

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępniła Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:
www.mops.gorlice.pl

**Gorlice: ZORGANIZOWANIE I PRZEPROWADZENIE KURSU W
ZWIĄZKU Z REALIZACJĄ PRZEZ MIEJSKI OŚRODEK POMOCY
SPOŁECZNEJ W GORLICACH PROJEKTU POD NAZWĄ DAJ SOBIE
SZANSE, TOBIE TEŻ SIĘ UDA WSPÓŁFINANSOWANEGO ZE
ŚRODKÓW EUROPEJSKIEGO FUNDUSZU SPOŁECZNEGO W RAMACH
PROGRAMU OPERACYJNEGO KAPITAŁ LUDZKI**

Numer ogłoszenia: 288024 - 2014; data zamieszczenia: 29.08.2014

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Gorlicach , ul. Reymonta 1, 38-300 Gorlice, woj. małopolskie, tel. 18 3520510, faks 18 3520536.

Adres strony internetowej zamawiającego: www.mops.gorlice.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: ZORGANIZOWANIE I PRZEPROWADZENIE KURSU W ZWIĄZKU Z REALIZACJĄ PRZEZ MIEJSKI OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W GORLICACH PROJEKTU POD NAZWĄ DAJ SOBIE SZANSE, TOBIE TEŻ SIĘ UDA WSPÓŁFINANSOWANEGO ZE ŚRODKÓW EUROPEJSKIEGO FUNDUSZU SPOŁECZNEGO W RAMACH PROGRAMU OPERACYJNEGO KAPITAŁ LUDZKI.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursu: 1) dbanie o wizerunek zewnętrzny z ukierunkowaniem na profesjonalne przedłużanie, stylizację i zdobienie paznokci, 2) technik sprzedaży z obsługą kasy fiskalnej, terminalu płatniczego, programu magazynowo - sprzedażowego, komputerowa książka przychodów i rozchodów, 3) kucharz - specjalista kuchni staropolskiej i regionalnej, 4) kroju i szycia z elementami projektowania ubiorów wraz z ozdobnym szyciem firan i zasłon, 5) florystyczny z ozdobnym

pakowaniem towaru, 6) obsługa wózka widłowego z napędem silnikowym, 7) kelner, barman, barista, w związku z realizacją przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Gorlicach projektu pod nazwą Daj sobie szansę, Tobie też się uda współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki - Priorytet VII Promocja integracji społecznej, Działanie 7.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji, Poddziałanie 7.1.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej. 2. Przedmiot zamówienia realizowany będzie przez instytucję szkoleniową posiadającą aktualny wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych prowadzony przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę wykonawcy. 3. Celem kursu jest aktywna integracja osób zagrożonych wykluczeniem społecznym, zwiększenie kompetencji społecznych i zawodowych, wzmocnienie poczucia wartości i wiary we własne siły. 4. Przedmiot zamówienia obejmuje opracowanie autorskich programów zajęć, zorganizowanie i przeprowadzenie kursów dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Gorlicach w następującym zakresie: 1. dbanie o wizerunek zewnętrzny z ukierunkowaniem na profesjonalne przedłużanie, stylizację i zdobienie paznokci 1) Liczba uczestników kursu - 5 osób, 2) Liczba godzin zajęć - 140 (1 godzina zajęć - 45 minut) - część teoretyczna 40 godzin, część praktyczna 100 godzin. Zajęcia mają charakter grupowy. 3) Część teoretyczna programu kursu obejmuje następujące zagadnienia: 1. sprzęt kosmetyczny oraz sposób prowadzenia klienta (urządzenia kosmetyczne, wywiad i karta klienta zasady i warunki przystąpienia do zabiegu kosmetycznego). 2. skóra i cera (budowa skóry i jej funkcje).

pielęgnacja skóry całego ciała), 3. zabiegi upiększające (demakijaż i pielęgnacja oczu, twarzy, szyi i dekoltu, preparaty do pielęgnacji i oczyszczania skóry, przedłużanie rzęs, regulacja brwi, henna brwi i rzęs), 4. peelinki kosmetyczne (rodzaje i aplikacja peelinków kosmetycznych). 5. rodzaje i aplikacja masok

polerki kolorowy, - 1 szt. - Pędzelek z specjalnego włosia Toray, - 1 szt. - Obcinacz do tipsów, stalowa (gilotynka), 6) Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi kursu materiały edukacyjne (książka o tematyce zgodnej z tematyką kursu) do wykorzystania podczas zajęć i oddaje je uczestnikom na własność.

2. Technik sprzedaży z obsługą kasy fiskalnej, terminalu płatniczego, programu magazynowo - sprzedażowego, komputerowa książka przychodów i rozchodów 1) Liczba uczestników kursu - 12 osób, 2) Liczba godzin zajęć - 140 (1 godzina zajęć - 45 minut) - część teoretyczna 40 godzin, część praktyczna 100 godzin. Zajęcia mają charakter grupowy. 3) Program kursu obejmuje następujące zagadnienia teoretyczno - praktyczne: 1. organizacja stanowiska i miejsca pracy zgodnie z zasadami BHP, 2. zaopatrzenie i zakup towarów w jednostce handlu detalicznego, 3. organizacja gospodarki magazynowej, 4. towaroznawstwo, rozmieszczenie i przechowywanie towarów w jednostkach handlu detalicznego, 5. obsługa klienta z wykorzystaniem aktywnych metod sprzedaży, 6. realizacja płatności gotówkowych i bezgotówkowych oraz reklamacje, 7. techniki sprzedaży, 8. obsługa i nauka programu fakturowo-magazynowego, 9. obsługa i nauka komputerowej książki przychodów i rozchodów, 10. reklama w handlu detalicznym, 11. kultura osobista i etyka zawodowa na stanowisku sprzedawcy, 12. nawiązywanie i podtrzymywanie kontaktu z klientem, 13. zarządzanie pierwszym wrażeniem - znaczeniem mowy ciała podczas sprzedaży, savoir-vivre, elementy autoprezentacji w kontakcie z klientem, 14. bezpieczeństwo i higiena pracy oraz przepisy przeciwpożarowe w obiekcie handlowym, 15. budowa i rodzaje stosowanych kas fiskalnych, 16. obsługa urządzeń fiskalnych oraz urządzeń wspomagających system sprzedaży, programowanie kas, rejestracja sprzedaży, czytnik kodów kreskowych, terminale płatnicze, 17. komputerowy system obsługi sprzedaży, program fakturowo-magazynowy, 4) Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi kursu materiały edukacyjne (książka: Biznesowy savoir-vivre oraz poradnik fakturowania) do wykorzystania podczas zajęć i oddaje je uczestnikom na własność. 3. kucharz - specjalista kuchni staropolskiej i regionalnej 1) Liczba uczestników kursu - 4 osoby, 2) Liczba godzin zajęć - 140 (1 godzina zajęć - 45 minut) - część teoretyczna 40 godzin, część praktyczna 100 godzin. Zajęcia mają charakter grupowy. 3) Program kursu obejmuje następujące zagadnienia teoretyczno - praktyczne: 1. staropolska kuchnia polska (podstawy teoretyczne, omówienie podstawowych produktów, potraw), 2. regionalna kuchnia - rejon polski południowej (podstawy teoretyczne, omówienie podstawowych produktów, potraw), 3. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego (układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, nowoczesne urządzenia w gastronomii, wyposażenie stanowiska pracy, organizacja stanowiska pracy, 4. terminologia stosowana w gastronomii, 5. procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności, 6. Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej: a) sporządzanie potraw z wykorzystaniem warzyw i owoców, b) sporządzanie dań gorących z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i mięsa króliczego, sporządzanie zup i sosów, sporządzanie potraw z jaj, sporządzanie potraw z wykorzystaniem mąki, kasz i makaronu, sporządzanie potraw z ciasta ziemniaczanego, sporządzanie zakąsek, sporządzanie deserów, 4) Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi kursu wagę kuchenną elektryczną i odzież ochronną niezbędną do przeprowadzenia kursu

(fartuch, czapkę kucharską), które przekaże uczestnikom na własność. 5) Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi kursu materiały edukacyjne (książka kucharska) do wykorzystania podczas zajęć i oddaje je uczestnikom na własność. 4. kurs kroju i szycia z elementami projektowania ubiorów wraz z ozdobnym szyciem firan i zasłon 1) Liczba uczestników kursu - 3 osoby, 2) Liczba godzin zajęć - 140 (1 godzina zajęć - 45 minut) - część teoretyczna 40 godzin, część praktyczna 100 godzin. Zajęcia mają charakter grupowy. 3) Część teoretyczna programu kursu obejmuje następujące zagadnienia: 1. zagadnienia teoretyczno-zawodowe wykonywania zawodu szwaczki, 2. budowa maszyny do szycia, 3. omówienie rodzajów szycia, 4. elementy niezbędne w procesie szycia, 5. zapoznanie się z rodzajami dodatków krawieckich i elementami pasmanterii, 6. zapoznanie się z rodzajami materiałów i ich przeznaczeniem, 7. omówienie materiałów i dodatków pomocniczych do wykonywania dekoracji okiennych, 8. rodzaje karniszy, sposoby ich doboru i montażu, 9. projektowanie dekoracji okiennych, 10. omówienie zasad upinania firan i zasłon, 11. omówienie zasad florystycznej dekoracji wnętrz i stołów, 4) Część praktyczna programu kursu obejmuje: 1. nauka szycia ręcznego: fastryga, ścieg pętłkowy i za igłą, 2. sposoby przyszywania: zatrzaski, haftki, guzika, gumki, 3. konstruowanie form odzieżowych (omówienie linii i płaszczyzny ciała, przygotowanie do miary, profesjonalne branie miary, nauka korzystania z gotowych wykrojów, przygotowywanie szablonów, nauka krojenia), 4. nauka szycia na maszynie (nauka nawlekania nici i ustawiania ściegu, szycie na maszynie z nićmi i na sucho, szycie spódnicy, spodni, bluzki - robienie formy, krojenie, wszywanie zamka, wykańczanie), 5. wykonywanie poprawek (skracanie, zwężanie, poszerzanie spódnicy, rękawów, żakietu, spodni, nauka szycia: kieszeni, kołnierza, nauka wykorzystywania flizeliny, różne sposoby wykańczania), 6. samodzielne szycie na maszynie (wykonanie własnego projektu wybranego elementu garderoby; zdjęcie miary, wykonanie szablonu, krojenie materiału), 7. szycie odzieży na miarę: bluzka i spódnica lub sukienka lub spodnie, 8. stylizacja własnej garderoby (nauka wszywania koronek, wkładów barkowych, tasiemek, wykonywanie lamówek - podkoszulek, spódnica, żakiet, sukienka), 9. samodzielnie projektowanie dekoracji okiennych i na stoły, 10. nauka upinania zasłon, firan i obrusów, 11. samodzielnie wykonanie dekoracji florystycznej okiennej i na stół, 12. samodzielnie upięcie firan i zasłon na oknie, 5) Wykonawca zapewni dla każdego uczestnika kursu przybornik krawiecki zawierający: (40 szpilek barwnych nici, nożyczki, metr krawiecki, pojemniczek zawierający igły i ozdobne szpilki, napałek z poduszczką na igły), który przekaże uczestnikom na własność. 6) Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi kursu materiały edukacyjne (książka o tematyce zgodnej z tematyką kursu) do wykorzystania podczas zajęć i oddaje je uczestnikom na własność. 5. kurs florystyczny z ozdobnym pakowaniem towaru, 1) Liczba uczestników kursu - 4 osoby, 2) Liczba godzin zajęć - 140 (1 godzina zajęć - 45 minut) - część teoretyczna 40 godzin, część praktyczna 100 godzin. Zajęcia mają charakter grupowy. 3) Część teoretyczna programu kursu obejmuje następujące zagadnienia: 1. zawód florysta - definicja, 2. materiałoznawstwo florystyczne, 3. materiałoznawstwo pakowania towaru, 4. materiał roślinny, 5. materiał pakowniczy (rodzaje pudełek, papiery do pakowania, wstążki itd.), 6. teoria barw i kompozycji, 7. florystyczne zasady kompozycyjne, 8. zasady pakowania towaru, prezentów, 9. kompozycje

z kwiatów sztucznych i żywych, 10. zasady i sposoby wiązania wstążek i kokard, 11. dekorowanie roślin doniczkowych, 12. florystyka okolicznościowa (ślub, komunia itp.), 13. sztuka układania kwiatów w naczyniach, 4) Część praktyczna programu kursu obejmuje: 1. samodzielnie wykonanie co najmniej 2 kompozycji florystycznych na różne okazje, 2. samodzielnie zapakowanie kilku paczek, prezentów, towaru, 3. samodzielne wykonanie kompozycji ze sztucznych kwiatów, 4. samodzielne udekorowanie stołu i ułożenie kwiatów w naczyniach, 5) Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi kursu materiały edukacyjne (książka o tematyce zgodnej z tematyką kursu) do wykorzystania podczas zajęć i oddaje je uczestnikom na własność. 6. obsługa wózka widłowego z napędem silnikowym 1) Liczba uczestników kursu - 3 osoby, 2) Liczba godzin zajęć - 140 (1 godzina zajęć - 45 minut) - część teoretyczna 40 godzin, część praktyczna 100 godzin. Zajęcia mają charakter grupowy. 3) Program kursu obejmuje następujące zagadnienia teoretyczno - praktyczne: 1. podstawy budowy i zasady działania wózka widłowego, dającą gwarancję ich prawidłowej eksploatacji, 2. czynności operatora przed w trakcie i po pracy wózkami, 3. obsługa układu manewrowego wózka, 4. prawidłowa reakcja w przypadku awarii, 5. udzielanie pomocy przedlekarskiej w nagłych przypadkach przy pracy, 6. bezpieczna i praktyczna nauka jazdy wózkiem, 7. obowiązujące przepisy BHP, zasady poruszania się po terenie zakładu pracy, bezpieczeństwa przeciwpożarowego, 8. obowiązujące przepisy i wytyczne Urzędu Dozoru Technicznego w zakresie eksploatacji wózków widłowych, 4) Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi kursu odzież ochronną (kombinezon), którą przekaże uczestnikom na własność. 5) Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi kursu materiały edukacyjne (książka o tematyce zgodnej z tematyką kursu) do wykorzystania podczas zajęć i oddaje je uczestnikom na własność. 7. kelner, barman, barista, 1) Liczba uczestników kursu - 4 osoby, 2) Liczba godzin zajęć - 140 (1 godzina zajęć - 45 minut) - część teoretyczna 40 godzin, część praktyczna 100 godzin. Zajęcia mają charakter grupowy. 3) Program kursu obejmuje następujące zagadnienia teoretyczno - praktyczne: 1. obowiązki barmana, kelnera i baristy, 2. kultura pracy i dbałość o własny wizerunek, 3. organizacja pracy barmana, kelnera i baristy, 4. etyka pracy barmana, kelnera i baristy, 5. osobiste wyposażenie kelnera, 6. system pracy, obsługi kelnerskiej, organizacja i techniki pracy kelnera, 7. przygotowanie sali na przyjęcie gości (dekoracja, techniki składania obrusów, serwetek, układanie sztućców), 8. zasady i technika obsługi klienta przy stoliku, 9. zasady i technika podawania i przyrządzania napojów alkoholowych, 10. zawód, warsztat i techniki pracy baristy, 11. metody parzenia i podawania kawy, 12. gatunki, odmiany kawy, 13. techniki przygotowania kawy, 14. sztuka spieniania mleka, 15. samodzielne nalewanie i wykończenie kawy oraz napojów mlecznych wraz z techniką latte art., 16. łączenie kawy z alkoholem, 17. terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego, 18. zasady i samodzielnie komponowanie napojów mieszanych, 19. praktyczna nauka obsługa gości przy barze i przy stoliku, 20. praktyczna obsługa klienta w restauracji i kawiarni, 4) Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi kursu materiały edukacyjne (książka o tematyce zgodnej z tematyką kursu) do wykorzystania podczas zajęć i oddaje je uczestnikom na własność. 5. Zajęcia odbywać się będą od poniedziałku do piątku w dniach pracy zamawiającego w godzinach 8:00 - 16:00. 6. Wykonawca po przeprowadzeniu kursu

zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu i wydania każdemu uczestnikowi zaświadczenia o ukończeniu kursu i certyfikatu stwierdzającego: 1) dla uczestników kursu dbanie o wizerunek zewnętrzny z ukierunkowaniem na profesjonalne przedłużanie, stylizację i zdobienie paznokci - ukończenie kursu dbanie o wizerunek zewnętrzny z ukierunkowaniem na profesjonalne przedłużanie, stylizację i zdobienie paznokci, 2) dla uczestników kursu technik sprzedaży z obsługą kasy fiskalnej, terminalu płatniczego, programu magazynowo - sprzedażowego, komputerowa książka przychodów i rozchodów - przygotowanie do pracy w zawodzie sprzedawcy z obsługą kasy fiskalnej, 3) dla uczestników kursu kucharz - specjalista kuchni staropolskiej i regionalnej - przygotowanie do pracy w zawodzie kucharz kuchni staropolskiej i regionalnej, 4) dla uczestników kursu kroju i szycia z elementami projektowania ubiorów wraz z ozdobnym szyciem firan i zasłon - przygotowanie do pracy w zawodzie krawcowej, 5) dla uczestników kursu florystycznego z ozdobnym pakowaniem towaru - przygotowanie do pracy w zawodzie florysty, 6) dla uczestników kursu obsługa wózka widłowego z napędem silnikowym - ukończenie kursu obsługa wózków widłowych z napędem silnikowym, 7) dla uczestników kursu kelner, barman, barista - przygotowanie do pracy w zawodzie kelnera, barmana, baristy. 7. Wykonawca zapewnia lokal do przeprowadzenia kursu w granicach administracyjnych miasta Gorlice z zastrzeżeniem, iż jeżeli wykonawca zapewni lokal w odległości większej niż 2 km od siedziby MOPS w Gorlicach w cenę należy wliczyć również przewóz osób (na zajęcia i z powrotem). 8. Zajęcia należy zorganizować w pomieszczeniach i miejscach z zapewnionym zapleczem do przeprowadzenia zajęć, zgodnie z wymaganiami polskiego prawa, tj. pomieszczenia muszą posiadać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe oraz muszą być wyposażone w niezbędny sprzęt i pomoce dydaktyczne umożliwiające prawidłową realizację kształcenia oraz: a) podczas wszystkich kursów należy zapewnić: flipchart, rzutnik multimedialny, ekran, b) podczas kursu dbanie o wizerunek zewnętrzny z ukierunkowaniem na profesjonalne przedłużanie, stylizację i zdobienie paznokci, zajęcia praktyczne należy prowadzić w lokalu w którym każdy uczestnik będzie miał zapewnione stanowisko pracy i niezbędny sprzęt oraz materiały do dyspozycji na potrzeby kursu, c) podczas kursu technik sprzedaży z obsługą kasy fiskalnej, terminalu płatniczego, programu magazynowo - sprzedażowego, komputerowa książka przychodów i rozchodów, każdemu uczestnikowi należy zapewnić kasę fiskalną, druki faktur itp., d) podczas kursu kucharz - specjalista kuchni staropolskiej i regionalnej, zajęcia praktyczne należy prowadzić w lokalu wyposażonym w niezbędny sprzęt potrzebny do przyrządzania potraw (kuchnia z pełnym wyposażeniem, w której każdy z uczestników będzie miał zapewnione stanowisko pracy), zakupić niezbędne artykuły spożywcze z których uczestnicy będą przygotowywać potrawy (tj. mięsa różnego rodzaju, jajka, warzywa, owoce, nabiał, przyprawy itd.) stanowiące jednocześnie dla uczestników przedmiotowego kursu obiad 2 daniowy z deserem, e) podczas kursu kroju i szycia z elementami projektowania ubiorów wraz z ozdobnym szyciem firan i zasłon, każdemu uczestnikowi należy zapewnić maszynę do szycia, f) podczas kursu florystycznego z ozdobnym pakowaniem towaru, zajęcia praktyczne należy prowadzić w lokalu w którym każdy uczestnik będzie miał zapewnione stanowisko pracy i niezbędny sprzęt oraz materiały do dyspozycji na potrzeby kursu, g)

podczas kursu obsługa wózka widłowego z napędem silnikowym każdemu uczestnikowi należy zapewnić wózek widłowy, h) podczas kursu kelner, barman, barista, zajęcia praktyczne należy prowadzić w lokalu w którym każdy uczestnik będzie miał zapewnione stanowisko pracy i niezbędny sprzęt oraz materiały do dyspozycji na potrzeby kursu. 9. Wykonawca ponosi koszty wykonania badań sanitarno epidemiologicznych uczestników kursu niezbędnych do udziału w danym kursie. 10. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia uczestników kursu od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas realizacji zajęć. 11. W każdym dniu zajęć należy zapewnić uczestnikom 2 przerwy kawowe i przerwę obiadową. 12. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom kursu w każdy dzień zajęć serwis kawowy (kawa, herbata, woda, soki, cukier, śmietanka do kawy, kruche ciastka, świeże owoce, drobne przekąski) i pełny gorący posiłek z kompotem i deserem (obiad 2 daniowy, przy czym należy zapewnić każdemu uczestnikowi minimum co drugi obiad z daniem mięsnym) z zachowaniem norm sanitarnych oraz BHP. Produkty podawane podczas serwisu kawowego i wykorzystywane do przygotowania gorącego posiłku winny spełniać normy żywieniowe oraz sanitarno-epidemiologiczne. Dla uczestników kursu kucharz - specjalista kuchni staropolskiej i regionalnej podczas zajęć praktycznych, dania które sporządzą będą dla uczestników niniejszego kursu gorącym posiłkiem z kompotem i deserem (obiad 2 daniowy przy czym należy zapewnić każdemu uczestnikowi minimum co drugi obiad z daniem mięsnym). 13. Wykonawca zobowiązany będzie do umieszczania w miejscu prowadzenia kursu, na materiałach edukacyjnych i sprzęcie przeznaczonym dla uczestników, wydanych zaświadczeniach informację: Projekt Daj sobie szansę, Tobie też się uda jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki oraz logotypu Program Operacyjny Kapitał Ludzki oraz logo Unii Europejskiej wraz z odniesieniem (podpisem) Europejski Fundusz Społeczny oraz zapis: Człowiek - najlepsza inwestycja. Oznaczenie zgodne z wytycznymi dot. oznaczania projektów w ramach POKL dostępnych na stronie www.pokl.wup-krakow.pl. 14. Wykonawca zobowiązany jest do sprawowania nadzoru nad frekwencją uczestników kursu przez prowadzenie imiennych list obecności w każdym dniu kursu, a także bieżącego informowania zamawiającego o każdej nieobecności osoby skierowanej na kurs. Wykonawca zawiadamia zamawiającego o nieobecności w dniu w którym nieobecność nastąpiła oraz przesyła wykonawcy mailowo listy obecności z każdego dnia kursu, bezpośrednio po zakończeniu zajęć w danym dniu. 15. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić na bieżąco dziennik zajęć zawierający głównie daty i godziny przeprowadzonego kursu, tematykę zajęć zgodnie z zaproponowanym programem i harmonogramem kursu. 16. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji przedmiotu zamówienia stosować się do przepisów dotyczących zasad kwalifikowalności projektów i wydatków w EFS POKL i zasad finansowania POKL dostępnych na stronie www.pokl.wup-krakow.pl.

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

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: 15.11.2014.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia oferty 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

Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie. Na podstawie oświadczenia o spełnieniu warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku wg formuły: spełnia - nie spełnia.

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

W celu spełnienia warunku należy wykazać co najmniej 2 wykonane usługi polegające na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursu/szkolenia. Wykonawca dołączy do oferty wykaz wykonanych głównych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane należycie. Wykonawca winien w wykazie wykonanych głównych usług wskazać co najmniej 2 usługi polegające na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursu/szkolenia i co najmniej dla tych usług załączyć dowody, że zostały wykonane należycie. Dowodami o których mowa powyżej są: 1. poświadczenie, 2. oświadczenie wykonawcy - jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa w pkt 1. W przypadku gdy zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie usług, zostały wcześniej wykonane, wykonawca nie ma obowiązku przekładania dowodów, o których mowa powyżej. Na podstawie złożonych dokumentów Zamawiający dokona oceny spełnienia wymaganego warunku wg formuły: spełnia - nie spełnia.

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie. Na podstawie oświadczenia o

spełnieniu warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych,
Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku wg formuły: spełnia - nie spełnia.

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku

W celu potwierdzenia spełnienia warunku należy wykazać dysponowanie przy realizacji zamówienia kadrami dydaktyczną posiadającą kwalifikacje zawodowe odpowiednie do rodzaju prowadzonego kursu (wykształcenie kierunkowe, uprawnienia mistrzowskie). Każda osoba, która będzie prowadzić zajęcia powinna wykazać się doświadczeniem polegającym na przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów/szkoleń/warsztatów/ konferencji itp. lub posiadaniu co najmniej rocznego (12 miesięcy) doświadczenia zawodowego związanego z tematem kursu który zamierza prowadzić. Wykonawca dołączy do oferty wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, 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. Na podstawie złożonych dokumentów Zamawiający dokona oceny spełnienia wymaganego warunku wg formuły: spełnia - nie spełnia.

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku

Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie. Na podstawie oświadczenia o spełnieniu warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych,
Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku wg formuły: spełnia - nie spełnia.

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 spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnieniu 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 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;

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) Wypełniony formularz OFERTA, który należy sporządzić ściśle wg wzoru formularza stanowiącego zał. nr 2 do SIWZ. Formularz musi być podpisany przez osobę/osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w zakresie praw i obowiązków majątkowych wykonawcy z podaniem ceny za całość przedmiotu zamówienia. 2) Pełnomocnictwa osób podpisujących ofertę do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego w imieniu wykonawców o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów.

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

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków tych zmian zawiera wzór umowy stanowiący zał. nr 1 do SIWZ

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE


IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.mops.gorlice.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Gorlicach, 38- 300 Gorlice, ul. Reymonta 1.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 08.09.2014 godzina 10:00, miejsce: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Gorlicach, 38- 300 Gorlice, ul. Reymonta 1.

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

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

KIEROWNIK
Miejskiego Ośrodka Pomocy
Społecznej w Gorlicach

mgr Andrzej Przybyłowicz