



**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: [ostrożanyzsr@op.pl](mailto:ostrożanyzsr@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. 907 z późn. zm.).*

„Organizacja i przeprowadzenie zajęć i 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.017.37.2014

Numer ogłoszenia w BZP : 99505 - 2014; data zamieszczenia: 09.05.2014

Zatwierdzam do użytku:

Ostrożany, 09.05.2014r.

## 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](mailto:ostrozanysr@op.pl) , <http://zsostrozaney.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. 907 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 barmańskiego** w wymiarze 36 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z dwóch grup (1 grupa = 15 osób) z zapewnieniem materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika,
- 2) **Kursu carvingu I stopnia** w wymiarze 8 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z 2 grup (1 grupa = 7 osób) z zapewnieniem materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika,
- 3) **Kurs Carvingu II stopnia** w wymiarze 9 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z dwóch grup (1 grupa = 7 osób) z zapewnieniem materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika,
- 4) **Kurs kierowca wózków jezdniowych z napędem silnikowym wraz ze zmiennym wysięgiem (fadowarki)** w wymiarze 67 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z 2 grup (1 grupa = 12 osób) z zapewnieniem materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika.

- 5) **Kurs obsługa kombajnów zbożowych i siewkarni polowych** w wymiarze 32 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z 2 grup (1 grupa = 12 osób) z zapewnieniem materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika.

## 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 5 niniejszego opisu przedmiotu zamówienia :

### **CZĘŚĆ PIWRWSZA**

**Organizacja i przeprowadzenie Kursu barmańskiego** w wymiarze 36 godzin (dydaktycznych = 45 min.) dla każdej z dwóch grup każda po 15 osób tj. 30 uczniów i uczennic z zapewnieniem materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika.

Kurs ma odbywać się po obowiązkowych zajęciach lekcyjnych lub/i w dni wolne od zajęć lekcyjnych w siedzibie Zamawiającego bądź w formie wyjazdowej, wówczas należy uwzględnić koszt przewozu uczestników kursu do miejsca prowadzenia kursu.

Zamawiający udostępnia bezpłatnie sale do przeprowadzenia wykładów i zajęć praktycznych.

#### **1. Obowiązki Wykonawcy :**

1) W ramach organizacji i realizacji kursu wykonawca ma obowiązek zapewnić Wykładowców posiadających odpowiednie kwalifikacje do przeprowadzenia kursu, tj. osoby, które posiadają kwalifikacje zawodowe, doświadczenie i wykształcenie umożliwiające realizację szkolenia stanowiącego przedmiot zamówienia; Kwalifikacje i kompetencje wykładowców powinny być adekwatne do zakresu programowego prowadzonych przez nich bloków tematycznych zajęć.

2). Wykonawca ma obowiązek opracować autorski program kursu, który będzie obejmował co najmniej niżej wskazane bloki:

- a) wprowadzenie do zawodu barmana,
- b) terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego oraz rodzaje stosowanego szkła, miary barowe.
- c) alkoholoznawstwo.
- d) miksologia – zasady komponowania napojów mieszanych,
- e) zajęcia z miksologii,
- f) zasady podawania napojów alkoholowych,
- g) dekoracje,
- h) odpowiedzialne serwowanie alkoholu,
- i) organizacja baru i pracy barmana (w tym podstawy zarządzania barem),
- j) podstawowe triki barmańskie,
- k) savoir vivre podczas obsługi gości

#### **2. Metody pracy w trakcie kursu:**

- a) zajęcia teoretyczne ograniczone do minimum
- b) ćwiczenia praktyczne

3. Kurs zostanie zakończony egzaminem wewnętrznym.

4. Wykonawca zapewni w trakcie trwania kursu warunki pracy zgodne z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz jeżeli to konieczne odzież ochronną i sprzęt ochronny. Wykonawca winien dla każdego uczestnika kursu zagwarantować miejsce siedzące (stolik/ławkę bądź krzesło z przystawką) umożliwiające swobodne sporządzanie notatek.

5. Wykonawca w pierwszym dniu, przed rozpoczęciem kursu jest zobowiązany zapoznać uczestników z jego szczegółowym programem oraz przekazać im harmonogram realizowanych zajęć.

6. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi kursu materiały szkoleniowe/dydaktyczne na zajęcia praktyczne i teoretyczne np. płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi, kserokopie prezentacji, teczki, materiały piśmiennicze potrzebne do prowadzenia notatek (notatnik, długopis).

7. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia a po zakończeniu kursu przekazanie zamawiającemu następującej dokumentacji przebiegu kursu:

- a) dzienników zajęć edukacyjnych zawierających wymiar godzin i tematy zajęć edukacyjnych,
- b) list obecności,
- c) protokołów z przebiegu egzaminów
- d) imiennego wykazu osób, które ukończyły kurs, nie ukończyły kursu, nie zdały egzaminu, bądź nie przystąpiły do egzaminu,
- e) rejestru wydanych zaświadczeń, certyfikatów potwierdzających ukończenie kursu i uzyskanie kwalifikacji.

8. Rekrutację na kurs przeprowadzi Zamawiający. Wykonawca otrzyma listę uczestników po podpisaniu umowy.

9. Wykonawca zapewni nadzór wewnętrzny i wskaże w miejscu szkolenia osobę odpowiedzialną za obsługę szkolenia i kontaktu z uczestnikami szkolenia oraz Zamawiającym

10. Wykonawca zorganizuje kurs w siedzibie Zamawiającego. W przypadku gdy Wykonawca zorganizuje kurs poza siedzibą Zamawiającego zobowiązany jest do zorganizowania na własny koszt każdorazowego transportu, dla każdego uczestnika na trasie: Ostrożany – miejsce kursu – Ostrożany. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić koszt transportu uczniów w cenie za zorganizowanie kursu dla 1 ucznia.

11. Wykonawca uwzględni w cenie koszt ubezpieczenia uczniów a także pozostałe koszty organizacyjne.

12. Wykonawca w cenie uwzględni koszt produktów koniecznych do prawidłowej realizacji kursu tj. sprzętu, urządzeń mechanicznych i wszelkich innych przyrządów, materiałów i produktów żywnościowych niezbędnych do prawidłowego zrealizowania programu kursu. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, że Wykonawca wykorzystuje podczas prowadzenia kursu jakiegokolwiek składnik przeterminowany, nieswieży 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,

13. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia cateringu dla każdego uczestnika kursu, we wszystkie dni zajęć, w tym: Obiad:

- gorący posiłek (zupa+drugie danie) na początku szkolenia dla każdego uczestnika kursu – w przypadku kursu przeprowadzanego po zajęciach obowiązkowych. Zestaw obiadowy musi obejmować: zupę i mięso/rybę min 150g, ziemniaki 150g , surówkę lub sałatkę 100g. lub posiłek jarski (min. 400g/porcja) przy czym liczba posiłków jarskich nie może wystąpić więcej niż raz podczas kursu. Obiady powinny być zróżnicowane. Dany obiad nie powinien powtarzać się częściej niż raz na szkolenie.

- 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.

14. 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, wraz ze szczegółową tematyką kursu, liczbą godzin, przypadającą na poszczególne tematy.

15. 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.

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

## **CZĘŚĆ DRUGA**

**Organizacja i przeprowadzenie Kursu Carvingu I stopnia** w wymiarze 8 godzin dydaktycznych ( 1 godzina=45 min) dla każdej z dwóch grup każda po 7 osób tzn. dla 14 uczniów i uczennic Technikum w Zespole Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach.

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 zajęć praktycznych.

### **1. 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. podstawowy zestaw noży do carvingu, kserokopie prezentacji multimedialnych przygotowane w formie instruktarzu opisującego „krok po kroku” wykonywanie wszystkich przewidzianych w programie kurs aranżacji i dekoracji. Materiały mają być wzbogacone zdjęciami lub schematami wraz z opisem sposobu wykonania., teczki, płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi itp.),
    - 3) sprzętu, urządzeń mechanicznych i wszelkich innych przyrządów, 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 (zupa+drugie danie) na początku szkolenia dla każdego uczestnika kursu – w przypadku kursu przeprowadzanego po zajęciach obowiązkowych. Zestaw obiadowy musi obejmować: zupę i mięso/rybę min 150g, ziemniaki 150g, surówkę lub sałatkę 100g. lub posiłek jarski (min. 400g/porcja) przy czym liczba posiłków jarskich nie może wystąpić więcej niż raz podczas kursu. obiady powinny być zróżnicowane. Dany obiad nie powinien powtarzać się częściej niż raz na szkolenie.
      - 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 carvingu (z podziałem wymiaru godzin przeznaczonych na poszczególne zagadnienia) obejmującego co najmniej poniższe zagadnienia:

1) Część teoretyczna :

- a) Historia i pochodzenie carvingu
- b) Rys historyczny carvingu
- c) Prezentacja sprzętu do carvingu
  - rodzaje noży, dłutka itp.
  - zabezpieczenie sprzętu (ostrzenie)
- d) Omówienie technik i rodzajów cięć
- e) Omówienie sposobów zabezpieczenia wykonanych rzeźb
- f) Sposoby i zasady bezpiecznego używania narzędzi

2) Część praktyczna:

- a) Wycinanie liści i kwiatów z różnych owoców i warzyw oraz tworzenie kompozycji z wykonanych elementów
- b) Czynniki decydujące o wyborze owoców, warzyw do rzeźbienia.
- c) Różne techniki do rzeźbienia owoców i warzyw
- d) Zasady tworzenia kompozycji z wykonanych elementów.
- e) Sposoby przechowywania wyrzeźbionych owoców i warzyw
- f) Rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach i warzywach
  - liść z cukinii lub ogórka
  - kalie z kopru włoskiego lub rzodkwi i papryczki pepperoni
  - dwa motywy kwiatowe z papryczki pepperoni
  - szyszki z papryki
  - ptak z cykorii i białej rzodkwi
  - róża z kalarepy
  - kwiat tajski w melonie
  - róża w arbuzie lub dyni
  - budowa wieloskładnikowej kompozycji z wyrzeźbionych elementów

Tematyka szkolenia może zostać rozszerzona przez Wykonawcę

3) Podpisanie i wydanie uczestnikom certyfikatu potwierdzającego nabyte przez uczestnika umiejętności

4) Podpisanie i wydanie uczestnikom zaświadczeń o ukończeniu kursu

3. Rekrutację na kurs przeprowadzi Zamawiający. Wykonawca otrzyma listę uczestników po podpisaniu umowy.

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

5. 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.

6. 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.

7. Zamawiający po zakończeniu kursu przeprowadzi jego ewaluację za pomocą anonimowych ankiet ewaluacyjnych.

8. Wykonawca po zakończeniu kursu przedstawi Zamawiającemu następujące dokumenty:

- a. listę obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu w każdym dniu zajęć,
- b. dzienniki zajęć uzupełnione w program kursu,
- 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

### **CZĘŚĆ TRZECIA**

**Organizacja i przeprowadzenie Kursu Carvingu II stopnia** w wymiarze 9 godzin dydaktycznych ( 1 godzina=45 min) dla każdej z dwóch grup każda po 7 osób tzn. dla 14 uczniów i uczennic Technikum w Zespole Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach.

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 zajęć praktycznych.

#### **1. Obowiązki Wykonawcy :**

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. podstawowy zestaw noży do carvingu, kserokopie prezentacji multimedialnych przygotowane w formie instruktarzu opisującego „krok po kroku” wykonywanie wszystkich przewidzianych w programie kurs aranżacji i dekoracji. Materiały mają być wzbogacone zdjęciami lub schematami wraz z opisem sposobu wykonania., teczki, płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi itp.),,
- 3) sprzętu, urządzeń mechanicznych i wszelkich innych przyrządów, 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,
- 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 (zupa+drugie danie) na początku szkolenia dla każdego uczestnika kursu – w przypadku kursu przeprowadzanego po zajęciach obowiązkowych. Zestaw obiadowy musi obejmować: zupę i mięso/rybę min 150g, ziemniaki 150g, surówkę lub sałatkę 100g. lub posiłek jarski (min. 400g/porcja) przy czym liczba posiłków jarskich nie może wystąpić więcej niż raz podczas kursu. Obiady powinny być zróżnicowane. Dany obiad nie powinien powtarzać się częściej niż raz na szkolenie.

• 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 carvingu II stopnia (z podziałem wymiaru godzin przeznaczonych na poszczególne zagadnienia) obejmującego co najmniej poniższe zagadnienia:

1) Część teoretyczna :

Możliwości komponowania rzeźb z warzyw i owoców

Omówienie zasad i stylów w carvingu

Omówienie rzeźb 3D – papuga

2) Część praktyczna:

Wycinanie z różnych owoców i warzyw oraz tworzenie kompozycji z wykonanych elementów:

- szyszka z marchwi (praca z dłutkiem typu U)

- kwiat astra z buraka (kalarepy) (dłutko V)

- kwiaty dalii i/lub chryzantema z kalarepy (buraka) (dłutko U i V)

- róża rozwijająca się w marchwi

- róża z cukinii plus kielich z cukinii pod dowolny kwiat

- motyw tajski na melonie cantalupe

- arbuz z dwoma motywami kwiatowymi

- papuga z białej rzodkwi i marchwi

- rzeźba w mango

- budowa wieloskładnikowej kompozycji z wyrzeźbionych elementów

Tematyka szkolenia może zostać rozszerzona przez Wykonawcę

3) Podpisanie i wydanie uczestnikom certyfikatu potwierdzającego nabyte przez uczestnika umiejętności

4) Podpisanie i wydanie uczestnikom zaświadczeń o ukończeniu kursu zgodnie z Rozporządzeniem Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2012 poz. 186)

3. Rekrutację na kurs przeprowadzi Zamawiający. Wykonawca otrzyma listę uczestników po podpisaniu umowy.



4. Szczegółowy harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia zostanie ustalony z Przedstawicielem Zamawiającego - po podpisaniu umowy.
5. Wydane certyfikaty potwierdzające nabyte umiejętności i dokumenty dotyczące realizację kursu muszą zawierać logotypy zgodnie z aktualnymi wytycznymi oraz informację, że projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
6. 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.
7. Zamawiający po zakończeniu kursu przeprowadzi jego ewaluację za pomocą anonimowych ankiet ewaluacyjnych.
8. Wykonawca po zakończeniu kursu przedstawi Zamawiającemu następujące dokumenty:
  - a. listę obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu w każdym dniu zajęć,
  - b. dzienniki zajęć uzupełnione w program kursu,
  - 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

#### **CZĘŚĆ CZWARTA**

**Organizacja i przeprowadzenie Kursu kierowca wózków jezdniowych z napędem silnikowym wraz ze zmiennym wysięgiem (fadowarki) w wymiarze 67** godzin dydaktycznych dla każdej z dwóch grup każda po 12 osób tj. 24 uczniów i uczennic technikum w Zespole Szkół Rolniczych w Ostrożanach z zapewnieniem materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika

Kurs może odbywać się po obowiązkowych zajęciach lekcyjnych lub/i w dni wolne od zajęć lekcyjnych w siedzibie Zamawiającego.

Zamawiający udostępnia bezpłatnie sale do przeprowadzenia wykładów.

W przypadku gdy Wykonawca zorganizuje kurs poza siedzibą Zamawiającego zobowiązany jest do zorganizowania na własny koszt codziennego transportu, dla każdego uczestnika na trasie: Ostrożany – miejsce kursu – Ostrożany. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić koszt transportu uczniów w cenie za zorganizowanie kursu dla 1 ucznia

1. Celem kursu jest przygotowanie uczestników do samodzielnej, bezpiecznej i prawidłowej eksploatacji oraz obsługi technicznej wózków jezdniowych.
2. Szkolenie ma być realizowane 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.
5. Zamawiający nie dopuszcza realizacji szkolenia 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.
7. Minimalny zakres tematyczny szkolenia musi obejmować:
  - 1) Przepisy BHP i PPOŻ w zakresie obsługi wózków jezdniowych; przedstawienie zagrożeń wynikających z użytkowania różnych rodzajów wózków, omówienie zasad bezpiecznego poruszania się wózkiem, udzielanie pierwszej pomocy przedlekarskiej,
  - 2) Budowa i rodzaje wózków jezdniowych; omówienie podstawowych typów wózków oraz krótka ich charakterystyka; przedstawienie ogólnych wiadomości na temat budowy wózka, różnice pomiędzy wózkami o napędzie spalinowym i elektrycznym, omówienie podstawowych zespołów i podzespołów w wózkach,

- 3) Czynności operatora przed, w trakcie i po jeździe wózkiem jezdniowym; omówienie czynności podejmowanych w celu przygotowania wózka do pracy tj. m.in. kontrola układu kierowniczego, hamulcowego, poziomu oleju oraz jego zabezpieczenie po wykonaniu prac, omówienie dopuszczalnych obciążeń wózka, pracy mechanizmem podnoszenia z różnym osprzętem, wysokiego składowania materiałów, kontrola podzespołów wózka oraz obserwacja wskaźników wózka,
  - 4) Dozór techniczny; przedstawienie ustawy o dozorcze technicznym, omówienie zakresu dozoru technicznego, urządzeń podlegających pod UDT oraz technicznych badań wózków widłowych.
  - 5) Ładunkoznawstwo; omówienie podstawowych jednostek ładunkowych, metod składowania oraz układania, zagospodarowanie przestrzeni magazynowej oraz głównych systemów magazynowania, oznaczeń znakami manipulacyjnymi i ostrzegawczymi, efektów paletyzacji),
  - 6) Wymiana butli gazowych w wózkach jezdniowych lub naładowanie baterii akumulatora wózka; omówienie czynności, jakie musi wykonać kierowca wózka przed przystąpieniem do wymiany butli gazowej, zagrożeń występujących przy transporcie oraz wymianie butli, prezentacja metod ochrony przed w/w zagrożeniami oraz ćwiczenia z zakresu wymiany butli gazowej,
  - 7) Praktyczna nauka jazdy i manewrowania wózkiem jezdniowym; jazda oraz manewrowanie wózkiem bez obciążenia, z obciążeniem, paletowanie oraz wysokie składowanie – co najmniej 15h/osobę
  - 8) Rozmieszczanie i układanie towarów na wyznaczonej powierzchni magazynowej.
8. Ilość godzin przypadająca na jednego uczestnika musi wynosić: **67** godzin dydaktycznych w zakresie szkolenia objętego przedmiotem zamówienia, w tym minimum **20** godzin dydaktycznych zajęć praktycznych.
- Uwaga:** 1 godzina = 45 minut zajęć dydaktycznych + 15 minut przerwy.
9. Wszystkie zajęcia muszą być przeprowadzone z trenerem. Nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, w formie eksternistycznej itp.

### **Obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca zapewnia 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. Wykonawca zapewnia badania lekarskie stwierdzające przeciwwskazania udziału w kursie dla każdego uczestnika kursu
3. Wykonawca zapewnia ubezpieczenie uczestnikom kursu
4. Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi kursu egzamin UDT
5. Każdy uczestnik szkolenia, w ramach kursu, winien otrzymać na własność wyczerpujące materiały dydaktyczne niezbędne do realizacji szkolenia, w tym co najmniej:
  - 1) opracowanie książkowe (podręcznik) z zakresu obsługi wózków jezdniowych.
  - 3) teczka skrzydłowa na rzep format A4, szerokość grzbietu minimum 30mm, wykonana w wytrzymałej tektury oklejonej na zewnątrz folią i papierem od środka,
  - 4) notes format A4, minimum 30 kartek w kratkę,
  - 5) długopis,
6. Każdy uczestnik szkolenia w ramach kursu winien mieć udostępnione materiały dydaktyczne oraz sprzęt w miejscu prowadzenia szkolenia, w tym co najmniej:
  - 1) literatura związana z tematyką zajęć;
  - 2) plansze poglądowe;
  - 3) przekroje i części wózków jezdniowych;
  - 4) modele;
  - 5) dokumentacja techniczno-ruchowa urządzeń
7. Materiały dydaktyczne, o których mowa w pkt 6, muszą być nowe, nieużywane, adekwatne do treści szkolenia, z obowiązującym stanem prawnym oraz dobre jakościowo.
8. Dodatkowymi materiałami dydaktycznymi mogą być: skrypty lub materiały ksero dotyczące przedmiotu zamówienia, które muszą być czytelne, estetycznie wykonane i dobrej jakości.
9. Wykonawca musi dysponować wózkami jezdniowymi w celu przeprowadzenia praktycznej nauki jazdy.
10. Każdy uczestnik po pozytywnym ukończeniu szkolenia musi otrzymać zaświadczenie o jego ukończeniu, zgodnie z Rozporządzeniem Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2012 poz. 186) oraz zaświadczenie kwalifikacyjne do obsługi urządzeń transportu bliskiego wydane przez Urząd Dozoru Technicznego.

11. Wykonawca zobowiązany będzie do:
- 1) prowadzenia nadzoru wewnętrznego służącego podnoszeniu jakości prowadzonego szkolenia.
  - 2) prowadzenia dziennika zajęć edukacyjnych zawierającego listę obecności, wymiar godzin i tematy zajęć edukacyjnych,
  - 3) dostarczenia zamawiającemu informacji o obecnościach i nieobecnościach uczestników szkolenia,
  - 4) prowadzenia rejestru wydanych materiałów dydaktycznych, jakie na własność otrzymać uczestnik szkolenia,
  - 5) przeprowadzania ankiet ewaluacyjnych wśród uczestników szkolenia,
  - 6) przygotowania harmonogramu zajęć, obejmującego pełną realizację programu kursu w rozbiciu na poszczególne dni z uwzględnieniem tematyki zajęć, ilości godzin, przy uwzględnieniu wymagań określonych w SIWZ po podpisaniu umowy z Zamawiającym
12. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę/osoby prowadzące nadzór wewnętrzny nad realizacją umowy oraz do bezpośredniego kontaktowania się z zamawiającym.
13. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia cateringu dla każdego uczestnika kursu, we wszystkie dni zajęć, w tym: Obiad:
- gorący posiłek (zupa + drugie danie) na początku kursu – w przypadku realizacji godzin w dni po zajęciach obowiązkowych i w trakcie kursu przeprowadzanego w dni wolne od zajęć lekcyjnych . Zestaw obiadowy musi obejmować: zupę i mięso/rybę min 150g, ziemniaki 150g , surówkę lub sałatkę 100g. lub posiłek jarski (min. 400g/porcja) przy czym liczba posiłków jarskich nie może wystąpić więcej niż raz podczas jednego kursu. Obiady powinny być zróżnicowane. Dany obiad nie powinien powtarzać się częściej niż raz na szkolenie.
  - 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.
14. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia zajęć zgodnie z przepisami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, sprawowanie opieki nad uczestnikami podczas zajęć oraz przerw
15. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dziennika zajęć i listy obecności na zajęciach oraz dostarczenie ich do Zamawiającego po zakończeniu kursu dla każdej z grup;
16. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o ewentualnych trudnościach na etapie realizacji szkolenia, zakończeniu szkolenia oraz jego wynikach;
17. 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;
18. Sprawdzanie efektywności procesu kształcenia odbędzie się po zakończeniu kursu.

Na zakończenie kursu przeprowadzona zostanie ankieta ewaluacyjna.

19. 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.

20. 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.

21. Wykonawca po zakończeniu kursu przedstawi Zamawiającemu następujące dokumenty, zatwierdzone przez przedstawiciela Wykonawcy:

- a) listę obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu w każdym dniu zajęć,
- b) potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych/dydaktycznych,
- c) kopie certyfikatów i zaświadczeń potwierdzających uczestnictwo w kursie wraz z potwierdzeniem ich odbioru przez uczestników kursu,
- d) protokoły z przebiegu egzaminów.

## **CZĘŚĆ PIĄTA**

**Kurs obsługa kombajnów zbożowych i siewkarni polowych** w wymiarze 32 godzin dydaktycznych (1 godzina = 45 min.) dla każdej z 2 grup (1 grupa = 12 osób) z zapewnieniem materiałów szkoleniowych/dydaktycznych po jednym komplecie dla każdego uczestnika.

1. Kurs może 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 zajęć praktycznych.

3. W przypadku gdy Wykonawca zorganizuje kurs poza siedzibą Zamawiającego zobowiązany jest do zorganizowania na własny koszt codziennego transportu, dla każdego uczestnika na trasie: Ostrożany – miejsce kursu – Ostrożany. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić koszt transportu uczniów w cenie za zorganizowanie kursu dla 1 ucznia

4. Celem kursu jest przygotowanie uczestników do samodzielnej, bezpiecznej i prawidłowej eksploatacji oraz obsługi technicznej kombajnów zbożowych i siewkarni polowych.

5. Rekrutację na kurs przeprowadzi Zamawiający. Wykonawca otrzyma listę uczestników po podpisaniu umowy.

6. Szkolenie ma być realizowane 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.

### **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. np. kserokopie prezentacji multimedialnych, teczki, płyty CD z materiałami ćwiczeniowymi itp.),

3. Kombajnu i Siewkarni polowej do przeprowadzenia części praktycznej kursu

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

Obiad:

- gorący posiłek (zupa + drugie danie) na początku kursu – w przypadku realizacji godzin w dni po zajęciach obowiązkowych i w trakcie kursu przeprowadzanego w dni wolne od zajęć lekcyjnych . Zestaw obiadowy musi obejmować: zupę i mięso/rybę min 150g, ziemniaki 150g , surówkę lub sałatkę 100g. lub posiłek jarski (min. 400g/porcja) przy czym liczba posiłków jarskich nie może wystąpić więcej niż raz podczas jednego kursu. Obiady powinny być zróżnicowane. Dany obiad nie powinien powtarzać się częściej niż raz na szkolenie.

- 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.

5. zapewnienie zaświadczeń lekarskich do braku przeciwwskazań udziału w kursie

6. zapewnienie ubezpieczenia uczestnikom kursu

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

8. prowadzenie dziennika zajęć i listy obecności na zajęciach oraz dostarczenie ich do Zamawiającego po zakończeniu kursu dla każdej z grup;

9. bieżące informowanie Zamawiającego o ewentualnych trudnościach na etapie realizacji szkolenia, zakończeniu szkolenia oraz jego wynikach;

10. poddawanie się kontroli prawidłowości realizacji projektu dokonywanej przez Zamawiającego oraz inne uprawnione do tego instytucje, w tym wglądu do wszelkiej dokumentacji związanej z projektem;

11. przekazanie po zakończeniu szkolenia do Zamawiającego kopii protokołów egzaminacyjnych, dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia oraz imiennego wykazu osób, które nie ukończyły szkolenia;

2). Opracowanie autorskiego programu kursu na operatorów kombajnów zbożowych (z podziałem wymiaru godzin teoretycznych i praktycznych przeznaczonych na poszczególne zagadnienia) obejmującego co najmniej poniższe zagadnienia:

*Przepisy bhp, p.poż, oraz wybrane zasady ruchu drogowego przy obsłudze kombajnów zbożowych i sieczkarni polowych*

*Budowa kombajnów zbożowych oraz zasady funkcjonowania poszczególnych zespołów roboczych*

*Zespół żniwny (heder)*

*Zespół omłotowo – czyszczący*

*Budowa i zasada działania układu hydraulicznego*

*Instalacja elektryczna i elektroniczne układy sterowania*

*Mechanizmy napędowe*

*Skrzynie przekładniowe i przekładnie pasowe oraz rodzaje stosowanych pasów*

*Wyposażenie dodatkowe kombajnów*

*Obsługa techniczna kombajnów*

*Obsługa i regulacja zespołów roboczych*

*Organizacja pracy podczas zbioru*

*Użytkowanie kombajnów zbożowych i stosowanie odpowiednich technik pracy*

*Zapobieganie usterkom i awariom kombajnów podczas pracy*

*Samodzielna praca kombajnem przy zbiorze różnych kultur, w różnych niekiedy ciężkich warunkach*

*Eksploatacja kombajnu zbożowego w sposób ekonomiczny*

*Nauka jazdy i praca kombajnem- co najmniej 4h*

*Typy i rodzaje sieczkarni*

*Budowa sieczkarni*

*Czynności przed rozpoczęciem pracy*

*Czynności w czasie pracy i po jej zakończeniu*

*Nauka jazdy i praca sieczkarnią polową*

7. Sprawdzenie efektywności procesu kształcenia odbędzie się po zakończeniu kursu. Przeprowadzone zostanie w dwóch formach:

a) część teoretyczna – test,

b) część praktyczna – jazda po placu manewrowym, uruchomienie zespołów kombajnu, podczepianie zespołu żniwnego.

Za prawidłową organizację i przebieg egzaminu odpowiedzialna będzie Komisja Egzaminacyjna, powołana przez Wykonawcę.

8. Warunkiem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu kursu dla operatorów kombajnów zbożowych i siewczerek polowych jest uzyskanie pozytywnej oceny zarówno z części teoretycznej, jak i praktycznej i obecność przynajmniej w 80% w całym kursie.

9. Na zakończenie kursu przeprowadzona zostanie ankieta ewaluacyjna.

10. Każdy uczestnik po pozytywnym ukończeniu szkolenia musi otrzymać zaświadczenie o jego ukończeniu, zgodnie z Rozporządzeniem Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2012 poz. 186)

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

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

13. 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.

14. 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.

15. Wykonawca po zakończeniu kursu przedstawi Zamawiającemu następujące dokumenty, zatwierdzone przez przedstawiciela Wykonawcy:

- e) listę obecności z własnoręcznymi podpisami uczestników kursu w każdym dniu zajęć,
- f) potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych/dydaktycznych,
- g) kopie certyfikatów i zaświadczeń potwierdzających uczestnictwo w kursie wraz z potwierdzeniem ich odbioru przez uczestników kursu,
- h) protokoły z przebiegu egzaminów.

2.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rejestracji (filmowanie, nagranie audio, fotografowanie) zajęć.

2.3 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.

2.4 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.

2.5 Zamawiający wymaga uzgodnienia z Wykonawcą czasu i miejsca realizacji przeprowadzanych kursów dla uczestników w całym okresie realizacji przedmiotu zamówienia.

2.6 Zamawiający zastrzega sobie prawo zapoznania się przed rozpoczęciem szkoleń (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.

- 2.7 Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli prawidłowości realizacji szkoleń na każdym etapie dokonywanej przez Zamawiającego oraz inne uprawnione do tego instytucje, w tym wglądu do wszelkiej dokumentacji związanej ze szkoleniami.
- 2.8 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 Barmańskiego :

- I grupa od chwili podpisania umowy do 30 czerwca 2014 roku
- II grupa od chwili podpisania umowy do 31 marca 2015 roku

**Część II zamówienia** – Organizacja i przeprowadzenie Kursu Carvingu I stopnia :

- I grupa od chwili podpisania umowy do 31 lipca 2014 roku
- II grupa od chwili podpisania umowy do 31 lipca 2014 roku

**Część III zamówienia** – Organizacja i przeprowadzenie Kursu Carvingu II stopnia :

- I grupa od chwili podpisania umowy do 31 lipca 2014 roku
- II grupa od chwili podpisania umowy do 31 lipca 2014 roku

**Część IV zamówienia** – Organizacja i przeprowadzenie Kursu kierowca wózków jezdniowych z napędem silnikowym wraz ze zmiennym wysięgiem (ładowarki) :

- I grupa od chwili podpisania umowy do 31 lipca 2014 roku
- II grupa od chwili podpisania umowy do 31 lipca 2014 roku

**Część V zamówienia** – Kurs obsługa kombajnów zbożowych i siewkarni polowych:

- I grupa od chwili podpisania umowy do 31 lipca 2014 roku
- II grupa od chwili podpisania umowy do 31 lipca 2014 roku

Miejsce wykonywania zamówienia : Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach.

**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 spełnienie 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:

co najmniej 2 usługi o zakresie odpowiadającym swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia tj. usług polegających 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 7 osobowej i o wartości przynajmniej 10 000,00zł. brutto w każdej 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 ukończony kurs z danej części zamówienia i przeprowadziła co najmniej jeden kurs z zakresu danej części zamówienia – **dotyczy wszystkich części zamówienia**

#### 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](mailto: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 poświadczonej 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 **19 maja 2014 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 na .....część zamówienia**

*Nie otwierać przed dniem 19.05.2014 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 19.05.2014 r. 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 :

- kryterium cena ofertowa brutto - C
- waga - 100 % .

13.2 Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalna ilość punktów, jaką po uwzględnieniu wag może osiągnąć oferta wynosi 100 punktów.

13.3 Ofertom przyznane zostaną punkty obliczone według wzoru:

$$C = C_n / C_b \times 100 \text{ pkt} \times 100\%$$

$C_n$  – cena oferty najtańszej ,  $C_b$  – cena oferty badanej.

## 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 zawiadomia 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),

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

c) 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. 907) 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. Witosy w Ostrożanach