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

Numer ogłoszenia: 320922 - 2013; data zamieszczenia: 08.08.2013

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.
Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

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.

Adres strony internetowej zamawiającego: www.cedry-wielkie.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Organizacja kursu małej gastronomii w ramach projektu Bądź aktywny - zmień swoje życie - 2.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia p.n. Kurs małej gastronomii dla 6 osób zakwalifikowanych przez Zamawiającego. Kurs gastronomiczny powinien obejmować część praktyczną oraz część teoretyczną. 2. Liczba godzin szkolenia: 100 godzin (określenie godzina oznacza godzinę zegarową - 60 minut) dla każdego uczestnika szkolenia (zajęcia teoretyczne 20 godzin, zajęcia praktyczne 80 godzin): a) część teoretyczna (20h) obejmuje minimum: - dobieranie surowców i półproduktów do produkcji w małej gastronomii. - dobieranie, obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu w małej gastronomii. - przeprowadzanie obróbki wstępnej surowców i półproduktów w małej gastronomii - przygotowywanie półproduktów do dalszej obróbki w małej gastronomii. - dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów w małej gastronomii. - sporządzanie różnymi technikami i metodami podstawowego asortymentu potraw i napojów w małej gastronomii. - planowanie posiłków i układanie prostego menu w małej gastronomii. - porcjowanie, dekorowanie i ekspedycja potraw w małej gastronomii. - organizowanie i porządkowanie własnego stanowiska pracy w małej gastronomii zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony. - przechowywanie i magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w małej gastronomii. - ocenianie jakościowe i ilościowe surowców i półproduktów w małej gastronomii. - ocenianie jakościowe i ilościowe wyrobów gotowych małej gastronomii. - 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) - omówienie zagadnień dotyczących minimum sanitarnego - 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) Cześć praktyczna (80h) obejmuje praktyczną realizację w.w zagadnień 3. Wykonawca przed rozpoczęciem kursu zobowiązany jest do przeprowadzenie badań lekarskich przez lekarza medycyny pracy dopuszczających do udziału w kursie dla 6 uczestników i badań sanitarnoepidemiologicznych dla 6 osób. Koszt w.w badań pokrywa Wykonawca. 4. Wykonawca w pierwszym dniu, przed rozpoczęciem kursu jest

zobowiązany zapoznać uczestników z jego szczegółowym programem oraz przekazać im harmonogram realizowanych zajęć 5. Miejsce szkolenia: W miejscu wskazanym przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić realizację zajęć zgodnie z przepisami BHP, w pomieszczeniach odpowiednio dostosowanych do prowadzenia zajęć szkoleniowych, z zapewnionym zapleczem, posiadających odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa i higieny pracy, których powierzchnia, ilość stanowisk oraz wyposażenie w sprzęt i pomoce dydaktyczne dostosowana jest do zakresu szkolenia oraz liczby uczestników szkolenia. WYKŁADY - sala dydaktyczna przystosowana do liczby uczestników, w której każdy kursant będzie mieć zapewnione miejsce siedzące (stolik/ławka bądź krzesło z przystawką) umożliwiające swobodne sporządzanie notatek oraz niezbędne materiały dydaktyczne i szkoleniowe. PRAKTYKA - sala oraz niezbędny sprzęt umożliwiający przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (w tym odzież ochronną - jeżeli to konieczne oraz produkty i sprzęt do sporządzenia potraw). 6.Termin realizacji: w okresie 9 września 2013r.-31 październik 2013r. 7. Odpowiednio szczegółowy harmonogram realizacji kursu z zajęciami rozpisanymi na każdego uczestnika wymaga akceptacji Zamawiającego. 8. Inne postanowienia dotyczące kursu: - Zajęcia mogą się odbywać w dni powszednie z wyłączeniem sobót, niedziel i dni ustawowo wolnych od pracy w godzinach 9:00 - 17:00 - Wszyscy uczestnicy kursu mają otrzymać od Wykonawcy materiały edukacyjne w formie drukowanej oraz elektronicznej (płyta CD, długopis, teczka, zeszyt,notes, skrypty dotyczące danego kursu zawierające omawiane zagadnienia, oznaczone logo projektu) - Pomieszczenia, w których odbywać się będzie kurs zapewnia Wykonawca - Produkty, materiały, narzędzia i urządzenia niezbędne do przeprowadzenia kursu zapewnia Wykonawca. - Sala, w której odbędą się zajęcia musi zostać oznaczona przez Wykonawcę logotypami instytucji finansujących oraz informacjami na temat projektu. - 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 -Wykonawca zagwarantuje dla uczestników podczas przerw kawowych herbatę, kawę, ciastka, wodę mineralną. -W przypadku, gdy zajęcia będą trwały więcej niż 5 godzin dziennie - Wykonawca zapewni w cenie kursu także 1 gorący posiłek dla uczestników projektu. 9. Cenę oferty należy traktować, jako stałą i niezmienną w okresie obowiązywania umowy. 10. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie powierza podwykonawcom. 11. Transport do miejsca, w którym będzie odbywał kurs zapewnia Wykonawca..

II.1.5) przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających:

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających

Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających na podstawie art. 67 ust. 1 pkt. 6 ustawy PZP. Zamówienie uzupełniające obejmować będzie swoim zakresem przedmiotowym zamówienie podstawowe, wynikające z niniejszej specyfikacji

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.50.00.00-9, 80.53.00.00-8.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

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

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 31.10.2013.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie wymaga wniesienia 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

Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca przedłoży oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w art. 22 ust 1 ustawy.

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Za Wykonawcę posiadającego niezbędną wiedzę i doświadczenie Zamawiający uzna takiego, który w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykaże się posiadanym doświadczeniem w realizacji: co najmniej dwóch usług, których przedmiotem było przeprowadzenie kursu gastronomicznego z udziałem co najmniej 2 osób w każdym z nich. Wykazane przez Wykonawcę usługi muszą być wykonane lub są wykonywane należycie.

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Za Wykonawcę posiadającego niezbędny potencjał techniczny Zamawiający uzna takiego, który będzie posiadał minimum następujący sprzęt: - kuchenkę gazową, piec, lodówkę, zlew dwukomorowy, komplet naczyń, sztućców i garnków oraz dysponuje pomieszczeniami odpowiednio dostosowanymi do prowadzenia zajęć szkoleniowych, z zapewnionym zapleczem, posiadającymi odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa i higieny pracy, których powierzchnia, ilość stanowisk oraz wyposażenie w sprzęt i pomoce dydaktyczne dostosowana jest do zakresu szkolenia oraz liczby uczestników szkolenia. - WYKŁADY - sala dydaktyczna przystosowana do liczby uczestników (6), w której każdy kursant będzie mieć zapewnione miejsce siedzące (stolik,ławka bądź krzesło z przystawką) umożliwiające swobodne sporządzanie notatek oraz niezbędne materiały dydaktyczne i szkoleniowe. - PRAKTYKA - pomieszczenie oraz niezbędny sprzęt umożliwiający przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (w tym odzież ochronną - jeżeli to konieczne oraz produkty i sprzęt do sporządzenia potraw).

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Za Wykonawcę dysponującego osobami zdolnymi do wykonania zamówienia uznany zostanie taki, który dysponuje lub będzie dysponował co najmniej dwoma osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, z co najmniej średnim wykształceniem technicznym - technik technologii żywienia,technik usług gastronomicznych oraz ukończonym kursem pedagogicznym,. Wymaga się przeprowadzenia przez każdą z osób co najmniej dwóch szkoleń grupowych (każda z grup musi obejmować minimum 2 osoby) o tematyce zgodnej z profilem zamówienia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Warunek zostanie spełniony jeżeli Wykonawca przedłoży oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w art. 22 ust 1 ustawy

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 narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami;
- 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;
- oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

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 ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia 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 o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

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 o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

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)
1. Formularz oferty 2.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 zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych

zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia. 3. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w Rozdziale I pkt. V ppkt. 8 SIWZ, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub przed notariuszem

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.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE
IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.cedry-wielkie.pl
Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Cedrach Wielkich, ul. M. Płażyńskiego 16, 83-020 Cedry Wielkie..
IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 19.08.2013 godzina 10:00, miejsce: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Cedrach Wielkich, ul. M. Płażyńskiego 16, 83-020 Cedry Wielkie.
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: 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.
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