

Ogłoszenie powiązane:

Ogłoszenie nr 507086-2012 z dnia 2012-12-12 r. Ogłoszenie o zamówieniu - Cedry Wielkie

1.Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia p.n. Kurs gastronomiczny dla 2 osób zakwalifikowanych przez Zamawiającego. Szkolenie organizowane jest w ramach projektu Bądź aktywny - zmień swoje życie - 2. ...

Termin składania ofert: 2012-12-20

Cedry Wielkie: Organizacja kursu gastronomicznego w ramach projektu Bądź aktywny - zmień swoje życie - 2

Numer ogłoszenia: 21500 - 2013; data zamieszczenia: 15.01.2013

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: 507086 - 2012r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Cedrach Wielkich, ul. M. Płażyńskiego 16, 83-020 Cedry Wielkie, woj. pomorskie, tel. 58 683 66 01, faks 58 683 66 01.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Organizacja kursu gastronomicznego w ramach projektu Bądź aktywny - zmień swoje życie - 2.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: 1.Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia p.n. Kurs gastronomiczny dla 2 osób zakwalifikowanych przez Zamawiającego. Szkolenie organizowane jest w ramach projektu Bądź aktywny - zmień swoje życie - 2. 1.1Kurs gastronomiczny powinien obejmować część praktyczną oraz część teoretyczną. Liczba godzin szkolenia: 100 godzin dla każdego uczestnika szkolenia. Określenie godzina oznacza godzinę zegarową - 60 minut. Liczba godzin nauczania: zajęcia teoretyczne 30 godzin, zajęcia praktyczne 70 godzin. a.Część teoretyczna (30h) obejmuje minimum: - podstawy prawne: przepisy sanitarno - epidemiologiczne, prawo pracy, przepisy BHP i P.POŻ, przepisy unijne w gastronomii, procedury Analizy Ryzyka i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) i procedury Dobrej Praktyki Cateringowej (GCP) - organizacja pracy zgodnie z

zasadami i przepisami BHP, bezpieczeństwa żywności, ergonomii, ochrony przeciwpożarowe i ochrony środowiska - omówienie zagadnień dotyczących minimum sanitarnego; - dobierania, obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu w gastronomii - omówienie zagadnień związanych z: zasadami technologii żywienia; sztuki dekorowania potraw, profesjonalnego cateringu, zasad żywienia, planowania posiłków i układania menu, sporządzania różnymi technikami i metodami asortymentu potraw i napojów b.Część praktyczna (70h) obejmuje minimum praktyczną realizację w/w zagadnień 2.Termin realizacji: w okresie styczeń 2012r./20 luty 2013r. 3.Każda osoba po zakończeniu kursu otrzyma - zaświadczenie o ukończeniu kursu gastronomicznego. 4.Miejsce szkolenia: Zajęcia teoretyczne będą odbywać się w Żuławskim Ośrodku Kultury i Sportu w Cedrach Wielkich 5.Zajęcia praktyczne - będą się odbywać w Sali zapewnionej i opłaconej przez Wykonawcę na terenie Gminy Cedry Wielkie lub terenie miasta Pruszcz Gdański lub miasta Gdańsk. Część praktyczna musi się odbywać w pomieszczeniach przystosowanych do obróbki żywności. 6.Grupę szkoleniową 2 osób uznaje się za zamkniętą. Nie dopuszcza się udziału innych osób w szkoleniu lub łączenia więcej grup o tej samej tematyce szkolenia. 7.Każdy uczestnik musi otrzymać materiały szkoleniowe oraz wyroby umożliwiające realizację zajęć praktycznych, materiały niezbędne do robienia notatek (np. zeszyt, notatnik, przybory piśmiennicze, teczka, opracowanie własne prowadzących szkolenie dostosowane do zakresu szkolenia); materiały szkoleniowe przekazywane nieodpłatnie każdemu uczestnikowi szkolenia muszą być adekwatne do treści szkolenia oraz oznaczone logotypami instytucji finansujących oraz informacjami na temat projektu. 8.1 kpl. w/w materiałów szkoleniowych Wykonawca jest zobowiązany do przekazania Zamawiającemu do 3 dni po zakończeniu szkolenia. 9. Materiały wykorzystywane podczas realizacji szkolenia powinny być przekazywane każdemu uczestnikowi szkolenia za pokwitowaniem na początku szkolenia bądź na bieżąco zgodnie z realizowanym tematem zajęć. 10.W ramach kursu Wykonawca jest zobowiązany do: 10.1.předstawienia Zamawiającemu szczegółowego harmonogramu Kursu gastronomicznego 10.2.předłożenia Zamawiającemu oryginalnych list obecności w terminie do 5 dni po zakończeniu szkolenia 10.3.prowadzenia dziennika zajęć 10.4.přzygotowania i wręczenia zaświadczenia o ukończeniu kursu gastronomicznego oznaczone logotypami instytucji finansujących oraz informacjami na temat projektu., 10.5.Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu kopii przekazanych uczestnikom zaświadczeń wraz z potwierdzeniami odbioru zaświadczenia przez każdego uczestnika. 10.6.Informowania uczestników o współfinansowaniu zajęć ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu VII Promocja integracji społecznej, 7.1. Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji, 7.1.1. Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej 10.7.Umożliwienia osobom wskazanym przez Zamawiającego przeprowadzenia w każdym czasie kontroli realizacji zajęć, w tym w szczególności ich przebiegu, treści wykorzystywanych materiałów, frekwencji uczestników oraz prowadzenie wizyt monitorujących. 10.8.Przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących przy realizacji zadań stanowiących przedmiot zamówienia. 10.9.Zakup produktów żywnościowych na potrzeby przeprowadzenia części praktycznej szkolenia 10.10.Zapewnienie sprzętu do

przeprowadzenia części praktycznej szkolenia. Miejsce w którym będzie się odbywała część praktyczna musi być wyposażona minimum w: kuchenkę gazową, piec, lodówkę, zlew dwukomorowy, komplet naczyń, sztućców i garnków 10.11.Przeprowadzenia badań lekarskich przez lekarza medycyny pracy dopuszczających do udziału w kursie dla dwóch uczestników oraz badań sanitarno - epidemiologicznych dla dwóch uczestników 10.12.Przekazania Zamawiającemu kserokopii przeprowadzonych badań do 3 dni po otrzymaniu ich kompletu przez Wykonawcę. 10.13.Zapewnienie uczestnikom szkolenia ciepłego posiłku dla szkoleń powyżej 6h dziennie. Posiłek dwudaniowy. 10.14.Przeprowadzenia ankiety wstępnej i na koniec kursu badającej poziom wzrostu umiejętności objętych kursem 10.15.Przekazanie Zamawiającemu kserokopii w/w ankiet do 3 dni po zakończeniu kursu. Inne postanowienia dotyczące kursów: - Zamawiający wymaga, aby szkolenie odbywało się w dni powszednie, max. po 7 godzin zegarowych dziennie dla jednego uczestnika, w godzinach między 9:00 a 17:00. Obowiązek przeprowadzania szkolenia w dni powszednie oznacza, że niedopuszczalne jest zaplanowanie i prowadzenie zajęć w sobotę, niedzielę oraz dni ustawowo wolne od pracy. - Pomieszczenia, w których odbywać się będą zajęcia teoretyczne zapewnia Zamawiający - Pomieszczenia, w których odbywać się będą zajęcia praktyczne zapewnia Wykonawca - Sale, w których odbędą się kursy muszą zostać oznaczona przez Wykonawcę logotypami instytucji finansujących oraz informacjami na temat projektu. - Wykonawca dwa razy w ciągu trwania części praktycznej kursu przekaże Zamawiającemu dokumentację fotograficzną na płycie CD ukazującą realizację tej części kursu. - Zamawiający ma prawo wprowadzić zmiany w przedstawionym przez Wykonawcę harmonogramie zajęć. Jeżeli zamawiający wprowadzi takie zmiany poinformuje o tym Wykonawcę minimum 7 dni przed terminem kursu. - Wykonawca ubezpieczy uczestników na czas trwania szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków w związku ze szkoleniem, a kopię polisy potwierdzoną za zgodność z oryginałem przekaże Zamawiającemu. - Wykonawca zagwarantuje dla uczestników podczas przerw kawowych herbatę, kawę, ciastka, wodę mineralną. 11.Operacja współfinansowana jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu VII Promocja integracji społecznej, 7.1. Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji, 7.1.1. Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej 12.Cenę oferty należy traktować jako stałą i niezmienną w okresie obowiązywania umowy. 13.Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie powierza podwykonawcom.

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.50.00.00-9.

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 współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu VII Promocja integracji społecznej, 7.1. Rozwój i upowszechnienie

aktywnej integracji, 7.1.1. Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej.

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 15.01.2013.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 3.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

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

Osrodek Kształcenia EDUKACJA Spółka z o.o., ul. Makuszyńskiego 20, 83-300 Elbląg, kraj/woj. pomorskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 7000,00 PLN.

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

Cena wybranej oferty: 6080,00

Oferta z najniższą ceną: 6080,00 / **Oferta z najwyższą ceną:** 10000,00

Waluta: PLN.