

Ogłoszenie powiązane:

Ogłoszenie nr 214045-2014 z dnia 2014-10-09 r. Ogłoszenie o zamówieniu - Słupsk

Zamówienie realizowane będzie poprzez różne formy wsparcia w poniższych zakresach tematycznych: Część I - Kurs barman - kelner 1. Grupa docelowa: 1 osoba 2.

Zamówienie realizowane w łącznej liczbie 110 godzin, z czego zajęcia...

Termin składania ofert: 2014-10-17

Słupsk: Przedmiot zamówienia obejmuje zorganizowanie i przeprowadzenie kursu profesjonalnego sprzedawcy oraz kursu barmana-kelnera dla osób z rodzin wielodzietnych powiatu słupskiego - uczestników projektu pilotażowego pn. Schematom STOP! Wspólne działania instytucji pomocy społecznej i instytucji rynku pracy - pilotaż, współfinansowanego przez Unie Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007 - 2013 Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej

Numer ogłoszenia: 232107 - 2014; data zamieszczenia: 05.11.2014

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: tak, numer ogłoszenia w BZP: 214045 - 2014r.

Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia: nie.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie, Al. Sienkiewicza 20, 76-200 Słupsk, woj. pomorskie, tel. 59 8414311, faks 59 841 0196.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przedmiot zamówienia obejmuje zorganizowanie i przeprowadzenie kursu profesjonalnego sprzedawcy oraz kursu barmana-kelnera dla osób z rodzin wielodzietnych powiatu słupskiego - uczestników projektu pilotażowego pn. Schematom STOP! Wspólne działania instytucji pomocy społecznej i instytucji rynku pracy - pilotaż, współfinansowanego przez Unie Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007 - 2013 Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: Zamówienie realizowane będzie poprzez różne formy wsparcia w poniższych zakresach tematycznych: Część I - Kurs barman - kelner 1. Grupa docelowa: 1 osoba 2. Zamówienie realizowane w łącznej liczbie 110 godzin, z czego zajęcia teoretyczne stanowią będą 30 godzin dydaktycznych, zajęcia praktyczne w restauracji stanowią będą 80 godzin zegarowych. 3. Termin realizacji kursu: od 01 listopada 2014 do 20 grudnia 2014 r. harmonogram zostanie ustalony z Wykonawcą na etapie podpisywania umowy. 4. Miejsce realizacji zamówienia: 1) Zajęcia teoretyczne: sala szkoleniowa na terenie miasta Słupsk, przystosowana do potrzeb przeprowadzenia zajęć teoretycznych z kursu barman - kelner; 2) Zajęcia z praktycznej nauki zawodu: restauracja na terenie miasta Słupsk; 5. Zakres merytoryczny kursu: 1) Zajęcia teoretyczne: kultura osobista i etykieta kelnera, ubiór, wyposażenie zawodowe; przygotowanie i dekoracja sali konsumpcyjnej w zależności od okoliczności; techniki rozkładania obrusów, skit ringów; nakrycie stołu do nakrycia rozszerzonego, uroczystego, specjalnego; rodzaje i charakterystyka zastawy stołowej; kolejność podawania potraw; zasady serwowania potraw; rodzaje przyjęć okolicznościowych; obsługa gości przy stole; organizacja baru; sprzęt barmański; podstawowe szkło barowe strój, wygląd wnętrza baru; podstawy zarządzania barem; technologia i towaroznawstwo napojów alkoholowych; podział, charakterystyka, technika i kolejność napojów mieszanych; miary barowe; formuły zapisu receptur; psychologia i techniki obsługi klienta; style barmańskie-klasyczny i nowoczesny; szybkie i sprawne posługiwanie się sprzętem barowym; alkoholoznawstwo i miksologia - praktyczne zastosowanie; style barmańskie - klasyczny i nowoczesny; koktajle na bazie alkoholi białych i kolorowych, barmaństwo molekularne (m.in. tworzenie pianek, żeli, kawioru, galaretek; 2) Zajęcia z praktycznej nauki zawodu: nauka zawodu barman-kelner; 6. Wykonawca zobowiązany jest do: 1) skierowania i sfinansowania badań z zakresu Medycyny Pracy (pod kątem przeciwwskazań do wykonywania pracy barman / kelner) oraz badań sanitarno-epidemiologicznych (badania należy przeprowadzić przed rozpoczęciem kursu), w przypadku stwierdzenia przeciwwskazań lekarskich do uczestnictwa w kursie barman-kelner, wówczas uczestnik kursu zostaje skreślony z listy uczestników, a Wykonawca nie otrzyma wynagrodzenia za tego uczestnika); 2) zapewnienia poczęstunku kawowego w każdym dnia kursu oraz ciepłego posiłku w formie drugiego dania z kompotem, w przypadku zajęć trwających co najmniej 6 godzin w jednym dniu; 3) zapewnienia niezbędnych materiałów do przeprowadzenia kursu barman - kelner; 4) zapewnienia akcesoriów barmańskich niezbędnych do wykonania zawodu barmana; 5) zapewnienia, a następnie przekazania na własność dla uczestnika kursu, stroju barmana/kelnera; 6) ubezpieczenia uczestnika kursu barman - kelner od następstw nieszczęśliwych wypadków na kwotę minimalną 10000,00 zł na osobę (Wykonawca dostarczy

kopię polisy Zamawiającemu przed rozpoczęciem kursu); 7) zapewnienia Sali szkoleniowej do przeprowadzenia zajęć teoretycznych oraz zapewnienia miejsca do realizacji praktycznej nauki zawodu (restauracja); 8) udostępnienia na czas trwania kursu innych akcesoriów poza wyżej wymienionymi niezbędnymi do przeprowadzenia kursu barman-kelner; 9) zapewnienia materiałów szkoleniowych dla uczestnika kursu oraz jeden dodatkowy egzemplarz do dokumentacji projektowej, w tym jeden dotyczący zawodu barmana-kelnera; 10) przeprowadzenia egzaminu końcowego teoretycznego i praktycznego wg aktualnie obowiązujących przepisów prawa i wydania uczestnikom kursu, 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 ankiety ewaluacyjnej na zakończenie kursu; 13) oznakowania wszystkich dokumentów związanych z przygotowaniem i zorganizowaniem kursu zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach PO KL 2007 - 2013. Część II - Kurs Profesjonalny sprzedawca - nowoczesne techniki sprzedaży i obsługi klienta 1. Grupa docelowa: 1 osoba - kobieta, posiadająca wykształcenie średnie ogólne. 2. Zamówienie realizowane w łącznej liczbie 120 godzin, z czego zajęcia teoretyczne stanowiąc będą 50 godzin dydaktycznych, zajęcia praktyczne stanowiąc będą 70 godzin zegarowych. 3. Termin realizacji kursu: od 27 października 2014 do 20 grudnia 2014 r., (dokładny harmonogram zajęć ustalony zostanie na etapie zawierania umowy z Wykonawcą). 4. Miejsce realizacji zamówienia: 1) Zajęcia teoretyczne: sala szkoleniowa na terenie miasta Słupsk, przystosowana do potrzeb przeprowadzenia zajęć teoretycznych z kursu profesjonalnego sprzedawcy - nowoczesne techniki sprzedaży i obsługi klienta; 2) Zajęcia z praktycznej nauki zawodu: sklep / punkt usługowy na terenie miasta Słupsk, wykluczający kontakt z żywnością, a umożliwiający bezpośrednie zastosowanie w praktyce nowoczesnych technik sprzedaży (np.: salon telefonii komórkowej, sklep z biżuterią, salon samochodowy i inne); 1. Zakres merytoryczny kursu: 1) obsługa kasy fiskalnej, obsługa terminali płatniczych, fakturowanie (poziom zaawansowany); 2) obsługa programu handlowo- magazynowego; 3) podstawowe zagadnienia bhp i prawa pracy; 4) towaroznawstwo, przygotowanie towaru do sprzedaży; 5) rachunkowość sklepową; 6) nowoczesne techniki sprzedaży (budowanie wizerunku firmy, fachowa prezentacja towaru, prowadzenie właściwej rozmowy sprzedażowej); 7) profesjonalna autoprezentacja; 8) psychologia sprzedaży; 9) negocjacje biznesowe; 2. Wykonawca zobowiązany jest do: 1) skierowania i sfinansowania badań z zakresu Medycyny Pracy (pod kątem przeciwwskazań do wykonywania zawodu profesjonalnego sprzedawcy) - badania należy przeprowadzić przed dniem rozpoczęcia kursu; 2) zapewnienia poczęstunku kawowego w każdym dnia kursu oraz ciepłego posiłku w formie drugiego dania z kompotem w przypadku zajęć trwających co najmniej 6 godzin w ciągu dnia; 3) zapewnienia niezbędnych materiałów i akcesoriów do przeprowadzenia kursu profesjonalnego sprzedawcy - nowoczesne techniki sprzedaży i obsługi klienta; 4) zapewnienia odzieży ochronnej (jeżeli wystąpi taka konieczność); 5) zapewnienie materiałów piśmienniczych na potrzeby organizacji kursu; 6) ubezpieczenia uczestnika kursu od następstw

nieszczęśliwych wypadków na kwotę minimalną 10000,00 zł (Wykonawca dostarczy kopię polisy Zamawiającemu przed rozpoczęciem kursu); 7) zapewnienia Sali szkoleniowej do przeprowadzenia zajęć teoretycznych oraz zapewnienia miejsca do praktycznej nauki zawodu (tj. sklep / punkt usługowy wykluczający kontakt z żywnością, a umożliwiający bezpośrednie zastosowanie w praktyce nowoczesnych technik sprzedaży np.: salon telefonii komórkowej, sklep z biżuterią, salon samochodowy i inne); 8) udostępnienia na czas trwania kursu innych akcesoriów poza wyżej wymienionymi niezbędnymi do przeprowadzenia kursu profesjonalnego sprzedawcy - nowoczesne techniki sprzedaży i obsługi klienta; 9) zapewnienia materiałów szkoleniowych oraz jeden dodatkowy egzemplarz do dokumentacji projektowej; 10) przeprowadzenia wewnętrznego egzaminu końcowego wg aktualnie obowiązujących przepisów prawa i wydania uczestnikowi kursu, kończącemu go 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 kursu, 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 ankiety ewaluacyjnej na zakończenie kursu; 13) oznakowania wszystkich dokumentów związanych z przygotowaniem i zorganizowaniem kursu zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach PO KL 2007 - 2013.

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.53.00.00-8.

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: Przetarg nieograniczony

III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak, projekt/program: Projekt pilotażowy pn Schematom STOP!

Wspólne działania instytucji pomocy społecznej i instytucji rynku pracy - pilotaż, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego

Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013 Działanie 1.2 Wsparcie systemowe instytucji pomocy i integracji społecznej.

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Część NR: 1 Nazwa: Kurs barman - kelner

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 27.10.2014.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 1.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:

O.K. Ośrodek Kursów Edmund Kwidziński, ul. Sobieskiego 217, 84-200 Wejherowo, kraj/woj. pomorskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 3700,00 PLN.

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ

Cena wybranej oferty: 3860,00

Oferta z najniższą ceną: 3860,00 / **Oferta z najwyższą ceną:** 3860,00

Waluta: PLN.