

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnia Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:
www.bip.powiat-zyrardowski.pl/

**Żyrardów: PRZEPROWADZENIE KURSÓW ZAWODOWYCH W ZS NR 3
W WISKITKACH NA POTRZEBY REALIZACJI PROJEKTU P.N.
WYKWALIFIKOWANY HOTELARZ - ATRAKCYJNY PRACOWNIK W
RAMACH PROGRAMU OPERACYJNEGO KAPITAŁ LUDZKI.
Numer ogłoszenia: 487000 - 2013; data zamieszczenia: 27.11.2013
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi**

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Starostwo Powiatowe , ul. Limanowskiego 45, 96-300 Żyrardów, woj. mazowieckie,
tel. 046 8553717, 8553599, 8554569, faks 046 8552021.

Adres strony internetowej zamawiającego: www.powiat-zyrardowski.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: PRZEPROWADZENIE KURSÓW
ZAWODOWYCH W ZS NR 3 W WISKITKACH NA POTRZEBY REALIZACJI PROJEKTU P.N.
WYKWALIFIKOWANY HOTELARZ - ATRAKCYJNY PRACOWNIK W RAMACH PROGRAMU
OPERACYJNEGO KAPITAŁ LUDZKI..

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest
przeprowadzenie następujących kursów zawodowych: a. Kurs barmański b. Kurs kelnerski c. Kurs
baristyczny d. Kurs aranżacji wnętrz hotelowych Kursy przeprowadzone będą w ramach projektu
Wykwalifikowany hotelarz - atrakcyjny pracownik. Usługi będą realizowane w nowo wyposażonych salach
w Zespole Szkół nr 3 w Wiskitkach po zajęciach szkolnych, w weekendy lub w dni wolne od zajęć
szkolnych, przy czym zajęcia nie mogą trwać dłużej niż 8 godzin zegarowych dziennie, w ramach zajęć
dopuszczalne jest dokonywanie przerw jednak nie dłuższych niż 15 minut na 60 minut zajęć. W razie
konieczności zamawiający dopuszcza także możliwość odbywania się zajęć kursu w innym czasie, po
wcześniejszym uzgodnieniu tego faktu z koordynatorem i po wyrażeniu przez niego zgody..

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.00.00.00-4.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: tak, liczba części: 4.

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

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 30.06.2015.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie przewiduje wnoszenia 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 uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie wykonał co najmniej trzy główne usługi polegające na przeprowadzeniu kursów zawodowych o wartości nie mniejszej niż 15 000,00zł. Powyższe Wykonawca winien udokumentować załączając dowody potwierdzające, że te usługi zostały wykonane z należytą starannością ze wskazaniem wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że dysponuje osobami posiadającymi uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem zamówienia. Zamawiający uzna warunek za spełniony, o ile Wykonawca wykaże, że dysponuje co najmniej jedną osobą zdolną do wykonania każdej z części zamówienia, na które wykonawca składa ofertę.

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia

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 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;

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)

referencje

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: <http://www.bip.powiat-zyrardowski.pl/>

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: STAROSTWO

POWIATOWE W ŻYRARDOWIE ul. Limanowskiego 45, 300 Żyrardów.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 12.12.2013

godzina 12:00, miejsce: STAROSTWO POWIATOWE W ŻYRARDOWIE SEKRETARIAT II PIĘTRO ul. Limanowskiego 45, 300 Żyrardów.

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 jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego zgodnie z Projektem Wykwalifikowany hotelarz - atrakcyjny pracownik. w ramach Priorytetu IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Poddziałanie 9.2. Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki..

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

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA: PRZEPROWADZENIE KURSU BARMAŃSKIEGO.

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: Część 1. PRZEPROWADZENIE KURSU BARMAŃSKIEGO: Kurs barmański ma na celu zachęcić uczestników, którzy chcą rozpocząć swoją przygodę z gastronomią do podnoszenia kwalifikacji w zawodzie barmana. Kurs powinien pozwolić na opanowanie wiadomości zarówno teoretycznych jak i praktycznych niezbędnych do pracy w zawodzie barmana. Przeprowadzenie kursu barmańskiego obejmuje: 1. Przeprowadzenie kursu zgodnie z programem i planem zajęć zatwierdzonym przez koordynatora projektu, 2. 4 grupy w projekcie x 12 osób = 100 h kursu. 3. Czas trwania projektu obejmuje okres 2013-2014 r. 4. Pierwsze zajęcia dla 2 grup odbędą się w grudniu 2013 roku, kolejne zajęcia dla pozostałych 2 grup w roku 2014, wg harmonogramu przekazanego Wykonawcy przez Zamawiającego. 5. Kurs dla jednej grupy (12 osób) powinien być podzielony na 3-4 dni trwania (łącznie 25 h kursu dla jednej grupy). 6. Zajęcia praktyczne prowadzone będą w specjalnie wyposażonej sali na terenie ZS nr 3 w Wiskitkach. Zamawiający na potrzeby kursu zapewni Wykonawcy możliwość korzystania z rzutnika multimedialnego wraz z ekranem oraz laptop, Zamawiający zapewni także uczestnikom kursu kasę fiskalną kelnerską, ladę barową zabudowaną oraz krzesła tapicerowane. 7. Wykonawca na potrzeby prowadzenia zajęć zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom każdej grupy kursu wszelkich

potrzebnych artykułów spożywczych (syropy, soki, napoje, alkohole itp.) oraz pozostałego asortymentu, który potrzebny jest do przeprowadzenia kursu (naczynia szklane, przyrządy pracy barmana itp.) 8. Wykonawca na potrzeby prowadzenia zajęć zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom kursu materiały szkoleniowe w formie drukowanej, np. skrypty itp. 9. Kurs powinien ukończyć się egzaminem wewnętrznym przeprowadzonym przez Wykonawcę, uczestnicy kursu otrzymają certyfikaty w języku polskim i języku angielskim wydane przez uprawnioną szkołę. 10. Uzgadnianie z koordynatorem projektu wszelkich zmian w realizacji planu zajęć wynikających z zaistniałych ważnych powodów, 11. Systematyczne dokumentowanie zajęć, 12. Sprawdzanie frekwencji na każdych zajęciach, 13. Wspomaganie promocji - sporządzenie min. jednej notatki raz na kwartał z najciekawszych zajęć wraz z dokumentacją fotograficzną, 14. Dodatkowe informowanie o stanie realizacji przedmiotu zamówienia na wniosek Zamawiającego, Instytucji Pośredniczącej i innych osób uprawnionych do nadzoru..

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.00.00.00-4.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Zakończenie: 31.12.2014.

4) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA: PRZEPROWADZENIE KURSU KELNERSKIEGO.

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: Część 2. PRZEPROWADZENIE KURSU KELNERSKIEGO: Kurs barmański ma na celu zachęcić uczestników, którzy chcą rozpocząć swoją przygodę z gastronomią do podnoszenia kwalifikacji w zawodzie kelnera. Kurs powinien pozwolić na opanowanie wiadomości zarówno teoretycznych jak i praktycznych niezbędnych do pracy w zawodzie kelnera. Przeprowadzenie kursu kelnerskiego obejmuje: 1. Przeprowadzenie kursu zgodnie z programem i planem zajęć zatwierdzonym przez koordynatora projektu, 2. 4 grupy w projekcie x 12 osób = 80 h kursu. 3. Czas trwania projektu obejmuje okres 2014-2015 r. 4. Pierwsze zajęcia dla 2 grup odbędą się w 2014 roku, kolejne zajęcia dla pozostałych 2 grup w roku 2015, wg harmonogramu przekazanego Wykonawcy przez Zamawiającego. 5. Kurs dla jednej grupy (12 osób) powinien być podzielony na 3-4 dni trwania (łącznie 20 h kursu dla jednej grupy). 6. Zajęcia praktyczne prowadzone będą w specjalnie wyposażonej sali na terenie ZS nr 3 w Wiskitkach. Zamawiający na potrzeby kursu zapewni Wykonawcy możliwość korzystania z rzutnika multimedialnego wraz z ekranem oraz laptop, Zamawiający zapewni także uczestnikom kursu sprzęt: a. Kasa fiskalna kelnerska b. Profesjonalny ekspers do kawy c. Filiżanki ze spodkiem do espresso d. Filiżanki ze spodkiem - duże e. Szklanki do latte f. Komplet sztućców g. Młyn do kawy barowy, żarowy h. Mleczniki i. Obrusy 140x140 j. Stoły restauracyjne 80x80 k. Lada barowa zabudowana l. Tampery metalowe m. Skirtingi z klipsami do shirtingu n. Krzesła tapicerowane 7. Wykonawca na potrzeby prowadzenia zajęć zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom każdej grupy kursu wszelkich potrzebnych artykułów spożywczych (kawa, herbata, mleko, syropy do kaw, alkohole itp.) oraz

pozostałego asortymentu, który potrzebny jest do przeprowadzenia kursu (naczynia, przyrządy pracy kelnera itp.) 8. Wykonawca na potrzeby prowadzenia zajęć zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom kursu materiały szkoleniowe w formie drukowanej, np. skrypty itp. 9. Kurs powinien ukończyć się egzaminem wewnętrznym przeprowadzonym przez Wykonawcę, uczestnicy kursu otrzymają certyfikaty w języku polskim i języku angielskim wydane przez uprawnioną szkołę. 10. Uzgadnianie z koordynatorem projektu wszelkich zmian w realizacji planu zajęć wynikających z zaistniałych ważnych powodów, 11. Systematyczne dokumentowanie zajęć, 12. Sprawdzanie frekwencji na każdych zajęciach, 13. Wspomaganie promocji - sporządzenie min. jednej notatki raz na kwartał z najciekawszych zajęć wraz z dokumentacją fotograficzną, 14. Dodatkowe informowanie o stanie realizacji przedmiotu zamówienia na wniosek Zamawiającego, Instytucji Pośredniczącej i innych osób uprawnionych do nadzoru..

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.00.00.00-4.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Zakończenie: 30.06.2015.

4) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 3 NAZWA: PRZEPROWADZENIE KURSU BARISTYCZNEGO.

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: Część 3. PRZEPROWADZENIE KURSU BARISTYCZNEGO: Kurs baristyczny ma na celu zachęcić uczestników, którzy chcą rozpocząć swoją przygodę z gastronomią do podnoszenia kwalifikacji w zawodzie baristy. Kurs powinien pozwolić na opanowanie wiadomości zarówno teoretycznych jak i praktycznych niezbędnych do pracy w zawodzie baristy. Przeprowadzenie kursu baristycznego obejmuje: 1. Przeprowadzenie kursu zgodnie z programem i planem zajęć zatwierdzonym przez koordynatora projektu, 2. 4 grupy w projekcie x 12 osób = 100 h kursu. 3. Czas trwania projektu obejmuje okres 2014-2015 r. 4. Pierwsze zajęcia dla 2 grup odbędą się w 2014 roku, kolejne zajęcia dla pozostałych 2 grup w roku 2015, wg harmonogramu przekazanego Wykonawcy przez Zamawiającego. 5. Kurs dla jednej grupy (12 osób) powinien być podzielony na 3-4 dni trwania (łącznie 25 h kursu dla jednej grupy). 6. Zajęcia praktyczne prowadzone będą w specjalnie wyposażonej sali na terenie ZS nr 3 w Wiskitkach. Zamawiający na potrzeby kursu zapewni Wykonawcy możliwość korzystania z rzutnika multimedialnego wraz z ekranem oraz laptop, Zamawiający zapewni także uczestnikom kursu sprzęt: a. Kasa fiskalna kelnerska b. Profesjonalny ekspers do kawy c. Filizanki ze spodkiem do espresso d. Filizanki ze spodkiem - duże e. Szklanki do latte f. Młyn do kawy barowy, żarowy g. Mleczniki h. Komplet sztućców i. Obrusy 140x140 j. Stoły restauracyjne 80x80 k. Lada barowa zabudowana l. Tampery metalowe m. Skirtingi z klipsami do shirtingu n. Krzesła tapicerowane 7. Wykonawca na potrzeby prowadzenia zajęć zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom każdej grupy kursu wszelkich potrzebnych artykułów spożywczych (kawa, herbata, mleko, syropy do kaw itp.) oraz pozostałego asortymentu, który potrzebny jest do przeprowadzenia kursu (naczynia szklane,

przyrządy pracy baristy itp.) 8. Wykonawca na potrzeby prowadzenia zajęć zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom kursu materiały szkoleniowe w formie drukowanej, np. skrypty itp. 9. Kurs powinien ukończyć się egzaminem wewnętrznym przeprowadzonym przez Wykonawcę, uczestnicy kursu otrzymają certyfikaty w języku polskim i języku angielskim wydane przez uprawnioną szkołę. 10. Uzgadnianie z koordynatorem projektu wszelkich zmian w realizacji planu zajęć wynikających z zaistniałych ważnych powodów, 11. Systematyczne dokumentowanie zajęć, 12. Sprawdzanie frekwencji na każdych zajęciach, 13. Wspomaganie promocji - sporządzenie min. jednej notatki raz na kwartał z najciekawszych zajęć wraz z dokumentacją fotograficzną, 14. Dodatkowe informowanie o stanie realizacji przedmiotu zamówienia na wniosek Zamawiającego, Instytucji Pośredniczącej i innych osób uprawnionych do nadzoru..

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.00.00.00-4.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Zakończenie: 30.06.2015.

4) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 4 NAZWA: PRZEPROWADZENIE KURSU ARANŻACJI WNĘTRZ HOTELOWYCH.

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: Część 4. PRZEPROWADZENIE KURSU ARANŻACJI WNĘTRZ HOTELOWYCH: Kurs aranżacji wnętrz hotelowych ma na celu zachęcić uczestników, którzy chcą rozpocząć swoją przygodę z hotelarstwem i dekoratorstwem do podnoszenia kwalifikacji w zawodzie dekoratora. Kurs powinien pozwolić na opanowanie wiadomości zarówno teoretycznych jak i praktycznych niezbędnych do pracy w zawodzie dekoratora wnętrz. Przeprowadzenie kursu aranżacji wnętrz hotelowych obejmuje: 15. Przeprowadzenie kursu zgodnie z programem i planem zajęć zatwierdzonym przez koordynatora projektu, 16. 4 grupy w projekcie x 12 osób = 80 h kursu. 17. Czas trwania projektu obejmuje okres 2013-2014 r. 18. Pierwsze zajęcia dla 2 grup odbędą się w grudniu 2013 roku, kolejne zajęcia dla pozostałych 2 grup w roku 2015, wg harmonogramu przekazanego Wykonawcy przez Zamawiającego. 19. Kurs dla jednej grupy (12 osób) powinien być podzielony na 3-4 dni trwania (łącznie 20 h kursu dla jednej grupy). 20. Zajęcia praktyczne prowadzone będą w specjalnie wyposażonej sali na terenie ZS nr 3 w Wiskitkach. Zamawiający na potrzeby kursu zapewni Wykonawcy możliwość korzystania z rzutnika multimedialnego wraz z ekranem oraz laptop, Zamawiający zapewni także uczestnikom kursu sprzęt: a. Obrusy 140x140 b. Stoły restauracyjne 80x80 c. Lada barowa zabudowana d. Lada recepcyjna e. Krzesła tapicerowane f. Łóżko z materacem g. Stolik nocny h. Szafa 80 i. Lustro j. Wieszak ścienny z szafką k. Lamka nocna l. Biurko hotelowe m. Komplet pościeli n. Krzesło pokojowe tapicerowane 21. Wykonawca na potrzeby prowadzenia zajęć zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom każdej grupy kursu niezbędnego asortymentu, który potrzebny jest do przeprowadzenia kursu aranżacji wnętrz hotelowych (materiały, wzorniki, narzędzia pracy itp.) 22. Wykonawca na potrzeby prowadzenia zajęć zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom kursu materiały szkoleniowe w

formie drukowanej, np. skrypty itp. 23. Kurs powinien ukończyć się egzaminem wewnętrznym przeprowadzonym przez Wykonawcę, uczestnicy kursu otrzymają certyfikaty w języku polskim i języku angielskim wydane przez uprawnioną szkołę. 24. Uzgadnianie z koordynatorem projektu wszelkich zmian w realizacji planu zajęć wynikających z zaistniałych ważnych powodów, 25. Systematyczne dokumentowanie zajęć, 26. Sprawdzanie frekwencji na każdych zajęciach, 27. Wspomaganie promocji - sporządzenie min. jednej notatki raz na kwartał z najciekawszych zajęć wraz z dokumentacją fotograficzną, 28. Dodatkowe informowanie o stanie realizacji przedmiotu zamówienia na wniosek Zamawiającego, Instytucji Pośredniczącej i innych osób uprawnionych do nadzoru..

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.00.00.00-4.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Zakończenie: 31.12.2014.

4) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.