

Ogłoszenie o zamówieniu Usługi Kucharz

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Powiatowy Urząd Pracy w Chełmie

1.4.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 110259460

1.5.) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: pl. Niepodległości 1

1.5.2.) Miejscowość: Chełm

1.5.3.) Kod pocztowy: 22-100

1.5.4.) Województwo: lubelskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL812 - Chełmsko-zamojski

1.5.7.) Numer telefonu: 82 5627697

1.5.8.) Numer faksu: 825627668

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: luch@praca.gov.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://chelm.praca.gov.pl>

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Kucharz

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-ce1d854d-92f0-11ec-9bc1-c2db95d08897

2.5.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00062928/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-02-21 10:24

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2022/BZP 00038819/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Szkolenie "Kucharz"

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Tak

2.15.) Nazwa projektu lub programu

„Nowy start-lepsze jutro (VII)” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 9, Działanie 9.2.

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<https://bip.pupchelm.pl>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: ofertę wraz z załącznikami oraz oświadczenia wstępne należy złożyć poprzez <https://miniportal.uzp.gov.pl> Dokumenty inne niż oferty wraz z załącznikami, oświadczenia wstępne należy przekazać na adres poczty: wkargul@pupchelm.pl

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, w formacie danych pdf, doc, docx, rtf, xps, odt. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem osobistym. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP) znajdującej się pod adresem:

<https://miniportal.uzp.gov.pl/InstrukcjaUzytkownikaSystemuMiniPortalePUAP.pdf>. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do złożenia, zmiany, wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi 150 MB. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień dokumentów elektronicznych oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP. W przypadku przekazywania w

postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub profilem, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub profilem zaufanym.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: OA.381.3.3.2022.WK

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.5.) Wartość zamówienia: 90000,00 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi szkolenia w zakresie „Kucharz” w ramach projektu pt.: „Nowy start-lepsze jutro (VII)” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 9, Działanie 9.2.

Źródło finansowania: szkolenie w całości finansowane jest ze środków publicznych, realizowane w ramach projektu pt.: "Nowy start-lepsze jutro (VII)" Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 9, Działanie 9.2.

Celem szkolenia jest uzyskanie przez uczestników szkolenia kwalifikacji zawodowych kucharz po otrzymaniu przez nich pozytywnego wyniku egzaminu czeladniczego i przygotowanie ich do wykonywania pracy w tym zawodzie.

Liczba osób do przeszkolenia 30 tj. 2 grupy po 15 osób.

Czas trwania szkolenia: Podczas realizacji zajęć praktycznych uczestnicy każdego szkolenia winni być podzieleni na co najmniej 2 podgrupy z założeniem, że każda podgrupa ma zapewnić co najmniej 1 osobę do prowadzenia zajęć praktycznych.

Liczba godzin szkolenia: 250 na każdego uczestnika, z czego min. 200 godzin mają stanowić zajęcia praktyczne tj. min. 80%.

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: 6 miesięcy

- termin pierwszego szkolenia dla 15 osób trwającego 3 miesiące rozpocznie się w kwietniu

2022 r.

- termin drugiego szkolenia dla 15 osób trwającego 3 miesiące rozpocznie się we wrześniu 2022 r.

Miejsce realizacji szkolenia: Miasto Chełm.

Na uczestnika szkolenia powinno przypadać maksymalnie 50 dni szkolenia + egzamin czeladniczy.

Program szkolenia powinien obejmować tematykę obowiązującą na egzaminie czeladniczym w zawodzie kucharz zgodnie ze standardami wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe oraz tematykę zgodną z opisem zawodu kucharz.

Każdy uczestnik szkolenia musi mieć zapewnioną realizację wszystkich tematów określonych w programie szkolenia.

Realizacja szkolenia powinna odbyć się według planu nauczania obejmującego przeciętnie nie mniej niż 25 godzin zegarowych w tygodniu na każdego uczestnika szkolenia, w dni powszednie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni świątecznych w godzinach 8.00-18.00 (co najmniej 5 godzin zegarowych zajęć dziennie, nie więcej niż 8 godzin).

Godzina zegarowa szkolenia obejmuje 45 minut zajęć edukacyjnych i 15 minut przerwy.

Wykonawca winien dołączyć informację opisową o sposobie organizacji zajęć praktycznych tj. w sposób szczegółowy opisać pracownie wyposażone zgodnie z wymogami dotyczącymi szkolenia w tym zakresie lub opisać lokale gastronomiczne do zajęć praktycznych, określić sposób podziału na podgrupy uczestników szkolenia wraz z podaniem liczebności grup i nazwisk opiekunów grup, dokładnie podać miejsce realizacji zajęć każdej z grup i w sposób szczegółowy wymienić sprzęt, surowce, produkty zgodne ze standardami wymagań będących podstawą do przeprowadzenia egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe.

Jeżeli Wykonawca polega na potencjalnie technicznym innego podmiotu to zobowiązany jest udokumentować ten fakt poprzez złożenie stosownych dokumentów (np. porozumienie, umowa najmu, użyczenia itp.) wraz z opisem potencjału technicznego niezbędnego do realizacji szkolenia.

Wykonawca zapewni optymalną ilość surowców i produktów spożywczych do realizacji zajęć praktycznych, dostosowaną do liczby uczestników szkolenia, przedstawiając wykaz surowców i produktów spożywczych planowanych do realizacji zajęć praktycznych.

Koszt surowców i produktów spożywczych do realizacji zajęć praktycznych winien stanowić minimum 300 zł na osobę.

Po zakończeniu szkolenia Wykonawca dostarczy oryginał wykazu surowców i produktów spożywczych zużytych do realizacji zajęć praktycznych podpisany przez uczestników szkolenia oraz oryginał imiennego potwierdzenia odbioru produktów finalnych przez każdego uczestnika szkolenia.

Każda osoba powinna otrzymać na własność:

-co najmniej jeden podręcznik dotyczący zakresu szkolenia przygotowujący uczestnika szkolenia do zdania egzaminu czeladniczego,

- brulion w twardej oprawie A4/96 kartek,

- teczkę do przechowywania i transportu dokumentów,

- długopis,

-kolorowy zakreślacz,

-odzież ochronną i roboczą na własność (tj. fartuch, czepek) oraz obuwie niezbędne do realizacji zajęć praktycznych zgodnie z przepisami bhp.

Wykonawca winien zapewnić uczestnikom szkolenia podczas trwania szkolenia:

- serwis kawowy /kawa, herbata, napoje, ciastka/,

- materiały do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego w związku z panującą pandemią COVID19 niezbędne do realizacji zajęć m.in.: środki do dezynfekcji rąk lub rękawiczki jednorazowe, maseczki jednorazowe, środki do dezynfekcji sprzętu.

3.8. Każdy uczestnik szkolenia ma przystąpić do egzaminu wewnętrznego i czeladniczego.

Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania i opłacenia egzaminów czeladniczych przed komisją egzaminacyjną izby rzemieślniczej po zakończeniu każdego szkolenia i poinformowania Zamawiającego o terminie ww. egzaminów i jego wynikach.

Egzamin czeladniczy przed komisją egzaminacyjną izby rzemieślniczej powinien zostać zorganizowany bezpośrednio po zakończeniu szkolenia.

Szkolenie winno gwarantować 100% zdawalność. W przypadku uzyskania przez uczestników szkolenia negatywnego wyniku egzaminu przed komisją egzaminacyjną izby rzemieślniczej, Wykonawca zobowiąże się do koordynowania działań dotyczących ustalenia poprawkowego egzaminu państwowego najpóźniej w ciągu 3 tygodni od ukończenia szkolenia oraz poinformowania uczestników i Zamawiającego o terminie egzaminu/-ów.

Pomieszczenia, dokumentacja szkoleniowa, materiały i zaświadczenia szkoleniowe powinny być oznakowane zgodnie z odpowiednimi logotypami, które będą określone w umowie szkoleniowej. Wyżej wymienione szkolenie powinno zakończyć się egzaminem wewnętrznym oraz egzaminem czeladniczym przed komisją egzaminacyjną izby rzemieślniczej oraz otrzymaniem przez uczestników szkolenia:

- świadectw czeladniczych,

- zaświadczenia o ukończeniu szkolenia zawierające elementy określone w § 71 ust. 4

Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014r. (Dz. U. z 2014 r. poz. 667) w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobów prowadzenia usług rynku pracy z informacją, że szkolenie realizowane było w ramach pt.: "Nowy start- lepsze jutro (VII)" Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 9, Działanie 9.2.

Dysponują potencjałem technicznym:

- w przypadku zajęć teoretycznych: zajęcia winny być prowadzone w lokalu przestronnym i przewiewnym, który posiada dostęp do pomieszczeń sanitarnych oraz winien gwarantować w trakcie zajęć wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy oraz p.poż w tym zakresie. Ponadto sala wykładowa powinna być wyposażona w odpowiednie do liczby uczestników pomoce dydaktyczne i sprzęt (stoliki, krzesła, tablicę, sprzęt multimedialny), umożliwiający prawidłową realizację kształcenia będącego przedmiotem zamówienia.

- w przypadku zajęć praktycznych: zajęcia winny być prowadzone w pracowni gastronomicznej spełniającej wymagania BHP i sanitarno-epidemiologicznej wyposażonej m.in. w sprzęt, surowce, produkty itp., jakie będą wykorzystywane podczas zajęć praktycznych oraz podczas egzaminów czeladniczych zgodnie ze standardami wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz.

Stanowiska do pracy winny być wyposażone m.in. w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestawy noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, bieliznę i zastawę stołową, tace, stoły i krzesła. Ponadto pomieszczenia powinny być wyposażone m.in.

w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, kuchenkę mikrofalową, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Wykonawca musi zapewnić sprzęt, surowce, produkty do przeprowadzenia zajęć praktycznych w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia, tak aby każdy uczestnik szkolenia miał możliwość samodzielnego wykonywania ćwiczeń podczas zajęć.

Koszt surowców i produktów spożywczych do realizacji zajęć praktycznych winien stanowić minimum 300 zł na osobę.

Podczas realizacji zajęć praktycznych uczestnicy każdego szkolenia winni być podzieleni na co najmniej 2 podgrupy z założeniem, że każda podgrupa ma zapewnioną co najmniej 1 osobę do prowadzenia zajęć praktycznych.

Dysponują kadrą dydaktyczną:

- w przypadku zajęć teoretycznych: co najmniej 1 osoba posiadająca wykształcenie min. średnie o kierunku zgodnym z przedmiotem zamówienia oraz udokumentowane doświadczenie w prowadzeniu szkoleń zgodnych z przedmiotem zamówienia -2 szkolenia,
- w przypadku zajęć praktycznych: co najmniej 1 osoba na podgrupę posiadająca wykształcenie lub kwalifikacje zawodowe zgodne z przedmiotem zamówienia oraz udokumentowane doświadczenie w prowadzeniu szkoleń zgodnych z przedmiotem zamówienia - 2 szkolenia.
W przypadku, gdy uczestnikami szkolenia są osoby z orzeczoną stopniem niepełnosprawności, Wykonawca winien zrealizować usługę szkoleniową dostosowując się do wymagań ustawy z dnia 19 lipca 2019r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (art.4 ust. 3 i art. 5 ust. 2 ustawy).

4.2.6.) Główny kod CPV: 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 6 miesiące

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Kryteria oceny oferty

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 50

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium:

inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: sposób organizacji

4.3.6.) Waga: 20

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium:

inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: doświadczenie

4.3.6.) Waga: 30

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust.1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 1, pkt 4 ustawy.

Spełniają warunki udziału w postępowaniu w zakresie:

1) Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie określa warunków w tym zakresie.

2) Uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej:

Zamawiający określa warunki w tym zakresie:

Wykonawcy posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, tj.

a) posiadają aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

b) nie zalegają z opłacaniem podatków i opłat w Urzędzie Skarbowym oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne w Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych;

c) posiadają wpis do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej (zgodnie z ustawą o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy z dnia 20 kwietnia 2004 r. (Dz. U. z 2021 r., poz. 1100 z późn. zm.);

2) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

3) Sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający określa warunek w tym zakresie.

Znajdują się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

4) Zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający określa warunki w tym zakresie.

Wykonawcy spełniają warunek jeżeli: posiadają doświadczenie tj. zrealizowali w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert co najmniej 1 szkolenie w zakresie przedmiotu zamówienia.

Dysponują potencjałem technicznym:

- w przypadku zajęć teoretycznych: zajęcia winny być prowadzone w lokalu przestronnym i przewiewnym, który posiada dostęp do pomieszczeń sanitarnych oraz winien gwarantować w trakcie zajęć wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy oraz p.poż w tym zakresie. Ponadto sala wykładowa powinna być wyposażona w odpowiednie do liczby uczestników pomoce dydaktyczne i sprzęt (stoliki, krzesła, tablicę, sprzęt multimedialny), umożliwiający prawidłową realizację kształcenia będącego przedmiotem zamówienia.

- w przypadku zajęć praktycznych: zajęcia winny być prowadzone w pracowni gastronomicznej spełniającej wymagania BHP i sanitarno-epidemiologicznej wyposażonej m.in. w sprzęt, surowce, produkty itp., jakie będą wykorzystywane podczas zajęć praktycznych oraz podczas egzaminów czeladniczych zgodne ze standardami wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz.

Stanowiska do pracy winny być wyposażone m.in. w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestawy noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, bieliznę i zastawę stołową, tace, stoły i krzesła. Ponadto pomieszczenia powinny być wyposażone m.in.

w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, kuchenkę mikrofalową, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Wykonawca musi zapewnić sprzęt, surowce, produkty do przeprowadzenia zajęć praktycznych w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu szkolenia, tak aby każdy uczestnik szkolenia miał możliwość samodzielnego wykonywania ćwiczeń podczas zajęć.

Koszt surowców i produktów spożywczych do realizacji zajęć praktycznych winien stanowić minimum 300 zł na osobę.

Podczas realizacji zajęć praktycznych uczestnicy każdego szkolenia winni być podzieleni na co najmniej 2 podgrupy z założeniem, że każda podgrupa ma zapewnioną co najmniej 1 osobę do prowadzenia zajęć praktycznych.

Dysponują kadrą dydaktyczną:

- w przypadku zajęć teoretycznych: co najmniej 1 osoba posiadająca wykształcenie min. średnie o kierunku zgodnym z przedmiotem zamówienia oraz udokumentowane doświadczenie w prowadzeniu szkoleń zgodnych z przedmiotem zamówienia -2 szkolenia,
- w przypadku zajęć praktycznych: co najmniej 1 osoba na podgrupę posiadająca wykształcenie lub kwalifikacje zawodowe zgodne z przedmiotem zamówienia oraz udokumentowane doświadczenie w prowadzeniu szkoleń zgodnych z przedmiotem zamówienia - 2 szkolenia.

W przypadku, gdy uczestnikami szkolenia są osoby z orzeczoną stopniem niepełnosprawności, Wykonawca winien zrealizować usługę szkoleniową dostosowując się do wymagań ustawy z dnia 19 lipca 2019r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (art.4 ust. 3 i art. 5 ust. 2 ustawy).

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

Zamawiający dopuszcza możliwość zmian postanowień umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy wyłącznie w szczególnie uzasadnionych przypadkach o obiektywnym charakterze, niezależnych od Wykonawcy za zgodą obu stron w formie pisemnego aneksu, które dotyczyć mogą:

1)osób prowadzących szkolenie, w następujących przypadkach: udokumentowanej (potwierdzonej stosownym zaświadczeniem lekarskim) niezdolności do wykonania pracy wskutek choroby lub opieki nad chorym członkiem rodziny lub pobytu w stacjonarnym zakładzie opieki zdrowotnej; konieczności stawienia się przed sądem lub

organem administracji publicznej (potwierdzone stosownym wezwaniem); zdarzeń losowych, nagłej choroby lub śmierci wykładowcy,

2)godzin realizacji zajęć, w następujących przypadkach:

niemożliwych do przewidzenia zdarzeń losowych np. powodzi, pożaru lub awarii, usterek technicznych w miejscu odbywania szkolenia uniemożliwiających prowadzenie zajęć (np. brak światła, awarie wodnokanalizacyjne, itp.),
zdarzeń losowych, nagłej choroby lub śmierci wykładowcy.

3) miejsca prowadzenia szkolenia, w następujących przypadkach:

niemożliwych do przewidzenia zdarzeń losowych np. powodzi, pożaru lub awarii, usterek technicznych w miejscu odbywania szkolenia uniemożliwiających prowadzenie zajęć (np. brak światła, awarie wodnokanalizacyjne, itp.),

4)materiałów dydaktycznych przekazywanych nieodpłatnie uczestnikom szkolenia, w następujących przypadkach:

wstrzymania przez dane wydawnictwo druku pozycji książkowej wskazanej przez Wykonawcę;

5) terminu rozpoczęcia i zakończenia szkolenia, w następujących przypadkach:

niemożliwych do przewidzenia zdarzeń losowych np. powodzi, pożaru lub awarii, usterek technicznych w miejscu odbywania szkolenia uniemożliwiających prowadzenie zajęć (np. brak światła, awarie wodnokanalizacyjne, itp.); zdarzeń losowych, nagłej choroby lub śmierci wykładowcy.

6) Warunkiem dokonania w/w zmian jest:

a)niezwłocznie zawiadomienie Zamawiającego o zaistniałej okoliczności oraz złożenie na piśmie wniosku zawierającego:

opis i ewentualne udokumentowanie okoliczności, której zmiana dotyczy wraz z uzasadnieniem;

propozycję zmiany, która nie może być mniej korzystna niż określona w ofercie, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

b)Ocena przez Zamawiającego proponowanych zmian i podjęcie decyzji o ich słuszności.

c)Podpisanie aneksu do umowy.

Zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy

są możliwe ponadto gdy zachodzi co najmniej jedna z okoliczności o których mowa w art. 455 ustawy Pzp.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2022-03-02 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://miniportal.uzp.gov.pl>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2022-03-02 11:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2022-03-31