

Numer ogłoszenia: 214045 - 2014; data zamieszczenia: 09.10.201

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

Adres strony internetowej zamawiającego: <http://www.pcpr.slupsk.pl/>

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przedmiot zamówienia obejmuje zorganizowanie i przeprowadzenie kursu profesjonalnego sprzedawcy powiatu słupskiego - uczestników projektu pilotażowego pn. Schematom STOP! Wspólne działania instytucji pomocy społecznej i instytucji rynku pracy - pilotaż, wsparty przez Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007 - 2013 Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

Il.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Zamówienie realizowane będzie poprzez różne formy wsparcia w poniższych zakresach tematyki: 1. osoba 2. Zamówienie realizowane w łącznej liczbie 110 godzin, z czego zajęcia teoretyczne stanowić będą 30 godzin dydaktycznych, zajęcia praktyczne w restauracji. 3. Harmonogram kursu: od 01 listopada 2014 do 20 grudnia 2014 r. harmonogram zostanie ustalony z Wykonawcą na etapie podpisywania umowy. 4. Miejsce realizacji zamówienia: Słupsk, przystosowana do potrzeb przeprowadzenia zajęć teoretycznych z kursu barman - kelner; 2) Zajęcia z praktycznej nauki zawodu: restauracja na terenie miasta Słupska. Zakresy tematyczne: 1) Wiedza ogólna o gastronomii i kulinarii: historia gastronomiczna, kultura osobista i etykieta kelnera, ubiór, wyposażenie zawodowe; przygotowanie i dekoracja sali konsumpcyjnej w zależności od okoliczności; techniki rozkładanie ciast, deserów, uroczystego, specjalnego; rodzaje i charakterystyka zastawy stołowej; kolejność podawania potraw; zasady serwowania potraw; rodzaje przyjęć okolicznościowych; 2) Wyposażenie i obsługa barem: podstawowe szkło barowe strój, wygląd wnętrza baru; podstawy zarządzania barem; technologia i towaroznawstwo napojów alkoholowych; podział, charakterystyka alkoholi; zapisu receptur; psychologia i techniki obsługi klienta; style barmańskie-klasyczny i nowoczesny; szybkie i sprawne posługiwanie się sprzętem barowym; alkoholizm

<http://bzp1.portal.uzp.gov.pl/index.php?ogloszenie=show&pozycja=214045&rok=2014-10-09>

- klasyczny i nowoczesny; koktajle na bazie alkoholi białych i kolorowych, barmaństwo molekularne (m.in. tworzenie pianek, żeli, kawioru, galaretek; 2) Zajęcia z praktyki.

Wykonawca zobowiązany jest do: 1) skierowania i sfinansowania badań z zakresu Medycyny Pracy (pod kątem przeciwwskazań do wykonywania pracy barman / kelnera) przed rozpoczęciem kursu), w przypadku stwierdzenia przeciwwskazań lekarskich do uczestnictwa w kursie barman-kelner, wówczas uczestnik kursu nie otrzymuje wynagrodzenia za tego uczestnika); 2) zapewnienia poczęstunku kawowego w każdym dnia kursu oraz ciepłego posiłku w formie drugiego dania z kompotem, w przypadku zapewnienia niezbędnych materiałów do przeprowadzenia kursu barman - kelner; 4) zapewnienia akcesoriów barmańskich niezbędnych do wykonania zawodu barman / kelnera uczestnika kursu, stroju barmana/kelnera; 6) ubezpieczenia uczestnika kursu barman - kelner od następstw nieszczęśliwych wypadków na kwotę minimalną 10000,00 zł (Wykonawca Zamawiającemu przed rozpoczęciem kursu); 7) zapewnienia Sali szkoleniowej do przeprowadzenia zajęć teoretycznych oraz zapewnienia miejsca do realizacji praktyki; 8) zapewnienia trwania kursu innych akcesoriów poza wyżej wymienionymi niezbędnymi do przeprowadzenia kursu barman-kelner; 9) zapewnienia materiałów szkoleniowych dla uczestników kursu; 10) dokumentacji projektowej, w tym jeden dotyczący zawodu barmana-kelnera; 10) przeprowadzenia egzaminu końcowego teoretycznego i praktycznego wg aktualnie obowiązujących przepisów prawa z obowiązuje kończącym je z wynikiem pozytywnym stosownego zaświadczenia zgodnego z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych wraz z suplementem zawierającym następujące informacje: okres trwania szkolenia, tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych oraz numer z rejestru zaświadczenia, do którego suplement jest dodatkiem, wraz z podpisem osoby upoważnionej przez wykonawcę; 11) prowadzenia list obecności, dziennika zajęć, potwierdzeń odbioru materiałów szkoleniowych, protokołu egzaminu końcowego; 12) przeprowadzenia ewaluacji kursu; 13) wszystkich dokumentów związanych z przygotowaniem i zorganizowaniem kursu zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach PO KL 2007 - 2013..

techniki sprzedaży i obsługi klienta 1. Grupa docelowa: 1 osoba - kobieta, posiadająca wykształcenie średnie ogólne. 2. Zamówienie realizowane w łącznej liczbie 100 godzin dydaktycznych, zajęcia praktyczne stanowić będą 70 godzin zegarowych. 3. Termin realizacji kursu: od 27 października 2014 do 20 grudnia 2014 r., (dokładny harmonogram realizacji kursu Wykonawca). 4. Miejsce realizacji zamówienia: 1) Zajęcia teoretyczne: sala szkoleniowa na terenie miasta Słupsk, przystosowana do potrzeb przeprowadzenia zajęć z zakresu nowoczesnych technik sprzedaży i obsługi klienta; 2) Zajęcia z praktycznej nauki zawodu: sklep / punkt usługowy na terenie miasta Słupsk, wykluczający kontakt z żywymi zwierzętami; 3) nowoczesnych technik sprzedaży (np.: salon telefonii komórkowej, sklep z biżuterią, salon samochodowy i inne); 1. Zakres merytoryczny kursu: 1) obsługa kasy fiskalnej; 2) zaawansowany; 2) obsługa programu handlowo- magazynowego; 3) podstawowe zagadnienia bhp i prawa pracy; 4) towaroznawstwo, przygotowanie towaru do sprzedaży; 5) sprzedaży (budowanie wizerunku firmy, fachowa prezentacja towaru, prowadzenie właściwej rozmowy sprzedażowej); 7) profesjonalna autoprezentacja; 8) psychologia sprzedaży; 9) bezpośrednie zastosowanie w praktyce nowoczesnych technik sprzedaży np.: salon telefonii komórkowej, sklep z biżuterią, salon samochodowy i inne); 8) udostępnienie materiałów i akcesoriów do przeprowadzenia kursu profesjonalnego sprzedawcy - nowoczesne techniki sprzedaży i obsługi klienta; 4) zapewnienia odzieży ochronnej; 5) piśmienniczych na potrzeby organizacji kurs; 6) ubezpieczenia uczestnika kursu od następstw nieszczęśliwych wypadków na kwotę minimalną 10000,00 zł (Wykonawca uczestnika kursu); 7) zapewnienia Sali szkoleniowej do przeprowadzenia zajęć teoretycznych oraz zapewnienia miejsca do praktycznej nauki zawodu (tj. sklep / punkt usługowy); 8) bezpośrednie zastosowanie w praktyce nowoczesnych technik sprzedaży np.: salon telefonii komórkowej, sklep z biżuterią, salon samochodowy i inne); 8) udostępnienie materiałów i akcesoriów do przeprowadzenia kursu profesjonalnego sprzedawcy - nowoczesne techniki sprzedaży i obsługi klienta; 9) zapewnienia materiałów szkoleniowych; 10) projektowej; 10) przeprowadzenia wewnętrznego egzaminu końcowego wg aktualnie obowiązujących przepisów prawa i wydania uczestnikowi kursu, kończącemu go zaświadczeniem z obowiązuje godzin zajęć edukacyjnych oraz numer z rejestru zaświadczenia, do którego suplement jest dodatkiem, wraz z podpisem osoby upoważnionej przez wykonawcę; 11) odbioru materiałów szkoleniowych, protokołu egzaminu końcowego; 12) przeprowadzenia ankiety ewaluacyjnej na zakończenie kursu; 13) oznakowania wszystkich dokumentów kursu zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach PO KL 2007 - 2013..

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

<http://bzp1.portal.uzp.gov.pl/index.php?ogloszenie=show&pozycja=214045&rok=2014-10-09>

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: 20.12.2014.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie wymaga wadium

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

posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania - oświadczenie

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

posiadanie wiedzy i doświadczenia - oświadczenie

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym - oświadczenie

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Warunek dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca dołączy do oferty wykaz osób, które będące wynikiem, że: Część I Wykonawca dysponuje co najmniej jedną osobą, która przeprowadzi kurs barman - kelner z modulem języka angielskiego, p zakresu objętego przedmiotem zamówienia w części I, czyli przeprowadziła co najmniej dwa szkolenia/kursy z zakresu objętego przedmiotem zamówienia jedną osobą, która przeprowadzi kurs profesjonalny sprzedawca - nowoczesne techniki sprzedaży i obsługi klienta (nie dotyczy modułu z zakresu obsługi wyższe o kierunku ekonomia lub zarządzanie i marketing lub rachunkowość oraz posiadającą doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/kursów z zakresu ob co najmniej dwa szkolenia/kursy z zakresu objętego przedmiotem zamówienia w części II; 2) co najmniej jedną osobą, która przeprowadzi kurs profesjonaln klienta (dot. modułu z zakresu obsługi kasy fiskalnej) posiadającą wykształcenie co najmniej średnie oraz uprawnienia serwisanta kas fiskalnych oraz posi objętego przedmiotem zamówienia w części II, czyli przeprowadziła co najmniej dwa szkolenia/kursy z zakresu objętego przedmiotem zamówienia w częś profesjonalny sprzedawca - nowoczesne techniki sprzedaży i obsługi klienta (dot. modułu z zakresu bhp) posiadającą wykształcenie z zakresu bezpieczeń

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

<http://bzp1.portal.uzp.gov.pl/index.php?ogloszenie=show&pozycja=214045&rok=2014-10-09>

znajdowanie się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia - oświadczenie

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW 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

- wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie pracami, wraz z kwalifikacją zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacji

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

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub odpisu z KRS, w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

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

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: najniższa cena.

IV.3) ZMIANA UMOWY

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

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

<http://bzp1.portal.uzp.gov.pl/index.php?ogloszenie=show&pozycja=214045&rok=2014-10-09>

Zamawiający przewiduje możliwości dokonania zmiany umowy w formie aneksów w niżej wymienionych przypadkach: 1) w uzasadnionych przypadkach za zgodą Zamawiającego, 2) harmonogram i program stanowiące załączniki do umowy mogą podlegać modyfikacji w uzasadnionych przypadkach za porozumieniem obu stron, wyłącznie na trzy dni przed terminem spotkania wynikającego z harmonogramu, 3) osoby wskazane w ofercie jako odpowiedzialne za świadczenie usług za zgodą Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania odpowiednich kwalifikacji, doświadczeniu i wykształceniu określonych w SIWZ, przy czym zmiany te mogą nastąpić na wniosek Wykonawcy wyłącznie na trzy dni przed terminem składania ofert. Zmiany mogą podlegać omyłki pisarskiej nie rzutującej na zamiar i cel stron wynikający z umowy.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: <http://pcpr.slupsk.pl/>

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Słupsku, 76-200 Słupsk, al. Sienkiewicza 100, 14-100 Słupsk, pomorskie, pok. nr 6.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 17.10.2014 godzina 10:00, miejsce: Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Słupsku, 76-200 Słupsk, al. Sienkiewicza 100, 14-100 Słupsk, pomorskie, pok. nr 6.

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: Projekt pilotażowy pn. Schematom STOP! Wzrost i Zdrowie - pilotaż, współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013 Dział 10.1.1. Wzrost i Zdrowie - społecznej.

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej lub innych środków, których udzielenie jest warunkiem koniecznym realizacji zamówienia, pomimo udzielenia pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie tego zamówienia?

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA: Kurs barman - kelner.

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Grupa docelowa: 1 osoba 2. Zamówienie realizowane w łącznej liczbie 110 godzin, z czego 80 godzin dydaktycznych, zajęcia praktyczne w restauracji stanowią będą 80 godzin zegarowych. 3. Termin realizacji kursu: od 01 listopada 2014 do 20 grudnia 2014 r. h. 4. Miejsce realizacji zamówienia: 1) Zajęcia teoretyczne: sala szkoleniowa na terenie miasta Słupsk, przystosowana do potrzeb przeprowadzania kursów, 2) Zajęcia praktyczne: restauracja na terenie miasta Słupsk; 5. Zakres merytoryczny kursu: 1) Zajęcia teoretyczne: kultura osobista i etykieta kelnera, ubiór i styl, zasady konsumpcyjnej w zależności od okoliczności; techniki rozkładanie obrusów, skit ringów; nakrycie stołu do nakrycia rozszerzonego, uroczystego, specjalnego; rodzaje potraw; zasady serwowania potraw; rodzaje przyjęć okolicznościowych; obsługa gości przy stole; organizacja baru; sprzęt barmański; podstawowe szkło barowe i technologia i towaroznawstwo napojów alkoholowych; podział, charakterystyka, technika i kolejność napojów mieszanych; miary barowe; formuły zapisu receptur klasycznych i nowoczesnych; szybkie i sprawne posługiwanie się sprzętem barowym; alkoholoznawstwo i miksologia - praktyczne zastosowanie; style barmańskie - kolorowych, barmaństwo molekularne (m.in. tworzenie pianek, żeli, kawioru, galaretek); 2) Zajęcia z praktycznej nauki zawodu: nauka zawodu barman-kelner; 6. Sfinansowania badań z zakresu Medycyny Pracy (pod kątem przeciwwskazań do wykonywania pracy barman / kelner) oraz badań sanitarno-epidemiologicznych w przypadku stwierdzenia przeciwwskazań lekarskich do uczestnictwa w kursie barman-kelner, wówczas uczestnik kursu zostaje skreślony z listy uczestników, a zapewnienia poczęstunku kawowego w każdym dnia kursu oraz ciepłego posiłku w formie drugiego dania z kompotem, w przypadku zajęć trwających co najmniej 2 godziny; 7. Materiały do przeprowadzenia kursu barman - kelner; 4) zapewnienia akcesoriów barmańskich niezbędnych do wykonania zawodu barmana; 5) zapewnienia,

<http://bzpl.portal.uzp.gov.pl/index.php?ogloszenie=show&pozycja=214045&rok=2014-10-09>

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.53.00.00-8.
Czas trwania lub termin wykonania: Zakończenie: 20.12.2014.
4) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

[illegible]

<http://bzp1.portal.uzp.gov.pl/index.php?ogloszenie=show&pozycja=214045&rok=2014-10-09>

3) Czas trwania lub termin wykonania: Zakończenie: 20.12.2014.

4) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

<http://bzp1.portal.uzp.gov.pl/index.php?ogloszenie=show&pozycja=214045&rok=2014-10-09>