

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

[www.mops.stargard.pl](http://www.mops.stargard.pl)

---

**Stargard Szczeciński: Organizacja i przeprowadzenie w 2014 roku szkoleń realizowanych przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Stargardzie Szczecińskim w ramach partnerskiego Projektu systemowego Integracja społeczna w powiecie stargardzkim współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego z Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet VII Promocja integracji społecznej, Działanie 7.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji, Poddziałanie 7.1.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej dla I grupy 25 osób**

**Numer ogłoszenia: 66568 - 2014; data zamieszczenia: 26.02.2014**

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

## **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Warszawska 9a, 73-110 Stargard Szczeciński, woj. zachodniopomorskie, tel. 91 578 45 83, faks 91 577 00 01.

**Adres strony internetowej zamawiającego:** [www.mops.stargard.pl](http://www.mops.stargard.pl)

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

## **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

### **II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Organizacja i przeprowadzenie w 2014 roku szkoleń realizowanych przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Stargardzie Szczecińskim w ramach partnerskiego Projektu systemowego Integracja społeczna w powiecie stargardzkim współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego z Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet VII Promocja integracji społecznej, Działanie 7.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji, Poddziałanie 7.1.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej dla I grupy 25 osób.

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

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest organizacja i

przeprowadzenie w 2014 roku szkoleń realizowanych przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Stargardzie Szczecińskim w ramach partnerskiego Projektu systemowego Integracja społeczna w powiecie stargardzkim, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego z Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet VII Promocja integracji społecznej, Działanie 7.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji, Poddziałanie 7.1.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej dla I grupy 25 osób (17 kobiet w tym 3 niepełnosprawne, 8 mężczyzn kobiet w tym 2 niepełnosprawnych) będących osobami bezrobotnymi, korzystającymi z pomocy Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Stargardzie Szczecińskim. W przypadku, gdy wystąpi okoliczność, że zbędnym lub niemożliwym stanie się przeprowadzenie szkolenia dla liczby osób wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby osób skierowanych na szkolenie. Zamówienie realizowane będzie w formie szkoleń w zakresach tematycznych, z których każdy stanowi odrębną część: Część 1 - Język angielski, Część 2 - Język niemiecki, Część 3 - Szkolenie komputerowe, Część 4 - Kierowca wózka jezdniowego z obsługą kas fiskalnych, Część 5 - Nowoczesny sprzedawca z obsługą kas fiskalnych, Część 6 - Kucharz małej gastronomii z obsługą kas fiskalnych, Część 7 - Kurs prawa jazdy kat. B i kat E (do B), Część 8 - Spawacz - kurs spawania blach i rur spoinami pachwinowymi metodą TIG, Część 9 - Bukieciarz z elementami florystyki i obsługą kas fiskalnych..

**II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.53.00.00-8, 80.41.12.00-0, 80.58.00.00-3, 80.53.31.00-0.

**II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej:** tak, liczba części: 9.

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

**II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:** Rozpoczęcie: 27.03.2014.

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

### **III.2) ZALICZKI**

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

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

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

Wykonawcy mają obowiązek złożyć następujące dokumenty: oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, według wzoru, stanowiącego załącznik nr 3 do siwz. O zamówienie mogą się ubiegać Wykonawcy którzy posiadają: dla wszystkich części wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych zgodnie z art. 20 ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy z dnia 20 kwietnia 2004r. (Dz. U z 2008. Nr 69, poz. 415 z późn. zm.), dla części nr 8 - Wykonawca posiada aktualną jednorazową zgodę lub atest Instytutu Spawalnictwa w Gliwicach na szkolenie i egzaminowanie spawaczy. Ocena spełniania warunków

udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie dokumentów złożonych przez wykonawcę, na zasadzie SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA.

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

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

Wykonawcy mają obowiązek złożyć następujące dokumenty: oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, według wzoru, stanowiącego załącznik nr 3 do siwz oraz oświadczenie według wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do siwz. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy którzy wykażą, że wykonali lub wykonują należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie minimum 2 zamówienia/ usługi odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie dokumentów złożonych przez wykonawcę, na zasadzie SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA.

### **III.3.3) Potencjał techniczny**

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

Wykonawcy mają obowiązek złożyć następujące dokumenty: oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, według wzoru, stanowiącego załącznik nr 3 do siwz. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie dokumentów złożonych przez wykonawcę, na zasadzie SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA.

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

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

Wykonawcy mają obowiązek złożyć następujące dokumenty: oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, według wzoru, stanowiącego załącznik nr 3 do siwz oraz oświadczenie stanowiące załącznik nr 5 do siwz. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy którzy wykażą, że osoby uczestniczące w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie dokumentów złożonych przez wykonawcę, na zasadzie SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA.

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

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

Wykonawcy mają obowiązek złożyć następujące dokumenty: oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, według wzoru, stanowiącego załącznik nr 3 do siwz. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie dokumentów złożonych przez wykonawcę, na zasadzie SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA.

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

### **III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy,**

**oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;
- wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami;
- oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

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

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;

**III.6) INNE DOKUMENTY**

**Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)**

1) oferta cenowa zgodnie z Rozdziałem II pkt 3 siwz; w przypadku składania oferty wspólnej, należy złożyć jeden dokument, 2) odpowiednie pełnomocnictwa; tylko w sytuacjach określonych w Rozdziale II pkt 5 zdanie 2 siwz lub w przypadku składania oferty wspólnej (Rozdział IV pkt 1 siwz)

**SEKCJA IV: PROCEDURA**

**IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

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

**IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**

**IV.2.1) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

**IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:**

[www.mops.stargard.pl](http://www.mops.stargard.pl)

**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Stargardzie Szczecińskim ul. Warszawska 9a 73-110 Stargard Szczeciński.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 07.03.2014 godzina

11:00, miejsce: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Stargardzie Szczecińskim ul. Warszawska 9a 73-110 Stargard Szczeciński pok. 47 (sekretariat).

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

**IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii**

**Europejskiej:** Partnerski projekt systemowy Integracja społeczna w powiecie stargardzkim realizowany przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Stargardzie Szczecińskim jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Poddziałanie 7.1.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej.

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

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

**CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA:** Język angielski.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Realizacja kursu Język angielski dla 16 osób (12 kobiet, 4 mężczyzn) odbywać się będzie w terminie od 28 marca 2014r. do 28 kwietnia 2014r. , zgodnie z załączonym harmonogramem. Zamawiający nie dopuszcza zmian w harmonogramie w tym m.in. wydłużenia dziennej ilości godzin, zmniejszenia ilości dni trwania kursu itp. 2. Dzienny wymiar zajęć nie powinien przekroczyć 4 godzin z uwzględnieniem przerw, w tym na spożycie ciepłego posiłku. Godzina zegarowa zajęć teoretycznych musi obejmować: 45 minut zajęć i 15 minut przerwy. 3. Ilość godzin szkolenia - 50 godzin/gr. (13 dni). 4. Miejsce realizacji szkolenia - pomieszczenia na terenie miasta Stargard Szczeciński. 5. Warunki lokalowe, sale szkoleniowe, także w miejscu szkolenia praktycznego oraz wykorzystywany sprzęt muszą spełniać wymogi w zakresie BHP i p. poż. 6. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków. 7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom konieczne materiały szkoleniowe (podręcznik zgodny z tematyką szkolenia, teczka na materiały szkoleniowe, notes, długopis, ołówek z gumką - w tym jeden komplet do dokumentacji projektu), harmonogram szkolenia oraz przerwy kawowe (herbata , kawa, napoje zimne, ciastka, woda, soki, owoce), jak również catering w trakcie realizacji zajęć teoretycznych tj. ciepły posiłek w dniach: 28.03.14r. - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. 31.03.14r. - gulasz wołowy 250g, kasza-200g, sałatka z kapusty pekińskiej 150g. 02.04.14r. - kotlet schabowy bez kości-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z marchewki jabłek 150g. 04.04.14r. - filet z ryby smażonej-200g, ziemniaki z wody 300g, surówka z kiszzonej kapusty-150g. 07.04.14r. - naleśniki z serem-450g. 09.04.14r. - kotlet z mięsa mielonego drobiowego-200g, ziemniaki z wody-300g, ogórek konserwowy-120g. 11.04.14r. - bitki z indyka lub szynki wieprzowej-150g, ziemniaki z wody-300g, sałatka z buraczków 150g. 14.04.14r. - ryż lub makaron na słodko z owocami-450g. 16.04.14r. - filet z kurczaka

panierowany-160g, ziemniaki z wody-300g, marchewka zasmażana-150g. 18.04.14r. - pierogi ruskie-370g. 23.04.14r. - kopytka-225g, klopsiki z indyka w sosie pieczarkowym-150g, surówka z kapusty pekińskiej-150g. 25.04.14r. - gołąbki w sosie pomidorowym-490g 28.04.14r. - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. 8. Zaświadczenia, certyfikaty, materiały szkoleniowe, program szkolenia - muszą być oznakowane zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach POKL 2007 - 2013. 9. Zajęcia w ramach kursu zrealizują nauczyciele/instruktorzy wykonawcy, którzy posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe. 10. W przypadku zlecenia organizacji i realizacji kursu, wykonawca będzie prowadził dokumentację szkolenia, tj. imienne listy obecności z każdego dnia szkolenia, imienne listy potwierdzające poczęstunek, imienne listy odbioru materiałów szkoleniowych, protokoły z egzaminów. Wykonawca przekaże Zamawiającemu potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów kursu. 11. Wykonawca wyda pisemną opinię o każdym uczestniku biorącym udział w szkoleniu. 12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia wyłącznie z powodu zdarzeń losowych, których nie można było wcześniej przewidzieć lub w przypadku uzasadnionej rezygnacji uczestnika i braku możliwości zastąpienia innym uczestnikiem. W takim wypadku, Wykonawcy będzie przysługiwać tylko wynagrodzenie za faktycznie przeszkoloną liczbę osób i nie będzie on zgłaszać z tego tytułu żadnych roszczeń do Zamawiającego..

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.58.00.00-3.

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Rozpoczęcie: 28.03.2014.

**4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

**CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA:** Język niemiecki.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Realizacja kursu Język niemiecki dla 8 osób (4 kobiety, 4 mężczyźni) odbywać się będzie w terminie od 28 marca 2014r. do 28 kwietnia 2014r. , zgodnie z załączonym harmonogramem. Zamawiający nie dopuszcza zmian w harmonogramie w tym m.in. wydłużenia dziennej ilości godzin, zmniejszenia ilości dni trwania kursu itp. 2. Dzienny wymiar zajęć nie powinien przekroczyć 4 godzin z uwzględnieniem przerw, w tym na spożycie ciepłego posiłku. Godzina zegarowa zajęć teoretycznych musi obejmować: 45 minut zajęć i 15 minut przerwy. 3. Ilość godzin szkolenia - 50 godzin/gr. (13 dni) 4. Miejsce realizacji szkolenia - pomieszczenia na terenie miasta Stargard Szczeciński. 5. Warunki lokalowe, sale szkoleniowe, także w miejscu szkolenia praktycznego oraz wykorzystywany sprzęt muszą spełniać wymogi w zakresie BHP i p. poż. 6. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków. 7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom konieczne materiały szkoleniowe (podręcznik zgodny z tematyką szkolenia, teczka na materiały szkoleniowe, notes, długopis, ołówek z gumką - w tym jeden komplet do dokumentacji projektu), harmonogram szkolenia oraz przerwy kawowe (herbata , kawa, napoje zimne, ciastka, woda, soki, owoce), jak również catering w trakcie realizacji zajęć teoretycznych tj. ciepły posiłek w dniach: 28.03.14r. - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g,

surówka z kapusty czerwonej 150g. 31.03.14r. - gulasz wołowy 250g, kasza-200g, sałatka z kapusty pekińskiej 150g. 02.04.14r. - kotlet schabowy bez kości-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z marchewki jabłek 150g. 04.04.14r. - filet z ryby smażonej-200g, ziemniaki z wody 300g, surówka z kiszzonej kapusty-150g. 07.04.14r. - naleśniki z serem-450g. 09.04.14r. - kotlet z mięsa mielonego drobiowego-200g, ziemniaki z wody-300g, ogórek konserwowy-120g. 11.04.14r. - bitki z indyka lub szynki wieprzowej-150g, ziemniaki z wody-300g, sałatka z buraczków 150g. 14.04.14r. - ryż lub makaron na słodko z owocami-450g. 16.04.14r. - filet z kurczaka panierowany-160g, ziemniaki z wody-300g, marchewka zasmażana-150g. 18.04.14r. - pierogi ruskie-370g. 23.04.14r. - kopytka-225g, klopsiki z indyka w sosie pieczarkowym-150g, surówka z kapusty pekińskiej-150g. 25.04.14r. - gołąbki w sosie pomidorowym-490g 28.04.14r. - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. 8. Zaświadczenia, certyfikaty, materiały szkoleniowe, program szkolenia - muszą być oznakowane zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach POKL 2007 - 2013. 9. Zajęcia w ramach kursu zrealizują nauczyciele/instruktorzy wykonawcy, którzy posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe. 10. W przypadku zlecenia organizacji i realizacji kursu, wykonawca będzie prowadził dokumentację szkolenia, tj. imienne listy obecności z każdego dnia szkolenia, imienne listy potwierdzające poczęstunek, imienne listy odbioru materiałów szkoleniowych, protokoły z egzaminów. Wykonawca przekaże Zamawiającemu potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów kursu. 11. Wykonawca wyda pisemną opinię o każdym uczestniku biorącym udział w szkoleniu. 12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia wyłącznie z powodu zdarzeń losowych, których nie można było wcześniej przewidzieć lub w przypadku uzasadnionej rezygnacji uczestnika i braku możliwości zastąpienia innym uczestnikiem. W takim wypadku, Wykonawcy będzie przysługiwać tylko wynagrodzenie za faktycznie przeszkoloną liczbę osób i nie będzie on zgłaszać z tego tytułu żadnych roszczeń do Zamawiającego..

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.58.00.00-3.

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Rozpoczęcie: 28.03.2014.

**4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

**CZĘŚĆ Nr: 3 NAZWA:** Szkolenie komputerowe.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Realizacja Szkolenia komputerowego dla 23 osób (17 kobiet, 6 mężczyzn) odbywać się będzie w terminie od 27 marca 2014r. do 24 kwietnia 2014r. , zgodnie z załączonym harmonogramem. 2. Dzienny wymiar zajęć nie powinien przekroczyć 6 godzin zegarowych z uwzględnieniem przerw, w tym na spożycie ciepłego posiłku. Godzina zegarowa zajęć teoretycznych musi obejmować: 45 minut zajęć i 15 minut przerwy. 3. Ilość godzin szkolenia - 50 godzin/gr. (9dni) 4. Zamawiający dopuszcza możliwość podziału realizacji szkolenia na dwie grupy pod warunkiem dotrzymania terminów zawartych w harmonogramie. 5. Miejsce realizacji szkolenia - pomieszczenia na terenie miasta Stargard Szczeciński wyposażone w sprzęt komputerowy i oprogramowanie konieczne do przeprowadzenia szkoleń. 6.

Warunki lokalowe, sale szkoleniowe, także w miejscu szkolenia praktycznego oraz wykorzystywany sprzęt muszą spełniać wymogi w zakresie BHP i p. poz. 7. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków. 8. Wykonawca zapewnia: sprzęt niezbędny do przeprowadzenia szkolenia w ilości odpowiadającej liczbie uczestników i stanie technicznym z oprogramowaniem gwarantującym odpowiedni poziom kursu - dla każdego z uczestników indywidualne stanowisko komputerowe z dostępem do Internetu, (np. tablica, laptop z rzutnikiem, ekranem do prezentacji multimedialnych) materiały szkoleniowe (w tym jeden dodatkowy do dokumentacji projektu), egzamin wewnętrzny i wydanie zaświadczenia o ukończeniu szkolenia. 9. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom konieczne materiały szkoleniowe ( podręcznik zgodny z tematyką szkolenia, teczka na materiały szkoleniowe, notes, długopis, ołówek z gumką - w tym jeden komplet do dokumentacji projektu), harmonogram szkolenia oraz przerwy kawowe (herbata , kawa, napoje zimne, ciastka, woda, soki, owoce), jak również catering w trakcie realizacji zajęć teoretycznych tj. ciepły posiłek w dniach: 27.03.14r. - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. 01.04.14r. - gulasz wołowy 250g, kasza-200g, sałatka z kapusty pekińskiej 150g. 03.04.14r. - kotlet schabowy bez kości-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z marchewki jabłek 150g. 08.04.14r. - filet z ryby smażonej-200g, ziemniaki z wody 300g, surówka z kiszzonej kapusty-150g. 10.04.14r. - naleśniki z serem-450g. 15.04.14r. - kotlet z mięsa mielonego drobiowego-200g, ziemniaki z wody-300g, ogórek konserwowy-120g. 17.04.14r. - bitki z indyka lub szynki wieprzowej-150g, ziemniaki z wody-300g, sałatka z buraczków 150g. 22.04.14r. - ryż lub makaron na słodko z owocami-450g. 24.04.14r. - filet z kurczaka panierowany-160g, ziemniaki z wody-300g, marchewka zasmażana-150g. 10. Zaświadczenia, certyfikaty, materiały szkoleniowe, program szkolenia - muszą być oznakowane zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach POKL 2007 - 2013. 11. Zajęcia w ramach kursu zrealizują nauczyciele/instruktorzy wykonawcy, którzy posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe. 12. W przypadku zlecenia organizacji i realizacji kursu, wykonawca będzie prowadził dokumentację szkolenia, tj. imienne listy obecności z każdego dnia szkolenia, imienne listy potwierdzające poczęstunek, imienne listy odbioru materiałów szkoleniowych, protokoły z egzaminów. Wykonawca prześle Zamawiającemu potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów kursu. 13. Wykonawca wyda pisemną opinię o każdym uczestniku biorącym udział w szkoleniu. 14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia wyłącznie z powodu zdarzeń losowych, których nie można było wcześniej przewidzieć lub w przypadku uzasadnionej rezygnacji uczestnika i braku możliwości zastąpienia innym uczestnikiem. W takim wypadku, Wykonawcy będzie przysługiwać tylko wynagrodzenie za faktycznie przeszkoloną liczbę osób i nie będzie on zgłaszać z tego tytułu żadnych roszczeń do Zamawiającego.

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.53.31.00-0.

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Rozpoczęcie: 27.03.2014.

**4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.



**CZĘŚĆ Nr: 4 NAZWA:** Kierowca wózka jezdniowego z obsługą kas fiskalnych.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Realizacja kursu Kierowca wózka jezdniowego z obsługą kas fiskalnych dla 5 osób (2 kobiety 3 mężczyzn) odbywać się będzie w terminie od 29 kwietnia 2014r. do 23 maja 2014r. , zgodnie z załączonym harmonogramem. Zamawiający dopuszcza krótsze trwanie kursu (w mniejszej ilości dni) przy zachowaniu liczby godzin , o której mowa w pkt 3 oraz z zachowaniem dziennego wymiaru zajęć o którym mowa w pkt 2. 2. Dzienny wymiar zajęć nie powinien przekroczyć 8 godzin zegarowych z uwzględnieniem przerw, w tym na spożycie ciepłego posiłku. Godzina zegarowa zajęć musi obejmować: 45 minut zajęć i 15 minut przerwy. 3. Ilość godzin szkolenia - 75h/os. 4. Miejsce realizacji szkolenia - pomieszczenia na terenie miasta Stargard Szczeciński. 5. Warunki lokalowe, sale szkoleniowe, także w miejscu szkolenia praktycznego oraz wykorzystywany sprzęt muszą spełniać wymogi w zakresie BHP i p. poż. 6. Szkolenie powinno być przeprowadzone w oparciu o program zatwierdzony pod względem merytorycznym przez najbliższy terytorialnie Urząd Dozoru Technicznego lub program równoważny. 7. Osoby skierowane na szkolenie nie będą posiadały zaświadczenia lekarza medycyny pracy i orzeczenia psychologicznego o braku przeciwwskazań do wzięcia udziału w kursie i wykonywania zawodu kierowcy wózków jezdniowych z napędem silnikowym. Wykonawca skieruje uczestników na ww. badanie w ramach realizacji zamówienia. Koszt badania należy uwzględnić w koszcie kursu. 8. Szkolenie dot. obsługi wózków jezdniowych powinno zawierać, m.in.: - zajęcia teoretyczne - 47h/os., [(typy wózków jezdniowych, budowa i eksploatacja, w tym moduł: wymiana butli gazowych - 8h/os. (3h teoria, 5h praktyka)], - praktyczną naukę jazdy wózkami - 20h/os. (Zamawiający dopuszcza podział na grupy pod warunkiem, że ilość godzin szkoleniowych na grupę, a tym samym na osobę nie będzie mniejsza niż 60 godzin) - kasy fiskalne - 8h/os. 9. Wykonawca każdemu z uczestników zapewni swobodne wykonywanie ćwiczeń praktycznych. 10. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków. 11. Szkolenie musi zakończyć się egzaminem przed komisją Urzędu Dozoru Technicznego. W całkowitym koszcie szkolenia należy uwzględnić egzamin zewnętrzny przed komisją Urzędu Dozoru Technicznego. 12. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom konieczne materiały szkoleniowe (podręcznik zgodny z tematyką szkolenia, teczka na materiały szkoleniowe, notes, długopis, ołówek z gumką - w tym jeden komplet do dokumentacji projektu), harmonogram szkolenia oraz przerwy kawowe (herbata , kawa, napoje zimne, ciastka, woda, soki, owoce), jak również catering w trakcie realizacji zajęć teoretycznych ( 55h podzielić przez 8h zajęć dziennie = 7 dni) tj. ciepły posiłek w dniach: - 1 dzień - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. - 2 dzień - gulasz wołowy 250g, kasza-200g, sałatka z kapusty pekińskiej 150g. - 3 dzień - kotlet schabowy bez kości-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z marchewki i jabłek 150g. - 4 dzień - filet z ryby smażonej-200g, ziemniaki z wody 300g, surówka z kiszanej kapusty-150g. - 5 dzień - naleśniki z serem-450g. - 6 dzień - kotlet z mięsa mielonego drobiowego-200g, ziemniaki z wody-300g, ogórek konserwowy-120g. - 7 dzień - bitki z indyka lub szynki wieprzowej-150g, ziemniaki z wody-300g, sałatka z buraczków 150g. 13. Zaświadczenia, certyfikaty, materiały szkoleniowe, program szkolenia - muszą być oznakowane zgodnie z wytycznymi dotyczącymi

oznaczania projektów w ramach POKL 2007 - 2013. 14. Zajęcia w ramach kursu zrealizują nauczyciele/instruktorzy wykonawcy, którzy posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe. 15. W przypadku zlecenia organizacji i realizacji kursu, wykonawca będzie prowadził dokumentację szkolenia, tj. imienne listy obecności z każdego dnia szkolenia, imienne listy potwierdzające poczęstunek, imienne listy odbioru materiałów szkoleniowych, protokoły z egzaminów. Wykonawca prześle Zamawiającemu potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów kursu. 16. Wykonawca wyda pisemną opinię o każdym uczestniku biorącym udział w szkoleniu. 17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia wyłącznie z powodu zdarzeń losowych, których nie można było wcześniej przewidzieć lub w przypadku uzasadnionej rezygnacji uczestnika i braku możliwości zastąpienia innym uczestnikiem. W takim wypadku, Wykonawcy będzie przysługiwać tylko wynagrodzenie za faktycznie przeszkoloną liczbę osób i nie będzie on zgłaszać z tego tytułu żadnych roszczeń do Zamawiającego..

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.53.00.00-8.

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Rozpoczęcie: 29.04.2014.

**4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

**CZĘŚĆ Nr: 5 NAZWA:** Nowoczesny sprzedawca z obsługą kas fiskalnych.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Realizacja kursu Nowoczesny sprzedawca dla 6 osób (5 kobiet, 1 mężczyzna) odbywać się będzie w terminie od 29 kwietnia 2014r. do 23 maja 2014r. , zgodnie z załączonym harmonogramem. Zamawiający dopuszcza krótsze trwanie kursu (w mniejszej ilości dni) przy zachowaniu liczby godzin , o której mowa w pkt 3 oraz z zachowaniem dziennego wymiaru zajęć o którym mowa w pkt 2. Celem szkolenia jest przyuczenie do zawodu sprzedawcy - handlowca, z umiejętnością obsługi kasy fiskalnej oraz programu do fakturowania. Przygotowywanie uczestników szkolenia, m.in. w zakresie: przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, organizacji handlu w gospodarce rynkowej, organizacji sprzedaży detalicznej, wykonywania i dokumentowania podstawowych obliczeń sklepowych, poznania przez słuchaczy teoretycznych zagadnień związanych ze stosowaniem kas fiskalnych i terminali płatniczych oraz oprogramowania do fakturowania, opanowania praktycznej obsługi kasy i terminali, nabycia wiedzy z zakresu wymagań sanitarnych w handlu. Szkolenie powinno być zorganizowane z wykorzystaniem modułowego programu szkolenia zawodowego dla zawodu sprzedawca (kod zawodu 522107) dostępnego w bazie danych prowadzonej przez Ministra Pracy i Polityki Społecznej. 2. Dzienny wymiar zajęć nie powinien przekroczyć 8 godzin zegarowych z uwzględnieniem przerw, w tym na spożycie ciepłego posiłku. Godzina zegarowa zajęć musi obejmować: 45 minut zajęć i 15 minut przerwy. 3. Ilość godzin szkolenia - 80 godzin/gr. 4. Miejsce realizacji szkolenia - pomieszczenia na terenie miasta Stargard Szczeciński. 5. Warunki lokalowe, sale szkoleniowe, także w miejscu szkolenia praktycznego oraz wykorzystywany sprzęt muszą spełniać wymogi w zakresie BHP i p. poż. 6. Wykonawca zapewnia: przerwy kawowe (kawa, herbata, ciasteczka, cukier, śmietanka, woda, soki, owoce, itp.), catering - tj. ciepły posiłek w dniach, w których

odbywają się zajęcia z zastosowaniem dla tych dni poniższego menu, tj.: - 1 dzień - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. - 2 dzień - gulasz wołowy 250g, kasza-200g, sałatka z kapusty pekińskiej 150g. - 3 dzień - kotlet schabowy bez kości-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z marchewki i jabłek 150g. - 4 dzień - filet z ryby smażonej-200g, ziemniaki z wody 300g, surówka z kiszonej kapusty-150g. - 5 dzień - naleśniki z serem-450g. - 6 dzień - kotlet z mięsa mielonego drobiowego-200g, ziemniaki z wody-300g, ogórek konserwowy-120g. - 7 dzień- bitki z indyka lub szynki wieprzowej-150g, ziemniaki z wody-300g, sałatka z buraczków 150g. - 8 dzień - ryż lub makaron na słodko z owocami-450g. - 9 dzień - filet z kurczaka panierowany-160g, ziemniaki z wody-300g, marchewka zasmażana-150g. - 10 dzień - pierogi ruskie-370g. - 11 dzień - kopytka-225g, klopsiki z indyka w sosie pieczarkowym-150g, surówka z kapusty pekińskiej-150g. - 12 dzień - gołąbki w sosie pomidorowym-490g. - 13 dzień - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. - 14 dzień - gulasz wołowy 250g, kasza-200g, sałatka z kapusty pekińskiej 150g. - 15 dzień - kotlet schabowy bez kości-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z marchewki i jabłek 150g. - 16 dzień - filet z ryby smażonej-200g, ziemniaki z wody 300g, surówka z kiszonej kapusty-150g. - 17 dzień - naleśniki z serem-450g. 7. Wykonawca zapewnia także: materiały szkoleniowe (w tym jeden dodatkowy do dokumentacji projektu), egzamin wewnętrzny i wydanie zaświadczenia o ukończeniu szkolenia oraz wykonanie minimum sanitarnego z elementami HACCP i badaniami do celów sanitarno- epidemiologicznych (książeczka zdrowia). 8. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków. 9. Zaświadczenia, certyfikaty, materiały szkoleniowe, program szkolenia - muszą być oznakowane zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach POKL 2007 - 2013 10. Zajęcia w ramach kursu zrealizują nauczyciele/instruktorzy wykonawcy, którzy posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe. 11. W przypadku zlecenia organizacji i realizacji kursu, wykonawca będzie prowadził dokumentację szkolenia, tj. imienne listy obecności z każdego dnia szkolenia, imienne listy potwierdzające poczęstunek, imienne listy odbioru materiałów szkoleniowych, protokoły z egzaminów. Wykonawca prześle Zamawiającemu potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów kursu. 12. Wykonawca wyda pisemną opinię o każdym uczestniku biorącym udział w szkoleniu. 13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia wyłącznie z powodu zdarzeń losowych, których nie można było wcześniej przewidzieć lub w przypadku uzasadnionej rezygnacji uczestnika i braku możliwości zastąpienia innym uczestnikiem. W takim wypadku, Wykonawcy będzie przysługiwać tylko wynagrodzenie za faktycznie przeszkoloną liczbę osób i nie będzie on zgłaszać z tego tytułu żadnych roszczeń do Zamawiającego.

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.53.00.00-8.

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Rozpoczęcie: 29.04.2014.

**4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

**CZĘŚĆ Nr: 6 NAZWA:** Kucharz małej gastronomii z obsługą kas fiskalnych.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Realizacja kursu Kucharz małej gastronomii z obsługą kas fiskalnych dla 9 osób (8 kobiet, 1 mężczyzna) odbywać się będzie w terminie od 29 kwietnia 2014r. do 23 maja 2014r., zgodnie z załączonym harmonogramem. Zamawiający dopuszcza krótsze trwanie kursu (w mniejszej ilości dni) przy zachowaniu liczby godzin, o której mowa w pkt 3 oraz z zachowaniem dziennego wymiaru zajęć o którym mowa w pkt 2. Celem szkolenia jest przyuczenie do zawodu kucharza małej gastronomii. Przygotowywanie uczestników szkolenia, m.in. w zakresie: -przygotowania materiałów do produkcji podstawowego asortymentu potraw i napojów w małej gastronomii, - sporządzania podstawowego asortymentu potraw i napojów w małej gastronomii, - dobierania i posługiwania się sprzętem oraz obsługiwania maszyn i urządzeń w małej gastronomii, - przyjmowania, przechowywania, wydawania produktów spożywczych, półproduktów i innych artykułów w małej gastronomii, - oceniania jakościowego surowców, półproduktów i potraw w małej gastronomii, - przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bhp i p.poż. obowiązujących w zakładach zbiorowego zatrudnienia, - obsługi kas fiskalnych, - zajęć praktycznych. 2. Dzienny wymiar zajęć nie powinien przekroczyć 8 godzin zegarowych z uwzględnieniem przerw, w tym na spożycie ciepłego posiłku. Godzina zegarowa zajęć musi obejmować: 45 minut zajęć i 15 minut przerwy. 3. Ilość godzin szkolenia - 120 godzin/gr. 4. Miejsce realizacji szkolenia - pomieszczenia na terenie miasta Stargard Szczeciński. 5. Warunki lokalowe, sale szkoleniowe, także w miejscu szkolenia praktycznego oraz wykorzystywany sprzęt muszą spełniać wymogi w zakresie BHP i p. poż. 6. Wykonawca zapewnia: przerwy kawowe (kawa, herbata, ciasteczka, cukier, śmietanka, woda, soki, owoce itp.), catering - ciepły posiłek w dniach: - 1 dzień - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. - 2 dzień - gulasz wołowy 250g, kasza-200g, sałatka z kapusty pekińskiej 150g. - 3 dzień - kotlet schabowy bez kości-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z marchewki i jabłek 150g. - 4 dzień - filet z ryby smażonej-200g, ziemniaki z wody 300g, surówka z kiszanej kapusty-150g. - 5 dzień - naleśniki z serem-450g. - 6 dzień - kotlet z mięsa mielonego drobiowego-200g, ziemniaki z wody-300g, ogórek konserwowy-120g. - 7 dzień- bitki z indyka lub szynki wieprzowej-150g, ziemniaki z wody-300g, sałatka z buraczków 150g. - 8 dzień - ryż lub makaron na słodko z owocami-450g. - 9 dzień - filet z kurczaka panierowany-160g, ziemniaki z wody-300g, marchewka zasmażana-150g. - 10 dzień - pierogi ruskie-370g. - 11 dzień - kopytka-225g, klopsiki z indyka w sosie pieczarkowym-150g, surówka z kapusty pekińskiej-150g. - 12 dzień - gołąbki w sosie pomidorowym-490g. - 13 dzień - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. - 14 dzień - gulasz wołowy 250g, kasza-200g, sałatka z kapusty pekińskiej 150g. - 15 dzień - kotlet schabowy bez kości-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z marchewki i jabłek 150g. - 16 dzień - filet z ryby smażonej-200g, ziemniaki z wody 300g, surówka z kiszanej kapusty-150g. - 17 dzień - naleśniki z serem-450g. 7. Wykonawca zapewnia także : materiały szkoleniowe (w tym jeden dodatkowy do dokumentacji projektu), egzamin wewnętrzny i wydanie zaświadczenia o ukończeniu szkolenia oraz wykonanie minimum sanitarnego z elementami HACCP i badaniami do celów sanitarno-epidemiologicznych (książeczka zdrowia). 8. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków. 9. Zaświadczenia, certyfikaty,

materiały szkoleniowe, program szkolenia - muszą być oznakowane zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach POKL 2007 - 2013 10. Zajęcia w ramach kursu zrealizują nauczyciele/instruktorzy wykonawcy, którzy posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe. 11. W przypadku zlecenia organizacji i realizacji kursu, wykonawca będzie prowadził dokumentację szkolenia, tj. imienne listy obecności z każdego dnia szkolenia, imienne listy potwierdzające uczestnictwo, imienne listy odbioru materiałów szkoleniowych, protokoły z egzaminów. Wykonawca prześle Zamawiającemu potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów kursu. 12. Wykonawca wyda pisemną opinię o każdym uczestniku biorącym udział w szkoleniu. 13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia wyłącznie z powodu zdarzeń losowych, których nie można było wcześniej przewidzieć lub w przypadku uzasadnionej rezygnacji uczestnika i braku możliwości zastąpienia innym uczestnikiem. W takim wypadku, Wykonawcy będzie przysługiwać tylko wynagrodzenie za faktycznie przeszkoloną liczbę osób i nie będzie on zgłaszać z tego tytułu żadnych roszczeń do Zamawiającego.

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.53.00.00-8.

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Rozpoczęcie: 29.04.2014.

**4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

**CZĘŚĆ Nr: 7 NAZWA:** Kurs prawa jazdy kat. B dla 18 osób i kat. E (do B) dla 1 osoby.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Realizacja Kursu prawa jazdy kat. B dla 18 osób (14 kobiet, 4 mężczyzn) i Kursu prawa jazdy kat. E do B dla 1 osoby (1 mężczyzna posiadający prawo jazdy kat.B) w części dydaktycznej odbywać się będzie - zgodnie z załączonym harmonogramem - w terminie od 26 maja 2014r. do 30 maja 2014r., natomiast część praktyczna - zgodnie z załączonym harmonogramem - w terminie od 31 maja 2014r. do 30 czerwca 2014r. wg indywidualnych uzgodnień z instruktorem. 2. Dzienny wymiar zajęć dydaktycznych nie powinien przekroczyć 6 godzin zegarowych z uwzględnieniem przerw kawowych. 3. Zamawiający dopuszcza możliwość prowadzenia zajęć dydaktycznych z podziałem na grupy. Wykonawca jest obowiązany powiadomić Zamawiającego o ewentualnym podziale na grupy wraz z podaniem godzin oraz miejsca szkolenia dla poszczególnych grup. Nie dopuszcza się zmian w Harmonogramie stanowiącym załącznik nr 7 do siwz. 4. Ilość godzin szkolenia: - dla kat. B - 60 godzin/os., w tym 30 godzin dydaktycznych (45 minut) i 30 godzin praktycznych (pełne godziny zegarowe) - dla kat.E do B - 35 godzin/os., w tym 20 godzin dydaktycznych (45 minut) i 15 godzin praktycznych (pełne godziny zegarowe). 5. Miejsce realizacji szkolenia: zajęcia dydaktyczne - pomieszczenie na terenie miasta Stargard Szczeciński, zajęcia praktyczne - plac manewrowy na terenie miasta Stargard Szczeciński, zajęcia w ruchu miejskim Stargard Szczeciński, Szczecin. 6. Wykonawca w przypadku zajęć teoretycznych zapewnia: przerwy kawowe (kawa, herbata, ciasteczka, cukier, śmietanka, woda, soki, owoce itp.), catering - ciepły posiłek, tj. 5 dni x 6h od 26 maja 2014r. do 30 maja 2014r. -26.05.14r. - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. -27.05.14r. - gulasz wołowy 250g, kasza-200g, sałatka z kapusty pekińskiej 150g. -28.05.14r. - kotlet schabowy

bez kości-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z marchewki i jabłek 150g. -29.05.14r. - filet z ryby smażonej-200g, ziemniaki z wody 300g, surówka z kiszonej kapusty-150g. -30.05.14r. - naleśniki z serem-450g.

7. Warunki lokalowe oraz wykorzystywany sprzęt muszą spełniać wymogi prawne w zakresie BHP i p. poż. 8. Wykonawca musi posiadać lub mieć możliwość dysponowania odpowiednią ilością pojazdów i instruktorów aby w terminie wskazanym w pkt 1 niniejszej części przeszkolić wszystkie skierowane przez Zamawiającego osoby.

9. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków.

10. Wykonawca do 30 czerwca 2014 roku skieruje wszystkie osoby, które zdały egzamin wewnętrzny, na egzamin Państwowy oraz dokona jego opłaty. 11. Wykonawca zapewnia: sprzęt niezbędny do przeprowadzenia szkolenia, materiały szkoleniowe (podręczniki i płyty CD z testami egzaminacyjnymi, w tym jeden dodatkowy do dokumentacji projektu), egzamin . W koszt Kursu należy wliczyć opłatę za pierwszy egzamin teoretyczny i praktyczny. 12. Osoby skierowane na szkolenie będą posiadały zaświadczenie lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do wzięcia udziału w kursie i wykonywania zawodu kierowcy, na które Zamawiający skieruje uczestników w ramach realizacji projektu. 13. Osoby skierowane na szkolenie będą posiadały założony Profil Kandydata na Kierowcę. 14. Zaświadczenia, certyfikaty, materiały szkoleniowe, program szkolenia - muszą być oznakowane zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach POKL 2007 - 2013. 15. Zajęcia w ramach kursu zrealizują wykładowcy i instruktorzy wykonawcy, którzy posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe. 16. W przypadku zlecenia organizacji i realizacji kursu, wykonawca będzie prowadził dokumentację szkolenia, tj. imienne listy obecności z każdego dnia szkolenia, imienne listy potwierdzające poczęstunek, imienne listy odbioru materiałów szkoleniowych, protokoły z egzaminów. Wykonawca przekaże Zamawiającemu potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów kursu. 17. Wykonawca wyda pisemną opinię o każdym uczestniku biorącym udział w szkoleniu. 18. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia wyłącznie z powodu zdarzeń losowych, których nie można było wcześniej przewidzieć lub w przypadku uzasadnionej rezygnacji uczestnika i braku możliwości zastąpienia innym uczestnikiem. W takim wypadku, Wykonawcy będzie przysługiwać tylko wynagrodzenie za faktycznie przeszkoloną liczbę osób i nie będzie on zgłaszać z tego tytułu żadnych roszczeń do Zamawiającego.

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.41.12.00-0.

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Rozpoczęcie: 26.05.2014.

**4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

**CZĘŚĆ Nr: 8 NAZWA:** Spawacz - kurs spawania blach i rur spoinami pachwinowymi metodą TIG.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Realizacja kursu Spawacz - kurs spawania blach i rur spoinami pachwinowymi metodą TIG dla 3 osób (3 mężczyzn) odbywać się będzie w terminie od 29 kwietnia 2014r. do 23 maja 2014r., zgodnie z załączonym harmonogramem. Zamawiający dopuszcza krótsze trwanie kursu (w mniejszej ilości dni) przy zachowaniu liczby godzin , o której mowa w pkt 4 oraz z zachowaniem dziennego wymiaru zajęć o którym mowa w pkt 3. 2. Celem szkolenia jest uzyskanie przez

uczestników szkolenia teoretycznego i praktycznego przygotowania do samodzielnej pracy na stanowisku spawacza. Szkolenie ma przygotować uczestników do zdobycia uprawnień i otrzymania świadectwa egzaminu kwalifikacyjnego spawacza wg. PN-EN 287-1. 3. Dzienny wymiar zajęć nie powinien przekroczyć 8 godzin zegarowych z uwzględnieniem przerw, w tym na spożycie ciepłego posiłku. Godzina zegarowa zajęć teoretycznych musi obejmować: 45 minut zajęć i 15 minut przerwy, natomiast godzina zajęć praktycznych musi obejmować pełną godzinę zegarową (60 minut) 4. Ilość godzin szkolenia - 120 godzin/os. 5. Miejsce realizacji szkolenia - pomieszczenia na terenie miasta Stargard Szczeciński. 6. Osoby skierowane na szkolenie nie będą posiadały zaświadczenia lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do wzięcia udziału w kursie. Wykonawca skieruje uczestników w ramach realizacji zamówienia na ww. badanie. Koszt badania należy uwzględnić w oferowanej cenie kursu. 7. Szkolenie i egzaminowanie spawaczy powinno odbywać się pod merytorycznym nadzorem Instytutu Spawalnictwa w Gliwicach 8. Program szkolenia dla grupy powinien obejmować m.in. wiedzę teoretyczną z zakresu technik spawania spoinami pachwinowymi, materiałoznawstwo spawalnicze, bhp i ochronę p.poż oraz szkolenie praktyczne i być zgodny z wytycznymi (NrW-07/IS-03) Instytutu Spawalnictwa w Gliwicach lub innym programem zatwierdzonym przez Instytut. 9. Wykonawca każdemu z uczestników zapewnia swobodne wykonywanie ćwiczeń praktycznych. 10. Warunki lokalowe, sale szkoleniowe, także w miejscu szkolenia praktycznego oraz wykorzystywany sprzęt muszą spełniać wymogi w zakresie BHP i p. poż. 11. Wykonawca zapewnia: przerwy kawowe (kawa, herbata, ciasteczka, cukier, śmietanka, woda, soki, owoce itp.), catering - ciepły posiłek w dniach: - 1 dzień - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. - 2 dzień - gulasz wołowy 250g, kasza-200g, sałatka z kapusty pekińskiej 150g. - 3 dzień - kotlet schabowy bez kości-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z marchewki i jabłek 150g. - 4 dzień - filet z ryby smażonej-200g, ziemniaki z wody 300g, surówka z kiszzonej kapusty-150g. - 5 dzień - naleśniki z serem-450g. - 6 dzień - kotlet z mięsa mielonego drobiowego-200g, ziemniaki z wody-300g, ogórek konserwowy-120g. - 7 dzień- bitki z indyka lub szynki wieprzowej-150g, ziemniaki z wody-300g, sałatka z buraczków 150g. - 8 dzień - ryż lub makaron na słodko z owocami-450g. - 9 dzień - filet z kurczaka panierowany-160g, ziemniaki z wody-300g, marchewka zasmażana-150g. - 10 dzień - pierogi ruskie-370g. - 11 dzień - kopytka-225g, klopsiki z indyka w sosie pieczarkowym-150g, surówka z kapusty pekińskiej-150g. - 12 dzień - gołąbki w sosie pomidorowym-490g. - 13 dzień - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. - 14 dzień - gulasz wołowy 250g, kasza-200g, sałatka z kapusty pekińskiej 150g. - 15 dzień - kotlet schabowy bez kości-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z marchewki i jabłek 150g. - 16 dzień - filet z ryby smażonej-200g, ziemniaki z wody 300g, surówka z kiszzonej kapusty-150g. - 17 dzień - naleśniki z serem-450g. 12. Wykonawca zapewnia także : materiały szkoleniowe (w tym jeden dodatkowy do dokumentacji projektu), egzamin wewnętrzny i wydanie zaświadczenia, o którym mowa w pkt 15. 13. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków. 14. Szkolenie kończy się egzaminem przed komisją egzaminacyjną powoływaną przez kierownika szkolenia lub kierownika kursu. Egzamin powinien odbywać się według Wytycznych Nr W-07/IS-17 Instytutu Spawalnictwa w Gliwicach. Wykonawca pokrywa koszt egzaminu. 15. Osoby, które pozytywnie zdały egzamin, o

którym mowa w ust. 9 otrzymają stosowane świadectwo egzaminu spawacza według wymagań normy PN-EN 287-1:2007 lub serii norm PN-EN ISO 9606. Absolwentom kursów dla spawaczy spoin pachwinowych Instytut dodatkowo wystawi książkę spawacza. 16. Szkolenie powinno mieć opiekuna wskazanego przez Wykonawcę, czyli osobę odpowiedzialną za organizację szkolenia, wskazaną do kontaktu z uczestnikami szkolenia oraz Zamawiającym. 17. Wykonawca zapewni uczestnikom kursu odzież ochronną, jeżeli konieczność taka wynika z obowiązujących przepisów bhp. 18. Zaświadczenia, certyfikaty, materiały szkoleniowe, program szkolenia - muszą być oznakowane zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach POKL 2007 - 2013. 19. Zajęcia w ramach kursu zrealizują nauczyciele/instruktorzy wykonawcy, którzy posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe. 20. W przypadku zlecenia organizacji i realizacji kursu, wykonawca będzie prowadził dokumentację szkolenia, tj. imienne listy obecności z każdego dnia szkolenia, imienne listy potwierdzające poczęstunek, imienne listy odbioru materiałów szkoleniowych, protokoły z egzaminów. Wykonawca prześle Zamawiającemu potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów kursu. 21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia wyłącznie z powodu zdarzeń losowych, których nie można było wcześniej przewidzieć lub w przypadku uzasadnionej rezygnacji uczestnika i braku możliwości zastąpienia innym uczestnikiem. W takim wypadku, Wykonawcy będzie przysługiwać tylko wynagrodzenie za faktycznie przeszkoloną liczbę osób i nie będzie on zgłaszać z tego tytułu żadnych roszczeń do Zamawiającego. 22. Wykonawca wyda pisemną opinię o każdym uczestniku biorącym udział w szkoleniu.

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.53.00.00-8.

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Rozpoczęcie: 29.04.2014.

**4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

**CZĘŚĆ Nr: 9 NAZWA:** Bukieciarz z elementami florystyki i obsługą kas fiskalnych.

**1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Realizacja kursu Bukieciarz z elementami florystyki i obsługą kas fiskalnych dla 2 osób (2 kobiety) odbywać się będzie w terminie od 29 kwietnia 2014r. do 23 maja 2014r. , zgodnie z załączonym harmonogramem. Celem szkolenia jest przygotowanie kursantów do pracy w kwiaciarni. Szkolenie powinno być zorganizowane z wykorzystaniem programu szkolenia zawodowego dla zawodu bukieciarz (kod zawodu 522102) dostępnego w bazie danych prowadzonej przez Ministra Pracy i Polityki Społecznej. 2. Szkolenie powinno być realizowane zarówno w formie zajęć teoretycznych, jak i praktycznych. Zajęcia praktyczne powinny obejmować minimum 70% ogólnej liczby godzin zajęć. 3. Podstawowy (minimalny) zakres programu szkolenia musi zawierać elementy przedstawione poniżej: -dobieranie odpowiednich kwiatów i roślin do danego wyrobu bukieciarskiego; -wykonywanie zamówionych kompozycji kwiatowych wg zasad techniki bukieciarskiej; -wykonywanie drobnych dekoracji kwiatowych okolicznościowych na różne okazje, przyjęcia i uroczystości; -doradzanie klientom odpowiednich kompozycji kwiatowych na różne okazje; -wykonywanie kompozycji kwiatowych wg specjalnych życzeń; -udzielanie porad dotyczących pielęgnacji i konserwacji roślin ozdobnych; -przeprowadzanie kalkulacji kosztów zamówionych



kompozycji kwiatowych i innych prac bukieciarskich; -dbałość o kwiaty i rośliny ozdobne w zakładzie: utrwalanie roślin różnymi metodami, podlewanie, zmiana wody, zraszanie itp. -obsługę kas fiskalnych; 4. Dzienny wymiar zajęć nie powinien przekroczyć 8 godzin zegarowych z uwzględnieniem przerw, w tym na spożycie ciepłego posiłku. Godzina zegarowa zajęć musi obejmować: 45 minut zajęć i 15 minut przerwy. 5. Ilość godzin szkolenia - 80 godzin/gr. 6. Miejsce realizacji szkolenia - pomieszczenia na terenie miasta Stargard Szczeciński. 7. Warunki lokalowe, sale szkoleniowe, także w miejscu szkolenia praktycznego oraz wykorzystywany sprzęt muszą spełniać wymogi w zakresie BHP i p. poż. 8. Wykonawca zapewnia: przerwy kawowe (kawa, herbata, ciasteczka, cukier, śmietanka, woda, soki, owoce, itp.), catering - tj. ciepły posiłek w dniach: - 1 dzień - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. - 2 dzień - gulasz wołowy 250g, kasza-200g, sałatka z kapusty pekińskiej 150g. - 3 dzień - kotlet schabowy bez kości-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z marchewki i jabłek 150g. - 4 dzień - filet z ryby smażonej-200g, ziemniaki z wody 300g, surówka z kiszanej kapusty-150g. - 5 dzień - naleśniki z serem-450g. - 6 dzień - kotlet z mięsa mielonego drobiowego-200g, ziemniaki z wody-300g, ogórek konserwowy-120g. - 7 dzień- bitki z indyka lub szynki wieprzowej-150g, ziemniaki z wody-300g, sałatka z buraczków 150g. - 8 dzień - ryż lub makaron na słodko z owocami-450g. - 9 dzień - filet z kurczaka panierowany-160g, ziemniaki z wody-300g, marchewka zasmażana-150g. - 10 dzień - pierogi ruskie-370g. - 11 dzień - kopytka-225g, klopsiki z indyka w sosie pieczarkowym-150g, surówka z kapusty pekińskiej-150g. - 12 dzień - gołąbki w sosie pomidorowym-490g. - 13 dzień - kotlety mielone wieprzowe-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z kapusty czerwonej 150g. - 14 dzień - gulasz wołowy 250g, kasza-200g, sałatka z kapusty pekińskiej 150g. - 15 dzień - kotlet schabowy bez kości-150g, ziemniaki z wody-300g, surówka z marchewki i jabłek 150g. - 16 dzień - filet z ryby smażonej-200g, ziemniaki z wody 300g, surówka z kiszanej kapusty-150g. - 17 dzień - naleśniki z serem-450g. 9. Wykonawca zapewnia także: materiały szkoleniowe (w tym jeden dodatkowy do dokumentacji projektu), egzamin wewnętrzny i wydanie zaświadczenia o ukończeniu szkolenia . 10. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków. 11. Zaświadczenia, certyfikaty, materiały szkoleniowe, program szkolenia - muszą być oznakowane zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach POKL 2007 - 2013 12. Zajęcia w ramach kursu zrealizują nauczyciele/instruktorzy wykonawcy, którzy posiadają odpowiednie kwalifikacje zawodowe. 13. W przypadku zlecenia organizacji i realizacji kursu, wykonawca będzie prowadził dokumentację szkolenia, tj. imienne listy obecności z każdego dnia szkolenia, imienne listy potwierdzające poczęstunek, imienne listy odbioru materiałów szkoleniowych, protokoły z egzaminów. Wykonawca przekaże Zamawiającemu potwierdzone za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów kursu. 14. Wykonawca wyda pisemną opinię o każdym uczestniku biorącym udział w szkoleniu. 15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników szkolenia wyłącznie z powodu zdarzeń losowych, których nie można było wcześniej przewidzieć lub w przypadku uzasadnionej rezygnacji uczestnika i braku możliwości zastąpienia innym uczestnikiem. W takim wypadku, Wykonawcy będzie przysługiwać tylko wynagrodzenie za faktycznie przeszkoloną liczbę osób i nie będzie on zgłaszać z tego tytułu żadnych roszczeń do Zamawiającego.

**2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.53.00.00-8.

**3) Czas trwania lub termin wykonania:** Rozpoczęcie: 29.04.2014.

**4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.