Zespół Szkół Zawodowych

im. Jana Liszewskiego w Braniewie

14-500 Braniewo ul. Gdańska 19 tel. 55 243 26 06

Znak sprawy: RPWM.02.04.01-28-0030/17/12/1 **Braniewo, dnia 29.12.2017 r.**

Ogłoszenie o zamówieniu na postępowanie prowadzone na podstawie art.138o Ustawy Prawo Zamówień Publicznych na usługi społeczne, których wartość jest mniejsza niż kwoty określone w art. 138g ust. 1 na wykonanie usługi przeprowadzenia trzech kursów zawodowych:

„Wywary i sosy", „Profesjonalne techniki kulinarne dla początkujących" oraz „Desery" dla 3 nauczycieli **w ramach projektu pn. „Zawodowcy z Zespołu Szkół Zawodowych im. Jana Liszewskiego", RPWM.02.04.01-28-0030/17, realizowanego przez Zespół Szkół Zawodowych im. Jana Liszewskiego w Braniewie, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko - Mazurskiego na lata 2014-2020 Poddziałanie 2.4.1. „Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego – projekty konkursowe"**

Dane Zamawiającego:

Zespół Szkół Zawodowych im. Jana Liszewskiego w Braniewie

ul. Gdańska 19, 14-500 Braniewo

NIP 5821274161 Regon 00017708

1. **Przedmiot zamówienia**: *przeprowadzenie kursów zawodowych: „Wywary i sosy", „Profesjonalne techniki kulinarne dla początkujących" oraz „Desery" dla 3 nauczycieli przedmiotów zawodowych zawierających koszty kursów wraz materiałami dydaktycznymi oraz zakwaterowanie z wyżywieniem na okres trwania kursu*

Część I – *„Wywary i sosy”,*

Część II – „P*rofesjonalne techniki kulinarne dla początkujących”*

Część III - *„Desery”*

2. **Cel kursu:**

Część I - ***„Wywary i sosy”*** - tajemnice najlepszych wywarów i sosów oraz ich odpowiednie przygotowanie.

Część II –***„Profesjonalne techniki kulinarne dla początkujących”***- poznanie profesjonalnych technik przyrządzania posiłków, uniknięcie podstawowych błędów przy przygotowaniu klasycznych dań.

Część III - *„Desery”* - kurs ma na celu nabycie przez słuchaczy umiejętności: sporządzania ciast, kremów, mas i innych wyrobów ciastkarskich; montażu, dekoracji i wykańczania wyrobów ciastkarskich; przygotowania deserów cukierniczych oraz lodów; a także magazynowania i oceny surowców, przechowywania i ekspedycji wyrobów cukierniczych oraz obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu.

Kod CPV:

80500000-9 Usługi szkoleniowe

80530000-8 -Usługi szkolenia zawodowego

55110000 -4 Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 –Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

3. **Termin realizacji kursu:** I i II kwartał 2018 roku, z tym że szczegółowy termin zostanie uzgodniony z Zamawiającym.

4. **Ilość godzin do zrealizowania**:

Część I – *„Wywary i sosy”* – 24 godziny

Część II – *„Profesjonalne techniki kulinarne dla początkujących”* – 34 godziny

Część III - *„Desery”* - 7 godzin

5. Miejsce realizacji:

Teren RP

6. Zobowiązania Wykonawcy:

a. Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi w roku szkolnym 2017/2018 kurs „Wywary i sosy", „Profesjonalne techniki kulinarne dla początkujących" oraz „Desery" dla 3 nauczycieli z Zespołu Szkół Zawodowych im. Jana Liszewskiego w Braniewie (wraz z noclegiem i wyżywieniem w okresie trwania kursu), zgodnie z założeniami projektu;

b. *Ewaluacja (Przygotowanie i przeprowadzenie pre i post testu i/lub egzaminu wewnętrznego z zakresu wszystkich modułów tematycznych dla Uczestników/czek).*

c. Kursy „Wywary i sosy", „Profesjonalne techniki kulinarne dla początkujących" oraz „Desery" zostaną potwierdzone zaświadczeniami o ukończeniu szkolenia potwierdzającego zdobyte umiejętności - dopełnienie tego warunku będzie należało do Wykonawcy**.**

d. Przygotowanie programu i harmonogramu - Wykonawca jest zobowiązany przygotować program szkolenia objętego zamówieniem, według Załącznika nr 3 do postępowania.

e. a) Program uwzględnia minimum: tytuł szkolenia, liczbę godzin, wykładowcę, cele szkolenia, efekty i wskaźniki pomiaru efektów, tematykę zajęć wraz z liczbą godzin szkolenia z danego tematu. W obszarach tematycznych szkoleń i formach kształcenia, programy nauczania powinny być tworzone zgodnie z obowiązującymi podstawami programowymi oraz standardami kształcenia określonymi przez właściwych ministrów.

b) Harmonogram uwzględnia minimum: termin i miejsce realizacji szkolenia, tytuł szkolenia, wykładowcę i godziny realizacji szkolenia. Wykonawca ustali z każdym Uczestnikiem/czką indywidualnie, po czym dostarczy go Zamawiającemu.

Część I Minimalny program kursu - *„Wywary i sosy"*

WYWARY

Wywar rybny

Wywar na sosy rybne

Wywar drobiowy

Sos brązowy drobiowy

Demi glace

Consomme

SOSY

serowy z kalafiorem

aioli z ziemniakami

cytrynowo-szafranowy z selerem

pesto rosso z makaronem

z orzechów włoskich z gnocci

z orzeszków ziemnych z sate

hollandaise z rybą

beurre blanc z rybą

piwny z sandaczem

musztardowo-miodowy z łososiem

zabajony z borowikami z rybą w cieście

rakowy z solą

z czerwonych buraków ze śledziem

azjatycki z małżami św. Jakuba

bishop z krewetkami

nantua z homarem

bearnaise z wołowiną

pieprzowy z dziczyzną

diabelski z drobiem

paprykowy z dzikim drobiem

morelowy z jagnięciną i fasolą

cytrynowy z eskalopkiem cielęcym

cytrynowo-pomarańczowy vinaigrette

z pomarańczami

wiśniowy ze smażonym mlekiem

kokosowy z frittersami ananasowymi

cynamonowy z parfait czekoladowym

waniliowy z sufletem

karmelowy z tartą

Część II Minimalny program kursu - *„Profesjonalne techniki kulinarne dla początkujących”*

PRZYSTAWKI:

Spring roll z warzywami

Crostini

Pieczona mozzarella z pomidorami

Vitello tonnato

Tatar z łososia

Tatar wołowy

Rillettes z kaczki

Sałatka Waldorff

Sałatka Cezar

Sałatka nicejska

Sałatka grecka

Sałatka z czerwonych buraków

Sałatka toskańska

Tajska sałatka z wołowiną

WYWARY I ZUPY:

Wywar drobiowy

Consomme z kaczki i wołowiny

Krem z zielonego groszku z miętą

Zupa rybna „Bouillabaisse”

Zupa orientalna z soczewicą

SOSY I SALSY:

Mayo

Guacamole

Rouille

Hollandaise

Bearnaise

BBQ

Mięsny

Beurre Blanc

MAKARONY – nauka przygotowania makaronu od podstaw oraz poniższych sosów:

Carbonara

Pesto rosso

Pieczarkowo-kalafiorowy

RYŻ I KASZA – nauka doboru ryżu oraz kaszy do odpowiedniej metody przetwarzania oraz

trening:

Risotto

Sushi maki

Ryż kreolski

Kasza pęczak

Kasza gryczana

ZIEMNIAKI – nauka szerokiego wachlarza technik krojenia ziemniaków oraz trening:

Roesti

Gratin

Puree

Stampf

RYBY I OWOCE MORZA – nauka odpowiedniego doboru produktu, czyszczenia, filetowania, gotowania, pieczenia, wysmażania oraz łączenia z innymi produktami poniższych rodzajów ryb i owoców morza:

Łosoś

Okoń morski

Dorada

Ostrygi

Mule

Małże św. Jakuba

Krewetki

MIĘSA – nauka oprawiania, czyszczenia, krojenia, rozbioru, marynowania, pieczenia, duszenia, gotowania oraz smażenia drobiu oraz mięs czerwonych i przygotowanie poniższych mięs:

Pularda

Kacze piersi po chińsku

Sarna w skorupie orzechowej

Ragout z dzika

Coq au vin

Kurczak w zielonym curry

Frikadellen

Cordon bleu

Cielęcina blanquette

Steki

Wellington

Roastbeef

DESERY:

Semi fredo z ricottą

Biały mus kawowy

Creme brulee

Lody

Churros

Fondant

Suflet

Część III – Minimalny program kursu *„Desery”*

Won ton z owocami

Clafoutis

Krem Linzer

Kulki Mozzarta

Truffle czekoladowe

Suflet malinowy

Granita

Parfait z riccoty

Tort piwny

Bezy czekoladowe

f. Wykonawca zapewni uczestnikom podczas trwania całego kursu, zakwaterowanie wraz z wyżywieniem (wyżywienie w taki sposób, że w dniu przyjazdu uczestnicy otrzymają obiadokolację, a w dniu wyjazd śniadanie):

Część I – ***„Wywary i sosy”*** dla 3 uczestników w pokoju jednoosobowym w min. 2 gwiazdkowym. Nocleg nie powinien znajdować się dalej niż 2 km od miejsca szkolenia. Ilość noclegów uzależniona jest od ilości dni szkoleniowych. W kalkulacji należy uwzględnić również nocleg na 1 dzień przed rozpoczęciem kursu.

Część II – ***„Profesjonalne techniki kulinarne dla początkujących”*** dla 3 uczestników w pokoju jednoosobowym w min. 2 gwiazdkowym. Nocleg nie powinien znajdować się dalej

niż 2 km od miejsca szkolenia. Ilość noclegów uzależniona jest od ilości dni szkoleniowych. W kalkulacji należy uwzględnić również nocleg na 1 dzień przed rozpoczęciem kursu.

Część III – ***„Desery"*** dla 3 uczestników w pokoju jednoosobowym w min. 2 gwiazdkowym. Nocleg nie powinien znajdować się dalej niż 2 km od miejsca szkolenia. Ilość noclegów uzależniona jest od ilości dni szkoleniowych. W kalkulacji należy uwzględnić również nocleg na 1 dzień przed rozpoczęciem kursu.

g. Będzie informował Zamawiającego o zaistniałych problemach i trudnościach oraz obiektywnych ograniczeniach, występujących przy realizacji kursu;
h. Zapewni kadrę szkoleniową. Prowadzący kurs będzie posiadał odpowiednie kwalifikacje, zasób wiedzy, doświadczenie zawodowe (kopie dokumentów potwierdzające kwalifikacje wykładowców - potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę).

i. Zapewni osobę odpowiedzialną za sprawy organizacyjne związane z kursem tj. :

- gromadzenie i kompletowanie dokumentacji z kursu
- utrzymywanie stałego kontaktu z Zamawiającym.

Wykonawca podlega hospitacji i kontroli prowadzonej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego (w tym niezapowiedzianej) oraz przez uprawnione organy nadzoru.

A. **Warunki udziału w postępowaniu:**

O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli

przepisy prawa oraz Standardy RPO nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie;

c) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania

zamówienia.

d) Min. 1 Wykładowca na danym kursie musi posiadać co najmniej 3-letnie łączne doświadczenie zawodowe w obszarze problematyki szkolenia, do prowadzenia którego został dedykowany, wraz z podaniem podmiotów, w których wykładowca wykonywał obowiązki służbowe związane z tematyką szkolenia oraz podaniem przepracowanego okresu w ramach danego podmiotu oraz co najmniej 100

godzin doświadczenia praktycznego w prowadzeniu szkoleń wraz z podaniem informacji o liczbie godzin szkolenia z danego tematu oraz dla jakiego podmiotu było ono realizowane;

e) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

B. **Oferta musi zawierać:**

a) formularz ofertowy (załącznik nr 1 do ogłoszenia),

b) informacje potwierdzające spełnianie warunków przystąpienia do ogłoszenia (załącznik nr 2 do ogłoszenia),

c) program kursu (załącznik nr 3 do ogłoszenia).

C. **Kryteria wyboru oferty** – wybór dokonany zostanie na podstawie następującego kryterium:

1. Formalne – o udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Oferenci, którzy złożą kompletną i prawidłowo wypełnioną ofertę wraz z załącznikami.

2. Punktowe: Cena - 70 pkt, Doświadczenie – 30 pkt.

Opis sposobu obliczania kryterium cena: Cena powinna być podana w złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku wraz z wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami.

Punkty przyznawane za kryterium cena (C1) będą liczone wg wzoru:

C1= (Cmin:C0) x 30

Gdzie:

C1 – liczba punktów przyznana danej ofercie za kryterium cena

Cmin – cena najniższej oferty

C0 – cena badanej oferty

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium cena wynosi 70. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością dwóch miejsc po przecinku.

Opis przyznawania punktów za doświadczenie:

Ocena za doświadczenie dokonywana będzie w oparciu o liczbę przeprowadzonych szkoleń (w tematyce spójnej z zakresem Zamówienia) w okresie 3 ostatnich lat przed terminem składania ofert.

Weryfikacja na podstawie załącznika 2 wraz z dokumentami potwierdzającymi posiadane doświadczenie (referencje, protokoły odbiory, oświadczenia itp.).

Sposób przyznawania punktacji (C2):

a) 1 szkolenie w każdym temacie – 10 pkt.

b) 2 szkolenia w każdym temacie – 20 pkt.

c) 3 i więcej szkoleń każdym temacie – 30 pkt.

Ostateczna liczba punktów (C) będzie liczona wg wzoru:

C = C1 + C2

Gdzie:

C – suma pkt przyznanych danej ofercie

C1 – liczba pkt przyznana danej ofercie za kryterium cena

C2 - liczba pkt przyznana danej ofercie za kryterium doświadczenia

Łącznie możliwych do uzyskania 100 pkt (100%).

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę pkt (C).

Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.

Oferta nie spełniająca kryteriów zostanie odrzucona.

D. **Miejsce, termin i sposób złożenia oferty**:

a) Osobiście w Zespole Szkół Zawodowych im. Jana Liszewskiego, ul. Gdańska 19, 14-500 Braniewo - sekretariat

b) Listownie/kurierem – liczy się data wpływu do siedziby Zespołu Szkół Zawodowych im. Jana Liszewskiego w Braniewie

c) Poprzez email: sekretariat.zszbraniewo@gmail.com – liczy się data wpływu.

W przypadku oferty w wersji papierowej ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie z dopiskiem: Organizacja kursu *Wywary i sosy" lub/i „Profesjonalne techniki kulinarne dla początkujących" lub/i „Desery" dla 3 nauczycieli* w ramach projektu pn. „Zawodowcy z Zespołu Szkół Zawodowych im. Jana Liszewskiego w Braniewie".

Ofertę należy złożyć/przesłać do godz. 9:00 do dnia 10.01.2018 r.

E. **Osoba upoważniona do kontaktu w sprawie ogłoszenia:**

Specjalista ds. PZP – Justyna Jakubiak , 552432606

- Joanna Jankowska, 552432606

F. **Sposób oceny ofert** – Wykonawca, który spełni warunki udziału w postępowaniu oraz złoży najkorzystniejszą cenowo ofertę zostanie wybrany do wykonania usługi.

G. **Otwarcie ofert nastąpi w dniu 10.01.2018 r. o godz. 9:20 w Biurze Projektu**

H. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony na stronie internetowej Zespołu Szkół Zawodowych im. Jana Liszewskiego w Braniewie, a oferenci zostaną powiadomieni drogą mailową.

I. **Pozostałe informacje** – zamawiający zastrzega sobie prawo do:

a) odwołania niniejszego ogłoszenia;

b) zmiany terminu prowadzonego postępowania, w tym wydłużenia terminu składania ofert;

c) unieważnienia postępowania na każdym jego etapie, a także pozostawienia postępowania bez wyboru oferty;

d) nie dopuszcza się składania ofert częściowych.

Dyrektor ZSZ mgr Joanna Sokół

……...
(*data i podpis Kierownika Zamawiającego)*

Zespół Szkół Zawodowych

im. Jana Liszewskiego w Braniewie

14-500 Braniewo ul. Gdańska 19 tel. 55 243 26 06

Znak sprawy: **RPWM.02.04.01-28-0030/17/12/1**

Załącznik nr 1

FORMULARZ OFERTOWY

Dane teleadresowe oferenta:

(proszę o wypełnienie komputerowe lub ręczne drukowane)

Imię i nazwisko / nazwa Oferenta	
Adres Oferenta	
Telefon kontaktowy	
Fax, e-mail	

1. Odpowiadając na ogłoszenie dotyczące:

Usługa w zakresie kursów zawodowych, polegająca na przeprowadzeniu ***kursów „Wywary i sosy", „Profesjonalne techniki kulinarne dla początkujących" oraz „Desery"*** dla 3 nauczycieli w ramach projektu „Zawodowcy z Zespołu Szkół Zawodowych im. Jana Liszewskiego" współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko - Mazurskiego na lata 2014-2020 Poddziałanie 2.4.1. „Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego – projekty konkursowe"

oświadczam iż:

a. Zapoznałem/am się z treścią Ogłoszenia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nim zawarte.

b. Oferuję realizację usługi będącej przedmiotem zamówienia, zgodnie z wymogami opisanymi w Ogłoszeniu według poniższej kalkulacji*:*

c. *Oświadczam, iż posiadam referencje, protokoły odbioru.*

Lp.	Tematyka spójna z zakresem zamówienia	Liczba godzin szkoleniowych	Liczba dni szkoleniowych
1	***„Wywary i sosy”***		
2	***„Profesjonalne techniki kulinarne dla początkujących”***		
3	***„Desery”***		

Część I - ***„Wywary i sosy”***

Cena kursu z materiałami dydaktycznymi - 1 uczestnik kursu

Netto : …… zł

VAT: …….... zł

Brutto: ……..…….. zł

Słownie brutto ……..……

Cena kursu z materiałami dydaktycznymi - 3 uczestników kursu

Netto : …… zł

VAT: …….... zł

Brutto: ……..…….. zł

Słownie brutto ……..……

1 uczestnik kursu - nocleg

Netto : …… zł

VAT: …….... zł

Brutto: ……..…….. zł

Słownie brutto ……..……

3 uczestników kursu - nocleg

Netto : …….…….…… zł

VAT: …….……..... zł

Brutto: ……..…….. zł

Słownie brutto ……...……

1 uczestnik kursu - wyżywienie

Netto : …….…….…… zł

VAT: …….……..... zł

Brutto: ……..…….. zł

Słownie brutto ……..……

3 uczestników kursu - wyżywienie

Netto : …….…….…… zł

VAT: …….……..... zł

Brutto: ……..…….. zł

Słownie brutto ……...……

Całkowity koszt kursu zawodowego 1 uczestnik

Netto : …….…….…… zł

VAT: …….……..... zł

Brutto: ……..…….. zł

Słownie brutto ……..……

Całkowity koszt kursu zawodowego 3 uczestników

Netto : …… zł

VAT: …….... zł

Brutto: …….. zł

Słownie brutto ……

Część II ***„Profesjonalne techniki kulinarne dla początkujących*****"**

Cena kursu z materiałami dydaktycznymi - 1 uczestnik kursu

Netto : …… zł

VAT: …….... zł

Brutto: …….. zł

Słownie brutto ……

Cena kursu z materiałami dydaktycznymi - 3 uczestnik kursu

Netto : …… zł

VAT: …….... zł

Brutto: …….. zł

Słownie brutto ……

1 uczestnik kursu - nocleg

Netto : …… zł

VAT: …….... zł

Brutto: …….. zł

Słownie brutto ……

3 uczestników kursu - nocleg

Netto : …… zł

VAT: …….... zł

Brutto: …….. zł

Słownie brutto ……

1 uczestnik kursu - wyżywienie

Netto : …… zł

VAT: …….... zł

Brutto: …….. zł

Słownie brutto ……

3 uczestników kursu - wyżywienie

Netto : …… zł

VAT: …….... zł

Brutto: …….. zł

Słownie brutto ……

Całkowity koszt kursu zawodowego 1 uczestnik

Netto : …… zł

VAT: …….... zł

Brutto: …….. zł

Słownie brutto ……

Całkowity koszt kursu zawodowego 3 uczestników

Netto : …… zł

VAT: …….... zł

Brutto: ……..…….. zł

Słownie brutto ……..……

Część III ***„Desery”***

Cena kursu z materiałami dydaktycznymi - 1 uczestnik kursu

Netto : ……..…… zł

VAT: ……..…….... zł

Brutto: ……..…….. zł

Słownie brutto ……..……

Cena kursu z materiałami dydaktycznymi - 3 uczestnik kursu

Netto : ……..…… zł

VAT: ……..…….... zł

Brutto: ……..…….. zł

Słownie brutto ……..……

1 uczestnik kursu - nocleg

Netto : ……..…… zł

VAT: ……..…….... zł

Brutto: ……..…….. zł

Słownie brutto ……..……

3 uczestników kursu - nocleg

Netto : ……..…… zł

VAT: ……..…….... zł

Brutto: …….…….. zł

Słownie brutto ……..……

1 uczestnik kursu - wyżywienie

Netto : ……..…… zł

VAT: ……..……..... zł

Brutto: …….…….. zł

Słownie brutto ……..……

3 uczestników kursu - wyżywienie

Netto : ……..…… zł

VAT: ……..……..... zł

Brutto: …….…….. zł

Słownie brutto ……..……

Całkowity koszt kursu zawodowego 1 uczestnik

Netto : ……..…… zł

VAT: ……..……..... zł

Brutto: …….…….. zł

Słownie brutto ……..……

Całkowity koszt kursu zawodowego 3 uczestników

Netto : ……..…… zł

VAT: ……..……..... zł

Brutto: …….…….. zł

Słownie brutto ……..……

....

(miejscowość, data) (pieczęć i podpis Wykonawcy)

Zespół Szkół Zawodowych

im. Jana Liszewskiego w Braniewie

14-500 Braniewo ul. Gdańska 19 tel. 55 243 26 06

Znak sprawy: **RPWM.02.04.01-28-0030/17/12/1**

Załącznik Nr 2

INFORMACJE POTWIERDZAJĄCE SPEŁNIANIE WARUNKÓW PRZYSTĄPIENIA DO POSTĘPOWANIA

Lp.	Warunki	Ocena zasobu *
1	posiadany potencjał techniczny niezbędny do realizacji zamówienia	Posiadam/nie posiadam
2	dysponowanie kadrą niezbędną do realizacji zamówienia	Dysponuję/nie dysponuję
3	minimum trzyletnie doświadczenie w zakresie objętym zamówieniem	Posiadam/nie posiadam
4	wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych	Posiadam/nie posiadam

*niepotrzebne skreślić

Lp.	Nazwa kursu/szkolenia	Liczba przeszkolonych osób	Termin realizacji kursu/szkolenia
1			
2			
3			
4			

....

(miejscowość, data) (pieczęć i podpis Wykonawcy)

Zespół Szkół Zawodowych

im. Jana Liszewskiego w Braniewie

14-500 Braniewo ul. Gdańska 19 tel. 55 243 26 06

Znak sprawy: **RPWM.02.04.01-28-0030/17/12/1** **Załącznik nr 3**

PROGRAM /TEMATYKA/ LICZBA GODZIN KURSU

realizowanego w ramach projektu „Zawodowcy z Zespołu Szkół Zawodowych im. Jana Liszewskiego"

Nazwa kursu: ……

Miejsce kursu: ……

LP.	PROGRAM SZKOLENIA	LICZBA GODZIN	IMIĘ I NAZWISKO PROWADZĄCEGO
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

..... ……

(miejscowość, data) (pieczęć i podpis Wykonawcy)