

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnił Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:
zsrostrozany.edupage.org/

Drohiczyn: 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.

Numer ogłoszenia: 16059 - 2015; data zamieszczenia: 05.02.2015

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Zespół Szkół Rolniczych, Ostrożany 41, 17-312 Drohiczyn, woj. podlaskie, tel. 85 6551401, faks 85 6551401.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** <http://zsrostrozany.edupage.org/>

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny: jednostka samorządu terytorialnego-szkoła ponadgimnazjalna.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: 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..

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu 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.

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.00.00.00-4, 80.53.00.00-8, 80.20.00.00-6.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: tak, liczba części: 4.

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

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 30.06.2015.

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

III.2) ZALICZKI

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

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

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

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

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

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

- **III.3.3) Potencjał techniczny**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

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

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

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- 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 kierunkowe potwierdzone dyplomami / certyfikatami z danej części zamówienia/ i przepracowała co najmniej rok w branży - 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 i oświadczenie osoby wykonującej zamówienie w zakresie stażu pracy

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

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

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

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

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

- potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;
- wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami;
- oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

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

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

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

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

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

III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.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

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

- 1 - Cena - 90
- 2 - doświadczenie - 10

IV.3) ZMIANA UMOWY

przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy:

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

Zmiana umowy dopuszczalna jest w granicach unormowania art. 144 ustawy Pzp i zapisów SIWZ Zamawiający dopuszcza możliwość zmian ustaleń niniejszej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której Wykonawca został wybrany do realizacji umowy w następującym zakresie: 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; 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; 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: przyczyny niedostępności osoby(ów) zastępowanej(ych), kogo będzie(ą) miała(y) ona(e) zastąpić, okres zastępstwa, a także zobowiązany będzie przedstawić Zamawiającemu wypełniony załącznik nr 3 do SIWZ. Powyższe zmiany nie wymagają aneksu do umowy. Zmiany 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. Zmiana postanowień umowy, o których mowa może nastąpić w okresie obowiązywania umowy, na podstawie uzasadnionego pisemnego wystąpienia jednej ze stron niezwłocznie po zaistnieniu okoliczności powodujących zmianę umowy. 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.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: <http://zsrostromany.edupage.org/>

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożnach, Ostrożany 41, 17-312 Drohiczyn..

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 13.02.2015 godzina 09:00, miejsce: Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożnach, Ostrożany 41, 17-312 Drohiczyn-sekretariat.

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

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej: Projekt Kompetencje kluczowe drogą do kariery współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej

w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego...

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

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA: 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) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Kurs ma odbywać się po obowiązkowych zajęciach lekcyjnych lub/i w dni wolne od zajęć lekcyjnych w siedzibie Zamawiającego. Zamawiający udostępnia bezpłatnie sale do przeprowadzenia wykładów i pracownię gastronomiczną do przeprowadzenia zajęć praktycznych, co stanowi wkład własny w realizację projektu. 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. 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 : Zapewnienie na własny koszt wszystkich elementów związanych z realizacją zamówienia, to jest w szczególności: 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. 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.), materiałów i produktów żywnościowych niezbędnych do prawidłowego zrealizowania programu kursu. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, że Wykonawca wykorzystuje podczas prowadzenia kursu jakikolwiek 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, prowadzenie zajęć zgodnie z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć oraz przerw 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 : po 1 szaszetce herbaty czarnej nie mniej niż 2 gramy na osobę, drobne ciastka - nie mniej niż 100 g na osobę, 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. Wykonawca zapewnia ubezpieczenie uczestnikom kursu. Opracowanie autorskiego programu kursu cukierniczego (z podziałem wymiaru godzin przeznaczonych na poszczególne zagadnienia) obejmującego co najmniej poniższe zagadnienia/etapy: I etap

Niezbędnik cukiernika - co musisz wiedzieć o pracy cukiernika Kruche ciasta: ciasto kruche podstawowe i słone, ciast półkruche kruche ciasteczka, spody do mazurków, szarlotki 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 Ciasta biszkoptowe Ciasta ucierane 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 tęczy III etap Sekrety udanych kremów Pianki, musy, mleczka, panna cotta Przygotowanie i praca z karmelem Flan, creme brulee Pralinki, nugaty, bajaderki Praca z czekoladą, polewy i ozdoby czekoladowe 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 Beza francuska Beza włoska Makaroniki Frużelina do bezy, lemon curd do makaroników ZAJĘCIA PRAKTYCZNE: tort bezowy bezowe ciasteczka makaroniki frużelina do bezy V etap Chrust Ciasta drożdżowe, makowce Pączki, różne odmiany i receptury ze świata Strudle ZAJĘCIA PRAKTYCZNE: pączki tradycyjne turecki pączki Lokma holenderskie oliebolle racuchy makowiec VI etap Musli, granola, płatki śniadaniowe Musy owocowe, budynie domowe, puddingi Gofry, placki, naleśniki, pancakes Ciasteczka śniadaniowe Chleby Suflet i tosty francuskie Alfabet koktajli owocowych i warzywnych ZAJĘCIA PRAKTYCZNE: granola, masło z rumem i brandy drożdżowe bułeczki cytrynowe scones, gofry, placki, pancakes suflety, chleb czyli wszystkiego po trochu VII etap Cupcake, muffiny wraz ze zdobieniem, babeczki słodkie i wytrawne Cakepopsy, zabawna wersja ciasta dla dzieci na różne okazje wraz z pomysłami na zdobienie Rodzaje lukru Pierniczki i ciasteczka wraz ze zdobieniem 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 ww. Etapy kursu można łączyć tj. za zgodą Zamawiającego i uczestników kursu w jednym dniu Wykonawca może zrealizować więcej niż jeden etap kursu Podpisanie i wydanie uczestnikom certyfikatu potwierdzającego nabyte przez uczestnika umiejętności Podpisanie i wydanie uczestnikom zaświadczeń o ukończeniu kursu Rekrutację na kurs przeprowadzi Zamawiający. Wykonawca otrzyma listę uczestników po podpisaniu umowy. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia zostanie ustalony z Przedstawicielem Zamawiającego - po podpisaniu umowy. 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. 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. Zamawiający po zakończeniu kursu przeprowadzi jego ewaluację za pomocą anonimowych ankiet ewaluacyjnych. Wykonawca po zakończeniu kursu przedstawi Zamawiającemu następujące dokumenty- oryginały listę obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu w każdym dniu zajęć, dzienniki zajęć uzupełnione w program kursu z podziałem na godziny, potwierdzenia przez uczestników kursu odbioru materiałów szkoleniowych protokoły z przebiegu egzaminu kopie certyfikatów i zaświadczeń potwierdzających uczestnictwo w kursie wraz z potwierdzeniem ich odbioru przez uczestników kursu, imienny wykaz osób które ukończyły kurs, nie zdały egzaminu, bądź nie przystąpiły do egzaminu Kurs kończy się egzaminem wewnętrznym przed komisją powołaną przez organizatora kursu. 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. Wszystkie zajęcia muszą być przeprowadzone z trenerem. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp...

- 2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.20.00.00-6, 80.53.00.00-8, 80.00.00.00-4.
- 3) **Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 30.06.2015.
- 4) **Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:
 - 1. Cena - 90
 - 2. doświadczenie - 10

CZEŚĆ Nr: 2 NAZWA: 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..

- 1) **Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Zamawiający udostępnia bezpłatnie sale do przeprowadzenia wykładów i pracownię gastronomiczną do przeprowadzenia zajęć praktycznych, co stanowi wkład własny w realizację projektu. 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. 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 : Zapewnienie na własny koszt wszystkich elementów związanych z realizacją zamówienia, to jest w szczególności: 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. 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.), 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, prowadzenie zajęć zgodnie z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć oraz przerw zapewnić 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 : po 1 saszetce herbaty czarnej nie mniej niż 2 gramy na osobę, drobne ciastka - nie mniej niż 100 g na osobę, 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. Wykonawca zapewnia ubezpieczenie uczestnikom kursu. Opracowanie autorskiego programu kursu Polska kuchnia regionalna (z podziałem wymiaru godzin przeznaczonych na poszczególne zagadnienia) obejmującego co najmniej poniższe zagadnienia: podstawowe zagadnienia z zakresu bhp, p.poż. oraz pierwszej pomocy, wytwarzanie, sprzedawanie i ochrona lokalnych produktów żywnościowych, jak

stworzyć i wypromować markę produktu lokalnego oraz skuteczną sieć sprzedaży?, 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. 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. Wszystkie czynności mają być omawiane i demonstrowane przez instruktora, a następnie samodzielnie wykonywane przez uczestników kursu. Podczas każdego zajęcia praktycznych wszyscy kursanci poznają receptury omawianych dań i napojów. Na każdym zajęciu praktycznym 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. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia zajęć zgodnie z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć oraz przerw Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o ewentualnych trudnościach na etapie realizacji szkolenia, zakończeniu szkolenia oraz jego wynikach; 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; Sprawdzanie efektywności procesu kształcenia odbędzie się po zakończeniu kursu. Na zakończenie kursu przeprowadzona zostanie ankieta ewaluacyjna. 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. 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. Wykonawca po zakończeniu kursu przedstawi Zamawiającemu następujące dokumenty- oryginały : listę obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu w każdym dniu zajęć, dzienniki zajęć uzupełnione w program kursu z podziałem na godziny , potwierdzenia przez uczestników kursu odbioru materiałów szkoleniowych protokoły z przebiegu egzaminu kopie certyfikatów i zaświadczeń potwierdzających uczestnictwo w kursie wraz z potwierdzeniem ich odbioru przez uczestników kursu, imienny wykaz osób które ukończyły kurs, nie zdały egzaminu, bądź nie przystąpiły do egzaminu Certyfikaty potwierdzające nabycie kwalifikacji i Zaświadczenia o ukończeniu kursu wystawi Wykonawca. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia zostanie ustalony z Przedstawicielem Zamawiającego - po podpisaniu umowy. 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. 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. Wszystkie zajęcia muszą być przeprowadzone z trenerem. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp...

- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.00.00.00-4, 80.20.00.00-6, 80.53.00.00-8.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 30.06.2015.
- **4) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:
 - 1. Cena - 90
 - 2. doświadczenie - 10

CZĘŚĆ Nr: 3 NAZWA: 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..

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 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. 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. 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. Odzież ochronną na zajęcia praktyczne zapewniają dla siebie uczestnicy kursu. Obowiązki wykonawcy : Zapewnienie na własny koszt wszystkich elementów związanych z realizacją zamówienia, to jest w szczególności: wykładowców posiadających odpowiednie kwalifikacje do przeprowadzenia kursu, tj. osoby, która posiada prawo wykonywania zawodu lekarza weterynarii niezbędny sprzęt i narzędzia wymagane do należytego wykonania niniejszego zamówienia. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt i narzędzia zapewnione przez Wykonawcę. 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. prowadzenie zajęć zgodnie z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć oraz przerw 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 : po 1 saszetce herbaty czarnej nie mniej niż 2 gramy na osobę, drobne ciastka - nie mniej niż 100 g na osobę, 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. Wykonawca zapewnia ubezpieczenie uczestnikom kursu. Opracowanie autorskiego programu kursu (z podziałem wymiaru godzin przeznaczonych na poszczególne zagadnienia) obejmującego co najmniej poniższe zagadnienia: Budowa kończyn i racycy bydła, Choroby związane z zapaleniem racic oraz straty gospodarcze przez nie wywołane, Narzędzia i sprzęt do pielęgnacji racic, Sposoby poskramiania bydła i zasada prawidłowego czyszczenia racic, Wady racic związane z nieprawidłową postawą bydła i czynnikami środowiska, Wpływ żywienia na jakość i budowę racycy. Program autorski ma ograniczać do minimum zajęcia teoretyczne na poczet zajęć praktycznych. Wykonawca może rozszerzyć tematykę kursu w stosunku do w/w. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o ewentualnych trudnościach na etapie realizacji szkolenia, zakończeniu szkolenia oraz jego wynikach; 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; Sprawdzanie efektywności procesu kształcenia odbędzie się po zakończeniu kursu. Na zakończenie kursu przeprowadzona zostanie ankieta ewaluacyjna. 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. 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. 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. Certyfikaty

potwierdzające nabycie kwalifikacji i Zaświadczenia o ukończeniu kursu wystawi Wykonawca. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia zostanie ustalony z Przedstawicielem Zamawiającego - po podpisaniu umowy. 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. 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. Wszystkie zajęcia muszą być przeprowadzone z trenerem. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp...

- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.00.00.00-4, 80.53.00.00-8, 80.20.00.00-6.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 30.06.2015.
- **4) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:
 - 1. Cena - 90
 - 2. doświadczenie - 10

CZEŚĆ Nr: 4 NAZWA: 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..

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Kurs ma być realizowany w podziale na 2 grupy każda po 20 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. 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. 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. Obowiązki wykonawcy : Zapewnienie na własny koszt wszystkich elementów związanych z realizacją zamówienia, to jest w szczególności: 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. materiałów szkoleniowych/dydaktycznych na własność dla każdego uczestnika kursu (tj. kserokopie prezentacji multimedialnych, teczki, notesu i długopisu itp.) prowadzenie zajęć zgodnie z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć oraz przerw 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 : po 1 saszetce herbaty czarnej nie mniej niż 2 gramy na osobę, drobne ciastka - nie mniej niż 100 g na osobę, 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. Wykonawca zapewnia ubezpieczenie uczestnikom kursu. Opracowanie autorskiego programu kursu ABC przedsiębiorczości w gospodarstwie rolnym (z podziałem wymiaru godzin przeznaczonych na poszczególne zagadnienia) obejmującego co

najmniej poniższe zagadnienia: Wieś wczoraj i dziś Budżet domowy i gospodarstwa - razem czy osobno czyli jak nie utonąć Rachunkowość w gospodarstwie rolnym - krok po kroku Jak poprawić dochodowość mojego gospodarstwa? Przedsiębiorczość możliwością zwiększenia dochodu Gotówka na start Inwestowanie - konieczność czy potrzeba? Czym jest bankowość elektroniczna? 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. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia zajęć zgodnie z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć oraz przerw Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o ewentualnych trudnościach na etapie realizacji szkolenia, zakończeniu szkolenia oraz jego wynikach; Wykonawca zobowiązany jest do przekazania po zakończeniu szkolenia do Zamawiającego protokołów egzaminacyjnych, dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia oraz imiennego wykazu osób, które nie ukończyły szkolenia; Sprawdzanie efektywności procesu kształcenia odbędzie się po zakończeniu kursu. Na zakończenie kursu przeprowadzona zostanie ankieta ewaluacyjna. 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. 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. Wykonawca po zakończeniu kursu przedstawi Zamawiającemu następujące dokumenty- oryginały : listę obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu w każdym dniu zajęć, dzienniki zajęć uzupełnione w program kursu z podziałem na godziny , potwierdzenia przez uczestników kursu odbioru materiałów szkoleniowych protokoły z przebiegu egzaminu kopie certyfikatów i zaświadczeń potwierdzających uczestnictwo w kursie wraz z potwierdzeniem ich odbioru przez uczestników kursu, imienny wykaz osób które ukończyły kurs, nie zdały egzaminu, bądź nie przystąpiły do egzaminu Certyfikaty potwierdzające nabycie kwalifikacji i Zaświadczenia o ukończeniu kursu wystawi Wykonawca. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia zostanie ustalony z Przedstawicielem Zamawiającego - po podpisaniu umowy. 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. 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. Wszystkie zajęcia muszą być przeprowadzone z trenerem. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp...

- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.20.00.00-6, 80.53.00.00-8, 80.00.00.00-4.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 30.06.2015.
- **4) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:
 - 1. Cena - 90
 - 2. doświadczenie - 10