

Ogłoszenie nr 509831-N-2019 z dnia 2019-02-05 r.

Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica: Realizacja kursów i szkoleń w ramach projektu „Kompetentny uczeń – wykwalifikowany pracownik ”

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Tak

Nazwa projektu lub programu

Zamówienie finansowane w ramach projektu pn. „Kompetentny uczeń – wykwalifikowany pracownik” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa III Kompetencje i kwalifikacje

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica, krajowy numer identyfikacyjny 18431300000, ul. ul. Jagiellońska 4 , 18200 Wysokie Mazowieckie, woj. podlaskie, państwo Polska, tel. 086 275 25 88, e-mail andrzejjamiolkowski@interia.pl,

faks 086 275 24 36.

Adres strony internetowej (URL): www.zszwysmaz.podlasie.pl

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Tak

www.zszwysmaz.podlasie.pl; bip.zsz.st.wysmaz.wrotapodlasia.pl

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Tak

www.zszwysmaz.podlasie.pl; bip.zsz.st.wysmaz.wrotapodlasia.pl

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak

Inny sposób:

w formie pisemnej w siedzibie zamawiającego osobiście, przez operatora publicznego lub pośłańca

Adres:

Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica, ul. Jagiellońska 4, 18-200 Wysokie Mazowieckie

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Realizacja kursów i szkoleń w ramach projektu „Kompetentny uczeń – wykwalifikowany pracownik ”

Numer referencyjny: ZSZ.230.3.2019

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:

wszystkich części

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku

partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: 3.2. Przedmiotem zamówienia jest realizacja kursów

w ramach projektu: „Kompetentny uczeń – wykwalifikowany pracownik ” – w podziale na 7 części wg poniższego zestawienia: Część 1-Kurs Barista I stopnia dla uczniów Część 2-Kurs barmański dla uczniów Część 3- Kurs prawo jazdy kat B Część 4 - Kurs spedytor (spedycja i transport od podstaw) dla uczniów Część 5 - Kurs obsługi kas fiskalnych dla uczniów Część 6 - Szkolenie Produkcja deserów lodowych dla uczniów Część 7 - Szkolenie Serowar dla uczniów

II.5) Główny kod CPV: 80500000-9

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
80530000-8
80411200-0

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* **zakończenia:** 2019-12-20

II.9) Informacje dodatkowe:

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków: - w zakresie części nr 3 - posiada wpis do rejestru przedsiębiorców prowadzących ośrodek szkolenia kierowców prowadzony przez właściwy organ, umożliwiający świadczenie usług zgodnie z wymaganiami niniejszej SIWZ.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: nie dotyczy

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: - do wszystkich części zamówienia: spełnia warunki dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej tj. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał co najmniej jedno szkolenie/kurs zawodowe (ogólnie).

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Nie

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp Nie Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. Do części 3 dokument potwierdzający, że wykonawca jest wpisany do rejestru prowadzących ośrodek szkolenia kierowców prowadzonego przez właściwy organ, umożliwiającą świadczenie usług zgodnie z wymaganiami niniejszej SIWZ. 2. Do wszystkich części: wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

1. Zamawiający przypomina o obowiązku wynikającym z art. 24 ust. 11 PZP – tj. obowiązku przekazania przez wykonawcę w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 PZP, oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 PZP. 2.

Stosowne pełnomocnictwo w przypadku reprezentowania 3. Zobowiązanie podmioty trzeciego jeśli dotyczy

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu

(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*) Nie

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej: Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
cena	60,00
doświadczenie	40,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

Tak

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Tak

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

- Czas trwania zamówienia może ulec wydłużeniu – wyłącznie za zgodą Zamawiającego, w sytuacji wystąpienia okoliczności, których przyczyna nie wynika bezpośrednio z winy Wykonawcy,

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2019-02-14, godzina: 10:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

>

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane Nie

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część nr: 1 Nazwa: Kurs Barista I stopnia dla uczniów

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i przeprowadzenie kursu Barista I stopnia w wymiarze 24 godzin dla 16 uczniów. Kurs baristyczny pozwala na zgłębienie wiedzy o kawie jako naparze, gatunkach ziaren. Teoria pozwala zrozumieć, dlaczego kawa ma taki intensywny smak oraz aromatyczny zapach. Podczas zajęć praktycznych uczestnicy mają możliwość poznania wielu rodzajów kaw, uczą się ich przyrządzania do perfekcji. Latte Art to sztuka tworzenia rysunków i wzorów z mleka na powierzchni kawy espresso. Zakres i program kursu: I. Część teoretyczna: – Trivia, zarys historyczny i kulturowy – Kawa – roślina. Rejony uprawy, odmiany kawy, wymagania – Kawa – ziarno. Rozróżnienie ze względu na sposób zbierania, metodę przetwarzania i stopień wypalenia – Kawa – napój. Najważniejsze metody przyrządzania – Zasady serwowania napojów gorących – Teoria espresso. Parametry, zasada 4M, chemia espresso II. Część praktyczna: – Espresso: ustawianie młynka, prawidłowe metody dozowania i ubijania, Espresso classico, ristretto, lungo, doppio, Americano, - Kawy mleczne: ubijanie mleka, steamery, classic cappuccino, cafe latte i cafe latte machiato, espresso machiato, - Kawy deserowe, z czekoladą, z alkoholem, espresso affogato, espresso con panna, kawa po wiedeńsku, mocha i moccacino, irishcoffee, - Latte art - wzory lane z ręki, rysowane sosem i szpikulcem, - Czyszczenie ekspresu. Grupa docelowa kursu: 16 uczniów Liczba grup: 2 Termin szkolenia: grupa 1. III-IV.2019, grupa 2. XI-XII.2019 Liczba godzin szkoleniowych na grupę: 24 Minimalna liczba godzin zajęć praktycznych na grupę: 12 Warunki dodatkowe dla kursu– Uczestnik szkolenia otrzymuje od Wykonawcy nieodpłatne materiały szkoleniowe, w formie papierowej i/ lub elektronicznej (na płycie CD lub Pendrive) Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu na zakończenie kursu i wydania certyfikatu (w języku polskim i angielskim) potwierdzającego ukończenie kursu i przekazania kopii certyfikatu Zamawiającemu. Certyfikat powinien zawierać informację o nabytych kompetencjach i liczbę godzin szkolenia. Zamawiający udostępni własną salę do prowadzenia ww. zajęć. W zakres usługi szkoleniowej wchodzi m.in.: koszty wynagrodzenia kadry, koszt badań lekarskich (jeśli dotyczy), catering (co najmniej 1 posiłek/8godzin szkolenia), koszt materiałów szkoleniowych, koszt egzaminu i certyfikatu potwierdzającego uzyskane kwalifikacje.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 80500000-9, 80530000-8

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-20

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00

doświadczenie	40,00
---------------	-------

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: Kurs barmański dla uczniów

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji kursu barmańskiego, 2. Zakres i tematyka szkolenia: 1. Wprowadzenie do zawodu barmana • Obowiązki barmana • Kultura pracy i dbałość o własny wizerunek • Kształtowanie pewności siebie i wiary we własne możliwości • Etyka barmana • Organizacja i techniki pracy barmana • Optymalizacja ruchów i ergonomia pracy 2. Terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego oraz rodzaje stosowanego szkła i miary barowe 3. Alkoholoznawstwo (włączając wszystkie kategorie alkoholi spotykane w światowych barach, ich produkcję i zastosowanie) • Zarys technologii napojów alkoholowych • Towaroznawstwo • Podział alkoholi i koktajli • Degustacja 4. Miksologia- zasady komponowania napojów mieszanych (wszystkie kategorie koktajli z uwzględnieniem mocktaili) • Koktajle na bazie alkoholi białych: wódka, gin, tequila, rum • Koktajle na bazie alkoholi kolorowych: whisky, brandy, cognac • Koktajle z użyciem likierów, win wzmocnionych i aromatyzowanych • Koktajle warstwowe, płonące i widowiskowe • Koktajle w świeżych owocach • Koktajle bezalkoholowe 5. Dekoracje (garnish) oraz sztuka prezentacji 6. Odpowiedzialne serwowanie alkoholu 7. Obsługę Gości przy barze i przy stoliku w tym elementy pracy kelnerskiej • Bar koktajlowy • Bar hotelowy • Bar klubowy 8. Organizację baru i pracy barmana, w tym zarządzanie barem 9.

Wprowadzenie do Working Flair w tym Free Pouringu Grupa docelowa kursu: 20 uczniów Liczba grup: 2 Termin szkolenia: grupa 1. III- IV.2019, grupa 2. XI-XII.2019 Liczba godzin szkoleniowych na grupę: co najmniej 40 Kurs powinien składać się z części teoretycznej oraz praktycznej Warunki dodatkowe dla kursu– Uczestnik szkolenia otrzymuje od Wykonawcy nieodpłatne materiały szkoleniowe, w formie papierowej i/ lub elektronicznej (na płycie CD lub Pendrive) Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu na zakończenie kursu i wydania certyfikatu (w języku polskim i angielskim) potwierdzającego ukończenie kursu i przekazania kopii certyfikatu Zamawiającemu. Certyfikat powinien zawierać informację o nabytych kompetencjach i liczbę godzin szkolenia. Zamawiający udostępni własną salę do prowadzenia ww. zajęć. W zakres usługi szkoleniowej wchodzi m.in.: koszty wynagrodzenia kadry, koszt badań lekarskich (jeśli dotyczy), catering (co najmniej 1 posiłek/8godzin szkolenia), koszt materiałów szkoleniowych, koszt egzaminu i certyfikatu potwierdzającego uzyskane kwalifikacje.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 80500000-9, 80530000-8

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-20

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
doświadczenie	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 3 Nazwa: Kurs prawo jazdy kategorii B dla uczniów

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji kursu prawo jazdy kategorii B wraz z egzaminem i dokumentem potwierdzającym nabycie kwalifikacji, zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia wraz z egzaminem i dokumentem potwierdzającym nabycie kwalifikacji, będącego przedmiotem niniejszego zapytania, zostanie przeprowadzone przez podmioty posiadające wpis do rejestru instytucji szkoleniowych (RIS), MSUES oraz wpis do rejestru przedsiębiorców prowadzących ośrodki szkolenia kierowców.

2. Zakres szkolenia: Kurs winien obejmować łącznie 60 godzin zajęć na uczestnika w tym : - 30 godzin zajęć teoretycznych (1 godzina = 45 minut), - 30 godzin zajęć praktycznych (1 godzina = 60 minut), - koszt materiałów dydaktycznych, - koszt egzaminu wewnętrznego teoretycznego i praktycznego, - wydanie zaświadczeń kończących kurs/ dokumentu potwierdzającego nabycie kwalifikacji Grupa docelowa kursu: 7 uczniów Liczba grup: 2

Termin szkolenia: grupa 1. III- IV.2019, grupa 2. XI-XII.2019

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 80500000-9, 80411200-0

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-20

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
doświadczenie	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 4 Nazwa: Kurs spedytor (spedycja i transport od podstaw) dla uczniów

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty**

budowlane: 1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja kursu w zakresie wiedzy i umiejętności praktycznych, w temacie transportu i spedycji, zarządzania pracą kierowców, zarządzania magazynem, a także organizacją egzaminu i wydaniem niezbędnych zaświadczeń i certyfikatów w tym zakresie. Kurs kończyć powinien się egzaminem potwierdzającym nabycie przez Uczestników kursu kwalifikacji zawodowych w zakresie zgodnym z przedmiotem kursu, zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami dotyczącymi przeprowadzania egzaminów kwalifikacyjnych. 2. Zakres tematyczny: - Podstawowe pojęcia i terminy w transporcie i spedycji - Cele i znaczenie transportu i spedycji we współczesnym rynku - Uwarunkowania i podstawy prawne funkcjonowania firm przewozowych i spedycyjnych na rynku krajowym i międzynarodowym - Planowanie sprzedaży i operacji - Regulacje prawne w transporcie - Czas pracy kierowców - Zarządzanie magazynem (Nowoczesny Magazynier) Grupa docelowa kursu: 5 uczniów Liczba grup: 1 Termin szkolenia: X-XII.2019 Liczba godzin szkoleniowych na grupę: co najmniej 60. Kurs powinien składać się z części teoretycznej oraz praktycznej. Warunki dodatkowe dla kursu– Uczestnik szkolenia otrzymuje od Wykonawcy nieodpłatne materiały szkoleniowe, w formie papierowej i/ lub elektronicznej (na płycie CD lub Pendrive) Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu na zakończenie kursu i wydania certyfikatu (w języku polskim i angielskim) potwierdzającego ukończenie kursu i przekazania kopii certyfikatu Zamawiającemu. Certyfikat powinien zawierać informację o nabytych kompetencjach i liczbę godzin szkolenia. Zamawiający udostępni własną salę do prowadzenia ww. zajęć. W zakres usługi szkoleniowej wchodzi m.in.: koszty wynagrodzenia kadry, koszt badań lekarskich (jeśli dotyczy), catering (co najmniej 1 posiłek/8 godzin szkolenia), koszt materiałów szkoleniowych wersja rozszerzona, koszt egzaminu i certyfikatu potwierdzającego uzyskane kwalifikacje.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 80500000-9, 80530000-8

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-20

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
doświadczenie	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 5 Nazwa: Kurs - Obsługa kas fiskalnych dla uczniów

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i przeprowadzenie kursu Obsługa kas fiskalnych. Umiejętności, które uczeń powinien nabyć po kursie: uczestnicy mają

informacje na temat podstawowych zagadnień prawnych (m.in. Rozporządzenie Ministra Finansów w sprawie kas fiskalnych), potrafią rozróżnić rodzaje urządzeń fiskalnych: w małych placówkach handlowousługowych, w średnich i dużych sklepach, potrafią prowadzić sprzedaż na kodach towarowych oraz sprzedaż z wykorzystaniem kodów kreskowych, przy pomocy urządzeń wspomagających sprzedaż (czytnik kodów kreskowych), znają budowę paragonu. Celem kursu jest przyswojenie wiedzy zarówno z zakresu obowiązujących przepisów fiskalnych, praktycznej umiejętności prowadzenia sprzedaży w oparciu o kasę fiskalną, jak i prawidłowego stosowania obowiązków użytkownika kasy fiskalnej: – przygotowanie do podjęcia pracy zawodowej oraz przyspieszenie adaptacji w zawodach: kasjer, sprzedawca, barman, kelner, pracownik biurowy (sprzedaż i obsługa klienta), – nabycie umiejętności w posługiwaniu jednostanowiskowym zestawem (kasa fiskalna, czytnik kodów, waga) oraz programem magazynowo-fakturującym, – umożliwienie prowadzenia działalności gospodarczej we własnym imieniu (jako przedsiębiorca). Zakres szkolenia: • Wprowadzenie do terminologii fiskalnej, omówienie podstawowych ustaw i rozporządzeń Ministra Finansów, rodzaje i zastosowanie urządzeń fiskalnych, programowanie kas fiskalnych, stawki PTU (VAT). • Omówienie przepisów dotyczących polityki fiskalnej takich, jak: ulga i odzyskanie wydatków na zakup kasy, kary za brak ewidencji przy zastosowaniu kas, awaria kasy to przerwa w sprzedaży, kradzież kasy to podwójna strata, kontrola kas rejestrujących. • Podstawowe przepisy o kasach, kryteria i warunki techniczne, którym muszą odpowiadać kasy fiskalne, warunki stosowania kas przez podatników, obowiązkowe informacje zawarte na paragonie, budowa, rodzaje kas, systemy kasowe, kryteria i sposób prowadzenia kontroli przez US, obowiązki kasjera. • Opis techniczny kasy. Poznanie parametrów technicznych, podstawowej budowy i funkcjonalności różnych urządzeń fiskalnych w tym opis klawiatury oraz innych urządzeń do nich podłączanych (czytnik kodów kreskowych, waga, szuflada). Zapoznanie się z tematyką wymiany papieru i komunikatami kasy. • Funkcje kasy. Przedstawienie obsługi kasy, włączenie i wyłączenie kasjera. Dostęp oraz poruszanie się po MENU kasy. w szczególności omówione jest MENU KASJERA • Raporty. Omówienie zawartości raportów fiskalnych: dobowego i miesięcznego. Nauka zasad ich wytwarzania. • Sprzedaż. Omówienie i pokazanie sprzedaży w różnych trybach oraz konfiguracjach, anulowanie paragonu, wypłata z kasy oraz zamknięcie zmiany. Dodatkowo pokazanie sprzedaży wiązana, omówienie tematyki opakowań zwrotnych oraz rabatów i narzutów. 2. Ćwiczenia • Najczęściej popełniane błędy przez sprzedających: kasowanie całej transakcji, anulowanie dowolnego elementu transakcji i ostatniej pozycji, zerowanie stanu błędu. • Poznanie budowy kasy i funkcjonalności różnych urządzeń fiskalnych oraz innych urządzeń do nich podłączanych (czytnik kodów kreskowych, waga, szuflada). Wymiana papieru i reagowanie na komunikaty kasy. • Funkcje kasy. Obsługa kasy, włączenie i wyłączenie kasjera. Dostęp oraz poruszanie się po MENU kasy, w szczególności MENU KASJERA. • Poznanie podstawowej funkcjonalności programu magazynowo-fakturującego, wystawienie paragonu fiskalnego, wystawianie faktury VAT; dokonanie sprzedaży w oparciu o program, tworzenie i drukowanie dokumentów wewnętrznych firmy (FV, WZ, KP), prowadzenie magazynu, tworzenie baz danych towarów i kontrahentów. Grupa docelowa kursu: 10 uczniów Termin szkolenia: grupa 1. III- IV.2019, grupa 2. XI-XII.2019 Liczba grup: 2 Liczba godzin szkoleniowych na grupę: 16 Minimalna liczba godzin zajęć praktycznych na grupę: 10 Warunki dodatkowe dla kursu – Uczestnik szkolenia otrzymuje od Wykonawcy nieodpłatne materiały szkoleniowe, w formie papierowej i/ lub elektronicznej (na płycie CD lub Pendrive). Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu na zakończenie kursu i wydania certyfikatu, potwierdzającego ukończenie kursu i przekazania kopii certyfikatu Zamawiającemu. Certyfikat powinien zawierać informację o nabytych kompetencjach i liczbę godzin szkolenia. Zamawiający udostępni własną salę do prowadzenia ww. zajęć. Oferta powinna zawierać: cenę szkolenia, tematykę zajęć, planowaną liczbę

godzin, proponowane terminy szkolenia. W zakres usługi szkoleniowej wchodzi m.in.: koszty wynagrodzenia kadry, koszt badań lekarskich (jeśli dotyczy), catering (co najmniej 1 posiłek/8godzin szkolenia), koszt materiałów szkoleniowych wersja rozszerzona, koszt egzaminu i certyfikatu potwierdzającego uzyskane kwalifikacje.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 80500000-9, 80530000-8

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-20

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
doświadczenie	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 6 Nazwa: Szkolenie Produkcja deserów lodowych dla uczniów

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: 1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie szkolenia z zakresu produkcji deserów lodowych 2. Zakres tematyczny : * technologia produkcji lodów, * optymalne wykorzystanie komponentów, * bilansowanie mieszanek, * problemy technologiczne i ich rozwiązywanie, * praktyczna produkcja lodów i sorbetów, * dekoracja kuwet i ekspozycja witryny; * technologiczne warunki przygotowania atrakcyjnego deseru; * rodzaje deserów, * dobór składników i dodatków; * wybór, przechowywanie i przygotowanie owoców; * kompozycja i przygotowanie deserów w pucharach; * kompozycja i przygotowanie deserów na talerzach (spaghetti, lasagne itp.); * Obsługa klienta – zagadnienia ogólne; * Podstawowe wymogi prawidłowej obsługi klienta; * Podstawowe błędy w obsłudze klienta i sposoby ich unikania. * Typy klientów. * Obsługa reklamacji i praca w sytuacji kryzysowej. Grupa docelowa kursu: 10 uczniów Termin szkolenia: grupa 1 III- IV.2019, grupa 2 XI-XII.2019 Liczba grup: 2 Liczba godzin szkoleniowych na grupę: minimum 20 godziny, w tym 80% czasu szkolenia wypełniają zajęcia praktyczne realizowane na nowoczesnym sprzęcie lodziarskim. Warunki dodatkowe dla kursu – Uczestnik szkolenia otrzymuje od Wykonawcy nieodpłatne materiały szkoleniowe, w formie papierowej i/ lub elektronicznej (na płycie CD lub Pendrive). Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu na zakończenie kursu i wydania certyfikatu potwierdzającego ukończenie szkolenia i przekazania kopii certyfikatu Zamawiającemu. Certyfikat powinien zawierać informację o nabytych kompetencjach i liczbę godzin szkolenia. Zamawiający udostępni własną salę do prowadzenia ww. zajęć. Oferta powinna zawierać: cenę szkolenia, tematykę zajęć, planowaną liczbę godzin, proponowane terminy szkolenia. W zakres usługi szkoleniowej wchodzi m.in.: koszty wynagrodzenia kadry, koszt badań lekarskich (jeśli dotyczy), catering (co najmniej 1

posiłek/8godzin szkolenia), koszt materiałów szkoleniowych wersja rozszerzona, koszt egzaminu i certyfikatu potwierdzającego uzyskane kwalifikacje.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 80500000-9, 80530000-8

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-20

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
doswiadczenie	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 7 Nazwa: szkolenie Serowar

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie szkolenia z zakresu produkcji różnych rodzajów sera. Celem szkolenia jest samodzielna nauka warzenia serów rzemieślniczych lub rozwinięcie posiadanych umiejętności. Organizacja i realizacja szkolenia Serowar dla uczniów (w tym: wynagrodzenie trenera, nocleg, wyżywienie, ubezpieczenie, transport, sale, materiały z uwzględnieniem następujących zasad organizacji: a) szkolenie wyjazdowe (weekendowe) z zakresu produkcji wybranych rodzajów serów, b) zajęcia prowadzone będą przez fachowca w danej dziedzinie. 2. Zakres tematyczny : - technologia przygotowania podstawowych surowców i dodatków do produkcji serów, - parametry i technologia produkcji wybranych gatunków serów, - działanie podpuszczki i zakwasów i ich rola w produkcji serów, - technologia produkcji wybranych gatunków sera : gouda, camembert, riccotta, parmezan, ser typu korycińskiego, oscypek/parzenica, ser typu feta Grupa docelowa kursu: 10 uczniów Termin szkolenia: grupa 1 III- IV.2019, grupa 2 XI-XII.2019 Liczba grup: 2 Liczba godzin szkoleniowych na grupę: minimum 16 godzin, w tym 80% czasu szkolenia wypełniają zajęcia praktyczne realizowane na nowoczesnym sprzęcie. Warunki dodatkowe dla szkolenia: – Uczestnik szkolenia otrzymuje od Wykonawcy nieodpłatne materiały szkoleniowe, w formie papierowej i/ lub elektronicznej (na płycie CD lub Pendrive), - Uczestnik szkolenia ma zapewnione osobne stanowisko, przy którym samodzielnie uwarzy sery, - Wykonawca zapewni dogodne warunki i miejsce szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu na zakończenie kursu i wydania certyfikatu potwierdzającego ukończenie szkolenia i przekazania kopii certyfikatu Zamawiającemu. Certyfikat powinien zawierać informację o nabytych kompetencjach i liczbę godzin szkolenia. W zakres usługi szkoleniowej wchodzi m.in.: koszty wynagrodzenia kadry, koszt badań lekarskich (jeśli dotyczy), koszt transportu i całodzienne wyżywienie (3 posiłki dziennie), koszt materiałów szkoleniowych, koszt certyfikatu potwierdzającego uzyskane

kwalifikacje.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 80500000-9, 80530000-8

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-12-20

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
doświadczenie	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

DYREKTOR
Zespołu Szkół Zawodowych
mgr inż. Andrzej Jamiołkowski