CAZ.4270.13.1.AB.18 Załącznik nr 1

INFORMACJA O ZAMIARZE ZORGANIZOWANIA SZKOLENIA PN. „KUCHARZ Z ELELMENTAMI CARVINGU"

I. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie ww. szkolenia w ramach projektu **„Ponowny start (III)"** współfinansowanego ze środków Europejskich Funduszu Społecznego w ramach **Osi Priorytetowej 5 – Zatrudnienie Działanie 5.1. –** Aktywizacja zawodowa osób bezrobotnych- projekty Powiatowych Urzędów Pracy **Poddziałanie 5.1.1** Aktywizacja zawodowa osób bezrobotnych – mechanizm ZIT.

Ilość grup	1
Ilość osób	Do 10 osób
Ilość godzin dydaktycznych	210 (w tym 70 godz. praktyki zawodowej)
Termin realizacji umowy	luty 2018 r. – kwiecień 2018r.
Kod CPV	80000000-4 usługi edukacyjne i szkoleniowe

1. Szkolenie ma na celu przygotowanie teoretyczne i praktyczne osób bezrobotnych do pracy na stanowisku kucharza z elementami carvingu oraz zdobycie uprawnień w zakresie eksploatacji (SEP do 1 KV).
2. Program szkolenia winien być zgodny z § 71 ust.3 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014 r. w sprawie w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobów prowadzenia usług rynku pracy (Dz. U. z 2014 r., poz. 667), i zawierać:

- nazwę szkolenia;
- czas trwania i sposób organizacji szkolenia;
- wymagania wstępne dla uczestników szkolenia;
- cele szkolenia ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych;
- plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar z uwzględnieniem, w miarę potrzeby, części teoretycznej i części praktycznej;
- opis treści – kluczowe punkty szkolenia w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych;
- wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;
- przewidziane sprawdziany i egzaminy

oraz sporządzony zgodnie ze standardami kwalifikacji zawodowych i modułowych programów szkoleń zawodowych, dostępnych w bazach danych prowadzonych przez ministra (ftp://kwalifikacje.praca.gov.pl).

3. Szkolenie powinno składać się z następujących bloków tematycznych:

- przygotowanie artykułów spożywczych do produkcji potraw i napojów,
- posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów oraz ich bieżąca konserwacja;
- prowadzenie obróbki wstępnej surowców;

- wykonywanie różnymi technikami i metodami potraw;
- sztuka carvingu tj. rzeźbienia w owocach i warzywach - 14 godz. dydaktycznych;
- zasady bezpieczeństwa żywności HACCP;
- SEP do 1 KV (eksploatacja) – 24 godz. dydaktycznych
- praktyka zawodowa – 70 godz. zegarowych.

Zamawiający podał minimalny zakres programowy wskazując tym samym na zagadnienia, które muszą zostać podjęte podczas szkolenia. Wykonawca może przedstawić autorski program szkolenia, zawierający niezbędne minimum, rozszerzając dowolnie zakres poszczególnych zagadnień oraz dodając własne moduły tematyczne.

4. Szkolenie winno składać się z zajęć teoretycznych, praktycznych oraz praktyki zawodowej w ilości 70 godz. zegarowych. Wykonawca zobowiązuję się do ustalenia miejsca praktyki zawodowej dla każdego uczestnika szkolenia, należy przewidzieć 10 miejsc odbywania praktyki zawodowej oraz wskazać min. 5 miejsc. Dopuszcza się, że w trakcie szkolenia uczestnicy będą mogli wskazać miejsce praktyki zawodowej uwzględniające miejsce zamieszkania osoby skierowanej na szkolenie/możliwość zatrudnienia po szkoleniu.
5. Zajęcia teoretyczne i praktyczne powinny być realizowane na terenie miasta Puck, praktyka zawodowa na terenie powiatu puckiego.
6. Zajęcia powinny odbywać się od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy) w godz. między 8.00 a 18.00 (przy czym nie więcej niż 7 godz. dydaktycznych dziennie w przypadku zajęć teoretycznych oraz warsztatowych natomiast po 5 godz. zegarowych dziennie w przypadku praktyki zawodowej u pracodawcy).
7. Termin szkolenia ustalany jest z Zamawiającym i to do niego należy ostateczna decyzja co do rozpoczęcia i zakończenia kursu.
8. Uczestnikom szkolenia należy zapewnić odpowiednie materiały dydaktyczne tj. **koniecznie autorski skrypt wykonany przez wykonawcę z zakresu szkolenia skoroszyt, notatnik i długopis oraz odzież ochronną do zajęć praktycznych.**
   Podczas zajęć teoretycznych i praktycznych należy zaplanować drobny poczęstunek (woda mineralna, kawa, herbata, ciastka).
9. Kandydaci na szkolenie zostaną wyłonieni przez Zamawiającego, a liczba osób zakwalifikowanych zostanie przekazana Wykonawcy w terminie późniejszym.
10. Szkolenie winno zakończyć się :
    - **egzaminem wewnętrznym z zakresu kucharza z elementami carvingu oraz egzaminem zewnętrznym przed komisją kwalifikacyjną (z zakresu SEP do 1 KV – eksploatacja)**
    - wydaniem zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji, zawierającego: numer z rejestru, imię i nazwisko oraz numer PESEL uczestnika szkolenia, nazwę instytucji szkoleniowej przeprowadzającej szkolenie, formę i nazwę szkolenia, okres trwania szkolenia, miejsce i datę wydania zaświadczenia, tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych, podpis osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową.
    - wydaniem świadectwa kwalifikacyjnego SEP (po pozytywnie zdanym egzaminie).

11. Wykonawca zobowiązany jest do informowania na bieżąco Zamawiającego o ustalonych terminach egzaminów oraz przekazywania informacji dot. osób, które zdały bądź nie zdały egzaminu.
12. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków uczestników szkolenia, którzy w trakcie szkolenia podejmą zatrudnienie, inną pracę zarobkową lub działalność gospodarczą i będą kontynuować szkolenie oraz uczestników którzy uprawnieni w tym samym okresie do stypendium oraz zasiłku, dokonają wyboru zasiłku dla bezrobotnych. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o konieczności zgłoszenia osoby od NNW niezwłocznie po zaistnieniu ww. sytuacji.

II. Warunki udziału w postępowaniu

1. Posiadanie aktualnego wpisu do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez WUP właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej.
2. Wpis do CEIDG lub aktualny odpis z właściwego rejestru (jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru).
3. Posiadanie doświadczenia:
   - zrealizowanie w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert co najmniej 2 szkoleń grupowych w zakresie przedmiotu zamówienia.
4. Dysponowanie potencjałem technicznym:
   - w przypadku zajęć teoretycznych: zajęcia teoretyczne winny być przeprowadzone w lokalu przestronnym i przewiewnym, gwarantującym naukę w warunkach wymaganych w przepisach bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wyposażony w sprzęt i urządzenia dostosowane do prowadzenia szkolenia będącego przedmiotem zamówienia m.in. stoliki, krzesła, tablicę, sprzęt multimedialny.
   - w przypadku zajęć praktycznych: zajęcia praktyczne winny być przeprowadzone w pomieszczeniu spełniającym wymagania BHP i sanitarno-epidemiologiczne.
   - Wykonawca zapewni sprzęt, materiały, surowce i produkty spożywcze, jakie będą wykorzystywane podczas zajęć praktycznych. W przypadku zajęć z carvingu należy dla każdego uczestnika zapewnić takie surowce jak: arbuz, melon, dynia, burak, kalarepa, rzodkiew, ogórek, cukinia, marchew i inne oraz przekazać na własność każdemu z uczestników zestaw 12-elementowy noży i dłutek do carvingu (dwustronnych).
   - Zakład gastronomiczny, w którym będzie realizowana praktyka zawodowa winien być wyposażony w sprzęt, materiały, surowce i produkty spożywcze, jakie będą wykorzystywane podczas zajęć praktycznych m.in. stół produkcyjny do przygotowywania potraw, kuchenka gazowa lub elektryczna, piekarnik, lodówka, zmywarka, zlewozmywak z dostępem do bieżącej zimnej i ciepłej wody, drobny sprzęt kuchenny, surowce i półprodukty, zastawa do ekspozycji potraw, zestaw bielizny stołowej itp.

   Należy zapewnić dostęp do powyższych sprzętów, materiałów, surowców i produktów spożywczych każdemu uczestnikowi szkolenia.
5. Dysponowanie kadrą dydaktyczną:
   Zajęcia powinny być prowadzone przez **minimum 3 wykładowców** posiadających wykształcenie minimum średnie związane z tematyką szkolenia oraz posiadających

doświadczenie z zakresu prowadzenia szkoleń o tematyce związanej z przedmiotem zamówienia, w postaci **przeprowadzenia minimum 2 szkoleń w okresie ostatnich 2 lat przed dniem złożenia oferty** (liczba uczestników w grupie każdego ze szkoleń nie może być mniejsza niż 2 osoby). Co najmniej 1 Wykładowca powinien przeprowadzić zajęcia z zakresu kucharza, 1 wykładowca z zakresu carvingu 1 wykładowca z zakresu SEP.
Po ustaleniu miejsc praktyk zawodowych w zakładach gastronomicznych Wykonawca winien zapewnić opiekuna praktyk posiadająca udokumentowane doświadczenie w pracy z danego zakresu.

6. Brak powiązań osobowych lub kapitałowych.
   Zamawiający nie może udzielić zamówienia Wykonawcom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązanie kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wobec Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
   - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
   - posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
   - pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
   - pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie dokumentów przedstawionych przez Wykonawcę, o których mowa w pkt III lit. e

III. Opis sposobu przygotowania ofert:
a) Oferta musi być sporządzona w języku polskim oraz wypełniona czytelnie.
b) Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego zapytania ofertowego.
c) Oferta złożona po terminie lub na inny adres niż wskazany w zaproszeniu do składania ofert uważa się za nieważną.
d) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
e) Oferta musi być kompletna - zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki, składające się na ważną ofertę, tj.:
   - wypełniony formularz ofertowy i podpisany przez przedstawiciela prawnego Wykonawcy – zgodnie z załącznikiem nr 2
f) Do oferty musi być załączone Pełnomocnictwo – w przypadku, gdy oferta jest podpisana przez inną osobę niż przedstawiciel/e prawny/i Wykonawcy.

IV. Kryteria wyboru oferty szkoleniowej (można uzyskać max. 100 pkt.)
Zamawiający dokonuje wyboru oferty, biorąc pod uwagę poniższe kryteria:
1. Koszty szkolenia (max. 50 pkt.);
2. Doświadczenie instytucji szkoleniowej w realizacji szkoleń z obszaru zleconego lub powierzonego szkolenia (max. 10 pkt.);

3. Certyfikaty jakości usług posiadane przez instytucję szkoleniową (10 pkt.);
4. Dostosowanie kwalifikacji i doświadczenia kadry dydaktycznej do zakresu szkolenia (max. 20 pkt.);
5. Dostosowanie wyposażenia dydaktycznego i pomieszczeń do potrzeb szkolenia z uwzględnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków realizacji szkolenia (max. 10 pkt.)

Ad. 1.
Koszt szkolenia (max. 50 pkt.):

$P = \frac{Cn}{Co} \times W$	P- liczba otrzymanych punktów Cn- cena oferty najtańszej Co- cena oferty badanej W- waga kryterium (50 pkt.)

Ad.2.
Doświadczenie instytucji szkoleniowej w realizacji szkoleń z obszaru zleconego w okresie 2 lat poprzedzających termin składania ofert (max.10 pkt.):

Liczba przeszkolonych uczestników z obszaru zlecanego w okresie ostatnich 2 lat	**Liczba punktów**
0	0
1-10	3
11-30	5
31 i więcej	10

Ad.3.
Posiadane przez Instytucję szkoleniową certyfikatu jakości usług (10 pkt.):

- Certyfikat systemu zarządzania jakością kształcenia/szkolenia wydany na podstawie międzynarodowych norm ISO lub akredytacja Kuratora Oświaty na prowadzenie szkoleń o tematyce zlecanego szkolenia - 10 pkt.
- Brak certyfikatów – 0 pkt.

Ad.4.
Dostosowanie kwalifikacji i doświadczenia kadry dydaktycznej do zakresu szkolenia (max.20 pkt.):

Kwalifikacje wykładowców/ trenerów	Wykształcenie wyższe związane z tematyką szkolenia	7 pkt.
	Wykształcenie średnie związane z tematyką szkolenia	4 pkt.

	Studia podyplomowe związane z tematyką szkolenia lub szczególne uprawnienia np. tytuł mistrza w zawodzie kucharz/ tytuł mistrza lub vice mistrza carvingu/ egzaminator SEP	3 pkt.
Doświadczenie wykładowców/trenerów związane z przedmiotem zamówienia w okresie ostatnich 2 lat przed dniem złożenia oferty	2 przeprowadzone szkolenia	3 pkt.
	3-6 przeprowadzonych szkoleń	7 pkt.
	7 i więcej przeprowadzonych szkoleń	10 pkt.

Należy wykazać wyłącznie osoby, które będą faktycznie brały udział w przeprowadzeniu szkolenia. Każdy wykładowca/trener oceniany będzie zgodnie z powyższymi kryteriami. Do końcowej oceny kryterium zostanie przyjęta średnia arytmetyczna uzyskanych punktów poszczególnych osób.

Ad.5.
Dostosowanie wyposażenia dydaktycznego i pomieszczeń do potrzeb szkolenia (max. 10 pkt.):

Warunki lokalowe do prowadzenia zajęć teoretycznych oraz wyposażenie Sali wykładowej	sala wykładowa z oświetleniem dziennym o pow. min. 33m2 (tj. 11 os. x 3 m2), stoliki, krzesła (min. 11), tablica, sprzęt multimedialny	2 pkt.
	dodatkowo swobodny dostęp do węzła sanitarnego i pomieszczenia socjalnego	1 pkt.
Materiały dydaktyczne	skrypt z zakresu szkolenia, skoroszyt, notatnik i długopis	1 pkt.
	inne dodatkowe materiały dydaktyczne **przydatne uczestnikom** przekazane na własność np. podręczniki, filmy, sprzęt. itd.	1-2 pkt.
	Sprzęt, materiały, surowce i produkty spożywcze jakie zapewnia Wykonawca podczas zajęć praktycznych	1-4 pkt.

V. Warunki zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Przewiduje się możliwość dokonania zmian w umowie dot.

a) zmniejszenia liczby uczestników szkolenia w przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych i niezawinionych przez Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a powodujących, że wykonanie zamówienia nie jest możliwe w liczbie uwzględnionej między stronami umowy. Zmiana nastąpi w formie aneksu.

b) zmianę miejsca wykonania zamówienia pod warunkiem, że zmiana ta jest konieczna z przyczyn niezależnych od Wykonawcy oraz pod warunkiem, że nie zmieni się obszar wykonania zamówienia wskazany w opisie przedmiotu zamówienia a warunki lokalowe zaproponowane przez wykonawcę będą porównywalne do warunków wskazanych w ofercie.
c) zmiany kadry prowadzącej szkolenie w szczególnie uzasadnionych przypadkach np. choroba wykładowcy (potwierdzona ZUS ZLA). Osoba zastępująca musi posiadać taki sam lub wyższy poziom kwalifikacji i doświadczenia jak osoba zastępowana.
d) Zmiany terminu rozpoczęcia i zakończenia szkolenia w przypadku niemożliwych do przewidzenia zdarzeń losowych np. powodzi, pożaru lub awarii, usterek technicznych w miejscu odbywania szkolenia itp.

Zmiany wymienione w lit. b, c, d mogą być wprowadzone na pisemny wniosek Wykonawcy. Zmiany te wymagają zgody Zamawiającego.

Zamawiający informuje, że złożenie oferty nie będzie wiązało stron oraz, że w trakcie oceny ofert może zwracać się o dodatkowe informacje niezbędne przy dokonywaniu oceny.

W przypadku pytań prosimy kontaktować się z pracownikami ds. organizacji szkoleń pod numerem telefonu (58) 673-24-73 wew. 23.