

OGŁOSZENIE O PRZETARGU NIEOGRANICZONYM

Zamawiający:

Powiatowy Urząd Pracy w Ostrowi Mazowieckiej

07- 300 Ostrów Mazowiecka, ul. 3 Maja 55

tel. 0-29 74-521-51, 74-533-93

fax. 0-29 74-521-52

strona internetowa: <http://pup.ostrow.mazowiecka.sisco.info>

e-mail: pupom@post.pl

godziny urzędowania: od poniedziałku do piątku w godzinach od 8⁰⁰ do 16⁰⁰

ogłasza przetarg nieograniczony na przeprowadzenie usługi szkoleniowej dla osób bezrobotnych zgodnie z art. 39-46 w związku z art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2007 r. Nr 223, poz. 1655 ze zm.). Wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 w/w ustawy

- 1. Przedmiotem zamówienia są usługi szkoleniowe – (CPV) 80500000-9 dla 10 osób bezrobotnych z terenu Powiatu Ostrowskiego w zakresie: „Kucharz - garmażer”, zgodnie z przedstawionym poniżej zakresem tematycznym i godzinowym. Szkolenie finansowane jest ze środków Funduszu Pracy:**

a) ilość godzin szkolenia: ogółem **150 godzin** zegarowych*, w tym:

- 50 godz. zajęć teoretycznych,

- 100 godz. zajęć praktycznych.

* przy czym godzina zegarowa liczy 60 minut i obejmuje zajęcia edukacyjne liczące 45 minut oraz przerwę liczącą średnio 15 minut, gdyż długość przerwy może być ustalona w sposób elastyczny.

b) zakres tematyczny szkolenia:

- organizowanie, porządkowanie i utrzymywanie w stałej czystości stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej,
- organizowanie i planowanie procesów technologicznych zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi i zasadami bhp,
- przechowywanie, magazynowanie i zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów oraz wyrobów kulinarnych,
- pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej,
- dobieranie i posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami do produkcji potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń,
- samodzielne sporządzanie, różnymi technikami i metodami, potraw, napojów i wyrobów garmażeryjnych z różnych grup surowców z zachowaniem wartości odżywczej,
- porcjowanie, dekorowanie i ekspedycja wyrobów kulinarnych,
- planowanie posiłków i układanie menu,
- współpraca z klientami i dostawcami,
- współpraca z kierownictwem zakładu,
- odbieranie jakościowe i ilościowe surowców, półproduktów i gotowych wyrobów,
- kontrolowanie zgodności czynności produkcyjnych z wymaganiami systemu GMP i GHP,

- monitorowanie procesu produkcyjnego pod kątem występowania czynników zagrażających życiu i zdrowiu człowieka zgodnie z procedurami systemu HACCP.

Program szkolenia opisany w przedmiocie zamówienia jest zgodny z Krajowym Standardem Kwalifikacji Zawodowych pn. „Kucharz Nr 512201” i bazami danych o standardach kwalifikacji zawodowych i modułowych programach szkoleń prowadzonych przez ministra właściwego do spraw pracy.

2. Termin wykonania zamówienia:

- Termin rozpoczęcia zamówienia – nie wcześniej niż od **07.06.2010 r. (włącznie)**
- Termin zakończenia zamówienia – nie później jak do **30.06.2010 r. (włącznie)**

3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

4. Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

6. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

7. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

8. Zamawiający nie zamierza ustanawiać dynamicznego systemu zakupów.

9. Wadium nie jest wymagane.

10. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonania oceny spełniania tych warunków

- 10.1. O zamówienie może ubiegać się Wykonawca, który spełnia następujące warunki:
- a) posiada uprawnienia do wykonywania działalności szkoleniowej w zakresie szkolenia, którego dotyczy niniejsza SIWZ;
 - b) posiada wiedzę i doświadczenie umożliwiające wykonanie zamówienia;
 - c) dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
 - d) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
 - e) nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

10.2. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków.

10.3. Wymagane dokumenty poświadczające spełnienie warunków udziału w postępowaniu:

- a) oświadczenie o spełnieniu warunków wymaganych z art. 22 ust. 1 oraz art. 24 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223 poz. 1655 ze zm.) z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 2 niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,
- b) oświadczenie Wykonawcy potwierdzające formę organizacyjno – prawną oraz brak zaległości w opłatach z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 3 do niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia,
- c) kopia (potwierdzona za zgodność z oryginałem) aktualnego odpisu z właściwego rejestru, poświadczająca reprezentację jednostki szkoleniowej (np. wpis do KRS) wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- d) pisemne zobowiązanie podmiotów do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia – w przypadku gdy Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z

nimi stosunków, z wykorzystaniem wzoru – załącznik nr 5 do niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

10.4. Spełnienie warunków udziału Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, będzie oceniane na podstawie składanych dokumentów i oświadczeń – ich kompletności i dokładności informacji w nich zawartych, w trybie: „spełnia” lub „nie spełnia” ewentualnie „złożył” lub „nie złożył”.

11. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia dostępna jest na stronie internetowej <http://pup.ostrow.mazowiecka.sisco.info> lub może być przesłana bezpłatnie na wniosek wykonawcy pocztą lub faxem lub elektronicznie, w terminie 5 dni od daty wpływu pisemnego wniosku do zamawiającego.

12. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie (1% = 1 pkt) :

Lp.	Nazwa kryterium	Waga
1.	Zakres i jakość oferowanego programu szkolenia, w tym wykorzystywanie standardów kwalifikacji zawodowych i modułowych programów szkoleń zawodowych, dostępnych w bazach danych prowadzonych przez ministra właściwego do spraw pracy	5 %
2.	Kwalifikacje kadry dydaktycznej	15 %
3.	Dostosowanie ilości i jakości pomieszczeń oraz wyposażenia w sprzęt i pomoce dydaktyczne do potrzeb określonego szkolenia, z uwzględnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i nauki	5 %
4.	Posiadanie przez wykonawcę certyfikatu jakości usług	10 %
5.	Rodzaj dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji	5 %
6.	Koszt szkolenia	60 %

13. Miejsce oraz termin składania ofert:

Oferty można składać w Powiatowym Urzędzie Pracy w Ostrowi Mazowieckiej ul. 3 Maja 55 w terminie **do 20 maja 2010 roku do godziny 10.00** pokój nr 13 (sekretariat, I piętro). Koperta/opakowanie zawierające ofertę musi być zaadresowane do zamawiającego na w/w adres, zawierać pieczęć, adres wykonawcy oraz posiadać oznaczenie:

*Oferta na przeprowadzenie szkolenia pn. „Kucharz – garmazer”,
„Nie otwierać do dnia 20.05.2010 r. do godziny 13⁰⁰”.*

14. Termin otwarcia ofert:

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 20 maja 2010 roku o godz. 13.00 w pokoju nr 11 (I piętro) w siedzibie Zamawiającego.

15. Termin związania ofertą:

30 dni od upływu terminu do składania ofert.

16. Osoba upoważniona do kontaktów z Wykonawcami to:

Kinga Tyszka – tel. (029) 745-33-93; 745-21-51; 745-21-52

Data ukazania się ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych, na tablicy ogłoszeń i stronie internetowej Powiatowego Urzędu Pracy w Ostrowi Mazowieckiej: 12 maj 2010 rok.

Zamawiający:

DYREKTOR
Powiatowego Urzędu Pracy
w Ostrowi Mazowieckiej

mgr Barbara Grabowska