

XXVII. Informacje szczegółowe SIWZ

1. Podział na części zamówienia

Nr części	Zakres części	Liczba zadań pisemnych do ułożenia / zrecenzowania	Liczba zadań praktycznych do ułożenia / zrecenzowania	Liczba wiązek do ułożenia / zrecenzowania
Część 1	Ułożenie 80 zadań do części pisemnej i 4 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.02) Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń w zawodzie Technik technologii żywności	80	4	2
Część 2	Ułożenie 80 zadań do części pisemnej i 4 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.02) Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń w zawodzie Technik technologii żywności	80	4	2
Część 3	Ułożenie 80 zadań do części pisemnej i 4 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.02) Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń w zawodzie Technik technologii żywności	80	4	2
Część 4	Zrecenzowanie 240 zadań do części pisemnej i 12 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.02) Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń w zawodzie Technik technologii żywności	240	12	6
Część 5	Ułożenie 80 zadań do części pisemnej i 4 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.03) Produkcja wyrobów piekarskich w zawodzie Technik technologii żywności	80	4	2
Część 6	Ułożenie 80 zadań do części pisemnej i 4 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.03) Produkcja wyrobów piekarskich w zawodzie Technik technologii żywności	80	4	2
Część 7	Ułożenie 80 zadań do części pisemnej i 4 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.03) Produkcja wyrobów piekarskich w zawodzie Technik technologii żywności	80	4	2
Część 8	Zrecenzowanie 240 zadań do części pisemnej i 12 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.03)	240	12	6



CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Sygn. sprawy: ZEFS/27/2017

	Produkcja wyrobów piekarskich w zawodzie Technik technologii żywności			
Część 9	<u>Ułożenie 80</u> zadań do części pisemnej i 5 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.04) Produkcja wyrobów cukierniczych w zawodzie Technik technologii żywności	80	5	2
Część 10	<u>Ułożenie 80</u> zadań do części pisemnej i 5 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.04) Produkcja wyrobów cukierniczych w zawodzie Technik technologii żywności	80	5	2
Część 11	<u>Ułożenie 80</u> zadań do części pisemnej i 5 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.04) Produkcja wyrobów cukierniczych w zawodzie Technik technologii żywności	80	5	2
Część 12	<u>Zrecenzowanie 240</u> zadań do części pisemnej i 15 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.04) Produkcja wyrobów cukierniczych w zawodzie Technik technologii żywności	240	15	6
Część 13	<u>Ułożenie 80</u> zadań do części pisemnej i 4 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.05) Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczywych w zawodzie Technik technologii żywności	80	4	2
Część 14	<u>Ułożenie 80</u> zadań do części pisemnej i 4 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.05) Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczywych w zawodzie Technik technologii żywności	80	4	2
Część 15	<u>Ułożenie 80</u> zadań do części pisemnej i 4 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.05) Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczywych w zawodzie Technik technologii żywności	80	4	2
Część 16	<u>Zrecenzowanie 240</u> zadań do części pisemnej i 12 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.05) Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczywych w zawodzie Technik technologii żywności	240	12	6
Część 17	<u>Ułożenie 80</u> zadań do części pisemnej i 4 zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.17) Organizacja i	80	4	2

JÓZEFA LEWARTOWSKIEGO 6, 00 - 190 WARSZAWA, T: (22) 53-66-500, F: (22) 53-66-504, W: CKE.EDU.PL, E: SEKRETARIAT@CKE.EDU.PL



Fundusze
Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny





CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Sygn. sprawy: ZEFs/27/2017

	nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych w zawodzie Technik technologii żywności			
Część 18	<u>Ułożenie 80</u> zadań do części pisemnej i <u>4</u> zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.17) Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych w zawodzie Technika technologii żywności	80	4	2
Część 19	<u>Ułożenie 80</u> zadań do części pisemnej i <u>4</u> zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.17) Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych w zawodzie Technika technologii żywności	80	4	2
Część 20	<u>Zrecenzowanie 240</u> zadań do części pisemnej i <u>12</u> zadań do części praktycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje (TG.17) Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych w zawodzie Technika technologii żywności	240	12	6

2. Termin wykonania zamówienia

Od dnia podpisania umowy do dnia 30.11.2018 r.

3. Termin składania ofert do dnia 29.11.2017 r., do godz. 14:00

4. Termin otwarcia ofert dnia 29.11.2017 r., godz. 14:15

Wydział Administracyjny i Gospodarczy

Dariusz *[Signature]*
KIEROWNIK

WICEDYREKTOR GOSPODARSTWA
[Signature]



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój 12-2020-1

Ewa Rudomino Artur Koprucha

JÓZEFA LEWARTOWSKIEGO 6, 00 - 190 WARSZAWA, T. (22) 53-66-500, F. (22) 53-66-504, W: CKE.EDU.PL, E: SEKRETARIAT@CKE.EDU.PL

Urząd
Zespołu ds. Projektów Współfinansowanych z EFS



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

Jacek Gozłiński
MÉNIZER PROJEKTU

[Signature]

Zespół ds. Projektów Współfinansowanych z EFS



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

Elżbieta Szadłowska
PRACOWNIK DS. ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

Zespół ds. Projektów Współfinansowanych z EFS

Zespół ds. Projektów Współfinansowanych z EFS

Paulina Golka
SPEJALISTA DS. PROCESU TWORZENIA ZADAŃ

