



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Wojewódzki Urząd Pracy
w Szczecinie



Powiat
Kamieński

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

POWIAT KAMIEŃSKI

ul. Wolińska 7b

72-400 Kamień Pomorski

NIP 986-016-62-59, REGON 811684143

Kamień Pomorski, dnia 29 października 2014 r.

Zapytanie ofertowe nr 10/2014/ WND-POKL.09.02.00-32-026/13

Szanowni Państwo,

W związku z realizacją projektu „Lokata na jutro”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego” zapraszamy do złożenia oferty na „Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu Kelnerstwa, Baristy I stopnia, Baristy II stopnia, Barmana I stopnia, Carvingu poziom podstawowy, Carvingu poziom średniozaawansowany, Carvingu – techniki graficzne, Dietetyki oraz Dekorowania potraw”.

I. ZAMAWIAJĄCY

Powiat Kamieński

ul. Wolińska 7B

72-400 Kamień Pomorski

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **„Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu Kelnerstwa, Baristy I stopnia, Baristy II stopnia, Barmana, Carvingu poziom podstawowy, Carvingu poziom średniozaawansowany, Carvingu – techniki graficzne, Dietetyki oraz Dekorowania potraw”** w związku z realizacją projektu pn. „Lokata na jutro”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”.

Przedmiot zamówienia został podzielony na 13 części (Zadania). **Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub trzynaście części zamówienia**, przy czym każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę sam lub jako partner w konsorcjum. Wykonawca, który przedkłada lub partycypuje w więcej niż jednej ofercie spowoduje, że wszystkie Oferty z udziałem tego Wykonawcy zostaną odrzucone.

- 1.1 **Zadanie 1 - Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu barmana I stopnia w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Wolinie dla maksymalnej liczby 20 uczniów (2 grupy po 10 osób).**
 - a) **Cel szkolenia** - podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu barmana I stopnia i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie barmana.
 - b) **Zakres szkolenia** - szkolenie powinno odbywać się zgodnie z przyjętymi standardami szkolenia z zakresu barmana. Szkolenie winno być prowadzone w dwóch grupach 10 osobowych. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.
 - c) **Wymiar godzin szkolenia** - 32 godziny (16 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie barmana I stopnia.



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- d) **Plan realizacji szkolenia** - Program szkolenia określający szczegółową tematykę winien być opracowany zgodnie z obowiązującymi standardami szkolenia z zakresu barmana.
 - e) **Materiały szkoleniowe** - wykonawca zapewni każdemu z uczestników szkolenia z zakresu barmana I stopnia materiały szkoleniowe związane bezpośrednio z zakresem szkolenia w postaci książek lub skryptów (w formie drukowanej). Po zakończeniu szkolenia w/w materiały przejdą na własność uczestników.
 - f) **Materiały zużywalne, akcesoria, sprzęt** - wykonawca musi zapewnić uczestnikom szkolenia wszelkie niezbędne do przeprowadzenia szkolenia materiały zużywalne i akcesoria w szczególności naczynia, niezbędne urządzenia do sporządzania napojów oraz odpowiedni program szkolenia z zakresu barmanów, rodzaj i ilość trunków, soków, napojów, owoców oraz elementów dekoracyjnych - każdy uczestnik szkolenia powinien mieć swobodny dostęp do sprzętu, akcesoriów i materiałów szkoleniowych.
 - g) **Uzyskane uprawnienia i dokumenty** - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu barmana I stopnia.
- 1.2 **Zadanie 2 - Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu baristy I stopnia w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Wolinie dla maksymalnej liczby 20 uczniów (2 grupy po 10 osób).**
- a) **Cel szkolenia** - podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu baristy I stopnia i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie baristy.
 - b) **Zakres szkolenia** - szkolenie powinno odbywać się zgodnie z przyjętymi standardami szkolenia z zakresu baristy. Szkolenie winno być prowadzone w dwóch grupach po 10 osób. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.
 - c) **Wymiar godzin szkolenia** - 16 godzin (8 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie baristy I stopnia.
 - d) **Plan realizacji szkolenia** - Program szkolenia określający szczegółową tematykę winien być opracowany zgodnie z obowiązującymi standardami szkolenia z zakresu baristy.
 - e) **Materiały szkoleniowe** - wykonawca zapewni każdemu z uczestników szkolenia z zakresu baristy I stopnia materiały szkoleniowe związane bezpośrednio z zakresem szkolenia w postaci książek lub skryptów (w formie drukowanej). Po zakończeniu szkolenia w/w materiały przejdą na własność uczestników.
 - f) **Materiały zużywalne, akcesoria, sprzęt** - wykonawca musi zapewnić uczestnikom szkolenia wszelkie niezbędne do przeprowadzenia szkolenia materiały zużywalne i akcesoria w szczególności naczynia, niezbędne urządzenia do sporządzania napojów oraz odpowiedni program szkolenia z zakresu baristy, rodzaj i ilość kawy oraz elementów dekoracyjnych - każdy uczestnik szkolenia powinien mieć swobodny dostęp do sprzętu, akcesoriów i materiałów szkoleniowych.
 - g) **Uzyskane uprawnienia i dokumenty** - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu baristy I stopnia.
- 1.3 **Zadanie 3 - Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu kelnerstwa w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Wolinie dla maksymalnej liczby 10 uczniów (1 grupa 10 osobowa).**
- a) **Cel szkolenia** - podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu kelnerstwa i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie kelnera.
 - b) **Zakres szkolenia** - szkolenie powinno odbywać się zgodnie z przyjętymi standardami szkolenia z zakresu kelnerstwa. Szkolenie winno być prowadzone w jednej grupie 10 osobowej. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- c) **Wymiar godzin szkolenia** - 16 godzin (16 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie kelnerstwa.
 - d) **Plan realizacji szkolenia** - Program szkolenia określający szczegółową tematykę winien być opracowany zgodnie z obowiązującymi standardami szkolenia z zakresu kelnerstwa.
 - e) **Materiały szkoleniowe** - wykonawca zapewni każdemu z uczestników szkolenia z zakresu kelnerstwa materiały szkoleniowe związane bezpośrednio z zakresem szkolenia w postaci książek lub skryptów (w formie drukowanej). Po zakończeniu szkolenia w/w materiały przejdą na własność uczestników.
 - f) **Materiały zużywalne, akcesoria, sprzęt** - wykonawca musi zapewnić uczestnikom szkolenia wszelkie niezbędne do przeprowadzenia szkolenia materiały zużywalne i akcesoria w szczególności zastawa stołowa, obrusy oraz odpowiedni program szkolenia z zakresu kelnerstwa - każdy uczestnik szkolenia powinien mieć swobodny dostęp do sprzętu, akcesoriów i materiałów szkoleniowych.
 - g) **Uzyskane uprawnienia i dokumenty** - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu kelnerstwa.
- 1.4 **Zadanie 4 - Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu carvingu na poziomie podstawowym w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Wolinie dla maksymalnej liczby 10 uczniów (1 grupa 10 osobowa).**
- a) **Cel szkolenia** - podniesienie kompetencji zawodowych poprzez zdobycie umiejętności wykonywania artystycznych dekoracji z warzyw i owoców.
 - b) **Zakres szkolenia** - szkolenie powinno obejmować praktyczną naukę tworzenia artystycznych dekoracji z warzyw i owoców zgodnie ze standardami szkolenia carvingu na poziomie podstawowym. Szkolenie winno być prowadzone w jednej grupie 10 osobowej. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.
 - c) **Wymiar godzin szkolenia** - 8 godzin (8 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie carvingu poziom podstawowy.
 - d) **Plan realizacji szkolenia** - Program szkolenia określający szczegółową tematykę winien być opracowany zgodnie z obowiązującymi standardami szkolenia w zakresie carvingu na poziomie podstawowym.
 - e) **Materiały szkoleniowe** - wykonawca zapewni każdemu z uczestników szkolenia materiały szkoleniowe związane bezpośrednio z zakresem szkolenia w postaci książek lub skryptów (w formie drukowanej). Po zakończeniu szkolenia w/w materiały przejdą na własność uczestników.
 - f) **Materiały zużywalne, akcesoria, sprzęt** - wykonawca na czas szkolenia zapewni każdemu z uczestników odpowiednie noże do carvingu oraz odpowiednią ilość i odpowiedni rodzaj owoców i warzyw - zgodnie z oferowanym programem szkolenia.
 - g) **Uzyskane uprawnienia i dokumenty** - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu carvingu na poziomie podstawowym.
- 1.5 **Zadanie 5 - Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu baristy I stopnia w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim dla maksymalnej liczby 20 uczniów (2 grupy po 10 osób).**
- a) **Cel szkolenia** - podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu baristy I stopnia i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie baristy.
 - b) **Zakres szkolenia** - szkolenie powinno odbywać się zgodnie z przyjętymi standardami szkolenia z zakresu baristy. Szkolenie winno być prowadzone w dwóch grupach po 10 osób. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- c) **Wymiar godzin szkolenia** - 16 godzin (8 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie baristy I stopnia.
 - d) **Plan realizacji szkolenia** - Program szkolenia określający szczegółową tematykę winien być opracowany zgodnie z obowiązującymi standardami szkolenia z zakresu baristy.
 - e) **Materiały szkoleniowe** - wykonawca zapewni każdemu z uczestników szkolenia z zakresu baristy I stopnia materiały szkoleniowe związane bezpośrednio z zakresem szkolenia w postaci książek lub skryptów (w formie drukowanej). Po zakończeniu szkolenia w/w materiały przejdą na własność uczestników.
 - f) **Materiały zużywalne, akcesoria, sprzęt** - wykonawca musi zapewnić uczestnikom szkolenia wszelkie niezbędne do przeprowadzenia szkolenia materiały zużywalne i akcesoria w szczególności naczynia, niezbędne urządzenia do sporządzania napojów oraz odpowiedni program szkolenia z zakresu baristy, rodzaj i ilość kawy oraz elementów dekoracyjnych - każdy uczestnik szkolenia powinien mieć swobodny dostęp do sprzętu, akcesoriów i materiałów szkoleniowych.
 - g) **Uzyskane uprawnienia i dokumenty** - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu baristy I stopnia.
- 1.6 **Zadanie 6 - Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu baristy II stopnia w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim dla maksymalnej liczby 20 uczniów (2 grupy po 10 osób).**
- a) **Cel szkolenia** - podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu baristy II stopnia i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie baristy.
 - b) **Zakres szkolenia** - szkolenie powinno odbywać się zgodnie z przyjętymi standardami szkolenia z zakresu baristy. Szkolenie winno być prowadzone w dwóch grupach po 10 osób. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.
 - c) **Wymiar godzin szkolenia** - 24 godzin (12 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie baristy II stopnia.
 - d) **Plan realizacji szkolenia** - Program szkolenia określający szczegółową tematykę winien być opracowany zgodnie z obowiązującymi standardami szkolenia z zakresu baristy.
 - e) **Materiały szkoleniowe** - wykonawca zapewni każdemu z uczestników szkolenia z zakresu baristy II stopnia materiały szkoleniowe związane bezpośrednio z zakresem szkolenia w postaci książek lub skryptów (w formie drukowanej). Po zakończeniu szkolenia w/w materiały przejdą na własność uczestników.
 - f) **Materiały zużywalne, akcesoria, sprzęt** - wykonawca musi zapewnić uczestnikom szkolenia wszelkie niezbędne do przeprowadzenia szkolenia materiały zużywalne i akcesoria w szczególności naczynia, niezbędne urządzenia do sporządzania napojów oraz odpowiedni program szkolenia z zakresu baristy, rodzaj i ilość kawy oraz elementów dekoracyjnych - każdy uczestnik szkolenia powinien mieć swobodny dostęp do sprzętu, akcesoriów i materiałów szkoleniowych.
 - g) **Uzyskane uprawnienia i dokumenty** - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu baristy II stopnia.
- 1.7 **Zadanie 7 - Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu barmana I stopnia w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim dla maksymalnej liczby 20 uczniów (2 grupy po 10 osób).**
- a) **Cel szkolenia** - podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu barmana I stopnia i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie barmana.



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- b) **Zakres szkolenia** - szkolenie powinno odbywać się zgodnie z przyjętymi standardami szkolenia z zakresu barmana. Szkolenie winno być prowadzone w dwóch grupach 10 osobowych. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.
 - c) **Wymiar godzin szkolenia** - 32 godziny (16 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie barmana I stopnia.
 - d) **Plan realizacji szkolenia** - Program szkolenia określający szczegółową tematykę winien być opracowany zgodnie z obowiązującymi standardami szkolenia z zakresu barmana.
 - e) **Materiały szkoleniowe** - wykonawca zapewni każdemu z uczestników szkolenia z zakresu barmana I stopnia materiały szkoleniowe związane bezpośrednio z zakresem szkolenia w postaci książek lub skryptów (w formie drukowanej). Po zakończeniu szkolenia w/w materiały przejdą na własność uczestników.
 - f) **Materiały zużywalne, akcesoria, sprzęt** - wykonawca musi zapewnić uczestnikom szkolenia wszelkie niezbędne do przeprowadzenia szkolenia materiały zużywalne i akcesoria w szczególności naczynia, niezbędne urządzenia do sporządzania napojów oraz odpowiedni program szkolenia z zakresu barmanów, rodzaj i ilość trunków, soków, napojów, owoców oraz elementów dekoracyjnych - każdy uczestnik szkolenia powinien mieć swobodny dostęp do sprzętu, akcesoriów i materiałów szkoleniowych.
 - g) **Uzyskane uprawnienia i dokumenty** - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu barmana I stopnia.
- 1.8 **Zadanie 8 - Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu carvingu na poziomie podstawowym w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim dla maksymalnej liczby 20 uczniów (2 grupy po 10 osób).**
- a) **Cel szkolenia** - podniesienie kompetencji zawodowych poprzez zdobycie umiejętności wykonywania artystycznych dekoracji z warzyw i owoców.
 - b) **Zakres szkolenia** - szkolenie powinno obejmować praktyczną naukę tworzenia artystycznych dekoracji z warzyw i owoców zgodnie ze standardami szkolenia carvingu na poziomie podstawowym. Szkolenie winno być prowadzone w dwóch grupach 10 osobowych. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.
 - c) **Wymiar godzin szkolenia** - 16 godzin (8 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie carvingu poziom podstawowy.
 - d) **Plan realizacji szkolenia** - Program szkolenia określający szczegółową tematykę winien być opracowany zgodnie z obowiązującymi standardami szkolenia w zakresie carvingu na poziomie podstawowym.
 - e) **Materiały szkoleniowe** - wykonawca zapewni każdemu z uczestników szkolenia materiały szkoleniowe związane bezpośrednio z zakresem szkolenia w postaci książek lub skryptów (w formie drukowanej). Po zakończeniu szkolenia w/w materiały przejdą na własność uczestników.
 - f) **Materiały zużywalne, akcesoria, sprzęt** - wykonawca na czas szkolenia zapewni każdemu z uczestników odpowiednie noże do carvingu oraz odpowiednią ilość i odpowiedni rodzaj owoców i warzyw - zgodnie z oferowanym programem szkolenia.
 - g) **Uzyskane uprawnienia i dokumenty** - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu carvingu na poziomie podstawowym.



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- 1.9 **Zadanie 9 - Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu carvingu na poziomie średniozaawansowanym w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim dla maksymalnej liczby 10 uczniów (1 grupa 10 osobowa).**
- a) **Cel szkolenia** - podniesienie kompetencji zawodowych poprzez zdobycie umiejętności wykonywania artystycznych dekoracji z warzyw i owoców.
 - b) **Zakres szkolenia** - szkolenie powinno obejmować praktyczną naukę tworzenia artystycznych dekoracji z warzyw i owoców zgodnie ze standardami szkolenia carvingu na poziomie średniozaawansowanym. Szkolenie winno być prowadzone w jednej grupie 10 osobowej. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.
 - c) **Wymiar godzin szkolenia** - 9 godzin (9 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie carvingu poziom średniozaawansowany.
 - d) **Plan realizacji szkolenia** - Program szkolenia określający szczegółową tematykę winien być opracowany zgodnie z obowiązującymi standardami szkolenia w zakresie carvingu na poziomie średniozaawansowanym.
 - e) **Materiały szkoleniowe** - wykonawca zapewni każdemu z uczestników szkolenia materiały szkoleniowe związane bezpośrednio z zakresem szkolenia w postaci książek lub skryptów (w formie drukowanej). Po zakończeniu szkolenia w/w materiały przejdą na własność uczestników.
 - f) **Materiały zużywalne, akcesoria, sprzęt** - wykonawca na czas szkolenia zapewni każdemu z uczestników odpowiednie noże do carvingu oraz odpowiednią ilość i odpowiedni rodzaj owoców i warzyw - zgodnie z oferowanym programem szkolenia.
 - g) **Uzyskane uprawnienia i dokumenty** - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu carvingu na poziomie średniozaawansowanym.
- 1.10 **Zadanie 10 - Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu carvingu – techniki graficzne w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim dla maksymalnej liczby 10 uczniów (1 grupa 10 osobowa).**
- a) **Cel szkolenia** - podniesienie kompetencji zawodowych poprzez zdobycie umiejętności wykonywania artystycznych dekoracji z warzyw i owoców.
 - b) **Zakres szkolenia** - szkolenie powinno obejmować praktyczną naukę tworzenia artystycznych dekoracji z warzyw i owoców zgodnie ze standardami szkolenia carvingu - techniki graficzne. Szkolenie winno być prowadzone w jednej grupie 10 osobowej. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.
 - c) **Wymiar godzin szkolenia** - 9 godzin (9 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie carvingu – techniki graficzne.
 - d) **Plan realizacji szkolenia** - Program szkolenia określający szczegółową tematykę winien być opracowany zgodnie z obowiązującymi standardami szkolenia w zakresie carvingu - techniki graficzne.
 - e) **Materiały szkoleniowe** - wykonawca zapewni każdemu z uczestników szkolenia materiały szkoleniowe związane bezpośrednio z zakresem szkolenia w postaci książek lub skryptów (w formie drukowanej). Po zakończeniu szkolenia w/w materiały przejdą na własność uczestników.
 - f) **Materiały zużywalne, akcesoria, sprzęt** - wykonawca na czas szkolenia zapewni każdemu z uczestników odpowiednie noże do carvingu oraz odpowiednią ilość i odpowiedni rodzaj owoców i warzyw - zgodnie z oferowanym programem szkolenia.



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

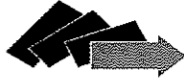
- g) **Uzyskane uprawnienia i dokumenty** - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu carvingu – techniki graficzne.
- 1.11 **Zadanie 11 - Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu kelnerstwa w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim dla maksymalnej liczby 10 uczniów (1 grupa 10 osobowa).**
- a) **Cel szkolenia** - podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu kelnerstwa i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie kelnera.
- b) **Zakres szkolenia** - szkolenie powinno odbywać się zgodnie z przyjętymi standardami szkolenia z zakresu kelnerstwa. Szkolenie winno być prowadzone w jednej grupie 10 osobowej. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.
- c) **Wymiar godzin szkolenia** - 16 godzin (16 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie kelnerstwa.
- d) **Plan realizacji szkolenia** - Program szkolenia określający szczegółową tematykę winien być opracowany zgodnie z obowiązującymi standardami szkolenia z zakresu kelnerstwa.
- e) **Materiały szkoleniowe** - wykonawca zapewni każdemu z uczestników szkolenia z zakresu kelnerstwa materiały szkoleniowe związane bezpośrednio z zakresem szkolenia w postaci książek lub skryptów (w formie drukowanej). Po zakończeniu szkolenia w/w materiały przejdą na własność uczestników.
- f) **Materiały zużywalne, akcesoria, sprzęt** - wykonawca musi zapewnić uczestnikom szkolenia wszelkie niezbędne do przeprowadzenia szkolenia materiały zużywalne i akcesoria w szczególności zastawa stołowa, obrusy oraz odpowiedni program szkolenia z zakresu kelnerstwa - każdy uczestnik szkolenia powinien mieć swobodny dostęp do sprzętu, akcesoriów i materiałów szkoleniowych.
- g) **Uzyskane uprawnienia i dokumenty** - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu kelnerstwa.
- 1.12 **Zadanie 12 - Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu dietetyki w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim dla maksymalnej liczby 30 uczniów (2 grupy 15 osobowe).**
- a) **Cel szkolenia** - podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu dietetyki i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie dietetyka.
- b) **Zakres szkolenia** - szkolenie powinno odbywać się zgodnie z przyjętymi standardami szkolenia z zakresu dietetyki. Szkolenie winno być prowadzone w dwóch grupach 15 osobowych. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.
- c) **Wymiar godzin szkolenia** - 60 godzin (30 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie dietetyki.
- d) **Plan realizacji szkolenia** - Program szkolenia określający szczegółową tematykę winien być opracowany zgodnie z obowiązującymi standardami szkolenia z zakresu dietetyki.
- e) **Materiały szkoleniowe** - wykonawca zapewni każdemu z uczestników szkolenia z zakresu dietetyki materiały szkoleniowe związane bezpośrednio z zakresem szkolenia w postaci książek lub skryptów (w formie drukowanej). Po zakończeniu szkolenia w/w materiały przejdą na własność uczestników.
- f) **Uzyskane uprawnienia i dokumenty** - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu dietetyki.



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- 1.13 **Zadanie 13 - Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu dekorowania potraw w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim dla maksymalnej liczby 10 uczniów (1 grupa 10 osobowa).**
- a) **Cel szkolenia** - podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu dekorowania potraw i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie kucharza.
 - b) **Zakres szkolenia** - szkolenie powinno odbywać się zgodnie z przyjętymi standardami szkolenia z zakresu praktyki gastronomicznej. Szkolenie winno być prowadzone w jednej grupie 10 osobowej. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.
 - c) **Wymiar godzin szkolenia** - 8 godzin (8 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie dekorowania potraw.
 - d) **Plan realizacji szkolenia** - Program szkolenia określający szczegółową tematykę winien być opracowany zgodnie z obowiązującymi standardami szkolenia z zakresu dekorowania potraw.
 - e) **Materiały szkoleniowe** - wykonawca zapewni każdemu z uczestników szkolenia z zakresu kelnerstwa materiały szkoleniowe związane bezpośrednio z zakresem szkolenia w postaci książek lub skryptów (w formie drukowanej). Po zakończeniu szkolenia w/w materiały przejdą na własność uczestników.
 - f) **Materiały zużywalne, akcesoria, sprzęt** - wykonawca musi zapewnić uczestnikom szkolenia wszelkie niezbędne do przeprowadzenia szkolenia materiały zużywalne i akcesoria w szczególności do narzędzi i akcesoriów dekoracyjnych, surowców zużywalnych - każdy uczestnik szkolenia powinien mieć swobodny dostęp do sprzętu, akcesoriów i materiałów szkoleniowych.
 - g) **Uzyskane uprawnienia i dokumenty** - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu dekorowania potraw.
2. Pozostałe wymagania w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia dotyczące wszystkich szkoleń:
- a) Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia szkolenia w dni robocze od poniedziałku do piątku. W razie wystąpienia obiektywnych przesłanek uniemożliwiających przeprowadzenie zajęć, poinformowanie o tym Zamawiającego na min. 7 dni przed wyznaczonym terminem i wyznaczenie zastępstwa. Wykonawca nie może zlecić wykonania szkolenia innemu podwykonawcy.
 - b) Wykonawca zobowiązany jest do zamieszczenia na wszelkich materiałach przekazywanych uczestnikom logotypy oraz informacje o współfinansowaniu zgodnie z „Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki” przygotowanymi przez Departament Zarządzania Europejskim Funduszem Społecznym - Ministerstwo Rozwoju Regionalnego,
 - c) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji szkolenia w postaci Dziennika zajęć z programem szkolenia, listę obecności, protokołów lub innych dokumentów potwierdzających wydanie i odbiór przez uczestników szkolenia wszelkich materiałów szkoleniowych, rejestru wydanych uczestnikom certyfikatów na potwierdzenie odbycia szkolenia lub szkoleń. Ponadto Zamawiający wymaga wykonania przez wykonawcę dokumentacji szkolenia w postaci materiałów fotograficznych z przeprowadzonych zajęć i utrwalenia materiału fotograficznego na płycie CD/DVD.
 - d) Zamawiający nieodpłatnie udostępni pomieszczenia szkoleniowe pod warunkiem zapewnienia przez wykonawcę odpowiedniego kompletnego wyposażenia (odpowiednie akcesoria, naczynia itp.).



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- e) W dniu podpisania umowy Zamawiający przekaze wykonawcy:
- wzór dziennika, list obecności, protokołu odbioru usługi szkoleniowej,
 - logotypy oraz informacje o współfinansowaniu zgodnie z „Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki” przygotowanymi przez Departament Zarządzania Europejskim Funduszem Społecznym - Ministerstwo Rozwoju Regionalnego.
 - inne informacje niezbędne do sporządzenia harmonogramu szkolenia.

III. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Szkolenia powinny być realizowane na terenie miasta Kamień Pomorski i Wolin. Zamawiający udostępni wykonawcy nieodpłatnie sale lub pomieszczenia szkoleniowe na terenie szkół ponadgimnazjalnych Powiatu Kamieńskiego. Adresy udostępnionych pomieszczeń szkoleniowych Zamawiający przekaze wybranemu wykonawcy przed podpisaniem umowy. Realizacja szkoleń w okresie od dnia zawarcia umowy do dnia 31 maja 2015 roku.

IV. DOKUMENTY, KTÓRE WRAZ Z OFERTĄ MUSI ZŁOŻYĆ KAŻDY SKŁADAJĄCY OFERTĘ NA PEŁNIENIE OBOWIĄZKÓW OBJĘTYCH PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA:

1. Wypełniony druk stanowiący załącznik nr 1 - „Formularz ofertowy”.
2. Wypełniony druk stanowiący załącznik nr 2 - „Program szkolenia”.
3. Wypełniony druk stanowiący załącznik nr 3 - „Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań osobowych i kapitałowych”.
4. Dokumenty potwierdzające posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności.
5. Posiadanie wiedzy i doświadczenia - wykazanie wykonania w okresie 2 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie 2 zamkniętych szkoleń grupowych w zakresie baristy I stopnia, barmana I stopnia, barmana II stopnia, carvingu poziom podstawowy, carvingu poziom średniozaawansowany, carving – techniki graficzne, dietyki lub dekorowania potraw o łącznej liczbie uczestników nie mniejszej niż 10 osób.

UWAGA - przez szkolenie zamknięte należy rozumieć szkolenie określonej grupy uczestników, realizowane na podstawie umowy zawartej z instytucją lub podmiotem zlecającym to szkolenie.

V. ODRZUCZENIE OFERT:

Odrzucone zostaną oferty tych oferentów, którzy:

1. Zostali wykluczeni z postępowania.
2. Nie spełniają warunków udziału w zapytaniu ofertowym.
3. Nie załączyli wymaganych dokumentów.
4. Załączyli dokumenty przygotowane niezgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu, w tym wzorami.

VI. KRYTERIUM OCENY OFERT:

Zamawiający dokona oceny złożonych ofert dla każdego Zadania oddzielnie.

1. Ocena ofert - Zamawiający uzna Oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania jeżeli:
 - a) oferta spełnia wymagania określone niniejszym zapytaniem,



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- b) oferta została złożona w określonym przez Zamawiającego terminie,
c) wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami Zamawiającego.

2. Kryteria oceny ofert i ich waga:

- 2.1 **Zadanie 1 i 7** - Cena - 20%
- Jakość - 80%

- a) Sposób obliczenia punktacji w kryterium Cena:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C} \times 20 \text{ [pkt]}$$

$P_i(C)$ - liczba punktów za cenę podaną w ofercie

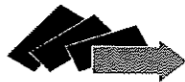
C_{\min} - najniższa cena ofertowa

C - cena oferty badanej

- b) Sposób obliczenia punktacji w kryterium Jakość:

Dokonując oceny oferty w kryterium Jakość Zamawiający będzie brał pod uwagę posiadanie Certyfikatów jakości oraz Akredytacji kuratora oświaty w zakresie oferowanych szkoleń. Wykonawca uzyska niżej określoną liczbę punktów jeżeli dołączy do oferty dokumenty potwierdzające:

- Posiadanie Certyfikatu ISO 9001:2008 lub Certyfikatu zgodności z normą PN-EN ISO 9001:2009 - 1 pkt. (brak dokumentu - 0 pkt.).
- Posiadanie Certyfikatu ISO 29990:2010 - 1 pkt. (brak dokumentu - 0 pkt.).
- Posiadanie Akredytacji kuratora oświaty - 1 pkt. (brak dokumentów - 0 pkt.).
- Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu barmana I stopnia tytułu Mistrza Świata Barmanów - 12 pkt. (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Mistrza Świata Barmanów - 0 pkt.).
- Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu barmana I stopnia tytułu Wicemistrza Świata Barmanów - 8 pkt. (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Wicemistrza Świata Barmanów - 0 pkt.).
- Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu barmana I stopnia tytułu Mistrza Polski Barmanów - 6 pkt. (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Mistrza Polski Barmanów - 0 pkt.).
- Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu barmana I stopnia tytułu Wicemistrza Polski Barmanów - 2 pkt. (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Wicemistrza Polski Barmanów - 0 pkt.).
- Posiadanie przez prowadzącego wyższego wykształcenia pedagogicznego lub uprawnień pedagogicznych - 10 pkt. (brak dołączonego do oferty dokumentu/dokumentów na potwierdzenie posiadania kwalifikacji - 0 pkt.).
- Posiadanie przez wykonawcę lub prowadzącego szkolenie książki posiadającej numer ISBN nadany przez Bibliotekę Narodową w zakresie barmana - 1 pkt. (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego wydanie książki posiadającej numer ISBN nadany przez Bibliotekę Narodową - 0 pkt.).
- Udokumentowane posiadanie wiedzy i doświadczenia w przeprowadzeniu kursu barmana dla grupy minimum 10 osobowej w okresie 2 lat przed terminem składania ofert - 5 pkt. (za każde udokumentowanie przeprowadzenie kursu dla grupy minimum 10 osobowe w okresie 2 lat przed terminem składania ofert przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 5 pkt., brak dołączonego do oferty listu referencyjnego od zamawiającego - 0 pkt.).



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- **Udokumentowany udział w zagranicznym konkursie barmanów - 10 pkt.** (za każdy udział zagranicznym konkursie przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 10 pkt., brak dołączonego do oferty dyplomu lub certyfikatu na potwierdzenie uczestnictwa w zagranicznym konkursie - 0 pkt.).
- **Udokumentowany udział w krajowym konkursie barmanów - 10 pkt.** (za każdy udział krajowy konkursie przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 10 pkt., brak dołączonego do oferty dyplomu lub certyfikatu na potwierdzenie uczestnictwa w zagranicznym konkursie - 0 pkt.).
- **Udokumentowane zajęcie 1-3 miejsca w zagranicznym konkursie barmanów – 5 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego zajęcie 1-3 miejsca w konkursie barmanów - 0 pkt.).
- **Udokumentowane zajęcie 1-3 miejsca w krajowym konkursie barmanów - 2 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego zajęcie 1-3 miejsca w konkursie barmanów - 0 pkt.).
- **Udokumentowanie dysponowania sprzętem barmańskim (mobilny bar, pojemniki do przechowywania lodu, akcesoria barmańskie typu: Shaker barmański, Kubek metalowy, Szklanica barmańska, Jigger, Sitko barmańskie, Szczypce do lodu, Łyżka barmańska, Szufelka do lodu) – 3 pkt.** (za każdy posiadany sprzęt barmański przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 3 pkt., brak dołączonego do oferty potwierdzenia zakupu sprzętu barmańskiego oraz zdjęć potwierdzających posiadanie sprzętu barmańskiego – 0 pkt.).
- **Dodatkowo zostaną przyznane 3 pkt. Wykonawcą, którzy dotychczas współpracowali z Zamawiającym i rzetelnie przeprowadzili kurs barmana.**

Maksymalnie w kryterium Jakości wykonawca może uzyskać 80 pkt.

$P_i(J)$ = suma punktów uzyskanych w kryterium Jakość

- 2.2 **Zadanie 2, 5 i 6** - Cena - 20%
- Jakość - 80%

- a) Sposób obliczenia punktacji w kryterium Cena:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C} \times 20 \text{ [pkt]}$$

$P_i(C)$ - liczba punktów za cenę podaną w ofercie

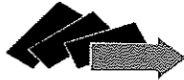
C_{\min} - najniższa cena ofertowa

C - cena oferty badanej

- b) Sposób obliczenia punktacji w kryterium Jakość:

Dokonując oceny oferty w kryterium Jakość Zamawiający będzie brał pod uwagę posiadanie Certyfikatów jakości oraz Akredytacji kuratora oświaty w zakresie oferowanych szkoleń. Wykonawca uzyska niżej określoną liczbę punktów jeżeli dołączy do oferty dokumenty potwierdzające:

- **Posiadanie Certyfikatu ISO 9001:2008 lub Certyfikatu zgodności z normą PN-EN ISO 9001:2009 - 1 pkt.** (brak dokumentu - 0 pkt.).
- **Posiadanie Certyfikatu ISO 29990:2010 - 1 pkt.** (brak dokumentu - 0 pkt.).
- **Posiadanie Akredytacji kuratora oświaty - 1 pkt.** (brak dokumentów - 0 pkt.).
- **Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu baristy I stopnia oraz II stopnia tytułu Mistrza Świata Baristów - 10 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Mistrza Świata Baristów - 0 pkt.).



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- **Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu baristy I stopnia oraz II stopnia tytułu Wicemistrza Świata Baristów - 8 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Wicemistrza Świata Baristów - 0 pkt.).
- **Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu baristy I stopnia oraz II stopnia tytułu Mistrza Polski Baristów - 4 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Mistrza Polski Baristów - 0 pkt.).
- **Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu baristy I stopnia oraz II stopnia tytułu Wicemistrza Polski Baristów - 2 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Wicemistrza Polski Baristów - 0 pkt.).
- **Posiadanie przez prowadzącego wyższego wykształcenia pedagogicznego lub uprawnień pedagogicznych - 10 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu/dokumentów na potwierdzenie posiadania kwalifikacji - 0 pkt.).
- **Posiadanie przez wykonawcę lub prowadzącego szkolenie książki posiadającej numer ISBN nadany przez Bibliotekę Narodową w zakresie baristy - 1 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego wydanie książki posiadającej numer ISBN nadany przez Bibliotekę Narodową - 0 pkt.).
- **Udokumentowane posiadanie wiedzy i doświadczenia w przeprowadzeniu kursu baristy dla grupy minimum 10 osobowej w okresie 2 lat przed terminem składania ofert - 5 pkt.** (za każde udokumentowanie przeprowadzenie kursu dla grupy minimum 10 osobowe w okresie 2 lat przed terminem składania ofert przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 5 pkt., brak dołączonego do oferty listu referencyjnego od zamawiającego - 0 pkt.).
- **Udokumentowany udział w zagranicznym konkursie baristów - 10 pkt.** (za każdy udział zagranicznym konkursie przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 10 pkt., brak dołączonego do oferty dyplomu lub certyfikatu na potwierdzenie uczestnictwa w zagranicznym konkursie - 0 pkt.).
- **Udokumentowany udział w krajowym konkursie baristów - 10 pkt.** (za każdy udział krajowy konkursie przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 10 pkt., brak dołączonego do oferty dyplomu lub certyfikatu na potwierdzenie uczestnictwa w krajowym konkursie - 0 pkt.).
- **Udokumentowane zajęcie 1-3 miejsca w zagranicznym konkursie baristów - 5 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego zajęcie 1-3 miejsca w konkursie baristów - 0 pkt.).
- **Udokumentowane zajęcie 1-3 miejsca w krajowym konkursie baristów - 2 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego zajęcie 1-3 miejsca w konkursie baristów - 0 pkt.).
- **Udokumentowanie dysponowania sprzętem baristycznym:**
 - a. profesjonalny manualny dwugrupowy ekspres ciśnieniowy;
 - b. 2 młynki żarnowe;
 - c. akcesoria baristyczne typu: filiżanki w trzech rozmiarach, tampery, dzbanki do spieniania mleka, termometr elektroniczny, odbijaki;
 - d. kawy segmentu Specjalisty Coffee – ziarna pochodzące z różnych regionów świata min. Gwatemala, Etiopia, Kenia, Panama;
 - e. mleko baristyczne;
 - f. syropy do kawy Monin, polewy do dekoracji kawy, rurki;



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

g. urządzenia do alternatywnego parzenia kawy: Chemex, Dripp, aeropress, filtry

Do zdobycia jest – 7 pkt. (za każdy posiadany sprzęt baristycznego przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 7 pkt., brak dołączonego do oferty potwierdzenia zakupu sprzętu baristycznego oraz zdjęć potwierdzających posiadanie sprzętu baristycznego – 0 pkt.).

- Dodatkowo zostaną przyznane 3 pkt. Wykonawcą, którzy dotychczas współpracowali z Zamawiającym i rzetelnie przeprowadzili kurs baristy.

Maksymalnie w kryterium Jakości wykonawca może uzyskać 80 pkt.

$P_i(J)$ = suma punktów uzyskanych w kryterium Jakość

- 2.3 Zadanie 3 i 11 - Cena - 20%
- Jakość - 80%

- a) Sposób obliczenia punktacji w kryterium Cena:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C} \times 20 \text{ [pkt]}$$

$P_i(C)$ - liczba punktów za cenę podaną w ofercie

C_{\min} - najniższa cena ofertowa

C - cena oferty badanej

- b) Sposób obliczenia punktacji w kryterium Jakość:

Dokonując oceny oferty w kryterium Jakość Zamawiający będzie brał pod uwagę posiadanie Certyfikatów jakości oraz Akredytacji kuratora oświaty w zakresie oferowanych szkoleń. Wykonawca uzyska niżej określoną liczbę punktów jeżeli dołączy do oferty dokumenty potwierdzające:

- Posiadanie Certyfikatu ISO 9001:2008 lub Certyfikatu zgodności z normą PN-EN ISO 9001:2009 - 1 pkt. (brak dokumentu - 0 pkt.).
- Posiadanie Certyfikatu ISO 29990:2010 - 1 pkt. (brak dokumentu - 0 pkt.).
- Posiadanie Akredytacji kuratora oświaty - 1 pkt. (brak dokumentów - 0 pkt.).
- Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu kelnerstwa tytułu Mistrza Świata Kelnerów - 12 pkt. (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Mistrza Świata Kelnerów - 0 pkt.).
- Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu kelnerstwa tytułu Wicemistrza Świata Kelnerów - 8 pkt. (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Wicemistrza Świata Kelnerów - 0 pkt.).
- Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu kelnerstwa tytułu Mistrza Polski Kelnerów - 6 pkt. (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Mistrza Polski Kelnerów - 0 pkt.).
- Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu kelnerstwa tytułu Wicemistrza Polski Kelnerów - 2 pkt. (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Wicemistrza Polski Kelnerów - 0 pkt.).
- Posiadanie przez prowadzącego wyższego wykształcenia pedagogicznego lub uprawnień pedagogicznych - 10 pkt. (brak dołączonego do oferty dokumentu/dokumentów na potwierdzenie posiadania kwalifikacji - 0 pkt.).



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- **Posiadanie przez wykonawcę lub prowadzącego szkolenie książki posiadającej numer ISBN nadany przez Bibliotekę Narodową w zakresie kelnerstwa - 1 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego wydanie książki posiadającej numer ISBN nadany przez Bibliotekę Narodową- 0 pkt.).
- **Udokumentowane posiadanie wiedzy i doświadczenia w przeprowadzeniu kursu kelnerstwa dla grupy minimum 10 osobowej w okresie 2 lat przed terminem składania ofert – 5 pkt.** (za każde udokumentowanie przeprowadzenie kursu dla grupy minimum 10 osobowe w okresie 2 lat przed terminem składania ofert przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 5 pkt., brak dołączonego do oferty listu referencyjnego od zamawiającego – 0 pkt.).
- **Udokumentowany udział w zagranicznym konkursie kelnerów - 10 pkt.** (za każdy udział zagranicznym konkursie przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 10 pkt., brak dołączonego do oferty dyplomu lub certyfikatu na potwierdzenie uczestnictwa w zagranicznym konkursie - 0 pkt.).
- **Udokumentowany udział w krajowym konkursie kelnerów - 10 pkt.** (za każdy udział krajowy konkursie przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 10 pkt., brak dołączonego do oferty dyplomu lub certyfikatu na potwierdzenie uczestnictwa w zagranicznym konkursie - 0 pkt.).
- **Udokumentowane zajęcie 1-3 miejsca w zagranicznym konkursie kelnerów – 7 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego zajęcie 1-3 miejsca w konkursie kelnerów - 0 pkt.).
- **Udokumentowane zajęcie 1-3 miejsca w krajowym konkursie kelnerów - 3 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego zajęcie 1-3 miejsca w konkursie kelnerów - 0 pkt.).
- **Dodatkowo zostaną przyznane 3 pkt. Wykonawcą, którzy dotychczas współpracowali z Zamawiającym i rzetelnie przeprowadzili kurs kelnerstwa.**

Maksymalnie w kryterium Jakości wykonawca może uzyskać 80 pkt.

$P_i(J)$ = suma punktów uzyskanych w kryterium Jakość

2.4 **Zadanie 4, 8, 9 i 10** - Cena - 20%
- Jakość - 80%

a) Sposób obliczenia punktacji w kryterium Cena:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C} \times 20 \text{ [pkt]}$$

$P_i(C)$ - liczba punktów za cenę podaną w ofercie

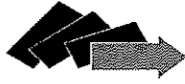
C_{\min} - najniższa cena ofertowa

C - cena oferty badanej

b) Sposób obliczenia punktacji w kryterium Jakość:

Dokonując oceny oferty w kryterium Jakość Zamawiający będzie brał pod uwagę posiadanie Certyfikatów jakości oraz Akredytacji kuratora oświaty w zakresie oferowanych szkoleń. Wykonawca uzyska niżej określoną liczbę punktów jeżeli dołączy do oferty dokumenty potwierdzające:

- **Posiadanie Certyfikatu ISO 9001:2008 lub Certyfikatu zgodności z normą PN-EN ISO 9001:2009 - 1 pkt.** (brak dokumentu - 0 pkt.).
- **Posiadanie Certyfikatu ISO 29990:2010 - 1 pkt.** (brak dokumentu - 0 pkt.).
- **Posiadanie Akredytacji kuratora oświaty - 1 pkt.** (brak dokumentów - 0 pkt.).



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- **Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu carvingu poziom podstawowy, carvingu poziom średniozaawansowany, carvingu – techniki graficzne tytułu Mistrza Polski Carvingu - 7 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Mistrza Polski Carvingu - 0 pkt.).
- **Posiadanie przez osobę prowadzącą szkolenie z zakresu carvingu poziom podstawowy, carvingu poziom średniozaawansowany, carvingu – techniki graficzne tytułu Wicemistrza Polski Carvingu - 2 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu Wicemistrza Polski Carvingu - 0 pkt.).
- **Posiadanie przez prowadzącego wyższego wykształcenia pedagogicznego lub uprawnień pedagogicznych - 10 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu/dokumentów na potwierdzenie posiadania kwalifikacji - 0 pkt.).
- **Posiadanie przez wykonawcę lub prowadzącego szkolenie książki posiadającej numer ISBN nadany przez Bibliotekę Narodową w zakresie carvingu - 1 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu potwierdzającego wydanie książki posiadającej numer ISBN nadany przez Bibliotekę Narodową- 0 pkt.).
- **Udokumentowane posiadanie wiedzy i doświadczenia w przeprowadzeniu kursu carvingu dla grupy minimum 10 osobowej w okresie 2 lat przed terminem składania ofert – 5 pkt.** (za każde udokumentowanie przeprowadzenie kursu dla grupy minimum 10 osobowe w okresie 2 lat przed terminem składania ofert przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 5 pkt., brak dołączonego do oferty listu referencyjnego od zamawiającego – 0 pkt.).
- **Udokumentowany udział w zagranicznym konkursie carvingu - 10 pkt.** (za każdy udział zagranicznym konkursie przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 10 pkt., brak dołączonego do oferty dyplomu lub certyfikatu na potwierdzenie uczestnictwa w zagranicznym konkursie - 0 pkt.).
- **Udokumentowany udział w krajowym konkursie carvingu - 8 pkt.** (za każdy udział krajowy konkursie przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 10 pkt., brak dołączonego do oferty dyplomu lub certyfikatu na potwierdzenie uczestnictwa w zagranicznym konkursie - 0 pkt.).
- **Udokumentowane zwycięstwo w zagranicznym konkursie carvingu – 12 pkt.** (za jedno zwycięstwo przyznawanych jest 6 pkt., za dwa lub więcej zwycięstw przyznawanych jest 12 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 12 pkt., brak dołączonego do oferty dyplomu lub certyfikatu na potwierdzenie zwycięstwa w zagranicznym konkursie – 0 pkt.).
- **Udokumentowane zajęcie 2-3 miejsca w zagranicznym konkursie carvingu – 6 pkt.** (za jedno miejsce 2-3 przyznawanych jest 3 pkt., za dwa lub więcej miejsc 2-3 przyznawanych jest 6 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 6 pkt., brak dołączonego do oferty dyplomu lub certyfikatu na potwierdzenie zajęcia 2-3 miejsca w zagranicznym konkursie – 0 pkt.).
- **Udokumentowane zwycięstwo w krajowym konkursie carvingu – 6 pkt.** (za jedno zwycięstwo przyznawanych jest 3 pkt., za dwa lub więcej zwycięstw przyznawanych jest 3 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 6 pkt., brak dołączonego do oferty dyplomu lub certyfikatu na potwierdzenie zwycięstwa w krajowym konkursie – 0 pkt.).



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- **Udokumentowane zajęcie 2-3 miejsca w krajowym konkursie carvingu – 4 pkt.** (za jedno miejsce 2-3 przyznawanych jest 2 pkt., za dwa lub więcej miejsc 2-3 przyznawanych jest 4 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 4 pkt., brak dołączonego do oferty dyplomu lub certyfikatu na potwierdzenie zajęcia 2-3 miejsca w krajowym konkursie – 0 pkt.).
- **Udokumentowanie dysponowania sprzętem carvingowym (zestaw noży do carvingu, zestaw dłutek do carvingu, akcesoria do carvingu typu: temperówki do dekoracji, foremki, literatura fachowa) – 3 pkt.** (za każdy posiadany sprzęt carvingowy przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 3 pkt., brak dołączonego do oferty potwierdzenia zakupu sprzętu carvingowego oraz zdjęć potwierdzających posiadanie sprzętu carvingowego – 0 pkt.).
- **Dodatkowo zostaną przyznane 3 pkt. Wykonawcą, którzy dotychczas współpracowali z Zamawiającym i rzetelnie przeprowadzili kurs carvingu poziom podstawowy.**

Maksymalnie w kryterium Jakości wykonawca może uzyskać 80 pkt.

$P_i(J)$ = suma punktów uzyskanych w kryterium Jakość

- 2.5 **Zadanie 12** - Cena - 50%
 - Jakość - 50%

- a) Sposób obliczenia punktacji w kryterium Cena:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C} \times 50 \text{ [pkt]}$$

$P_i(C)$ - liczba punktów za cenę podaną w ofercie

C_{\min} - najniższa cena ofertowa

C - cena oferty badanej

- b) Sposób obliczenia punktacji w kryterium Jakość:

Dokonując oceny oferty w kryterium Jakość Zamawiający będzie brał pod uwagę posiadanie Certyfikatów jakości oraz Akredytacji kuratora oświaty w zakresie oferowanych szkoleń. Wykonawca uzyska niżej określoną liczbę punktów jeżeli dołączy do oferty dokumenty potwierdzające:

- **Posiadanie Certyfikatu ISO 9001:2008 lub Certyfikatu zgodności z normą PN-EN ISO 9001:2009 - 5 pkt.** (brak dokumentu - 0 pkt.).
- **Posiadanie Certyfikatu ISO 29990:2010 - 5 pkt.** (brak dokumentu - 0 pkt.).
- **Posiadanie Akredytacji kuratora oświaty - 5 pkt.** (brak dokumentów - 0 pkt.).
- **Posiadanie przez prowadzącego wyższego wykształcenia pedagogicznego lub uprawnień pedagogicznych - 15 pkt.** (brak dołączonego do oferty dokumentu/dokumentów na potwierdzenie posiadania kwalifikacji - 0 pkt.).
- **Udokumentowane posiadanie wiedzy i doświadczenia w przeprowadzeniu kursu dietetyka dla grupy minimum 10 osobowej w okresie 2 lat przed terminem składania ofert – 10 pkt.** (za każde udokumentowanie przeprowadzenie kursu dla grupy minimum 10 osobowe w okresie 2 lat przed terminem składania ofert przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 10 pkt., brak dołączonego do oferty listu referencyjnego od zamawiającego – 0 pkt.).
- **Dodatkowo zostanie przyznanych 10 pkt. Wykonawcą, którzy dotychczas współpracowali z Zamawiającym i rzetelnie przeprowadzili kurs dietetyka.**

Maksymalnie w kryterium Jakości wykonawca może uzyskać 50 pkt.

$P_i(J)$ = suma punktów uzyskanych w kryterium Jakość



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- 2.6 **Zadanie 13** - Cena - 50%
- Jakość - 50%

- a) Sposób obliczenia punktacji w kryterium Cena:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C} \times 50 \text{ [pkt]}$$

$P_i(C)$ - liczba punktów za cenę podaną w ofercie

C_{\min} - najniższa cena ofertowa

C - cena oferty badanej

- b) Sposób obliczenia punktacji w kryterium Jakość:

Dokonując oceny oferty w kryterium Jakość Zamawiający będzie brał pod uwagę posiadanie Certyfikatów jakości oraz Akredytacji kuratora oświaty w zakresie oferowanych szkoleń. Wykonawca uzyska niżej określoną liczbę punktów jeżeli dołączy do oferty dokumenty potwierdzające:

- Posiadanie Certyfikatu ISO 9001:2008 lub Certyfikatu zgodności z normą PN-EN ISO 9001:2009 - 5 pkt. (brak dokumentu - 0 pkt.).
- Posiadanie Certyfikatu ISO 29990:2010 - 5 pkt. (brak dokumentu - 0 pkt.).
- Posiadanie Akredytacji kuratora oświaty - 5 pkt. (brak dokumentów - 0 pkt.).
- Posiadanie przez prowadzącego wyższego wykształcenia pedagogicznego lub uprawnień pedagogicznych - 15 pkt. (brak dołączonego do oferty dokumentu/dokumentów na potwierdzenie posiadania kwalifikacji - 0 pkt.).
- Udokumentowane posiadanie wiedzy i doświadczenia w przeprowadzeniu kursu dietetyka dla grupy minimum 10 osobowej w okresie 2 lat przed terminem składania ofert – 10 pkt. (za każde udokumentowanie przeprowadzenie kursu dla grupy minimum 10 osobowe w okresie 2 lat przed terminem składania ofert przyznawany jest 1 pkt., do zdobycia jest maksymalnie 10 pkt., brak dołączonego do oferty listu referencyjnego od zamawiającego – 0 pkt.).
- Dodatkowo zostanie przyznanych 10 pkt. Wykonawcą, którzy dotychczas współpracowali z Zamawiającym i rzetelnie przeprowadzili kurs dietetyka.

Maksymalnie w kryterium Jakości wykonawca może uzyskać 50 pkt.

$P_i(J)$ = suma punktów uzyskanych w kryterium Jakość

3. Sposób obliczenia punktacji łącznej w zakresie danego Zadania:

Bilans punktowy oferty w zakresie danego zadania obliczony zostanie w poniższy sposób:

$$B_i = P_i(C) + P_i(J)$$

Oferta z największą liczbą punktów uzyskanych w bilansie punktowym (B_i) otrzyma 100 pkt. - $P_i(B)$. Punktacja pozostałych ofert zostanie obliczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku na podstawie proporcji matematycznej w stosunku do największej liczby punktów, jakie w bilansie punktowym otrzymała oferta, spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert, zgodnie z poniższym wzorem:

$$P_i(B) = \frac{B_i}{B_{\max}} \times 100 \text{ [pkt]}$$



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

gdzie:

$P_i(B)$ - Liczba punktów jakie otrzyma oferta badana „i” (w zakresie danego zadania) w łącznej punktacji.

$B_i = P_i(C) + P_i(J)$ - Liczba punktów jakie uzyskała oferta badana w zakresie danego zadania w bilansie punktowym

$B_{max} = P_i(C) + P_i(J)$ - Maksymalna liczba punktów jakie uzyskała w bilansie punktowym oferta spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert w zakresie danego zadania.

- Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w przyjętym kryterium oceny, odrębnym dla każdego zadania, otrzyma **maksymalną liczbę 100 punktów**. Pozostałym ofertom spełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie proporcjonalnie mniejsza liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.
- Oferta, która uzyska maksymalną liczbę przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryterium, odrębnie dla każdego zadania, zostanie uznana za najkorzystniejszą. Pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. **Realizacja zamówienia (każdego zadania odrębnie) zostanie powierzona wykonawcy, którego oferta uzyska maksymalną liczbę punktów.**
- Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej w celu wyboru najkorzystniejszej spośród ofert uznanych za ważne.

VII. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA DOKUMENTÓW:

- Wymagane dokumenty aplikacyjne należy składać do dnia 17 listopada 2014 r. do godziny 15.00 w Kancelarii Ogólnej Starostwa Powiatowego, ul. Wolińska 7B, 72-400 Kamień Pomorski.
- Oferta winna znajdować się w zamkniętej kopercie, na której należy umieścić napis Oferta na „Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu Kelnerstwa, Baristy I stopnia, Baristy II stopnia, Barmana I stopnia, Carvingu poziom podstawowy, Carvingu poziom średniozaawansowany, Carvingu – techniki graficzne, Dietetyki oraz Dekorowania potraw” w związku z realizacją projektu pn. „Lokata na jutro”, z dopiskiem „Nie otwierać przed 17 listopada 2014 r.”.
- Osoba uprawniona do kontaktów: Pan Marek Szymański, tel.: (91) 38 20 483, tel.: 503543778 lub e-mail: mszymanski@powiatkamienski.pl
- Konsekwencje niewłaściwego oznakowania oferty, złożenia jej w niewłaściwym miejscu lub nie dostarczenia jej do miejsca składania ofert w wyznaczonym terminie obciążają składającego ofertę.
- Wszystkie oferty otrzymane przez Starostwo Powiatowe w Kamieniu Pomorskim po wyżej wymienionym terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
- Każdy składający ofertę może złożyć tylko jedną ofertę.
- Oferty winny być przygotowane i złożone zgodnie z wymaganiami zawartymi w niniejszym zapytaniu ofertowym.
- Oferta winna być sporządzona w języku polskim, w sposób trwały. Wszystkie dokumenty sporządzone w języku innym niż polski muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski poświadczonym przez tłumacza przysięgłego.
- Wszelkie koszty związane ze złożeniem oferty ponosi składający ofertę.
- Treść oferty winna odpowiadać treści niniejszego zapytania.
- Dopuszcza się złożenie ofert częściowych.
- Ofertę należy złożyć w PLN.



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego


XI. ROZSTRZYGNIĘCIE POSTĘPOWANIA I ZLECENIE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Postępowanie ofertowe zostanie rozstrzygnięte w dniu 18 listopada 2014 r. o godz. 10.00. O wynikach postępowania jego uczestnicy zostaną poinformowani drogą faxową lub mailową najpóźniej w dniu 21 listopada 2014. r. do godz. 14.00.

W tym samym terminie do podmiotu wybranego w wyniku rozstrzygnięcia postępowania zostanie skierowane zlecenie realizacji zamówienia z dodatkowymi informacjami wskazanymi w treści niniejszego zapytania.

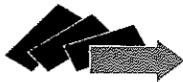
XII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Termin związania ofertą wynosi 7 dni kalendarzowych od terminu składania ofert.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania w całości lub w części, bez podawania przyczyn.
3. W przypadku gdy oferta cenowa złożona przez Oferenta będzie przekraczać kwotę, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo do prowadzenia dodatkowych negocjacji z Oferentem, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą. Jeśli w wyniku negocjacji dojdzie do zmiany treści oferty, Oferent zobowiązany jest złożyć ofertę ostateczną w terminie 3 (trzech) dni kalendarzowych od dnia zakończenia negocjacji.
4. Wykonawca zobowiązuje się do traktowania wszelkich informacji wynikających z niniejszego zapytania ofertowego jako tajemnicy przedsiębiorstwa. Informacje dotyczące faktu złożenia oferty, przeprowadzenia negocjacji handlowych oraz zawartych umów mogą być udzielane przez Wykonawcę jedynie po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego na przekazywanie osobom trzecim lub publikację takich informacji.

WICESTAROSTA

.....
Radosław Drozdowski
podpisy i pieczęcie osób upoważnionych
do reprezentowania Zamawiającego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Wojewódzki Urząd Pracy
w Szczecinie



Powiat
Kamieński

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego - formularz ofertowy

.....
Imię i nazwisko oraz adres Oferenta

.....
miejsowość i data

FORMULARZ OFERTOWY

Powiat Kamieński
ul. Wolińska 7B
72-400 Kamień Pomorski

Odpowiadając na zapytanie ofertowe dotyczące „Przeprowadzenie zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu Kelnerstwa, Baristy I stopnia, Baristy II stopnia, Barmana I stopnia, Carvingu poziom podstawowy, Carvingu poziom średniozaawansowany, Carvingu – techniki graficzne, Dietetyki oraz Dekorowania potraw” w związku z realizacją projektu: „Lokata na jutro”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”, zgodnie z wymaganiami określonymi w przedmiotowym Zapytaniu ofertowym:

Zadanie	Przedmiot zamówienia	Łączna cena brutto
Zadanie 1	Zewnętrzne certyfikowane szkolenie z zakresu barmana I stopnia w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Wolinie	
Zadanie 2	Zewnętrzne certyfikowane szkolenie z zakresu baristy I stopnia w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Wolinie	
Zadanie 3	Zewnętrzne certyfikowane szkolenie z zakresu kelnerstwa w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Wolinie	
Zadanie 4	Zewnętrzne certyfikowane szkolenie z zakresu carvingu poziom podstawowy w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Wolinie	
Zadanie 5	Zewnętrzne certyfikowane szkolenie z zakresu baristy I stopnia w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim	
Zadanie 6	Zewnętrzne certyfikowane szkolenie z zakresu baristy II stopnia w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim	
Zadanie 7	Zewnętrzne certyfikowane szkolenie z zakresu barmana I stopnia w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim	
Zadanie 8	Zewnętrzne certyfikowane szkolenie z zakresu carvingu poziom podstawowy w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim	
Zadanie 9	Zewnętrzne certyfikowane szkolenie z zakresu carvingu poziom średniozaawansowany w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim	
Zadanie 10	Zewnętrzne certyfikowane szkolenie z zakresu carvingu – techniki graficzne w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim	
Zadanie 11	Zewnętrzne certyfikowane szkolenie z zakresu kelnerstwa w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim	



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Wojewódzki Urząd Pracy
w Szczecinie



Powiat
Kamieński

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zadanie 12	Zewnętrzne certyfikowane szkolenie z zakresu dietyki w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim	
Zadanie 13	Zewnętrzne certyfikowane szkolenie z zakresu dekorowania potraw w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim	

1. Ponadto oświadczam, iż:

- a) zobowiązuje się do „Przeprowadzenia zewnętrznego certyfikowanego szkolenia z zakresu Kelnerstwa, Baristy I stopnia, Baristy II stopnia, Barmana I stopnia, Carvingu poziom podstawowy, Carvingu poziom średniozaawansowany, Carvingu – techniki graficzne, Dietetyki oraz Dekorowania potraw” do 31 maja 2015 roku.
- b) zapoznałem się z przedmiotem i warunkami zamówienia i akceptuje jego warunki,
- c) spełniam wszystkie wymagania dotyczące wykonawcy, określone w zapytaniu ofertowym,
- d) akceptuje termin i warunki realizacji usługi.

.....
/podpis Oferenta/



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 2 do Oferty, Program szkolenia - Zadanie nr

I. Nazwa Wykonawcy:

.....
.....

II. Nazwa kursu:

.....

III. Wymiar godzinowy szkolenia w ramach kursu:

1. Liczba godzin kursu:
2. Liczba godzin zajęć teoretycznych:
3. Liczba godzin zajęć praktycznych:

IV. Materiały szkoleniowe

a) Materiały szkoleniowe jakie uczestnicy otrzymają na własność:

.....
.....

b) Materiały szkoleniowe, w tym materiały zużywalne zapewnione na zajęcia praktyczne:

.....
.....

V. Sposób sprawdzenia wiedzy i umiejętności oraz oceny uczestników:

- egzamin wewnętrzny
- praca końcowa – zaliczeniowa
- frekwencja na zajęciach
- aktywność
- inne /wymienić jakie/

VI. Rodzaj dokumentów jaki uzyska absolwent kursu:

.....
.....
.....

VII. Szczegółowy program kursu (należy wypełnić wg. poniższego wzoru):

Lp.	Temat zajęć edukacyjnych	Szczegółowa treść zajęć edukacyjnych	Liczba godzin teoretycznych	Liczba godzin praktycznych

Miejscowość.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęć pełnomocnego przedstawiciela Wykonawcy)



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Wojewódzki Urząd Pracy
w Szczecinie



Powiat
Kamieński

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



CZŁOWIEK - NAJLEPSZA INWESTYCJA

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego

Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań osobowych i kapitałowych

W związku z realizacją projektu: „Lokata na jutro”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”.

Dotyczy zapytania ofertowego nr 10/2014/ WND-POKL.09.02.00-32-026/13

Oświadczam, że nie jestem powiązany osobowo lub kapitałowo* z Zamawiającym, tj. Powiat Kamieński ul. Wolińska 7B 72-400 Kamień Pomorski

Powiązania, o których mowa polegają w szczególności na:

1. Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej.
2. Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji.
3. Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika.
4. Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
miejsowość i data

.....
/podpis Oferenta/

**Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, a wykonawcą.*