

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
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.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://bip.pupchelm.pl>

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

1.8.) 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 00118620/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2022-04-12 10:18

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

2.12.) Nazwa projektu lub programu:

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

Priorytetowa 9, Działanie 9.2.

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy:
Tak

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

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: OA.381.3.3.2022.WK

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

4.3.) Wartość zamówienia: 90000,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) 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 zapewnioną 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 innemu 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 obuwiu 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), umożliwiającą prawidłową realizację kształcenia będącego przedmiotem zamówienia.
- w przypadku zajęć praktycznych: zajęcia winny być prowadzone w pracowni gastronomicznej spełniającej wymagania BHP i sanitarno-epidemiologiczne 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).

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

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 2

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 77630,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 86250,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 86250,00 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Zakład Doskonalenia Zawodowego w Lublinie, Oddział w Chełmie

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7120104912

7.3.4) Miejscowość: Lublin

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2022-03-23

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 86250,00 PLN

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