



POWIATOWY ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3 W SOBÓTCE

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE – TECHNIKUM

ul. Świętego Jakuba 20, 55 – 050 SOBÓTKA

telefon / fax: +48 71 3162300

licsob@wp.pl, www:pzs3.pl

Powiatowy Zespół Szkół nr 3
w Sobótce

55-050 Sobótka, ul. Św. Jakuba 20

tel. (0-71) 316 23 00

Regon 932824751

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

(szacunkowa wartość zamówienia nie przekracza kwot określonych w Ustawie Prawa zamówień publicznych)

na przeprowadzenie kursów zawodowych dla uczniów technikum w ramach projektu:
„Wsparcie Kształcenia Zawodowego na terenie ZIT WrOF w Powiecie Wrocławskim”
współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Fundusze Europejskie dla
Dolnego Śląska 2021–2027 Priorytet 8 – Fundusze Europejskie dla edukacji na Dolnym Śląsku
Działanie FEDS.08.03 – Dostęp do edukacji – ZIT

I. ZAMAWIAJĄCY

Powiatowy Zespół Szkół nr 3 w Sobótce
ul. Św. Jakuba 20
55-050 Sobótka

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kurs 1: Barista – podstawy sztuki parzenia kawy

Liczba uczestników: 15 uczniów

Liczba godzin: 16

Forma zajęć: zajęcia praktyczno-teoretyczne

Miejsce realizacji: na terenie szkoły

Zakres tematyczny:

- historia i pochodzenie kawy,
- rodzaje kawy i sposoby jej obróbki,
- mielenie kawy i ustawienia młynka,
- budowa i obsługa ekspresu ciśnieniowego,
- przygotowanie espresso, lungo, americano,
- spienianie mleka i przygotowanie cappuccino oraz latte macchiato,
- wprowadzenie do latte art (serduszko, rozeta itp.),
- higiena stanowiska pracy baristy,
- ergonomia pracy i zasady BHP,
- obsługa klienta, savoir-vivre baristy.

Wymagania sprzętowe:

- ekspresy ciśnieniowe
- młynki do kawy
- dzbanki do mleka, termometry, filizanki, kawa, mleko.

Rezultaty:

- Certyfikat ukończenia kursu,
- potwierdzenie zdobycia podstawowych umiejętności parzenia kawy,
- możliwość praktycznego wykonania podstawowych kaw mlecznych.

Kurs 2: Barman – obsługa klienta i miksologia bezalkoholowa

Liczba uczestników: 15 uczniów

Liczba godzin: 16

Forma zajęć: zajęcia praktyczno-teoretyczne

Miejsce realizacji: na terenie szkoły

Zakres tematyczny:

- historia zawodów barmańskich,
- wyposażenie baru i sprzęt barmański (shakery, szklanki, muddler, łyżka barmańska),
- rodzaje szkła barowego i zasady jego doboru,
- techniki przygotowywania napojów: build, shake, stir,
- dekoracja i podawanie napojów bezalkoholowych,
- przepisy na klasyczne drinki bezalkoholowe (Virgin Mojito, Blue Lagoon, Shirley Temple),
- obsługa klienta – standardy zachowania, etyka, wygląd,
- organizacja miejsca pracy i zasady BHP.

Wymagania sprzętowe:

- zestawy barmańskie
- szklanki, rurki, owoce, syropy, soki, lód,
- materiały do ćwiczeń i instruktaż.

Rezultaty:

- Certyfikat ukończenia kursu,
- nabycie umiejętności przygotowania napojów i ich estetycznego podawania.

Kurs 3: Turystyka miejska – wprowadzenie do obsługi ruchu turystycznego

Liczba uczestników: 15 uczniów

Liczba godzin: 8

Forma zajęć: wykładowo-praktyczne, w tym terenowe

Miejsce realizacji: sala lekcyjna, teren miasta

Zakres tematyczny:

- pojęcie i rozwój turystyki miejskiej,
- atrakcje turystyczne i ich klasyfikacja,
- planowanie trasy zwiedzania i prezentacja obiektów,
- podstawy pracy przewodnika miejskiego,
- obsługa klienta i komunikacja interpersonalna,
- specyfika turystyki zrównoważonej,
- praca z grupą – bezpieczeństwo, reagowanie w sytuacjach trudnych,
- ćwiczenia praktyczne: prezentacja atrakcji lokalnych, oprowadzanie po terenie szkoły/lokalnej trasy,
- tworzenie własnych propozycji tras turystycznych w Sobótce lub okolicach.

Wymagania organizacyjne:

- dostęp do materiałów edukacyjnych,
- środki multimedialne (projektor, plansze),
- możliwość przeprowadzenia wyjścia terenowego.

Rezultaty:

- Certyfikat ukończenia kursu,
- podstawowa wiedza o pracy przewodnika i promocji walorów lokalnych,
- rozwój umiejętności interpersonalnych i autoprezentacji.

W przypadku realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do wystawienia faktury za przeprowadzenie kursu.

- Kurs baristy (16 godzin, 15 uczniów)
- Kurs barmana (16 godzin, 15 uczniów)
- Kurs turystyki miejskiej 8 godzin, 15 uczniów)

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

do dnia **30 .11. 2025r.**

IV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERTY PRZEZ WYKONAWCÓW (DO WYBORU PRZEZ WYKONAWCĘ)

1. Oferty należy złożyć w wersji elektronicznej na e-mail: sekretariat@pzs3.pl lub licsob@pzs3.pl;
2. Oferty należy złożyć do dnia **31.08.2025r.**

V. KRYTERIUM WYBORU OFERTY

Zamawiający wybierze Wykonawcę na podstawie ofert złożonych w niniejszym postępowaniu.

Ocena oferty nastąpi na podstawie kryterium- cena 100 pkt.

VI. WARUNKI PŁATNOŚCI

Płatność nastąpi przelewem w ciągu 14 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionego dokumentu księgowego (faktura VAT/rachunek)

VII. DODATKOWE INFORMACJE:

1. Osoba merytorycznie odpowiedzialna za prowadzenie sprawy – Edyta Hajdamowicz –
tel. 71 3162 300

Załączniki:

1. Oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu na podstawie ustawy Prawa zamówień
2. Klauzula obowiązku informacyjnego w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.
3. Formularz ofertowy

DYREKTOR

mgr Zbigniew Kubiak