



PUP.ZC.3423.15.2014.IA

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej mniejszej od kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.

– Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013, poz. 907 z późn. zm.)

na wykonanie usługi szkoleniowej:

„Kurs małej gastronomii z obsługą imprez okolicznościowych i elementami carvingu”

I. Informacje ogólne

1. Powiatowy Urząd Pracy w Słupcy zaprasza do składania ofert w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
2. Przedmiotem postępowania jest udzielenie zamówienia na przeprowadzenie na rzecz Zamawiającego szkolenia: „Kurs małej gastronomii z obsługą imprez okolicznościowych i elementami carvingu”, w zakresie określonym w Rozdziale IV SIWZ.
3. Postępowanie zostanie przeprowadzone na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, przepisów wykonawczych wydanych na jej podstawie oraz niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
4. Użyte w Specyfikacji terminy mają następujące znaczenie:
„Zamawiający” – Powiatowy Urząd Pracy w Słupcy
„Postępowanie” – postępowanie prowadzone przez Zamawiającego na podstawie niniejszej Specyfikacji
„SIWZ” – niniejsza Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia
„Ustawa” - ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych
„Zamówienie” – należy przez to rozumieć zamówienie publiczne, którego przedmiot został w sposób szczegółowy opisany w Rozdziale IV SIWZ.
„Wykonawca” – podmiot, który ubiega się o wykonanie Zamówienia, złoży ofertę na wykonanie Zamówienia albo zawrze z Zamawiającym umowę w sprawie wykonania Zamówienia.

II. Zamawiający

Powiatowy Urząd Pracy w Słupcy
ul. Piastów 2
62-400 Słupca
<http://www.pup-slupca.pl>

III. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej mniejszej od kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013r., poz. 907 z późn. zm.).

Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

- 1) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013, poz. 907 z późn. zm.),
- 2) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013r., poz. 231),
- 3) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2013 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2013, poz. 1692).

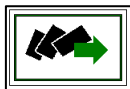
IV. Opis przedmiotu zamówienia

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).

V. Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania zamówienia – do 28 listopada 2014.

VI. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

VII. Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

VIII. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

IX. Warunki udziału wykonawców w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków

1. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1) spełniają warunki wynikające z art. 22 ust 1 Ustawy dotyczące:

a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

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 czy Wykonawca posiada aktualny na 2014r. wpis do rejestru instytucji szkoleniowych/.

b) posiadania wiedzy i doświadczenia.

Warunek ten nie został określony i zostanie uznany za spełniony po złożeniu oświadczenia (zał. Nr 2 do SIWZ).

c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

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.

- 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.

d) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

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.

Uwaga! W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, warunki określone w ust. 1 pkt 1 lit. a-d winien spełniać co najmniej jeden Wykonawca lub wszyscy Wykonawcy wspólnie.

2) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 Ustawy.

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli wykonawca przedłoży oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 Ustawy.

Uwaga! W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, warunek określony w ust. 1 pkt. 2 musi spełniać każdy z Wykonawców samodzielnie.



2. Ocena spełniania w/w warunków dokonana zostanie zgodnie z formułą "spełnia - nie spełnia", w oparciu o informacje zawarte w dokumentach wyszczególnionych w Rozdziale X niniejszej SIWZ. Nie spełnienie jakiegokolwiek z w/w warunków skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania.

X. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu

1. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w Postępowaniu Wykonawca powinien złożyć wraz z ofertą następujące oświadczenia i dokumenty:
 - a) oświadczenia Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013, poz. 907 z późn. zm.), (załącznik nr 2 i 3 do SIWZ),
 - b) kopię opłaconej polisy ubezpieczeniowej lub innego dokumentu potwierdzającego posiadanie opłaconego ubezpieczenia OC w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

Uwaga! Jeżeli Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów musi dołączyć do oferty pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z Postępowania Wykonawca powinien złożyć wraz z ofertą następujące oświadczenia i dokumenty:
 - a) oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy (załącznik nr 4 do SIWZ).
3. Wykonawca wraz z ofertą, składa oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy, albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej (załącznik nr 5 do SIWZ).

XI. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą poczty elektronicznej lub faksu uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu, a na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdzono fakt ich otrzymania.
2. Wszelką korespondencję w sprawie postępowania Wykonawcy winni kierować do Zamawiającego na adres:

Powiatowy Urząd Pracy w Słupcy
ul. Piastów 2
62-400 Słupca

tel./fax 63 275 14 44
e-mail: szkolenia@pup-slupca.pl

3. W przypadku, kiedy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia Zamawiający będzie kierował korespondencję w sprawie postępowania na adres wskazanego w dokumentach pełnomocnika do reprezentowania.

XII. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami

Pani Izabela Andrzejewska – tel. 63 275 14 44 wew. 260

Wszelkie informacje udzielane są od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 15:00.

XIII. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.



XIV. Termin związania ofertą

Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XV. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta musi być zgodna z wymogami niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych, pod rygorem odrzucenia.
2. **Oferta musi zawierać:**
 - a) **wypełniony formularz ofertowy sporządzony wg wzoru (załącznik nr 1 do SIWZ)**
 - b) **program szkolenia (załącznik nr 7 do SIWZ)**
 - c) **wykaz usług szkoleniowych (załącznik nr 8 do SIWZ) wraz z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie usług w zakresie objętym przedmiotem niniejszego zamówienia, tj. w zakresie kursów gastronomicznych w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie,**
 - d) **wzór zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji** zawierający, o ile odrebne 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,
 - e) **wzór suplementu** do zaświadczenia potwierdzającego ukończenie szkolenia, zawierający: okres trwania szkolenia oraz tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych. Dotyczy instytucji szkoleniowych, 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 2012r., poz. 186),
 - f) **wzór 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”*.
 - g) **wzór anonimowej ankiety służącej do oceny szkolenia**
 - h) **oświadczenie Wykonawcy o prowadzeniu analiz skuteczności i efektywności przeprowadzanych szkoleń zgodnie (załącznik nr 9 do SIWZ)**
 - i) **kserokopie certyfikatów jakości usług (jeśli jednostka posiada)**
 - j) **pełnomocnictwo** (oryginał lub kopię poświadczoną za zgodność z oryginałem przez notariusza) do podpisania oferty, jeżeli oferta nie została podpisana przez osoby upoważnione do tych czynności dokumentem rejestracyjnym (ewidencyjnym)
 - k) **w sytuacji składania oferty przez dwóch lub więcej Wykonawców wspólnie, oświadczenie – podpisane przez prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z Wykonawców – o ustanowieniu pełnomocnika do reprezentowania wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i w zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.**
3. Do oferty należy dołączyć dokumenty składane w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania, tj.:
 - a) **oświadczenia Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych** (Dz. U. z 2013, poz. 907 z późn. zm.), (załącznik nr 2 i 3 do SIWZ),
 - b) **kopię opłaconej polisy ubezpieczeniowej** lub innego dokumentu potwierdzającego posiadanie opłaconego ubezpieczenia OC w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.
 - c) **oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania na podstawie art. 24 ust.1 (załącznik nr 4 do SIWZ).**
4. Do oferty należy również dołączyć **oświadczenie Wykonawcy o przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, albo informację o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej (załącznik nr 5 do SIWZ).**



Uwaga! Jeżeli Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów musi dołączyć do oferty pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

5. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
6. Oferta powinna być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką.
7. Oferta i wszystkie załączniki do oferty (oświadczenia i dokumenty) muszą być podpisane przez upoważnion(ego)ych przedstawiciel(a)i Wykonawcy.
 - 7.1. W przypadku składania dokumentów w formie kopii, muszą one być poświadczane za zgodność z oryginałem przez upoważnion(ego)ych przedstawiciel(a)i Wykonawcy.
 - 7.2. Poświadczenie za zgodność z oryginałem winno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem).
 - 7.3. W przypadku podpisywania oferty lub poświadczania za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osob(ę)y nie wymienion(a)e w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo. Pełnomocnictwo powinno być przedstawione w formie oryginału lub poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem kopii.
8. Zaleca się by wszystkie zapisane strony oferty oraz załączników do niej były ponumerowane kolejnymi numerami a strony nie zawierające podpisów – parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
9. Zaleca się, aby oferta wraz z załącznikami była zestawiona w sposób uniemożliwiający jej samoistną dekompletację (bez udziału osób trzecich) oraz uniemożliwiający zmianę jej zawartości bez widocznych śladów naruszenia;
10. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty (w tym załącznikach do oferty) muszą być parafowane (lub podpisane) własnoręcznie przez osob(ę)y podpisując(a)e ofertę. Parafka (podpis) winna być naniesiona w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby sporządzającej parafkę).
11. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 2 i 3 w zw. z art. 8 ust. 1 i 3 ustawy Prawo zamówień publicznych oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane.
12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, z zastrzeżeniem art. 93 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych.
13. Wykonawca zamieszcza ofertę w zaklejonej kopercie. Koperta powinna być zaadresowana na adres Zamawiającego:

Powiatowy Urząd Pracy w Słupcy
ul Piastów 2
62-400 Słupca

oraz powinna być oznakowana w sposób następujący:

„Kurs małej gastronomii z obsługą imprez okolicznościowych i elementami carvingu”.
Nie otwierać przed 07.10.2014r. do godz. 13.30.”

14. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
 - 14.1. Zmiany, poprawki lub modyfikacje złożonej oferty muszą być złożone w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty (Rozdział XV ust. 11 SIWZ). Odpowiednio podpisaną kopertę należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „ZMIANA”.
 - 14.2. Wycofanie złożonej oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. Powiadomienie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty (Rozdział XV ust. 11 SIWZ). Odpowiednio podpisaną kopertę należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „WYCOFANIE”.

XVI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

Ofertę należy złożyć w siedzibie Powiatowego Urzędu Pracy w Słupcy, ul. Piastów 2, pokój nr 205 (sekretariat) do dnia 07.10.2014. do godz. 13.00.

W przypadku złożenia oferty za pośrednictwem poczty Zamawiający przyjmie jako termin złożenia oferty, termin otrzymania przesyłki.

Oferty złożone po terminie zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcom bez otwierania.

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 07.10.2014. o godz. 13.30 w siedzibie Zamawiającego, Słupca, ul. Piastów 2, pokój nr 210.



XVII. Opis sposobu obliczenia ceny

Cena musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT – jeżeli występuje. Cena podana w ofercie nie może zawierać kosztów ubezpieczenia uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków, gdyż wydatek na ten cel musi stanowić wkład własny instytucji szkoleniowej.

XVIII. Kryteria oceny oferty

1. Tryb oceny ofert

Oferty oceniane będą przez Zamawiającego w 2 etapach:

I etap: ocena w zakresie wymagań formalnych i kompletności oferty.

Oferty nie spełniające wymagań określonych ustawą o zamówieniach publicznych i SIWZ zostaną odrzucone na podstawie art. 89 Prawo zamówień publicznych.

II etap: ocena merytoryczna według kryteriów określonych poniżej.

W II etapie rozpatrywane będą oferty nie podlegające odrzuceniu, złożone przez Oferentów nie podlegających wykluczeniu.

2. Kryteria oceny ofert

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryteria przypisując im odpowiednio wagi procentowe:

- 1) cena oferty 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%.

3. Zasady oceny ofert według ustalonych kryteriów.

- 1) Cena oferty oceniana będzie w następujący sposób:

$$\frac{\text{najniższa cena oferowana brutto na 1 osobę}}{\text{cena badanej oferty brutto na 1 osobę}} \times 100 \times 70\%$$

Najkorzystniejsza oferta może otrzymać maksymalnie 70 punktów.

- 2) Posiadane certyfikaty jakości usług - maksymalna liczba punktów wynosi 10 pkt;

Certyfikat jakości usług może dotyczyć zarówno tematyki przedmiotu zamówienia, jak również wykonawcy jako instytucji szkoleniowej świadczącej usługi szkoleniowe. W tym kryterium uwzględniane będą certyfikaty wydane przez jednostki certyfikujące, akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji, akredytacje wydane przez Kuratorium Oświaty oraz inne certyfikaty specjalistyczne.

Wykonawca, który nie posiada żadnego certyfikatu poświadczającego jakość usług uzyska 0 punktów.

Wykonawca, który posiada 1 certyfikat jakości usług uzyska 5 punktów.

Wykonawca posiadający 2 i więcej certyfikaty jakości usług uzyska 10 punktów.

- 3) Doświadczenie Wykonawcy w prowadzeniu szkoleń obejmujących przedmiot zamówienia - maksymalna liczba punktów wynosi 10 pkt;

Sposób obliczenia punktów:



ilość przeprowadzonych szkoleń w badanej ofercie

----- x 100 pkt x znaczenie kryterium 10%
największa ilość przeprowadzonych szkoleń spośród ofert nieodrzuconych (ale nie większa niż 10 szkoleń)

- Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie Wykazu usług szkoleniowych (zał. Nr 8 do SIWZ), w którym Wykonawca zobowiązany jest wykazać wyłącznie szkolenia obejmujące przedmiot zamówienia, które zrealizowane zostały (zakończone), w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, dla grup minimum 8-osobowych, oraz dowodów potwierdzających należyte wykonanie tych szkoleń (wskazujących termin szkolenia, liczbę uczestników szkolenia i przedmiot szkolenia).
- Przez szkolenie obejmujące przedmiot zamówienia Zamawiający rozumie wyłącznie szkolenie w zakresie kursów gastronomii,
- Przez grupę 8-osobową Zamawiający rozumie osoby przeszkolone w ramach jednej grupy szkoleniowej tj. na tych samych zajęciach (niezależnie od podmiotów zlecających).
- W przypadku braku dowodów potwierdzających należyte wykonanie szkolenia, bądź przedstawienie ich w kopii nie potwierdzonej za zgodność z oryginałem, bądź potwierdzone przez osobę nieuprawnioną, jak również w przypadku gdy dowód potwierdzający wykonanie szkolenia nie zawiera terminu, liczby uczestników i przedmiotu szkolenia, Zamawiający nie uwzględni wyszczególnionego szkolenia do oceny oferty w tym kryterium.
- W przypadku, gdy Wykonawca, w **załączniku nr 8** do SIWZ wykaże więcej niż 10 szkoleń, Zamawiający do oceny oferty w przedmiotowym kryterium przyjmie jedynie pierwszych 10 zrealizowanych szkoleń spełniających wymagania Zamawiającego. Pozostałe szkolenia nie będą podlegały analizie.
- Brak niezbędnych informacji lub nieprecyzyjne ich określenie może skutkować przyznaniem mniejszej ilości punktów lub brakiem przyznania Wykonawcy punktów w kryterium.

- 4) Dostosowanie kwalifikacji i doświadczenia kadry dydaktycznej do zakresu szkolenia - maksymalna ilość punktów w tym kryterium wynosi łącznie 8 pkt:

- *Posiadanie uprawnień pedagogicznych:*

Wykładowca/instruktor, który nie posiada uprawnień pedagogicznych otrzyma – 0 pkt, wykładowca/instruktor z uprawnieniami pedagogicznymi – 3 pkt.

- *Liczba osób przeszkolonych przez wykładowcę/instruktora na kursach z zakresu gastronomii w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert:*

Wykładowca/instruktor, który przeszkolił od 1 do 30 osób otrzyma 1 pkt, wykładowca/instruktor, który przeszkolił od 31 do 50 osób otrzyma 3 pkt, wykładowca/instruktor, który przeszkolił co najmniej 51 osób otrzyma 5 pkt.

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie Wykazu kadry dydaktycznej (zał. Nr 3 do SIWZ), przy czym punkty przyznane poszczególnym wykładowcom/instruktorom zostaną zsumowane i podzielone przez liczbę wykładowców/instruktorów zgłoszonych do realizacji szkolenia. Brak niezbędnych informacji lub nieprecyzyjne ich określenie może skutkować przyznaniem mniejszej ilości punktów lub brakiem przyznania Wykonawcy punktów w kryterium.

- 5) Prowadzenie analiz skuteczności i efektywności przeprowadzanych szkoleń - maksymalna ilość punktów w tym kryterium wynosi 2 pkt:

- Wykonawca, który w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert nie przeprowadził żadnej analizy skuteczności i efektywności przeprowadzanych szkoleń otrzyma 0 pkt

- Wykonawca, który w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert przeprowadził od 1 do 3 analizy skuteczności i efektywności przeprowadzanych szkoleń otrzyma 1 pkt

- Wykonawca, który w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert przeprowadził 4 lub więcej analizy skuteczności i efektywności przeprowadzanych szkoleń otrzyma 2 pkt

Punkty zostaną przyznane w oparciu o Oświadczenie Wykonawcy o prowadzeniu analiz skuteczności i efektywności przeprowadzanych szkoleń zgodnie z załącznikiem nr 9 do SIWZ. Brak niezbędnych informacji lub nieprecyzyjne ich określenie może skutkować przyznaniem mniejszej ilości punktów lub brakiem przyznania Wykonawcy punktów w kryterium.

XIX. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w niniejszej specyfikacji.



2. Wynik postępowania zostanie ogłoszony w siedzibie Zamawiającego przez wywieszenie na tablicy ogłoszeń, zamieszczony na stronie internetowej oraz opublikowany na portalu internetowym UZP. Informacja będzie również przesłana do wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana, zgłosi się celem podpisania umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. W celu podpisania umowy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu:
 - aktualny odpis z rejestru KRS (dotyczy podmiotów, które podlegają wpisowi do KRS),
 - harmonogram szkolenia.

XX. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXI. Warunki umowy

Umowa zostanie zawarta zgodnie z postanowieniami wynikającymi z treści niniejszej specyfikacji według wzoru umowy stanowiącej załącznik nr 6 do niniejszej Specyfikacji.

Złożenie oferty jest jednoznaczne z akceptacją warunków umowy.

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.

XXII. Środki ochrony prawnej

Wykonawcom w toku postępowania przysługują środki ochrony prawnej o których mowa w dziale VI (art. 179 do 198) ustawy z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013, poz. 907 z późn. zm.),

Załączniki:

- 1) Formularz ofertowy, stanowiący załącznik nr 1 do SIWZ,
- 2) Oświadczenia wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy PZP – załączniki nr 2 i 3 do SIWZ,
- 3) Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy PZP - załącznik nr 4 do SIWZ,
- 4) Oświadczenie Wykonawcy o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy PZP – załącznik nr 5 do SIWZ,
- 5) Wzór umowy o organizację szkolenia – załącznik nr 6 do SIWZ,
- 6) Program szkolenia – załącznik nr 7 do SIWZ.
- 7) wykaz usług szkoleniowych - załącznik nr 8 do SIWZ
- 8) oświadczenie Wykonawcy o prowadzeniu analiz skuteczności i efektywności przeprowadzanych szkoleń zgodnie - załącznik nr 9 do SIWZ:.

Podpisał
Z up. Starosty
Z-ca Dyrektora
Powiatowego Urzędu Pracy w Słupcy
Jerzy Kozikowski
30.09.2014