

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnia Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:
pup.bilgoraj.ibip.pl/public/

Biłgoraj: Usługa w zakresie organizacji szkolenia grupowego dla osób bezrobotnych w zakresie: Kucharz z egzaminem czeladniczym, Cukiernik z egzaminem czeladniczym

Numer ogłoszenia: 97095 - 2016; data zamieszczenia: 21.06.2016

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy:

- ☒ zamówienia publicznego
☐ zawarcia umowy ramowej
☐ ustanowienia dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Powiatowy Urząd Pracy w Biłgoraju , ul. Bohaterów Monte Cassino 38, 23-400 Biłgoraj, woj. lubelskie, tel. 084 6850000, faks 084 6861671.

Adres strony internetowej zamawiającego: <http://pup.bilgoraj.ibip.pl/public/>

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Usługa w zakresie organizacji szkolenia grupowego dla osób bezrobotnych w zakresie: Kucharz z egzaminem czeladniczym, Cukiernik z egzaminem czeladniczym.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Usługa w zakresie organizacji grupowego szkolenia dla osób bezrobotnych: 1./Kucharz z egzaminem czeladniczym/ dla 7 osób, 2./Cukiernik z egzaminem czeladniczym/ dla 14 osób.

II.1.5)

☐ przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.53.00.00-8.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: tak, liczba części: 2.

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

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 31.12.2016.

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

TECHNICZNYM**III.1) WADIUM**

Informacja na temat wadium: nie dotyczy

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

Warunek ten zostanie spełniony jeżeli wykonawca wykaże, iż posiada wpis do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej na podstawie art. 20 ust. 1 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2016r. poz. 645 z późn. zm.). Potwierdzeniem spełnienia tego warunku będzie złożenie oświadczenia o posiadaniu wpisu do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy według wzoru stanowiącego Załącznik Nr 2 do SIWZ.

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

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 odpowiednio: kucharz lub cukiernik bądź też innym, którego zakres tematyczny związany jest z zakresem szkolenia będącego przedmiotem zamówienia w wymiarze co najmniej 100 godz. lekcyjnych dla co najmniej 5 osób dorosłych każde.

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie konkretyzuje szczegółowo tego warunku poprzestając na oświadczeniu wykonawcy, że go spełnia.

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

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.

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie konkretyzuje szczegółowo tego warunku poprzestając na oświadczeniu wykonawcy, że go spełnia.

**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 wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;
- 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;

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 o posiadaniu wpisu do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy według wzoru stanowiącego Załącznik Nr 2 do SIWZ.

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 - 50
- 2 - Dostosowanie kwalifikacji i doświadczenia kadry dydaktycznej do zakresu szkolenia - 25
- 3 - Doświadczenie instytucji szkoleniowej w realizacji szkoleń z obszaru zlecanego szkolenia - 10
- 4 - Posiadanie przez instytucję szkoleniową certyfikatu jakości w zakresie usług szkoleniowych - 2
- 5 - Sposób organizacji zajęć praktycznych określonych w programie szkolenia - 13

IV.2.2)

☐ przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna, adres strony, na której będzie prowadzona:

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

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

<http://pup.bilgoraj.ibip.pl/public/>

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Powiatowy Urząd Pracy w Biłgoraju
ul. Bohaterów Monte Cassino 38 23-400 Biłgoraj.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 29.06.2016 godzina 09:00, miejsce: Powiatowy Urząd Pracy w Biłgoraju ul. Bohaterów Monte Cassino 38 23-400 Biłgoraj pok. 102 (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: Projektu pn. /AKTYWNOŚĆ I PRACA II/ finansowanego 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.

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

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA: Usługa w zakresie organizacji grupowego szkolenia dla osób bezrobotnych /Kucharz z egzaminem czeladniczym/ dla 7 osób.

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: 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. Zajęcia powinny odbywać się w jednej grupie szkoleniowej. Zajęcia mogą odbywać się od poniedziałku do piątku /za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy/ w godzinach pomiędzy 8:00 a 18:00. 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. Zajęcia powinny obejmować następujące tematy zajęć edukacyjnych 1. przepisy bhp i ochrony ppoż., zasady ergonomii, 2. przygotowanie stanowiska pracy w kuchni, 3. prace porządkowe w kuchni, 4. konserwacja maszyn i urządzeń, 5. konserwowanie i przechowywanie żywności, 6. zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej, 7. obróbka wstępna ręczna, mechaniczna, brudna, czysta, 8. ocena towaroznawcza ryb, 9. obróbka wstępna grzybów, warzyw, ziemniaków, owoców, 10. rozbiór tusz mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, 11. obróbka wstępna mięsa przeznaczonego do gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia, 12. przechowywanie mięsa, 13. przygotowanie produktów do surówek, 14. sporządzanie surówek warzywnych i owocowych oraz ich porcjowanie i dekorowanie, 15. przygotowanie produktów do sporządzania sałatek, 16. sporządzanie i dekorowanie sałatek warzywnych i owocowych, 17. sporządzanie sosów do sałatek, 18. sporządzanie napoi mlecznych, zup mlecznych, potraw z sera, 19. obróbka wstępna i ciepła kasz, 20. techniki przygotowania potraw z kaszy półsypko i sypko, 21. sporządzanie ciasta wyrabianego w naczyniu, 22. techniki przygotowania ciasta wyrabianego w naczyniu i na stolnicy, 23. techniki sporządzania potraw w cieście smażonym, 24. techniki sporządzania potraw z ciasta

mieszanego, 25.sporządzanie potraw z jaj smażonych, zapiekanych, 26.przygotowanie bezów, omletów biszkoptowych i musu, 27.sporządzanie zup z warzyw, mięsa, drobiu i dziczyzny oraz ich ekspozycja, 28.kontrolowanie zgodności czynności produkcyjnych z wymaganiami systemu GMP i GHP; 29.monitorowanie procesu produkcyjnego pod kątem występowania czynników zagrażających życiu i zdrowiu człowieka zgodnie z procedurami systemu HACCP, 30.podstawy prawa pracy, 31.zagadnienia związane z przedsiębiorczością, 32.zagadnienia związane z ochroną środowiska. Wykonawca w oparciu o tematy zajęć edukacyjnych określone w pkt 1.8 powinien przygotować szczegółowy program szkolenia zgodnie ze wzorem określonym w Załączniku nr 9 do SIWZ. 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/. Określone przez zamawiającego w pkt 1.8 tematy zajęć edukacyjnych powinny zostać stosownie uszczegółowione przez wykonawcę w Załączniku nr 9 do SIWZ w tabeli /Opis treści - kluczowe punkty szkolenia w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych/. Zajęcia nie mogą być prowadzone metodą e-learningu. Miejsce odbywania szkolenia: Biłgoraj. Sale wykładowe i miejsca przeznaczone do prowadzenia zajęć praktycznych powinny spełniać wymogi sanitarne, bhp i p.poż. uregulowane w przepisach odrębnych. Zamawiający wymaga, aby zajęcia praktyczne odbywały się w miejscu dostosowanym do realizacji tego typu zajęć, spełniającym wymogi określone w pkt 1.12. Do przeprowadzenia zajęć praktycznych wykonawca powinien zapewnić surowce i produkty żywnościowe oraz sprzęt, narzędzia i urządzenia gastronomiczne /o odpowiednim stanie technicznym/ w ilościach gwarantujących należytą realizację programu szkolenia, tak aby każdy uczestnik kursu miał możliwość: zastosowania w praktyce wiedzy i umiejętności zdobytych podczas zajęć teoretycznych, samodzielnego wykonywania prac określonych programem szkolenia, odbycia jednocześnie wymaganej ilości godzin zajęć praktycznych. Każda osoba powinna otrzymać na własność następujące materiały: 1. program szkolenia, 2. harmonogram szkolenia 3. 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, 4.długopis, 5.notatnik formatu A4 (blok w kratkę klejony min. 100 kartek format A4) 6.teczkę z rączką do przechowywania i transportu dokumentów. Materiały szkoleniowe przekazywane nieodpłatnie każdemu uczestnikowi szkolenia muszą być nowe, nieużywane, adekwatne do treści szkolenia oraz dobre jakościowo. Materiały te muszą być przekazane każdemu uczestnikowi szkolenia za pokwitowaniem odbioru w dniu rozpoczęcia szkolenia. Uczestnicy szkolenia najpóźniej do dnia rozpoczęcia zajęć praktycznych otrzymają na własność odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej tj.: czepek, fartuch, rękawiczki jednorazowe /według bieżącego zapotrzebowania/. 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/. Zamawiający dostarczy Wykonawcy wykaz osób, które mają zostać skierowane na badania nie później niż do 15 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zlecenia wykonawcy obowiązkowego kosztu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania szkolenia uczestników, którym nie przysługuje stypendium oraz uczestników, którym przysługuje stypendium w związku z podjęciem w trakcie szkolenia zatrudnienia, innej pracy zarobkowej lub działalności gospodarczej i kontynuują szkolenie. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o konieczności zgłoszenia osoby do ubezpieczenia niezwłocznie po zaistnieniu w/w sytuacji. Zamawiający nie dopuszcza udziału w szkoleniu innych osób poza skierowanymi przez zamawiającego. Na zakończenie szkolenia Wykonawca zobowiązany jest do



zorganizowania egzaminu zewnętrznego, celem uzyskania przez uczestników szkolenia tytułu czeladnika w zawodzie /Kucharz/. Egzamin powinien odbyć się w ostatnim dniu szkolenia. Czas trwania egzaminu nie wlicza się do liczby godzin szkolenia. Osoby, które ukończą szkolenie z wynikiem pozytywnym powinny otrzymać: 1. zaświadczenie o ukończeniu szkolenia, o którym mowa w § 71 ust 4 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobu prowadzenia usług rynku pracy (Dz. U. z 2014r., poz. 667), wzór zaświadczenia stanowi załącznik Nr 2 do umowy szkoleniowej, 2. świadectwo czeladnicze potwierdzające uzyskanie kwalifikacji zawodowych oraz tytuł czeladnika w zawodzie kucharz zgodnie z przepisami Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 września 2012 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez Komisje Egzaminacyjne Izby Rzemieślniczych. (Dz. U. z 2012 r. poz. 1117). Oprócz zaświadczenia o ukończeniu szkolenia wykonawca może wydać inne dokumenty potwierdzające ukończenie szkolenia lub uzyskanie kwalifikacji. Materiały, dokumentacja szkoleniowa 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.efs.gov.pl> . Wykonawca zapewni nadzór wewnętrzny służący podnoszeniu jakości prowadzonego szkolenia oraz dokona sprawdzenia efektów szkolenia. Na zakończenie szkolenia wykonawca przeprowadzi wśród uczestników ankietę oceniającą szkolenie. Wzór ankiety określa załącznik nr 3 do umowy szkoleniowej. Podana w ofercie cena powinna obejmować ogólny koszt szkolenia za wszystkich uczestników oraz koszt jednej osobogodziny szkolenia (jedna osobogodzina szkolenia = cena szkolenia/liczba godzin szkolenia/liczba osób na szkoleniu). Termin realizacji zamówienia (wymagany*/pożądany*): III - IV kwartał 2016r. Szczegółowa data rozpoczęcia i zakończenia szkolenia zostanie ustalona po wyborze najkorzystniejszej oferty..

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.53.00.00-8.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Zakończenie: 31.12.2016.

4) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1. Cena - 50
2. Dostosowanie kwalifikacji i doświadczenia kadry dydaktycznej do zakresu szkolenia - 25
3. Doświadczenie instytucji szkoleniowej w realizacji szkoleń z obszaru zlecanego szkolenia - 10
4. Posiadanie przez instytucję szkoleniową certyfikatu jakości w zakresie usług szkoleniowych - 2
5. Sposób organizacji zajęć praktycznych określonych w programie szkolenia - 13

CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA: Usługa w zakresie organizacji grupowego szkolenia dla osób bezrobotnych /Cukiernik z egzaminem czeladniczym/ dla 14 osób.

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: Szkolenie powinno obejmować 160 godzin zajęć (tj. każdy uczestnik powinien odbyć 160 godzin zajęć) w tym: 30 godzin zajęć teoretycznych i 130 godzin zajęć praktycznych umożliwiających przystąpienie do egzaminu czeladniczego. Zajęcia powinny odbywać się w dwóch grupach szkoleniowych. Zajęcia mogą odbywać się od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach pomiędzy 8:00 a 18:00. 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 25 dni roboczych. Zajęcia powinny obejmować następujące tematy zajęć edukacyjnych: 1. przepisy bhp i ochrony ppoż., zasady ergonomii; 2. wyposażenie w gastronomi / cukiernictwie; 3. surowce i wyroby cukiernicze i ich magazynowanie; 4. przygotowywanie procesu technologicznego produkcji cukierniczej; 5. wytwarzanie półproduktów cukierniczych; 6. wytwarzanie wyrobów cukierniczych; 7. dekorowanie wyrobów cukierniczych; 8. konfekcjonowanie i pakowanie wyrobów cukierniczych; 9. kontrolowanie zgodności czynności produkcyjnych z wymaganiami systemu GMP i GHP; 10. monitorowanie procesu produkcyjnego pod kątem występowania czynników zagrażających życiu i zdrowiu człowieka zgodnie z procedurami systemu HACCP; 11. podstawy prawa pracy; 12. zagadnienia związane z przedsiębiorczością; 13. zagadnienia związane z ochroną środowiska. Wykonawca w oparciu o tematy zajęć edukacyjnych określone w pkt 2.8 powinien przygotować szczegółowy program szkolenia zgodnie ze wzorem określonym w Załączniku nr 9 do SIWZ. 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). Określone przez zamawiającego w pkt 2.8 tematy zajęć edukacyjnych powinny zostać stosownie uszczegółowione przez wykonawcę w Załączniku nr 9 do SIWZ w tabeli /Opis treści - kluczowe punkty szkolenia w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych/. Zajęcia nie mogą być prowadzone metodą e-learningu. Miejsce odbywania szkolenia: Biłgoraj. Sale wykładowe i miejsca przeznaczone do prowadzenia zajęć praktycznych powinny spełniać wymogi sanitarne, bhp i p.p.oż. uregulowane w przepisach odrębnych. Wykonawca powinien zapewnić do realizacji zajęć praktycznych odrębne miejsca oraz instruktora/instruktorów dla każdej z grup szkoleniowych. Zamawiający wymaga, aby zajęcia praktyczne odbywały się w miejscu dostosowanym do realizacji tego typu zajęć, spełniającym wymogi określone w pkt 2.12. Do przeprowadzenia zajęć praktycznych wykonawca powinien zapewnić surowce i produkty żywnościowe oraz sprzęt, narzędzia i urządzenia gastronomiczne/cukiernicze (o odpowiednim stanie technicznym) w ilościach gwarantujących należyłą realizację programu szkolenia, tak aby każdy uczestnik kursu miał możliwość: - zastosowania w praktyce wiedzy i umiejętności zdobytych podczas zajęć teoretycznych, - samodzielnego wykonywania prac określonych programem szkolenia, - odbycia jednocześnie wymaganej ilości godzin zajęć praktycznych. Każda osoba powinna otrzymać na własność następujące materiały: 1. program szkolenia; 2. harmonogram szkolenia; 3. 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; 4. długopis; 5. notatnik formatu A4 (blok w kratkę klejony min. 100 kartek format A4) 6. teczkę z rączką do przechowywania i transportu dokumentów. Materiały szkoleniowe przekazywane nieodpłatnie każdemu uczestnikowi szkolenia muszą być nowe, nieużywane, adekwatne do treści szkolenia oraz dobre jakościowo. Materiały te muszą być przekazane każdemu uczestnikowi szkolenia za pokwitowaniem odbioru w dniu rozpoczęcia szkolenia. Uczestnicy szkolenia najpóźniej do dnia rozpoczęcia zajęć praktycznych otrzymają na własność odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej tj.: czepek, fartuch, rękawiczki jednorazowe (według bieżącego zapotrzebowania). Wykonawca zobowiązany jest do skierowania osób bezrobotnych przed rozpoczęciem szkolenia na badania lekarskie, stwierdzające brak przeciwwskazań do odbywania szkolenia w zakresie /Cukiernik z egzaminem czeladniczym/. Zamawiający dostarczy Wykonawcy wykaz osób, które mają zostać skierowane na badania nie później niż do 15 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zlecenia

wykonawcy obowiązkowego kosztu ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania szkolenia uczestników, którym nie przysługuje stypendium oraz uczestników, którym przysługuje stypendium w związku z podjęciem w trakcie szkolenia zatrudnienia, innej pracy zarobkowej lub działalności gospodarczej i kontynuują szkolenie. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o konieczności zgłoszenia osoby do ubezpieczenia niezwłocznie po zaistnieniu w/w sytuacji. Zamawiający nie dopuszcza udziału w szkoleniu innych osób poza skierowanymi przez zamawiającego. Na zakończenie szkolenia Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania egzaminu zewnętrznego, celem uzyskania przez uczestników szkolenia tytułu czeladnika w zawodzie /Cukiernik/. Egzamin powinien odbyć się w ostatnim dniu szkolenia. Czas trwania egzaminu nie wlicza się do liczby godzin szkolenia. Osoby, które ukończą szkolenie z wynikiem pozytywnym powinny otrzymać: 1. zaświadczenie o ukończeniu szkolenia, o którym mowa w § 71 ust 4 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobu prowadzenia usług rynku pracy (Dz. U. z 2014r., poz. 667), wzór zaświadczenia stanowi załącznik Nr 2 do umowy szkoleniowej; 2. świadectwo czeladnicze potwierdzające uzyskanie kwalifikacji zawodowych oraz tytuł czeladnika w zawodzie cukiernik zgodnie z przepisami Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 września 2012 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez Komisje Egzaminacyjne Izby Rzemieślniczych. (Dz. U. z 2012 r. poz. 1117). Oprócz zaświadczenia o ukończeniu szkolenia wykonawca może wydać inne dokumenty potwierdzające ukończenie szkolenia lub uzyskanie kwalifikacji. Materiały, dokumentacja szkoleniowa 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.efs.gov.pl> . Wykonawca zapewni nadzór wewnętrzny służący podnoszeniu jakości prowadzonego szkolenia oraz dokona sprawdzenia efektów szkolenia. Na zakończenie szkolenia wykonawca przeprowadzi wśród uczestników ankietę oceniającą szkolenie. Wzór ankiety określa załącznik nr 3 do umowy szkoleniowej. Podana w ofercie cena powinna obejmować ogólny koszt szkolenia za wszystkich uczestników oraz koszt jednej osobogodziny szkolenia (jedna osobogodzina szkolenia = cena szkolenia/liczba godzin szkolenia/liczba osób na szkoleniu). Termin realizacji zamówienia (wymagany*/pożądany*): III - IV kwartał 2016r. Szczegółowa data rozpoczęcia i zakończenia szkolenia zostanie ustalona po wyborze najkorzystniejszej oferty..

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.53.00.00-8.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Zakończenie: 31.12.2016.

4) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

1. Cena - 50
2. Dostosowanie kwalifikacji i doświadczenia kadry dydaktycznej do zakresu szkolenia - 25
3. Doświadczenie instytucji szkoleniowej w realizacji szkoleń z obszaru zlecanego szkolenia - 10
4. Posiadanie przez instytucję szkoleniową certyfikatu jakości w zakresie usług szkoleniowych - 2
5. Sposób organizacji zajęć praktycznych określonych w programie szkolenia - 13

**DYREKTOR
POWIATOWEGO URZĘDU PRACY
W BIŁGORAJU**
mgr Danuta Łagoźna



