego w grupach/grupie co najmniej 10-osobowej. Osoby prowadzące kursy powinny posiadać co najmniej 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu tego typu szkoleń. Do uznania, że Wykonawca spełnia warunek posiadania wiedzy i doświadczenia, Zamawiający wymaga złożenia wykazu usług szkoleniowych związanych tematycznie ze szkoleniem organizowanym przez Zamawiającego w dwóch ostatnich latach licząc od dnia upływu terminu składania ofert. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, iż wykonał należycie (np. przez załączenie referencji) 2 takie szkolenia/kursy. Wykonawca musi dysponować taką liczbą wykładowców i instruktorów, aby zapewnić prawidłową oraz terminową realizację usługi szkoleniowej i zagwarantować jej wysoką jakość. Dla części II Wykonawca winien wykazać, że sam posiada lub dysponuje/będzie dysponować osobą, która będzie prowadziła zajęcia praktyczne, ukończyła kurs/szkolenie egzamin z zakresu sztuki barmańskiej, przeprowadziła 2 szkolenia/kursy co najmniej 16 godzinne zajęć kursu barmańskiego w grupach/grupie co najmniej 10-osobowej. Osoby prowadzące kursy powinny: posiadać zaświadczenie lub dyplom z mistrzostw polski w danym zawodzie, posiadać co najmniej 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu tego typu szkoleń. Do uznania, że Wykonawca spełnia warunek posiadania wiedzy i doświadczenia, Zamawiający wymaga złożenia wykazu usług szkoleniowych związanych tematycznie ze szkoleniem organizowanym przez Zamawiającego w dwóch ostatnich latach licząc od dnia upływu terminu składania ofert. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, iż wykonał należycie (np. przez załączenie referencji) 2 takie szkolenia/kursy. Wykonawca musi dysponować taką liczbą wykładowców i instruktorów, aby zapewnić prawidłową oraz terminową realizację usługi szkoleniowej i zagwarantować jej wysoką jakość. Dla części III Wykonawca winien wykazać, że sam posiada lub dysponuje/będzie dysponować osobą, która będzie prowadziła zajęcia praktyczne, ukończyła kurs/szkolenie egzamin z zakresu sztuki baristycznej, przeprowadziła 2 szkolenia/kursy co najmniej 16 godzinne zajęcia kursu baristy w grupach/grupie co najmniej 10-osobowej. Osoby prowadzące kursy powinny: posiadać zaświadczenie lub dyplom z mistrzostw polski w danym zawodzie, posiadać co najmniej 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu tego typu szkoleń. Do uznania, że Wykonawca spełnia warunek posiadania wiedzy i doświadczenia, Zamawiający wymaga złożenia wykazu usług szkoleniowych związanych tematycznie ze szkoleniem organizowanym przez Zamawiającego w dwóch ostatnich latach licząc od dnia

upływu terminu składania ofert. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, iż wykonał należycie (np. przez załączenie referencji) 2 szkolenia/kursy. Wykonawca musi dysponować taką liczbą wykładowców i instruktorów, aby zapewnić prawidłową oraz terminową realizację usługi szkoleniowej i zagwarantować jej wysoką jakość

- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca odpowiednio udokumentuje, że dysponuje lub na czas realizacji usługi będzie dysponował co najmniej 1 osobą, która: Dla części I Z uwagi na charakter i zakres obowiązków osoby prowadzącej zajęcia pożądanym jest, aby osoba wyznaczona przez Wykonawcę do prowadzenia kursu stanowiącego przedmiot usługi będącej przedmiotem zamówienia w cz. I spełniała minimum poniższe wymagania: Wykonawca winien wykazać, że sam posiada lub dysponuje/będzie dysponować osobą, która będzie prowadziła zajęcia praktyczne, ukończyła kurs/szkolenie z zakresu sztuki kelnerskiej, przeprowadziła co najmniej 2 szkolenia 16 godzinne zajęć kursu kelnerskiego w grupach/grupie co najmniej 10-osobowej. Osoby prowadzące kursy powinny posiadać co najmniej 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu tego typu szkoleń. Do uznania, że Wykonawca spełnia warunek posiadania wiedzy i doświadczenia, Zamawiający wymaga złożenia wykazu usług szkoleniowych związanych tematycznie ze szkoleniem organizowanym przez Zamawiającego w dwóch ostatnich latach licząc od dnia upływu terminu składania ofert. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, iż wykonał należycie (np. przez załączenie referencji) 2 takie szkolenia/kursy. Wykonawca musi dysponować taką liczbą wykładowców i instruktorów, aby zapewnić prawidłową oraz terminową realizację usługi szkoleniowej i zagwarantować jej wysoką jakość. Dla części II Wykonawca winien wykazać, że sam posiada lub dysponuje/będzie dysponować osobą, która będzie prowadziła zajęcia praktyczne, ukończyła kurs/szkolenie egzamin z zakresu sztuki barmańskiej, przeprowadziła 2 szkolenia/kursy co najmniej 16 godzinne zajęć kursu barmańskiego w grupach/grupie co najmniej 10-osobowej. Osoby prowadzące kursy powinny: posiadać zaświadczenie lub dyplom z mistrzostw polski w danym zawodzie, posiadać co najmniej 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu tego typu szkoleń. Do uznania, że Wykonawca spełnia warunek posiadania wiedzy i doświadczenia, Zamawiający wymaga złożenia wykazu usług szkoleniowych związanych tematycznie ze szkoleniem organizowanym przez Zamawiającego w dwóch ostatnich latach licząc od dnia upływu terminu składania ofert. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, iż wykonał należycie (np. przez załączenie referencji) 2 takie szkolenia/kursy. Wykonawca musi dysponować taką liczbą wykładowców i instruktorów, aby zapewnić prawidłową oraz terminową realizację usługi szkoleniowej i zagwarantować jej wysoką jakość. Dla części III Wykonawca winien wykazać, że sam posiada lub dysponuje/będzie dysponować osobą, która będzie prowadziła zajęcia praktyczne, ukończyła kurs/szkolenie egzamin z zakresu sztuki baristycznej, przeprowadziła 2 szkolenia/kursy co najmniej 16 godzinne zajęcia kursu baristy w grupach/grupie co najmniej 10-osobowej. Osoby prowadzące kursy powinny: posiadać zaświadczenie lub dyplom z

mistrzostw polski w danym zawodzie, posiadać co najmniej 5-letnie doświadczenie w prowadzenie tego typu szkoleń. Do uznania, że Wykonawca spełnia warunek posiadania wiedzy i doświadczenia, Zamawiający wymaga złożenia wykazu usług szkoleniowych związanych tematycznie ze szkoleniem organizowanym przez Zamawiającego w dwóch ostatnich latach licząc od dnia upływu terminu składania ofert. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, iż wykonał należycie (np. przez załączenie referencji) 2 szkolenia/kursy. Wykonawca musi dysponować taką liczbą wykładowców i instruktorów, aby zapewnić prawidłową oraz terminową realizację usługi szkoleniowej i zagwarantować jej wysoką jakość

- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Wykonawca składa oświadczenie

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

- potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;
- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;
- wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami;

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;

- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: <http://zsat-ropczyce.pl>

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Zespół Szkół Agro-Technicznych im. Wincentego Witosa w Ropczycach Adres: 39-100 Ropczyce, ul. A. Mickiewicza 13.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 10.01.2014 godzina 10:00, miejsce: Zespół Szkół Agro-Technicznych im. Wincentego Witosa w Ropczycach Adres: 39-100 Ropczyce, ul. A. Mickiewicza 13 sekretariat.

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej: Projekt Podkarpacie stawia na zawodowców w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: tak

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA: Kurs kelnerski.

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Kurs kelnerski dla 2 grup po 15 osób, min. 80 godzin dla każdej grupy, zakres tematyczny kursu powinien obejmować następujące zagadnienia: - Wizerunek zawodowy kelnera. - Bielizna stołowa, szkło, porcelana, sztucce, sprzęt używany na stole gościa. - Technika nakrywania (obrasy, skirting, molleton), składanie serwetek. - Mise en place - przygotowanie stołu pomocniczego (pomocnika kelnerskiego) przed bankietem zasiadającym wg. Menu (wesele na 30 osób). - Technika noszenia zastawy, zasady noszenia tac kelnerskich. - Nakrycie podstawowe, rozszerzone, bankietowe, specjalne. - Metody serwowania. Serwowanie napojów bezalkoholowych, alkoholowych, serwowanie win oraz potraw. - Rodzaje śniadań. Organizacja bufetu śniadaniowego, przebieg obsługi podczas śniadania wiedeńskiego wzmocnionego, śniadania z szampanem. Brunch. - Formy przyjęć w zakładzie gastronomicznym. Lampka wina, cocktail party, bankiet angielski, bankiet amerykański, przyjęcia typu bufetowego, bankiet zasiadany. - Obsługa przyjęcia wg protokołu dyplomatycznego. - Przygotowanie potraw przy konsumencie, flambirowanie.
- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.00.00.00-4.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 20.06.2014.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA: Kurs barmański z elementami flair.

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Kurs barmański z elementami flair dla 2 grup po 12 osób, min. 80 godzin dla każdej grupy, Zakres tematyczny kursu powinien obejmować następujące zagadnienia: - wprowadzenie do zawodu, - terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego, - alkoholoznawstwo, - miksologię- zasady komponowania napojów mieszanych, - zasady podawania napojów alkoholowych, - dekoracje / garnish oraz sztuka prezentacji, - odpowiedzialne serwowanie alkoholu, - obsługa gości przy barze, - organizacja baru i pracy barmana, - wprowadzenie do Working Flair_w tym Free Pouringu, - podstawy elementów ewolucji przedmiotami barmańskimi, ewolucji butelką (3 x 60 min.) kilka

możliwości chwytania butelki, podstawy elementów ewolucji przy połączeniu dwóch przedmiotów (3 x 60 min.) kubek metalowy w połączeniu z butelką, podstawy elementów ewolucji i pracy z kilkoma przedmiotami (3 x 60 min.), połączenie: kubek, butelka, szczypta, lód, dekoracja, słomka..

- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.00.00.00-4.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 20.06.2014.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 3 NAZWA: Kurs baristyczny z elementami Art. Latte.

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Kurs baristyczny z elementami Art. Latte, dla 2 grup po 12 osób, min. 30 godzin dla każdej grupy (w tym minimum 15 godzin praktycznych), zakres tematyczny kursu powinien obejmować następujące zagadnienia: - pochodzenie kawy, - gatunki kaw, - mieszanki kaw, - rozpoznawanie ziaren Robusty i Arabiki, - wypalanie i przechowywanie kaw, - kofeina i jej wpływ na człowieka, - parametry prawidłowego espresso, Ristretto, Americano, Coretto, Mocha, Con Panna, Cappuccino, Latte Machiato, Espresso Machiato, Irish cafe, Ice cafe, - wpływ grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka), - zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego, - obsługa klienta przy barze, - serwowanie kaw
Zajęcia praktyczne : - wykonywanie poznanych kaw przez wszystkich kursantów, - zasady spieniania mleka do różnych kaw, - wykonywanie kaw smakowych oraz warstwowych z syropami, - Latte art : podstawowe wzory lane z ręki, malowanie wykałaczką, malowanie sosem czekoladowym
Zajęcia praktyczne powinny odbywać się w odpowiednio przystosowanym i wyposażonym pomieszczeniu gastronomicznym. Wykonawca powinien zapewnić niezbędne narzędzia i produkty gwarantujące odpowiedni poziom szkolenia. Każdy uczestnik szkolenia powinien mieć dostęp do samodzielnego stanowiska pracy. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć oraz przekazać na własność każdemu uczestnikowi szkolenia odzież roboczą (fartuch, kolorystyka do uzgodnienia). Po ukończeniu kursu, Wykonawca zobowiązany będzie wydać uczestnikom zaświadczenie o ukończeniu kursu zawodowego..
- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.00.00.00-4.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 20.06.2014.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.