



Biłgoraj, 05.10.2015r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający - Powiatowy Urząd Pracy w Biłgoraju zaprasza instytucje szkoleniowe do złożenia oferty na usługę organizacji grupowego szkolenia dla osób bezrobotnych w zakresie: „Kucharz z egzaminem czeladniczym” dla 14 osób.

1. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego:

Powiatowy Urząd Pracy w Biłgoraju
ul. Bohaterów Monte Cassino 38
23 – 400 Biłgoraj
tel: (84) 685-00-00
fax: (84) 686-16-71
e-mail: pupbilgoraj@pupbilgoraj.pl

2. Tryb udzielenia zamówienia:

Zamówienie o wartości niższej od kwoty określonej w art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013r., poz. 907 z późn. zm.), zwanej dalej ustawą Pzp. Postępowanie o udzielenie Zamówienia prowadzone jest **w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności** na warunkach określonych w *Wytycznych Ministra Infrastruktury i Rozwoju w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 oraz w „Regulaminie udzielania zamówień w projektach w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020”* stanowiącym Załącznik do Zarządzenia Nr 27 Dyrektora Powiatowego Urzędu Pracy w Biłgoraju z dnia 25 września 2015r.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

3.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji grupowego szkolenia dla osób bezrobotnych w ramach projektu „AKTYWNOŚĆ I PRACA” finansowanego ze środków Funduszu Pracy realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś Priorytetowa 9 Rynek Pracy, Działanie 9.2 Aktywizacja zawodowa – projekty PUP w zakresie: **„Kucharz z egzaminem czeladniczym” dla 14 osób.**

3.2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi **Załącznik Nr 1** do niniejszego zapytania ofertowego.

4. Termin wykonania zamówienia:

Szczegółowy termin wykonania zamówienia zawarty jest w **Załączniku Nr 1** do niniejszego zapytania ofertowego.

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

5.1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który spełnia warunki dotyczące:

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



Warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, iż posiada wpis do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy na podstawie art. 20 ust. 1 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2015r., poz. 149 z późn. zm.).

5.1.2. Posiadania wiedzy i doświadczenia.

Warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, iż w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert wykonał należycie co najmniej 3 grupowe szkolenia w zawodzie kucharz lub innym, którego zakres tematyczny związany jest z zakresem szkolenia będącego przedmiotem zamówienia, w wymiarze co najmniej 100 godz. lekcyjnych dla co najmniej 10 osób dorosłych każde.

5.1.3. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym.

Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku.

5.1.4. Dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, iż dysponuje osobami posiadającymi co najmniej 6 miesięczne doświadczenie w nauczaniu w zakresie objętym wykonywanymi czynnościami w zamówieniu lub takimi, które przeprowadziły co najmniej 3 szkolenia /bloki tematyczne w zakresie objętym wykonywanymi czynnościami w zamówieniu.

5.1.5. Sytuacji ekonomicznej i finansowej.

Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku.

5.2. Jeżeli Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu zostanie wykluczony.

5.3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, każdy z warunków o których mowa w punkcie od 5.1.1. do 5.1.5 powinien spełniać co najmniej jeden z tych Wykonawców albo wszyscy ci Wykonawcy wspólnie.

5.4. Określony w punkcie 22 zapytania ofertowego zakres wykluczenia odnosi się do każdego Wykonawcy.

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:

6.1. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu do oferty należy załączyć:

6.1.1. Oświadczenie o posiadaniu wpisu do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy według wzoru stanowiącego Załączniku Nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

6.1.2. Wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączeniem dokumentów potwierdzających, że te usługi zostały wykonane należycie. Wykaz należy przygotować na Załączniku Nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.

6.1.3. Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich doświadczenia niezbędnego do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do

Ono



dysponowania tymi osobami. Wykaz należy przygotować na **Załączniku Nr 4** do niniejszego zapytania ofertowego.

- 6.1.4. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu. Oświadczenie należy przygotować na **Załączniku Nr 5** do niniejszego zapytania ofertowego.
- 6.2. W przypadku oferty składanej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, dokumenty potwierdzające spełnianie każdego z warunków o których mowa w punkcie od 5.1.1. do 5.1.5 składa co najmniej jeden z Wykonawców lub wszyscy Wykonawcy wspólnie.
- 6.3. W przypadku niezłożenia wymaganych dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu lub pełnomocnictw Zamawiający może wystąpić o ich uzupełnienie, chyba że oferta z innych przesłanek podlega odrzuceniu lub postępowanie podlega unieważnieniu.
- 6.4. W przypadku stwierdzenia niejasności bądź wątpliwości co do treści oferty Zamawiający może wezwać Wykonawcę do złożenia wyjaśnień w wyznaczonym przez siebie terminie, chyba że oferta z innych przesłanek podlega odrzuceniu lub postępowanie podlega unieważnieniu.
- 6.5. Jeżeli oferta nie będzie zgodna z opisem (informacją) dotyczącym przedmiotu zamówienia zostanie odrzucona.
- 6.6. Dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
- 6.7. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
- 6.8. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

7. Wspólne ubieganie się o udzielenie zamówienia:

- 7.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
- 7.2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 7.3. Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
- 7.4. Korespondencja związana z prowadzonym postępowaniem kierowana jest do pełnomocnika.
- 7.5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy składający ofertę wspólną będą mieli obowiązek przedstawić Zamawiającemu umowę regulującą ich współpracę, zawierającą, co najmniej:
 - 7.5.1. zobowiązanie do realizacji wspólnego przedsięwzięcia gospodarczego obejmującego swoim zakresem realizację przedmiotu zamówienia,
 - 7.5.2. określenie zakresu działania poszczególnych stron umowy,
 - 7.5.3. czas obowiązywania umowy, który nie może być krótszy, niż okres obejmujący realizację zamówienia.

8. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób bezrobotnych do porozumiewania się z Wykonawcami:

- 8.1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują:
 - 8.1.1. pisemnie – na adres Zamawiającego,

dis



- 8.1.2. faksem – na numer (084) 686-16-71,
- 8.1.3. elektronicznie – na e-mail magdalena.mazur@pupbilgoraj.pl.
- 8.2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia wnioski, zawiadomienia i informacje faksem lub elektronicznie, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 8.3. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są:
 - 8.3.1. Magdalena Mazur, pok. 121, tel. (84) 685-00-04, poniedziałek – piątek w godz. 7⁰⁰ - 15⁰⁰ – w sprawach proceduralnych.
 - 8.3.2. Janusz Małek, pok. 103, tel. (84) 685-00-05, poniedziałek – piątek w godz. 7⁰⁰ - 15⁰⁰ – w sprawach proceduralnych.
 - 8.3.3. Anna Kopaczewska, stanowisko nr 9, tel. (84) 685-00-27, poniedziałek – piątek w godz. 7⁰⁰ - 15⁰⁰ – w sprawie opisu przedmiotu zamówienia.

9. Termin związania ofertą:

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

10. Opis sposobu przygotowywania ofert:

- 10.1. Zamawiający sugeruje, aby oferta była napisana na maszynie lub na komputerze.
- 10.2. Ofertę należy złożyć na formularzu stanowiącym **Załącznik Nr 6** do niniejszego zapytania ofertowego.
- 10.3. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
- 10.4. Ponadto do oferty należy załączyć **opis programu szkolenia** zgodnie ze wzorem stanowiącym **Załącznik Nr 7** do niniejszego zapytania ofertowego.
- 10.5. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty i załącznikach winny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę. Poprawki nie parafowane uznaje się za nieskuteczne.
- 10.6. Zamawiający sugeruje, aby każda strona oferty była ponumerowana i parafowana przez osobę podpisującą ofertę.
- 10.7. Zamawiający sugeruje, aby oferta była zszyta w lewym górnym rogu, zbindowana lub trwale złączona w inny sposób.

11. Informacje dotyczące powierzenia części zamówienia podwykonawcom.

Wykonawca powinien wskazać, jakie części zamówienia powierzy podwykonawcom.

12. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

- 12.1. Oferty należy składać **do dnia 13.10.2015r. do godz. 9⁰⁰** w pok. 102 (sekretariat) w siedzibie Zamawiającego. Liczy się data i godzina wpływu oferty do PUP w Biłgoraju.
- 12.2. Termin otwarcia ofert: **13.10.2015r. godz. 9³⁰**, pok. 103 w siedzibie Zamawiającego.
- 12.3. Zamawiający sugeruje, aby oferta była dostarczona w zaadresowanej, zaklejonej kopercie i posiadała następujące oznaczenia:
 - 12.3.1. „Oferta na usługę w zakresie organizacji grupowego szkolenia: „**Kucharz z egzaminem czeladniczym**”
 - 12.3.2. „**Nie otwierać przed 13.10.2015r. do godz. 9³⁰**”.
- 14.4 Zamawiający nie dopuszcza składania kilku ofert na jedno szkolenie przez jednego Wykonawcę.

ds



13. Opis sposobu obliczenia ceny:

- 13.1. Cena powinna obejmować wszelkie koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia (w tym również: koszt badań lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań do odbywania szkolenia w zakresie „*Kucharz z egzaminem czeladniczym*” i ewentualnie koszt innych badań z nimi związanych, koszt przeprowadzenia egzaminu czeladniczego oraz wydania świadectwa czeladniczego dla uczestników szkolenia kończących je z wynikiem pozytywnym) oraz uwzględnić wszelkie opłaty i podatki.
- 13.2. Cena oferty powinna być podana w złotych polskich liczbowo i słownie (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku) oraz obejmować wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.
- 13.3. Wykonawca może proponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić.
- 13.4. Szkolenie finansowane jest w całości ze środków publicznych.

14. Informacje dotyczące walut obcych w jakich mogą być prowadzone rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

Rozliczenia mogą być prowadzone wyłącznie w PLN.

15. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

15.1. Całkowity koszt szkolenia (cena) – 50 %:

15.1.1. Całkowity koszt szkolenia oceniany będzie w następujący sposób:

najniższa cena szkolenia brutto spośród złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu	x 100 x 50%
cena ocenianej oferty	

15.1.2. Najkorzystniejsza oferta może otrzymać maksymalnie 50 punktów.

15.2. Dostosowanie kwalifikacji i doświadczenia kadry dydaktycznej do zakresu szkolenia - 25%:

15.2.1. wykształcenie:

- 15.2.1.1. wykształcenie średnie kierunkowe – 3 pkt,
- 15.2.1.2. wykształcenie wyższe niekierunkowe – 4 pkt,
- 15.2.1.3. wykształcenie wyższe kierunkowe – 5 pkt,
- 15.2.1.4. kwalifikacje dodatkowe:

15.2.1.4.1 studia podyplomowe kierunkowe – 1 pkt,

15.2.1.4.2 uprawnienia pedagogiczne – 1 pkt.

Wykształcenie kierunkowe oznacza wykształcenie w zakresie zagadnień realizowanych w zamówieniu przez osobę ocenianą.

Punkty z kategorii od 15.2.1.1. do 15.2.1.3. nie podlegają sumowaniu. Jeżeli osoba oceniana posiada wykształcenie w więcej niż jednej kategorii od 15.2.1.1. do 15.2.1.3. Zamawiający weźmie pod uwagę wykształcenie z najwyższą liczbą punktów. Do tak ustalonej punktacji mogą zostać doliczone punkty za dodatkowe kwalifikacje, o których mowa w punkcie 15.2.1.4.

Celem potwierdzenia posiadanych kwalifikacji należy dołączyć do oferty potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę kserokopie dokumentów potwierdzających posiadanie w/w kwalifikacji (w szczególności: świadectwa, dyplomy, zaświadczenia, certyfikaty).

Chis



15.2.2. doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w zakresie objętym wykonywanymi czynnościami w zamówieniu (związane z tematyką prowadzonych zajęć):

15.2.2.1. okresy wykonywania pracy na stanowisku związanym z nauczaniem w zakresie objętym wykonywanymi czynnościami w zamówieniu:

15.2.2.1.1. do 1 roku - 1 pkt,

15.2.2.1.2. powyżej 1 roku – do 3 lat – 2 pkt,

15.2.2.1.3. powyżej 3 lat – 3 pkt.

*Celem potwierdzenia posiadanego doświadczenia należy dołączyć do oferty oświadczenie którego wzór stanowi **Załącznik Nr 8** do niniejszego zapytania ofertowego.*

Wyjaśnienia do załącznika nr 8:

Należy wykazać zakres czynności związany z tematyką prowadzonych zajęć. W wykazie nie należy uwzględniać okresów prowadzenia szkoleń wykazanych w Załączniku nr 9, gdyż okresy te nie mogą się powtarzać.

15.2.2.2. liczba przeprowadzonych szkoleń/bloków tematycznych w zakresie objętym wykonywanymi czynnościami w zamówieniu:

15.2.2.2.1. do 5 – 1 pkt,

15.2.2.2.2. 6-10 – 2 pkt,

15.2.2.2.3. powyżej 10 – 3 pkt.

*Celem potwierdzenia posiadanego doświadczenia w zakresie objętym wykonywanymi czynnościami w zamówieniu należy dołączyć do oferty oświadczenie, którego wzór stanowi **Załącznik Nr 9** do niniejszego zapytania ofertowego.*

*Wyjaśnienia do załącznika nr 9: Jeżeli osoba prowadziła w ramach szkolenia jedynie jeden lub kilka bloków tematycznych związanych z przedmiotem niniejszego zamówienia powinna to wyraźnie wskazać w niniejszym wykazie, np.: „przeprowadziła 100 godzinny blok tematyczny z zakresu „**Kucharz.**” w ramach szkolenia „**Mała gastronomia**”, przeprowadziła 4 godzinny blok tematyczny z zakresu „**Ochrona środowiska**” w ramach szkolenia „**Opieka nad osobami starszymi i niepełnosprawnymi**”. Pozwoli to na precyzyjne określenie związku pomiędzy doświadczeniem w prowadzeniu określonego zakresu szkoleń a zakresem wykonywanych czynności w zamówieniu.*

15.2.2.3. Obliczenie punktów za powyższe kryterium nastąpi wg. poniższego wzoru:

(liczba punktów uzyskanych przez ocenianą kadrę)	x 100 x 25%
maksymalna liczba punktów jaką może uzyskać kadra	

15.2.2.4. Najkorzystniejsza oferta może otrzymać maksymalnie 25 punktów.

15.3. Doświadczenie instytucji szkoleniowej w realizacji szkoleń z obszaru zlecanego szkolenia – 10%.

15.3.1. Podstawą oceny będą informacje dotyczące liczby szkoleń przeprowadzonych przez Wykonawcę z obszaru zlecanego w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert.

Chio



15.3.2. Liczba przeprowadzonych szkoleń z obszaru zlecanego szkolenia:

15.3.2.1. do 3 – 1 pkt,

15.3.2.2. 4 - 5 – 2 pkt,

15.3.2.3. powyżej 5 – 3 pkt.

*Celem potwierdzenia posiadanego doświadczenia instytucji szkoleniowej w realizacji szkoleń z obszaru zlecanego szkolenia w zakresie przeprowadzonych szkoleń należy dołączyć do oferty wykaz, którego wzór stanowi **Załącznik Nr 10** do niniejszego zapytania ofertowego.*

15.3.3. Doświadczenie instytucji szkoleniowej w realizacji szkoleń z obszaru zlecanego szkolenia oceniane będzie wg. następującego wzoru:

liczba punktów uzyskanych przez instytucję szkoleniową	x 100 x 10%
maksymalna liczba punktów jaką może uzyskać instytucja szkoleniowa	

15.3.4. Najkorzystniejsza oferta może otrzymać maksymalnie 10 punktów.

15.4. Posiadanie przez instytucję szkoleniową certyfikatu jakości w zakresie usług szkoleniowych (tj. certyfikat systemu zarządzania jakością ISO i/lub akredytacja kuratora oświaty) – **5%**.

15.4.1. Zamawiający będzie brał pod uwagę certyfikaty jakości odnoszące się do funkcjonowania/organizacji instytucji szkoleniowej tj.: certyfikat systemu zarządzania jakością ISO i/lub odnoszące się do kierunku szkolenia tj.: akredytacja kuratora oświaty.

15.4.2. Posiadanie co najmniej 1 certyfikatu jakości w zakresie usług szkoleniowych – 1 punkt.

15.4.3. Posiadanie więcej niż 1 certyfikatu jakości w zakresie usług szkoleniowych – 2 punkty.

Celem potwierdzenia posiadanych certyfikatów należy dołączyć ich kserokopie potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

15.4.4. Posiadanie przez Wykonawcę certyfikatu jakości w zakresie usług szkoleniowych oceniane będzie wg. następującego wzoru:

liczba punktów uzyskanych przez instytucję szkoleniową	x 100 x 5%
maksymalna liczba punktów jaką może uzyskać instytucja szkoleniowa	

15.4.5. Najkorzystniejsza oferta może otrzymać maksymalnie 5 punktów.

15.5. Sposób organizacji zajęć praktycznych określonych w programie szkolenia – 10%.

15.5.1. Podstawą oceny sposobu organizacji zajęć praktycznych określonych w programie szkolenia będzie dostosowanie realizacji zajęć praktycznych do zajęć teoretycznych objętych programem szkolenia oraz ich dostosowanie do potrzeb współczesnego rynku pracy. Przy ocenie Zamawiający będzie brał również pod uwagę wykorzystanie pomocy dydaktycznych, ilość i rodzaj surowców i produktów żywnościowych, sprzętu, narzędzi, urządzeń i stanowisk, jakie zapewni Wykonawca do należytego zrealizowania programu szkolenia.



- 15.5.2. Z tytułu oceny sposobu organizacji zajęć praktycznych określonych w programie szkolenia Wykonawca może otrzymać od 0 do 5 pkt.
- 15.5.3. *Informacje o sposobie organizacji zajęć praktycznych określonych w programie szkolenia należy zamieścić w Załączniku Nr 7 do niniejszego zapytania ofertowego.*
- 15.5.4. Sposób organizacji zajęć praktycznych określonych w programie szkolenia oceniane będzie wg. następującego wzoru:

liczba punktów uzyskanych przez instytucję szkoleniową	x 100 x 10%
maksymalna liczba punktów jaką może uzyskać instytucja szkoleniowa	

- 15.5.5. Najkorzystniejsza oferta może otrzymać maksymalnie 10 punktów.

16. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:

- 16.1.1. Informacje dotyczące wyników prowadzonego postępowania zostaną przekazane Wykonawcom, zgodnie z wyborem Zamawiającego, pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną.
- 16.1.2. Informacja o wyniku postępowania zostanie upubliczniona na stronie internetowej <http://pup.bilgoraj.ibip.pl/public/> oraz na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego.
- 16.1.3. Ponadto Wykonawca, który złoży najkorzystniejszą ofertę zostanie poinformowany o terminie i miejscu podpisania umowy.
- 16.1.4. Przed podpisaniem umowy na organizację szkolenia Wykonawca powinien dostarczyć Zamawiającemu harmonogram szkolenia.

17. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

18. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia na takich warunkach:

- 18.1. Wzór umowy zawiera Załącznik Nr 11 do niniejszego zapytania ofertowego.

19. Określenie warunków zmian umowy

- 19.1. Strony dopuszczają zmianę umowy, gdy zmiany te są korzystne dla Zamawiającego, a w szczególności dotyczą:
- 19.1.1. terminu wykonania zamówienia,
 - 19.1.2. harmonogramu szkolenia,
 - 19.1.3. liczby godzin szkolenia,
 - 19.1.4. ceny,
 - 19.1.5. numeru konta,
 - 19.1.6. osób wykonujących zamówienie,
 - 19.1.7. miejsca wykonania zamówienia,
 - 19.1.8. programu szkolenia,
 - 19.1.9. ankiety oceniającej szkolenie,
 - 19.1.10. osób wyznaczonych do współpracy z Zamawiającym i Wykonawcą.



- 19.1.11.sposobu organizacji szkolenia,
- 19.1.12.materiałów szkoleniowych,
- 19.1.13.zmian niezbędnych do prawidłowej realizacji projektu w związku z podpisaniem umowy na realizację projektu pn. „AKTYWNOŚĆ I PRACA” w szczególności w zakresie:
 - 19.1.13.1. zasad przetwarzania danych osobowych,
 - 19.1.13.2. wypowiedzenia umowy w związku z naruszeniem zasad przetwarzania danych osobowych.

20. Informacja dotycząca zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

21. Informacje dodatkowe:

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania, jeżeli jego realizacja nie będzie leżała w interesie Zamawiającego.

22. Zakres wykluczenia

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia publiczne, z wyjątkiem zamówień sektorowych, udzielane przez beneficjenta nie będącego podmiotem zobowiązanym do stosowania ustawy Pzp zgodnie z art. 3 ustawy Pzp, nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Z UP DYREKTORA
POWIATOWEGO URZĘDU PRACY
W BŁĘDZIE
Lucyna Kozak
KIEROWNIK REFERATU
INSTRUMENTÓW RYNKU PRACY

Dis



Załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Kod CPV: 80530000 – 8 Usługi szkolenia zawodowego
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa w zakresie organizacji grupowego szkolenia „**Kucharz z egzaminem czeladniczym dla 14 osób bezrobotnych.**”
3. Szkolenie będzie realizowane w ramach projektu „AKTYWNOŚĆ I PRACA” finansowany ze środków Funduszu Pracy w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś Priorytetowa 9 Rynek Pracy, Działanie 9.2 Aktywizacja zawodowa – projekty PUP.
4. Szkolenie powinno obejmować **160 godzin zajęć** (tj. każdy uczestnik powinien odbyć 160 godzin zajęć w tym **(50 godzin zajęć teoretycznych i 110 godzin zajęć praktycznych,** umożliwiających przystąpienie do egzaminu czeladniczego).
5. Zajęcia powinny obejmować następujące tematy zajęć edukacyjnych:
 - 5.1. przepisy bhp i ochrony ppoż., zasady ergonomii;
 - 5.2. przygotowanie stanowiska pracy w kuchni;
 - 5.3. prace porządkowe w kuchni;
 - 5.4. konserwacja maszyn i urządzeń;
 - 5.5. konserwowanie i przechowywanie żywności;
 - 5.6. zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej;
 - 5.7. obróbka wstępna ręczna, mechaniczna, brudna, czysta;
 - 5.8. ocena towaroznawcza ryb;
 - 5.9. obróbka wstępna grzybów, warzyw, ziemniaków, owoców;
 - 5.10. rozbiór tusz mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny;
 - 5.11. obróbka wstępna mięsa przeznaczonego do gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia;
 - 5.12. przechowywanie mięsa;
 - 5.13. przygotowanie produktów do surówek;
 - 5.14. sporządzanie surówek warzywnych i owocowych oraz ich porcjowanie i dekorowanie;
 - 5.15. przygotowanie produktów do sporządzania sałatek;
 - 5.16. sporządzanie i dekorowanie sałatek warzywnych i owocowych;
 - 5.17. sporządzanie sosów do sałatek;
 - 5.18. sporządzanie napoi mlecznych, zup mlecznych, potraw z sera;
 - 5.19. obróbka wstępna i ciepła kasz;
 - 5.20. techniki przygotowania potraw z kaszy półsypko i sypko;
 - 5.21. sporządzanie ciasta wyrabianego w naczyniu;
 - 5.22. techniki przygotowania ciasta wyrabianego w naczyniu i na stolnicy;
 - 5.23. techniki sporządzania potraw w cieście smażonym;
 - 5.24. techniki sporządzania potraw z ciasta mieszanego;
 - 5.25. sporządzanie potraw z jaj smażonych, zapiekanych;
 - 5.26. przygotowanie bezów, omletów biszkoptowych i musu;
 - 5.27. sporządzanie zup z warzyw, mięsa, drobiu i dziczyzny oraz ich ekspozycja;
 - 5.28. kontrolowanie zgodności czynności produkcyjnych z wymaganiami systemu GMP i GHP;
- 5.29. monitorowanie procesu produkcyjnego pod kątem występowania czynników zagrażających życiu i zdrowiu człowieka zgodnie z procedurami systemu HACCP;



- 5.30. podstawy prawa pracy;
5.31. zagadnienia związane z przedsiębiorczością;
5.32. zagadnienia związane z ochroną środowiska.
6. Wykonawca w oparciu o w/w tematy zajęć edukacyjnych powinien przygotować szczegółowy program szkolenia zgodnie ze wzorem określonym w **Załączniku nr 7** do zapytania ofertowego. Program szkolenia powinien być zgodny z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014 r. w sprawie szczegółowych warunków oraz trybu i sposobów prowadzenia usług rynku pracy (Dz.U. z 2014 r. poz. 667). W/w tematy zajęć edukacyjnych powinny zostać stosownie uszczegółowione przez Wykonawcę.
 7. Zajęcia teoretyczne powinny odbywać się **w jednej grupie szkoleniowej**, natomiast zajęcia praktyczne **w dwóch grupach** po 7 osób każda. Wykonawca powinien zapewnić do realizacji zajęć praktycznych odrębne miejsca oraz instruktora/instruktorów dla każdej z grup szkoleniowych.
 8. Zajęcia mogą odbywać się od poniedziałku **do piątku** (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach **od 8⁰⁰ do 18⁰⁰**. Zajęcia nie mogą trwać mniej niż 25 godzin zegarowych w tygodniu maksymalnie po 8 godzin lekcyjnych (45 min.) przedzielone 15 minutowymi przerwami. Zajęcia powinny odbywać się **maksymalnie przez kolejne 23 dni robocze**.
 9. Zajęcia nie mogą być prowadzone metodą e-learningu.
 10. Miejsce odbywania szkolenia: **Bilgoraj**.
 11. Sale wykładowe i miejsca przeznaczone do prowadzenia zajęć praktycznych powinny spełniać wymogi bhp i p.poż. uregulowane w przepisach odrębnych
 12. Do przeprowadzenia zajęć praktycznych Wykonawca powinien zapewnić surowce i produkty żywnościowe oraz sprzęt, narzędzia i urządzenia gastronomiczne (o odpowiednim stanie technicznym) w ilościach niezbędnych do należytego zrealizowania programu szkolenia.
 13. Każda osoba powinna otrzymać:
 - 13.1. podręcznik dotyczący zakresu tematycznego szkolenia min. 100 stronicowy (nie może być to podręcznik kopiowany), **oferta powinna zawierać informacje tj: tytuł publikacji, imię i nazwisko autora oraz liczba stron;**
 - 13.2. długopis;
 - 13.3. notatnik formatu A4 (blok w kratkę klejony min. 100 kartek format A4);
 - 13.4. środki ochrony osobistej (czepek, fartuch, rękawiczki jednorazowe, według bieżącego zapotrzebowania);
 - 13.5. teczkę z rączką do przechowywania i transportu dokumentów.
 14. Szkolenie powinno być zakończone **egzaminem zewnętrznym na tytuł czeladnika w zawodzie kucharz** przeprowadzonym przez komisję powołaną przez Izbę Rzemieślniczą oraz **wydaniem świadectwa czeladniczego** dla osób kończących szkolenie z wynikiem pozytywnym. Egzamin powinien odbyć się w ostatnim dniu szkolenia. Czas trwania egzaminu nie wlicza się do liczby godzin szkolenia.
 15. **Koszt przeprowadzenia egzaminu pokrywa Wykonawca**. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić koszt egzaminu oraz wydania świadectwa czeladniczego w ogólnym koszcie szkolenia.
 16. Materiały i miejsca odbywania szkolenia powinny być oznaczone zgodnie z wymogami o których mowa w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013r. oraz Rozporządzeniu Wykonawczym Komisji (UE) Nr 821/2014 z dnia 28 lipca 2014r. oraz zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania zawartymi w Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014 – 2020 w zakresie informacji i promocji dostępnymi na stronie <http://www.efi.gov.pl>.

Dis



17. Wykonawca zobowiązany jest do skierowania osób bezrobotnych **przed rozpoczęciem szkolenia na badania lekarskie**, stwierdzające brak przeciwwskazań do odbywania szkolenia w zakresie „Kucharz z egzaminem czeladniczym”.
18. Zamawiający dostarczy Wykonawcy wykaz osób, które mają zostać skierowane na badania 15 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
19. Podana w ofercie cena powinna obejmować ogólny koszt szkolenia oraz koszt jednej osobogodziny szkolenia (jedna osobogodzina szkolenia = cena szkolenia/liczba godzin szkolenia/liczba osób na szkoleniu).
20. Termin realizacji zamówienia (wymagany*/pożądany*): **październik – listopad – grudzień 2015r.** Szczegółowa data rozpoczęcia i zakończenia szkolenia zostanie ustalona po wyborze oferty. W ofercie nie należy podawać konkretnych terminów realizacji zamówienia, ponieważ nie będą one wiążące dla Zamawiającego.

Z up. DYREKTORA
POWIATOWEGO URZĘDU PRACY
w BIELGORAJU
Lucyna Kozak
KIEROWNIA REZERWATU
INSTRUMENTU RYNKU PRACY



Załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego

.....
(pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE O POSIADANIU WPISU DO REJESTRU INSTYTUCJI SZKOLENIOWYCH

Ja, niżej podpisany(a):

.....

działając w imieniu:

.....

(nazwa Wykonawcy)

oświadczam, że Wykonawca, którego reprezentuję posiada wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy w, pod Nr ewidencyjnym:

.....
(miejscowość, data)

.....
(pieczęć imienna wraz z podpisem
lub czytelny podpis osoby upoważnionej
/ czytelne podpisy osób upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy)

ds