

Техническое задание N1910/2023 от 19 октября 2023 года  
на проведение дополнительного профессионального образования сотрудников субъекта  
малого и среднего предпринимательства (далее – СМСП, Получатель услуги) по  
профессиональной переподготовке «Бариста»

Заказчик	Автономная некоммерческая организация «Центр поддержки предпринимательства Республики Адыгея»
Наименование и объем услуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование</li> <li>- Кофейные Зерна: основные виды и их сравнение, кофейный пояс произрастания, структура кофейной целлюлозы, изменение зерна в процессе обжарки, вкус зерна, хранение кофе.</li> <li>- Оборудование: кофемолка и кофемашина</li> <li>- Помол, дозировка, трамбовка: практика</li> <li>- Экстракция и заваривание напитка: понятие экстракции (недостаточная, избыточная, оптимальная). Практика.</li> <li>- Основы работы с молоком: выбор молока и виды термической обработки, основы работы с молоком, требования гигиены при работе с молоком, молочные аксессуары, алгоритм взбивания молока. Практика.</li> <li>- Принципы обслуживания. Роль Бариста.</li> <li>- Гигиена и Техника безопасности</li> <li>- Чистота, ежедневный сервис оборудования</li> <li>- Практика.</li> <li>- Каппинг.</li> <li>- Итоговое Тестирование</li> <li>Альтернативные способы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование</li> <li>- Познаём кофейные зёрна и их региональные особенности: кофейная ягода, виды обработок, сенсорный анализ.</li> <li>- Учимся правильно выбирать зерно для альтернативы.</li> <li>- Изучаем важность помола при заваривании.</li> <li>- Учимся раскрывать вкус зерна в чашке.</li> <li>- Понятие экстракции в альтернативе. Анализ и разбор. Таблица Экстракции.</li> </ul> </li> <li>Как ориентироваться и считать. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оптимальные характеристики воды при заваривании альтернативы.</li> <li>- Знакомимся с основными видами альтернативного заваривания: метод пролива (пурвер) на примере способа заваривания «V60» и иммерсионный метод на примере способа заваривания «Aero press».</li> </ul> </li> <li>- Практика.</li> <li>- Каппинг.</li> <li>- Итоговое Тестирование.</li> </ul>
Срок оказания услуг	Согласно условиям Договора
Требования к услугам	Услуги должны быть оказаны в полном объеме, в срок и надлежащего качества, согласно требованиям настоящего технического задания и условиям Договора. Качество услуг должно соответствовать стандартам качества, установленным

	законодательством РФ.
Порядок оплаты услуг	Согласно условиям Договора.
Порядок сдачи-приемки результатов услуг	Согласно условиям Договора.
Способ и место подачи предложений	Предложение с указанием стоимости, на электронную почту <code>срр_01@mail.ru</code> или по адресу: г. Майкоп, ул. Пионерская, д. 324 центр «Мой бизнес»
Дата начала приема предложений	19.10.2023 г.
Срок окончания подачи предложений	26.10.2023 г. 10:00 (время московское)

К предложению на оказание услуг в соответствии с техническим заданием должны быть приложены:

- фирменное наименование (наименование), сведения об организационно-правовой форме, о месте нахождения, почтовый адрес (для юридического лица), (фамилия, имя, отчество, паспортные данные, сведения о месте жительства (для физического лица, в т.ч. осуществляющего предпринимательскую деятельность без образования юридического лица), номер контактного телефона (карточка предприятия);
- предложение на поставку товаров (выполнение работ/оказание услуг), предусмотренных техническим заданием.

Директор АНО «ЦПП РА»

  
\_\_\_\_\_

Чич А. Ю.