

Świdnik, 3 lutego 2020r.

Znak sprawy: ZP/06/01/12.4III/02/2020

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE
--

Postępowanie niniejsze prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w Dziale III, rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi”, **zgodnie z art. 138o ustawy** z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), zwanej dalej ustawą Pzp, o wartości poniżej 750 000 euro pod nazwą:

„Realizacja dodatkowych zajęć dydaktycznych przyczyniających się do rozwoju kompetencji kluczowych na rynku pracy dla uczniów oraz podnoszących kompetencje bądź kwalifikacje nauczycieli w Zespole Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku objętych wsparciem w projekcie „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – III Edycja”

w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 12: Edukacja, kwalifikacje i kompetencje, Działanie: 12.4 Kształcenie zawodowe.

ZATWIERDZAM**Dyrektor Zespołu Szkół Nr 1 – Krzysztof Gałan**

.....
(podpis Kierownika Zamawiającego)

Świdnik, dnia 3 lutego 2020 r.

Rozdział 1

POSTANOWIENIA OGÓLNE

1.1. Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku zwany dalej „Zamawiającym”

ul. Gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik

NIP: 712-290-45-39, REGON: 000189285

nr telefonu/fax +48 (81) 751 23 94

Godziny urzędowania:

poniedziałek - piątek: godz. 8:00 – 16:00.

z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

Adres poczty elektronicznej: sekretariat@zsnorwid.swidnik.pl

Strona internetowa: www.zsnorwid.swidnik.pl

1.2. Podstawa prawna udzielenia zamówienia oraz wartość zamówienia.

Postępowanie prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w Dziale III, rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi”, zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), zwanej dalej ustawą Pzp, o wartości poniżej 750 000 euro.

UWAGA:

Jeżeli w dalszej części Ogłoszenia o zamówieniu Zamawiający odwołuje się do treści poszczególnych jednostek redakcyjnych ustawy Pzp, które nie mają zastosowania wprost ze względu na wyłączenie, o którym mowa w art. 138o ustawy (np. art. 24 i inne), należy to traktować jako odwołanie techniczne. Zamawiający przewiduje wówczas rozwiązania analogiczne jak w podanych przepisach ustawy i odwołuje się do nich, aby nie było konieczności przepisywania ich do Ogłoszenia o zamówieniu.

1.3. Słownik.

Użyte w niniejszym Ogłoszeniu o zamówieniu (oraz w załącznikach) terminy mają następujące znaczenie:

- 1) „ustawa” – ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843),
- 2) „zamówienie” – zamówienie publiczne, którego przedmiot został opisany w Rozdziale 2 niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu,
- 3) „postępowanie” – postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, którego dotyczy niniejsze Ogłoszenie o zamówieniu,
- 4) „Zamawiający” – Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku.

1.4. Wykonawca powinien dokładnie zapoznać się z treścią niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu i złożyć ofertę zgodnie z jego wymaganiami.

Rozdział 2

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

- 2.1. Przedmiotem zamówienia jest **zorganizowanie i przeprowadzenie usługi pn. „Realizacja dodatkowych zajęć dydaktycznych przyczyniających się do rozwoju kompetencji kluczowych na rynku pracy dla uczniów oraz podnoszących kompetencje bądź kwalifikacje nauczycieli w Zespole Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku objętych wsparciem w projekcie „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – III Edycja” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 12: Edukacja, kwalifikacje i kompetencje, Działanie: 12.4 Kształcenie zawodowe, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.**
- 2.2. Zamówienie zostało podzielone na 3 części:

Część nr 1 – „Przeprowadzenie dodatkowych specjalistycznych zajęć zawodowych dla uczniów”.

Przeprowadzenie **dodatkowych specjalistycznych zajęć zawodowych** wraz z zewnętrznymi egzaminami certyfikacyjnymi potwierdzającymi nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych **dla uczniów**, tj.: szkoleń **„Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”, „Wykonywanie usług kelnerskich” i „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D”.**

A. PRZYGOTOWANIE POTRAW ZGODNIE Z TRENDAMI RYNKOWYMI I ZASADAMI ZDROWEGO ŻYWIENIA

Szkolenie **„Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”** wraz z zewnętrznymi egzaminami certyfikacyjnymi potwierdzającymi nabycie kwalifikacji zawodowych **dla 90 uczniów** Zespołu Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, w łącznym wymiarze 900 godz. dydaktycznych zajęć (9 grup po 10 osób), w wymiarze 100 godzin dydaktycznych zajęć dla jednej grupy. Zajęcia będą prowadzone w okresie: rozpoczęcie II/III.2020r. do XI.2021 r. , w tym dla 40 uczestników do 26 czerwca 2020r., dla 10 uczestników do 30 listopada 2020, zaś dla 40 uczestników do 30 listopada 2021r. wraz z przeprowadzeniem egzaminów zewnętrznych i wydaniem certyfikatów uczestnikom za potwierdzeniem odbioru, w oparciu o harmonogram ustalony przez Zamawiającego z wybranym Wykonawcą. Zajęcia będą realizowane w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku i/lub w soboty, w oparciu o harmonogram zajęć, przekazany wybranemu Wykonawcy po podpisaniu umowy. Planuje się realizację zajęć z częstotliwością 4-6 godz./tyg., max. 2 spotkania tygodniowo. Zamawiający zastrzega sobie prawo przesunięcia terminu realizacji szkolenia z przyczyn organizacyjnych.

1. Każde szkolenie „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” będzie przygotowywało do zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych potwierdzających nabycie kwalifikacji zawodowych i musi obejmować co najmniej zagadnienia (**ramowy program szkolenia**) takie, jak:

- Zasady BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym
- Proces produkcyjny
- Jaja
- Tusze zwierząt rzeźnych
- Tusze drobiowe
- Ryby
- Rodzaje owoców morza
- Mleko i przetwory mleczne
- Owoce
- Warzywa, ziemniaki, grzyby
- Kasze
- Mąka
- Zupy
- Receptury gastronomiczne
- Produkty wywołujące reakcje alergiczne lub dolegliwości zdrowotne
- Diety
- Techniki stosowane w kuchni molekularnej
- Slow Food
- Dobór zastawy stołowej

Zakres wiedzy i umiejętności Uczestnika projektu (efekty uczenia się) nabyte po ukończeniu szkolenia:

Wiedza:

- Definicje BHP i HACCP
- Etapy wdrażania systemu HACCP
- Odzież ochronna
- Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego
- Urządzenia chłodnicze
- Urządzenia do mycia naczyń
- Zasady magazynowania produktu
- Właściwości jaj
- Podział owoców
- Grupy warzyw
- Zastosowanie ziemniaków
- Podział grzybów
- Charakterystyka i zastosowanie kasz
- Alergia i alergeny
- Alergeny w produktach spożywczych

- Produkty zawierające: laktozę, gluten, zamienniki produktów.
- Produkty ciężkostrawne
- Diety (wegańska, wegetariańska, bezglutenowa, bezlaktozowa)

Umiejętności:

- Obróbka wstępna brudna i czysta
- Obróbka cieplna
- Ocena organoleptyczna
- Ocena świeżości jaj
- Obróbka wstępna i cieplna owoców, warzyw, grzybów
- Przetwory i potrawy z owoców, warzyw, grzybów
- Obróbka wstępna i cieplna kasz
- Zagęszczanie potraw

Kompetencje społecznych:

- Przestrzegać zasad kultury i etyki zawodu.
- Działać kreatywnie i konsekwentnie realizować zadania zawodowe.
- Przewidywać skutki podejmowanych działań.
- Być otwartym na zmiany.
- Radzić sobie w sytuacjach trudnych i stresowych.
- Aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe.
- Przestrzegać tajemnicy zawodowej.
- Ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania.
- Negocjować warunki porozumień.
- Współpracować w zespole.

2. W wymiarze godzinowym szkolenia dla jednej grupy (100 godz. dydaktycznych; 1 godz. = 45 min.) Wykonawca zobowiązany jest zrealizować wskazany wyżej zakres tematyczny szkolenia, uwzględniając przy ustalaniu czasu trwania szkolenia dla poszczególnych modułów poziom wiedzy i umiejętności uczestników szkoleń.

3. Pracownię gastronomiczną do realizacji szkoleń zapewni Zamawiający.

4. Szkolenie, będzie realizowane w oparciu o materiały szkoleniowe (podręczniki), zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę. Podręczniki muszą w sposób wyczerpujący i kompletny omawiać wszystkie zagadnienia wchodzące w zakres poszczególnych obszarów programu szkolenia oraz zakres merytoryczny podlegający weryfikacji na etapie walidacji i certyfikacji.

5. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi szkolenia zużywalne materiały do przeprowadzenia zajęć praktycznych, tj. surowce i artykuły spożywcze oraz materiały piśmiennicze: notes min. A5 20 kartek, papier w kratkę, długopis.

6. Szkolenie, będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego, zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez Ustawę o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

7. Szkolenie, zostanie zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym potwierdzającym nabycie kwalifikacji zawodowych. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników szkoleń zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez Ustawę o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny. Egzamin przeprowadzać będą uprawnieni Egzaminatorzy.

8. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdadzą egzamin oraz ich kopię Zamawiającemu w terminie 7 dni od przeprowadzonego egzaminu.

9. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji zawodowych o którym mowa w pkt 8 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.

10. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu program nauczania kursu w ofercie pod rygorem odrzucenia oferty. Program nauczania musi być zgodny z ramowym zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wskazaną w opisie przedmiotu zamówienia liczbę godzin (pod rygorem odrzucenia oferty).

11. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu drogą e-mailową wzory dokumentacji szkoleniowej.

12. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników, zawartą między Zamawiającym a Wykonawcą z klauzulą dalszego powierzenia danych osobowych

uczestników przez Wykonawcę szkolenia podmiotowi przeprowadzającemu egzamin zewnętrzny/certyfikacyjny.

13. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w przeciągu 7 dni od ostatnich zajęć kompletną dokumentację, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, potwierdzenia odbioru podręcznika, materiałów zużywalnych i piśmienniczych, testów wstępnych i końcowych, ankiet wstępnych i końcowych, opinii końcowej prowadzącego, itp.

Termin wykonania zadania wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów za potwierdzeniem odbioru:

- dla 40 uczestników – do 26 czerwca 2020r.,
- dla 10 uczestników – do 30 listopada 2020r.,
- dla 40 uczestników – do 30 listopada 2021r.

B. WYKONYWANIE USŁUG KELNERSKICH

Szkolenie „**Wykonywanie usług kelnerskich**” wraz z zewnętrznymi egzaminami certyfikacyjnymi potwierdzającymi nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych dla 10 uczniów Zespołu Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, w łącznym wymiarze 60 godz. dydaktycznych zajęć dla 10 osób, (1 grupa licząca ok. 10 osób), w wymiarze 60 godzin dydaktycznych zajęć dla jednej grupy. Zajęcia będą prowadzone w okresie: rozpoczęcie: **II/III.2020 do 19.VI.2020 wraz z przeprowadzeniem egzaminów zewnętrznych i wydaniem certyfikatów za potwierdzeniem odbioru,** w oparciu o harmonogram ustalony przez Zamawiającego z wybranym Wykonawcą.

Zajęcia będą realizowane w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku i/lub w soboty, w oparciu o harmonogram zajęć, przekazany wybranemu Wykonawcy po podpisaniu umowy. Planuje się realizację zajęć z częstotliwością 4-6 godz./tyg., max. 2 spotkania tygodniowo.

Zamawiający zastrzega sobie prawo przesunięcia terminu realizacji szkolenia z przyczyn organizacyjnych.

1.Szkolenie „Wykonywanie usług kelnerskich” będzie przygotowywało do zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych potwierdzających nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji

zawodowych i musi obejmować co najmniej zagadnienia (**ramowy program szkolenia**) takie, jak:

- Charakterystyka zawodu.
- Kształtowanie kultury obsługi.
- Prawidłowa organizacja miejsca i stanowiska pracy.
- Przygotowanie sali.
- Przygotowanie wydawki kelnerskiej.
- Psychologia gości.
- Omówienie zasad postępowania w trudnych sytuacjach.
- Wykorzystywanie strategii obsługi gościa.
- Opis sylwetki kelnera.
- Predyspozycje, które powinien posiadać kelner.
- Przedstawienie rodzajów napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
- Sposoby polecania napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
- Sposoby sprzedaży napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
- Przygotowywanie i serwowanie prostych potraw.
- Przygotowywanie nakrycia stołu.
- Organizacja imprez okolicznościowych.
- Prawidłowa obsługa programów gastronomicznych.
- Znajomość zasad higieny w pracy, HACCP, GHP.
- Przygotowywanie stanowiska pracy.
- Prowadzenie rozmów (wywiadów) z gośćmi.
- Symulacje technik sprzedaży.
- Przekazywanie informacji.
- Przygotowywanie oraz serwowanie ciepłych i zimnych napojów alkoholowych.
- Przygotowywanie oraz serwowanie ciepłych i zimnych napojów bezalkoholowych.
- Przygotowywanie i serwowanie prostych potraw.
- Prawidłowe nakrywanie stołu.
- Prawidłowe serwowanie cygar - przygotowywanie i odpalanie cygara.

2. Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (**osiągnie efekty uczenia się**) co najmniej w następującym zakresie:

- planowanie posiłków i układanie prostego menu,
- organizacja przyjęć okolicznościowych i cateringu,
- przygotowanie sali konsumenckiej dla gości,
- doradzanie i udzielanie informacji dotyczących jadłospisów, wartości odżywczych potraw oraz technologii ich przyrządzania,
- przyjmowanie i rejestrowanie zamówienia klienta,
- przyjmowanie należności, rozliczanie się z pobranych potraw i napojów oraz dziennego utargu,
- serwowanie potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym i na przyjęciach,
- obsługa gości hotelowych w restauracji i pokoju hotelowym,
- organizacja i porządkowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- współpraca w grupie, zarządzanie zespołem kelnerów podczas obsługi kelnerskiej i ocena ich pracy,
- ocena wielkości, świeżości, dekoracji oraz estetyki potraw i napojów przed podaniem ich konsumentowi.

3. W wymiarze godzinowym szkolenia dla jednej grupy (60 godz. dydaktycznych; 1 godz. = 45 min.) Wykonawca zobowiązany jest zrealizować wskazany wyżej zakres tematyczny szkolenia, uwzględniając przy ustalaniu czasu trwania szkolenia dla poszczególnych modułów poziom wiedzy i umiejętności uczestników szkoleń.

4. Sale szkoleniowe zapewni Zamawiający.

5. Wykonawca zapewni materiały eksploatacyjne do prowadzenia zajęć zgodnie z programem, m.in.: soki, napoje, owoce i warzywa, napoje bezalkoholowe, przyprawy barmańskie, tacki, serwetki, mieszadełka oraz inne wynikające z programu szkoleń.

6. Wykonawca w ramach wynagrodzenia zapewni także tzw. „przerwę kawową” w trakcie szkolenia, w postaci co najmniej: kawy mielonej i rozpuszczalnej, herbaty ekspresowej (czarna, owocowa), wody mineralnej (gazowanej, niegazowanej o poj. 0,5 l), soków lub innych napojów w opakowaniach jednostkowych, ciastka kruche (co najmniej 2 rodzaje), rogaliki, mleko lub śmietankę do kawy, cukier oraz kubki jednorazowe do napojów zimnych i gorących, mieszadła lub łyżeczki, serwetki jednorazowe w ilości odpowiadającej wielkości (liczebności) grupy szkoleniowej.

7. Szkolenie, będzie realizowane w oparciu o materiały szkoleniowe (podręczniki), zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę. Podręczniki muszą w sposób wyczerpujący i kompletny omawiać wszystkie zagadnienia wchodzące w zakres poszczególnych obszarów programu szkolenia oraz zakres merytoryczny podlegający weryfikacji na etapie walidacji i certyfikacji.

8. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi szkolenia materiały biurowe i piśmiennicze: notes min. A5 20 kartek, papier w kratkę, długopis.

9. Szkolenie, będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego zgodnie w wymaganiami przedstawionymi w pkt. 2.3 ogłoszenia.

10. Szkolenie, zostanie zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym potwierdzającym nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników szkoleń. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny. Egzamin przeprowadzać będą uprawnieni Egzaminatorzy.

11. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdały egzamin oraz ich kopię Zamawiającemu w terminie 7 dni od przeprowadzonego egzaminu.

12. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie kompetencji o którym mowa w pkt 11 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.

13. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników, zawartą między Zamawiającym a Wykonawcą z klauzulą dalszego powierzenia danych osobowych uczestników przez Wykonawcę szkolenia podmiotowi przeprowadzającemu egzamin zewnętrzny/certyfikacyjny.

14. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu program nauczania kursu w ofercie pod rygorem odrzucenia oferty. Program nauczania musi być zgodny z ramowym

zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wskazaną w opisie przedmiotu zamówieni liczbę godzin (pod rygorem odrzucenia oferty).

15. Zamawiający dostarczy Wykonawcy drogą e-mailową wzory dokumentacji szkoleniowej.

16. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w przeciągu 7 dni od ostatnich zajęć kompletną dokumentację, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, testów wstępnych i końcowych, ankiet wstępnych i końcowych, opinii końcowej prowadzącego, potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych i/lub pomocy dydaktycznych, itp.

Termin wykonania zadania wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów za potwierdzeniem odbioru: dla 10 uczestników – do 19 czerwca 2020r.

C. PROGRAMOWANIE I OBSŁUGIWANIE PROCESU DRUKU 3D

Szkolenie „**Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D**” wraz z zewnętrznymi egzaminami certyfikacyjnymi potwierdzającymi nabycie kwalifikacji zawodowych dla 40 uczniów Zespołu Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, w łącznym wymiarze 480 godz. dydaktycznych zajęć (4 grupy po 10 osób), w wymiarze 120 godzin dydaktycznych zajęć dla jednej grupy. Zajęcia będą prowadzone w okresie: rozpoczęcie: II/III.2020 do XI.2021 r., **w tym 240 godzin dla 2 grup 10-osobowych do 26 czerwca 2020r. i 240 godzin dla kolejnych 2 grup 10-osobowych od I 2021 do XI 2021r. wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów za potwierdzeniem odbioru**, w oparciu o harmonogram ustalony przez Zamawiającego z wybranym Wykonawcą.

Zajęcia będą realizowane w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku i/lub w soboty, w oparciu o harmonogram zajęć, przekazany wybranemu Wykonawcy po podpisaniu umowy. Planuje się realizację zajęć z częstotliwością 4-6 godz./tyg., max. 2 spotkania tygodniowo.

Zamawiający zastrzega sobie prawo przesunięcia terminu realizacji szkolenia z przyczyn organizacyjnych.

1. Każde szkolenie „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” będzie przygotowywało do zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych potwierdzających

nabycie kwalifikacji zawodowych i musi obejmować co najmniej zagadnienia (**ramowy program szkolenia**) takie, jak:

- Rodzaje technologii druku 3D.
- Budowa i zasada działania drukarek w wybranych technologiach.
- Sposoby pozyskania modeli do druku.
- Wybór optymalnej metody wydruku.
- Przygotowanie modelu 3D do wydruku.
- Dobór parametrów wydruku.
- Przygotowanie drukarki do pracy.
- Monitorowanie procesu wydruku.
- Finalizacja procesu druku 3D.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (**osiągnię efekty uczenia się**) co najmniej w następującym zakresie:

- nastawia parametry modelu zgodnie z możliwościami technologii,
- wskazuje optymalną technologię do wytworzenia obiektu graficznego,
- rozdziela technologie druku 3D,
- identyfikuje kształt i wymiary modelu na podstawie dostarczonej dokumentacji technicznej,
- obsługuje urządzenia wskazujące z uwzględnieniem obracania (manipulowania) modelem 3D w wirtualnej przestrzeni oprogramowania,
- rozdziela formy plików CAD 3D,
- weryfikuje poprawność kształtu i wymiaru modelu CAD 3D w odniesieniu do wybranej technologii,
- konwertuje pliki na format obsługiwany przez drukarki 3D,
- omawia przebieg procesu druku 3D,
- charakteryzuje zdarzenia wymagające awaryjnego zatrzymania druku 3D,
- stwierdza zgodność wytworzonego obiektu 3D z dokumentacją,
- sprawdza prawidłowość przylegania wytwarzanego obiektu do stołu roboczego drukarki 3D,
- zna zasady kalibracji drukarek 3D.

2. W wymiarze godzinowym szkolenia dla jednej grupy (120 godz. dydaktycznych; 1 godz. = 45 min.). Wykonawca zobowiązany jest zrealizować wskazany wyżej zakres tematyczny szkolenia uwzględniając przy ustalaniu czasu trwania szkolenia dla poszczególnych modułów poziom wiedzy i umiejętności uczestników szkoleń.

3. Pracownie komputerowe zapewni Zamawiający.

4. Szkolenie, będzie realizowane w oparciu o materiały szkoleniowe (podręczniki), zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę. Podręczniki muszą w sposób wyczerpujący i kompletny omawiać wszystkie zagadnienia wchodzące w zakres poszczególnych obszarów programu szkolenia oraz zakres merytoryczny podlegający weryfikacji na etapie walidacji i certyfikacji.

5. Wykonawca zapewni na potrzeby prowadzenia szkoleń sprzęt i oprogramowania, m.in.:

- drukarki 3D o następujących parametrach: posiada znak CE, jest kompatybilna z oprogramowaniem do przygotowywania i obsługi procesu 3D, wykorzystanym na potrzeby egzaminu, producent zapewnia wsparcie techniczne drukarki, obszar roboczy: 200x200x180mm / 7400 cm³, zakres temperatury pracy dyszy: do 380° C, temperatura platformy: do 110° C, dokładność pozycjonowania XYZ: 1.5 mikrona, rozdzielczość druku: 400 mikronów, grubość warstwy: min. 90 mikronów, zasilanie: 240 V, łączność: karta SD, filamenty do druku Z-PLA lub inne o równoważnych parametrach (tj. filamenty o wysokiej twardości i niskim skurczu, umożliwiającej druk modeli o złożonej geometrii), w ilości niezbędnej do prawidłowego przeprowadzenia szkoleń, filamenty do druku Z-ABS lub inne o równoważnych parametrach (tj. filamenty wytrzymujące wysokie temperatury, umożliwiający wykonywanie druków prototypowych i przeprowadzanie podstawowych testów funkcjonalnych), w ilości niezbędnej do prawidłowego przeprowadzenia szkoleń, oprogramowanie umożliwiające modelowanie i tworzenie projektów 3D, z możliwością przechowywania plików w chmurze i generowanie plików do druku 3D.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wyżej wymienionych elementów do miejsca realizacji szkoleń, czyli Zespołu Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku, w ramach wynagrodzenia ofertowego, przygotowania ich do użytku, obsługi oraz demontowania i uprzątnięcia po zakończonych szkoleniach.

6. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi szkolenia zużywalne materiały do przeprowadzenia zajęć oraz materiały piśmiennicze: notes min. A5 20 kartek, papier w kratkę, długopis.

7. Szkolenie, będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz obwieszczeniem Ministra Cyfryzacji w sprawie włączenia kwalifikacji

rynkowej „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

8. Szkolenie, zostanie zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym potwierdzającym nabycie kwalifikacji zawodowych. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników szkoleń zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez ustawę o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz obwieszczeniem Ministra Cyfryzacji w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.

Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny. Egzamin przeprowadzać będą uprawnieni Egzaminatorzy.

9. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdały egzamin oraz ich kopię Zamawiającemu w terminie 7 dni od przeprowadzonego egzaminu.

10. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji zawodowych o którym mowa w pkt 9 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.

11. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu program nauczania kursu w ofercie pod rygorem odrzucenia oferty. Program nauczania musi być zgodny z ramowym zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wskazaną w opisie przedmiotu zamówieni liczbę godzin (pod rygorem odrzucenia oferty).

12. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników, zawartą między Zamawiającym a Wykonawcą z klauzulą dalszego powierzenia danych osobowych uczestników przez Wykonawcę szkolenia podmiotowi przeprowadzającemu egzamin zewnętrzny/certyfikacyjny.

13. Zamawiający dostarczy Wykonawcy drogą e-mailową wzory dokumentacji szkoleniowej.

14. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w przeciągu 7 dni od ostatnich zajęć kompletną dokumentację, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, testów wstępnych i

końcowych, ankiet wstępnych i końcowych, opinii końcowej prowadzącego, potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych i/lub pomocy dydaktycznych, itp.

Termin wykonania zadania wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów za potwierdzeniem odbioru:

- dla 20 uczestników – do 26 czerwca 2020r.,
- dla 20 uczestników – do 30 listopada 2021r.

Część nr 2 – „Przeprowadzenie dodatkowych zajęć podnoszących kompetencje bądź kwalifikacje dla nauczycieli”.

Przeprowadzenie kursów doskonalących i szkoleń zawodowych wraz z zewnętrznymi egzaminami certyfikacyjnymi potwierdzającymi nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych dla nauczycieli, tj.: szkoleń „**Język niemiecki branżowy dla nauczycieli przedmiotów gastronomiczno-hotelarskich**”, „**Język angielski branżowy dla nauczycieli przedmiotów gastronomiczno-hotelarskich**”, „**Przedsiębiorczość**” oraz „**Organizacja przyjęć bufetowych w obiektach hotelarskich**”.

**A. JĘZYK NIEMIECKI BRANŻOWY DLA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH**

Szkolenie „Język niemiecki branżowy dla nauczycieli przedmiotów gastronomiczno-hotelarskich” na poziomie zaawansowania A1-A2 wraz z zewnętrznymi egzaminami certyfikacyjnymi potwierdzającymi nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych dla 5 nauczycieli Zespołu Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, w łącznym wymiarze 60 godz. dydaktycznych zajęć dla 5 osób, 1 grupa (licząca 5 osób), w wymiarze 60 godzin dydaktycznych zajęć. Zajęcia będą prowadzone w terminie: rozpoczęcie **II/III.2020r. do VI.2020** wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów za potwierdzeniem odbioru, w oparciu o harmonogram ustalony przez Zamawiającego z wybranym Wykonawcą. Zajęcia będą realizowane w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku i/ lub w soboty, w godzinach między 08.00 a 20.00, a za zgodą Zamawiającego i uczestników projektu także w innych godzinach, w oparciu o harmonogram zajęć,

przekazany wybranemu Wykonawcy po podpisaniu umowy. Planuje się realizację zajęć z częstotliwością 4-6 godz. tygodniowo/spotkanie, w ciągu tygodnia max.2 spotkania.

Zamawiający zastrzega sobie prawo przesunięcia terminu realizacji szkolenia z przyczyn organizacyjnych.

1.Szkolenie „Język niemiecki branżowy dla nauczycieli przedmiotów gastronomiczno-hotelarskich” będzie przygotowywało do zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych potwierdzających nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych i musi obejmować co najmniej zagadnienia (**ramowy program szkolenia**) takie, jak:

- Słownictwo charakterystyczne dla zawodów branży gastronomiczno-hotelarskiej
- Terminy fachowe
- Komunikacja z klientem/gościem hotelowym
- Przyjmowanie/przekazywanie zamówień/procedury check-in i check-out
- Prowadzenie rozmów telefonicznych
- Ćwiczenia praktyczne
- Przypomnienie/utrwalenie podstaw gramatyki

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (**osiągnie efekty uczenia się**) co najmniej w następującym zakresie:

1) Znajomości słownictwa branżowego i zwrotów językowych

- sprawnie posługiwać się słownictwem w zakresie pozwalającym na rozumienie i stosowanie słów oraz wyrażen istotnych dla obsługi gości – witanie i żegnanie klienta/gościa hotelowego, przyjmowanie i realizacja zamówień, meldowanie gości, udzielanie informacji dotyczących serwowania dań i napojów/udogodnień hotelowych, rekomendowanie potraw/atrakcji turystycznych, przyjmowanie płatności.
- posługiwać się podstawowym słownictwem z dziedzin i obszarów tematycznych pośrednio związanych z pracą w branży gastronomiczno-hotelarskiej.

2) Umiejętności rozumienia ze słuchu

- rozpoznawać i rozumieć słowa oraz wyrażenia związane z pracą w restauracji/hotelu,
- rozumieć i poprawnie interpretować sens prostych wiadomości i komunikatów związanych bezpośrednio z obsługą klienta w restauracji/obsługą gościa hotelowego oraz wykonywaniem innych obowiązków służbowych,
- reagować na słowne komunikaty typowe w pracy na stanowiskach gastronomiczno-hotelarskich w sposób, który wskazuje na rozumienie głównych wątków przekazu.

3) Umiejętności rozumienia tekstu pisanego

- czytać ze zrozumieniem proste teksty dotyczące pracy w restauracji/hotelu
- rozumieć istotę tekstów bardziej złożonych, dotyczących środowiska pracy oraz obowiązków służbowych pracowników branży gastronomiczno-hotelarskiej, mimo niezrozumienia części wyrażen i struktur,
- wyszukiwać konkretne informacje w tekstach związanych z pracą w restauracji/hotelu.

4) Umiejętności pisania

- tworzyć proste i zwięzłe notatki dotyczące pracy w restauracji/hotelu,
- redagować CV i list motywacyjny dla zawodów branży gastronomiczno-hotelarskiej.

5) Umiejętności prowadzenia rozmowy

- tworzy proste wypowiedzi pozwalające na skuteczną komunikację z klientem, oraz innymi osobami w środowisku pracy,
- w sytuacjach typowych dla pracy w restauracji/hotelu, rozumieć główny sens skierowanych do niego wypowiedzi, mimo nierozumienia wszystkich zwrotów i struktur w niej użytych.

2. W wymiarze godzinowym szkolenia dla jednej grupy (60 godz. dydaktycznych; 1 godz. = 45 min.) Wykonawca zobowiązany jest zrealizować wskazany wyżej zakres tematyczny szkolenia.

3. Sale lekcyjne do realizacji szkoleń zapewni Zamawiający.

4. Szkolenie, będzie realizowane w oparciu o materiały szkoleniowe (podręczniki), zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę. Podręczniki muszą w sposób wyczerpujący i kompletny omawiać wszystkie zagadnienia wchodzące w zakres poszczególnych obszarów programu szkolenia oraz zakres merytoryczny podlegający weryfikacji na etapie walidacji i certyfikacji.

5. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi szkolenia materiały biurowe i piśmiennicze: notes min. A5 20 kartek, papier w kratkę, długopis.

6. Wykonawca w ramach wynagrodzenia zapewni także jeden ciepły posiłek w trakcie szkolenia, w postaci tzw. „drugiego dania” oraz wody mineralnej (gazowanej, niegazowanej) i/lub soki lub inne napoje w ilości odpowiadającej wielkości (liczebności) grupy szkoleniowej.

7. Szkolenie, będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego zgodnie w wymaganiami przedstawionymi w pkt. 2.3 ogłoszenia .

8. Szkolenie, zostanie zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym potwierdzającym nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych dla każdego ze wskazanych obszarów szkolenia (modułów). Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników szkoleń. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny, zgodnie z obowiązującymi zasadami i procedurami, określonymi przez wskazany w ofercie standard szkolenia / walidacji i certyfikacji.

9. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdały egzamin oraz ich kopię Zamawiającemu w terminie 7 dni od przeprowadzonego egzaminu.

10. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie kompetencji o którym mowa w pkt 9 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.

11. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu program nauczania kursu w ofercie pod rygorem odrzucenia oferty. Program nauczania musi być zgodny z ramowym zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wskazaną w opisie przedmiotu zamówienia liczbę godzin (pod rygorem odrzucenia oferty).

12. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników, zawartą między Zamawiającym a Wykonawcą z klauzulą dalszego powierzenia danych osobowych uczestników przez Wykonawcę szkolenia podmiotowi przeprowadzającemu egzamin zewnętrzny/certyfikacyjny.

13. Zamawiający dostarczy Wykonawcy drogą e-mailową wzory dokumentacji szkoleniowej.

14. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w przeciągu 7 dni od ostatnich zajęć kompletną dokumentację, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, testy wstępne i końcowe, ankiety wstępne i końcowe, opinię końcową prowadzącego, potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych i/lub pomocy dydaktycznych, itp.

Termin wykonania zadania wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów za potwierdzeniem odbioru: do 19 czerwca 2020r.

**B. JĘZYK ANGIELSKI BRANŻOWY DLA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH**

Szkolenie „Język angielski branżowy dla nauczycieli przedmiotów gastronomiczno-hotelarskich” na poziomie zaawansowania A1-A2 wraz z zewnętrznymi egzaminami certyfikacyjnymi potwierdzającymi nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych dla 5 nauczycieli Zespołu Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, w łącznym wymiarze 60 godz. dydaktycznych zajęć dla 5 osób, 1 grupa (licząca 5 osób), w wymiarze 60 godzin dydaktycznych zajęć. Zajęcia będą prowadzone w **od IX.2020 do XI.2020 wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów za potwierdzeniem odbioru**, w oparciu o harmonogram ustalony przez Zamawiającego z wybranym Wykonawcą. Zajęcia będą realizowane w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku, w godzinach między 08.00 a 20.00, a za zgodą Zamawiającego i uczestników projektu także w soboty lub w innych godzinach, w oparciu o harmonogram zajęć, przekazany wybranemu Wykonawcy po podpisaniu umowy. Planuje się realizację zajęć z częstotliwością 4-6 godz. tygodniowo/spotkanie, w ciągu tygodnia max.2 spotkania.

Zamawiający zastrzega sobie prawo przesunięcia terminu realizacji szkolenia z przyczyn organizacyjnych.

1.Szkolenie „Język angielski branżowy dla nauczycieli przedmiotów gastronomiczno-hotelarskich” będzie przygotowywało do zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych potwierdzających nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych i musi obejmować co najmniej zagadnienia (**ramowy program szkolenia**) takie, jak:

- Słownictwo charakterystyczne dla zawodów branży gastronomiczno-hotelarskiej
- Terminy fachowe
- Komunikacja z klientem/gościem hotelowym
- Przyjmowanie/przekazywanie zamówień/procedury check-in i check-out
- Prowadzenie rozmów telefonicznych
- Ćwiczenia praktyczne
- Przypomnienie/utrwalenie podstaw gramatyki

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (**osiągnie efekty uczenia się**) co najmniej w następującym zakresie:

1. Znajomości słownictwa branżowego i zwrotów językowych

- sprawnie posługiwać się słownictwem w zakresie pozwalającym na rozumienie i stosowanie słów oraz wyrażen istotnych dla obsługi gości – witanie i żegnanie klienta/gościa hotelowego, przyjmowanie i realizacja zamówień, meldowanie gości, udzielanie informacji dotyczących serwowania dań i napojów/udogodnień hotelowych, rekomendowanie potraw/atrakcji turystycznych, przyjmowanie płatności.
- posługiwać się podstawowym słownictwem z dziedzin i obszarów tematycznych pośrednio związanych z pracą w branży gastronomiczno-hotelarskiej.

2. Umiejętności rozumienia ze słuchu

- rozpoznawać i rozumieć słowa oraz wyrażenia związane z pracą w restauracji/hotelu,
- rozumieć i poprawnie interpretować sens prostych wiadomości i komunikatów związanych bezpośrednio z obsługą klienta w restauracji/obsługą gościa hotelowego oraz wykonywaniem innych obowiązków służbowych,
- reagować na słowne komunikaty typowe w pracy na stanowiskach gastronomiczno-hotelarskich w sposób, który wskazuje na rozumienie głównych wątków przekazu.

3. Umiejętności rozumienia tekstu pisanego

- czytać ze zrozumieniem proste teksty dotyczące pracy w restauracji/hotelu
- rozumieć istotę tekstów bardziej złożonych, dotyczących środowiska pracy oraz obowiązków służbowych pracowników branży gastronomiczno-hotelarskiej, mimo niezrozumienia części wyrażen i struktur,
- wyszukiwać konkretne informacje w tekstach związanych z pracą w restauracji/hotelu.

4. Umiejętności pisania

- tworzyć proste i zwięzłe notatki dotyczące pracy w restauracji/hotelu,
- zredagować CV i list motywacyjny dla zawodów branży gastronomiczno-hotelarskiej.

5. Umiejętności prowadzenia rozmowy

- tworzy proste wypowiedzi pozwalające na skuteczną komunikację z klientem, oraz innymi osobami w środowisku pracy,

- w sytuacjach typowych dla pracy w restauracji/hotelu, rozumieć główny sens skierowanych do niego wypowiedzi, mimo nierozumienia wszystkich zwrotów i struktur w niej użytych.

2. W wymiarze godzinowym szkolenia dla jednej grupy (60 godz. dydaktycznych; 1 godz. = 45 min.) Wykonawca zobowiązany jest zrealizować wskazany wyżej zakres tematyczny szkolenia.

3. Sale lekcyjne do realizacji szkoleń zapewni Zamawiający.

4. Szkolenie, będzie realizowane w oparciu o materiały szkoleniowe (podręczniki), zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę. Podręczniki muszą w sposób wyczerpujący i kompletny omawiać wszystkie zagadnienia wchodzące w zakres poszczególnych obszarów programu szkolenia oraz zakres merytoryczny podlegający weryfikacji na etapie walidacji i certyfikacji.

5. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi szkolenia materiały biurowe i piśmiennicze: notes min. A5 20 kartek, papier w kratkę, długopis.

6. Wykonawca w ramach wynagrodzenia zapewni także jeden ciepły posiłek w trakcie szkolenia, w postaci tzw. „drugiego dania” oraz wody mineralnej (gazowanej, niegazowanej) i/lub soki lub inne napoje w ilości odpowiadającej wielkości (liczebności) grupy szkoleniowej.

7. Szkolenie, będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego, zgodnie w wymaganiami przedstawionymi w pkt. 2.3 ogłoszenia.

8. Szkolenie, zostanie zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym potwierdzającym nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników szkoleń. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny.

9. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdały egzamin oraz ich kopię Zamawiającemu w terminie 7 dni od przeprowadzonego egzaminu.

10. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie

kompetencji o którym mowa w pkt 9 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.

11. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu program nauczania kursu w ofercie pod rygorem odrzucenia oferty. Program nauczania musi być zgodny z ramowym zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wskazaną w opisie przedmiotu zamówienia liczbę godzin (pod rygorem odrzucenia oferty).

12. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników, zawartą między Zamawiającym a Wykonawcą z klauzulą dalszego powierzenia danych osobowych uczestników przez Wykonawcę szkolenia podmiotowi przeprowadzającemu egzamin zewnętrzny/certyfikacyjny.

13. Zamawiający dostarczy Wykonawcy drogą e-mailową wzory dokumentacji szkoleniowej.

14. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w przeciągu 7 dni od ostatnich zajęć kompletną dokumentację, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, testów wstępnych i końcowych, ankiet wstępnych i końcowych, opinii końcowej prowadzącego, potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych i/lub pomocy dydaktycznych, itp.

Termin wykonania zadania wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów za potwierdzeniem odbioru: do 30 listopada 2020r.

C. PRZEDSIĘBIORCZOŚĆ

Szkolenie „Przedsiębiorczość” wraz z zewnętrznymi egzaminami certyfikacyjnymi potwierdzającymi nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych dla 6 nauczycieli Zespołu Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, w łącznym wymiarze 32 godz. dydaktycznych zajęć dla 6 osób, 1 grupa (licząca 6 osób), w wymiarze 32 godzin dydaktycznych zajęć. Zajęcia będą prowadzone **od IV.2020 do VI.2020 wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów za potwierdzeniem odbioru**, w oparciu o harmonogram ustalony przez Zamawiającego z wybranym Wykonawcą. Zajęcia będą realizowane w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku, w godzinach między 08.00 a 20.00, a za zgodą Zamawiającego i uczestników projektu także w soboty lub w innych godzinach, w oparciu o harmonogram zajęć, przekazany wybranemu Wykonawcy po podpisaniu umowy. Planuje się realizację zajęć z częstotliwością 4 - 6 godz. tygodniowo, max. 2 spotkania w ciągu tygodnia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo przesunięcia terminu realizacji szkolenia z przyczyn organizacyjnych.

1.Szkolenie „Przedsiębiorczość” będzie przygotowywało do zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych potwierdzających nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych i musi obejmować co najmniej zagadnienia (**ramowy program szkolenia**) z zakresu min.:

- Podstawowego słownictwa w zakresie nauk ekonomicznych,
- Decyzji zakupowych konsumenta,
- Decyzji produkcyjnych przedsiębiorcy, w tym problematyki opłacalności produkcji,
- Równowagi rynkowej i innych zagadnień mikroekonomicznych,
- Rachunków narodowych i podstawowych założeń polityk makroekonomicznych,
- Podstawowych zagadnień z obszaru finansów publicznych,
- Cyklu koniunkturalnego i innych zagadnień makroekonomicznych,
- Organizacji polskiego systemu bankowego,
- Historii polskiej bankowości,
- Produktów bankowych przeznaczonych dla klienta indywidualnego,
- Znajomości rynków pieniężnych,
- Znajomości rynków papierów dłużnych,
- Znajomości rynków papierów właścicielskich,
- Znajomości instrumentów pochodnych,
- Podstaw analizy finansowej,
- Analizy powiązań pomiędzy obszarami gospodarki, ich wzajemnego oddziaływania oraz kanałów tych oddziaływań.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (**osiągnie efekty uczenia się**) co najmniej w następującym zakresie:

- Krytycznej analizy informacji gospodarczych,
- Samodzielnej i krytycznej oceny decyzji polityków i ich wpływu na stan gospodarki,
- Oceny potencjału rynkowego przedsięwzięcia, w tym również aspektów takich jak minimalny poziom sprzedaży, czynniki determinujące podaż i popyt itd.,
- Porównań oferty bankowej w zakresie warunków oferowanych przez poszczególne banki,

- Rozpoczęcia oraz realizacji procesu inwestycyjnego na rynkach kapitałowo-pieniężnych.

2. W wymiarze godzinowym szkolenia dla jednej grupy (32 godz. dydaktycznych; 1 godz. = 45 min.) Wykonawca zobowiązany jest zrealizować wskazany wyżej zakres tematyczny szkolenia (obszary/moduły), uwzględniając przy ustalaniu czasu trwania szkolenia dla poszczególnych modułów poziom wiedzy i umiejętności uczestników szkoleń.

3. Sale lekcyjne do realizacji szkoleń zapewni Zamawiający.

4. Szkolenie, będzie realizowane w oparciu o materiały szkoleniowe (podręczniki), zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę. Podręczniki muszą w sposób wyczerpujący i kompletny omawiać wszystkie zagadnienia wchodzące w zakres poszczególnych obszarów programu szkolenia oraz zakres merytoryczny podlegający weryfikacji na etapie walidacji i certyfikacji.

5. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi szkolenia materiały biurowe i piśmiennicze: notes min. A5 20 kartek, papier w kratkę, długopis, pendrive min 8GB.

6. Wykonawca w ramach wynagrodzenia zapewni także jeden ciepły posiłek w trakcie szkolenia, w postaci tzw. „drugiego dania” oraz wody mineralnej (gazowanej, niegazowanej) i/lub soki lub inne napoje w ilości odpowiadającej wielkości (liczebności) grupy szkoleniowej.

7. Szkolenie, będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego, zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w pkt. 2.3 ogłoszenia.

8. Szkolenie, zostanie zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym potwierdzającym nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników szkoleń. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny.

9. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdały egzamin oraz ich kopię Zamawiającemu w terminie 7 dni od przeprowadzonego egzaminu.

10. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie kompetencji o którym mowa w pkt 9 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.

11. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu program nauczania kursu w ofercie pod rygorem odrzucenia oferty. Program nauczania musi być zgodny z ramowym zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wskazaną w opisie przedmiotu zamówienia liczbę godzin (pod rygorem odrzucenia oferty).

12. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników, zawartą między Zamawiającym a Wykonawcą z klauzulą dalszego powierzenia danych osobowych uczestników przez Wykonawcę szkolenia podmiotowi przeprowadzającemu egzamin zewnętrzny/certyfikacyjny.

13. Zamawiający dostarczy Wykonawcy drogą e-mailową wzory dokumentacji szkoleniowej.

14. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w przeciągu 7 dni od ostatnich zajęć kompletną dokumentację, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, testów wstępnych i końcowych, ankiet wstępnych i końcowych, opinii końcowej prowadzącego, potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych i/lub pomocy dydaktycznych, itp.

Termin wykonania zadania wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów za potwierdzeniem odbioru: do 19 czerwca 2020r.

D. ORGANIZACJA PRZYJĘĆ BUFETOWYCH W OBIEKTACH HOTELARSKICH

Szkolenie „Organizacja przyjęć bufetowych w obiektach hotelarskich” wraz z zewnętrznymi egzaminami certyfikacyjnymi potwierdzającymi nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych dla 5 nauczycieli Zespołu Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, w łącznym wymiarze 72 godz. dydaktycznych zajęć dla 5 osób, 1 grupa (licząca 5 osób), w wymiarze 72 godzin dydaktycznych zajęć. Zajęcia będą **prowadzone od IX.2020 do XII.2020 wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów za potwierdzeniem odbioru**, w oparciu o harmonogram ustalony przez

Zamawiającego z wybranym Wykonawcą. Zajęcia będą realizowane w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku, w godzinach między 08.00 a 20.00, a za zgodą Zamawiającego i uczestników projektu także w soboty lub w innych godzinach, w oparciu o harmonogram zajęć, przekazany wybranemu Wykonawcy po podpisaniu umowy. Planuje się realizację zajęć z częstotliwością 4 -6 godz. tygodniowo, max. 2 spotkania w ciągu tygodnia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo przesunięcia terminu realizacji szkolenia z przyczyn organizacyjnych.

1.Szkolenie „Organizacja przyjęć bufetowych w obiektach hotelarskich” będzie przygotowywało do zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych¹ potwierdzających nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych i musi obejmować co najmniej zagadnienia (**ramowy program szkolenia**) takie, jak:

- Rodzaje przyjęć
- Zasady planowania, organizacji i rozliczania przyjęć
- Karty dań
- Sposoby ustawiania, nakrywania i dekoracji
- Zasady rozmieszczania gości.

Szkolenie winno być zrealizowane w sposób, który doprowadzi do tego, że uczestnik po jego ukończeniu nabędzie umiejętności (**osiągnie efekty uczenia się**) co najmniej w następującym zakresie:

- poznania typów i rodzajów przyjęć okolicznościowych
- dekoracyjnego układania serwetek, ustawiania zastawy stołowej,
- zasad podawania różnych potraw i napojów,
- poznania podstawy obsługi kelnerskiej
- zasad savoir-vivre.

2. W wymiarze godzinowym szkolenia dla jednej grupy (72 godz. dydaktycznych; 1 godz. = 45 min.). Wykonawca zobowiązany jest zrealizować wskazany wyżej zakres tematyczny szkolenia, uwzględniając przy ustalaniu czasu trwania szkolenia dla poszczególnych modułów poziom wiedzy i umiejętności uczestników szkoleń.

3. Pracownię do realizacji szkoleń zapewni Zamawiający.

4. Szkolenie, będzie realizowane w oparciu o materiały szkoleniowe (podręczniki), zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę. Podręczniki muszą w sposób wyczerpujący i kompletny omawiać wszystkie zagadnienia wchodzące w zakres poszczególnych obszarów programu szkolenia oraz zakres merytoryczny podlegający weryfikacji na etapie walidacji i certyfikacji.

5. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi szkolenia materiały biurowe i piśmiennicze: notes min. A5 20 kartek, papier w kratkę, długopis.
6. Wykonawca w ramach wynagrodzenia zapewni także jeden ciepły posiłek w trakcie szkolenia, w postaci tzw. „drugiego dania” oraz wody mineralnej (gazowanej, niegazowanej) i/lub soki lub inne napoje w ilości odpowiadającej wielkości (liczebności) grupy szkoleniowej.
7. Wykonawca zapewni surowce spożywcze niezbędne do prowadzenia zajęć zgodnie z programem: oraz inne wynikające z programu szkoleń.
8. Wykonawca zapewni stroje ochronne dla 5 uczestników szkolenia.
9. Szkolenie, będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego, zgodnie w wymaganiami przedstawionymi w pkt. 2.3 ogłoszenia.
10. Szkolenie, zostanie zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym potwierdzającym nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników szkoleń. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny.
11. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdały egzamin oraz ich kopię Zamawiającemu w terminie 7 dni od przeprowadzonego egzaminu.
- 12. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie kompetencji o którym mowa w pkt 11 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.**
13. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu program nauczania kursu w ofercie pod rygorem odrzucenia oferty. Program nauczania musi być zgodny z ramowym zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wskazaną w opisie przedmiotu zamówieni liczbę godzin (pod rygorem odrzucenia oferty).
14. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników, zawartą między Zamawiającym a Wykonawcą z klauzulą dalszego powierzenia danych osobowych

uczestników przez Wykonawcę szkolenia podmiotowi przeprowadzającemu egzamin zewnętrzny/certyfikacyjny.

15. Zamawiający dostarczy Wykonawcy drogą e-mailową wzory dokumentacji szkoleniowej.

16. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w przeciągu 7 dni od ostatnich zajęć kompletną dokumentację, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, testów wstępnych i końcowych, ankiet wstępnych i końcowych, opinii końcowej prowadzącego, potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych i/lub pomocy dydaktycznych, itp.

Termin wykonania zadania wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów za potwierdzeniem odbioru: do 18 grudnia 2020r.

Część nr 3 – „Przeprowadzenie zewnętrznych egzaminów certyfikacyjnych dla 420 uczestników szkoleń zawodowych i wydanie certyfikatów”.

1. Wykonawca przeprowadzi zewnętrzny egzamin certyfikacyjny potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych dla każdego ze wskazanych w punkcie 5 szkoleń zawodowych. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla 420 uczestników szkoleń zawodowych. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny.

2. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdały egzamin oraz przekaże kopie certyfikatów i potwierdzenie ich odbioru Zamawiającemu, w terminie do 7 dni od przeprowadzenia egzaminu.

3. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji/kompetencji o którym mowa w pkt 2 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.

4. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników.

5. Egzaminy zewnętrzne zostaną przeprowadzone w następujących terminach i dla następującej ilości uczestników:

- a) Recepcjonista/menedżer hotelu** – 40 zdających, w tym 20 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2020 i 20 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2021,
- b) Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów kierunku Technik hotelarstwa** – 40 zdających, w tym 20 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2020 i 20 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2021,
- c) Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów kierunku Technik obsługi turystycznej** – 20 zdających, w tym 10 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2020 i 10 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2021,
- d) Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych** – 80 zdających, w tym 40 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2020 i 40 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2021,
- e) Kurs wędliniarski dla uczniów kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych** – 40 zdających, w tym 20 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2020 i 20 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2021
- f) Kierownik małej gastronomii dla uczniów kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych** – 80 zdających, w tym 40 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2020 i 40 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2021
- g) Cukiernik dla uczniów kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych** – 60 zdających, w tym 30 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2020 i 30 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2021
- h) Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów kierunku Technik logistyk** – 40 zdających, w tym 20 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2020 i 20 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2021
- i) Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów kierunków Kucharz/Cukiernik** – 10 zdających, w tym 10 uczestników zdających egzamin w terminie kwiecień-czerwiec 2020
- j) Kurs wędliniarski dla uczniów kierunków Kucharz/Cukiernik** – 10 zdających, w tym 10 uczestników zdających egzamin w terminie kwiecień-czerwiec 2020.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminu przeprowadzania egzaminów oraz ilości zdających w poszczególnych terminach.

2.3. **Uwaga:** W zakresie części 1, 2 i 3

Zewnętrzny egzamin certyfikacyjny potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych - to proces walidacji i certyfikacji nabytych kompetencji/kwalifikacji zawodowych - przeprowadzony zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez Ministerstwo Rozwoju w odniesieniu do sposobów uzyskiwania i potwierdzania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego w tzw. „liście sprawdzającej” czy dokument można uznać za potwierdzający kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS dotyczących uzyskiwania kwalifikacji, zgodnie z informacjami przedstawionymi szczegółowo w opracowaniu Ministerstwa Rozwoju w dokumencie: https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/media/37804/Zalacznik_8_Material_o_kwalifikacjach_z_lista.pdf

Za proces walidacji i certyfikacji nabytych kompetencji/kwalifikacji zawodowych spełniający w/w wymagania Zamawiający uzna wyłącznie proces uzyskiwania kwalifikacji w metodologii, standardach realizacji procesu kształcenia i efekcie końcowym (egzamin, uznawalność zaświadczeń, zgodność z Europejskimi Ramami Kwalifikacji, Polskimi Ramami Kwalifikacji) spełniający co najmniej łącznie następujące cechy:

- 1) ustalone standardy dotyczące kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), składających się na daną kwalifikację opisane w języku efektów uczenia się;
- 2) proces walidacji sprawdzający, kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Walidacja obejmuje identyfikację i dokumentację posiadanych kompetencji oraz ich weryfikację w odniesieniu do wymagań określonych dla kwalifikacji. Walidacja powinna być prowadzona w sposób trafny (weryfikowane są te efekty uczenia się, które zostały określone dla danej kwalifikacji) i rzetelny (wynik weryfikacji jest niezależny od miejsca, czasu, metod oraz osób przeprowadzających walidację). Wynikiem walidacji jest decyzja potwierdzająca posiadanie efektów uczenia się.
- 3) proces certyfikacji, w wyniku którego uczący się otrzymuje od upoważnionej instytucji formalny dokument, stwierdzający, że uzyskał określoną kwalifikację. Certyfikacja następuje po walidacji, w wyniku wydania pozytywnej decyzji stwierdzającej, że wszystkie efekty uczenia się wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Certyfikaty i inne dokumenty potwierdzające uzyskanie kwalifikacji powinny być Rozpoznawalne i uznawane w danym środowisku, sektorze lub branży. Certyfikat musi być zgodny z wymaganiami wskazanymi w załączniku Nr 5 do ogłoszenia.

4) instytucje certyfikujące mogą samodzielnie przeprowadzać walidację (w takiej sytuacji procesy walidacji i certyfikacji muszą być odpowiednio rozdzielone) bądź przekazywać ją do instytucji walidujących, np. centrów egzaminacyjnych, instytucji szkoleniowych, szkół.

Wykonawca składając ofertę winien wskazać w ofercie nazwę procesu walidacji i certyfikacji nabytych kompetencji/kwalifikacji zawodowych oraz oświadczyć, że oferowany standard (szkoleń oraz walidacji i certyfikacji) jest zgodny z ww. wymaganiami.

Propozycje rozwiązań niespełniających wymagań dotyczących zgodności z w/w wymaganiami - zostaną odrzucone, jako niezgodne z treścią Ogłoszenia.

2.4. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych, jak również składanie ofert na więcej niż jedną część zamówienia.

2.5. Dodatkowo Zamawiający informuje, że:

- 1) nie przewiduje możliwości udzielania zamówień uzupełniających.
- 2) rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.
- 3) nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w niniejszym postępowaniu.
- 4) postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

2.6. **Kod zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

Główny przedmiot: kod CPV: 80500000-9 Usługi szkoleniowe

Dodatkowe kody CPV:

- 80000000-4 Usługi edukacyjne i szkoleniowe;
- 80400000-8 Usługi edukacji osób dorosłych oraz inne;
- 80510000-2 Usługi szkolenia specjalistycznego
- 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
- 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków.

Rozdział 3

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Umowa o udzielenie zamówienia w zakresie poszczególnych części zostanie zawarta na czas oznaczony.

Zamówienie musi zostać wykonane z uwzględnieniem terminów realizacji poszczególnych usług wynikających z opisu przedmiotu zamówienia, tj.:

1. W zakresie 1 części, termin realizacji zadania: do 30.11.2021r.

w tym:

A. Szkolenie wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia”, w tym:

- 40 uczestników do 26.06.2020r.
- 10 uczestników do 30.11.2020r.

- 40 uczestników do 30.11.2021r.

B. Szkolenie wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów „Wykonywanie usług kelnerskich” – do 19.06.2020r.

C. Szkolenie wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” – do 30.11.2021r., w tym:

- 2 grupy 10 osobowe do 26.06.2020r.

- 2 grupy 10 osobowe od stycznia 2021r. do 30.11.2021r.

2. W zakresie 2 części, termin realizacji zadania: do 18.12.2020r.

w tym:

A. Szkolenie wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów „Język niemiecki branżowy dla nauczycieli przedmiotów gastronomiczno-hotelarskich” – do 19.06.2020r.

B. Szkolenie wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów „Język angielski branżowy dla nauczycieli przedmiotów gastronomiczno-hotelarskich” – od września 2020r. do 30.11.2020r.

C. Szkolenie wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów „Przedsiębiorczość” – od kwietnia 2020r. do 19.06.2020r.

D. Szkolenie wraz z przeprowadzeniem egzaminów i wydaniem certyfikatów „Organizacja przyjęć bufetowych w obiektach hotelarskich” – od września 2020r. do 18.12.2020r.

3. W zakresie 3 części, termin realizacji zadania: do 30.11.2021r. w tym:

a) **Recepcjonista/menedżer hotelu** – 40 zdających, w tym **20 uczestników zdających** egzamin w terminie **marzec-listopad 2020** i **20 uczestników zdających** egzamin w terminie **marzec-listopad 2021**,

b) **Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów kierunku Technik hotelarstwa** – 40 zdających, w tym **20 uczestników zdających** egzamin w terminie **marzec-listopad 2020** i **20 uczestników zdających** egzamin w terminie **marzec-listopad 2021**,

c) **Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów kierunku Technik obsługi turystycznej** – 20 zdających, w tym **10 uczestników zdających** egzamin w terminie **marzec-listopad 2020** i **10 uczestników zdających** egzamin w terminie **marzec-listopad 2021**,

d) **Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych** – 80 zdających, w tym **40 uczestników zdających** egzamin w terminie **marzec-listopad 2020** i **40 uczestników zdających** egzamin w terminie **marzec-listopad 2021**,

e) **Kurs wędliniarski dla uczniów kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych** – 40 zdających, w tym **20 uczestników zdających** egzamin w terminie **marzec-listopad 2020** i **20 uczestników zdających** egzamin w terminie **marzec-listopad 2021**,

f) **Kierownik małej gastronomii dla uczniów kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych** – 80 zdających, w tym **40 uczestników zdających**

egzamin w terminie **marzec-listopad 2020 i 40 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2021,**

g) **Cukiernik dla uczniów kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych – 60 zdających, w tym 30 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2020 i 30 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2021,**

h) **Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów kierunku Technik logistyk – 40 zdających, w tym 20 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2020 i 20 uczestników zdających egzamin w terminie marzec-listopad 2021,**

i) **Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów kierunków Kucharz/Cukiernik – 10 zdających, w tym 10 uczestników zdających egzamin w terminie kwiecień-czerwiec 2020 ,**

j) **Kurs wędliniarski dla uczniów kierunków Kucharz/Cukiernik – 10 zdających, w tym 10 uczestników zdających egzamin w terminie kwiecień-czerwiec 2020.**

z możliwością wydłużenia okresu realizacji zajęć po uzyskaniu zgody na wydłużenie realizacji Projektu od IZ RPO WL.

Rozdział 4

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

4.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu:

4.1.1. Wykonawca zobowiązany jest wskazać brak podstaw do wykluczenia w oparciu o:

– przesłanki obligatoryjne określone w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy

4.1.2. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania (art. 24 ust 12 ustawy).

4.1.3. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie uregulowań wskazanych powyżej pkt 13) i 14) oraz 16)–20) ustawy, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie

zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu (art. 24 ust. 8 ustawy).

4.2. Zamawiający nie określa warunków udziału w niniejszym postępowaniu.

4.3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) należy dołączyć do oferty.

4.4. Sposób wykazania braku podstaw wykluczenia wskazano w Rozdziale 5 Ogłoszenia o zamówieniu.

4.5. Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców:

- 1) którzy nie wykażą, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt 13-23,
- 2) wobec których zachodzą przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt 12-23.

Rozdział 5

WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW DO WYKLUCZENIA

5.1. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia wykonawcy muszą złożyć **wraz z ofertą** następujące oświadczenia i dokumenty:

5.1.1. aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w **Załączniku Nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu**. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania.

5.2. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy, jest zobowiązany do przekazania zamawiającemu oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. **Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu.**

5.3. Zamawiający na każdym etapie postępowania może wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlega wykluczeniu, a jeżeli zachodzi uzasadniona podstawa do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów

5.4. Zamawiający przewiduje stosowanie procedury z art. 26 ust. 3-4 ustawy Pzp.

Rozdział 6

INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

- 6.1. Postępowanie jest prowadzone w języku polskim.
- 6.2. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2188 z późn. zm.), osobiście, za pośrednictwem postańca lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 123 z późn. zm.). Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 6.3. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania korespondencji przez wykonawcę, zamawiający domniema, że korespondencja wysłana przez zamawiającego na adres email, podany przez wykonawcę, została mu doręczona w sposób umożliwiając zapoznanie się z jej treścią.
- 6.4. Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy kierować na adres:
**Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida,
ul. Gen. L. Okulickiego 13,
21-040 Świdnik
e-mail: sekretariat@zsnorwid.swidnik.pl**
- 6.5. W korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem wykonawcy powinni posługiwać się znakiem postępowania: **郑/06/01/12.4III/02/2020**
- 6.6. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z wykonawcami jest:
Pani Aldona Zdun
e-mail: **sekreariat@zsnorwid.swidnik.pl**
w godzinach 8:00 – 16:00 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
- 6.7. Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z wykonawcami.
- 6.8. Jednocześnie Zamawiający informuje, że przepisy ustawy nie pozwalają na jakiegokolwiek inny kontakt - zarówno z Zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub/i osobisty w swojej siedzibie.

Rozdział 7

OPIS SPOSOBU UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ I ZMIANY TREŚCI OGŁOSZENIA

- 7.1. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu.

- 7.2. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, nie później jednak niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, przekazując treść zapytań wraz z wyjaśnieniami wykonawcom, którym przekazał Ogłoszenie o zamówieniu, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści taką informację na własnej stronie internetowej pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- 7.3. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść Ogłoszenia o zamówieniu. Dokonaną zmianę Ogłoszenia Zamawiający zamieści na własnej stronie internetowej.
- 7.4. Jeżeli w wyniku zmiany treści Ogłoszenia o zamówieniu będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i zamieści informację na własnej stronie internetowej.
- 7.5. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią Ogłoszenia o zamówieniu a treścią udzielonych wyjaśnień i zmian, jako obowiązującą należy przyjąć treść informacji zawierającej późniejsze oświadczenie zamawiającego.

Rozdział 8

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ, WADIUM

- 8.1. Termin związania Wykonawcy złożoną ofertą wynosi 30 dni.
- 8.2. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Rozdział 9

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 9.1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę na każdą z części. Złożenie więcej niż jednej oferty na daną część spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę na tę część zamówienia.
- 9.2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
- 9.3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.
- 9.4. **Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.**
- 9.5. Treść oferty musi być zgodna z treścią Ogłoszenia o zamówieniu.
- 9.6. Oferta (wraz z załącznikami) musi być sporządzona w sposób czytelny.
- 9.7. Wszelkie zmiany naniesione przez wykonawcę w treści oferty po jej sporządzeniu muszą być parafowane przez wykonawcę.
- 9.8. Oferta musi być podpisana przez wykonawcę, tj. osobę (osoby) reprezentującą wykonawcę, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania wykonawcy.
- 9.9. Jeżeli osoba (osoby) podpisująca ofertę (reprezentująca wykonawcę lub wykonawców występujących wspólnie) działa na podstawie pełnomocnictwa,

pełnomocnictwo to w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza musi zostać dołączone do oferty.

- 9.10. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę lub złożony wraz z ofertą sporządzony w języku innym niż polski musi być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 9.11. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 9.12. Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane.
- 9.13. Zaleca się, aby każda strona oferty zawierająca jakąkolwiek treść była podpisana lub parafowana przez wykonawcę.
- 9.14. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których wykonawca zastrzegł nie później niż w terminie składania, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone przez wykonawcę klauzulą *„Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji”*.

Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert musi wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, w szczególności określając, w jaki sposób zostały spełnione przesłanki, o których mowa w art. 11 ust. 4 ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

Zaleca się, aby informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa były trwale spięte i oddzielone od pozostałej (jawnej) części oferty.

Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.

- 9.15. **Na ofertę składają się:**
- 1) Formularz Ofertowy sporządzony i wypełniony według wzoru stanowiącego **Załącznik Nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu,**
 - 2) **Oświadczenia i dokumenty, o których mowa w pkt 5.1.1.**
 - 3) pełnomocnictwo do reprezentowania wykonawcy (wykonawców występujących wspólnie), o ile ofertę składa pełnomocnik,
- 9.16. Ofertę należy umieścić w kopercie/opakowaniu i zabezpieczyć w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z jej zawartością bez naruszenia zabezpieczeń przed upływem terminu otwarcia ofert.
- 9.17. Na kopercie/opakowaniu należy umieścić następujące oznaczenia:
- a) nazwa, adres, numer telefonu, faksu, adres e-mail wykonawcy,
 - b) OFERTA – **„Realizacja dodatkowych zajęć dydaktycznych przyczyniających się do rozwoju kompetencji kluczowych na rynku pracy dla uczniów oraz podnoszących kompetencje bądź kwalifikacje nauczycieli w Zespole Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku objętych wsparciem w projekcie „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – III Edycja”.** Nie otwierać przed dniem **11.02.2020r. do godz. 14:45.**

Rozdział 10

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

- 10.1.** Ofertę wraz z dokumentami, o których mowa w Rozdziale 5 należy złożyć w terminie **do dnia 11.02.2020 r. do godziny 14:30 w Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku, ul. Gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik (sekretariat).**
- 10.2.** Decydujące znaczenie dla zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty w miejsce wskazane w pkt 10.1, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową lub kurierską.
- 10.3.** Otwarcie ofert nastąpi w dniu **11.02.2020 r. o godz. 14:45** w siedzibie: **Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku, ul. Gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik (gabinet Dyrektora Szkoły).**
- 10.4.** Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty, pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian do oferty przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych zasad, jak składana oferta, w kopercie oznaczonej jak w pkt 9.17 z dodatkowym oznaczeniem „ZMIANA”.
- 10.5.** Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę, poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez osobę (osoby) uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.
- 10.6.** Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert.
- 10.7.** Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na własnej stronie internetowej informacje dotyczące:
- 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny.
- 10.8.** Oferty złożone po terminie, o którym mowa w punkcie 10.1, zostaną niezwłocznie zwrócone wykonawcom.

Rozdział 11

OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

- 11.1.** Wykonawca oblicza cenę za realizację zamówienia wykazaną w Formularzu oferty w części, na którą składa ofertę, sporządzonym według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu**
- 11.2.** Cena, przez którą należy rozumieć cenę w myśl art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2019 r., poz. 178) podana w formularzu oferty stanowi wynagrodzenie brutto Wykonawcy za przedmiot zamówienia.
- 11.3.** Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty wszelkie koszty niezbędne dla

- prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia oraz wszelkie opłaty i podatki wynikające z obowiązujących przepisów.
- 11.4.** Cena oferty powinna być obliczana z uwzględnieniem z art. 91 ust. 3a ustawy. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług **wykonawca nie dolicza podatku VAT do ceny ofertowej i w formularzu ofertowym w rubryce podatek VAT – wskazuje zapis „obowiązek podatkowy po stronie zamawiającego”**, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. **Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.**
- 11.5.** W Formularzu oferty Wykonawca podaje cenę brutto, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2019 r., poz. 178) oraz ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. o denominacji złotego (Dz. U. z 1994 r., Nr 84, poz. 386 ze zm.), za którą podejmuje się zrealizować przedmiot zamówienia.
- 11.6.** Wynagrodzenie będzie płatne zgodnie z projektem umowy Załącznik Nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu.
- 11.7.** Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w PLN.

Rozdział 12

OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

- 12.1.** Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert (**stosowanych w każdej części odrębnie**).
- 12.2.** W zakresie **części 1 i 2** zamówienia Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone na podstawie następujących kryteriów oceny ofert (stosowanych w każdej części odrębnie):

Lp.	Nazwa kryterium	Znaczenie kryterium (w %)
1	Cena (C)	98
2	Klauzula społeczna (K)	2

- 12.2.1.** Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.
- 12.2.2.** Kryterium „Cena” (C) - 98 % będzie rozpatrywana na podstawie ceny brutto za wykonanie całości usługi stanowiącej przedmiot zamówienia, podanej przez

Wykonawcę w Formularzu Ofertowym. Ilość punktów w tym kryterium zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$Cena = \frac{Cena_{min}}{Cena_{bad. of.}} \times 98$$

gdzie:

C_{min} – cena brutto oferty najniższej,

$C_{bad. of.}$ – cena brutto badanej oferty.

Przyznane punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

W kryterium „Cena”, oferta z najniższą ceną otrzyma 98 punktów a pozostałe oferty po matematycznym przeliczeniu w odniesieniu do najniższej ceny odpowiednio mniej. Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku

12.2.3. Punkty w kryterium „Klauzula społeczna”(K) – 2% będą przyznawane w sposób następujący:

Klauzula społeczna	Liczba punktów
Wykonawca zobowiązuje się aby do czynności związanych z realizacją usługi cateringowej w części dotyczącej przygotowywania „przerwy kawowej” (przygotowanie, dostarczenie lub rozłożenie / ciepłych posiłków (przygotowywanie posiłku, lub dostarczenie i rozłożenie posiłku) oddelegować osobę z jednej z grup objętych klauzulą społeczną zatrudnioną na umowę o pracę	2 pkt
Wykonawca nie zobowiązuje się aby do czynności związanych z realizacją usługi cateringowej w części dotyczącej przygotowywania „przerwy kawowej” (przygotowanie, dostarczenie lub rozłożenie) / ciepłych posiłków (przygotowywanie posiłku, lub dostarczenie i rozłożenie posiłku) oddelegować osobę z jednej z grup objętych klauzulą społeczną zatrudnioną na umowę o pracę	0 pkt

Grupy objęte klauzulą społeczną dotyczą grup społecznie zmarginalizowanych, w szczególności:

- 1) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1171 z późn. zm.);
 - 2) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1482 z późn. zm.);
 - 3) osób pozbawionych wolności lub zwalnianych z zakładów karnych, o których mowa w ustawie z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny wykonawczy (Dz. U. z 2018 r. poz. 652, 1010 i 1387), mających trudności w integracji ze środowiskiem;
 - 4) osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz. U. z 2018 r. poz. 1878 z późn. zm.);
 - 5) osób bezdomnych w rozumieniu ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2019 r. poz. 1507 z późn. zm.);
 - 6) osób, które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2019 r. poz. 1666);
 - 7) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia;
 - 8) osób będących członkami mniejszości znajdujące się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2017 r. poz. 823)
- 12.2.4.** Za najkorzystniejszą ofertę w danej części zostanie uznana oferta, która otrzyma największą ilość punktów (O) obliczoną na podstawie wzoru:

$$O = C + K$$

gdzie:

O - łączna ilość punktów oferty ocenianej,

C - liczba punktów uzyskanych w kryterium „Cena”,

K - liczba punktów uzyskanych w kryterium „Klauzula społeczna”

- 12.3.** W zakresie **części 3** zamówienia Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Lp.	Nazwa kryterium	Znaczenie kryterium (w %)
1	Cena (C)	100

- 12.3.1.** Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.

- 12.3.2.** Kryterium „Cena” (C) - 100 % będzie rozpatrywana na podstawie ceny brutto za wykonanie całości usługi stanowiącej przedmiot zamówienia, podanej przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym. Ilość punktów w tym kryterium zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$Cena = \frac{Cena_{min.}}{Cena_{bad. of.}} \times 100$$

gdzie:

$C_{\min}$ – cena brutto oferty najniższej,

$C_{\text{bad. of}}$ – cena brutto badanej oferty.

Przyznane punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

W kryterium „**Cena**”, oferta z najniższą ceną otrzyma 100 punktów a pozostałe oferty po matematycznym przeliczeniu w odniesieniu do najniższej ceny odpowiednio mniej. Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku

12.3.3. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów(C).

12.4. Za najkorzystniejszą ofertę w danej części zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów w danej części, tj. przedstawiająca najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert, o których mowa w pkt 12.2. i 12.3.

Rozdział 13

BADANIE OFERT

- 13.1.** W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- 13.2.** Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę lub części składowe ceny wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwróci się do wykonawcy o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów dotyczących wyliczenia ceny.
- 13.3.** Zamawiający poprawi w ofercie:
- 1) oczywiste omyłki pisarskie,
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe,
- 13.4.** Oferta Wykonawcy **zostanie odrzucona**, jeżeli:
- 1) jej treść nie będzie odpowiadać treści Ogłoszenia o zamówieniu,
 - 2) jej złożenie stanowiło będzie czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - 3) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - 4) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;
 - 5) Wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą;
 - 6) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
- 13.5.** Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie,

Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

- 13.6.** Wyboru najkorzystniejszej oferty dokonuje Zamawiający po uprzednim sprawdzeniu, porównaniu i ocenie ofert na podstawie kryteriów oceny określonych w rozdz. 12 Ogłoszenia o zamówieniu.

Rozdział 14

INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY, W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

- 14.1.** Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia publicznego.
- 14.2.** Zamawiający powiadomi Wykonawców o wyborze najkorzystniejszej oferty.
- 14.3.** Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej informację o udzieleniu zamówienia podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.
- 14.4.** Jeżeli oferta wykonawców, o których mowa w art. 23 ust. 1 ustawy Pzp., została wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

Rozdział 15

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

- 15.1.** Projekt umowy stanowi odpowiednio załącznik nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu.
- 15.2.** Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
- 15.3.** Umowa jest jawna i podlega udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
- 15.4.** Wszelkie zmiany zawartej umowy będą wymagały pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
- 15.5.** Okoliczności, w jakich zmieniona może zostać umowa, są opisane w Projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu

Rozdział 16

UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający unieważni niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia jeżeli:

- 1) nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu.
- 2) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający podejmie decyzję o zwiększeniu tej kwoty do ceny najkorzystniejszej oferty.
- 3) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że przeprowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć.
- 4) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

Rozdział 17

ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ

Wykonawcom uczestniczącym w niniejszym postępowaniu **nie przysługuje odwołanie** do Krajowej Izby Odwoławczej.

Rozdział 18

OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „*RODO*”, Zamawiający informuje, że:

- 1) Jest administratorem danych osobowych Wykonawcy oraz osób, których dane Wykonawca przekazał w niniejszym postępowaniu;
- 2) dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c *RODO* w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na **„Realizacja dodatkowych zajęć dydaktycznych przyczyniających się do rozwoju kompetencji kluczowych na rynku pracy dla uczniów oraz podnoszących kompetencje bądź kwalifikacje nauczycieli w Zespole Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku objętych wsparciem w projekcie „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – III Edycja”**;
- 3) odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), dalej „ustawa Pzp”;
- 4) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

- 5) obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio go dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 6) w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 7) Wykonawca posiada:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Wykonawcy;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych, o ile ich zmiana nie skutkuje zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie narusza integralności protokołu oraz jego załączników;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych dotyczących narusza przepisy RODO;
- 8) Wykonawcy nie przysługuje:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 rozporządzenia 2016/679, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.

Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą.

Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.

W przypadku danych osobowych zamieszczonych przez zamawiającego w Biuletynie Zamówień Publicznych, prawa, o których mowa w art. 15 i art. 16 rozporządzenia 2016/679, są wykonywane w drodze żądania skierowanego do zamawiającego.

Rozdział 19

ZAŁĄCZNIKI DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU

Integralną część niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu stanowią wzory następujących dokumentów:

- Załącznik nr 1: Wzór formularza ofertowego.
- Załącznik nr 2: Wzór oświadczenia dotyczącego przesłanek wykluczenia z postępowania.
- Załącznik nr 3 : Wzór oświadczenia o przynależności do grupy kapitałowej
- Załącznik nr 4: Projekt umowy
- Załącznik nr 5: Wymagania dotyczące wydawanych certyfikatów odbycia egzaminu potwierdzających uzyskanie kwalifikacji zawodowych