

WZÓR UMOWY

Na podstawie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr UD-VI-ZP/...../10 w dniu2010 r. pomiędzy Miastem Stołecznym Warszawa Dzielnica Praga Południe z siedzibą w Warszawie przy ul. Grochowskiej 274, reprezentowanym przez:

p. Jarosława Karcza – Zastępcę Burmistrza Dzielnicy Praga Południe, na podstawie pełnomocnictw Prezydenta m. st. Warszawy Nr GP-0158/3655/2009 z dnia 18.11.2009 r. zwanych w dalszej treści umowy „Zamawiającym”

a

.....
Reprezentowanym

przez.....

zwanym dalej Wykonawcą

w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Tekst jednolity: Dz. U. z 2007r. Nr 233, poz. 1655 z późn.zm.), została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. W wyniku wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na usługę szkoleniową **na realizację kursów zawodowych I i II stopnia wraz z kursem języka angielskiego dla uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Warszawie przy ul. Majdańskiej 30/36**, Zamawiający zleca, a Wykonawca przeprowadzi następujące kursy:

1). Kursy zawodowe I stopnia

- kurs barmański I stopnia
- kurs sommelierski I stopnia
- kurs kucharski I stopnia

2). Kursy zawodowe II stopnia

- kurs barmański II stopnia
- kurs sommelierski II stopnia
- kurs kucharski II stopnia

3). Kurs języka angielskiego w ramach kursów zawodowych I i II stopnia

2. Wykonawca oświadcza, iż posiada uprawnienia oraz odpowiednie kwalifikacje i warunki do należytego wykonania zlecenia.

3. Oferta Wykonawcy złożona w postępowaniu o zamówienie publiczne, stanowi integralną część niniejszej umowy.

§ 2

1. Kursami, o których mowa w § 1 ust. 1 objętych będzie 12 grup, każda licząca po 12 osób:

- kurs barmański I stopnia – 2 grupy 12-osobowe – w sumie 24 osoby
- kurs sommelierski I stopnia – 2 grupy 12-osobowe – w sumie 24 osoby
- kurs kucharski I stopnia – 2 grupy 12-osobowe – w sumie 24 osoby
- kurs barmański II stopnia – 2 grupy 12-osobowe – w sumie 24 osoby
- kurs sommelierski II stopnia – 2 grupy 12-osobowe – w sumie 24 osoby
- kurs kucharski II stopnia – 2 grupy 12-osobowe – w sumie 24 osoby
- kurs języka angielskiego w ramach kursów zawodowych I i II stopnia – dla 12 grup kursów zawodowych – 12 osobowych

W sumie kursami zawodowymi i językowymi objęte będą 144 osoby wskazane przez Zamawiającego.

2. Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzenia kursów, o których mowa w § 1 ust. 1, w okresie od czerwca 2010 r do lutego 2011 r., w następujących terminach :

1). kurs barmański I stopnia:

- 1 grupa – od 05 do 06 czerwca oraz od 12-13 czerwca 2010 r.
- 2 grupa – od 19 do 20 czerwca oraz od 26-27 czerwca 2010 r.

2). kurs sommeliarski I stopnia:

- 1 grupa – od 05 do 06 czerwca oraz od 12-13 czerwca 2010 r.
- 2 grupa – od 19 do 20 czerwca oraz od 26-27 czerwca 2010 r.

3). kurs kucharski I stopnia:

- 1 grupa – od 05 do 06 czerwca oraz od 12-13 czerwca 2010 r.
- 2 grupa – od 19 do 20 czerwca oraz od 26-27 czerwca 2010 r.

4). kurs języka angielskiego w ramach kursów zawodowych I stopnia:

- 1 grupa – od 05 do 06 czerwca oraz od 12-13 czerwca 2010 r.
- 2 grupa – od 19 do 20 czerwca oraz od 26-27 czerwca 2010 r.

5). kurs barmański II stopnia:

- 1 grupa – od 08 do 09 styczeń oraz od 15-16 styczeń 2011 r.
- 2 grupa – od 29 do 30 styczeń oraz od 05 do 06 lutego 2011 r.

6). kurs sommeliarski II stopnia:

- 1 grupa – od 08 do 09 styczeń oraz od 15-16 styczeń 2011 r.
- 2 grupa – od 29 do 30 styczeń oraz od 05 do 06 lutego 2011 r.

7). kurs kucharski II stopnia:

- 1 grupa – od 08 do 09 styczeń oraz od 15-16 styczeń 2011 r.
- 2 grupa – od 29 do 30 styczeń oraz od 05 do 06 lutego 2011 r.

-8). kurs języka angielskiego w ramach kursów zawodowych II stopnia:

- 1 grupa – od 08 do 09 styczeń oraz od 15-16 styczeń 2011 r.
- 2 grupa – od 29 do 30 styczeń oraz od 05 do 06 lutego 2011 r.

3. Kursy będące przedmiotem zamówienia w § 1 ust. 1 będą przeprowadzone w:

- 1). kursy zawodowe - Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich przy ul. Majdańskiej 30/36 w Warszawie;

- w przypadku kursów zawodowych I i II stopnia Zamawiający udostępnia na czas trwania kursów następujące sale:

- kurs barmański – sala obsługi konsumenta
- kurs sommelierski i kucharski – sala gastronomiczna.

2). kursy języka angielskiego - miejsce zapewnione przez Wykonawcę.

4. Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia:

1). Wyposażenia sal, w których prowadzone będą kursy zawodowe w ten sposób, że:

Sale dostosowane będą do prowadzenia zajęć w formie teoretycznej i praktycznej w ramach ww. kursów zawodowych i wyposażone są w ławki, krzesła i tablice z kredą oraz sprzęt multimedialny (komputer, projektor), który zostanie udostępniony Wykonawcy do prowadzenia kursów.

2). Pracownie będą miały również dostęp do bieżącej wody oraz wyposażone będą w odpowiedni sprzęt wymagany do przeprowadzenia kursów zawodowych (Załącznik nr 1) oraz produkty spożywcze (Załącznik nr 3), a uczestnicy projektu otrzymają podręczniki w ramach kursu zawodowego (Załącznik nr 2).

3). W pracowniach będzie miejsce do pozostawienia wierzchniej odzieży, na przebranie się.

5. Zamawiający przewiduje możliwość obejrzenia sal, w których prowadzone będą zajęcia zawodowe przez Wykonawcę przed podpisaniem umowy.

§ 3

1. Wykonawca w ramach przedmiotowej umowy zobowiązuje się do przeprowadzenia przedmiotowych kursów w ilości godzin kursów ogółem: **640** w tym:

1). kurs barmański I stopnia – 30 godz. – jedna grupa; dwie grupy – 60 godz. ,
w cenie brutto.....zł za 1 godzinę kursu, w dwie grupy kursu 60 godzin w
sumie.....zł.
słownie.....

2). kurs sommelierski I stopnia – 25 godz.- jedna grupa, dwie grupy – 50 godz.

w cenie brutto.....zł za 1 godzinę kursu, w dwie grupy kursu 50 godzin w sumie.....zł.
słownie.....

3). kurs kucharski I stopnia – 30 godz. -jedna grupa; dwie grupy – 60 godz.
w cenie brutto.....zł za 1 godzinę kursu, w dwie grupy kursu 60 godzin w sumie.....zł.
słownie.....

4). kurs barmański II stopnia – 30 godz. -jedna grupa; dwie grupy – 60 godz.
w cenie brutto.....zł za 1 godzinę kursu, w dwie grupy kursu 60 godzin w sumie.....zł.
słownie.....

5). kurs sommelierski II stopnia – 25 godz. - jedna grupa, dwie grupy – 50 godz.
w cenie brutto.....zł za 1 godzinę kursu, w dwie grupy kursu 50 godzin w sumie.....zł.
słownie.....

6). kurs kucharski II stopnia– 30 godz. -jedna grupa; dwie grupy – 60 godz.
w cenie brutto.....zł za 1 godzinę kursu, w dwie grupy kursu 60 godzin w sumie.....zł.
słownie.....

7). kurs języka angielskiego w ramach kursów zawodowych I i II stopnia: ilość godz. 300 godz. po 25 godz. dla jednej grupy, w sumie kursem objętych zostanie 12 grup,
w cenie brutto.....zł za 1 godzinę kursu, w 12 grup kursu 300 godzin
w sumie.....zł.
słownie.....

Ogółem kwota umowy:zł.

Słownie.....

w poszczególnych latach do wysokości kwot zaplanowanych na ww. zadania w załączniku Dzielnicy do budżetu m.st. Warszawy.

§ 5

W związku z realizacją niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:

1. prowadzenia dokumentacji przebiegu kursów stanowiącej:

listę obecności, kartę czasu pracy prowadzących zajęcia, wymiar godzin i tematy zajęć edukacyjnych, protokół z egzaminu, rejestr wydanych zaświadczeń lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie kursu i uzyskanie kwalifikacji.

§ 6

Wykonawca może zlecić realizacji kursu innym podwykonawcom i dokonać uch zmiany zgodnie z art. 36 ust. 4 i 5 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2004 r. z późn. zm.)

§ 7

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Przeprowadzenia kursów zawodowych oraz kursu języka angielskiego zgodnie z programem kursów zawodowych, w którym zostaną uwzględnione następujące elementy:

1). kurs barmański I stopnia:

- historia cocktailu, etyka zawodowa i sylwetka barmana, wiedza z zakresu procesów produkcji napojów alkoholowych, praktyczne zapoznanie z wyposażeniem cocktail baru

2). kurs barmański II stopnia:

- podstawy miksologii, techniki układania receptur misjologicznych, kultura spożywania napojów alkoholowych;

3). kurs sommeliarski I stopnia:

- wprowadzenie do degustacji win,
- zasady upraw winnej latorośli;

4). kurs sommelierski II stopnia:

- warsztaty degustacyjne obejmujące zasady łączenia win z potrawami,
- ekonomiczne aspekty pracy sommeliera;

5). kurs kucharski I stopnia:

- techniki kulinarne dotyczące przyrządzania ryb i owoców morza,
- vademecum wiedzy na temat produktów wykorzystywanych w kuchni,

6). kurs kucharski II stopnia:

- zagadnienia dotyczące kuchni światowej w zakresie min. technik sporządzania ryb i owoców morza.

7). kurs języka angielskiego – program kursu zostanie dostosowany do poziomu znajomości języka angielskiego uczestników zajęć na podstawie przeprowadzonego testu językowego przygotowanego przez Wykonawcę i dostarczonego Zamawiającemu oraz z uwzględnieniem zakresu tematycznego kursów zawodowych I i II stopnia: barman, sommelier, kucharz z zakresu m.in. specjalistycznego nazewnictwa.

2. Dostarczenia Zamawiającemu najpóźniej w dniu podpisania umowy po 2 egzemplarze dokumentów CV osób prowadzących zajęcia, dokumentujące odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie oraz czytelnie podpisanych przez prowadzących zajęcia.

3. Przygotowania rozkładu materiałów do kursów zawodowych, tj. tematów zajęć prowadzonych w ramach kursów.

4. Przeprowadzenia zajęć zawodowych i językowych w systemie sobotnio-niedzielnym – 2 spotkania dla każdej z grup w miesiącu czerwcu 2010 r. (kursy I stopnia) oraz 2

spotkania dla każdej z grup w systemie sobotnio-niedzielnym w miesiącach styczeń- luty 2011 r. (kursy II stopnia) oraz kursy językowe w ramach zamawianych kursów zawodowych.

5. Przeprowadzenia egzaminu potwierdzającego zdobyte kwalifikacje zawodowe i językowe oraz wydania Certyfikatu ukończenia kursu – 72 sztuki w 2010 r. i 72 sztuki w 2011 r., na których umieszczone zostaną logo UE i Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki oraz nazwa projektu (wzór dostarczony przez Zamawiającego).

6. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegania zasad ochrony danych osobowych uczestników projektu zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002r. Nr 101 poz.926, ze zmianami), w ramach przeprowadzeniem kursów oraz przygotowaniem Certyfikatów ukończenia kursów .

7. Zapewnienia sali do przeprowadzenia kursu języka angielskiego w ramach kursów zawodowych I i II stopnia wyposażonej w komputer, rzutnik oraz tablice multimedialne, a także przygotowanie materiałów dydaktycznych w postaci książek, ćwiczeń, płyt audio i DVD, na których zostaną naklejone naklejki z logo UE i PO KL dostarczone przez Zamawiającego i zorganizowanie cateringu (kawa, herbata, woda, suche ciastka) każdorazowo w trakcie szkoleń oraz oznakowanie sali szkoleniowej tabliczką dostarczoną przez Zamawiającego.

8. Zawiadomienia (pisemnego) Zamawiającego w ciągu 2 dni (licząc w dniach roboczych) od zaistnienia zdarzenia o przypadkach niezdyscyplinowania, nieusprawiedliwionej nieobecności oraz każdorazowej absencji lub rezygnacji z uczestnictwa w kursach w trakcie jego trwania.

9. Pisemnego zawiadomienia Zamawiającego o zakończeniu kursów i ich wynikach.

10. Dostarczenia każdorazowo po zakończeniu zajęć w ramach kursów następujących dokumentów zgodnych z wzorem dostarczonym przez Zamawiającego: list obecności uczestników, sprawozdań z przeprowadzonych zajęć, kart czasu pracy prowadzących zajęcia, list z potwierdzeniem odbioru materiałów szkoleniowych przez uczestników kursów językowych, list z potwierdzeniem odbioru certyfikatów przez uczestników kursów.

11. Dostarczenia kserokopii certyfikatów, kserokopii materiałów szkoleniowych z kursów językowych, po jednym egzemplarzu płyt DVD z wgranymi programami szkoleniowymi oraz płyty CD ze zdjęciami w formacie jpg dokumentującymi przebieg zajęć i oznaczenia sal zgodnie z wytycznymi Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

12. Przedłożenia niezwłocznie, nie później jednak, niż w ciągu 7 dni od dnia zakończenia kursów dokumentów, o których mowa w § 4 w formie oryginałów lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

13. Pisemnego informowania Zamawiającego o konieczności zmiany – wyłącznie z przyczyn niezależnych od Wykonawcy - co najmniej na 7 dni przed planowaną zmianą:

- osoby prowadzącej kurs (wykładowcy), przedkładając jednocześnie informację o kwalifikacjach proponowanego kandydata,

- zmianę miejsca prowadzenia szkolenia w przypadku kursów języka angielskiego.

Zmiana osoby prowadzącej kurs (wykładowcy), miejsca kursu lub jakkolwiek inna możliwa jest wyłącznie po wyrażeniu zgody na nią przez Zamawiającego.

14. Zarejestrowania kursów zawodowych i językowych przed ich rozpoczęciem na stronie www.inwestycjawkadry.pl oraz dostarczenia Wykonawcy wydruku z potwierdzeniem rejestracji.

15. Przekazania wszystkich dokumentów dotyczących kursów Zamawiającemu po przeprowadzeniu zajęć.

§ 8

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

1. Wizyt monitorujących kursy celem sprawdzenia zgodności prowadzonych kursów z przedstawionym programem oraz frekwencji uczestników kursów, a także prawo wglądu do dokumentów.
2. Uczestnictwa w egzaminie końcowym.
3. Niezwłocznego rozwiązania umowy w razie nienależytego jej wykonania przez Wykonawcę, po uprzednim pisemnym zawiadomieniu o stwierdzonych nieprawidłowościach i nie dotrzymania terminu wskazanego przez Zamawiającego, do ich usunięcia.

§ 9

W przypadku rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym na podstawie § 7 pkt 3 wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy zostanie ustalone proporcjonalnie do efektywnego czasu trwania szkolenia.

§ 10

1. Zamawiający zastrzega prawo naliczania kar umownych liczonych od wynagrodzenia, określonej w § 3 ust. 2 w następujących wypadkach i wysokościach:

- 1). za zwłokę w terminie rozpoczęcia lub zakończenia szkolenia – w wysokości 1 % wynagrodzenia za każdy dzień zwłoki,
- 2). za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn zależnych od Wykonawcy lub za rozwiązanie umowy w trybie określonym w § 7 ust. 3 – w wysokości 10 % wynagrodzenia,
- 3). za każdorazowe naruszenie pozostałych postanowień umowy – w wysokości 1 % wynagrodzenia.

§ 11

Wszelkie spory, które mogą wynikać na tle wykonania postanowień umowy strony podejmują się rozstrzygnąć polubownie. W razie braku możliwości polubownego rozwiązania sporów, będą one rozstrzygane przez Sąd właściwy dla Zamawiającego.

§ 12

Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, o ile wartość zastrzeżonych kar nie pokrywa wartości szkody, a także w przypadkach, dla których kar umownych nie zastrzeżono.

§ 13

Zmiany postanowień umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i mogą zostać wniesione w przypadku zmiany terminów rozpoczęcia kursów wynikającej z przyczyn proceduralnych.

§ 14

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową obowiązują przepisy:
ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy
(t. j. Dz. U. Nr 69 z 2008r. poz. 415 ze zm.),
rozporządzenia MPiPS z dnia 2 marca 2007r. w sprawie standardów usług rynku pracy
(Dz. U. Nr 47, poz. 314), kodeksu cywilnego.

§ 15

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, trzy
dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

§ 16

Załącznikami stanowiącymi integralną część niniejszej umowy są :

4. Załącznik nr 1 – Wykaz sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia kursów zawodowych.
5. Załącznik nr 2 – Wykaz podręczników do kursów zawodowych.
6. Załącznik nr 3 – Wykaz produktów spożywczych do przeprowadzenia kursów zawodowych.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca

Załącznik nr 1 do umowy nr

Wykaz sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia kursów zawodowych
Kurs kucharski

L.p.	opis
1	Miksery ręczne
2	Frytownica pojedyncza pojemność 3 litry
3	Piec konwekcyjno - parowy 5 poziomów na GN1/1,
4	Kuchenki gazowe z piekarnikiem elektrycznym
5	Lodówka
6	Garnki do ryb z pokrywą różnych rozmiarów
7	Rondle różnych rozmiarów
8	Patelnie stalowe i żeliwne
9	Noże (do jarzyn, mięsa, ryb, otwierania ostryg, itp.)
10	Miski
11	Drobny sprzęt gastronomiczny (Foremki do terin trapez, trójkąt, półkole, Sita stożkowe o różnej średnicy, pęseta do usuwania ości, różgi, obieraczki do ziemniaków, deski, skrobki, wycinarki, worki do wyciskania, końcówki gwiazdki itp.)
12	Talerze, sztućce

Kurs sommelierski

L.p.	opis
1	kieliszki RIEDEL Restaurant Sangiovese/ Riesling 446/15
2	RIEDEL Restaurant Champagne 446/48
3	karafka Dekanter RIEDEL Restaurant Merlot 1446/14
4	klasyczne coolery do chłodzenia wina-metal
5	(mały cooler) do wypływania degustowanego wina
6	Koszyk drewniany/ wiklinowy lub metalowy - 45 stopni
7	Lodówka do przechowywania win
8	sorbetiera - dzieża do lodów
9	wagi elektryczne do 5 kg
10	zmywarko - wyparzarka do szkła
11	flipchart

Kurs barmański

L.p.	opis
1	ręczna kruszarka do lodu
2	blender
3	shaker 0,5 ltr metalowy
4	shaker 0,7 ltr metalowy

5	shaker boston
6	shaker francuski
7	szklanica 0,7 ltr z dziobkiem
8	dash bottle - butelka do gorzkich składników
9	łyżeczka spiralna z tłuczkiem
10	komplet łyżeczek miarek
11	Jigger 3/5
12	Jigger 2/4
13	Jigger 2,5/5
14	dzbanek miarowy 0,25 ltr
15	szufelka do lodu kruszonego
16	szczypce do lodu
17	szczypce do marasek
18	wiaderko do lodu //lub termos do lodu poj. 1l
19	bar caddy
20	miseczki do dekorowania kieliszków
21	wyciskacz do cytryn
22	korkociąg kelnerski
23	otwieracz do butelek
24	nożyk barmański dwuzębny
25	nóż do twistów i nitek
26	tarka barmańska
27	sitko barmańskie
28	pojemnik na owoce, maraski
29	moździerz barmański
30	butelki do soku poj. 1,0 ltr
31	deska do krojenia
32	taca barmańska
33	mata serwisowa, gumowa 59x8
34	mata serwisowa, gumowa 45x30
35	nalewaki
36	highball
37	martinówki
38	old fashioned
39	hurricane
40	ballonglass
41	colada glass
42	wyciskacz elektryczny do cytrusów
43	Speed racki - do butelek
44	kostkarka do lodu
45	lodówka z zamrażalnikiem domowa z trzema szufladami

Wykaz podręczników do kursów zawodowych

kurs kucharski

L.p.	Opis
1	Reinhold Metz, Hans Szameitāt, "Zimna Kuchnia przepisy, przygotowanie, dekorowanie", wydawnictwo "rea"
2	Red. Maria Derkacz - Strybel "Ryby i owoce morza" wydawnictwo Larousse

kurs sommelierski

L.p.	opis
1	T. Prange-Barczyński "Zawód sommelier"
2	Zrąly Kevin "Kurs wiedzy o winie"

kurs barmański

L.p.	opis
1	Nowe vademecum barmana, T. Nowicki
2	Fernando Costellon Koktajle

Załącznik nr 3 do umowy nr

Wykaz produktów spożywczych do przeprowadzenia kursów zawodowych

Kurs kucharski

L.p.	opis
1	Sandacz w całości nie patroszony o wadze ok. 2,5 kg
2	Łosoś w całości nie patroszony o wadze ok. 2,5 kg
3	Sum w całości nie patroszony o wadze ok. 2 kg
4	Karp w całości nie patroszony o wadze ok. 2 kg
5	Pstrągi w całości nie patroszone o wadze ok. 350 /400 g
6	Turbot cały nie patroszony o wadze ok. 350/500 g
7	Raki całe mrożone
8	Śledzie filet
9	Łosoś wędzony
10	Makrela świeża wypatroszona o wadze ok., 0,5 kg
11	Szyjki rakowe w zalewie koperkowej lub sosie własnym
12	Oliwa z oliwek extra vergine
13	oliwa z oliwek
14	Olej kujawski
15	Masło
16	Marchew
17	Seler
18	Pietruszka korzeń
19	Cukinia
20	Cebula
21	Czosnek
22	Ziemniaki
23	Ziemniaki młode
24	Śmietana 36 % tł
25	Mleko
26	Bułka wrocławska czerstwa
27	Rodzynki
28	Migdały
29	Ogórki konserwowe
30	Ogórki kiszone (twarde)
31	Ogórki świeże
32	Pomidory
33	Pomidory koktajlowe
34	Pomidory w puszcze
35	Cytryna

36	Papryka żółta
37	Papryka czerwona
38	Papryka mix
39	Salata fryza
40	Salata karbowana zielona
41	Salata karbowana czerwona
42	Salata radicchio
43	Salata rukola
44	Salata roszponka
45	Kapusta włoska (mała)
46	Cykoria
47	Pory całe, średniej grubości
48	Pieczarki
49	Jajka
50	Koncentrat pomidorowy
51	Majonez dekoracyjny
52	kiełki lucerny
53	Koper
54	Natka karbowana
55	Szczypior
56	Bazylii
57	Rozmarynu
58	Melisy
59	Bazylii w paście
60	Żelatyna
61	Cukier
62	Mąka
63	Bułka tarta
64	Sól
65	Pieprz czarny mielony 20g
66	Papryka słodka mielona 20g
67	Papryka ostra mielona 20g
68	Liście laurowe 20g
69	Ziele angielskie 20g
70	Estragon suszony 20g
71	Wasabi prasowane
72	Ocet spirytusowy
73	Ocet winny
74	Borowiki całe mrożone
75	Szpinak w liściach mrożony
76	Szpinak świeży
77	Kapary
78	Oliwki czarne

79	ciastko francuskie mrożone
80	Piernik (miękki)
81	Napój miętowo jabłkowy
82	wino czerwone wytrawne IGT Toscana Sangiovese Lucii Libanio o pojemności 0,75l
83	wino białe wytrawne I.G.T. Veneto Sauvignon, Torresella o pojemności 0,75l

Kurs sommelierski

L.p.	opis
1	Wino musujące Cava Dos Lustros Brut Nature
2	Ventisquero Sauvignon Blanc 2008
3	Trapiche Oak Cask Chardonnay 2008
4	Laforet Bourgogne Chardonnay 2008
5	Chateau Lafon 2007 Sauternes 0,375
6	Kim Crawford Pinot Noir 2007
7	Ventisquero Reserva Syrah 2008
8	Conde de Valdemar Rioja Crianza 2005
9	Osborne Ruby Port
10	wino musujące z korkiem naturalnym
11	wino białe z korkiem naturalnym
12	wino czerwone z korkiem naturalnym

Kurs barmański

L.p.	Opis
1	sok pomarańczowy o pojemności 1litr
2	sok ananasowy o pojemności 1litr
3	sok grejpfruitowy o pojemności 1litr
4	sok żurawinowy o pojemności 1litr
5	sok pomidorowy o pojemności 1litr
6	sok jabłkowy o pojemności 1litr
7	coca cola o pojemności 0,5 litra
8	woda gazowana o pojemności 0,5 litra
9	sprite o pojemności 0,5 litra
10	tonic o pojemności 0,5 litra
11	wódka czysta Finlandia o pojemności 0,5 l
12	wódka czysta Wyborowa o pojemności 0,5 l
13	wódka smakowa Finlandia citron o pojemności 0,5 l
14	wódka smakowa peppaer o pojemności 0,5 l
15	wódka smakowa Cranberry o pojemności 0,5 l
16	wódka smakowa grejpfrut o pojemności 0,5 l
17	wódka smakowa vanille o pojemności 0,5 l
18	wódka smakowa peach o pojemności 0,5 l

19	wódka smakowa kurrant o pojemności 0,5 l
20	taquila blanco Sauza o pojemności 0,7 l
21	taquila gold Sauza o pojemności 0,7 l
22	rum blanco Bacardi o pojemności 0,7 l
23	rum gold Bacardi o pojemności 0,7 l
24	rum dark Bacardi o pojemności 0,7 l
25	flavored rum Bacardi Razz o pojemności 0,7 l
26	cachaca o pojemności 0,7 l
27	Gordon's London Dry Gin o pojemności 0,7 l
28	whisky Ballantine's Finest o pojemności 0,7 l
29	Paddy - Old Irish Whiskey o pojemności 0,7l
30	whiskey Jack Daniel's o pojemności 0,7l
31	Canadian Club Classic Aged 12 Years o pojemn.0,7l
32	Bardinet Napoleon *****
33	Cognac Martell V.S.
34	sherry fino Sandeman o pojemności 0,7l
35	wermouth wytrawny Martini o pojemności 0,7l
36	wermouth bianco Martini o pojemności 0,7l
37	wermouth rose Martini o pojemności 0,7l
38	wermouth Rosso Martini o pojemności 0,7l
39	campari o pojemności 0,7l
40	Offley Porto Ruby o pojemności 0,75l
41	wódka anyżowa Pernod o pojemności 0,7l
42	likier triple cointrea o pojemności 0,7l
43	likier blue curacao o pojemności 0,7l
44	likier amaretto o pojemności 0,7l
45	likier melon o pojemności 0,7l
46	likier caffe o pojemności 0,7l
47	likier cassis o pojemności 0,7l
48	likier cherry brandy o pojemności 0,7l
49	likier sour apple o pojemności 0,7l
50	likier menthe green o pojemności 0,7l
51	likier cacao brown o pojemności 0,7l
52	likier cacao white o pojemności 0,7l
53	likier apricot o pojemności 0,7l
54	likier sambuca o pojemności 0,7l
55	likier peach o pojemności 0,7l
56	likier banana o pojemności 0,7l
57	likier southern comfort o pojemności 0,7l
58	likier Benedictine DOM o pojemności 0,7l
59	likier Malinowy o pojemności 0,7l
60	likier Chambord o pojemności 0,7l
61	likier Adwokat o pojemności 0,7l
62	syrop grenadine o pojemności 1l

63	syrop cukrowy o pojemności 1l
64	syrop truskawkowy o pojemności 1l
65	syrop malinowy o pojemności 1l
66	syrop żurawinowy o pojemności 1l
67	syrop imbirowy bezbarwny o pojemności 1l
68	syrop passion o pojemności 1l
69	syrop cassis o pojemności 1l
70	syrop roses lime juice o pojemności 1l
71	syrop citron vert o pojemności 1l
72	Calvados Papidoux o pojemności 0,7l
73	Malt Whisky o pojemności 0,7l
74	Tequila 100% de Agave o pojemności 0,7l
75	Beneva Mezcal - 100% Agave o pojemności 0,7l
76	Armagnac De Montal o pojemności 0,7l
77	Wódka Super Premium Exquisite Wyborowa
78	Wódka Super Premium Belvedere
79	Wódka Super Premium Grey Goose
80	whiskey Single Barrel o pojemności 0,7l