

Znak sprawy: CAZ.U.271.4.2017

Łuków, dn. 06.07.2017 r.

**Dotyczy:** w postępowaniu o udzielenie zamówienia na usługę społeczną, polegającą na organizacji i przeprowadzeniu szkolenia grupowego: „**Kucharz**” w ramach projektu „**Aktywizacja osób w wieku 30 lat i więcej pozostających bez pracy w powiecie łukowskim (III)**” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zamawiający wprowadza następujące zmiany w Ogłoszeniu:

**Zamawiający zmienia zapis Punkt II ppkt. 8**

**Było:**

8. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia uczestnikom szkolenia:

- a) samodzielnego stanowiska na zajęciach teoretycznych,
- b) warunków zajęć szkolenia zgodnie z przepisami BHP,
- c) sprzętu, narzędzi materiałów i produktów żywnościowych niezbędnych do realizacji programu szkolenia w zakresie zajęć teoretycznych jak i praktycznych,
- d) wykonywania zajęć praktycznych z zachowaniem bezpiecznych i higienicznych warunków realizacji szkolenia z zapewnieniem osobom szkolonym właściwej odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej przewidzianym na stanowisku na którym odbywa się szkolenie,
- e) co najmniej następujących materiałów dydaktycznych: notatnik, długopis, książka lub skrypt z gastronomii oraz książka lub skrypt z zakresu przedsiębiorczości, dla każdego uczestnika, które przejdą na ich własność po zakończeniu szkolenia. Materiały muszą być ologowane i przekazane uczestnikom szkolenia najpóźniej w pierwszym dniu szkolenia. Uczestnicy muszą pokwitować ich odbiór własnoręcznym podpisem,
- f) wykonywania zajęć praktycznych z zachowaniem bezpiecznych i higienicznych warunków realizacji szkolenia z zapewnieniem osobom szkolonym właściwej odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej przewidzianej na stanowisku, na którym odbywa się szkolenie,
- g) ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków uczestników szkolenia, wskazanych przez Zamawiającego, którym: nie przysługuje prawo do stypendium

lub przysługuje prawo do stypendium na podstawie art. 41 ust. 3b ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, nie zwiększając całkowitego kosztu szkolenia.

**Powinno być:**

8. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia uczestnikom szkolenia:

- a) samodzielnego stanowiska na zajęciach teoretycznych,
- b) warunków zajęć szkolenia zgodnie z przepisami BHP,
- c) sprzętu, narzędzi materiałów i produktów żywnościowych niezbędnych do realizacji programu szkolenia w zakresie zajęć teoretycznych jak i praktycznych,
- d) serwisu kawowego: w postaci napojów gorących (kawa, herbata), woda mineralna (min. 0,5L na osobę dziennie), cukier, mleko/śmietanka oraz pieczywo cukiernicze, ciastka, kanapki,
- e) co najmniej następujących materiałów dydaktycznych: notatnik, długopis, książka lub skrypt z gastronomii oraz książka lub skrypt z zakresu przedsiębiorczości, dla każdego uczestnika, które przejdą na ich własność po zakończeniu szkolenia. Materiały muszą być ologowane i przekazane uczestnikom szkolenia najpóźniej w pierwszym dniu szkolenia. Uczestnicy muszą pokwitować ich odbiór własnoręcznym podpisem,
- f) wykonywania zajęć praktycznych z zachowaniem bezpiecznych i higienicznych warunków realizacji szkolenia z zapewnieniem osobom szkolonym właściwej odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej przewidzianej na stanowisku, na którym odbywa się szkolenie,
- g) ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków uczestników szkolenia, wskazanych przez Zamawiającego, którym: nie przysługuje prawo do stypendium lub przysługuje prawo do stypendium na podstawie art. 41 ust. 3b ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, nie zwiększając całkowitego kosztu szkolenia.

**Pozostałe zapisy Ogłoszenia nie ulegają zmianie.**