



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach
Ostrożany 41,
17-312 Drohiczyn

tel:/ faks 85/ 65 51 401

strona internetowa: <http://zsrostożany.edupage.org/> ; e-mail: ostrozanyzsr@op.pl

SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

dotycząca zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych z 2004 r. (Dz. U z 2013 r, poz. 984 z późn. zm.).

„Organizacja i przeprowadzenie kursów ukierunkowanych na rozwój wiedzy i umiejętności zawodowych w ramach projektu „Kompetencje kluczowe drogą do kariery” realizowanego przez Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach, w ramach Priorytetu IX PO KL „Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach”, Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”.

Znak sprawy : SR.III.017.3.2015

Numer ogłoszenia w BZP : 1041 - 2015; data zamieszczenia: 05.01.2015

Zatwierdzam do użytku:

Ostrożany, 05.01.2015r.

Rozdział 1
POSTANOWIENIA OGÓLNE

1.1 NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

**Zespół Szkół Rolniczych
im. W. Witosa w Ostrożanach.**

Ostrożany 41,

17-312 Drohiczyn,

tel. 85 / 65 51 401, NIP 5441269981, REGON 000098602,

e-mail: ostrozanysr@op.pl , <http://zsrostromy.edupage.org/>

1.2 TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA :

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 984 z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą Pzp” lub „Pzp”, o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podst. art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.

1.2.1 Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi wykonawca

1.2.2 Wszystkie załączniki stanowią integralną część SIWZ

1.2.3 Na podstawie art. 27 ust 1 Pzp Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się z Wykonawcami oprócz formy pisemnej również w formie faxu i e-mail

1.2.4 W sprawach nieuregulowanych w SIWZ pierwszeństwo mają przepisy Pzp i aktów wykonawczych do Pzp

Rozdział 2
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie kursów ukierunkowanych na rozwój wiedzy i umiejętności zawodowych w ramach projektu „Kompetencje kluczowe drogą do kariery” realizowanego przez Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach w ramach Priorytetu IX POKL „Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach”, Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”, tj.:

- 1) **Kursu cukierniczego** w wymiarze 32 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z dwóch grup (1 grupa = 10 osób) z zapewnieniem trenera, materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika, cateringu
- 2) **Kursu Polska Kuchnia Regionalna** w wymiarze 32 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z 2 grup (1 grupa = 10 osób) z zapewnieniem trenera, materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika, cateringu
- 3) **Kursu usuwanie i pielęgnacja racic** w wymiarze 30 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z 2 grup (1 grupa = 12 osób) z zapewnieniem trenera, materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika, cateringu
- 4) **Kursu ABC przedsiębiorczości w gospodarstwie rolnym** w wymiarze 32 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z 2 grup (1 grupa = 20 osób) z zapewnieniem trenera, materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika, cateringu

2.1 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie kursów ukierunkowanych na rozwój wiedzy i umiejętności zawodowych w ramach projektu „Kompetencje kluczowe drogą do kariery” realizowanego przez Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach w ramach Priorytetu IX POKL „Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach”, Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”,

w zakresie tematyki przedstawionej w częściach od 1 do 4 niniejszego opisu przedmiotu zamówienia :

CZĘŚĆ PIERWSZA

Organizacja i przeprowadzenie Kursu cukierniczego w wymiarze 32 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z dwóch grup (1 grupa =10 osób) z zapewnieniem trenera, materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika, cateringu

1. Kurs ma odbywać się po obowiązkowych zajęciach lekcyjnych lub/i w dni wolne od zajęć lekcyjnych w siedzibie Zamawiającego
2. Zamawiający udostępnia bezpłatnie sale do przeprowadzenia wykładów i pracownię gastronomiczną do przeprowadzenia zajęć praktycznych, co stanowi wkład własny w realizację projektu.
3. Kurs ma być realizowany w podziale na 2 grupy każda po 10 osób w terminie wskazanym przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca podczas realizacji zamówienia nie może łączyć grup tzn. dwie grupy jednocześnie nie mogą być szkolone przez jednego wykładowcę.
4. Zamawiający nie dopuszcza realizacji kursu objętego przedmiotem zamówienia w połączeniu z innymi osobami z wolnego naboru, (z wyjątkiem kierowanych przez Zamawiającego z listy rezerwowej). Szkolenie zlecane przez zamawiającego uznaje się za zamknięte i nie ma możliwości dołączania innych osób spoza listy przekazanej przez Zamawiającego.

Obowiązki Wykonawcy :

1) Zapewnienie na własny koszt wszystkich elementów związanych z realizacją zamówienia, to jest w szczególności:

- 1) **wykładowców** posiadających odpowiednie kwalifikacje do przeprowadzenia kursu, tj. osoby, które posiadają kwalifikacje zawodowe, doświadczenie i wykształcenie umożliwiające realizację kursu stanowiącego przedmiot zamówienia; Kwalifikacje i kompetencje wykładowców powinny być adekwatne do zakresu programowego prowadzonych przez nich bloków tematycznych zajęć.
- 2) **materiałów szkoleniowych/dydaktycznych** na własność dla każdego uczestnika kursu (tj. kserokopie prezentacji multimedialnych przygotowane w formie instruktarzu opisującego „krok po kroku” wykonywanie wszystkich przewidzianych w programie kursu wypieków. Materiały mają być wzbogacone zdjęciami lub schematami wraz z opisem sposobu wykonania., teczki, płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi itp.),
- 3) **materiałów i produktów żywnościowych** niezbędnych do prawidłowego zrealizowania programu kursu. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, że Wykonawca wykorzystuje podczas prowadzenia kursu jakiegokolwiek składnik przeterminowany, nieświeży lub z innego powodu nie nadający się do spożywania, lub wykorzystuje substytuty (zamienniki) składników właściwych Zamawiający może żądać przerwania zajęć do czasu dostarczenia odpowiedniego składnika przez Wykonawcę, a w przypadku powtarzania się tego rodzaju sytuacji lub zaistnienia w związku z tym zagrożenia dla zdrowia lub życia uczestników kursu wypowiedzieć zawartą z nim umowę w trybie natychmiastowym,
- 4) prowadzenie zajęć zgodnie z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć oraz przerw
- 5) zapewnienie cateringu dla każdego uczestnika kursu, we wszystkie dni zajęć, w tym: Obiad:
 - gorący posiłek na początku szkolenia dla każdego uczestnika kursu – w przypadku kursu przeprowadzanego po zajęciach obowiązkowych.
 - woda mineralna 1,5 l/osobę.Przerwa herbaciana :
 - a. po 1 saszetce herbaty czarnej nie mniej niż 2 gramy na osobę,
 - b. drobne ciastka - nie mniej niż 100 g na osobę,
 - c. nie mniej niż 0,3 litra soku pomarańczowego lub jabłkowego na osobę.

Ponadto poza wymienionym wyżej asortymentem wykonawca dostarczy:

- termos z gorącą wodą,
- cukier,
- cytryny do herbaty,

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem serwetek, mieszadełek oraz filiżanek, talerzyków w ilości wystarczającej dla obsłużenia każdego uczestnika.

Wykonawca zabiera naczynia i resztki poczęstunku najpóźniej 30 min. po zakończeniu kursu. Wykonawca odpowiada za podanie poczęstunku zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

6) Wykonawca zapewnia ubezpieczenie uczestnikom kursu.

2. Opracowanie autorskiego programu kursu cukierniczego (z podziałem wymiaru godzin przeznaczonych na poszczególne zagadnienia) obejmującego co najmniej poniższe zagadnienia/etapy:

I etap

1). Niezbędnik cukiernika – co musisz wiedzieć o pracy cukiernika

2). Kruche ciasta:

- ciasto kruche podstawowe i słone,
- ciast półkruche,
- kruche ciasteczka,
- spody do mazurków, szarlotki

3). Serniki:

- sernik tradycyjny, pieczony
- sernik na zimno

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE:

- sernik pieczony
- mini serniczki na zimno serwowane w szkle
- tarta zdobiona kwiatami jabłkowymi
- tarta z białą czekoladą z fantazyjnym zdobieniem (wykorzystanie barwników)
- tarta czekoladowa ze świeżymi truskawkami
- efektowne kruche ciastka – techniki formowania i przygotowania oryginalnych ciastek

II etap

1).Ciasta biszkoptowe

2).Ciasta ucierane

3).Torty na bazie ciast biszkoptowych:

- Wykorzystanie barwników, masy marcepanowej, lukrów plastycznych
- Dekorowanie, m.in. kremami
- Ozdoby tortów – inspiracje

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE:

- tort czekoladowy
- tort Szachownica
- tort tęczowy

III etap

1).Sekrety udanych kremów

2).Pianki, musy, mlecza, panna cotta

3) Przygotowanie i praca z karmelem

4) Flan, creme brulee

- 5) Pralinki, nugaty, bajaderki
- 6).Praca z czekoladą, polewy i ozdoby czekoladowe
- 7).Cakepopsy

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE:

- tiramisu tradycyjne i z herbatą matcha
- błyskawiczny mus czekoladowy
- domowe pralinki
- cake popsy
- praca z karmelem – przygotowanie ozdób
- praca z kwiatami jadalnymi
- creme brulee
- deser w koszu z czekolady

IV etap

1. Beza francuska
2. Beza włoska
3. Makaroniki
4. Frużelina do bezy, lemon curd do makaroników

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE:

- tort bezowy
- bezowe ciasteczka
- makaroniki
- frużelina do bezy

V etap

1. Chrust
2. Ciasta drożdżowe, makowce
3. Pączki, różne odmiany i receptury ze świata
4. Strudle

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE:

- pączki tradycyjne
- turecki pączki Lokma
- holenderskie oliebolle
- racuchy
- makowiec

VI etap

1. Musli, granola, płatki śniadaniowe
2. Musy owocowe, budynie domowe, puddingi
3. Gofry, placki, naleśniki, pancakes
4. Ciasteczka śniadaniowe
5. Chleby
6. Suflet i tosty francuskie
7. Alfabet koktajli owocowych i warzywnych

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE:

- granola, masełko z rumem i brandy

- drożdżowe bułeczki cyjmonowe
- sconesy, gofry, placki, pancakes
- suflety, chleb czyli wszystkiego po trochu

VII etap

1. Cupcake, muffiny wraz ze zdobieniem, babeczki słodkie i wytrawne
2. Cakepopsy, zabawna wersja ciasta dla dzieci na różne okazje wraz z pomysłami na zdobienie
3. Rodzaje lukru
4. Pierniczki i ciasteczka wraz ze zdobieniem
5. Pierniki i keksy

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE:

- piernik
- pierniczki (techniki zdobienia lukrem królewskim, praca z barwnikami)
- cupcakes – pieczenie, zdobienie kremami, w tym krem na bazie szwajcarskiej, klasyczny krem maślany, inspiracje i przykłady zdobień, wykorzystanie marcepanu i lukru plastycznego

Program autorski ma ograniczać do minimum zajęcia teoretyczne na poczet zajęć praktycznych. Wykonawca może rozszerzyć tematykę kursu w stosunku do w/w.

Etapy kursu można łączyć tj. za zgodą Zamawiającego i uczestników kursu w jednym dniu Wykonawca może zrealizować więcej niż jeden etap kursu

3. Podpisanie i wydanie uczestnikom certyfikatu potwierdzającego nabyte przez uczestnika umiejętności
4. Podpisanie i wydanie uczestnikom zaświadczeń o ukończeniu kursu
5. Rekrutację na kurs przeprowadzi Zamawiający. Wykonawca otrzyma listę uczestników po podpisaniu umowy.
6. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia zostanie ustalony z Przedstawicielem Zamawiającego - po podpisaniu umowy.
7. Każdy uczestnik po zakończeniu kursu musi otrzymać zaświadczenie o jego ukończeniu w myśl Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U z 2012 poz. 186) i certyfikat potwierdzający nabyte umiejętności zawierający logotypy zgodnie z aktualnymi wytycznymi oraz informację, że projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
8. W pomieszczeniach, w których będą realizowane kursy będą umieszczone informacje o współfinansowaniu projektu przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz aktualne logotypy, zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.
9. Zamawiający po zakończeniu kursu przeprowadzi jego ewaluację za pomocą anonimowych ankiet ewaluacyjnych.
10. Wykonawca po zakończeniu kursu przedstawi Zamawiającemu następujące dokumenty- **oryginały** :
 - a. listę obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu w każdym dniu zajęć,
 - b. dzienniki zajęć uzupełnione w program kursu z podziałem na godziny ,
 - c. potwierdzenia przez uczestników kursu odbioru materiałów szkoleniowych
 - d. protokoły z przebiegu egzaminu
 - e. kopie certyfikatów i zaświadczeń potwierdzających uczestnictwo w kursie wraz z potwierdzeniem ich odbioru przez uczestników kursu,
 - f. imienny wykaz osób które ukończyły kurs, nie zdały egzaminu, bądź nie przystąpiły do egzaminu
11. Kurs kończy się egzaminem wewnętrznym przed komisją powołaną przez organizatora kursu.

12. Ilość godzin przypadająca na jednego uczestnika musi wynosić: 32 godziny dydaktycznych w zakresie szkolenia objętego przedmiotem zamówienia

Uwaga: 1 godzina = 45 minut zajęć dydaktycznych + 15 minut przerwy.

13. Wszystkie zajęcia muszą być przeprowadzone z trenerem. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.

CZĘŚĆ DRUGA

1. Organizacja i przeprowadzenie Kursu Polska Kuchnia Regionalna w wymiarze 32 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z 2 grup (1 grupa = 10 osób) z zapewnieniem trenera, materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika, cateringu

Zamawiający udostępnia bezpłatnie sale do przeprowadzenia wykładów i pracownię gastronomiczną do przeprowadzenia zajęć praktycznych, co stanowi wkład własny w realizację projektu.

2. Kurs ma być realizowany w podziale na 2 grupy każda po 10 osób w terminie wskazanym przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca podczas realizacji zamówienia nie może łączyć grup tzn. dwie grupy jednocześnie nie mogą być szkolone przez jednego wykładawcę.

3. Zamawiający nie dopuszcza realizacji kursu objętego przedmiotem zamówienia w połączeniu z innymi osobami z wolnego naboru, (z wyjątkiem kierowanych przez Zamawiającego z listy rezerwowej). Szkolenie zlecane przez zamawiającego uznaje się za zamknięte i nie ma możliwości dołączania innych osób spoza listy przekazanej przez Zamawiającego.

4. Obowiązki wykonawcy :

1. Zapewnienie na własny koszt wszystkich elementów związanych z realizacją zamówienia, to jest w szczególności:

1) **wykładowców** posiadających odpowiednie kwalifikacje do przeprowadzenia kursu, tj. osoby, które posiadają kwalifikacje zawodowe, doświadczenie i wykształcenie umożliwiające realizację kursu stanowiącego przedmiot zamówienia; Kwalifikacje i kompetencje wykładowców powinny być adekwatne do zakresu programowego prowadzonych przez nich bloków tematycznych zajęć.

2) **materiałów szkoleniowych/dydaktycznych** na własność dla każdego uczestnika kursu (tj. kserokopie prezentacji multimedialnych przygotowane w formie instruktarzu opisującego „krok po kroku” wykonywanie wszystkich przewidzianych w programie kursu dań/wypieków. Materiały mają być wzbogacone zdjęciami lub schematami wraz z opisem sposobu wykonania., teczki, płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi itp.),

3) **materiałów i świeżych produktów żywnościowych** niezbędnych do prawidłowego zrealizowania programu kursu. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, że Wykonawca wykorzystuje podczas prowadzenia kursu jakiegokolwiek składnik przeterminowany, nieświeży lub z innego powodu nie nadający się do spożywania, lub wykorzystuje substytuty (zamienniki) składników właściwych Zamawiający może żądać przerwania zajęć do czasu dostarczenia odpowiedniego składnika przez Wykonawcę, a w przypadku powtarzania się tego rodzaju sytuacji lub zaistnienia w związku z tym zagrożenia dla zdrowia lub życia uczestników kursu wypowiedzieć zawartą z nim umowę w trybie natychmiastowym,

4) prowadzenie zajęć zgodnie z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć oraz przerw

5) zapewnienie cateringu dla każdego uczestnika kursu, we wszystkie dni zajęć, w tym: Obiad:

• gorący posiłek na początku szkolenia dla każdego uczestnika kursu – w przypadku kursu przeprowadzanego po zajęciach obowiązkowych.

• woda mineralna 1,5 l/osobę.

Przerwa herbaciana :

a. po 1 saszetce herbaty czarnej nie mniej niż 2 gramy na osobę,

b. drobne ciastka - nie mniej niż 100 g na osobę,

c. nie mniej niż 0,3 litra soku pomarańczowego lub jabłkowego na osobę.

Ponadto poza wymienionym wyżej asortymentem wykonawca dostarczy:

• termos z gorącą wodą,

• cukier,

- cytryny do herbaty,

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem serwetek, mieszadełek oraz filiżanek, talerzyków w ilości wystarczającej dla obsłużenia każdego uczestnika.

Wykonawca zabiera naczynia i resztki poczęstunku najpóźniej 30 min. po zakończeniu kursu. Wykonawca odpowiada za podanie poczęstunku zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

6) Wykonawca zapewnia ubezpieczenie uczestnikom kursu.

2. Opracowanie autorskiego programu kursu Polska kuchnia regionalna (z podziałem wymiaru godzin przeznaczonych na poszczególne zagadnienia) obejmującego co najmniej poniższe zagadnienia:

- 1) podstawowe zagadnienia z zakresu bhp, p.poż. oraz pierwszej pomocy,
- 2) wytwarzanie, sprzedawanie i ochrona lokalnych produktów żywnościowych,
- 3) jak stworzyć i wypromować markę produktu lokalnego oraz skuteczną sieć sprzedaży?,
- 4) jak jadano i jada się w Polsce? - przegląd lokalnych produktów żywnościowych i potraw regionu: Podlasia, Małopolski, Podhala, Śląska, Warmii i Mazur, Pojezierza Pomorskiego, Mazowsza, Wielkopolski, Kujaw, Kurpiów.
- 5) W części praktycznej kursu Wykonawca przygotowuje wraz uczestnikami wybrane potrawy regionalnej kuchni regionu: Podlasia, Małopolski, Podhala, Śląska, Warmii i Mazur, Pojezierza Pomorskiego, Mazowsza, Wielkopolski, Kujaw, Kurpiów.
- 6) Wszystkie czynności mają być omawiane i demonstrowane przez instruktora, a następnie samodzielnie wykonywane przez uczestników kursu.
- 7) Podczas każdego z zajęć praktycznych wszyscy kursanci poznają receptury omawianych dań i napojów. Na każdym zajęciach praktycznych odbędzie się degustacja przygotowanych potraw.

Program autorski ma ograniczać do minimum zajęcia teoretyczne na poczet zajęć praktycznych. Wykonawca może rozszerzyć tematykę kursu w stosunku do w/w.

3. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia zajęć zgodnie z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć oraz przerw

4. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o ewentualnych trudnościach na etapie realizacji szkolenia, zakończeniu szkolenia oraz jego wynikach;

5. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania po zakończeniu szkolenia do Zamawiającego kopii protokołów egzaminacyjnych, dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia oraz imiennego wykazu osób, które nie ukończyły szkolenia;

6. Sprawdzanie efektywności procesu kształcenia odbędzie się po zakończeniu kursu.

Na zakończenie kursu przeprowadzona zostanie ankieta ewaluacyjna.

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość prowadzenia bieżącego nadzoru nad procesem szkolenia uczestników projektu, na każdym jego etapie wraz z udziałem w ocenach częściowych i ocenie końcowej uczestników kursu oraz kontroli frekwencji kierowanych przez Zamawiającego uczestników kursu na zajęciach.

8. W pomieszczeniach, w których będzie realizowany kurs będą umieszczone informacje o współfinansowaniu projektu przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz aktualne logotypy, zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

9. Wykonawca po zakończeniu kursu przedstawi Zamawiającemu następujące dokumenty- **oryginały** :

- a. listę obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu w każdym dniu zajęć,
- b. dzienniki zajęć uzupełnione w program kursu z podziałem na godziny ,
- c. potwierdzenia przez uczestników kursu odbioru materiałów szkoleniowych
- d. protokoły z przebiegu egzaminu
- e. kopie certyfikatów i zaświadczeń potwierdzających uczestnictwo w kursie wraz z potwierdzeniem ich odbioru przez uczestników kursu,
- f. imienny wykaz osób które ukończyły kurs, nie zdały egzaminu, bądź nie przystąpiły do egzaminu

10. Certyfikaty potwierdzające nabycie kwalifikacji i Zaświadczenia o ukończeniu kursu wystawi Wykonawca.
11. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia zostanie ustalony z Przedstawicielem Zamawiającego - po podpisaniu umowy.
12. Wydane certyfikaty oraz zaświadczenia i inne dokumenty dotyczące realizacji kursu muszą zawierać logotypy zgodnie z aktualnymi wytycznymi oraz informację, że projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
13. ilość godzin przypadająca na jednego uczestnika musi wynosić: 32 godziny dydaktycznych w zakresie szkolenia objętego przedmiotem zamówienia
Uwaga: 1 godzina = 45 minut zajęć dydaktycznych + 15 minut przerwy.
13. Wszystkie zajęcia muszą być przeprowadzone z trenerem. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.

III. CZĘŚĆ TRZECIA

Organizacja i przeprowadzenie Kursu usuwanie i pielęgnacja racic w wymiarze 30 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z 2 grup (1 grupa = 12 osób) z zapewnieniem trenera, materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika, cateringu

2. Kurs ma być realizowany w podziale na 2 grupy każda po 12 osób w terminie wskazanym przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca podczas realizacji zamówienia nie może łączyć grup tzn. dwie grupy jednocześnie nie mogą być szkolone przez jednego wykładowcę.

3. Zamawiający nie dopuszcza realizacji kursu objętego przedmiotem zamówienia w połączeniu z innymi osobami z wolnego naboru, (z wyjątkiem kierowanych przez Zamawiającego z listy rezerwowej). Szkolenie zlecane przez zamawiającego uznaje się za zamknięte i nie ma możliwości dołączania innych osób spoza listy przekazanej przez Zamawiającego.

4. Zamawiający wymaga aby kurs odbywał się w siedzibie Zespołu Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach. Wykonawca nie ponosi żadnych kosztów związanych z korzystaniem z sali do przeprowadzenia zajęć teoretycznych.

5. Odzież ochronną na zajęcia praktyczne zapewniają dla siebie uczestnicy kursu.

6. Obowiązki wykonawcy :

1. Zapewnienie na własny koszt wszystkich elementów związanych z realizacją zamówienia, to jest w szczególności:

- 1) **wykładowców** posiadających odpowiednie kwalifikacje do przeprowadzenia kursu, tj. osoby, która posiada prawo wykonywania zawodu lekarza weterynarii
 - 2) niezbędny sprzęt i narzędzia wymagane do należytego wykonania niniejszego zamówienia. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt i narzędzia zapewnione przez Wykonawcę.
 - 3) materiały zużywalne, środki czystości (m.in.: ręczniki papierowe, mydło, worki na śmieci) oraz inwentarz żywy oraz inne środki niezbędne do należytego wykonania zamówienia w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia kursu.
 - 4) prowadzenie zajęć zgodnie z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć oraz przerw
 - 5) zapewnienie cateringu dla każdego uczestnika kursu, we wszystkie dni zajęć, w tym: Obiad:
 - gorący posiłek na początku szkolenia dla każdego uczestnika kursu – w przypadku kursu przeprowadzanego po zajęciach obowiązkowych.
 - woda mineralna 1,5 l/osobę.
- Przerwa herbaciana :
- a. po 1 saszetce herbaty czarnej nie mniej niż 2 gramy na osobę,
 - b. drobne ciastka - nie mniej niż 100 g na osobę,
 - c. nie mniej niż 0,3 litra soku pomarańczowego lub jabłkowego na osobę.
- Ponadto poza wymienionym wyżej asortymentem wykonawca dostarczy:
- termos z gorącą wodą,
 - cukier,

- cytryny do herbaty,

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem serwetek, mieszadełek oraz filiżanek, talerzyków w ilości wystarczającej dla obsłużenia każdego uczestnika.

Wykonawca zabiera naczynia i resztki poczęstunku najpóźniej 30 min. po zakończeniu kursu. Wykonawca odpowiada za podanie poczęstunku zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

6) Wykonawca zapewnia ubezpieczenie uczestnikom kursu.

2. Opracowanie autorskiego programu kursu (z podziałem wymiaru godzin przeznaczonych na poszczególne zagadnienia) obejmującego co najmniej poniższe zagadnienia:

- a) Budowa kończyn i racicy bydła,
- b) Choroby związane z zapaleniem racic oraz straty gospodarcze przez nie wywołane,
- c) Narzędzia i sprzęt do pielęgnacji racic,
- d) Sposoby poskramiania bydła i zasada prawidłowego czyszczenia racic,
- e) Wady racic związane z nieprawidłową postawą bydła i czynnikami środowiska,
- f) Wpływ żywienia na jakość i budowę racicy.

Program autorski ma ograniczać do minimum zajęcia teoretyczne na poczet zajęć praktycznych. Wykonawca może rozszerzyć tematykę kursu w stosunku do w/w.

3. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o ewentualnych trudnościach na etapie realizacji szkolenia, zakończeniu szkolenia oraz jego wynikach;

4. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania po zakończeniu kursu do Zamawiającego kopii protokołów egzaminacyjnych, dokumentów potwierdzających ukończenie kursu oraz imiennego wykazu osób, które nie ukończyły szkolenia;

6. Sprawdzanie efektywności procesu kształcenia odbędzie się po zakończeniu kursu.

Na zakończenie kursu przeprowadzona zostanie ankieta ewaluacyjna.

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość prowadzenia bieżącego nadzoru nad procesem szkolenia uczestników projektu, na każdym jego etapie wraz z udziałem w ocenach częściowych i ocenie końcowej uczestników kursu oraz kontroli frekwencji kierowanych przez Zamawiającego uczestników kursu na zajęciach.

8. W pomieszczeniach, w których będzie realizowany kurs będą umieszczone informacje o współfinansowaniu projektu przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz aktualne logotypy, zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

9. Wykonawca po zakończeniu kursu przedstawi Zamawiającemu następujące dokumenty-**oryginały**, zatwierdzone przez przedstawiciela Wykonawcy:

- listę obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu w każdym dniu zajęć,
- dziennik kursu z podanymi tematami z podziałem na godziny
- potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych/dydaktycznych,
- kopie certyfikatów i zaświadczeń potwierdzających uczestnictwo w kursie wraz z potwierdzeniem ich odbioru przez uczestników kursu,
- protokoły z przebiegu egzaminów.

10. Certyfikaty potwierdzające nabycie kwalifikacji i Zaświadczenia o ukończeniu kursu wystawi Wykonawca.

11. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia zostanie ustalony z Przedstawicielem Zamawiającego - po podpisaniu umowy.

12. Wydane certyfikaty oraz zaświadczenia i inne dokumenty dotyczące realizacji kursu muszą zawierać logotypy zgodnie z aktualnymi wytycznymi oraz informację, że projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

13. Ilość godzin przypadająca na jednego uczestnika musi wynosić: 30 godziny dydaktycznych w zakresie szkolenia objętego przedmiotem zamówienia

Uwaga: 1 godzina = 45 minut zajęć dydaktycznych + 15 minut przerwy.

14. Wszystkie zajęcia muszą być przeprowadzone z trenerem. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.

IV. CZĘŚĆ CZWARTA

1. Organizacja i przeprowadzenie Kursu ABC przedsiębiorczości w gospodarstwie rolnym w wymiarze 32 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z 2 grup (1 grupa = 20 osób) z zapewnieniem trenera, materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika, cateringu

2. Kurs ma być realizowany w podziale na 2 grupy każda po 10 osób w terminie wskazanym przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca podczas realizacji zamówienia nie może łączyć grup tzn. dwie grupy jednocześnie nie mogą być szkolone przez jednego wykładawcę.

3. Zamawiający nie dopuszcza realizacji kursu objętego przedmiotem zamówienia w połączeniu z innymi osobami z wolnego naboru, (z wyjątkiem kierowanych przez Zamawiającego z listy rezerwowej). Szkolenie zlecane przez zamawiającego uznaje się za zamknięte i nie ma możliwości dołączania innych osób spoza listy przekazanej przez Zamawiającego.

4. Zamawiający wymaga aby kurs odbywał się w siedzibie Zespołu Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach. Wykonawca nie ponosi żadnych kosztów związanych z korzystaniem z sali do przeprowadzenia zajęć teoretycznych.

4. Obowiązki wykonawcy :

1. Zapewnienie na własny koszt wszystkich elementów związanych z realizacją zamówienia, to jest w szczególności:

1) **wykładowców** posiadających odpowiednie kwalifikacje do przeprowadzenia kursu, tj. osoby, które posiadają kwalifikacje zawodowe, doświadczenie i wykształcenie umożliwiające realizację kursu stanowiącego przedmiot zamówienia; Kwalifikacje i kompetencje wykładowców powinny być adekwatne do zakresu programowego prowadzonych przez nich bloków tematycznych zajęć.

2) **materiałów szkoleniowych/dydaktycznych** na własność dla każdego uczestnika kursu (tj. kserokopie prezentacji multimedialnych, teczki, notesu i długopisu itp.)

3) prowadzenie zajęć zgodnie z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć oraz przerw

4) zapewnienie cateringu dla każdego uczestnika kursu, we wszystkie dni zajęć, w tym: Obiad:

- gorący posiłek na początku szkolenia dla każdego uczestnika kursu – w przypadku kursu przeprowadzanego po zajęciach obowiązkowych.
- woda mineralna 1,5 l/osobę.

Przerwa herbaciana :

- a. po 1 saszetce herbaty czarnej nie mniej niż 2 gramy na osobę,
- b. drobne ciastka - nie mniej niż 100 g na osobę,
- c. nie mniej niż 0,3 litra soku pomarańczowego lub jabłkowego na osobę.

Ponadto poza wymienionym wyżej asortymentem wykonawca dostarczy:

- termos z gorącą wodą,
- cukier,
- cytryny do herbaty,

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem serwetek, mieszadełek oraz filiżanek, talerzyków w ilości wystarczającej dla obsłużenia każdego uczestnika.

Wykonawca zabiera naczynia i resztki poczęstunku najpóźniej 30 min. po zakończeniu kursu. Wykonawca odpowiada za podanie poczęstunku zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

6) Wykonawca zapewnia ubezpieczenie uczestnikom kursu.

2. Opracowanie autorskiego programu kursu ABC przedsiębiorczości w gospodarstwie rolnym (z podziałem wymiaru godzin przeznaczonych na poszczególne zagadnienia) obejmującego co najmniej poniższe zagadnienia:

- 1) Wieś wczoraj i dziś
- 2). Budżet domowy i gospodarstwa – razem czy osobno czyli jak nie utonąć
- 3). Rachunkowość w gospodarstwie rolnym – krok po kroku
- 4). Jak poprawić dochodowość mojego gospodarstwa?
- 5). Przedsiębiorczość możliwością zwiększenia dochodu
- 6). Gotówka na start
- 7). Inwestowanie – konieczność czy potrzeba?
- 8). Czym jest bankowość elektroniczna?
- 9). Zasady bezpieczeństwa w korzystaniu z bankowości elektronicznej budżetów rodzinnych gospodarstw rolnych.

Program autorski ma ograniczać do minimum zajęcia teoretyczne na poczet zajęć praktycznych. Wykonawca może rozszerzyć tematykę kursu w stosunku do w/w.

3. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia zajęć zgodnie z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć oraz przerw
4. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o ewentualnych trudnościach na etapie realizacji szkolenia, zakończeniu szkolenia oraz jego wynikach;
5. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania po zakończeniu szkolenia do Zamawiającego protokołów egzaminacyjnych, dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia oraz imiennego wykazu osób, które nie ukończyły szkolenia;
6. Sprawdzanie efektywności procesu kształcenia odbędzie się po zakończeniu kursu.

Na zakończenie kursu przeprowadzona zostanie ankieta ewaluacyjna.

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość prowadzenia bieżącego nadzoru nad procesem szkolenia uczestników projektu, na każdym jego etapie wraz z udziałem w ocenach częściowych i ocenie końcowej uczestników kursu oraz kontroli frekwencji kierowanych przez Zamawiającego uczestników kursu na zajęciach.

8. W pomieszczeniach, w których będzie realizowany kurs będą umieszczone informacje o współfinansowaniu projektu przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz aktualne logotypy, zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

9. Wykonawca po zakończeniu kursu przedstawi Zamawiającemu następujące dokumenty- **oryginały** :

- a. listę obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu w każdym dniu zajęć,
- b. dzienniki zajęć uzupełnione w program kursu z podziałem na godziny ,
- c. potwierdzenia przez uczestników kursu odbioru materiałów szkoleniowych
- d. protokoły z przebiegu egzaminu
- e. kopie certyfikatów i zaświadczeń potwierdzających uczestnictwo w kursie wraz z potwierdzeniem ich odbioru przez uczestników kursu,
- f. imienny wykaz osób które ukończyły kurs, nie zdały egzaminu, bądź nie przystąpiły do egzaminu

10. Certyfikaty potwierdzające nabycie kwalifikacji i Zaświadczenia o ukończeniu kursu wystawi Wykonawca.

11. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia zostanie ustalony z Przedstawicielem Zamawiającego - po podpisaniu umowy.

12. Wydane certyfikaty oraz zaświadczenia i inne dokumenty dotyczące realizacji kursu muszą zawierać logotypy zgodnie z aktualnymi wytycznymi oraz informację, że projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

13. Ilość godzin przypadająca na jednego uczestnika musi wynosić: 32 godziny dydaktycznych w zakresie szkolenia objętego przedmiotem zamówienia

Uwaga: 1 godzina = 45 minut zajęć dydaktycznych + 15 minut przerwy.

14. Wszystkie zajęcia muszą być przeprowadzone z trenerem. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.

- 2.2. Zamawiający zastrzega iż Wykonawca zapewni ubezpieczenie każdemu uczestnikowi kursu nieszczęśliwych następstw na kwotę 10 000 zł – **dotyczy wszystkich części zamówienia.**
- 2.3 Zamawiający zastrzega sobie prawo do rejestracji (filmowanie, nagranie audio, fotografowanie) zajęć.
- 2.4 Wykonawca zobowiązany jest do reagowania na indywidualne potrzeby uczestników i rozwiązywania ich problemów na bieżąco, wykonywania czynności będących przedmiotem umowy z należytą starannością, indywidualizacji kształcenia poprzez prowadzenie systematycznej oceny postępów poszczególnych uczestników i zwiększenia pomocy osobom mającym trudności w procesie nauczania, bieżącego pisemnego informowania Zamawiającego o nieobecnościach uczestników na szkoleniu lub też rezygnacji z uczestnictwa w szkoleniu w trakcie jego trwania – pod rygorem odmowy przez Zamawiającego zapłaty za przeprowadzenie szkolenia tych osób.
- 2.5 Cała dokumentacja związana z realizacją przedmiotu zamówienia musi być opatrzona właściwym logo flagi Unii Europejskiej – Europejskiego Funduszu Społecznego wraz z odniesieniem i Kapitału Ludzkiego – Narodowej Strategii Spójności, zgodnie z zasadami promocji (<http://www.efs.gov.pl/ZPFE/Strony/zasady.aspx>). Ponadto na całej dokumentacji Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia pod w/w. logotypami zapisu „Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego”. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia prawidłowej promocji szkolenia z określeniem nazwy szkolenia, nazwy zamawiającego oraz nazwy projektu.
- 2.6 Zamawiający wymaga uzgodnienia z Wykonawcą czasu i miejsca realizacji przeprowadzanych kursów dla uczestników w całym okresie realizacji przedmiotu zamówienia.
- 2.7 Zamawiający wymaga aby W przypadku odwołania zajęć z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (zależnych od uczestników kursu), Wykonawca poinformowała Zamawiającego o tym fakcie najpóźniej w dniu, w którym miały odbyć się odwołane zajęcia. Wykonawca zobowiązany jest, w najkrótszym możliwym terminie, przedstawić do akceptacji Zamawiającego propozycję zmian w harmonogramie kursu uwzględniającą zajęcia, które się nie odbyły.
- 2.8 Zamawiający zastrzega sobie prawo zapoznania się przed rozpoczęciem kursów (a w trakcie ich realizacji przeprowadzania doraźnych kontroli) z warunkami zapewnionymi przez Wykonawcę. W przypadku, gdy warunki będą odbiegać od wymogów Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest usunąć uchybienia w ciągu 3 dni roboczych pod sankcją wypowiedzenia umowy na realizację zamówienia.
- 2.9 Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli prawidłowości realizacji kursów na każdym etapie dokonywanej przez Zamawiającego oraz inne uprawnione do tego instytucje, w tym wglądu do wszelkiej dokumentacji związanej ze szkoleniami.
- 2.10 Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania wszystkich dokumentów związanych z realizacją szkolenia co najmniej do dnia 31.12.2020 r., a w razie zmiany miejsca archiwizacji dokumentów związanych z realizowaną usługą szkoleniową bądź likwidacji Wykonawcy, przekazania wszelkiej dokumentacji dotyczącej realizacji umowy Zamawiającemu.

2.9 Przedmiot zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

80500000-9 Usługi szkoleniowe
80200000-6 Usługi szkolnictwa średniego

2.10 Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

2.11 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

2.12 Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających – Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających na podstawie art. 67 ust 1 pkt. 6

2.13 Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

2.14 Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej

2.15 Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie na podstawie PLN

2.16 Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców przy wykonaniu części zamówienia.

W przypadku braku ze strony Wykonawcy oświadczenia, że zrealizuje on część zamówienia przy udziale podwykonawców – **wzór Oświadczenia załącznik nr 6 do SIWZ** – Zamawiający uzna, iż Wykonawca będzie realizował zamówienie bez udziału podwykonawców.

2.16.1. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy (lub dalszym podwykonawcom) może nastąpić wyłącznie na podstawie umowy podwykonawstwa.

2.16.2 Przez umowę o podwykonawstwo rozumie się umowę w formie pisemnej o charakterze odpłatnym, której przedmiotem jest wykonanie części niniejszego zamówienia, zawartą między wybranym przez zamawiającego wykonawcą a innym podmiotem (podwykonawcą), a także między podwykonawcą a dalszym podwykonawcą lub dalszymi podwykonawcami.

2.16.3 Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca zamówienia zamierzający zawrzeć umowę o podwykonawstwo, na realizację części zamówienia jest obowiązany, w trakcie realizacji zamówienia do przedłożenia zamawiającemu projektu tej umowy, przy czym podwykonawca lub dalszy podwykonawca jest obowiązany dołączyć zgodę wykonawcy na zawarcie umowy o podwykonawstwo o treści zgodnej z projektem umowy.

2.16.4 Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia wykonawcy, podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconej podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy części usługi

2.16.5. Zamawiający w terminie 3 dni zgłasza pisemne zastrzeżenie do projektu umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem jest wykonanie części usługi

1) niespełniającej wymagań określonych w SIWZ;

2) gdy przewiduje że termin zapłaty wynagrodzenia będzie dłuższy niż 30 dni.

2.16.6 Nie zgłoszenie pisemnych zastrzeżeń do przedłożonego projektu umowy o podwykonawstwo, której mowa w 2.16.2 uważa się za akceptację projektu umowy przez Zamawiającego.

2.16.7 W przypadku, jeżeli termin zapłaty wynagrodzenia jest dłuższy niż 30 dni, Zamawiający informuje o tym wykonawcę i wzywa go do doprowadzenia do zmiany tej umowy pod rygorem wystąpienia o zapłatę kary umownej.

2.16.8 Przepisy pkt. 2.16.1-2.16.7 stosuje się odpowiednio do zmian tej umowy o podwykonawstwo.

2.17.9 Do zawarcia umowy z podwykonawcą stosuje się wszystkie zasady określone w Pzp oraz K.C.

2.18.10 W projekcie umowy o podwykonawstwo lub dalsze podwykonawstwo skierowanej do Zamawiającego z wnioskiem o akceptację, Wykonawca określa zakres wykonania zamówienia przez podwykonawców lub dalszych podwykonawców oraz wielkość należnego wynagrodzenia z tytułu wykonywanej usługi.

Rozdział 3 **TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

3.1. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: ., w tym :

Część I zamówienia – organizacja i przeprowadzenie Kursu cukierniczego

– I grupa od chwili podpisania umowy do 30 czerwca 2015 roku

II grupa od chwili podpisania umowy do 30 czerwca 2015 roku

Część II zamówienia – organizacja i przeprowadzenie Kursu Polska Kuchnia Regionalna

I grupa od chwili podpisania umowy do 30 czerwca 2015 roku

II grupa od chwili podpisania umowy do 30 czerwca 2015 roku

Część III zamówienia – organizacja i przeprowadzenie Kursu usuwanie i pielęgnacja racic

I grupa od chwili podpisania umowy do 30 czerwca 2015 roku

II grupa od chwili podpisania umowy do 30 czerwca 2015 roku

Część IV zamówienia – organizacji i przeprowadzenie Kursu ABC przedsiębiorczości w gospodarstwie rolnym

I grupa od chwili podpisania umowy do 30 czerwca 2015 roku

II grupa od chwili podpisania umowy do 30 czerwca 2015 roku

Miejsce wykonywania zamówienia : Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach, Ostrożany 41, 17-312 Drohiczyn

Rozdział 4 **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW**

4.1 W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, tj.:

4.1.1 Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny;

4.1.2 Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia:

- Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże (przedstawi), iż w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie świadczył lub świadczy:

4.1.2.1 w zadaniu nr 1 co najmniej 1 usługę o zakresie odpowiadającym swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia tj. usługi polegającej na organizacji i przeprowadzeniu kursów będących przedmiotem zamówienia. Zamawiający uzna za usługę odpowiadającą swoim rodzajem usługi podobne do objętych przedmiotem zamówienia. Jednocześnie zamawiający wskazuje, że przez usługę podobną należy rozumieć kurs zawierający tematykę (moduły) będące przedmiotem zamówienia dla grupy minimum 10 osobowej i o wartości przynajmniej 11 000,00zł. brutto w pierwszej części przedmiotu zamówienia, gdzie uczestnikami szkoleń była młodzież szkół ponadgimnazjalnych lub dorośli.

Należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie (referencje).

4.1.2.2 w zadaniu nr 2 co najmniej 1 usługę o zakresie odpowiadającym swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia tj. usługi polegającej na organizacji i przeprowadzeniu kursów będących przedmiotem zamówienia. Zamawiający uzna za usługę odpowiadającą swoim rodzajem usługi podobne do objętych przedmiotem zamówienia. Jednocześnie zamawiający wskazuje, że przez usługę podobną należy rozumieć kurs zawierający tematykę (moduły) będące przedmiotem zamówienia dla grupy minimum 10 osobowej i o wartości przynajmniej 12 000,00zł. brutto w drugiej części przedmiotu zamówienia, gdzie uczestnikami szkoleń była młodzież szkół ponadgimnazjalnych lub dorośli.

Należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie (referencje).

4.1.2.3 w zadaniu nr 3 co najmniej 1 usługę o zakresie odpowiadającym swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia tj. usługi polegającej na organizacji i przeprowadzeniu kursów będących przedmiotem zamówienia. Zamawiający uzna za usługę odpowiadającą swoim rodzajem usługi podobne do objętych przedmiotem zamówienia. Jednocześnie zamawiający wskazuje, że przez usługę podobną należy rozumieć kurs zawierający tematykę (moduły) będące przedmiotem zamówienia dla grupy minimum 10 osobowej i o wartości przynajmniej 13 500,00zł. brutto w trzeciej części przedmiotu zamówienia, gdzie uczestnikami szkoleń była młodzież szkół ponadgimnazjalnych lub dorośli.

Należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie (referencje).

4.1.2.4 w zadaniu nr 4 co najmniej 1 usługę o zakresie odpowiadającym swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia tj. usługi polegającej na organizacji i przeprowadzeniu kursów będących przedmiotem zamówienia. Zamawiający uzna za usługę odpowiadającą swoim rodzajem usługi podobne do objętych przedmiotem zamówienia. Jednocześnie zamawiający wskazuje, że przez usługę podobną należy rozumieć kurs zawierający tematykę (moduły) będące przedmiotem zamówienia dla grupy minimum 10 osobowej i o wartości przynajmniej 5 000,00zł. brutto w czwartej części przedmiotu zamówienia, gdzie uczestnikami szkoleń była młodzież szkół ponadgimnazjalnych lub dorośli.

Należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie (referencje).

4.1.3 Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:

- Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, (przedstawi) wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych dla wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami:

tj. - co najmniej jedną osobą posiadającą odpowiednie kwalifikacje i wykształcenie potwierdzone dyplomami / certyfikatami z danej części zamówienia i przeprowadziła co najmniej jeden kurs z zakresu danej części zamówienia – **dotyczy 1, 2 i 4 części zamówienia**

- co najmniej jedną osobą posiadającą prawo wykonywania zawodu lekarza weterynarii potwierdzone dyplomem – **dotyczy 3 części zamówienia**

Do oferty należy dołączyć kopie dokumentów potwierdzających posiadane kwalifikacje

4.1.4 Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia:

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny;

4.2 W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.

4.3 W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia każdy z warunków określonych w ust. 4.1 pkt 4.1.2- 4.1.3, winien spełnić co najmniej jeden z tych wykonawców albo wszyscy wykonawcy wspólnie.

Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków, przedkłada pisemne zobowiązanie innych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

4.4 Warunek określony w ust. 4.2 powinien wykazać każdy z wykonawców oddzielnie.

Rozdział 5

WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA.

5.1 W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust.1 ustawy Pzp, do oferty należy załączyć następujące dokumenty i oświadczenia:

5.1.1 Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, określonych w art. 22 ust. 1 pkt 1-4 ustawy Pzp. – **sporządzone wg wzoru załącznika nr 2 do SIWZ.**

5.1.2 Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia - w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie - **wg wzoru załącznika nr 5 do SIWZ.**

5.1.3. Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia spełniających wymagania określone w pkt. 4.1.3 wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami - **wg wzoru załącznika nr 3 do SIWZ.**

5.1.4 Oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień – **wg wzoru załącznika nr 3a do SIWZ.**

5.1.5 Pisemne zobowiązanie innych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia - jeżeli Wykonawca powołuje się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów.

5.2 W przypadku oferty składanej przez wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego, oświadczenie o spełnieniu warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 składa co najmniej jeden z tych wykonawców albo wszyscy wykonawcy wspólnie.

5.3 W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp, do oferty należy załączyć następujące dokumenty i oświadczenia:

5.3.1 Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania, z powodu niespełnienia warunków o których mowa w art. 24 ust.1 uPzp – **wg wzoru załącznika Nr 4 do SIWZ.**

5.3.2 Aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru 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, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust 1 pkt 2 ustawy– **wg wzoru załącznika nr 4a do SIWZ.**

Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt 5.3.2

5.3.3. Dokumenty podmiotów zagranicznych.

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

5.4 W przypadku oferty składanej przez wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego, dokumenty potwierdzające, że wykonawca nie podlega wykluczeniu składa każdy z wykonawców oddzielnie.

Rozdział 6

INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIU OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

6.1 Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzi się w języku polskim.

6.2 W postępowaniu o udzielenie zamówienia oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie, emailem, lub faksem, a następnie potwierdzają w formie pisemnej.

6.3 Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pomocą faksu, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

6.4 W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na numer faksu podany przez Wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma.

6.5 Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami jest :

- Przemysław Chraniuk - tel./ 85/ 655 16 47 email ; zsrostrozany@op.pl

6.6 Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem, należy kierować na adres Zamawiającego podany w Rodz. I pkt.1.1 SIWZ.

Rozdział 7

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

7.1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium przez wykonawców

Rozdział 8

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

8.1 Składający ofertę pozostaje nią związany przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

8.2 Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć okres związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawcy o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.

Rozdział 9 OPIS SPOSOBU UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ TREŚCI SIWZ

9.1 Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z pisemną prośbą – wnioskiem o wyjaśnienie treści SIWZ.

9.2 Zamawiający jest obowiązany niezwłocznie udzielić odpowiedzi, nie później jednak niż 2 dni przed terminem składania ofert na piśmie na zadane pytanie, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

9.3 Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje wszystkim uczestnikom postępowania oraz zamieszcza na stronie internetowej, na której zamieszczono SIWZ.

9.4 W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ a treścią udzielanych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

9.5 Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nie prowadzącej do zmiany ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ, oraz zamieszcza informację na stronie internetowej.

Rozdział 10 OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

10.1 Ofertę należy sporządzić wg **formularza oferty (wzór załącznik nr 1 do SIWZ)** oraz załączyć wszystkie wymagane w niniejszej SIWZ (**wskazane m.in.: w Rodz. II i V**) oświadczenia i dokumenty.

10.2 Zastrzeżone informacje powinny zostać wskazane w formularzu oferty oraz złożone w ofercie w oddzielnej wewnętrznej kopercie oznakowanej napisem: "Tajemnica przedsiębiorstwa". Przez tajemnicę przedsiębiorstwa na podstawie art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. nr 153 poz. 1503) rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.

10.3 Oferta musi być podpisana przez osobę (osoby) upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

10.4 Upoważnienie do podpisania oferty musi być dołączone do oferty jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę. Podpis winien być czytelny. W przypadku braku czytelności należy opatrzyć go pieczętą imienną.

10.5 Jeżeli osoba/osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Pełnomocnictwo to musi zostać dołączone do oferty i musi być złożone w oryginale lub kopii notarialnie poświadczonyj za zgodność z oryginałem.

10.6 Wszystkie zadrukowane strony oferty zaleca się kolejno ponumerować. Wszystkie strony (kartki) zaleca się spiąć (zszyć) w sposób uniemożliwiający dekompletację.

10.7 Błędy zaleca się poprawiać poprzez skreślenie, z utrzymaniem czytelności skreślonych wyrażen lub liczb. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty zaleca się parafować i datować własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.

10.8 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za otwarcie oferty w przypadku nieprawidłowego oznaczenia na kopercie zewnętrznej.

10.9 Wykonawcy mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej składają dokumenty zgodnie z przepisami rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. Nr 226, poz. 1817 z późn. zm.).

10.10 Dokumenty sporządzone w języku obcym powinny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.

10.11 Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

10.12 Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.

10.13 Wykonawca wskaże w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.

10.14 W przypadku, gdy wykonawca dołączy, jako załączniki do oferty kopie dokumentu/ów, **każda kopiowana strona winna być:**

a) opatrzona klauzulą „**ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM**”,

b) **podpisana przez osobę upoważnioną do podpisywania oferty i opatrzona imienną pieczętką (w przypadku jej braku konieczny jest czytelny podpis).**

Rozdział 11 MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

11.1 Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach, Ostrożany 41, 17-312 Drohiczyn, w sekretariacie szkoły w terminie **do dnia 14 stycznia 2015 roku do godz. 09.00**

11.2 Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Koperta winna być oznaczona nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowana na adres: **Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach, Ostrożany 41, 17-312 Drohiczyn** wg. wzoru:

Nazwa (firma) wykonawcy

Adres wykonawcy

Zespół Szkół Rolniczych w Ostrożanach

Ostrożany 41

17-312 Drohiczyn

Oferta – Organizacja i przeprowadzenie kursu w ramach realizacji projektu „Kompetencje kluczowe drogą do kariery”.

Składam ofertę naczęść zamówienia

Nie otwierać przed dniem 14.01.2015 r. godz. 09:15

11.3 Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie do składania ofert zwraca się Wykonawcom, po upływie terminu składania ofert.

11.4 Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych zasad jak składanie oferty, tj. w kopercie, odpowiednio oznakowanej „zmiana oferty”. Koperty oznaczone „zmiana oferty” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.

11.5 Wykonawca ma prawo przed upływem terminu do składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego zawiadomienia, według takich samych zasad jak wprowadzenie zmian i poprawek z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności z danymi zamieszczonymi na kopercie wycofywanej oferty. Koperty z ofertami wycofanymi nie będą otwierane.

11.6 Otwarcia ofert dokona Komisja Przetargowa w siedzibie Zamawiającego w Zespole Szkół Rolniczych w Ostrożanach, Ostrożany 41, 17-312 Drohiczyn (aula szkoły), **w dniu 14.01.2015r. o godz. 09.15.**

Rozdział 12
OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

12.1 Wykonawca uwzględniając wszystkie wymagania, których mowa w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia, powinien w cenie brutto ująć wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia oraz uwzględnić inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty i rabaty zastosowane przez wykonawcę.

12.2 Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia Formularza oferty, cena podana w formularzu ofertowym winna określać wynagrodzenie brutto wykonawcy za całość przedmiotu zamówienia oraz cenę jednostkową brutto za jednego uczestnika szkolenia.

12.3 Cena ma być wyrażona w złotych polskich liczbowo oraz słownie.

Rozdział 13
KRYTERIA OCENY OFERT

13.1 Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich wagami :

13.1.1 - kryterium cena ofertowa brutto - waga - 80 % w każdym zadaniu – części zamówienia

13.1.2 – kryterium doświadczenie – waga max 20 % w każdej części zamówienia - punktacja od 0 do 20 w tym :

10% za należyte wykonanie usług o jedną więcej niż wymagane minimum – opisane w pkt 4.1.2 SIWZ

10% za należyte wykonanie usług o dwie więcej niż wymagane minimum – opisane w pkt 4.1.2 SIWZ

Zamawiający przyjmuje, że 1% = 1 pkt

Doświadczenie w kryterium oceny ofert odnosi się do doświadczenia opisanego w punkcie 4.1.2 SIWZ i weryfikowane będzie na podstawie informacji zawartych w wykazie usług tj. w załączniku nr 5 do niniejszej SIWZ. W kryterium doświadczenie punktowane będzie doświadczenie powyżej minimum określonego w pkt. 4.1.2 SIWZ. Maksymalną ilość punktów w tym kryterium otrzyma Wykonawca, który wykaże że wykonał największą liczbę usług tzn. o dwie więcej niż wymagana o których mowa w pkt. 4.1.2 (odpowiednio do każdego zadania osobno) Wykonawca posiadający minimalne doświadczenie opisane w pkt. 4.1.2 SIWZ (odpowiednio do zadania) zdobędzie 0 punktów.

Za najkorzystniejszą ofertę uznana będzie oferta, która otrzyma największą liczbę punktów w wyniku sumowania punktów w kryterium cena i doświadczenie oraz odpowiadająca wszystkim warunkom przedstawionym w niniejszej specyfikacji.

Rozdział 14
UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

14.1 Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ustawie Pzp oraz w niniejszej specyfikacji i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane w ogłoszeniu o zamówieniu i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia kryteria wyboru.

14.2 Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadamia Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

14.2.1 wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;

14.2.2 Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,

14.2.3 Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

14.3 Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa w ust. 1 pkt 1, również na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

14.4 Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, którego oferta została wybrana, w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż:

- 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostanie przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy Pzp,

-10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostanie przesłane w inny sposób niż określony w art. 27 ust. 2 ustawy Pzp.

14.5 Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia:

- złożono tylko jedną ofertę,

- w postępowaniu o udzielenie zamówienia nie odrzucono żadnej oferty oraz nie wykluczono żadnego wykonawcy.

14.6 Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny chyba, że zachodzą przesłanki z art.93 ust.1 ustawy.

Rozdział 15

INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

15.1 Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie niniejszego zamówienia, przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, wymaga się przedstawienia umowy regulującej współpracę Wykonawców.

Rozdział 16

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

16.1 Zamawiający nie żąda od Wykonawcy zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział 17

ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

17.1. Istotne postanowienia umowy stanowi załącznik nr 7 do SIWZ

Rozdział 18

DOPUSZCZALNE ZMIANY UMOWY

18.1 Zmiana umowy dopuszczalna jest w granicach unormowania art. 144 ustawy Pzp i zapisów SIWZ

18.2 Zamawiający dopuszcza możliwość zmian ustaleń niniejszej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której Wykonawca został wybrany do realizacji umowy w następującym zakresie:

18.2.1 Konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach pomiędzy Zamawiającym a inną niż Wykonawca stroną, w tym instytucjami nadzorującymi wdrażanie Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, w ramach którego realizowane jest zamówienie;

18.2.2 Konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wytycznych dotyczących Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki lub wytycznych i zaleceń Instytucji Zarządzającej lub Instytucji Pośredniczącej I i II stopnia, w szczególności w zakresie sprawozdawczości;

18.2.3 W przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia:

- zmiany organizacji prawnej Wykonawcy,
- uzasadnionej zmiany osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, na inne legitymujące się co najmniej równoważnym doświadczeniem zawodowym, które wymagane było przez Zamawiającego w ogłoszeniu SIWZ, tj. można dokonać, gdy wynikają one z przyczyn losowych, całkowicie niezależnych od Wykonawcy, ze względów zdrowotnych, rodzinnych lub zawodowych. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany będzie uzyskać pisemną zgodę od Zamawiającego, występując do niego z informacją o zmianie osób realizujących szkolenie.

W piśmie Wykonawca zobowiązany będzie wskazać:

a) przyczyny niedostępności osoby(ób) zastępowanej(ych),

α) kogo będzie(a) miała(y) ona(e) zastąpić,

b) okres zastępstwa,

a także zobowiązany będzie przedstawić Zamawiającemu wypełniony załącznik nr 3 do SIWZ.

Powyższe zmiany nie wymagają aneksu do umowy.

- zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.
- Zmiany miejsca realizacji zamówienia można dokonać, gdy wynikają one z przyczyn losowych całkowicie niezależnych od Wykonawcy, w przypadku awarii sali lub budynku, uniemożliwiającej przeprowadzenie zajęć.

18.3 Zmiana postanowień umowy, o których mowa w pkt. 18.2.1-18.2.3 może nastąpić w okresie obowiązywania umowy, na podstawie uzasadnionego pisemnego wystąpienia jednej ze stron niezwłocznie po zaistnieniu okoliczności powodujących zmianę umowy.

18.4 W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W tym przypadku, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

18.5 W sprawach nieuregulowanych w umowie będą miały zastosowanie w szczególności przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013r, poz. 984 z późn. zm.) oraz przepisy kodeksu cywilnego.

Rozdział 19

POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Wykonawcom, a także innym podmiotom, jeżeli mają lub mieli interes w uzyskaniu zamówienia oraz ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych, przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy Pzp.

Rozdział 20

ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

SIWZ zawiera załączniki, które stanowią jej integralną część:

Załącznik nr 1 Formularz oferty.

Załącznik nr 2 Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu na podstawie art. 22. ustawy Pzp

Załącznik nr 3 Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia

Załącznik nr 3a Oświadczenie Wykonawcy, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia

Załącznik nr 4 Oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania

Załącznik nr 4a Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania (dotyczy osób fizycznych)

Załącznik nr 5 Wykaz usług o zakresie odpowiadającym swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia

Załącznik nr 6 Oświadczenie o wykonaniu całości zamówienia siłami własnymi lub o części zamówienia, której wykonanie, wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom.

Załącznik nr 7 Istotne postanowienia umowy.

Załącznik nr 8 Informacja o przynależności do grupy kapitałowej

W imieniu zamawiającego zatwierdził:

Jan Kobus

Dyrektor Zespołu Szkół Rolniczych
im. W. Witosa w Ostrożanach