



**Słupca: Kurs małej gastronomii z obsługa imprez okolicznościowych i elementami carvingu dla 5 osób ze środków EFS**

**Numer ogłoszenia: 206525 - 2014; data zamieszczenia: 30.09.2014**

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Powiatowy Urząd Pracy, ul. Piastów 2, 62-400 Słupca, woj. wielkopolskie, tel. 063 2751444, faks 063 2751444.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** [www.pup-słupca.pl](http://www.pup-słupca.pl)

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Kurs małej gastronomii z obsługa imprez okolicznościowych i elementami carvingu dla 5 osób ze środków EFS.

**II.1.2) Rodzaj zamówienia:** usługi.

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie usługi szkolenia w zakresie: kursu małej gastronomii z obsługą imprez okolicznościowych i elementami carvingu dla 5 osób bezrobotnych lub poszukujących pracy, zarejestrowanych w Powiatowym Urzędzie Pracy w Słupcy ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego. Wspólny słownik zamówień 80530000-8- Usługi szkolenia zawodowego. 2. Celem szkolenia jest zdobycie wiedzy i nabycie praktycznych umiejętności gastronomicznych oraz przygotowanie do pracy w charakterze pracownika gastronomii z obsługą imprez okolicznościowych i elementami carvingu. 3. Program szkolenia musi być zrealizowany w łącznym wymiarze 160 godzin zegarowych oraz musi zawierać m.in. następujące zagadnienia: Moduł 1: mała gastronomia z obsługą imprez okolicznościowych (łącznie 135 godzin) - bezpieczeństwo i higiena pracy, - wyposażenie techniczne, - planowanie i organizowanie produkcji gastronomicznej, - technologia gastronomiczna z towaroznawstwem - planowanie posiłków i układanie menu - sporządzanie potraw na przyjęcia okolicznościowe i inne imprezy specjalne - zajęcia praktyczne (m.in. sporządzanie potraw z warzyw i ziemniaków, sporządzanie potraw z jaj, sporządzanie zup i sosów, potrawy z drobiu, mięsa, ryb, przekąski zimne i gorące, ciasta i desery) Moduł 2: elementy carvingu (łącznie 25 godzin) - historia i pochodzenie carvingu, - narzędzia do carvingu, - zasady i techniki carvingu, - zajęcia praktyczne (min. rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach i warzywach takich jak: arbuzy, melon, dynia, burak, kalarepa, rzodkiew, ogórek, cukinia, marchew i inne). 4. Program szkolenia musi być zrealizowany w łącznym wymiarze 160 godzin zegarowych, przypadających na każdego uczestnika szkolenia. Godzina zegarowa kursu liczy 60 minut i obejmuje zajęcia edukacyjne (dydaktyczne) liczące 45 min oraz przerwę, liczącą średnio 15 minut. 5. Do całkowitej liczby godzin szkolenia należy doliczyć czas na przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego, trwającego nie dłużej niż 4 godziny. 6. Kurs łącznie z egzaminem wewnętrznym musi być zrealizowany w ciągu maksymalnie 35 dni roboczych, przy czym tygodniowy wymiar zajęć musi wynosić przeciętnie nie mniej niż 25 godzin, natomiast dzienny wymiar zajęć nie może przekroczyć 8 godzin zegarowych. 7. W razie konieczności posiadania niezbędnych badań lekarskich do odbycia szkolenia koszt ten ponosi Zamawiający. 8. Zajęcia muszą odbywać się w godzinach pomiędzy 8.00 a 18.00. Zamawiający nie dopuszcza możliwości realizacji kursu w niedziele i święta. 9. Szkolenie musi zakończyć się: - egzaminem mającym na celu weryfikację umiejętności i/lub kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych przed komisją powołaną przez organizatora szkolenia i wydaniem stosownego zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji zawierającego, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej: numer z rejestru, imię i nazwisko oraz PESEL uczestnika szkolenia, a w przypadku cudzoziemca numer dokumentu stwierdzającego tożsamość, nazwę instytucji szkoleniowej przeprowadzającej szkolenie, formę i nazwę szkolenia, okres trwania szkolenia, miejsce i datę wydania zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji, tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych, podpis osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą szkolenie. UWAGA! Instytucje szkoleniowe, które wydają zaświadczenia zgodne z wzorem określonym w § 18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2014r., poz. 622) muszą dołączyć do tego zaświadczenia suplement zawierający: okres trwania szkolenia oraz tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych. Suplement musi być jednoznacznie powiązany z zaświadczeniem, do którego został wydany, tzn. musi zawierać numer z rejestru zaświadczenia, do którego suplement jest dodatkiem. Zamawiający zastrzega sobie, prawo uczestnictwa wyznaczonego pracownika urzędu w egzaminie wewnętrznym, w celu zapewnienia wysokiej jakości szkolenia oraz rzetelnego potwierdzenia zdobytej wiedzy merytorycznej i/lub praktycznej szkolenia. - oraz wydaniem certyfikatu uczestnictwa w szkoleniu współfinansowanym przez Unię Europejską. Certyfikat musi być



oznaczony logo EFS zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Na certyfikacie musi być umieszczona informacja o współfinansowaniu oraz nazwa projektu: Działanie 6.1.3 Zaplanuj swoją przyszłość. 10. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom szkolenia napoje (zimne i gorące) oraz drobny poczęstunek (np. ciastka, drożdżówki) podczas przerw. 11. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom szkolenia samodzielne stanowiska pracy, materiał do zajęć praktycznych z zakresu gotowania, niezbędny sprzęt kuchenny (urządzenia, narzędzia, przybory itp.), materiały szkoleniowe (produktów spożywczych) wspomagające tematykę szkolenia oraz materiały do robienia notatek (zeszyt i długopis). 12. Wykonawca ma obowiązek ubezpieczyć wszystkich uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania szkolenia. Poniesiony przez instytucję szkoleniową wydatek na ten cel nie może zostać ujęty w kalkulacji kosztów i jednocześnie nie może mieć wpływu na cenę szkolenia. Wydatek ten będzie stanowił wkład własny instytucji szkoleniowej. 13. Miejsce szkolenia: zajęcia teoretyczne i praktyczne: 62-400 Słupca (woj. wielkopolskie)..

**II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.83.00.00-8.

**II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej:** nie.

**II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej:** nie.

**II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:** Zakończenie: 28.11.2014.

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

### **III.2) ZALICZKI**

### **III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW**

- **III.3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**  
**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**
  - Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli wykonawca oświadczy, że: - posiada aktualny na 2014 rok wpis do rejestru instytucji szkoleniowych, prowadzony przez właściwy - dla siedziby jednostki szkoleniowej - wojewódzki urząd pracy (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 27.10.2004r. w sprawie rejestru instytucji szkoleniowych Dz.U. Nr 236 poz. 2365, /Zamawiający dokona sprawdzenia na stronie internetowej [www.ris.praca.gov.pl](http://www.ris.praca.gov.pl) czy Wykonawca posiada aktualny na 2014r. wpis do rejestru instytucji szkoleniowych/.
- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**  
**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**
  - Warunek ten nie został określony i zostanie uznany za spełniony po złożeniu oświadczenia (zał. Nr 2 do SIWZ).
- **III.3.3) Potencjał techniczny**  
**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**
  - Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że: - dysponuje lub będzie dysponował odpowiednimi /spełniającymi przepisy BHP i Przeciw Pożarowe, oraz przystosowanymi do zajęć dydaktycznych/ pomieszczeniami do przeprowadzenia zajęć teoretycznych, których liczba i pojemność jest adekwatna do wielkości grupy szkoleniowej, - dysponuje lub będzie dysponował co najmniej 5 stanowiskami pracy wyposażonymi w niezbędny sprzęt kuchenny do prawidłowej realizacji zamówienia i udostępnionymi przez Wykonawcę bezrobotnym na czas trwania szkolenia.
- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**  
**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**
  - - dysponuje lub będzie dysponował osobami o odpowiednich kwalifikacjach niezbędnych do prawidłowej realizacji szkolenia objętego przedmiotem zamówienia, z zastrzeżeniem wykładowcy przewidziani do prowadzenia zajęć teoretycznych i instruktorzy zajęć praktycznych muszą posiadać wykształcenie co najmniej średnie zgodne z kierunkiem zajęć, które będą prowadzić lub tytuł mistrza w zawodzie kucharz. Ponadto każdy wykładowca/instruktor musi posiadać minimum roczne doświadczenie zawodowe zgodne z kierunkiem zajęć, które będą prowadzić w pracy dydaktycznej, przez którą należy rozumieć pracę w jednostkach szkolących, szkołach, uczelniach, instytucjach i innych placówkach polegającą na prowadzeniu wykładów, ćwiczeń, seminariów, kursów, warsztatów, konferencji itp. Wymagania dotyczące kadry szkoleniowej musi spełniać każda osoba wskazana przez Wykonawcę.
- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**



#### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- o Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że podlega ubezpieczeniu od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, co potwierdzone zostanie opłaconą polisą ubezpieczeniową a w przypadku jej braku innym dokumentem potwierdzającym posiadanie ubezpieczenia OC w powyższym zakresie.

### **III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY**

#### **III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

- wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami;
- wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami;
- oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
- opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 pkt 4 ustawy, na zasoby innych podmiotów przedkłada następujące dokumenty dotyczące podmiotów, zasobami których będzie dysponował wykonawca:

- opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że inny podmiot jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia;

#### **III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;

#### **III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

### **III.6) INNE DOKUMENTY**

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

Oświadczenie wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu z art.22 ust.1 prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2013, poz. 907 z późn.zm.)

SEKCJA IV: PROCEDURA

### **IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** przetarg nieograniczony.

### **IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**

**IV.2.1) Kryteria oceny ofert:** cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

- 1 - Cena - 70
- 2 - posiadane certyfikaty jakości usług - 10
- 3 - doświadczenie Wykonawcy w prowadzeniu szkoleń obejmujących przedmiot zamówienia - 10
- 4 - dostosowanie kwalifikacji i doświadczenia kadry dydaktycznej do zakresu szkolenia - 8
- 5 - prowadzenie analiz skuteczności i efektywności przeprowadzanych szkoleń - 2

### **IV.3) ZMIANA UMOWY**

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

#### **Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian**

Zamawiający dopuszcza następujące zmiany zawartej umowy: - zmianę osób, które uczestniczyć będą w wykonaniu zamówienia, pod warunkiem, że zmiana ta jest konieczna z przyczyn niezależnych od Wykonawcy oraz pod warunkiem, że osoba wskazana przez Wykonawcę będzie posiadała doświadczenie i kwalifikacje odpowiadające co



najmniej doświadczeniu i kwalifikacjom osoby wymienionej w ofercie, - zmianę miejsca wykonania zamówienia pod warunkiem, że zmiana ta jest konieczna z przyczyn niezależnych od Wykonawcy oraz pod warunkiem, że nie zmieni się miejscowość wykonania zamówienia a warunki lokalowe zaproponowane przez Wykonawcę będą porównywalne do warunków wskazanych w ofercie, - zmianę terminu wykonania zamówienia pod warunkiem, że zmiana ta jest konieczna z przyczyn niezależnych od Wykonawcy oraz pod warunkiem, że zachowany zostanie przeciętny tygodniowy wymiar 25 godzin zegarowych szkolenia, - zmniejszenia liczby uczestników szkolenia pod warunkiem, że zmiana ta jest konieczna z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, - zmianę wysokości wynagrodzenia pod warunkiem, że zmiana ta nie doprowadzi do podwyższenia wynagrodzenia Wykonawcy, - zmianę kosztu osobogodziny szkolenia pod warunkiem, że nastąpiły okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili podpisania umowy i pod warunkiem, że zmiana ta nie doprowadzi do podwyższenia wynagrodzenia Wykonawcy.

#### **IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

##### **IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:**

bip.pup-slupca.pl

**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** Powiatowy Urząd Pracy w Słupcy ul. Piastów 2 62-400 Słupca.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 07.10.2014 godzina 13:00, miejsce: Powiatowy Urząd Pracy w Słupcy ul. Piastów 2 62-400 Słupca, sekretariat.

**IV.4.5) Termin związania ofertą:** okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

**IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej:** Szkolenie współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Po KL Poddziałanie 6.1.3 Zaplanuj swoją przyszłość.

**IV.4.17) Czy 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

Podpisał

Z up. Starosty

Z-ca Dyrektora

Powiatowego Urzędu Pracy w Słupcy

Jerzy Kozikowski

30.09.2014