

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępniła Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:

**MIEJSKI OŚRODEK
POMOCY SPOŁECZNEJ**
w Gorlicach
38-300 Gorlice, ul. Wąska 5
tel. 018 353-56-42, fax 018 353-56-42
00440591

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

Numer ogłoszenia: 270156 - 2013; data zamieszczenia: 11.07.2013

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. Wąska 5, 38-300 Gorlice, woj. małopolskie, tel. 18 3536429, faks 18 3535642.

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 SZANSĘ, TOBIE TEŻ SIĘ UDA WSPÓLFINANSOWANEGO 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: 1.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursu: sprzedawca z obsługą kasy fiskalnej; kucharz - specjalista kuchni staropolskiej i regionalnej; opiekun nad osobą starszą i niepełnosprawną; język angielski - poziom podstawowy, technolog robót wykończeniowych, 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. 1.2. 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. 1.3. Celem kursów jest aktywna integracja osób zagrożonych wykluczeniem społecznym, zwiększenie kompetencji społecznych i zawodowych, wzmocnienie poczucia wartości i wiary we własne siły. 1.4. Przedmiot zamówienia obejmuje opracowanie autorskich programów zajęć, zorganizowanie i przeprowadzenie kursów dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Gorlicach w następującym zakresie: 1) Sprzedawca z obsługą kasy fiskalnej a) Liczba uczestników - 19 osób b) Liczba godzin zajęć - 80 (1 godzina zajęć - 45 minut) - część teoretyczna 30 godzin, część praktyczna 50 godzin (fakturowanie, praca z zakresu obsługi kasy fiskalnej i terminali płatniczych oraz komputerowego systemu obsługi sprzedaży - program fakturowo-magazynowy). c) 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. Reklama w handlu detalicznym. 8. Kultura osobista i etyka zawodowa na stanowisku sprzedawcy. 9. Nawiazywanie i podtrzymywanie kontaktu z klientem. 10. Zarządzanie pierwszym wrażeniem - znaczeniem mowy ciała podczas sprzedaży, savoir-vivre, elementy autoprezentacji w kontakcie z klientem. 11. Bezpieczeństwo i higiena pracy oraz przepisy przeciwpożarowe w obiekcie handlowym. 12. Budowa i rodzaje stosowanych kas fiskalnych. 13. Obsługa urządzeń fiskalnych oraz urządzeń wspomagających system sprzedaży, programowanie kas, rejestracja sprzedaży, czytnik kodów kreskowych, terminale płatnicze. 14. Komputerowy system obsługi sprzedaży, program fakturowo-magazynowy. 2) Kucharz - specjalista kuchni staropolskiej i regionalnej a) Liczba uczestników - 20 osób. b) Liczba godzin zajęć - 80 (1 godzina zajęć - 45 minut) - część teoretyczna 30 godzin, część praktyczna 50 godzin (sporządzanie posiłków pod okiem specjalisty). c) 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: - sporządzanie potraw z wykorzystaniem warzyw i owoców, - 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, 3) Opiekun nad osobą starszą i niepełnosprawną: a) Liczba uczestników - 14 osób. b) Liczba godzin zajęć - 80 (1 godzina zajęć - 45 minut) - część teoretyczna 30 godzin, część praktyczna 50 godzin. c) Program kursu obejmuje następujące zagadnienia teoretyczno - praktyczne: 1. Rola i znaczenie opiekuna osoby starszej i niepełnosprawnej. 2. Zagadnienia z psychologii. 3. Problemy psychospołeczne osób starszych i niepełnosprawnych. 4. Procesy starzenia się organizmu człowieka. 5. Choroby wieku podeszłego i obserwacja chorego. 6. Higiena w opiece nad osobami starszymi i niepełnosprawnymi. 7. Aspekty opiekuńczo-pielęgnacyjne rehabilitacji. 8. Pielęgnacja chorych i niepełnosprawnych w podeszłym wieku. 9. Zasady żywienia osób starszych, chorych i niepełnosprawnych. 10. Problemy opieki chorych i niepełnosprawnych. 11. Sposoby komunikowania się z podopiecznymi i jego rodziną. 12. Opiekowanie się osobą chorą i niepełnosprawną w praktyce - zajęcia w palcówkach terenowych. 4) Język angielski - poziom podstawowy: a) Liczba uczestników - 15 osób. b) Liczba godzin zajęć - 80 (1 godzina zajęć - 45 minut). c) Program kursu obejmuje następujące zagadnienia: 1. Zakres materiału gramatycznego: a) czasy gramatyczne (Present Simple, Present Continuous, Present Perfect, Past Simple, Past Continuous, Past Perfect, Future Simple), b) czasowniki modalne c) konstrukcje zdaniowe: - szyk wyrazów w zdaniu twierdzącym, przeczącym, pytającym, rozkazującym oraz pytania o podmiot - zdania warunkowe - I i II okres warunkowy, - zdania czasowe - proste zdania w stronie biernej - zdania złożone zawierające zdania przydawkowe określające (defining relative clauses) z zaimkami względnymi: who, which, where - czasowniki z bezokolicznikiem, rzeczownikiem odczasownikowym oraz formą podstawową czasownika - proste zdania w mowie zależnej (zdania twierdzące i pytające) d) liczba pojedyncza i mnoga rzeczowników (regularna i nieregularna), rzeczowniki policzalne i niepoliczalne, forma dzierżawcza e) użycie przedimka nieokreślonego, określonego i zerowego f) zaimki osobowe, wskazujące, dzierżawcze g) liczebniki główne i porządkowe h) kwantyfikatory oraz złożenia i) stopniowanie przymiotników oraz tworzenie porównań j) przyimki miejsca, czasu i ruchu k) spójniki l) tworzenie przysłówków 2. Zakres tematyczny, materiał leksykalny (słownictwo) i funkcje komunikacyjne: a) my i ludzie wokół nas (dane osobowe, wygląd zewnętrzny, cechy charakteru, upodobania, członkowie rodziny, ubrania, zawód, praca, podawanie danych osobowych i zainteresowań, opisywanie osoby, opisywanie własnych planów i ambicji) b) zdrowie (choroby, dolegliwości, części ciała, zdrowy styl życia) c) życie codzienne (pory dnia, roku, dni tygodnia, miesiące, nazwy czynności, jedzenie, zakupy, telefon, Internet, obowiązki domowe, zamawianie różnych potraw w restauracji lub barze, robienie zakupów, prowadzenie rozmowy telefonicznej, formułowanie wiadomości e-mailowej d) środowisko w którym żyjemy (nazwy budynków i miejsc, kierunki, położenie, pogoda, zwierzęta, pytanie o drogę, e) czas wolny (zainteresowania, sposoby spędzania wolnego czasu, wyrażanie opinii o programach telewizyjnych, filmach, muzyce, planowanie wspólnego wyjścia, zapraszanie, przyjmowanie i odrzucanie zaproszeń). 5) Technolog robót wykończeniowych: a) Liczba uczestników - 4 osoby. b) Liczba godzin zajęć - 120 (1 godzina zajęć - 45 minut) - część teoretyczna 20

godzin, część praktyczna 100 godzin. c) Program kursu obejmuje następujące zagadnienia: zajęcia teoretyczne:- szkolenie w zakresie BHP - maszynoznawstwo - podstawy glazurnictwa - podstawy posadzkarstwa - podstawy murarstwa i tynkarstwa - materiałoznawstwo - kalkulacja kosztów - projektowanie pomieszczeń - technologia szpachlowania i malowania pomieszczeń - technologia montażu sufitów podwieszanych lekkich - technologia montażu ścianek działowych - technologia montażu stolarki okiennej i drzwiowej zajęcia praktyczne:- przygotowanie powierzchni - układanie glazury i posadzki - murarstwo - tynkowanie - szpachlowanie i malowanie ścian - montaż ścianek działowych i sufitów podwieszanych - montaż okien i drzwi - montaż paneli podłogowych i wykładzin

1.5. Liczba uczestników - 36 osób. Wykonawca ustalając sposób realizacji zamówienia i harmonogram zajęć powinien uwzględnić iż każdy uczestnik będzie brał udział w dwóch różnych kursach. Informacja w jakich kursach będzie uczestniczył każdy z uczestników zawarta jest w zał. nr 8 do SIWZ.

1.6. Zajęcia odbywać się będą od poniedziałku do piątku w dniach pracy zamawiającego w godzinach 8:00 - 16:00.

1.7. Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi kursu materiały edukacyjne do wykorzystania podczas zajęć i oddaje je uczestnikom na własność: książka o tematyce zgodnej z tematyką kursu (w przypadku kursu językowego jest to popularny słownik polsko - angielski, angielsko - polski).

1.8. Wykonawca po przeprowadzeniu kursu zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu i wydania każdemu uczestnikowi zaświadczenia o ukończeniu kursu na podstawie §6 Rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 3 lutego 2006 r. w sprawie uzyskiwania i uzupełniania przez osoby dorosłe wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w formach pozaszkolnych (Dz.U. nr 31, poz. 216) stwierdzającego: - dla uczestników kursu sprzedawcy z obsługą kasy fiskalnej - przygotowanie do pracy w zawodzie sprzedawcy z obsługą kasy fiskalnej, - dla uczestników kursu kucharz - specjalista kuchni staropolskiej i regionalnej - przygotowanie do pracy w zawodzie kucharz kuchni staropolskiej i regionalnej, - dla uczestników kursu opiekun nad osobą starszą i niepełnosprawną - przygotowanie do pracy w zawodzie opiekuna nad osobą starszą i niepełnosprawną, - dla uczestników kursu językowego - język angielski - ukończenie kursu z języka angielskiego, - dla uczestników kursu technolog robót wykończeniowych - przygotowanie do pracy w zawodzie technolog robót wykończeniowych,

1.9. 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).

1.10. 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 tj.: - podczas wszystkich kursów: flipchart, rzutnik multimedialny, ekran, - podczas kursu sprzedawca z obsługą kasy fiskalnej każdemu uczestnikowi należy zapewnić kasę fiskalną, druki faktur itp., - 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 samodzielne stanowisko pracy), każdemu uczestnikowi zapewnić nową odzież ochronną niezbędną do przeprowadzenia kursu (fartuch i czapkę kucharską), 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, - podczas kursu opiekun nad osobą starszą i niepełnosprawną, każdemu uczestnikowi zapewnić nową odzież ochronną niezbędną do przeprowadzenia kursu (fartuch, obuwie ochronne, rękawice jednorazowe - bez limitu), - podczas kursu technolog robót wykończeniowych, każdemu uczestnikowi zapewnić nową odzież ochronną niezbędną do przeprowadzenia kursu (spodnie, koszulka, bluza, rękawice, okulary ochronne, ochraniacze na kolana), 1.11. Wykonawca ponosi koszty wykonania badań sanitarno epidemiologicznych uczestników kursu niezbędnych do udziału w danym kursie. 1.12. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia uczestników kursu od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas realizacji zajęć. 1.13. W każdym dniu zajęć należy zapewnić uczestnikom 2 przerwy kawowe i przerwę obiadową. 1.14. 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). 1.15. Wykonawca zobowiązany będzie do umieszczania w miejscu prowadzenia kursu, na materiałach edukacyjnych, 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. 1.16. 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. 1.17. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić na bieżąco dziennik zajęć zawierający głównie daty i godziny przeprowadzonego kursu, tematykę zajęć zgodnie z zaproponowanym programem i harmonogramem kursu. 1.18. 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: 15.10.2013.

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 z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane wraz z załączeniem dowodów określających, czy usługi te zostały wykonane należycie. Wykonawca ustala, które usługi uznaje za główne i tylko te wskazuje w wykazie usług oraz tylko dla tych przedstawia dowody. Dowodami o których mowa powyżej są: - poświadczenie (w okresie 12 miesięcy od dnia 20.02.2013 r. tj. dnia wejścia w życie Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane, w miejsce poświadczeń, wykonawca może przekładać dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług, określone w

§1 ust. 1 pkt 3 poprzednio obowiązującego Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane, - oświadczenie wykonawcy - jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać ww. poświadczenia. 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 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.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 kadrą dydaktyczną posiadającą odpowiednie kwalifikacje zawodowe (wykształcenie kierunkowe, uprawnienia mistrzowskie). Każda osoba, która będzie prowadzić zajęcia powinna wykazać się doświadczeniem polegającym na przeprowadzeniu co najmniej 2 kursów/ćwiczeń/warsztatów/konferencji itp. lub posiadaniu co najmniej rocznego 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 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 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.5) INFORMACJA O DOKUMENTACH POTWIERDZAJĄCYCH, ŻE OFEROWANE DOSTAWY, USŁUGI LUB ROBOTY BUDOWLANE ODPOWIADAJĄ OKREŚLONYM WYMAGANIOM
W zakresie potwierdzenia, że oferowane roboty budowlane, dostawy lub usługi odpowiadają określonym wymaganiom należy przedłożyć:

- inne dokumenty

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 oraz w podziale za poszczególne kursy. 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. Wąska 5.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 19.07.2013
godzina 10:00, miejsce: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Gorlicach, 38- 300 Gorlice, ul. Wąska 5,
pok. nr 14.

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 - Daj sobie szansę, Tobie też się uda, jest współfinansowany przez Unię Europejską 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..

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