

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnił Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:

[www.powiat.krosno.pl](http://www.powiat.krosno.pl)

---

**Krosno: Przeprowadzenie szkoleń: z karmelu, w stylu angielskim, w czekoladzie dla uczniów/ uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Iwoniczu Zdroju w ramach realizowanego projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki**

**Numer ogłoszenia: 374330 - 2014; data zamieszczenia: 14.11.2014**

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Powiat Krośnieński reprezentowany przez Zarząd Powiatu Krośnieńskiego, ul. Bieszczadzka 1, 38-400 Krosno, woj. podkarpackie, tel. 013 4375781, faks 013 4375715.

**Adres strony internetowej zamawiającego:** [www.powiat.krosno.pl](http://www.powiat.krosno.pl)

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Administracja samorządowa.

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Przeprowadzenie szkoleń: z karmelu, w stylu angielskim, w czekoladzie dla uczniów/ uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Iwoniczu Zdroju w ramach realizowanego projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

**II.1.2) Rodzaj zamówienia:** usługi.

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** I część zamówienia: 1.

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia z karmelu zakończonego stosownym certyfikatem oraz zaświadczeniem o ukończeniu szkolenia dla uczniów/uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju w ramach realizowanego projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki w roku szkolnym 2014/2015. 2. Miejsce przeprowadzenia szkolenia - zajęć teoretycznych i praktycznych: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju. 3. Szkolenie zostanie przeprowadzone w formie zajęć pozalekcyjnych od

poniedziałku do piątku w terminie od 08 do 19 grudnia 2014 r. Szkolenie obejmuje 20 godzin szkoleniowych po 45 min. każda, dla 2 grup liczących po 8 osób, łącznie 40 godzin szkoleniowych. 4 Zajęcia będą trwać maksymalnie 5 godzin dydaktycznych dziennie. 5. Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom umiejętności i kwalifikacji niezbędnych w branży gastronomicznej, przekazanie wiedzy praktycznej jak i teoretycznej na temat sporządzania dekoracyjnych wyrobów słodkich oraz zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności, które mogą zapewnić dalszy rozwój na rynku pracy oraz w szeroko rozumianym samokształceniu a także dostarczenie uczestnikom/uczestniczkom certyfikatów potwierdzających ich kwalifikacje i zaświadczeń o ukończeniu kursu. 6. Wykonawca przygotowuje szczegółowy program szkolenia w oparciu o następujące bloki tematyczne: 1. Zapoznanie się ze sprzętem potrzebnym do pracy i techniką obróbki karmelu. 2. Omówienie, technik gotowania wraz z przygotowaniem karmelu na kwiaty i owoce. 3. Omówienie, gotowanie i przygotowanie karmelu na podstawy i na ażur. 4. Omówienie, gotowanie i przygotowanie karmelu na wylewanie figurki. 5. Zasady barwienia wraz z pracą przy karmelu metodą napowietrzania. 6. Wykonanie owoców (wiśnia, winogrono, banan, jabłko, śliwka, mandarynka, pomarańcze, cytryna). 7. Omówienie i wykonanie patery z owocami. Wykonanie ażuru. Montowanie pracy końcowej. 8. Omówienie i wykonanie kwiatowych elementów przeciąganych i wstążek. 9. Wykonanie okolicznościowej pracy z karmelu, np. weselnej, świątecznej. 7. Program powinien składać się z 2 godzin zajęć teoretycznych i 18 godzin zajęć praktycznych. 8. Wykonawca zapewnić ma oraz przekazać każdemu uczestnikowi materiały do szkolenia z karmelu oraz opracuje, powieli i przekaze uczestnikom szkolenia niezbędne materiały szkoleniowe z zakresu szkolenia z karmelu. 9. Wykonawca winien zapewnić na czas prowadzenia szkolenia urządzenia i sprzęt specjalistyczny do jego przeprowadzenia w zakresie programu szkolenia. 10. Nadto musi zapewnić multimedia wspomagające szkolenie (pozwalające na zbliżenie powierzchni roboczej prowadzącego szkolenie): rzutnik. 11. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi stosowne surowce i produkty do ćwiczeń zgodnie z programem szkolenia. 12. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi/uczestniczce szkolenia możliwość wykonania ćwiczeń praktycznych wynikających z programu szkolenia tak, aby każdy uczestnik mógł kilkakrotnie powtórzyć to samo ćwiczenie w celu utrwalenia zdobytej wiedzy i umiejętności. 13. Wykonawca jest zobowiązany do przesłania Zamawiającemu programu szkolenia w terminie 5 dni przed terminem rozpoczęcia zajęć celem ich akceptacji. 14. Etap II przedmiotu zamówienia - przeprowadzenie egzaminu sprawdzającego potwierdzającego nabycie kwalifikacji w zakresie szkolenia z karmelu dla uczestników/uczestniczek szkolenia, sporządzenie protokołu z egzaminu i przekazanie jego kopii Zamawiającemu oraz wydanie certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia potwierdzających nabyte kwalifikacje. 15. Odbiór wykonanej usługi zostanie udokumentowany przekazaniem Zamawiającemu szczegółowego programu szkolenia, list obecności, zapisami w dzienniku szkoleń czasu i tematyki zajęć, kompletu materiałów szkoleniowych dla Zamawiającego i uczestników szkolenia, potwierdzeniem otrzymania przez uczestników materiałów szkoleniowych, kopii protokołu z przeprowadzonego egzaminu potwierdzającego przeprowadzenie egzaminu dla uczestników szkolenia oraz wydanie certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz ich uwierzytelnionych kopii, listy potwierdzającej odbiór certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia

oraz raportu końcowego z przeprowadzonego szkolenia. 16. Certyfikaty w języku polskim i języku angielskim (powinny zawierać: logotyp w języku polskim i języku angielskim, nazwę projektu, informację o współfinansowaniu, nazwę firmy szkolącej, numer certyfikatu, imię i nazwisko osoby, dla której został wystawiony, datę i miejsce urodzenia, nazwę szkolenia, informację o kursie: miejsce szkolenia (Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju), datę szkolenia, ilość godzin, zagadnienia; miejscowość i datę wystawienia certyfikatu, pieczętą i podpis wykonawcy. 17. Zaświadczenia o ukończeniu szkolenia. 18. Szkolenie w karmelu wyposaży uczniów w dodatkowe umiejętności - certyfikowane poszukiwane na rynku pracy. Cechy techniczne i jakościowe przedmiotu zamówienia winny odpowiadać Polskim Normom przenoszącym europejskie normy lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Termin wykonania zamówienia: 19 grudnia 2014 r. II część zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia w stylu angielskim zakończonego stosownym certyfikatem oraz zaświadczeniem o ukończeniu szkolenia dla uczniów/uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju w ramach realizowanego projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki w roku szkolnym 2014/2015. 2. Miejsce przeprowadzenia szkolenia - zajęć teoretycznych i praktycznych: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju. 3. Szkolenie zostanie przeprowadzone w formie zajęć pozalekcyjnych od poniedziałku do piątku w terminie od 16 do 27 lutego 2015 r. Szkolenie obejmuje 20 godzin szkoleniowych po 45 min. każda, dla 2 grup liczących po 8 osób, łącznie 40 godzin szkoleniowych. 4. Zajęcia będą trwać maksymalnie 5 godzin dydaktycznych dziennie. 5. Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom umiejętności i kwalifikacji niezbędnych w branży gastronomicznej, przekazanie wiedzy praktycznej jak i teoretycznej na temat komponowania i doboru dekoracji do tortów okolicznościowych oraz ich wykończenia w stylu angielskim oraz zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności, które mogą zapewnić dalszy rozwój na rynku pracy oraz w szeroko rozumianym samokształceniu a także dostarczenie uczestnikom/uczestniczkom certyfikatów potwierdzających ich kwalifikacje i zaświadczeń o ukończeniu kursu. 6. Wykonawca przygotowuje szczegółowy program szkolenia w oparciu o następujące bloki tematyczne: 1. Wprowadzenie do stylu angielskiego, informacje o lukrze plastycznym, sposobach jego wykorzystywania i barwienia. 2. Informacja o różnych masach plastycznych i różnicach w ich stosowaniu. 3. Przygotowanie podkładki i kompletnej makiety tortu udekorowanego lukrem plastycznym. 4. Narzędzia i techniki stosowane w różnych kierunkach dekoracji w stylu angielskim. 5. Odciskanie faktur na powierzchni lukru przy pomocy różnych narzędzi. 6. Wycinanie płaskich dekoracji i formowanie kokardki (stosowanie różnych wykrawaczek i szablonów). 7. Nałożenie kremu na tort. 8. Efektowne techniki dekoratorskie - wzory, zdobienie, liternictwo. 9. Torty figury - przygotowanie tortów w niestandardowych kształtach (co najmniej dwóch). 10. Stosowanie pistoletu do lukru plastycznego i innych metod o podobnym efekcie. 11. Aranżacja dekoracji i wykończeń. 7. Program powinien składać się z 2 godzin zajęć teoretycznych i 18 godzin zajęć praktycznych. 8. Wykonawca zapewnić ma oraz przekazać każdemu uczestnikowi materiały do szkolenia w stylu angielskim oraz opracuje, powieli i przekaze uczestnikom szkolenia niezbędne

materiały szkoleniowe z zakresu szkolenia w stylu angielskim. 9. Wykonawca winien zapewnić na czas prowadzenia szkolenia urządzenie i sprzęt specjalistyczny do jego przeprowadzenia w zakresie programu szkolenia. 10. Nadto musi zapewnić multimedia wspomagające szkolenie (pozwalające na zbliżenie powierzchni roboczej prowadzącego szkolenie): rzutnik. 11. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi stosowne surowce i produkty do ćwiczeń zgodnie z programem szkolenia. 12. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi/uczestniczce szkolenia możliwość wykonania ćwiczeń praktycznych wynikających z programu szkolenia tak, aby każdy uczestnik mógł kilkakrotnie powtórzyć to samo ćwiczenie w celu utrwalenia zdobytej wiedzy i umiejętności. 13. Wykonawca jest zobowiązany do przesłania Zamawiającemu programu szkolenia w terminie 5 dni przed terminem rozpoczęcia zajęć celem ich akceptacji. 14. Etap II przedmiotu zamówienia - przeprowadzenie egzaminu sprawdzającego potwierdzającego nabycie kwalifikacji w zakresie szkolenia w stylu angielskim dla uczestników/uczestniczek szkolenia, sporządzenie protokołu z egzaminu i przekazanie jego kopii Zamawiającemu oraz wydanie certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia potwierdzających nabyte kwalifikacje. 15. Odbiór wykonanej usługi zostanie udokumentowany przekazaniem Zamawiającemu szczegółowego programu szkolenia, list obecności, zapisami w dzienniku szkoleń czasu i tematyki zajęć, kompletu materiałów szkoleniowych dla Zamawiającego i uczestników szkolenia, potwierdzeniem otrzymania przez uczestników materiałów szkoleniowych, kopii protokołu z przeprowadzonego egzaminu potwierdzającego przeprowadzenie egzaminu dla uczestników szkolenia oraz wydanie certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz ich uwierzytelnionych kopii, listy potwierdzającej odbiór certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz raportu końcowego z przeprowadzonego szkolenia. 16. Certyfikaty w języku polskim i języku angielskim (powinny zawierać: logotyp w języku polskim i języku angielskim, nazwę projektu, informację o współfinansowaniu, nazwę firmy szkolącej, numer certyfikatu, imię i nazwisko osoby, dla której został wystawiony, datę i miejsce urodzenia, nazwę szkolenia, informację o kursie: miejsce szkolenia (Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju), datę szkolenia, ilość godzin, zagadnienia; miejscowość i datę wystawienia certyfikatu, pieczętkę i podpis wykonawcy. 17. Zaświadczenia o ukończeniu szkolenia. 18. Szkolenie w stylu angielskim wyposaży uczniów w dodatkowe umiejętności - certyfikowane poszukiwane na rynku pracy. Cechy techniczne i jakościowe przedmiotu zamówienia winny odpowiadać Polskim Normom przenoszącym europejskie normy lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Termin wykonania zamówienia: 27 lutego 2015 r. III część zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia w czekoladzie zakończonego stosownym certyfikatem oraz zaświadczeniem o ukończeniu szkolenia dla uczniów/uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju w ramach realizowanego projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki w roku szkolnym 2014/2015. 2. Miejsce przeprowadzenia szkolenia - zajęć teoretycznych i praktycznych: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju. 3. Szkolenie zostanie przeprowadzone w formie zajęć pozalekcyjnych od poniedziałku do piątku w terminie od 19 do 30 stycznia 2015 r. Szkolenie obejmuje 20 godzin

szkoleniowych po 45 min. każda, dla 2 grup liczących po 8 osób, łącznie 40 godzin szkoleniowych. 4. Zajęcia będą trwać maksymalnie 5 godzin dydaktycznych dziennie. 5. Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom umiejętności i kwalifikacji niezbędnych w branży gastronomicznej, przekazanie wiedzy praktycznej jak i teoretycznej dot. wytwarzania wyrobów czekoladowych oraz wykonywania dekoracji czekoladowych do wyrobów cukierniczych oraz zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności, które mogą zapewnić dalszy rozwój na rynku pracy oraz w szeroko rozumianym samokształceniu a także dostarczenie uczestnikom/uczestniczkom certyfikatów potwierdzających ich kwalifikacje i zaświadczeń o ukończeniu kursu. 6. Wykonawca przygotowuje szczegółowy program szkolenia w oparciu o następujące bloki tematyczne: 1. Temperowanie i omówienie właściwości czekolady. 2. Omówienie i przeanalizowanie zasad wylewania form i korpusów czekoladowych. 3. Genaż podstawowy, jego właściwości i zastosowanie. 4. Nadzienie na bazie genażu czekoladowego. 5. Dekoracje na korpusach z użyciem kolorowego masła kakaowego. 6. Tworzenie pralin, truflii oraz pozostałej galanterii czekoladowej. 7. Produkcja nadzień na bazie czekolady. 8. Tworzenie wyrobów czekoladowych oraz wykonywanie dekoracji czekoladowych do wyrobów cukierniczych np. deserów, ciast, sporządzania pralin z uwzględnieniem wizytówek na folii czekoladowej. 7. Program powinien składać się z 2 godzin zajęć teoretycznych i 18 godzin zajęć praktycznych. 8. Wykonawca zapewnić ma oraz przekazać każdemu uczestnikowi materiały do szkolenia w czekoladzie oraz opracuje, powieli i przekaże uczestnikom szkolenia niezbędne materiały szkoleniowe z zakresu szkolenia w czekoladzie. 9. Wykonawca winien zapewnić na czas prowadzenia szkolenia urządzenia i sprzęt specjalistyczny do jego przeprowadzenia w zakresie programu szkolenia oraz do prezentacji wykonanych wyrobów. 10. Nadto musi zapewnić multimedia wspomagające szkolenie (pozwalające na zbliżenie powierzchni roboczej prowadzącego szkolenie): rzutnik. 11. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi stosowne surowce i produkty do ćwiczeń zgodnie z programem szkolenia. 12. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi/uczestniczce szkolenia możliwość wykonania ćwiczeń praktycznych wynikających z programu szkolenia tak, aby każdy uczestnik mógł kilkakrotnie powtórzyć to samo ćwiczenie w celu utrwalenia zdobytej wiedzy i umiejętności. 13. Wykonawca jest zobowiązany do przesłania Zamawiającemu programu szkolenia w terminie 5 dni przed terminem rozpoczęcia zajęć celem ich akceptacji. 14. Etap II przedmiotu zamówienia - przeprowadzenie egzaminu sprawdzającego potwierdzającego nabycie kwalifikacji w zakresie szkolenia w czekoladzie dla uczestników/uczestniczek szkolenia, sporządzenie protokołu z egzaminu i przekazanie jego kopii Zamawiającemu oraz wydanie certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia potwierdzających nabyte kwalifikacje. 15. Odbiór wykonanej usługi zostanie udokumentowany przekazaniem Zamawiającemu szczegółowego programu szkolenia, list obecności, zapisami w dzienniku szkoleń czasu i tematyki zajęć, kompletu materiałów szkoleniowych dla Zamawiającego i uczestników szkolenia, potwierdzeniem otrzymania przez uczestników materiałów szkoleniowych, kopii protokołu z przeprowadzonego egzaminu potwierdzającego przeprowadzenie egzaminu dla uczestników szkolenia oraz wydanie certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz ich uwierzytelnionych kopii, listy potwierdzającej odbiór certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz raportu końcowego z przeprowadzonego szkolenia. 16.

Certyfikaty w języku polskim i języku angielskim (powinny zawierać: logotyp w języku polskim i języku angielskim, nazwę projektu, informację o współfinansowaniu, nazwę firmy szkolącej, numer certyfikatu, imię i nazwisko osoby, dla której został wystawiony, datę i miejsce urodzenia, nazwę szkolenia, informację o kursie: miejsce szkolenia (Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju), datę szkolenia, ilość godzin, zagadnienia; miejscowość i datę wystawienia certyfikatu, pieczętą i podpis wykonawcy. 17. Zaświadczenia o ukończeniu szkolenia. 18. Szkolenie w czekoladzie wyposaży uczniów w dodatkowe umiejętności - certyfikowane poszukiwane na rynku pracy. 19. Termin wykonania: 30 stycznia 2015 roku. Cechy techniczne i jakościowe przedmiotu zamówienia winny odpowiadać Polskim Normom przenoszącym europejskie normy lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego. 3. Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

**II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.50.00.00-9, 80.51.00.00-2.

**II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej:** tak, liczba części: 3.

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

### **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**

1. O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą wszyscy Wykonawcy, którzy: 1)Spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące: a)posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2.W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu Zamawiający żąda złożenia oświadczeń i dokumentów wymienionych w Rozdziale XVII SIWZ. 3. Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert w oparciu o złożone wraz z ofertą oświadczenia i dokumenty wg. metody spełnia/nie spełnia.

##### **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

1. O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą wszyscy Wykonawcy, którzy: 1) Spełniają warunki

określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące: posiadania wiedzy i doświadczenia t.j. Wykonawca wykaże, że przeprowadził co najmniej 1 kurs/szkolenie grupowe ( dla minimum 8 osób każde ) w zakresie szkolenia/kursu cukierniczego; 2.W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu Zamawiający żąda złożenia oświadczeń i dokumentów wymienionych w Rozdziale XVII SIWZ. 3. Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert w oparciu o złożone wraz z ofertą oświadczenia i dokumenty wg. metody spełnia/nie spełnia.

### **III.3.3) Potencjał techniczny**

#### **Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku**

1. O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą wszyscy Wykonawcy, którzy: 1) Spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące: dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym 2.W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu Zamawiający żąda złożenia oświadczeń i dokumentów wymienionych w Rozdziale XVII SIWZ. 3. Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert w oparciu o złożone wraz z ofertą oświadczenia i dokumenty wg. metody spełnia/nie spełnia.

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

#### **Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku**

1. O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą wszyscy Wykonawcy, którzy: 1) Spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące: dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia t.j. - Wykonawca powinien dysponować co najmniej jedną osobą, która będzie uczestniczyć w wykonaniu zamówienia posiadającą tytuł mistrza cukiernictwa oraz zaświadczenie lub certyfikat lub dyplom z zakresu zdobnictwa cukierniczego; 2.W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu Zamawiający żąda złożenia oświadczeń i dokumentów wymienionych w Rozdziale XVII SIWZ. 3. Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert w oparciu o złożone wraz z ofertą oświadczenia i dokumenty wg. metody spełnia/nie spełnia.

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

#### **Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku**

1. O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą wszyscy Wykonawcy, którzy: 1) Spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące: sytuacji ekonomicznej i finansowej. 2.W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu Zamawiający żąda złożenia oświadczeń i dokumentów wymienionych w Rozdziale XVII. 3. Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert w oparciu o złożone wraz z ofertą oświadczenia i dokumenty wg. metody spełnia/nie spełnia.

## **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:**

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;
- 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;

**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;

### **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)**

Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia następujących dokumentów: 1) Wypełniony formularz oferta stanowiący załącznik nr 1a, 1b, 1c; 2) Parafowany projekt umowy stanowiący załącznik nr 4. 3) Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, albo informacja o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

## **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 - 95

2 - Doświadczenie Wykonawcy w organizacji szkoleń objętych zamówieniem - 5

### **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**

1. Zgodnie z art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający przewiduje zmiany w zawartej umowie dotyczące: 1) terminu realizacji umowy w razie zaistnienia następujących okoliczności: - konieczności podjęcia działań zmierzających do ograniczenia skutków zdarzenia losowego wywołanego przez czynniki zewnętrzne, którego nie można było przewidzieć, zagrażającego życiu lub zdrowiu ludzi, - przyczyn organizacyjnych, 2) niezależnych od stron awarii sprzętu lub zasilania, 3) zmiany liczby osób biorących udział w szkoleniu. 2. Warunkiem wprowadzenia zmian zawartej umowy jest sporządzenie podpisanego przez Zamawiającego i Wykonawcę Protokołu konieczności określającego przyczyny zmiany oraz potwierdzającego wystąpienie okoliczności wymienionej w ust. 1. Protokół konieczności będzie załącznikiem do aneksu zmieniającego niniejszą umowę. 3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy muszą mieć formę pisemną pod rygorem nieważności.

### **IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:** [www.powiat.krosno.pl](http://www.powiat.krosno.pl)

**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** Starostwo Powiatowe w Krośnie ul. Bieszczadzka 1 38-400 Krosno pok. 405.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 24.11.2014

godzina 10:30, miejsce: Starostwo Powiatowe w Krośnie ul. Bieszczadzka 1 38-400 Krosno pok. 311.

**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:** Zamówienie realizowane w ramach projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

**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:** nie

## **ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH**

**CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA:** Przeprowadzenie szkolenia z karmelu dla uczniów/uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju w ramach realizowanego projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia z karmelu zakończonego stosownym certyfikatem oraz zaświadczeniem o ukończeniu szkolenia dla uczniów/uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju w ramach realizowanego projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki w roku szkolnym 2014/2015. 2. Miejsce przeprowadzenia szkolenia - zajęć teoretycznych i praktycznych: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju. 3. Szkolenie zostanie przeprowadzone w formie zajęć pozalekcyjnych od poniedziałku do piątku w terminie od 08 do 19 grudnia 2014 r. Szkolenie obejmuje 20 godzin szkoleniowych po 45 min. każda, dla 2 grup liczących po 8 osób, łącznie 40 godzin szkoleniowych. 4. Zajęcia będą trwać maksymalnie 5 godzin dydaktycznych dziennie. 5. Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom umiejętności i kwalifikacji niezbędnych w branży gastronomicznej, przekazanie wiedzy praktycznej jak i teoretycznej na temat sporządzania dekoracyjnych wyrobów słodkich oraz zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności, które mogą zapewnić dalszy rozwój na rynku pracy oraz w szeroko rozumianym samokształceniu a także dostarczenie uczestnikom/uczestniczkom certyfikatów potwierdzających ich kwalifikacje i zaświadczeń o ukończeniu kursu. 6. Wykonawca przygotowuje szczegółowy program szkolenia w oparciu o następujące bloki tematyczne: 1. Zapoznanie się ze sprzętem potrzebnym do pracy i techniką obróbki karmelu. 2. Omówienie, technik gotowania wraz z przygotowaniem karmelu na kwiaty i owoce. 3. Omówienie, gotowanie i przygotowanie karmelu na podstawy i na ażur. 4. Omówienie, gotowanie i przygotowanie karmelu na wylewanie figurki. 5. Zasady barwienia wraz z

pracą przy karmelu metodą napowietrzania. 6. Wykonanie owoców (wiśnia, winogrono, banan, jabłko, śliwka, mandarynka, pomarańcze, cytryna). 7. Omówienie i wykonanie patery z owocami. Wykonanie ażuru. Montowanie pracy końcowej. 8. Omówienie i wykonanie kwiatowych elementów przeciąganych i wstążek. 9. Wykonanie okolicznościowej pracy z karmelu, np. weselnej, świątecznej. 7. Program powinien składać się z 2 godzin zajęć teoretycznych i 18 godzin zajęć praktycznych. 8. Wykonawca zapewnić ma oraz przekazać każdemu uczestnikowi materiały do szkolenia z karmelu oraz opracuje, powieli i przekaze uczestnikom szkolenia niezbędne materiały szkoleniowe z zakresu szkolenia z karmelu. 9. Wykonawca winien zapewnić na czas prowadzenia szkolenia urządzenia i sprzęt specjalistyczny do jego przeprowadzenia w zakresie programu szkolenia. 10. Nadto musi zapewnić multimedia wspomagające szkolenie (pozwalające na zbliżenie powierzchni roboczej prowadzącego szkolenie): rzutnik. 11. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi stosowne surowce i produkty do ćwiczeń zgodnie z programem szkolenia. 12. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi/uczestniczce szkolenia możliwość wykonania ćwiczeń praktycznych wynikających z programu szkolenia tak, aby każdy uczestnik mógł kilkakrotnie powtórzyć to samo ćwiczenie w celu utrwalenia zdobytej wiedzy i umiejętności. 13. Wykonawca jest zobowiązany do przesłania Zamawiającemu programu szkolenia w terminie 5 dni przed terminem rozpoczęcia zajęć celem ich akceptacji. 14. Etap II przedmiotu zamówienia - przeprowadzenie egzaminu sprawdzającego potwierdzającego nabycie kwalifikacji w zakresie szkolenia z karmelu dla uczestników/uczestniczek szkolenia, sporządzenie protokołu z egzaminu i przekazanie jego kopii Zamawiającemu oraz wydanie certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia potwierdzających nabyte kwalifikacje. 15. Odbiór wykonanej usługi zostanie udokumentowany przekazaniem Zamawiającemu szczegółowego programu szkolenia, list obecności, zapisami w dzienniku szkoleń czasu i tematyki zajęć, kompletu materiałów szkoleniowych dla Zamawiającego i uczestników szkolenia, potwierdzeniem otrzymania przez uczestników materiałów szkoleniowych, kopii protokołu z przeprowadzonego egzaminu potwierdzającego przeprowadzenie egzaminu dla uczestników szkolenia oraz wydanie certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz ich uwierzytelnionych kopii, listy potwierdzającej odbiór certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz raportu końcowego z przeprowadzonego szkolenia. 16. Certyfikaty w języku polskim i języku angielskim (powinny zawierać: logotyp w języku polskim i języku angielskim, nazwę projektu, informację o współfinansowaniu, nazwę firmy szkolącej, numer certyfikatu, imię i nazwisko osoby, dla której został wystawiony, datę i miejsce urodzenia, nazwę szkolenia, informację o kursie: miejsce szkolenia (Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju), datę szkolenia, ilość godzin, zagadnienia; miejscowość i datę wystawienia certyfikatu, pieczętkę i podpis wykonawcy. 17. Zaświadczenia o ukończeniu szkolenia. 18. Szkolenie w karmelu wyposaży uczniów w dodatkowe umiejętności - certyfikowane poszukiwane na rynku pracy. Cechy techniczne i jakościowe przedmiotu zamówienia winny odpowiadać Polskim Normom przenoszącym europejskie normy lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Termin wykonania zamówienia: 19 grudnia 2014 r..

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.50.00.00-9, 80.51.00.00-2.

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 19.12.2014.

**4) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1. Cena - 95
2. Doświadczenie Wykonawcy w organizacji szkoleń objętych zamówieniem - 5

**CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA:** Przeprowadzenie szkolenia w stylu angielskim dla uczniów/uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju w ramach realizowanego projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia w stylu angielskim zakończonego stosownym certyfikatem oraz zaświadczeniem o ukończeniu szkolenia dla uczniów/uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju w ramach realizowanego projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki w roku szkolnym 2014/2015. 2. Miejsce przeprowadzenia szkolenia - zajęć teoretycznych i praktycznych: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju. 3. Szkolenie zostanie przeprowadzone w formie zajęć pozalekcyjnych od poniedziałku do piątku w terminie od 16 do 27 lutego 2015 r. Szkolenie obejmuje 20 godzin szkoleniowych po 45 min. każda, dla 2 grup liczących po 8 osób, łącznie 40 godzin szkoleniowych. 4. Zajęcia będą trwać maksymalnie 5 godzin dydaktycznych dziennie. 5. Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom umiejętności i kwalifikacji niezbędnych w branży gastronomicznej, przekazanie wiedzy praktycznej jak i teoretycznej na temat komponowania i doboru dekoracji do tortów okolicznościowych oraz ich wykończenia w stylu angielskim oraz zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności, które mogą zapewnić dalszy rozwój na rynku pracy oraz w szeroko rozumianym samokształceniu a także dostarczenie uczestnikom/uczestniczkom certyfikatów potwierdzających ich kwalifikacje i zaświadczeń o ukończeniu kursu. 6. Wykonawca przygotowuje szczegółowy program szkolenia w oparciu o następujące bloki tematyczne: 1. Wprowadzenie do stylu angielskiego, informacje o lukrze plastycznym, sposobach jego wykorzystywania i barwienia. 2. Informacja o różnych masach plastycznych i różnicach w ich stosowaniu. 3. Przygotowanie podkładki i kompletnej makiety tortu udekorowanego lukrem plastycznym. 4. Narzędzia i techniki stosowane w różnych kierunkach dekoracji w stylu angielskim. 5. Odciskanie faktur na powierzchni lukru przy pomocy różnych narzędzi. 6. Wycinanie płaskich dekoracji i formowanie kokardki (stosowanie różnych wykrawaczek i szablonów). 7. Nałożenie kremu na tort. 8. Efektowne techniki dekoratorskie - wzory, zdobienie, liternictwo. 9. Torty figury - przygotowanie tortów w niestandardowych kształtach (co najmniej dwóch). 10. Stosowanie pistoletu do lukru plastycznego i innych metod o podobnym efekcie. 11. Aranżacja dekoracji i wykończeń. 7. Program powinien składać się z 2 godzin zajęć teoretycznych

i 18 godzin zajęć praktycznych. 8. Wykonawca zapewnić ma oraz przekazać każdemu uczestnikowi materiały do szkolenia w stylu angielskim oraz opracuje, powieli i przekaże uczestnikom szkolenia niezbędne materiały szkoleniowe z zakresu szkolenia w stylu angielskim. 9. Wykonawca winien zapewnić na czas prowadzenia szkolenia urządzenia i sprzęt specjalistyczny do jego przeprowadzenia w zakresie programu szkolenia. 10. Nadto musi zapewnić multimedia wspomagające szkolenie (pozwalające na zbliżenie powierzchni roboczej prowadzącego szkolenie): rzutnik. 11. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi stosowne surowce i produkty do ćwiczeń zgodnie z programem szkolenia. 12. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi/uczestnicze szkolenia możliwość wykonania ćwiczeń praktycznych wynikających z programu szkolenia tak, aby każdy uczestnik mógł kilkakrotnie powtórzyć to samo ćwiczenie w celu utrwalenia zdobytej wiedzy i umiejętności. 13. Wykonawca jest zobowiązany do przesłania Zamawiającemu programu szkolenia w terminie 5 dni przed terminem rozpoczęcia zajęć celem ich akceptacji. 14. Etap II przedmiotu zamówienia - przeprowadzenie egzaminu sprawdzającego potwierdzającego nabycie kwalifikacji w zakresie szkolenia w stylu angielskim dla uczestników/uczestniczek szkolenia, sporządzenie protokołu z egzaminu i przekazanie jego kopii Zamawiającemu oraz wydanie certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia potwierdzających nabyte kwalifikacje. 15. Odbiór wykonanej usługi zostanie udokumentowany przekazaniem Zamawiającemu szczegółowego programu szkolenia, list obecności, zapisami w dzienniku szkoleń czasu i tematyki zajęć, kompletu materiałów szkoleniowych dla Zamawiającego i uczestników szkolenia, potwierdzeniem otrzymania przez uczestników materiałów szkoleniowych, kopii protokołu z przeprowadzonego egzaminu potwierdzającego przeprowadzenie egzaminu dla uczestników szkolenia oraz wydanie certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz ich uwierzytelnionych kopii, listy potwierdzającej odbiór certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz raportu końcowego z przeprowadzonego szkolenia. 16. Certyfikaty w języku polskim i języku angielskim (powinny zawierać: logotyp w języku polskim i języku angielskim, nazwę projektu, informację o współfinansowaniu, nazwę firmy szkolącej, numer certyfikatu, imię i nazwisko osoby, dla której został wystawiony, datę i miejsce urodzenia, nazwę szkolenia, informację o kursie: miejsce szkolenia (Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju), datę szkolenia, ilość godzin, zagadnienia; miejscowość i datę wystawienia certyfikatu, pieczętkę i podpis wykonawcy. 17. Zaświadczenia o ukończeniu szkolenia. 18. Szkolenie w stylu angielskim wyposaży uczniów w dodatkowe umiejętności - certyfikowane poszukiwane na rynku pracy. Cechy techniczne i jakościowe przedmiotu zamówienia winny odpowiadać Polskim Normom przenoszącym europejskie normy lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Termin wykonania zamówienia: 27 lutego 2015 r..

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.50.00.00-9, 80.51.00.00-2.

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 27.02.2015.

**4) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1. Cena - 95

2. Doświadczenie Wykonawcy w organizacji szkoleń objętych zamówieniem - 5

**CZĘŚĆ Nr: 3 NAZWA:** Przeprowadzenie szkolenia w czekoladzie dla uczniów/uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju w ramach realizowanego projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia w czekoladzie zakończonego stosownym certyfikatem oraz zaświadczeniem o ukończeniu szkolenia dla uczniów/uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju w ramach realizowanego projektu pn. Podkarpacie stawia na zawodowców, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki w roku szkolnym 2014/2015. 2. Miejsce przeprowadzenia szkolenia - zajęć teoretycznych i praktycznych: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju. 3. Szkolenie zostanie przeprowadzone w formie zajęć pozalekcyjnych od poniedziałku do piątku w terminie od 19 do 30 stycznia 2015 r. Szkolenie obejmuje 20 godzin szkoleniowych po 45 min. każda, dla 2 grup liczących po 8 osób, łącznie 40 godzin szkoleniowych. 4. Zajęcia będą trwać maksymalnie 5 godzin dydaktycznych dziennie. 5. Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom umiejętności i kwalifikacji niezbędnych w branży gastronomicznej, przekazanie wiedzy praktycznej jak i teoretycznej dot. wytwarzania wyrobów czekoladowych oraz wykonywania dekoracji czekoladowych do wyrobów cukierniczych oraz zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności, które mogą zapewnić dalszy rozwój na rynku pracy oraz w szeroko rozumianym samokształceniu a także dostarczenie uczestnikom/uczestniczkom certyfikatów potwierdzających ich kwalifikacje i zaświadczeń o ukończeniu kursu. 6. Wykonawca przygotuje szczegółowy program szkolenia w oparciu o następujące bloki tematyczne: 1. Temperowanie i omówienie właściwości czekolady. 2. Omówienie i przeanalizowanie zasad wylewania form i korpusów czekoladowych. 3. Genaż podstawowy, jego właściwości i zastosowanie. 4. Nadzienie na bazie genażu czekoladowego. 5. Dekoracje na korpusach z użyciem kolorowego masła kakaowego. 6. Tworzenie pralin, trufl i pozostałej galanterii czekoladowej. 7. Produkcja nadzień na bazie czekolady. 8. Tworzenie wyrobów czekoladowych oraz wykonywanie dekoracji czekoladowych do wyrobów cukierniczych np. deserów, ciast, sporządzania pralin z uwzględnieniem wizytówek na folii czekoladowej. 7. Program powinien składać się z 2 godzin zajęć teoretycznych i 18 godzin zajęć praktycznych. 8. Wykonawca zapewnić ma oraz przekazać każdemu uczestnikowi materiały do szkolenia w czekoladzie oraz opracuje, powieli i przekaze uczestnikom szkolenia niezbędne materiały szkoleniowe z zakresu szkolenia w czekoladzie. 9. Wykonawca winien zapewnić na czas prowadzenia szkolenia urządzenia i sprzęt specjalistyczny do jego przeprowadzenia w zakresie programu szkolenia oraz do prezentacji wykonanych wyrobów. 10. Nadto musi zapewnić multimedia wspomagające szkolenie (pozwalające na zbliżenie powierzchni roboczej prowadzącego

szkolenie): rzutnik. 11. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi stosowne surowce i produkty do ćwiczeń zgodnie z programem szkolenia. 12. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi/uczestniczce szkolenia możliwość wykonania ćwiczeń praktycznych wynikających z programu szkolenia tak, aby każdy uczestnik mógł kilkakrotnie powtórzyć to samo ćwiczenie w celu utrwalenia zdobytej wiedzy i umiejętności. 13. Wykonawca jest zobowiązany do przesłania Zamawiającemu programu szkolenia w terminie 5 dni przed terminem rozpoczęcia zajęć celem ich akceptacji. 14. Etap II przedmiotu zamówienia - przeprowadzenie egzaminu sprawdzającego potwierdzającego nabycie kwalifikacji w zakresie szkolenia w czekoladzie dla uczestników/uczestniczek szkolenia, sporządzenie protokołu z egzaminu i przekazanie jego kopii Zamawiającemu oraz wydanie certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia potwierdzających nabyte kwalifikacje. 15. Odbiór wykonanej usługi zostanie udokumentowany przekazaniem Zamawiającemu szczegółowego programu szkolenia, list obecności, zapisami w dzienniku szkoleń czasu i tematyki zajęć, kompletu materiałów szkoleniowych dla Zamawiającego i uczestników szkolenia, potwierdzeniem otrzymania przez uczestników materiałów szkoleniowych, kopii protokołu z przeprowadzonego egzaminu potwierdzającego przeprowadzenie egzaminu dla uczestników szkolenia oraz wydanie certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz ich uwierzytelnionych kopii, listy potwierdzającej odbiór certyfikatów i zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz raportu końcowego z przeprowadzonego szkolenia. 16. Certyfikaty w języku polskim i języku angielskim (powinny zawierać: logotyp w języku polskim i języku angielskim, nazwę projektu, informację o współfinansowaniu, nazwę firmy szkolącej, numer certyfikatu, imię i nazwisko osoby, dla której został wystawiony, datę i miejsce urodzenia, nazwę szkolenia, informację o kursie: miejsce szkolenia (Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju), datę szkolenia, ilość godzin, zagadnienia; miejscowość i datę wystawienia certyfikatu, pieczętkę i podpis wykonawcy. 17. Zaświadczenia o ukończeniu szkolenia. 18. Szkolenie w czekoladzie wyposaży uczniów w dodatkowe umiejętności - certyfikowane poszukiwane na rynku pracy. 19. Termin wykonania: 30 stycznia 2015 roku. Cechy techniczne i jakościowe przedmiotu zamówienia winny odpowiadać Polskim Normom przenoszącym europejskie normy lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego..

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.50.00.00-9, 80.51.00.00-2.

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 30.01.2015.

**4) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1. Cena - 95
2. Doświadczenie Wykonawcy w organizacji szkoleń objętych zamówieniem - 5

STAROSTA  
  
Jan Juszcak