



C A Z.4270.3.2.JM1.25

INFORMACJA O ZAMIARZE ZORGANIZOWANIA SZKOLENIA

pn. „Barman-kelner”

I. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie wyżej wymienionego szkolenia w ramach projektu „Zatoka możliwości II” w ramach programu **Fundusze Europejskie dla Pomorza 2021-2027** współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus

Ilość grup	1
Ilość osób	do 8 osób (minimum 6 osób w grupie)
Ilość godzin dydaktycznych	104 godzin
Termin wykonania zamówienia/ realizacji umowy	marzec - kwiecień 2025
Miejsce szkolenia	Puck lub teren powiatu puckiego
Kod CPV	80000000-4 usługi edukacyjne i szkoleniowe

1. Szkolenie ma na celu zdobycie kompetencji i kwalifikacji do pracy w zawodzie Barman-Kelner wraz z obsługą kas fiskalnych i terminali płatniczych.
2. Program szkolenia winien być zgodny z § 71 ust.3 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014 r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobów prowadzenia usług rynku pracy (Dz. U. z 2014 r., poz. 667), i zawierać:
 - nazwę szkolenia;
 - czas trwania i sposób organizacji szkolenia;
 - wymagania wstępne dla uczestników szkolenia;
 - cele szkolenia ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych;
 - plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar z uwzględnieniem, w miarę potrzeby, części teoretycznej i części praktycznej;
 - opis treści – kluczowe punkty szkolenia w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych;

- wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;
- przewidziane sprawdziany i egzaminy.

oraz sporządzony zgodnie ze standardami kwalifikacji zawodowych i modułowych programów szkoleń zawodowych, dostępnych w bazach danych prowadzonych przez ministra.

3. Szkolenie powinno składać się z następujących **tematów zajęć edukacyjnych**:

- technologia i materiałoznawstwo,
- Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej,
- wizerunek zawodowy barmana, kelnera, baristy,
- organizacja i techniki pracy kelnera, barmana, baristy,
- sprzęt barowy i baristyczny,
- przygotowanie sali konsumpcyjnej,
- techniki obsługi klienta,
- zasady i techniki komponowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych,
- tradycyjne i nowoczesne techniki parzenia kawy,
- obsługa kas fiskalnych i terminali płatniczych.

Zamawiający podał minimalny zakres programowy wskazując tym samym na zagadnienia, które muszą zostać podjęte podczas szkolenia. Wykonawca może przedstawić autorski program szkolenia, zawierający niezbędne minimum, rozszerzając dowolnie zakres poszczególnych zagadnień oraz dodając własne tematy zajęć edukacyjnych.

4. Szkolenie powinno składać się z zajęć teoretycznych oraz zajęć praktycznych.

5. Zajęcia teoretyczne i praktyczne mogą odbywać się w Pucku lub na terenie powiatu puckiego.

6. Zajęcia powinny odbywać się od poniedziałku do piątku w ilości **8 godzin dydaktycznych dziennie, przy założeniu, że jedna godzina dydaktyczna to 45 minut.**

7. Termin szkolenia ustalany jest z Zamawiającym i to do niego należy ostateczna decyzja co do rozpoczęcia i zakończenia kursu.

8. Lokal, w którym będą przeprowadzane zajęcia powinien być przestronny i przewiewny (minimum 2m²/na 1 uczestnika), gwarantujący naukę w warunkach wymaganych w przepisach bezpieczeństwa i higieny pracy, oraz wyposażony

w sprzęt, materiały i urządzenia dostosowane do prowadzenia szkolenia będącego przedmiotem zamówienia.

9. Każdemu z uczestników należy zapewnić odpowiednie materiały szkoleniowe (skrypt, długopis, notatnik).

10. Podczas zajęć należy zaplanować drobny poczęstunek (woda mineralna, kawa, herbata, ciastka).

11. Kandydaci na szkolenie zostaną wyłonieni przez Zamawiającego, a lista osób zakwalifikowanych do szkolenia zostanie przekazana Wykonawcy w terminie późniejszym.

12. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, biorąc pod uwagę minimalne wymagania w tym zakresie określone w art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tj. Dz. U. z 2024 poz. 1411) oraz Wytyczne dot. realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027

13. Szkolenie ma prowadzić do zdobycia kompetencji oraz kwalifikacji:

A. Kompetencje - fakt nabycia kompetencji będzie weryfikowany w ramach następujących etapów:

ETAP I: Zakres – zdefiniowanie grupy docelowej do objęcia wsparciem oraz wybranie zakresu tematycznego, który będzie poddany ocenie.

Grupę docelową stanowią osoby bezrobotne zarejestrowane w Powiatowym Urzędzie Pracy w Pucku

Program

- technologia i materiałoznawstwo,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej,
- wizerunek zawodowy barmana, kelnera, baristy,
- organizacja i techniki pracy kelnera, barmana, baristy,
- sprzęt barowy i baristyczny,
- przygotowanie sali konsumpcyjnej,
- techniki obsługi klienta,
- zasady i techniki komponowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych,
- tradycyjne i nowoczesne techniki parzenia kawy,

- obsługa kas fiskalnych i terminali płatniczych.

ETAP II: Wzorzec – zdefiniowanie standardu wymagań to jest efektów uczenia się, które osiągnie osoba bezrobotna w wyniku udziału w szkoleniu:

Cele szkolenia muszą być ujęte w następujących kategoriach efektów uczenia się::

a) z uwzględnieniem wiedzy między innymi.:

- zdobędzie wiedzę z zakresu technologii i materiałoznawstwa,
- zdobędzie wiedzę z zakresu przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej,
- zdobędzie wiedzę z zakresu wizerunku zawodowego barmana, kelnera, baristy
- zdobędzie wiedzę z zakresu organizacji i technik pracy kelnera, barmana, baristy,
- zdobędzie wiedzę z zakresu sprzętu barowego i baristycznego,
- zdobędzie wiedzę z zakresu przygotowania sali konsumpcyjnej,
- zdobędzie wiedzę z zakresu technik obsługi klienta,
- zdobędzie wiedzę z zakresu zasad i technik komponowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych,
- zdobędzie wiedzę z zakresu tradycyjnych i nowoczesnych technik parzenia kawy
- zdobędzie wiedzę z zakresu obsługi kas fiskalnych i terminali płatniczych

b) z uwzględnieniem umiejętności między innymi.:

- zdobędzie umiejętności przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej,
- zdobędzie umiejętności w zakresie organizacji i technik pracy kelnera, barmana, baristy,
- zdobędzie umiejętności w zakresie przygotowania sali konsumpcyjnej,
- zdobędzie umiejętności w zakresie technik obsługi klienta,
- zdobędzie umiejętności w zakresie zasad i technik komponowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych,
- zdobędzie umiejętności w zakresie tradycyjnych i nowoczesnych technik parzenia kawy,

- zdobędzie umiejętności w zakresie obsługi kas fiskalnych i terminali płatniczych,

c) z uwzględnieniem kompetencji społecznych między innymi:

- Posiądzie umiejętność tworzenia i rozwijania wzorców właściwego postępowania w środowisku pracy, kierując się zasadami etyki zawodowej.

ETAP III: Ocena – przeprowadzenie weryfikacji na podstawie kryteriów opisanych we wzorze (etap II), po zakończeniu szkolenia, przy zachowaniu rozdzielności funkcji pomiędzy procesem kształcenia i walidacji.

Wykonawca w celu dokonania weryfikacji, winien przeprowadzić egzamin wewnętrzny wchodzący w skład 104 godz. szkolenia; Z przeprowadzonego egzaminu Wykonawca sporządzi protokół i przedłoży go Zamawiającemu.

Wykonawca winien wyznaczyć osobę/osoby do przeprowadzenia walidacji i gwarantuje jednocześnie, że w żaden sposób nie będzie/będą one zaangażowane w proces przekazywania uczestnikom treści programu szkolenia (nie będą stanowiły kadry wykładowców na danym szkoleniu).

ETAP IV: Porównanie – porównanie uzyskanych wyników etapu III (ocena) z przyjętymi wymaganiami (określonymi na etapie II efektami uczenia się) po zakończeniu szkolenia.

Wykonawca na podstawie otrzymanych wyników egzaminu przeprowadzi analizę porównawczą wiedzy posiadanej przez uczestnika szkolenia przed jego rozpoczęciem (Wykonawca przed realizacją programu szkolenia - w pierwszym dniu zajęć, zobowiązany jest do przeprowadzenia testu wiedzy przed szkoleniem), z wiedzą i umiejętnościami nabytymi podczas szkolenia, dającą podstawę do stwierdzenia uzyskanych efektów uczenia się przez osobę skierowaną na szkolenie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu analizy porównawczej (po zakończeniu szkolenia).

Opis przebiegu uzyskania kompetencji musi być ujęty w treści złożonej oferty.

Uwaga!

W przypadku dodania własnych/dodatkowych tematów zajęć edukacyjnych (poza niezbędnym minimum wskazanym w dziale I w punkcie 3 opisu przedmiotu zamówienia) Wykonawca winien poszerzyć cele szkolenia ujęte w

kategoriach uczenia się z uwzględnieniem wiedzy i/lub umiejętności i/lub kompetencji społecznych o własne/dodatkowe tematy zajęć edukacyjnych.

B. Kwalifikacje – szkolenie musi zakończyć się nabyciem kwalifikacji, zgodnie z opisem zawartym w załączniku nr 2 „Podstawowe informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z EFS+” do Wytycznych dotyczących monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów na lata 2021-2027 (załącznik nr 2 do zaproszenia do złożenia ofert), poświadczonych stosownym dokumentem.

Egzamin zewnętrzny (o ile jest przewidziany) winien wchodzić w skład 104 godzin szkolenia.

14. Szkolenie winno zakończyć się :

- wydaniem zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia zawierającego: numer z rejestru, imię i nazwisko oraz numer PESEL uczestnika szkolenia, nazwę instytucji szkoleniowej przeprowadzającej szkolenie, formę i nazwę szkolenia, okres trwania szkolenia, miejsce i datę wydania zaświadczenia, tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych, podpis osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową – załącznik numer 1 do formularza oferty szkoleniowej.
- wydaniem zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego nabycie kompetencji, zawierającego wyszczególnione efekty uczenia się odnoszące się do nabytej kompetencji.
- wydaniem zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji

Do oferty szkoleniowej należy dołączać wzory dokumentów potwierdzających:

- a) ukończenie szkolenia,**
- b) uzyskanie kompetencji,**
- c) uzyskanie kwalifikacji.**

15. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia od NNW (następstw nieszczęśliwych wypadków) uczestników szkolenia, którzy w trakcie szkolenia podejmą zatrudnienie, inną pracę zarobkową lub działalność gospodarczą i będą kontynuować szkolenie oraz uczestników, którzy uprawnieni w tym samym okresie do stypendium oraz zasiłku, dokonają wyboru zasiłku dla bezrobotnych. Zamawiający

poinformuje Wykonawcę o konieczności zgłoszenia osoby od NNW niezwłocznie po zaistnieniu wyżej wymienionej sytuacji.

II. Warunki udziału w postępowaniu

1. Posiadanie aktualnego wpisu do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez WUP właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej.
2. Wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub aktualny odpis z właściwego rejestru (jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru).
3. Posiadanie doświadczenia:

- przeszkolenie w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert co najmniej 5 osób w zakresie przedmiotu zamówienia.

4. Dysponowanie potencjałem technicznym:

- w przypadku zajęć teoretycznych: Lokal, w którym będą przeprowadzane zajęcia powinien być przestronny i przewiewny (minimum 2m²/na 1 uczestnika), gwarantujący naukę w warunkach wymaganych w przepisach bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wyposażony w sprzęt i urządzenia dostosowane do prowadzenia szkoleń będących przedmiotem zamówienia m.in. stoliki, krzesła (odpowiednio do liczby skierowanych osób) z dostępem do węzła sanitarnego i pomieszczenia socjalnego.

Konieczny sprzęt i wyposażenie sali wykładowej: rzutnik multimedialny+ ekran, flipchart lub tablica.

- w przypadku zajęć praktycznych: Lokal, w którym będą przeprowadzane zajęcia powinien być z dostępem do węzła sanitarnego i pomieszczenia socjalnego, wyposażony w sprzęt, urządzenia, surowce, produkty i półprodukty niezbędne do zajęć praktycznych.

5. Dysponowanie kadrą dydaktyczną:

Zajęcia teoretyczne i praktyczne powinny być prowadzone przez **minimum 1 wykładowcę** posiadającego wykształcenie minimum średnie (preferowane wykształcenie związane z tematyką szkolenia), posiadającego doświadczenie z zakresu prowadzenia szkoleń o tematyce związanej z przedmiotem zamówienia w postaci **przeprowadzenia minimum 2 szkoleń w okresie ostatnich 2 lat** przed dniem złożenia oferty.

6. Informacje na temat zakazu konfliktu interesów

Zamawiający nie może udzielić zamówienia Wykonawcom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązanie kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wobec Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

7. Brak przesłanek do wykluczenia z postępowania w związku z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (tj. Dz. U. z 2024 poz. 507)

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie dokumentów przedstawionych przez Wykonawcę, o których mowa w punkcie III litera e).

III. Opis sposobu przygotowania ofert oraz komunikowania się :

- a) Komunikacja w postępowaniu, w tym składanie ofert, wymiana informacji między Zamawiającym a Wykonawcą oraz przekazanie dokumentów i oświadczeń odbywa się **pisemnie za pomocą BK2021 (Baza Konkurencyjności)**.
- b) Oferta musi być sporządzona w języku polskim oraz wypełniona czytelnie.
- c) Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego zapytania ofertowego.
- d) Oferta złożona po terminie lub w inny sposób niż wskazany w zaproszeniu uważa się za nieważną.

e) Oferta musi być kompletna - zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki, składające się na ważną ofertę, to jest:

- wypełniony formularz ofertowy i podpisany przez przedstawiciela prawnego Wykonawcy – zgodnie z załącznikiem numer 3.

f) Do oferty musi być załączone Pełnomocnictwo – w przypadku, gdy oferta jest podpisana przez inną osobę niż przedstawiciel/e prawny/i Wykonawcy.

g) Oferta złożona w formie elektronicznej musi posiadać bezpieczny podpis elektroniczny weryfikowany za pomocą ważnego kwalifikowalnego certyfikatu z zachowaniem zasad przewidzianych w przepisach o podpisie elektronicznym lub podpis potwierdzony profilem zaufanym elektronicznej platformy usług administracji publicznej.

h) Oferta winna być złożona w wersji pełnokolorowej. Wykonawca zobowiązany jest do oznakowania wszystkich dokumentów wytworzonych przez siebie i związanych z realizacją szkolenia w sposób określony w **Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 w zakresie informacji i promocji w zakresie informacji i promocji** oraz w **Księdze tożsamości Wizualnej marki Fundusze Europejskie 2021-2027**

IV. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

V. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

VI. Kryteria wyboru oferty szkoleniowej - można uzyskać max.

(maksymalnie) 100 pkt. (punktów)

Zamawiający dokonuje wyboru oferty, biorąc pod uwagę poniższe kryteria:

1. Koszty szkolenia (max. 50 pkt.);
2. Jakość oferowanego programu, w tym wykorzystanie standardów kwalifikacji zawodowych i modułowych programów szkoleń zawodowych (max. 7 pkt.);
3. Certyfikaty jakości usług posiadane przez instytucję szkoleniową (10 pkt.);
4. Dostosowanie kwalifikacji i doświadczenia kadry dydaktycznej do zakresu szkolenia (max. 25 pkt.);
5. Dostosowanie wyposażenia dydaktycznego i pomieszczeń do potrzeb szkolenia z uwzględnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków realizacji szkolenia (max. 8 pkt.).

Ad. 1.

Koszt szkolenia (max. 50 pkt.):

$P = \frac{C_n}{C_o} \times W$	P- liczba otrzymanych punktów Cn- cena oferty najtańszej Co- cena oferty badanej W- waga kryterium (50 pkt.)
--------------------------------	---

Ad.2.

Jakość oferowanego programu oceniana będzie w sytuacji, gdy instytucja szkoleniowa zaproponuje podstawowe (obowiązkowe) tematy zajęć edukacyjnych określonych w opisie przedmiotu zamówienia oraz **dodatkowe** tematy zajęć edukacyjnych (tematy te nie mogą powielać zakresu obowiązkowego ani też być powtórzeniem wiadomości). Dodatkowe tematy zajęć muszą podnosić jakość programu szkolenia i służyć nabywaniu wiedzy i kompetencji z zakresu zlecanego szkolenia (maksymalnie można otrzymać 7 pkt.)

W przypadku gdy instytucja szkoleniowa zaproponuje:

- podstawowe (obowiązkowe) tematy zajęć edukacyjnych określone w opisie przedmiotu zamówienia otrzyma – **2 pkt.**
- Jeden dodatkowy temat zajęć edukacyjnych z zakresu zlecanego szkolenia otrzyma – **3 pkt.**
- dwa i więcej dodatkowych tematów zajęć edukacyjnych z zakresu zlecanego szkolenia otrzyma – **5 pkt.**

Ad.3.

Posiadane przez Instytucję szkoleniową certyfikatu jakości usług (10 pkt.):

- Certyfikat systemu zarządzania jakością kształcenia/szkolenia wydany na podstawie międzynarodowych norm ISO lub akredytacja Kuratora Oświaty na prowadzenie szkoleń o tematyce zlecanego szkolenia lub inne równoważne na prowadzenie szkoleń o tematyce zlecanego szkolenia - 10 pkt.
- Brak certyfikatów – 0 pkt.

Należy dołączyć kopię certyfikatu jakości usług.

Ad.4.

Dostosowanie kwalifikacji i doświadczenia kadry dydaktycznej realizującej zajęcia teoretyczne i praktyczne (max.25 pkt):

Kwalifikacje wykładowców/ trenerów	Wykształcenie wyższe związane z tematyką szkolenia	12 pkt.
	Wykształcenie średnie związane z tematyką szkolenia	8 pkt.
	Studia podyplomowe lub kursy związane z tematyką szkolenia lub szczególne uprawnienia np. pedagogiczne	1-3 pkt.
Doświadczenie wykładowców/trenerów związane z przedmiotem zamówienia w okresie ostatnich 2 lat przed dniem złożenia oferty	2 przeprowadzone szkolenia	3 pkt.
	3-6 przeprowadzonych szkoleń	7 pkt.
	7 i więcej przeprowadzonych szkoleń	10 pkt.

Należy wykazać wyłącznie osoby, które będą faktycznie brały udział w przeprowadzeniu szkolenia. Każdy wykładowca/trener oceniany będzie zgodnie z powyższymi kryteriami, a w przypadku kilku osób do końcowej oceny kryterium zostanie przyjęta średnia arytmetyczna uzyskanych punktów poszczególnych osób.

Ad.5.

Warunki lokalowe do prowadzenia zajęć	sala szkoleniowa przestronna i przewiewna (minimum 2m²/na 1 uczestnika), gwarantująca naukę w warunkach wymaganych w przepisach bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wyposażona w sprzęt i urządzenia dostosowane do prowadzenia szkoleń będących przedmiotem zamówienia m.in. stoliki, krzesła (odpowiednio do liczby skierowanych osób) z dostępem do węzła sanitarnego i pomieszczenia socjalnego.	1 pkt
Wyposażenie sali wykładowej	rzutnik multimedialny+ ekran, flipchart lub tablica,	1 pkt
	dodatkowo inne elementy wyposażenia np. możliwość zaciemniania okien, klimatyzacja itd.	1 pkt
Materiały dydaktyczne	skrypt z zakresu szkolenia, notatnik i długopis	1 pkt
	Sprzęt, urządzenia, surowce, produkty i półprodukty jakie Wykonawca udostępni podczas szkolenia	1-2 pkt
	inne dodatkowe materiały dydaktyczne przydatne uczestnikom przekazane na własność np. podręczniki, filmy, itd.	1-2 pkt.

VII. Warunki zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania:

Przewiduje się możliwość dokonania zmian w umowie dot.

- a) zmniejszenia liczby uczestników szkolenia w przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych i niezawinionych przez Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a powodujących, że wykonanie zamówienia nie jest możliwe w liczbie uwzględnionej między stronami umowy. Zmiana nastąpi w formie aneksu.
- b) zmiany kadry prowadzącej szkolenie w szczególnie uzasadnionych przypadkach np. choroba wykładowcy. Osoba zastępująca musi posiadać taki sam lub wyższy poziom kwalifikacji i doświadczenia jak osoba zastępowana.
- c) zmianę miejsca wykonania zamówienia pod warunkiem, że zmiana ta jest konieczna z przyczyn niezależnych od Wykonawcy oraz pod warunkiem, że nie zmieni się obszar wykonania zamówienia wskazany w opisie przedmiotu zamówienia a warunki lokalowe zaproponowane przez wykonawcę będą porównywalne do warunków wskazanych w ofercie.
- d) zmiany terminu rozpoczęcia i zakończenia szkolenia w przypadku niemożliwych do przewidzenia zdarzeń losowych.

Zmiany wymienione w literach b, c, d mogą być wprowadzone na pisemny wniosek Wykonawcy. Zmiany te wymagają zgody Zamawiającego. Jeżeli zmiany wynikać będą ze strony Zamawiającego to Wykonawca zostanie o tym poinformowany.

Zamawiający informuje, że złożenie oferty nie będzie wiązało stron oraz, że w trakcie oceny ofert może zwracać się o dodatkowe informacje niezbędne przy dokonywaniu oceny.

Z up. STAROSTY
Dyrektor
Powiatowego Urzędu Pracy w Pucku