



Ogłoszenie nr 505175-N-2017 z dnia 2017-05-10 r.

Podkarpackie Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie:  
**Kurs gastronomiczny (2 części) dla uczniów przedmiotów zawodowych w ramach projektu „Zawodowcy na start” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.**

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU – Usługi

**Zamieszczanie ogłoszenia:** Zamieszczanie obowiązkowe

**Ogłoszenie dotyczy:** Zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**

Tak

**Nazwa projektu lub programu**

Zawodowcy na Start współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020.

**O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych**

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %) 0%

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

**Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający**

Nie

**Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania**

Nie

**Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:**

**Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających**

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

**Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej**

Nie

**W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo**



**zamówień publicznych:**

**Informacje dodatkowe:**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Podkarpackie Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie, krajowy numer identyfikacyjny 69070548200000, ul. ul. Niedzielskiego 2, 35036 Rzeszów, woj. podkarpackie, państwo Polska, tel. 178 534 097, e-mail bzp@pcen.pl, faks 178 534 682. Adres strony internetowej (URL): [www.pcen.pl](http://www.pcen.pl)

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

**I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):**

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

**I.4) KOMUNIKACJA:**

**Neograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)**

Tak

<https://www.pcen.pl/zamowienia-publiczne/postepowania-powyzej-30-tys.html>

**Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia**

Nie

<https://www.pcen.pl/zamowienia-publiczne/postepowania-powyzej-30-tys.html>

**Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem**

Nie

**Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:**

**Elektronicznie**

Nie

adres

**Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:**

Nie

Inny sposób:

**Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:**

Tak

Inny sposób:

Za pośrednictwem operatora pocztowego, osobiście lub za pośrednictwem posłańca

Adres:

Podkarpackie Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie, ul. Niedzielskiego 2, 35-036  
Rzeszów

**Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne**

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Kurs gastronomiczny (2 części) dla uczniów przedmiotów zawodowych w ramach projektu „Zawodowcy na start” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**Numer referencyjny:** PU-ZnS-3211/5/17

**Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny**

Nie

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych**

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

**Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:**

wszystkich części

**Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:**

**Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:**

**II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku**

**partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** Przedmiot zamówienia został podzielony na dwie części:

Część 1 zamówienia: Kurs gastronomiczny – carving dla uczniów przedmiotów zawodowych.

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi szkoleniowej obejmującej zorganizowanie i przeprowadzenie kursu gastronomicznego - carving dla uczniów przedmiotów zawodowych.

2. Celem kursu jest dostarczenie uczestnikom wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych w branży gastronomicznej, nauka rzeźbienia w warzywach i owocach, zdobycie wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych niezbędnych do podjęcia pracy w zakresie zdobnictwa potraw metodą carvingu oraz zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności, które mogą zapewnić dalszy rozwój oraz zwiększyć ich szanse na rynku pracy, a także



dostarczenie uczestnikom certyfikatów o ukończeniu kursu potwierdzających ich kompetencje. 3. Uczestnikami kursu będą uczniowie z Zespołu Szkół w Czudcu. 4. Przewidywana liczba grup do przeszkolenia przez Wykonawcę: 1 5. Średnia liczba osób w jednej grupie: 10 (maksymalnie 10 os./gr.) 6. Liczba uczestników: maksymalnie 10 osób. 7. Łączna liczba godzin kursu dla 1 grupy obejmuje 16 godzin (w tym część teoretyczna – 4 godziny i praktyczna – 12 godzin). Część 2 zamówienia: Kurs gastronomiczny – sommelier dla uczniów przedmiotów zawodowych. 1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi szkoleniowej obejmującej zorganizowanie i przeprowadzenie kursu gastronomicznego - sommelier dla uczniów przedmiotów zawodowych powyżej 18 lat. 2. Celem kursu jest dostarczenie uczestnikom wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych w branży gastronomicznej, zapoznanie z wiedzą na temat właściwej postawy kelnera - sommeliera, nabycie umiejętności prawidłowej obsługi gości przy stole, wykształcenie umiejętności zasad serwowania win oraz poznanie zasad właściwego ich doboru, przekazanie wiedzy praktycznej jak i teoretycznej oraz zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności, które mogą zapewnić dalszy rozwój oraz zwiększyć ich szanse na rynku pracy, a także dostarczenie uczestnikom certyfikatów o ukończeniu kursu potwierdzających ich kompetencje. 3. Uczestnikami kursu będą uczniowie z następujących szkół zawodowych: a) Zespół Szkół Agro-Technicznych w Ropczycach b) Zespół Szkół im. dr J. Zwierza w Ropczycach 4. Przewidywana liczba grup do przeszkolenia przez Wykonawcę: 2 5. Średnia liczba osób w jednej grupie: 8 - 12 (maksymalnie 12 os./gr.) 6. Liczba uczestników: maksymalnie 20 osób. 7. Łączna liczba godzin kursu dla 1 grupy obejmuje 16 godzin (w tym część teoretyczna – 8 godzin i praktyczna – 8 godzin). Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla obu części określa SIWZ.

**II.5) Główny kod CPV: 80530000-8**

**Dodatkowe kody CPV:**

Kod CPV
80000000-4
80500000-9

**II.6) Całkowita wartość zamówienia** (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

**II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie**

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

**II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:**

*lub* dniach:

*lub*

**data rozpoczęcia: *lub* zakończenia: 2017-06-30 00:00:00**



Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
			2017-06-30

## II.9) Informacje dodatkowe:

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

#### III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

##### III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

##### III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

##### III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Część I zamówienia: Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że dysponuje co najmniej jednym trenerem posiadającym doświadczenie w postaci wykonania co najmniej jednego kursu szkoleniowego z zakresu kursu gastronomicznego - carving dla minimum 8 uczestników w wymiarze minimum 10 godzin. Część II zamówienia: Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że dysponuje co najmniej dwoma trenerami posiadającymi doświadczenie w postaci wykonania co najmniej jednego kursu szkoleniowego z zakresu kursu gastronomicznego - sommelier dla minimum 15 uczestników w wymiarze minimum 10 godzin każdy trener.

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Tak

Informacje dodatkowe:

#### III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

##### III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp Nie Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

#### III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

#### III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

#### III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP



### **III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:**

Wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich doświadczenia niezbędnego do wykonania zamówienia publicznego (określonego w rozdziale V.1.3 SIWZ), a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.

### **III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:**

### **III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP**

### **III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)**

1. Wypełniony i podpisany druk OFERTA, 2. Oświadczenia niezbędne do przyznania punktów w innych kryteriach niż cena - oświadczenia wymagane są w celu ustalenia ilości punktów w kryterium doświadczenie trenera. 3. Pełnomocnictwa - jeżeli są wymagane do reprezentowania Wykonawcy/ów w przypadku gdy: a) Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, b) ofertę składają Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być złożone w oryginale (forma pisemna) lub kopii poświadczonej przez notariusza.

### **SEKCJA IV: PROCEDURA**

#### **IV.1) OPIS**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** Przetarg nieograniczony

**IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:**

Nie

Informacja na temat wadium

**IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:**

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

**IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:**

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

**IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:**

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

Nie



#### **IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu**

*(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)*

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

#### **IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:**

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

Nie

#### **IV.1.8) Aukcja elektroniczna**

**Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej** *(przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem)* Nie

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

**Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej: Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:**

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:



Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:  
Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu: Nie

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

## **IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**

### **IV.2.1) Kryteria oceny ofert:**

#### **IV.2.2) Kryteria**

Kryteria	Znaczenie
Cena	60
Doświadczenie trenera	40

#### **IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)**

Tak

## **IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne**

### **IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem**

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

### **IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego**

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań: Nie

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

### **IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego**

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:



Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacjom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Nie

Informacje dodatkowe:

#### **IV.4) Licytacja elektroniczna**

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

licytacja wieloetapowa

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu: Nie

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

#### **IV.5) ZMIANA UMOWY**

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

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

Zmiany postanowień umowy zostały przewidziane i określone w Ogólnych Warunkach Umowy, stanowiących załącznik do SIWZ.

#### **IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):**

**Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym**

**IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:**

Data: 2017-05-18 , godzina: 9:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:



Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> Ofertę należy złożyć w języku polskim

**IV.6.3) Termin związania ofertą:** do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

**IV.6.4) 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

**IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane** Nie

**IV.6.6) Informacje dodatkowe:**

### ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

**Część nr: 1 Nazwa:** Kurs gastronomiczny – carving dla uczniów przedmiotów zawodowych.

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia** (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi szkoleniowej obejmującej zorganizowanie i przeprowadzenie kursu gastronomicznego - carving dla uczniów przedmiotów zawodowych. 2. Celem kursu jest dostarczenie uczestnikom wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych w branży gastronomicznej, nauka rzeźbienia w warzywach i owocach, zdobycie wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych niezbędnych do podjęcia pracy w zakresie zdobnictwa potraw metodą carvingu oraz zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności, które mogą zapewnić dalszy rozwój oraz zwiększyć ich szanse na rynku pracy, a także dostarczenie uczestnikom certyfikatów o ukończeniu kursu potwierdzających ich kompetencje. 3. Uczestnikami kursu będą uczniowie z Zespołu Szkół w Czudcu. 4. Przewidywana liczba grup do przeszkolenia przez Wykonawcę: 1 5. Średnia liczba osób w jednej grupie: 10 (maksymalnie 10 os./gr.) 6. Liczba uczestników: maksymalnie 10 osób. 7. Łączna liczba godzin kursu dla 1 grupy obejmuje 16 godzin (w tym część teoretyczna – 4 godziny i praktyczna – 12 godzin). Wykonawca poprowadzi szkolenie zgodnie z programem kursu, uprzednio zaakceptowanym przez Zamawiającego. Część teoretyczna i praktyczna prowadzona będzie w Zespole Szkół w Czudcu. Wykonawca musi dysponować sprzętem i materiałami do prowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych umożliwiając każdemu z uczestników szkolenia naukę i możliwość zajęć praktycznych zgodnie z programem szkolenia. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w SIWZ.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 80530000-8, 80000000-4, 80500000-9

**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**

Wartość bez VAT: 0,0

Waluta:



#### 4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2017-06-30 00:00:00

#### 5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60
Doświadczenie trenera	40

#### 6) INFORMACJE DODATKOWE:

**Część nr:** 2 **Nazwa:** Kurs gastronomiczny – sommelier dla uczniów przedmiotów zawodowych.

#### 1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi szkoleniowej obejmującej zorganizowanie i przeprowadzenie kursu gastronomicznego - sommelier dla uczniów przedmiotów zawodowych powyżej 18 lat. 2. Celem kursu jest dostarczenie uczestnikom wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych w branży gastronomicznej, zapoznanie z wiedzą na temat właściwej postawy kelnera - sommeliera, nabycie umiejętności prawidłowej obsługi gości przy stole, wykształcenie umiejętności zasad serwowania win oraz poznanie zasad właściwego ich doboru, przekazanie wiedzy praktycznej jak i teoretycznej oraz zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności, które mogą zapewnić dalszy rozwój oraz zwiększyć ich szanse na rynku pracy, a także dostarczenie uczestnikom certyfikatów o ukończeniu kursu potwierdzających ich kompetencje. 3. Uczestnikami kursu będą uczniowie z następujących szkół zawodowych: a) Zespół Szkół Agro-Technicznych w Ropczycach b) Zespół Szkół im. dr J. Zwierza w Ropczycach 4. Przewidywana liczba grup do przeszkolenia przez Wykonawcę: 2 5. Średnia liczba osób w jednej grupie: 8 - 12 (maksymalnie 12 os./gr.) 6. Liczba uczestników: maksymalnie 20 osób. 7. Łączna liczba godzin kursu dla 1 grupy obejmuje 16 godzin (w tym część teoretyczna – 8 godzin i praktyczna – 8 godzin).

Wykonawca poprowadzi szkolenie zgodnie z programem kursu, uprzednio zaakceptowanym przez Zamawiającego. Zamawiający przewiduje, że zajęcia teoretyczne i praktyczne odbywać się mogą jednocześnie dla 2 grup w tych samych terminach. Część teoretyczna i praktyczna prowadzona będzie w miejscu wskazanym przez Wykonawcę na terenie Powiatu Ropczycko-Sędziszowskiego poza szkołą w restauracji/lokalu gastronomicznym lub innym lokalu o warunkach zgodnych z bhp (np. sala szkoleniowa czy konferencyjna) pod warunkiem, że Wykonawca zapewni wszelkie niezbędne materiały, sprzęt i produkty konieczne do prawidłowego odbycia się zajęć w miejscu uprzednio zaakceptowanym przez Zamawiającego. Wykonawca musi dysponować sprzętem i materiałami do prowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych umożliwiając każdemu z uczestników szkolenia naukę i możliwość zajęć praktycznych zgodnie z programem szkolenia.

2) **Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 80530000-8, 80000000-4, 80500000-9

#### 3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT: 0,0

Waluta:



**4) Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2017-06-30 00:00:00

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
Cena	60
Doświadczenie trenerów	40

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**