



Unia Europejska

Publikacja Suplementu do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej

2, rue Mercier, 2985 Luxembourg, Luksemburg

Faks: +352 29 29 42 670

E-mail: ojs@publications.europa.eu

Informacje i formularze on-line: <http://simap.europa.eu>

Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia

(Dyrektywa 2004/18/WE)

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe:

Oficjalna nazwa: [Powiat Tarnogórski](#)

Krajowy numer identyfikacyjny: *(jeżeli jest znany)*

Adres pocztowy: [ul. Karłuszowiec 5](#)

Miejscowość: [Tarnowskie Góry](#)

Kod pocztowy: [42-600](#)

Państwo: [Polska \(PL\)](#)

Punkt kontaktowy:

Tel.: [+48 323813786](#)

Osoba do kontaktów: [Iwona Penkaty](#)

E-mail: zamowienia@tarnogorski.pl

Faks: [+48 323813727](#)

Adresy internetowe: *(jeżeli dotyczy)*

Ogólny adres instytucji zamawiającej: *(URL)* www.powiat.tarnogorski.pl

Adres profilu nabywcy: *(URL)*

Dostęp elektroniczny do dokumentów: *(URL)*

Elektroniczne składanie kandydatur i wniosków o dopuszczenie do udziału: *(URL)*

I.2) Rodzaj instytucji zamawiającej

- ☐ Ministerstwo lub inny organ krajowy lub federalny, w tym jednostki regionalne i lokalne
- ☐ Agencja/urząd krajowy lub federalny
- ☐ Organ władzy regionalnej lub lokalnej
- ☒ Agencja/urząd regionalny lub lokalny
- ☐ Podmiot prawa publicznego
- ☐ Instytucja/agencja europejska lub organizacja międzynarodowa
- ☐ Inna: *(proszę określić)*

I.3) Główny przedmiot lub przedmioty działalności

- ☒ Ogólne usługi publiczne
- ☐ Obrona
- ☐ Porządek i bezpieczeństwo publiczne
- ☐ Środowisko
- ☐ Sprawy gospodarcze i finansowe
- ☐ Zdrowie
- ☐ Budownictwo i obiekty komunalne
- ☐ Ochrona socjalna

- ☐ Rekreacja, kultura i religia
- ☐ Edukacja
- ☐ Inny: *(proszę określić)*

I.4) Udzielenie zamówienia w imieniu innych instytucji zamawiających

Instytucja zamawiająca dokonuje zakupu w imieniu innych instytucji zamawiających:

☐ tak ☒ nie

więcej informacji o tych instytucjach zamawiających można podać w załączniku A

Sekcja II: Przedmiot zamówienia

II.1) Opis

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu:

Przeprowadzenie kursów obsługi gastronomicznej dla uczniów ponadgimnazjalnych szkół zawodowych powiatu tarnogórskiego realizowanych w ramach projektu „Mam zawód-mam pracę w regionie”

II.1.2) Rodzaj zamówienia oraz lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług:

(Wybrać wyłącznie jedną kategorię – roboty budowlane, dostawy lub usługi – która najbardziej odpowiada konkretnemu przedmiotowi zamówienia lub zakupu)

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="radio"/> Roboty budowlane | <input type="radio"/> Dostawy | <input checked="" type="radio"/> Usługi |
| <input type="checkbox"/> Wykonanie | <input type="checkbox"/> Kupno | Kategoria usług: nr: 24 |
| <input type="checkbox"/> Zaprojektowanie i wykonanie | <input type="checkbox"/> Dzierżawa | Zob. kategorie usług w załączniku C1 |
| <input type="checkbox"/> Wykonanie, za pomocą dowolnych środków, obiektu budowlanego odpowiadającego wymogom określonym przez instytucję zamawiającą | <input type="checkbox"/> Najem | W przypadku zamówień na usługi kategorii 17-27 – zob. załącznik C1 – czy zgadzają się Państwo na publikację niniejszego ogłoszenia? |
| | <input type="checkbox"/> Leasing | <input checked="" type="radio"/> tak |
| | <input type="checkbox"/> Połączenie powyższych form | <input type="radio"/> nie |

Główne miejsce lub lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług :

Tarnowskie Góry

Kod NUTS: PL228

II.1.3) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

- ☐ Ogłoszenie dotyczy zawarcia umowy ramowej
- ☐ Ogłoszenie dotyczy zamówienia (zamówień) w ramach dynamicznego systemu zakupów (DPS)

II.1.4) Krótki opis zamówienia lub zakupu:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przeprowadzenia kursów obsługi gastronomicznej dla uczniów kształcących się w ponadgimnazjalnych szkołach zawodowych Powiatu Tarnogórskiego. Przedmiot zamówienia realizowany jest w ramach projektu systemowego pn. „Mam zawód – mam pracę w regionie”, który jest współfinansowany przez Powiat Tarnogórski, Budżet Państwa oraz Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007–2013.

2. Opis przedmiotu zamówienia: (przedmiot zamówienia został podzielony na 4 części)
Część A – Przeprowadzenie kursu dekoracji potraw (carving) z florystyką stołu dla uczniów ponadgimnazjalnych szkół zawodowych powiatu tarnogórskiego realizowanego w ramach projektu „Mam zawód-mam pracę w regionie”.

1) Planowana maksymalna liczba Uczestników kursu dekoracji potraw (carving) z florystyką stołu wynosi 40 osób.

2) Zamawiający zastrzega prawo zmiany liczby Uczestników kursu, w przypadku:

- a) rezygnacji Uczestnika kursu z udziału w projekcie „Mam zawód – mam pracę w regionie”,
- b) rezygnacji Uczestnika kursu z kursu dekoracji potraw (carving) z florystyką stołu,
- c) w innych przypadkach losowych.

3) W przypadku zmniejszenia planowanej liczby osób objętych wsparciem, Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia przedmiotu zamówienia, bez prawa wystąpienia Wykonawcy o roszczenia odszkodowawcze

z tytułu utraconych korzyści. Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę osób, które zrealizowały kurs dekoracji potraw (carving) z florystyką stołu w pełnym wymiarze godzin. Cena jednostkowa tj. cena za 1 Uczestnika kursu nie ulegnie zmianie, a Wykonawca nie wniesie żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego. W powyższym przypadku rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy tj. na podstawie list obecności.

4) Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie do 15 dni roboczych od dnia podpisania umowy wzór listy obecności, wzór ankiety ewaluacyjnej oraz imienną listę Uczestników kursu wraz z danymi kontaktowymi.

5) Wykonawca zobowiązany jest przed rozpoczęciem zajęć lecz nie później niż w terminie do 5 dni roboczych od otrzymania imiennej listy Uczestników kursu, dostarczyć Zamawiającemu harmonogram zajęć kursu, obejmujący wszystkie zajęcia przeprowadzane dla wszystkich Uczestników kursu. Harmonogram powinien zawierać co najmniej: termin, wymiar godzin prowadzenia zajęć wraz z planowaną liczbą osób przewidzianą dla poszczególnych zajęć oraz tematykę poszczególnych zajęć.

6) Zajęcia będą prowadzone zgodnie z przekazanym Zamawiającemu harmonogramem, przez kadre o odpowiednich kwalifikacjach i doświadczeniu zgodnie z wykazem osób stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ. Wszelkie odstępstwa od harmonogramu zajęć, wymagają uprzedniej zgody Zamawiającego.

7) Wykaz osób realizujących Zamówienie przedłożony w ofercie jest wiążący. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany po podpisaniu umowy w zakresie zmiany osób uczestniczących w realizacji zamówienia pod warunkiem, iż osoby wykonujące zamówienie będą posiadały doświadczenie i kwalifikacje w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

8) W przypadku uzasadnionej nieobecności Uczestnika kursu należy ją odrobić w ustalonym terminie. Termin ustalany będzie indywidualnie z instruktorem prowadzącym zajęcia lub innym upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.

9) Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o powtarzających się nieobecnościach każdego z Uczestników kursu oraz każdorazowo o ukończeniu kursu przez każdego Uczestnika kursu.

10) Kurs dekoracji potraw (carving) z florystyką stołu obejmuje m.in. następujące zagadnienia:

a) historia sztuki carvingu,

b) narzędzia do carvingu: typy, rodzaje, sposoby używania i konserwacji,

c) sposoby zabezpieczania i pielęgnacji wyrzeźbionych prac,

d) rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach i warzywach takich jak: arbuz, melon, dynia, burak, kalarepa, rzodkiew, ogórek, cukinia, marchew i inne,

e) tworzenie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie pojedynczych rzeźb (tworzenie kompozycji przestrzennej),

f) dekoracja stołów tj. nakrywanie stołów, podawanie do stołu, florystyka stołu,

g) zajęcia praktyczne.

11) Kurs dekoracji potraw (carving) z florystyką stołu zrealizowany będzie się na terenie powiatu tarnogórskiego, w zapewnionych przez Zamawiającego salach.

12) Wykonawca zapewni każdemu Uczestnikowi kursu wszelkie niezbędne materiały szkoleniowo – dydaktyczne związane z przeprowadzeniem kursu w szczególności podręczniki i testy. Przekazane materiały dydaktyczne mogą stanowić gotowe publikacje dostępne na rynku (aktualne podręczniki), nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich. Materiały dydaktyczne zostaną przekazane każdemu Uczestnikowi kursu na własność za pokwitowaniem na liście odbioru na początku szkolenia bądź na bieżąco zgodnie z realizowanym tematem zajęć.

13) Wykonawca zapewni każdemu Uczestnikowi kursu owoce i warzywa niezbędne do zajęć praktycznych.

14) Wykonawca zapewni każdemu Uczestnikowi kursu komplet noży do carvingu minimum 8 sztuk, który po zakończonym kursie zostanie przekazany każdemu Uczestnikowi na własność.

15) Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Uczestników kursu każdorazowo przed rozpoczęciem zajęć, że zajęcia są realizowane w ramach projektu „Mam zawód - mam pracę w regionie”, a projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

16) Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane ze świadczeniem usługi, w tym wydruków materiałów dydaktycznych oraz koszty zakupu owoców, warzyw i kompletu noży do carvingu.

- 17) Ilość godzin zajęć przypadająca na jednego Uczestnika kursu nie może być mniejsza niż 20 godzin, w tym 10 godzin zajęć teoretycznych (1 godzina = 45 minut) oraz 10 godzin zajęć praktycznych (1 godzina = 60 minut).
- 18) Zajęcia w ramach kursu winny odbywać się w godzinach niepokrywających się z godzinami zajęć lekcyjnych Uczestników kursu w dniach od poniedziałku do piątku. Za pisemną zgodą Uczestników kursu, zajęcia mogą odbywać się również w soboty, niedziele i święta.
- 19) Wykonawca zobowiązuje się do ponoszenia odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy, w tym za szkody wyrządzone osobom trzecim, za szkody oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków powstałe w związku ze świadczeniem usług oraz niezwłocznego zawiadomienia w formie pisemnej Zamawiającego o wypadku podczas kursu, oraz sporządzenia karty wypadku ustalającej okoliczności i przyczyny oraz przekazania jej Zamawiającemu i poszkodowanemu.
- 20) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania logo UE, EFS, POKL i nazwy projektu na wszystkich dokumentach i materiałach edukacyjnych związanych z przeprowadzanym kursem (w tym na listach obecności). Wykonawca jest również zobowiązany do oznaczenia logo UE, POKL oraz EFS pomieszczeń, w których odbywać się będą zajęcia w ramach kursu.
- 21) Po ukończeniu kursu dekoracji potraw (carving) z florystyką stołu przez każdego Uczestnika kursu, Wykonawca wyda każdemu Uczestnikowi kursu certyfikat potwierdzający zdobyte kwalifikacje.
- 22) Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania potwierdzenia odbioru certyfikatu, poprzez złożenie podpisu przez każdego Uczestnika kursu.
- 23) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia następującej dokumentacji, na którą składają się:
- a) listy obecności Uczestników kursu, potwierdzone ich własnoręcznymi podpisami wraz z tematyką zajęć,
 - b) harmonogramy zajęć z wykazem tematów i wymiaru godzin zajęć,
 - c) protokoły odbioru akcesoriów (owoców i warzyw, noży do carvingu) oraz materiałów szkoleniowych przez Uczestników kursu, potwierdzone ich własnoręcznymi podpisami,
 - d) kopie certyfikatów o ukończeniu kursu dla każdego Uczestnika kursu,
 - e) ankiety ewaluacyjne na zakończenie kursu,
 - f) dokumentacja fotograficzna z przeprowadzonego kursu zapisana na elektronicznym nośniku danych (płyta CD lub pendrive).
- 24) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia innej niż wymieniono w pkt. 23 dokumentacji, jeśli powyższe wynika z obowiązujących w momencie prowadzenia kursu, przepisów prawa.
- 25) Po zakończeniu wszystkich zajęć, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu pełną dokumentację. Dokumenty te należy przedłożyć Zamawiającemu w terminie do 3 dni roboczych od dnia ukończenia kursu przez każdego Uczestnika.
- 26) Po zakończeniu kursu dekoracji potraw (carving) z florystyką stołu zostanie sporządzony protokół odbioru usługi, podpisany przez Naczelnika Wydziału Strategii, Promocji i Sportu lub osobę jego zastępującą oraz osobę upoważnioną ze strony Wykonawcy. Podstawą do dokonania odbioru będą podpisane listy obecności oraz wypełnione przez Uczestników kursu ankiety ewaluacyjne.
- 27) Po podpisaniu przez obie strony protokołu odbioru Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę VAT/ rachunek.
- 28) Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze/rachunku w terminie 30 dni od daty wpływu do kancelarii ogólnej Zamawiającego, prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.
- 29) Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji do końca realizacji umowy, także w razie zmiany stawki podatku VAT.
- 30) Niedoścadowanie, pominięcie, lub nienależyte rozpoznanie zakresu przedmiotu zamówienia nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia.
- 31) Wykonawca umożliwi przeprowadzenie kontroli realizacji kursu przez Powiat Tarnogórski, jak i inne instytucje kontrolne wyznaczone przez Instytucję Pośredniczącą (Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego w Katowicach) i Instytucję Zarządzającą (ministra właściwego ds. rozwoju),
- 32) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia archiwizacji wszystkich dokumentów związanych z realizowanym projektem do 31 grudnia 2020 r.

- 33) Z wybranym w drodze postępowania Wykonawcą Zamawiający zawrze umowę zgodnie z załącznikiem nr 7a do SIWZ z uwzględnieniem jego formy organizacyjno – prawnej.
- Część B - Przeprowadzenie kursu barmańskiego pierwszego stopnia dla uczniów ponadgimnazjalnych szkół zawodowych powiatu tarnogórskiego realizowanego w ramach projektu "Mam zawód-mam pracę w regionie"
- 1) Planowana maksymalna liczba Uczestników kursu barmańskiego pierwszego stopnia wynosi 122 osoby.
 - 2) Zamawiający zastrzega prawo zmiany liczby Uczestników kursu, w przypadku:
 - a) rezygnacji Uczestnika kursu z udziału w projekcie „Mam zawód – mam pracę w regionie”,
 - b) rezygnacji Uczestnika kursu z kursu barmańskiego pierwszego stopnia,
 - c) w innych przypadkach losowych.
 - 3) W przypadku zmniejszenia planowanej liczby osób objętych wsparciem, Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia przedmiotu zamówienia, bez prawa wystąpienia Wykonawcy o roszczenia odszkodowawcze z tytułu utraconych korzyści. Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę osób, które zrealizowały kurs barmański pierwszego stopnia w pełnym wymiarze godzin. Cena jednostkowa tj. cena za 1 Uczestnika kursu nie ulegnie zmianie, a Wykonawca nie wniesie żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego. W powyższym przypadku rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy tj. na podstawie list obecności.
 - 4) Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie do 15 dni roboczych od dnia podpisania umowy wzór listy obecności, wzór ankiety ewaluacyjnej oraz imienną listę Uczestników kursu wraz z danymi kontaktowymi.
 - 5) Wykonawca zobowiązany jest przed rozpoczęciem zajęć teoretycznych, lecz nie później niż w terminie do 5 dni roboczych od otrzymania imiennej listy Uczestników kursu, dostarczyć Zamawiającemu harmonogram zajęć teoretycznych kursu, obejmujący wszystkie zajęcia teoretyczne przeprowadzane dla wszystkich Uczestników kursu. Harmonogram powinien zawierać co najmniej: termin, wymiar godzin prowadzonych zajęć teoretycznych, wraz z planowaną liczbą osób przewidzianą dla poszczególnych zajęć i tematyką poszczególnych zajęć.
 - 6) Zajęcia teoretyczne będą prowadzone zgodnie z przekazanym Zamawiającemu harmonogramem, przez kadrę o odpowiednich kwalifikacjach i doświadczeniu zgodnie z wykazem osób stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ. Wszelkie odstępstwa od harmonogramu zajęć, wymagają uprzedniej zgody Zamawiającego.
 - 7) Wykaz osób realizujących Zamówienie przedłożony w ofercie jest wiążący. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany po podpisaniu umowy w zakresie zmiany osób uczestniczących w realizacji zamówienia pod warunkiem, iż osoby wykonujące zamówienie będą posiadały doświadczenie i kwalifikacje w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
 - 8) Kurs barmański pierwszego stopnia obejmuje wiedzę teoretyczną i praktyczną i ma na celu przygotowanie Uczestników kursu do wykonywania zawodu barmana.
 - 9) Ramowy program kursu obejmuje zagadnienia z zakresu:
 - a) wprowadzenie do zawodu barmana,
 - b) terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego oraz rodzaje stosowanego szkła, miary barowe,
 - c) alkoholoznawstwo (włączając wszystkie kategorie alkoholi spotykane w światowych barach, ich produkcję i zastosowanie),
 - d) miksologia - zasady komponowania napojów mieszanych (wszystkie kategorie koktajli z uwzględnieniem mocktaili),
 - e) zasady podawania napojów alkoholowych,
 - f) dekoracje/ garnish oraz sztuka prezentacji,
 - g) odpowiedzialne serwowanie alkoholu,
 - h) obsługa gości przy barze i przy stoliku w tym elementy pracy kelnerskiej,
 - i) organizacja baru i pracy barmana w tym zarządzanie barem,
 - j) working i speed flair (podstawowe triki barmańskie),
 - k) techniki i psychologia sprzedaży,
 - l) możliwości i narzędzia współczesnej miksologii,
 - m) światowe trendy w barmaństwie,
 - n) procedury gastronomiczne i współpraca interpersonalna,
 - o) zarządzanie barem i produktami,

- p) savoir vivre podczas obsługi gości,
q) zajęcia praktyczne.
- 10) Po zakończeniu kursu przez wszystkich Uczestników kursu, Wykonawca jest zobowiązany do przeprowadzenia egzaminu końcowego.
- 11) Uczestnik kursu, który zda egzamin końcowy z wynikiem pozytywnym otrzyma certyfikat ukończenia kursu w języku polskim i w języku angielskim.
- 12) Uczestnik kursu, który ukończy kurs barmański w pełnym wymiarze godzin otrzyma zaświadczenie potwierdzające ukończenie kursu.
- 13) Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania potwierdzenia odbioru zaświadczeń i certyfikatów, poprzez złożenie podpisu przez Uczestników kursu.
- 14) Zajęcia teoretyczne i praktyczne odbędą się na terenie powiatu tarnogórskiego, w zapewnionych przez Zamawiającego salach wykładowych.
- 15) Wykonawca zapewni każdemu Uczestnikowi kursu wszelkie niezbędne materiały szkoleniowo – dydaktyczne związane z przeprowadzeniem kursu w szczególności podręczniki i testy. Przekazane materiały dydaktyczne mogą stanowić gotowe publikacje dostępne na rynku (aktualne podręczniki), nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich. Materiały dydaktyczne zostaną przekazane każdemu Uczestnikowi kursu na własność za pokwitowaniem na liście odbioru na początku szkolenia bądź na bieżąco zgodnie z realizowanym tematem zajęć.
- 16) Wykonawca zapewni każdemu Uczestnikowi kursu wszelkie akcesoria niezbędne do realizacji zajęć praktycznych kursu w tym 2 sztuki shakerów o różnych pojemnościach, które po zakończonym kursie zostaną przekazane każdemu Uczestnikowi na własność.
- 17) Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Uczestników kursu każdorazowo przed rozpoczęciem zajęć, że zajęcia są realizowane w ramach projektu „Mam zawód - mam pracę w regionie”, a projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
- 18) Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane ze świadczeniem usługi, w tym wydruków materiałów dydaktycznych oraz akcesoriów niezbędnych do realizacji kursu.
- 19) Ilość godzin zajęć przypadająca na jednego Uczestnika kursu nie może być mniejsza niż 40 godzin, w tym:
a) 30 godzin zajęć praktycznych (1 godzina = 60 minut),
b) 10 godzin zajęć teoretycznych (1 godzina = 45 minut),
- 20) Zajęcia odbywać się będą w ustalonych przez Zamawiającego grupach, w podziale na grupy liczące maksymalnie 15 osób, w godzinach niepokrywających się z godzinami zajęć lekcyjnych Uczestników kursu w dniach od poniedziałku do piątku. Za pisemną zgodą Uczestników kursu, zajęcia mogą odbywać się również w soboty, niedziele i święta.
- 21) Przed rozpoczęciem zajęć praktycznych przez danego Uczestnika kursu Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu planowany harmonogram zajęć praktycznych.
- 22) Wykonawca będzie dążył do realizacji zajęć praktycznych zgodnie z przekazanym Zamawiającemu planowanym harmonogramem. W przypadku uzasadnionej nieobecności Uczestnika kursu należy ją odrobić w ustalonym terminie. Termin ustalany będzie indywidualnie z instruktorem prowadzącym zajęcia praktyczne lub innym upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.
- 23) Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o powtarzających się nieobecnościach każdego z Uczestników kursu oraz każdorazowo o ukończeniu kursu przez każdego Uczestnika kursu.
- 24) Wykonawca zobowiązuje się do ponoszenia odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy, w tym za szkody wyrządzone osobom trzecim, za szkody oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków powstałe w związku ze świadczeniem usług oraz niezwłocznego zawiadomienia w formie pisemnej Zamawiającego o wypadku podczas kursu, oraz sporządzenia karty wypadku ustalającej okoliczności i przyczyny oraz przekazania jej Zamawiającemu i poszkodowanemu.
- 25) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania logo UE, EFS, POKL i nazwy projektu na wszystkich dokumentach i materiałach edukacyjnych związanych z przeprowadzanym kursem (w tym na listach obecności). Wykonawca jest również zobowiązany do oznaczenia logo UE, POKL oraz EFS pomieszczeń, w których odbywać się będą zajęcia w ramach kursu.
- 26) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia następującej dokumentacji, na którą składają się:
a) listy obecności Uczestników kursu, potwierdzone ich własnoręcznymi podpisami wraz z tematyką zajęć,

- b) harmonogramy zajęć z wykazem tematów i wymiaru godzin zajęć teoretycznych,
 - c) harmonogramy zajęć praktycznych wraz z podpisami Uczestników kursu,
 - d) protokoły odbioru akcesoriów i materiałów dydaktycznych przez Uczestników kursu, potwierdzone ich własnoręcznymi podpisami,
 - e) protokoły z przeprowadzonych egzaminów końcowych zawierające imienny wykaz Uczestników kursu, którzy ukończyli kurs barmański pierwszego stopnia, zdali/nie zdali egzaminu,
 - f) kopie zaświadczeń i certyfikatów potwierdzających ukończenie kursu w pełnym wymiarze godzin przez każdego Uczestnika kursu,
 - g) ankiety ewaluacyjne na zakończenie kursu,
 - h) dokumentacja fotograficzna z przeprowadzonego kursu zapisana na elektronicznym nośniku danych (płyta CD lub pendrive).
- 27) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia innej niż wymieniono w pkt. 26 dokumentacji, jeśli powyższe wynika z obowiązujących w momencie prowadzenia kursu, przepisów prawa.
- 28) Po zakończeniu wszystkich zajęć, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu pełną dokumentację. Dokumenty te należy przedłożyć Zamawiającemu w terminie do 3 dni roboczych od dnia ukończenia kursu przez każdego Uczestnika kursu.
- 29) Po zakończeniu kursu barmańskiego pierwszego stopnia zostanie sporządzony protokół odbioru usługi, podpisany przez Naczelnika Wydziału Strategii, Promocji i Sportu lub osobę jego zastępującą oraz osobę upoważnioną ze strony Wykonawcy. Podstawą do dokonania odbioru będą podpisane listy obecności oraz wypełnione przez Uczestników kursu ankiety ewaluacyjne.
- 30) Po podpisaniu przez obie strony protokołu odbioru Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę VAT/ rachunek.
- 31) Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze/rachunku w terminie 30 dni od daty wpływu do kancelarii ogólnej Zamawiającego, prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.
- 32) Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji do końca realizacji umowy, także w razie zmiany stawki podatku VAT.
- 33) Niedoścadowanie, pominięcie, lub nienależyte rozpoznanie zakresu przedmiotu zamówienia nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia.
- 34) Wykonawca umożliwi przeprowadzenie kontroli realizacji kursu przez Powiat Tarnogórski, jak i inne instytucje kontrolne wyznaczone przez Instytucję Pośredniczącą (Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego w Katowicach) i Instytucję Zarządzającą (ministra właściwego ds. rozwoju),
- 35) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia archiwizacji wszystkich dokumentów związanych z realizowanym projektem do 31 grudnia 2020 r.
- 36) Z wybranym w drodze postępowania Wykonawcą Zamawiający zawrze umowę zgodnie z załącznikiem nr 7b do SIWZ z uwzględnieniem jego formy organizacyjno – prawnej.
- Część C - Przeprowadzenie kursu sommeliarskiego dla uczniów ponadgimnazjalnych szkół zawodowych powiatu tarnogórskiego realizowanego w ramach projektu "Mam zawód-mam pracę w regionie",
- 1) Planowana maksymalna liczba Uczestników kursu sommeliarskiego wynosi 20 osób.
 - 2) Zamawiający zastrzega prawo zmiany liczby Uczestników kursu, w przypadku:
 - a) rezygnacji Uczestnika kursu z udziału w projekcie „Mam zawód – mam pracę w regionie”,
 - b) rezygnacji Uczestnika kursu z kursu sommeliarskiego,
 - c) w innych przypadkach losowych.
 - 3) W przypadku zmniejszenia planowanej liczby osób objętych wsparciem, Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia przedmiotu zamówienia, bez prawa wystąpienia Wykonawcy o roszczenia odszkodowawcze z tytułu utraconych korzyści. Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę osób, które zrealizowały kurs sommeliarski w pełnym wymiarze godzin. Cena jednostkowa tj. cena za 1 Uczestnika kursu nie ulegnie zmianie, a Wykonawca nie wniesie żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego. W powyższym przypadku rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy tj. na podstawie list obecności.
 - 4) Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie do 15 dni roboczych od dnia podpisania umowy wzór listy obecności, wzór ankiety ewaluacyjnej oraz imienną listę Uczestników kursu wraz z danymi kontaktowymi.

- 5) Wykonawca zobowiązany jest przed rozpoczęciem zajęć teoretycznych lecz nie później niż w terminie do 5 dni roboczych od otrzymania imiennej listy Uczestników kursu, dostarczyć Zamawiającemu harmonogram zajęć teoretycznych kursu, obejmujący wszystkie zajęcia teoretyczne przeprowadzane dla wszystkich Uczestników kursu. Harmonogram powinien zawierać co najmniej: dokładne określenie miejsca, terminu oraz godzin prowadzenia zajęć teoretycznych, wraz z planowaną liczbą osób, przewidzianą dla poszczególnych zajęć.
- 6) Zajęcia teoretyczne będą prowadzone zgodnie z przekazanym Zamawiającemu harmonogramem, przez kadre o odpowiednich kwalifikacjach i doświadczeniu zgodnie z wykazem osób stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ. Wszelkie odstępstwa od harmonogramu zajęć, wymagają uprzedniej zgody Zamawiającego.
- 7) Wykaz osób realizujących Zamówienie przedłożony w ofercie jest wiążący. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany po podpisaniu umowy w zakresie zmiany osób uczestniczących w realizacji zamówienia pod warunkiem, iż osoby wykonujące zamówienie będą posiadały doświadczenie i kwalifikacje w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
- 8) Kurs sommelierski obejmuje wiedzę teoretyczną i praktyczną i ma na celu przygotowanie Uczestników kursu do wykonywania zawodu Sommeliera.
- 9) Ramowy program kursu sommelierskiego obejmuje następujące zagadnienia:
- a) zawód Sommelier - charakterystyka i warsztat pracy,
 - b) psychologia i technika obsługi Gości przy stole,
 - c) czym jest wino,
 - d) winnica - zadania człowieka/ terroir/ znaczenie klimatu i gleby w uprawie winorośli,
 - e) różne rodzaje fermentacji - alkoholowa/ maceracja węglowa/ jabłkowo-mlekowa/szaptalizacja,
 - f) produkcja win białych, a produkcja win czerwonych - winnica/ zbiór/ transport/ rozniatanie/ odszypułkowanie/ sedymentacja/proces fermentacji/ maceracja/ kupażowanie/ klarowanie/ dojrzewanie, choroby winorośli,
 - g) wady i zalety win,
 - h) zrozumienie etykiety na butelce,
 - i) przechowywanie wina,
 - j) dobór wina do potraw,
 - k) kraje winiarskie,
 - l) najważniejsi producenci wina,
 - m) statystyki produkcji i konsumpcji wina na świecie,
 - n) szczepy wykorzystywane do produkcji wina,
 - o) białe szczepy - Chardonnay/ Savignon Blanc/ Riesling/ Gewurztraminer/ Pinot Gris / Pinot grigio/ Viognier,
 - p) czerwone szczepy – Cabernet Savignon/ Merlot/ Pinot Noir/ Syrah/ Tempranillo/ Nebiolo/ Sangiovese/ Malbec/ Zinfandel,
 - q) pozostałe alkohole,
 - r) serwis wina spokojnego i musującego- szampana i temperatura podawania wina,
 - s) dekantacja – etapy/ cel dekantowania,
 - t) profesjonalna degustacja wina – analiza wzrokowa/ zapach/ smak,
 - u) rodzaje beczek, butelek, korków, kieliszków,
 - v) sprzęt sommelierski,
 - w) tworzenie karty win.
- 10) Po zakończeniu kursu przez wszystkich Uczestników kursu, Wykonawca jest zobowiązany do przeprowadzenia egzaminu końcowego.
- 11) Uczestnik kursu, który zda egzamin końcowy z wynikiem pozytywnym otrzyma certyfikat ukończenia kursu w języku polskim i w języku angielskim.
- 12) Uczestnik kursu, który ukończył kurs w pełnym wymiarze godzin otrzyma zaświadczenie potwierdzające jego udział w kursie.
- 13) Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania potwierdzenia odbioru zaświadczeń lub/i certyfikatów, poprzez złożenie podpisu przez Uczestników kursu.

- 14) Zajęcia teoretyczne i praktyczne odbędą się na terenie powiatu tarnogórskiego, w zapewnionych przez Zamawiającego salach wykładowych.
- 15) Wykonawca zapewni każdemu Uczestnikowi kursu wszelkie niezbędne materiały szkoleniowo – dydaktyczne związane z przeprowadzeniem kursu w szczególności podręczniki i testy. Przekazane materiały dydaktyczne mogą stanowić gotowe publikacje dostępne na rynku (aktualne podręczniki), nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich. Materiały dydaktyczne zostaną przekazane każdemu Uczestnikowi kursu na własność za pokwitowaniem na liście odbioru na początku szkolenia bądź na bieżąco zgodnie z realizowanym tematem zajęć.
- 16) Wykonawca zapewni każdemu Uczestnikowi kursu wszelkie akcesoria niezbędne do realizacji zajęć praktycznych kursu.
- 17) Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Uczestników kursu każdorazowo przed rozpoczęciem zajęć, że zajęcia są realizowane w ramach projektu „Mam zawód - mam pracę w regionie”, a projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
- 18) Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane ze świadczeniem usługi, w tym wydruków materiałów dydaktycznych oraz koszty zakupu akcesoriów niezbędnych do realizacji zajęć praktycznych.
- 19) Ilość godzin zajęć przypadająca na jednego Uczestnika kursu nie może być mniejsza niż 20 godzin, w tym:
- a) 5 godzin zajęć praktycznych (1 godzina = 60 minut),
 - b) 15 godzin zajęć teoretycznych (1 godzina = 45 minut),
- 20) Zajęcia w ramach kursu winny odbywać się w godzinach niepokrywających się z godzinami zajęć lekcyjnych Uczestników kursu w dniach od poniedziałku do piątku. Za pisemną zgodą Uczestników kursu, zajęcia mogą odbywać się również w soboty, niedziele i święta.
- 21) Przed rozpoczęciem zajęć praktycznych przez danego Uczestnika kursu Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu planowany harmonogram zajęć praktycznych.
- 22) Wykonawca będzie dążył do realizacji zajęć praktycznych zgodnie z przekazanym Zamawiającemu planowanym harmonogramem. W przypadku uzasadnionej nieobecności Uczestnika kursu należy ją odrobić w ustalonym terminie. Termin ustalany będzie indywidualnie z instruktorem prowadzącym zajęcia praktyczne lub innym upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.
- 23) Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o powtarzających się nieobecnościach każdego z Uczestników kursu oraz każdorazowo o ukończeniu kursu przez każdego Uczestnika kursu.
- 24) Wykonawca zobowiązuje się do ponoszenia odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy, w tym za szkody wyrządzone osobom trzecim, za szkody oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków powstałe w związku ze świadczeniem usług oraz niezwłocznego zawiadomienia w formie pisemnej Zamawiającego o wypadku podczas kursu, oraz sporządzenia karty wypadku ustalającej okoliczności i przyczyny oraz przekazania jej Zamawiającemu i poszkodowanemu.
- 25) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania logo UE, EFS, POKL i nazwy projektu na wszystkich dokumentach i materiałach edukacyjnych związanych z przeprowadzanym kursem (w tym na listach obecności). Wykonawca jest również zobowiązany do oznaczenia logo UE, POKL oraz EFS pomieszczeń, w których odbywać się będą zajęcia w ramach kursu.
- 26) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia następującej dokumentacji, na którą składają się:
- a) listy obecności Uczestników kursu, potwierdzone ich własnoręcznymi podpisami wraz z tematyką zajęć,
 - b) harmonogramy zajęć teoretycznych z wykazem tematów i wymiaru godzin zajęć teoretycznych wraz z podpisami Uczestników kursu,
 - c) harmonogramy zajęć praktycznych wraz z podpisami Uczestników kursu,
 - d) protokoły odbioru akcesoriów i materiałów dydaktycznych przez Uczestników kursu, potwierdzone ich własnoręcznymi podpisami,
 - e) protokoły z przeprowadzonych egzaminów końcowych zawierające imienny wykaz Uczestników kursu, którzy ukończyli kurs sommelierski, zdali/nie zdali egzaminu,
 - f) kopie zaświadczeń i certyfikatów potwierdzających ukończenie kursu w pełnym wymiarze godzin przez każdego Uczestnika kursu,
 - g) ankiety ewaluacyjne na zakończenie kursu,
 - h) dokumentacja fotograficzna z przeprowadzonego kursu zapisana na elektronicznym nośniku danych (płyta CD lub pendrive).

- 27) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia innej niż wymieniono w pkt. 26 dokumentacji, jeśli powyższe wynika z obowiązujących w momencie prowadzenia kursu, przepisów prawa.
- 28) Po zakończeniu wszystkich zajęć, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu pełną dokumentację. Dokumenty te należy przedłożyć Zamawiającemu w terminie do 3 dni roboczych od dnia ukończenia kursu przez każdego Uczestnika kursu.
- 29) Po zakończeniu kursu sommelierskiego zostanie sporządzony protokół odbioru usługi, podpisany przez Naczelnika Wydziału Strategii, Promocji i Sportu lub osobę jego zastępującą oraz osobę upoważnioną ze strony Wykonawcy. Podstawą do dokonania odbioru będą podpisane listy obecności oraz wypełnione przez Uczestników kursu ankiety.
- 30) Po podpisaniu przez obie strony protokołu odbioru Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę VAT/ rachunek.
- 31) Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze/rachunku w terminie 30 dni od daty wpływu do kancelarii ogólnej Zamawiającego, prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.
- 32) Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji do końca realizacji umowy, także w razie zmiany stawki podatku VAT.
- 33) Niedoszacowanie, pominięcie, lub nienależyte rozpoznanie zakresu przedmiotu zamówienia nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia.
- 34) Wykonawca umożliwi przeprowadzenie kontroli realizacji kursu przez Powiat Tarnogórski, jak i inne instytucje kontrolne wyznaczone przez Instytucję Pośredniczącą (Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego w Katowicach) i Instytucję Zarządzającą (ministra właściwego ds. rozwoju).
- 35) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia archiwizacji wszystkich dokumentów związanych z realizowanym projektem do 31 grudnia 2020 r.
- 36) Z wybranym w drodze postępowania Wykonawcą Zamawiający zawrze umowę zgodnie z załącznikiem nr 7c do SIWZ z uwzględnieniem jego formy organizacyjno – prawnej.
- CZĘŚĆ D – Przeprowadzenie kursu managera gastronomii dla uczniów ponadgimnazjalnych szkół zawodowych powiatu tarnogórskiego realizowanego w ramach projektu "Mam zawód-mam pracę w regionie",**
- 1) Planowana maksymalna liczba Uczestników kursu managera gastronomii wynosi 30 osób.
- 2) Zamawiający zastrzega prawo zmiany liczby Uczestników kursu, w przypadku:
- a) rezygnacji Uczestnika kursu z udziału w projekcie „Mam zawód – mam pracę w regionie”,
 - b) rezygnacji Uczestnika kursu z kursu managera gastronomii,
 - c) w innych przypadkach losowych.
- 3) W przypadku zmniejszenia planowanej liczby osób objętych wsparciem, Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia przedmiotu zamówienia, bez prawa wystąpienia Wykonawcy o roszczenia odszkodowawcze z tytułu utraconych korzyści. Zamawiający zapłaci za faktyczną liczbę osób, które zrealizowały kurs managera gastronomii w pełnym wymiarze godzin. Cena jednostkowa tj. cena za 1 Uczestnika kursu managera gastronomii nie ulegnie zmianie, a Wykonawca nie wniesie żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego. W powyższym przypadku rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy tj. na podstawie list obecności.
- 4) Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie do 15 dni roboczych od dnia podpisania umowy wzór listy obecności, wzór ankiety ewaluacyjnej oraz imienną listę Uczestników kursu wraz z danymi kontaktowymi.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest przed rozpoczęciem zajęć lecz nie później niż w terminie do 5 dni roboczych od otrzymania imiennej listy Uczestników kursu, dostarczyć Zamawiającemu harmonogram zajęć kursu, obejmujący wszystkie zajęcia przeprowadzane dla wszystkich Uczestników kursu. Harmonogram powinien zawierać co najmniej: terminy wraz z godzinami prowadzenia zajęć oraz tematykę poszczególnych zajęć.
- 6) Zajęcia będą prowadzone zgodnie z przekazanym Zamawiającemu harmonogramem, przez kadrę o odpowiednich kwalifikacjach i doświadczeniu zgodnie z wykazem osób stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ. Wszelkie odstępstwa od harmonogramu zajęć, wymagają uprzedniej zgody Zamawiającego.
- 7) W przypadku uzasadnionej nieobecności Uczestnika kursu należy ją odrobić w ustalonym terminie. Termin ustalany będzie indywidualnie z instruktorem prowadzącym zajęcia lub innym upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o powtarzających się nieobecnościach każdego z Uczestników kursu oraz każdorazowo o ukończeniu kursu przez każdego Uczestnika kursu.

- 9) Wykaz osób realizujących Zamówienie przedłożony w ofercie jest wiążący. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany po podpisaniu umowy w zakresie zmiany osób uczestniczących w realizacji zamówienia pod warunkiem, iż osoby wykonujące zamówienie będą posiadały doświadczenie i kwalifikacje w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
- 10) Kurs managera gastronomii ma na celu przygotowanie Uczestników kursu do wykonywania zawodu Managera Gastronomii.
- 11) Ramowy program kursu managera gastronomii obejmuje następujące zagadnienia:
- a) manager – funkcje managera, w tym elementy zarządzania oraz elementy psychologii,
 - b) ekonomiczno – prawne, w tym: podstawy mikroekonomii, teoria wyboru konsumenta, podstawy prawa gospodarczego, elementy księgowości, zagadnienia związane z rozrachunkami z ZUS, zagadnienia związane z rozliczeniami z US, elementy promocji i reklamy, podstawowe zagadnienia ubezpieczeniowe, rozliczenia z pracownikami, system HACCP w gastronomii, zagadnienia związane z Sanepidem, elementy technologii żywienia,
 - c) sztuka restauracyjna, w tym: podstawowe zagadnienia z zakresu savoir vivre restauracyjnego, elementy sztuki barmañskiej, elementy sztuki kelnerskiej, elementy sztuki baristy, elementy sztuki sommelierskiej, organizacja imprez zbiorowych.
- 12) Po zakończeniu kursu przez Uczestników kursu, Wykonawca jest zobowiązany do przeprowadzenia egzaminu końcowego.
- 13) Uczestnik kursu, który zda egzamin końcowy z wynikiem pozytywnym otrzyma certyfikat ukończenia kursu w języku polskim i w języku angielskim.
- 14) Uczestnik kursu, który ukończył kurs w pełnym wymiarze godzin otrzyma zaświadczenie potwierdzające jego udział w kursie.
- 15) Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania potwierdzenia odbioru zaświadczeń lub/i certyfikatów, poprzez złożenie podpisu przez Uczestników kursu.
- 16) Zajęcia w ramach kursu managera gastronomii odbędą się na terenie powiatu tarnogórskiego, w zapewnionych przez Zamawiającego salach wykładowych.
- 17) Wykonawca zapewni każdemu Uczestnikowi kursu wszelkie niezbędne materiały szkoleniowo – dydaktyczne związane z przeprowadzeniem kursu w szczególności podręczniki i testy. Przekazane materiały dydaktyczne mogą stanowić gotowe publikacje dostępne na rynku (aktualne podręczniki), nie mogą naruszać praw autorskich osób trzecich. Materiały dydaktyczne zostaną przekazane każdemu Uczestnikowi kursu na własność za pokwitowaniem na liście odbioru na początku szkolenia bądź na bieżąco zgodnie z realizowanym tematem zajęć.
- 18) Wykonawca zapewni każdemu Uczestnikowi kursu wszelkie akcesoria niezbędne do realizacji zajęć kursu managera gastronomii.
- 19) Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Uczestników kursu każdorazowo przed rozpoczęciem zajęć, że zajęcia są realizowane w ramach projektu „Mam zawód - mam pracę w regionie”, a projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
- 20) Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane ze świadczeniem usługi, w tym wydruków materiałów dydaktycznych oraz koszty zakupu akcesoriów niezbędnych do realizacji zajęć.
- 21) Ilość godzin zajęć przypadająca na jednego Uczestnika kursu nie może być mniejsza niż 12 godzin (1 godzina = 60 minut).
- 22) Zajęcia w ramach kursu winny odbywać się w godzinach niepokrywających się z godzinami zajęć lekcyjnych Uczestników kursu w dniach od poniedziałku do piątku. Za pisemną zgodą Uczestników kursu, zajęcia mogą odbywać się również w soboty, niedziele i święta.
- 23) Wykonawca zobowiązuje się do ponoszenia odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy, w tym za szkody wyrządzone osobom trzecim, za szkody oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków powstałe w związku ze świadczeniem usług oraz niezwłocznego zawiadomienia w formie pisemnej Zamawiającego o wypadku podczas kursu, oraz sporządzenia karty wypadku ustalającej okoliczności i przyczyny oraz przekazania jej Zamawiającemu i poszkodowanemu.
- 24) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania logo UE, EFS, POKL i nazwy projektu na wszystkich dokumentach i materiałach edukacyjnych związanych z przeprowadzanym kursem (w tym na listach obecności). Wykonawca jest również zobowiązany do oznaczenia logo UE, POKL oraz EFS pomieszczeń, w których odbywać się będą zajęcia w ramach kursu.

- 25) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia następującej dokumentacji, na którą składają się:
- a) listy obecności Uczestników kursu, potwierdzone ich własnoręcznymi podpisami wraz z tematyką zajęć,
 - b) harmonogram zajęć z wykazem tematów i wymiaru godzin zajęć wraz z podpisami Uczestników kursu,
 - c) protokoły odbioru akcesoriów i materiałów dydaktycznych przez Uczestników kursu, potwierdzone ich własnoręcznymi podpisami,
 - d) protokoły z przeprowadzonych egzaminów końcowych zawierające imienny wykaz Uczestników kursu, którzy ukończyli kurs menedżera gastronomii, zdali/nie zdali egzaminu,
 - e) kopie zaświadczeń i certyfikatów potwierdzających ukończenie kursu w pełnym wymiarze godzin przez każdego Uczestnika kursu,
 - f) ankiety ewaluacyjne na zakończenie kursu,
 - g) dokumentacja fotograficzna z przeprowadzonego kursu zapisana na elektronicznym nośniku danych (płyta CD lub pendrive).
- 26) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia innej niż wymieniono w pkt. 25 dokumentacji, jeśli powyższe wynika z obowiązujących w momencie prowadzenia kursu, przepisów prawa.
- 27) Po zakończeniu wszystkich zajęć, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu pełną dokumentację. Dokumenty te należy przedłożyć Zamawiającemu w terminie do 3 dni roboczych od dnia ukończenia kursu przez każdego Uczestnika kursu.
- 28) Po zakończeniu kursu menedżera gastronomii zostanie sporządzony protokół odbioru usługi, podpisany przez Naczelnika Wydziału Strategii, Promocji i Sportu lub osobę jego zastępującą oraz osobę upoważnioną ze strony Wykonawcy. Podstawą do dokonania odbioru będą podpisane listy obecności oraz wypełnione przez Uczestników kursu ankiety ewaluacyjne.
- 29) Po podpisaniu przez obie strony protokołu odbioru Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę VAT/ rachunek.
- 30) Płatność nastąpi przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze/rachunku w terminie 30 dni od daty wpływu do kancelarii ogólnej Zamawiającego, prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.
- 31) Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji do końca realizacji umowy, także w razie zmiany stawki podatku VAT.
- 32) Niedoścadowanie, pominięcie, lub nienależyte rozpoznanie zakresu przedmiotu zamówienia nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia.
- 33) Wykonawca umożliwi przeprowadzenie kontroli realizacji kursu przez Powiat Tarnogórski, jak i inne instytucje kontrolne wyznaczone przez Instytucję Pośredniczącą (Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego w Katowicach) i Instytucję Zarządzającą (ministra właściwego ds. rozwoju),
- 34) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia archiwizacji wszystkich dokumentów związanych z realizowanym projektem do 31 grudnia 2020 r.
- 35) Z wybranym w drodze postępowania Wykonawcą Zamawiający zawrze umowę zgodnie z załącznikiem nr 7d do SIWZ z uwzględnieniem jego formy organizacyjno – prawnej

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	80530000	

II.1.6) Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych (GPA): ☐ tak ☒ nie

II.2) Całkowita końcowa wartość zamówienia (zamówień):

II.2.1) Całkowita końcowa wartość zamówienia (zamówień):

	Bez VAT	Łącznie z VAT	Stawka VAT (%)
Wartość: 63370.00	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
Waluta: PLN			

albo:			
Najniższa oferta: i	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
najwyższa oferta:			
Waluta:			
brana pod uwagę			

Sekcja IV: Procedura

IV.1) Rodzaj procedury

IV.1.1) Rodzaj procedury

- ☒ Otwarta
- ☐ Ograniczona
- ☐ Ograniczona przyspieszona
- ☐ Dialog konkurencyjny
- ☐ Negocjacyjna z uprzednim ogłoszeniem
- ☐ Negocjacyjna przyspieszona
- ☐ Negocjacyjna bez uprzedniego ogłoszenia
- ☐ Udzielenie zamówienia bez uprzedniej publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej (w przypadkach wymienionych w sekcji 2 w załączniku D1)
- Uzasadnienie udzielenia zamówienia bez uprzedniej publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej (Dz.U.. UE): proszę wypełnić załącznik D1

IV.2) Kryteria udzielenia zamówienia

IV.2.1) Kryteria udzielenia zamówienia

- ☒ Najniższa cena
- albo
- ☐ Oferta najkorzystniejsza ekonomicznie z uwzględnieniem kryteriów

Kryteria	Waga
----------	------

IV.2.2) Informacje na temat aukcji elektronicznej

Wykorzystano aukcję elektroniczną ☐ tak ☒ nie

IV.3) Informacje administracyjne

IV.3.1) Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą: (jeżeli dotyczy)

[OR.ZP.272.4.43.2013](#)

IV.3.2) Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia:

- ☒ tak ☐ nie
(jeżeli tak, proszę zaznaczyć właściwe pola)
- ☐ Wstępne ogłoszenie informacyjne ☐ Ogłoszenie o profilu nabywcy
- Numer ogłoszenia w Dz.U.: _____ z dnia: _____ (dd/mm/rrrr)
- ☒ Ogłoszenie o zamówieniu ☐ Uprozczone ogłoszenie o zamówieniu w ramach dynamicznego systemu zakupów
- Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 045-075490](#) z dnia: [05/03/2014](#) (dd/mm/rrrr)
- ☐ Ogłoszenie o dobrowolnej przejrzystości ex ante
- Numer ogłoszenia w Dz.U.: _____ z dnia: _____ (dd/mm/rrrr)
- ☒ Inne wcześniejsze publikacje (jeżeli dotyczy)
- Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 102-179371](#) z dnia: [28/05/2014](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 065-111128](#) z dnia: [02/04/2014](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 102-179327](#) z dnia: [28/05/2014](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 076-131696](#) z dnia: [17/04/2014](#) (dd/mm/rrrr)
- Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 070-120636](#) z dnia: [09/04/2014](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 086-150241](#) z dnia: [03/05/2014](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 085-148066](#) z dnia: [02/05/2014](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 084-146481](#) z dnia: [30/04/2014](#) (dd/mm/rrrr)
- Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 072-124365](#) z dnia: [11/04/2014](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 061-103349](#) z dnia: [27/03/2014](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 051-085737](#) z dnia:

[13/03/2014](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 045-075490](#) z dnia: [05/03/2014](#) (dd/mm/rrrr)
Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 035-057860](#) z dnia: [19/02/2014](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.:
[2014/S 033-053857](#) z dnia: [15/02/2014](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2014/S 018-028329](#) z dnia:
[25/01/2014](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2013/S 252-442783](#) z dnia: [31/12/2013](#) (dd/mm/rrrr)
Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2013/S 228-396633](#) z dnia: [23/11/2013](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.:
[2013/S 210-364382](#) z dnia: [29/10/2013](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2013/S 196-338809](#) z dnia:
[09/10/2013](#) (dd/mm/rrrr) Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2013/S 182-314137](#) z dnia: [19/09/2013](#) (dd/mm/rrrr)

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 1 Część nr: 1 Nazwa: Przeprowadzenie kursu dekoracji potraw (carving) z florystyką stołu dla uczniów ponadgimnazjalnych szkół zawodowych powiatu tarnogórskiego realizowanego w ramach projektu „Mam zawód-mam pracę w regionie”

V.1) Data decyzji o udzieleniu zamówienia:

09/06/2014 (dd/mm/rrrr)

V.2) Informacje o ofertach:

Liczba otrzymanych ofert: 6

Liczba ofert otrzymanych środkami elektronicznymi:

V.3) Nazwa i adres wykonawcy, na rzecz którego została wydana decyzja o udzieleniu zamówienia

Oficjalna nazwa: Przedsiębiorstwo Szkoleniowo –
Projektowe „PROGRAM” Sp. z o.o. Niepubliczna
Placówka Kształcenia Ustawicznego

Adres pocztowy: ul. Piastowska 8

Miejscowość: Tarnowskie Góry

Kod pocztowy: 42-600

Państwo: Polska (PL)

Tel.:

E-mail:

Faks:

Adres internetowy: (URL)

V.4) Informacje na temat wartości zamówienia (proszę podać wyłącznie dane liczbowe)

	Bez VAT	Łącznie z VAT	Stawka VAT (%)
Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia (jeżeli dotyczy)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
Wartość: 20000.00			
Waluta: PLN			
Całkowita końcowa wartość zamówienia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
Wartość: 13600.00			
Waluta: PLN			
albo:			
Najniższa oferta: i	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
najwyższa oferta:			
Waluta:			
brana pod uwagę			

Jeżeli jest to wartość roczna lub miesięczna, (proszę podać)

liczbę lat: albo liczbę miesięcy:

V.5) Informacje na temat podwykonawstwa

Przewidywane jest zlecenie podwykonawstwa w ramach zamówienia ☐ tak ☒ nie

(jeżeli tak, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Wartość lub część zamówienia, które prawdopodobnie będzie zlecone stronom trzecim:

Wartość bez VAT: ☐ Nieznana:

Waluta: Proporcja %

Krótki opis wartości/części zamówienia, które będzie zlecone podwykonawcom : (jeżeli są znane)

----- (Wykorzystać sekcję formularza tyle razy, ile jest to konieczne) -----

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 2 Część nr: 2 Nazwa: Przeprowadzenie kursu barmańskiego pierwszego stopnia dla uczniów ponadgimnazjalnych szkół zawodowych powiatu tarnogórskiego realizowanego w ramach projektu „Mam zawód-mam pracę w regionie”

V.1) Data decyzji o udzieleniu zamówienia:

09/06/2014 (dd/mm/rrrr)

V.2) Informacje o ofertach:

Liczba otrzymanych ofert: 7

Liczba ofert otrzymanych środkami elektronicznymi:

V.3) Nazwa i adres wykonawcy, na rzecz którego została wydana decyzja o udzieleniu zamówienia

Oficjalna nazwa: Przedsiębiorstwo Szkoleniowo –
Projektowe „PROGRAM” Sp. z o.o. Niepubliczna
Placówka Kształcenia Ustawicznego

Adres pocztowy: ul. Piastowska 8

Miejscowość: Tarnowskie Góry

Kod pocztowy: 42-600

Państwo: Polska (PL)

Tel.:

E-mail:

Faks:

Adres internetowy: (URL)

V.4) Informacje na temat wartości zamówienia (proszę podać wyłącznie dane liczbowe)

	Bez VAT	Łącznie z VAT	Stawka VAT (%)
Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia (jeżeli dotyczy)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
Wartość: 76500.00			
Waluta: PLN			
Całkowita końcowa wartość zamówienia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
Wartość: 40260.00			
Waluta: PLN			
albo:			
Najniższa oferta: i	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
najwyższa oferta:			
Waluta:			
brana pod uwagę			

Jeżeli jest to wartość roczna lub miesięczna, (proszę podać)

liczbę lat: albo liczbę miesięcy:

V.5) Informacje na temat podwykonawstwa

Przewidywane jest zlecenie podwykonawstwa w ramach zamówienia ☐ tak ☒ nie

(jeżeli tak, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Wartość lub część zamówienia, które prawdopodobnie będzie zlecone stronom trzecim:

Wartość bez VAT: ☐ Nieznana:

Waluta: Proporcja %

Krótki opis wartości/części zamówienia, które będzie zlecone podwykonawcom : (jeżeli są znane)

----- (Wykorzystać sekcję formularza tyle razy, ile jest to konieczne) -----

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 3 Część nr: 3 Nazwa: Przeprowadzenie kursu sommelierskiego dla uczniów ponadgimnazjalnych szkół zawodowych powiatu tarnogórskiego realizowanego w ramach projektu „Mam zawód-mam pracę w regionie”

V.1) Data decyzji o udzieleniu zamówienia:

09/06/2014 (dd/mm/rrrr)

V.2) Informacje o ofertach:

Liczba otrzymanych ofert: 6

Liczba ofert otrzymanych środkami elektronicznymi:

V.3) Nazwa i adres wykonawcy, na rzecz którego została wydana decyzja o udzieleniu zamówienia

Oficjalna nazwa: Media Learning Tomasz Piesiur

Adres pocztowy: ul. Brzozowa 35

Miejscowość: Świętochłowice

Kod pocztowy: 41-600

Państwo: Polska (PL)

Tel.:

E-mail:

Faks:

Adres internetowy: (URL)

V.4) Informacje na temat wartości zamówienia (proszę podać wyłącznie dane liczbowe)

	Bez VAT	Łącznie z VAT	Stawka VAT (%)
Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia (jeżeli dotyczy)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
Wartość: 18000.00			
Waluta: PLN			
Całkowita końcowa wartość zamówienia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
Wartość: 5760.00			
Waluta: PLN			
albo:			
Najniższa oferta: i	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
najwyższa oferta:			
Waluta:			
brana pod uwagę			

Jeżeli jest to wartość roczna lub miesięczna, (proszę podać)

liczbę lat: albo liczbę miesięcy:

V.5) Informacje na temat podwykonawstwa

Przewidywane jest zlecenie podwykonawstwa w ramach zamówienia ☐ tak ☒ nie

(jeżeli tak, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Wartość lub część zamówienia, które prawdopodobnie będzie zlecone stronom trzecim:

Wartość bez VAT: ☐ Nieznana:

Waluta: Proporcja %

Krótki opis wartości/części zamówienia, które będzie zlecone podwykonawcom : (jeżeli są znane)

----- (Wykorzystać sekcję formularza tyle razy, ile jest to konieczne) -----

Sekcja V: Udzielenie zamówienia

Zamówienie nr: 4 Część nr: 4 Nazwa: Przeprowadzenie kursu managera gastronomii dla uczniów ponadgimnazjalnych szkół zawodowych powiatu tarnogórskiego realizowanego w ramach projektu „Mam zawód-mam pracę w regionie”

V.1) Data decyzji o udzieleniu zamówienia:

09/06/2014 (dd/mm/rrrr)

V.2) Informacje o ofertach:

Liczba otrzymanych ofert: 7

Liczba ofert otrzymanych środkami elektronicznymi:

V.3) Nazwa i adres wykonawcy, na rzecz którego została wydana decyzja o udzieleniu zamówienia

Oficjalna nazwa: Media Learning Tomasz Piesiur

Adres pocztowy: ul. Brzozowa 35

Miejscowość: Świątchłowice

Kod pocztowy: 41-600

Państwo: Polska (PL)

Tel.:

E-mail:

Faks:

Adres internetowy: (URL)

V.4) Informacje na temat wartości zamówienia (proszę podać wyłącznie dane liczbowe)

	Bez VAT	Łącznie z VAT	Stawka VAT (%)
Początkowa szacunkowa całkowita wartość zamówienia (jeżeli dotyczy)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
Wartość: 30000.00			
Waluta: PLN			
Całkowita końcowa wartość zamówienia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
Wartość: 3750.00			
Waluta: PLN			
albo:			
Najniższa oferta: i	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wg stawki
najwyższa oferta:			
Waluta:			
brana pod uwagę			

Jeżeli jest to wartość roczna lub miesięczna, (proszę podać)

liczbę lat: albo liczbę miesięcy:

V.5) Informacje na temat podwykonawstwa

Przewidywane jest zlecenie podwykonawstwa w ramach zamówienia ☐ tak ☒ nie

(jeżeli tak, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Wartość lub część zamówienia, które prawdopodobnie będzie zlecone stronom trzecim:

Wartość bez VAT: ☐ Nieznana:

Waluta: Proporcja %

Krótki opis wartości/części zamówienia, które będzie zlecone podwykonawcom : (jeżeli są znane)

----- (Wykorzystać sekcję formularza tyle razy, ile jest to konieczne) -----

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.1) Informacje o funduszach Unii Europejskiej:

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej ☒ tak ☐ nie

(jeżeli tak) Podać odniesienie do projektu (projektów) i/lub programu (programów):

Przedmiot zamówienia współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach projektu pn. „Mam zawód – mam pracę w regionie” Priorytet IX Działanie 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007–2013.

VI.2) Informacje dodatkowe: (jeżeli dotyczy)

VI.3) Procedury odwoławcze

VI.3.1) Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze

Oficjalna nazwa [Krajowa Izba Odwoławcza](#)

Adres pocztowy
[ul. Postępu 17a](#)

Miejscowość [Warszawa](#)

Kod pocztowy [02-676](#)

Państwo [Polska \(PL\)](#)

Tel.

E-mail

Faks

Adres internetowy URL

Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne (jeżeli dotyczy)

Oficjalna nazwa

Adres pocztowy

Miejscowość

Kod pocztowy

Państwo

Tel.

E-mail

Faks

Adres internetowy URL

VI.3.2) Składanie odwołań (proszę wypełnić pkt VI.3.2 lub, jeżeli jest to niezbędne, pkt VI.3.3)

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań

1. Odwołanie wnosi się: w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy, albo w terminie 15 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

2. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, także wobec postanowień SIWZ, wnosi się w terminie: 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.

3. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w punkcie 1 i 2 wnosi się: w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

VI.3.3) Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań

Oficjalna nazwa [Krajowa Izba Odwoławcza](#)

Adres pocztowy
[ul. Postępu 17 a](#)

Miejscowość [Warszawa](#)

Kod pocztowy [02-676](#)

Państwo [Polska \(PL\)](#)

Tel.

E-mail

Faks

Adres internetowy [URL](#)

VI.4) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:

[17/06/2014](#) (dd/mm/rrrr) - ID:2014-079141

Załącznik A
Dodatkowe adresy i punkty kontaktowe

I.0) Adres innej instytucji zamawiającej, w imieniu której dokonuje zakupu instytucja zamawiająca:

Oficjalna nazwa:

Krajowy numer identyfikacyjny: *(jeżeli jest znany)*

Adres pocztowy:

Miejscowość:

Kod pocztowy:

Państwo:

----- *(Wykorzystać sekcję formularza tyle razy, ile jest to konieczne)* -----

Załącznik C1 – Zamówienia ogólne
Kategorie usług, o których mowa w sekcji II Przedmiot zamówienia
Dyrektywa 2004/18/WE

Kategoria nr [1]	Przedmiot
1	Usługi konserwacyjne i naprawcze
2	Usługi transportu lądowego [2] ,w tym usługi samochodów opancerzonych oraz usługi kurierskie, z wyjątkiem przewozu poczty
3	Usługi transportu lotniczego pasażerów i towarów, z wyjątkiem transportu poczty
4	Transport poczty drogą lądową [3] i lotniczą
5	Usługi telekomunikacyjne
6	Usługi finansowe: a) Usługi ubezpieczeniowe b)Usługi bankowe i inwestycyjne [4]
7	Usługi komputerowe i usługi z nimi związane
8	Usługi badawcze i rozwojowe [5]
9	Usługi w zakresie księgowości, audytu oraz prowadzenia ksiąg rachunkowych
10	Usługi badania rynku i opinii publicznej
11	Usługi konsultacyjne w zakresie zarządzania [6] i usługi z nimi związane
12	Usługi architektoniczne, inżynieryjne i zintegrowane usługi inżynieryjne; usługi urbanistyczne, architektury krajobrazu, związane z nimi usługi konsultacji naukowych i technicznych; usługi badań i analiz technicznych
13	Usługi reklamowe
14	Usługi sprzątania budynków i usługi zarządzania mieniem
15	Usługi w zakresie publikowania i drukowania wykonywane z tytułu wynagrodzenia lub umowy
16	Usługi w dziedzinie odprowadzania ścieków i wywozu nieczystości; usługi sanitarne i podobne
Kategoria nr [7]	Przedmiot
17	Usługi hotelarskie i restauracyjne
18	Usługi transportu kolejowego
19	Usługi transportu wodnego
20	Dodatkowe i pomocnicze usługi transportowe
21	Usługi prawnicze
22	Usługi rekrutacji i pozyskiwania personelu [8]
23	Usługi detektywistyczne i ochroniarskie z wyjątkiem usług samochodów opancerzonych
24	Usługi edukacyjne i szkoleniowe
25	Usługi społeczne i zdrowotne
26	Usługi rekreacyjne, kulturalne oraz sportowe [9]
27	Inne usługi

1 Kategorie usług w rozumieniu art. 20 i załącznika IIA do dyrektywy 2004/18/WE.

2 Z wyjątkiem usług transportu kolejowego, ujętych w kategorii 18.

3 Z wyjątkiem usług transportu kolejowego, ujętych w kategorii 18.

4 Z wyjątkiem usług finansowych związanych z wystawianiem, sprzedażą, zakupem lub transferem papierów wartościowych albo innych instrumentów finansowych oraz usług banku centralnego. Również wyłączone: usługi obejmujące nabycie, najem lub dzierżawę – bez względu na sposób finansowania – gruntów, istniejących

budynków lub innych nieruchomości, albo dotyczące praw do nich. Niemniej jednak przepisom dyrektywy podlegają umowy o świadczenie usług finansowych zawarte, w dowolnej formie, równocześnie, przed lub po zawarciu umowy nabycia, najmu lub dzierżawy.

5 Z wyjątkiem usług dotyczących badań i rozwoju innych niż takie, gdzie korzyści czerpie wyłącznie instytucja zamawiająca w celu wykorzystania ich we własnej działalności, pod warunkiem że świadczona usługa została w pełni wynagrodzona przez instytucję zamawiającą.

6 Z wyjątkiem usług arbitrażowych i koncyliacyjnych.

7 Kategorie usług w rozumieniu art. 21 i załącznika IIB do dyrektywy 2004/18/WE.

8 Z wyjątkiem umów o pracę.

9 Z wyjątkiem umów dotyczących nabycia, opracowania, produkcji i koprodukcji materiałów programowych przez nadawców oraz umów dotyczących czasu emisji.

Załącznik D1 – Zamówienia ogólne
Uzasadnienie udzielenia zamówienia bez uprzedniej publikacji ogłoszenia
o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej (Dz.U.. UE)
Dyrektywa 2004/18/WE

Poniżej proszę podać uzasadnienie udzielenia zamówienia bez uprzedniej publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. Uzasadnienie to musi być zgodne z wymogami dyrektywy 2004/18/WE.

(W rozumieniu przepisów dyrektywy 89/665/EWG dotyczącej środków odwoławczych termin wniesienia odwołania, o którym mowa w art. 2f ust. 1 lit. a) tiret pierwsze tej dyrektywy, może zostać skrócony, jeżeli ogłoszenie o udzieleniu zamówienia zawiera uzasadnienie decyzji instytucji zamawiającej o udzieleniu zamówienia bez uprzedniej publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. Aby skorzystać z możliwości skrócenia terminu, proszę poniżej zaznaczyć właściwe pole (pola) oraz udostępnić dodatkowe informacje.)

1) Uzasadnienie wyboru procedury negocjacyjnej bez uprzedniej publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Dz.U.. UE zgodnie z art. 31 dyrektywy 2004/18/WE

Brak ofert lub brak odpowiednich ofert w odpowiedzi na:

- ☐ procedura otwarta,
- ☐ procedurę ograniczoną.

☐ Produkty będące przedmiotem zamówienia są wytwarzane wyłącznie do celów prac badawczych, eksperymentalnych, naukowych lub rozwojowych, zgodnie z warunkami określonymi w dyrektywie. (wyłącznie dla dostaw)

Roboty budowlane/towary/usługi mogą być zrealizowane lub dostarczone tylko przez określonego oferenta z przyczyn:

- ☐ technicznych,
- ☐ artystycznych,
- ☐ związanych z ochroną wyłącznych praw.

☐ Ze względu na wystąpienie pilnej konieczności spowodowanej wydarzeniami, których instytucja zamawiająca nie mogła przewidzieć oraz zgodnie z warunkami ściśle określonymi w dyrektywie.

☐ Dodatkowe roboty budowlane/dostawy/usługi są zamawiane zgodnie z warunkami ściśle określonymi w dyrektywie.

☐ Nowe roboty budowlane/usługi, będące powtórzeniem robót budowlanych/usług oraz zamówione zgodnie z warunkami ściśle określonymi w dyrektywie.

☐ Zamówienie na usługi udzielone zwycięzcy lub jednemu ze zwycięzców przeprowadzonego konkursu.

☐ Dostawy towarów notowanych i nabywanych na giełdzie towarowej.

Nabycie dostaw na szczególnie korzystnych warunkach:

- ☐ od dostawcy, który ostatecznie likwiduje swoją działalność,
- ☐ od syndyków masy upadłościowej lub likwidatorów, umowa z wierzycielami lub podobna procedura.

☐ Wszystkie oferty przedłożone w odpowiedzi na procedurę otwartą, procedurę ograniczoną lub dialog konkurencyjny były nieprawidłowe lub niemożliwe do przyjęcia. Do procedury negocjacyjnej zostali dopuszczeni wyłącznie oferenci, którzy spełnili kryteria kwalifikacji podmiotowej.

2) Inne uzasadnienie udzielenia zamówienia bez uprzedniej publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Dz.U.. UE

- ☐ Przedmiotem zamówienia są usługi wymienione w załączniku IIB do dyrektywy.
- ☐ Zamówienie nie wchodzi w zakres stosowania dyrektywy.

Aby skorzystać ze wspomnianej wyżej możliwości skrócenia terminu, oprócz zaznaczenia odpowiedniego pola (odpowiednich pól) powyżej, proszę w jasny i wyczerpujący sposób wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia bez uprzedniej publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej jest zgodne z przepisami, podając przy tym odpowiednie fakty i, w stosownych przypadkach, konkluzje prawne zgodnie z dyrektywą 2004/18/WE: (maksymalnie 500 słów)