

Ogłoszenie powiązane:

[Ogłoszenie nr 90949-2014 z dnia 2014-04-25 r.](#) Ogłoszenie o zamówieniu - Giżycko
Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia z obsługi systemu do zarządzania obiektem hotelowym ReHot dla uczniów Technikum Nr 3 w Zespole Szkół Zawodowych w ramach projektu Podniesienie kompetencji uczniów...
Termin składania ofert: 2014-05-05

Numer ogłoszenia: 92597 - 2014; data zamieszczenia: 29.04.2014

OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

Ogłoszenie dotyczy: Ogłoszenia o zamówieniu.

Informacje o zmienianym ogłoszeniu: 90949 - 2014 data 25.04.2014 r.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Powiatowy Zespół Obsługi Szkół i Placówek Oświatowych, ul. Smętka 7, 11-500 Giżycko, woj. warmińsko-mazurskie, tel. 87 429 9434, fax. 87 428 4565.

SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU

II.1) Tekst, który należy zmienić:

- **Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:** II.1.4).
- **W ogłoszeniu jest:** Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia z obsługi systemu do zarządzania obiektem hotelowym ReHot dla uczniów Technikum Nr 3 w Zespole Szkół Zawodowych w ramach projektu Podniesienie kompetencji uczniów Technikum Nr 3 drogą do ich sukcesu zawodowego współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet IX Działanie 9.2 - Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego. Wykonawca odpowiada za osiągnięcie rezultatów określonych w projekcie. Wykonawca zobowiązany będzie do zapoznania się z zapisami projektu, w szczególności dotyczącymi grupy docelowej, rezultatów. Szkolenie z obsługi systemu do zarządzania obiektem hotelowym ReHot: 1. Liczba uczestników zajęć: 16 osób - (15 uczniów oraz 1 opiekun). Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości uczestników kursu w przypadkach losowych lub rezygnacji uczestnika w trakcie kursu. 2. Program szkolenia powinien obejmować 8 godzin (1 godzina = 60 min.) zajęć dydaktycznych w okresie maj - czerwiec 2014 r. 3. Kursant powinien pozyskać wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie obsługi programu. 4. Zamawiający wymaga, aby szkolenie zrealizowane było na terenie miasta Giżycka. Zamawiający może udostępnić wykonawcy nieodpłatnie sale lub pomieszczenia szkoleniowe na terenie Zespołu Szkół Zawodowych w Giżycku na podstawie umowy użyczenia pomieszczenia. (Wzór umowy zawierającej warunki użyczenia pomieszczeń do przeprowadzania kursów i szkoleń zawiera załącznik nr 4.). Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, i który zamierza skorzystać z pomieszczeń Zespołu Szkół Zawodowych w Giżycku najpóźniej w dniu podpisania umowy na realizację tej części zamówienia podpisze umowę użyczenia pomieszczeń do przeprowadzenia szkolenia. Termin realizacji

szkolenia: maj - czerwiec 2014 r. Ostateczny termin zostanie uzgodniony tylko z wybranym Wykonawcą. 5. Wykonawca w ramach wykonania przedmiotu zamówienia: a) Zapewni niezbędny do przeprowadzenia szkolenia sprzęt komputerowy i oprogramowanie (o ile szkolenie będzie realizowane poza Zespołem Szkół Zawodowych w Giżycku), bądź oprogramowanie (jeśli szkolenie odbędzie się na terenie Zespołu Szkół Zawodowych w Giżycku). b) Przygotuje materiały dydaktyczne. Po zakończeniu szkolenia materiały przejdą na własność uczestników; Jeden komplet wszystkich materiałów dydaktycznych o tematyce związanej z prowadzonymi zajęciami Wykonawca prześle Zamawiającemu po zakończeniu realizacji zamówienia. c) Przekaze uczestnikom szkolenia certyfikaty, zaświadczenia o ukończeniu szkolenia; d) Przekaze zamawiającemu listy potwierdzające odbiór certyfikatów i zaświadczeń, listę obecności uczestników szkolenia. 6. Wykonawca przed rozpoczęciem szkolenia prześle Zamawiającemu program szkolenia. 7. Wykonawca zobowiązany jest do rzetelnego prowadzenia wszelkiej dokumentacji kursu, tj.: 1) Listę obecności z wymiarem godzin szkolenia; 2) Rejestru wydanych zaświadczeń; 3) Protokołu z egzaminu; 4) List obecności i odbioru cateringu; 5) List potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych; 6) List potwierdzających odbiór zaświadczeń. 8. Wszystkie dokumenty i materiały szkoleniowe, listy obecności oraz miejsce prowadzenia szkolenia muszą być oznaczone logotypami projektu zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach POKL 2007-2013 dostępne na stronie www.efs.gov.pl w dziale Dokumenty promocyjne. 9. Wykonawca zobowiązany będzie po ukończeniu szkolenia wydać certyfikaty/zaświadczenia świadczące o ukończeniu szkolenia. 10. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia cateringu podczas szkolenia, składającego się z co najmniej: 1) kawy/herbaty, cukru podanego w cukiernicy, śmietanki do kawy, cytryny, ciastek różnych (min. 15 dag na 1 osobę) dostępnych bez ograniczeń podczas każdej z przerw 2) ciepłego posiłku składającego się z co najmniej drugiego dania (gramatura posiłku min. 500 g - musi być serwowane danie mięsne). 3) wody mineralnej niegazowanej - w ilości 1 x 0,33 l na osobę, 4) wody mineralnej gazowanej- w ilości 1 x 0,33 l na osobę. Sposób podania - estetycznie, w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklanek, łyżeczek i serwetek w czasie trwania szkolenia. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu obiadów uwzględnić będzie świeże produkty. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia..

- **W ogłoszeniu powinno być:** Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia z obsługi systemu do zarządzania obiektem hotelowym ReHot dla uczniów Technikum Nr 3 w Zespole Szkół Zawodowych w ramach projektu Podniesienie kompetencji uczniów Technikum Nr 3 drogą do ich sukcesu zawodowego współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet IX Działanie 9.2 - Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego. Wykonawca odpowiada za osiągnięcie rezultatów określonych w projekcie. Wykonawca zobowiązany będzie do zapoznania się z zapisami projektu, w szczególności dotyczącymi grupy docelowej, rezultatów. Szkolenie z obsługi systemu do zarządzania obiektem hotelowym ReHot: 1. Liczba uczestników zajęć: 16 osób - (15 uczniów oraz 1 opiekun). Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości uczestników kursu w przypadkach losowych lub rezygnacji uczestnika w trakcie kursu. 2. Program szkolenia powinien obejmować 8 godzin (1 godzina = 60 min.) zajęć dydaktycznych w okresie maj - czerwiec 2014 r. 3. Kursant powinien pozyskać

wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie obsługi programu. 4. Zamawiający wymaga, aby szkolenie zrealizowane było na terenie miasta Giżycka. Zamawiający może udostępnić wykonawcy nieodpłatnie sale lub pomieszczenia szkoleniowe na terenie Zespołu Szkół Zawodowych w Giżycku na podstawie umowy użyczenia pomieszczenia. (Wzór umowy zawierającej warunki użyczenia pomieszczeń do przeprowadzania kursów i szkoleń zawiera załącznik nr 4.). Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, i który zamierza skorzystać z pomieszczeń Zespołu Szkół Zawodowych w Giżycku najpóźniej w dniu podpisania umowy podpisze umowę użyczenia pomieszczeń do przeprowadzenia szkolenia. Termin realizacji szkolenia: maj - czerwiec 2014 r. Ostateczny termin zostanie uzgodniony tylko z wybranym Wykonawcą. 5. Wykonawca w ramach wykonania przedmiotu zamówienia: a) Zapewni niezbędny do przeprowadzenia szkolenia sprzęt komputerowy i oprogramowanie (o ile szkolenie będzie realizowane poza Zespołem Szkół Zawodowych w Giżycku), bądź oprogramowanie (jeśli szkolenie odbędzie się na terenie Zespołu Szkół Zawodowych w Giżycku). b) Przygotuje materiały dydaktyczne. Po zakończeniu szkolenia materiały przejdą na własność uczestników; Jeden komplet wszystkich materiałów dydaktycznych o tematyce związanej z prowadzonymi zajęciami Wykonawca przekaże Zamawiającemu po zakończeniu realizacji zamówienia. c) Przekaze uczestnikom szkolenia certyfikaty/zaświadczenia o ukończeniu szkolenia; d) Przekaze zamawiającemu listy potwierdzające odbiór certyfikatów/zaświadczeń, listę obecności uczestników szkolenia. 6. Wykonawca przed rozpoczęciem szkolenia prześle Zamawiającemu program szkolenia. 7. Wykonawca zobowiązany jest do rzetelnego prowadzenia wszelkiej dokumentacji kursu, tj.: 1) Listę obecności z wymiarem godzin szkolenia; 2) Rejestru wydanych zaświadczeń; 3) List obecności i odbioru cateringu; 4) List potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych; 5) List potwierdzających odbiór certyfikatów/zaświadczeń. 8. Wszystkie dokumenty i materiały szkoleniowe, listy obecności oraz miejsce prowadzenia szkolenia muszą być oznaczone logotypami projektu zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach POKL 2007-2013 dostępne na stronie www.efs.gov.pl w dziale Dokumenty promocyjne. 9. Wykonawca zobowiązany będzie po ukończeniu szkolenia wydać certyfikaty/zaświadczenia świadczące o ukończeniu szkolenia. 10. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia cateringu podczas szkolenia, składającego się z co najmniej: 1) kawy/herbaty, cukru podanego w cukiernicy, śmietanki do kawy, cytryny, ciastek różnych (min. 15 dag na 1 osobę) dostępnych bez ograniczeń podczas każdej z przerw 2) ciepłego posiłku składającego się z co najmniej drugiego dania (gramatura posiłku min. 500 g - musi być serwowane danie mięsne). 3) wody mineralnej niegazowanej - w ilości 1 x 0,33 l na osobę, 4) wody mineralnej gazowanej- w ilości 1 x 0,33 l na osobę. Sposób podania - estetycznie, w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklanek, łyżeczek i serwetek w czasie trwania szkolenia. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu obiadów uwzględniać będzie świeże produkty. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia..