

Informacja

dotyczy: zapytania ofertowego na przeprowadzenie kursów zawodowych, spotkań z psychologiem oraz z doradcą zawodowym dla 38 uczestników projektu systemowego pt.: "Od bierności do aktywności - aktywizacja zawodowa osób z terenu gminy Skrwilno"

zamawiający wprowadza następujące zmiany w Zapytaniu Ofertowym:

1. Punkt 3.5

Jest:

Przeprowadzenie kursu prawa jazdy kat. C. Celem kursu jest przygotowanie osób do kierowania pojazdami ciężarowymi o dmc > 3,5 t (z wyjątkiem autobusu), zespołem pojazdów złożonym z tego pojazdu oraz z przyczepy lekkiej, ciągnikiem rolniczym lub pojazdem wolnobieżnym, pojazdami określonymi dla prawa jazdy kategorii AM. Szkolenie składa się z zajęć teoretycznych oraz praktycznych. Łączna liczba godzin nie może być mniejsza niż:

- zajęcia praktyczne – 30 godzin
- zajęcia teoretyczne – 20 godzin

Szkolenie powinno zakończyć się egzaminem wewnętrznym zarówno praktycznym jak i teoretycznym. Po uzyskaniu pozytywnego wyniku z obu części egzaminu wewnętrznego kursant winien otrzymać od jednostki szkolącej zaświadczenie o ukończeniu szkolenia, z którym kursant dokonuje zapisu na egzamin państwowy w WORD. Wymaga się aby w cenie szkolenia ujęta została kwota opłaty za egzamin państwowy w WORD. W przypadku zajęć praktycznych dopuszcza się odbywanie zajęć we wszystkie dni tygodnia (terminy ustalane indywidualnie pomiędzy instruktorem i kursantem) w godzinach od 6:00 do 22:00

Termin realizacji kursu: czerwiec - sierpień 2014 rok

Miejsce realizacji kursu: Rypin

Liczba uczestników kursu: 5

Liczba godzin kursu na osobę: 60 h (zajęcia teoretyczne i praktyczne)

Powinno być:

Przeprowadzenie kursu prawa jazdy kat. C. Celem kursu jest przygotowanie osób do kierowania pojazdami ciężarowymi o dmc > 3,5 t (z wyjątkiem autobusu), zespołem pojazdów złożonym z tego pojazdu oraz z przyczepy lekkiej, ciągnikiem rolniczym lub pojazdem wolnobieżnym, pojazdami określonymi dla prawa jazdy kategorii AM. Szkolenie składa się z zajęć teoretycznych oraz praktycznych. Łączna liczba godzin nie może być mniejsza niż:

- zajęcia praktyczne – 30 godzin

- zajęcia teoretyczne – 20 godzin

Szkolenie powinno zakończyć się egzaminem wewnętrznym zarówno praktycznym jak i teoretycznym. Po uzyskaniu pozytywnego wyniku z obu części egzaminu wewnętrznego kursant winien otrzymać od jednostki szkolącej zaświadczenie o ukończeniu szkolenia, z którym kursant dokonuje zapisu na egzamin państwowy w WORD. Wymaga się aby w cenie szkolenia ujęta została kwota opłaty za egzamin państwowy w WORD. W przypadku zajęć praktycznych dopuszcza się odbywanie zajęć we wszystkie dni tygodnia (terminy ustalane indywidualnie pomiędzy instruktorem i kursantem) w godzinach od 6:00 do 22:00

Termin realizacji kursu: czerwiec - sierpień 2014 rok

Miejsce realizacji kursu: Rypin

Liczba uczestników kursu: 5

Liczba godzin kursu na osobę: 50 h (zajęcia teoretyczne i praktyczne)

2. Punkt 3.11

Jest: Przeprowadzenie kursu kucharza małej gastronomii. Celem kursu jest przygotowanie uczestnika z zakresu wiedzy teoretycznej i praktycznej w dziedzinie gastronomicznej. Zdobyte umiejętności przyczynią się do podwyższenia kompetencji w tym zakresie co zwiększy możliwość na zdobycie pracy. Tematyka zajęć powinna obejmować przede wszystkim: podstawowe zasady BHP, zasady przechowywania produktów spożywczych, poznanie zasad żywienia i przygotowywania posiłków, kultura obsługi gości przy stole, przepisy kulinarne i sporządzanie potraw ich dekorowanie i podawanie, elementy carvingu. Łączna liczba godzin kursu powinna wynosić minimum 120 godzin dydaktycznych zajęć teoretycznych i praktycznych. Kurs powinien zakończyć się egzaminem oraz otrzymaniem zaświadczenia o ukończeniu kursu.

Miejsce realizacji kursu: Okalewo

Termin realizacji kursu: czerwiec – sierpień 2014 roku

Liczba uczestników kursu: 18

Liczba godzin kursu na osobę: 80 h (zajęcia teoretyczne i praktyczne)

Powinno być: Przeprowadzenie kursu kucharza małej gastronomii. Celem kursu jest przygotowanie uczestnika z zakresu wiedzy teoretycznej i praktycznej w dziedzinie gastronomicznej. Zdobyte umiejętności przyczynią się do podwyższenia kompetencji w tym zakresie co zwiększy możliwość na zdobycie pracy. Tematyka zajęć powinna obejmować przede wszystkim: podstawowe zasady BHP, zasady przechowywania produktów spożywczych, poznanie zasad żywienia i przygotowywania posiłków, kultura obsługi gości przy stole, przepisy kulinarne i sporządzanie potraw ich dekorowanie i podawanie, elementy carvingu. Łączna liczba godzin kursu powinna wynosić minimum 80 godzin dydaktycznych zajęć teoretycznych i praktycznych. Kurs powinien zakończyć się egzaminem oraz otrzymaniem zaświadczenia o ukończeniu kursu.

Miejsce realizacji kursu: Okalewo

Termin realizacji kursu: czerwiec – sierpień 2014 roku

Liczba uczestników kursu: 18

Liczba godzin kursu na osobę: 80 h (zajęcia teoretyczne i praktyczne)

Pozostałe ustalenia Zapytania ofertowego łącznie z terminem składania ofert nie ulegają zmianie.