

LANGUAGE:	PL
CATEGORY:	ORIG
FORM:	F21
VERSION:	R2.0.9.S01
SENDER:	ENOTICES
CUSTOMER:	197921
NO_DOC_EXT:	2016-119493
SOFTWARE VERSION:	9.2.1
ORGANISATION:	ENOTICES
COUNTRY:	EU
PHONE:	/
E-mail:	j.klimek@ohp.pl
NOTIFICATION TECHNICAL:	YES
NOTIFICATION PUBLICATION:	YES

Usługi społeczne i inne szczególne usługi – zamówienia publiczne

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) **Nazwa i adresy**

Komenda Główna Ochotniczych Hufców Pracy

ul. Tamka 1

Warszawa

00-349

Polska

E-mail: j.klimek@ohp.pl

Faks: +48 225784747

Kod NUTS: PL127

Adresy internetowe:

Główny adres: <http://www.ohp.pl>

Adres profilu nabywcy: <http://www.swietokrzyska.ohp.pl>

I.2) **Wspólne zamówienie**

I.3) **Komunikacja**

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod adresem: <http://www.swietokrzyska.ohp.pl>

Więcej informacji można uzyskać pod następującym adresem:

Świętokrzyska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy

Wrzosowa 44

Kielce

25-211

Polska

Osoba do kontaktów: Sylwia Zubek

Tel.: +48 412001765

E-mail: swietokrzyska@ohp.pl

Faks: +48 412001760

Kod NUTS: PL331

Adresy internetowe:

Główny adres: <http://www.ohp.pl>

Adres profilu nabywcy: <http://swietokrzyska.ohp.pl/>

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać na następujący adres:

Świętokrzyska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy

Wrzosowa 44

Kielce

25-211

Polska

Osoba do kontaktów: Sylwia Zubek

Tel.: +48 412001765

E-mail: swietokrzyska@ohp.pl

Faks: +48 412001760

Kod NUTS: PL331

Adresy internetowe:

Główny adres: <http://www.ohp.pl>

Adres profilu nabywcy: <http://swietokrzyska.ohp.pl/>

I.4) **Rodzaj instytucji zamawiającej**

Inny rodzaj: Jednostka budżetowa podległa MRPiPS

I.5) **Główny przedmiot działalności**

Edukacja

Sekcja II: Przedmiot

II.1) **Wielkość lub zakres zamówienia**

II.1.1) **Nazwa:**

Kwalifikacyjny kurs zawodowy dla uczestników projektu: „Akcja Aktywizacja - YEI”, realizowanego w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

Numer referencyjny: POA/271/31/2016/ŚWK

II.1.2) **Główny kod CPV**

80530000

II.1.3) **Rodzaj zamówienia**

Usługi

II.1.4) **Krótki opis:**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kwalifikacyjnego kursu zawodowego - KUCCHARZ, dla młodzieży w wieku 16 – 17 lat, uczestników projektu: „Akcja aktywizacja - YEI”, realizowanego w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, nr porozumienia: POWR.01.03.02-00-0002/16.

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego Kucharz musi być zrealizowany zgodnie z programem KKZ – zawodu: kucharz 512001, kwalifikacji: T.6. Sporządzanie potraw i napojów.

Celem kursu jest uzyskanie przez uczestników projektu kwalifikacji zawodowych i dyplomu kucharza.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy obejmuje około 900 godzin dydaktycznych, w tym zajęcia teoretyczne i

praktyczne. Zostanie zakończony egzaminem przed Państwową Komisją Egzaminacyjną, a uczestnikom

zostaną wydane odpowiednie zaświadczenia, certyfikaty, uprawniające do wykonywania w/w zawodu. Koszty wszystkich egzaminów ponosi Wykonawca.

II.1.6) **Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: nie

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL331

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Kielce

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Minimalny zakres kwalifikacyjnego kursu zawodowego kucharz:

- BHP – bezpieczeństwo i higiena pracy
- podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej
- język obcy zawodowy
- kompetencje personalne i społeczne
- towaroznawstwo żywności
- podstawy żywienia i zasady higieny
- technika w gastronomii
- sporządzanie różnego rodzaju potraw, ciast, napojów, deserów w zakładach gastronomicznych oraz przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowaniem i produkcją wyrobów, a także półproduktów kulinarnych, obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw, pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych, przeprowadzenie oceny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych i właściwego nimi gospodarowania, zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem,
- zajęcia praktyczne

II.2.6) **Szacunkowa wartość**

Wartość bez VAT: 41 666.66 PLN

II.2.7) **Okres obowiązywania zamówienia lub umowy ramowej**

Koniec: 30/04/2017

II.2.13) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak
Numer identyfikacyjny projektu: POWR.01.03.02-00-0002/16 Akcja Aktywizacja

II.2.14) **Informacje dodatkowe**

Wykonawca musi wyznaczyć osobę, która będzie koordynatorem kursu.

Sekcja III: Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym

III.1) **Warunki udziału**

III.1.4) **Obiektywne zasady i kryteria udziału**

Wykaz i krótki opis zasad i kryteriów:

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej: należy wykazać, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zorganizował i przeprowadził (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych) minimum 2 kwalifikacyjne kursy zawodowe o ilości godzin wymaganych podstawą programową. Dodatkowe doświadczenie będzie punktowane.

Kryterium oceny ofert: cena 80%; doświadczenie 20%. informacje na temat podstaw do wykluczenia oraz informacje dotyczące dokumentów, jakie należy złożyć w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia zostaną zawarte w SIWZ.

III.1.5) **Informacje o zamówieniach zastrzeżonych**

III.2) **Warunki dotyczące zamówienia**

III.2.1) **Informacje dotyczące określonego zawodu**

III.2.2) **Warunki realizacji umowy:**

Termin realizacji kwalifikacyjnego kursu zawodowego zostanie ustalony z wykonawcą niezwłocznie po podpisaniu umowy

III.2.3) **Informacje na temat pracowników odpowiedzialnych za wykonanie zamówienia**

Sekcja IV: Procedura

- IV.1) **Opis**
- IV.1.1) **Forma procedury**
Procedura otwarta
- IV.1.3) **Informacje na temat umowy ramowej**
- IV.1.10) **Określenie krajowych przepisów mających zastosowanie do procedury:**
- IV.1.11) **Podstawowe cechy postępowania o udzielenie:**
- IV.2) **Informacje administracyjne**
- IV.2.1) **Poprzednia publikacja dotycząca przedmiotowego postępowania**
- IV.2.2) **Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału / Termin wyrażenia zainteresowania udziałem**
Data: 03/10/2016
Czas lokalny: 10:00
- IV.2.4) **Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:**
Polski

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

- VI.2) **Informacje na temat procesów elektronicznych**
- VI.3) **Informacje dodatkowe:**
- VI.4) **Procedury odwoławcze**
- VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**
Prezes Krajowej Izby Odwoławczej
ul. Postępu 17A
Warszawa
02-676
Polska
Tel.: +48 224587801
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Faks: +48 224587800
- VI.4.2) **Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne**
- VI.4.3) **Składanie odwołań**
- VI.4.4) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**
Prezes Krajowej Izby Odwoławczej
ul. Postępu 17A
Warszawa
02-676
Polska
Tel.: +48 224587801
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Faks: +48 224587800
- VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**
16/09/2016