

Zapytanie ofertowe.

Powiatowy Urząd Pracy w Żaganiu w oparciu o art. 4 pkt 8 Ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Zarządzenie Dyrektora Urzędu Nr 6/2014 zaprasza do składania ofert.

Szkolenie grupowe dla 14 osób bezrobotnych w zakresie „Kucharz”.

Kod CPV: 80500000-9 Usługi szkoleniowe

Szkolenie będzie współfinansowane ze środków Funduszu Pracy w ramach programu specjalnego pn. „Szansa na dobrą przyszłość”.

I. Nazwa i adres zamawiającego.

Powiatowy Urząd Pracy w Żaganiu

ul. Dworcowa 9, 68-100 Żagań

tel/fax: 68-477-78-36, 68-377-32-7

e-mail: pupzagan@pup.zagan.pl

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia: „Kucharz” dla grupy **14 osób bezrobotnych kobiet**, legitymujących się ukończeniem co najmniej szkoły podstawowej oraz zaświadczeniem lekarskim o braku przeciwwskazań do pracy na stanowisku kucharz
2. Wymagana liczba godzin przypadająca na jednego uczestnika szkolenia to **ogółem nin. 150 godzin max. 155 godzin szkolenia** zawierających część teoretyczną i praktyczną.
Szkolenie powinno być realizowane według planu nauczania obejmującego przeciętnie nie mniej niż 25 godzin zegarowych w tygodniu (zgodnie z art. 40 ust 4 ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy).
Godzina zegarowa szkolenia obejmuje zajęcia edukacyjne liczące 45 minut oraz przerwę liczącą średnio 15 minut. Przerwa może być ustalona w sposób elastyczny. Zajęcia nie mogą kończyć się przerwą.
Zajęcia muszą być realizowane w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach między 8.00 a 16.00
3. **Miejscem szkolenia ma być teren miasta /gmina Szprotawa .**
4. **Termin realizacji zamówienia: maksymalnie do 15.06.2015r.**
5. Szkolenie ma profesjonalnie przygotować słuchaczy do pracy na stanowisku kucharz, a sposób prowadzenia powinien uwzględniać zróżnicowany poziom uczestników kursu.

Program nauczania musi być zgodny ze standardami kwalifikacji zawodowych i modułowych programów szkoleń zawodowych, dostępnych w bazach danych prowadzonych przez ministra.

Program szkolenia powinien zawierać między innymi wiadomości z zakresu:

- przepisy ogólne, bhp i ppoż.
- Towaroznawstwo spożywcze
- Planowanie i organizacja procesów technologicznych zgodnie z wymogami sanitarno - higienicznymi
- Procesy technologiczne w produkcji żywności
- Samodzielne sporządzanie różnymi technikami i metodami potraw, napojów
- Planowanie posiłków i układanie menu
- Przygotowywanie, porcjowanie, dekorowanie i ekspozycja wyrobów kulinarnych

6. Szkolenie będzie kończyć się egzaminem sprawdzającym wiedzę i umiejętności oraz wydaniem dokumentu o ukończeniu kursu zgodnego z obowiązującymi przepisami, tj. z § 71 ust 4 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobu prowadzenia usług rynku pracy z dnia 14.05.2014r. (Dz. U. 2014 poz. 667) zawierającego: numer rejestru, imię i nazwisko oraz PESEL uczestnika kursu, a w przypadku cudzoziemca numer dokumentu stwierdzającego tożsamość, nazwę instytucji szkoleniowej przeprowadzającej kurs, formę i nazwę kursu, okres trwania kursu, miejsce i datę wydania zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie kursu i uzyskanie kwalifikacji, tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych, podpis osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą szkolenie i zgodnego z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2014 roku poz. 622.)

7. Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) zapewnienia uczestnikom szkolenia odpowiednich warunków jakościowych w miejscu szkolenia zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i organizacji pracy. Sala szkoleniowa powinna być przestronna, odpowiednio oświetlona, wentylowana, wyposażenie i pomoce dydaktyczne dostosowane do przeprowadzenia szkolenia będącego przedmiotem zamówienia, w pełni wyposażona kuchnia, garnki, naczynia, porcelana, szkło i inne drobne elementy kuchenne, środki spożywcze,
- b) zapewnienia odpowiednich stanowisk szkoleniowych- osobnych miejsc dla każdego uczestnika szkolenia zajęć teoretycznych,
- c) zapewnienia materiałów dydaktycznych i materiałów piśmiennych przechodzących na własność uczestnika, tj. materiałów biurowych (notatnik, teczka, długopis)) oraz innych materiałów niezbędnych do przeprowadzenia szkolenia,
- d) zapewnienia odzieży ochronnej (fartuchy, czepki),
- e) zapewnienia nadzoru wewnętrznego w miejscu szkolenia.

III. Wymagania dla wykonawcy w zakresie warunków udziału w wyborze wykonawcy szkolenia:

1. Oferta powinna zawierać dane wykonawcy oraz dokumenty zawierające informacje niezbędne do oceny i wyboru wykonawcy, uwzględniające **(załącznik 1)**:
 - a) **program szkolenia** (zawierający: nazwę i zakres szkolenia, czas trwania i sposób organizacji zajęć, wymagania wstępne dla uczestników szkolenia, cele szkolenia, plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem, części teoretycznej i praktycznej, treści szkolenia w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych, wykaz literatury, sposób sprawdzania efektów szkolenia) **Załącznik 2,**
 - b) **kwalifikacje kadry** -zapewnienie przez organizatora co najmniej 1 osoby posiadającej kwalifikacje zawodowe w nauczaniu, w tematyce związanej z kierunkiem szkolenia (wykaz osób biorących udział w realizacji szkolenia oraz posiadane przez nich : wykształcenie, uprawnienia, doświadczenie zawodowe zgodne z kierunkiem szkolenia) **Załącznik 3,**
 - c) **bazę lokalową, wyposażenie w sprzęt i urządzenia, środki dydaktyczne, materiały szkoleniowe** . Szczegółowy opis miejsca odbywania szkolenia(wielkość sali, klimatyzacja, dostęp do pomieszczeń sanitarnych) oraz opis materiałów dydaktycznych potrzebnych do przeprowadzenia zajęć a także wyposażenie w sprzęt i urządzenia potrzebne do przeprowadzenia zajęć. Liczba uczestników przypadająca na ilość stanowisk zajęć praktycznych **Załącznik 4,**
 - d) **posiadane certyfikaty jakości usług oraz referencje za prowadzenie szkoleń w zakresie objętym przedmiotem zamówienia** (kserokopie posiadanych certyfikatów, referencji zgodne tematycznie z zakresem szkolenia),
 - e) **rodzaj dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji** (wzory dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia, uzyskanie kwalifikacji),
 - f) **koszt szkolenia** **Załącznik 5,**
 - g) **doświadczenie instytucji szkoleniowej w organizacji szkoleń w tematyce zgodnej z przedmiotem zamówienia** **Załącznik 6.**
 - h) oświadczenie Wykonawcy o wpisie do rejestru instytucji szkoleniowych – zgodnie z **załącznikiem nr 7.**
 - i) oświadczenie Wykonawcy o nie zaleganiu z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne – zgodnie z **załącznikiem 8.**
 - j) wstępny harmonogram szkolenia

Jednocześnie informujemy, że złożenie oferty nie będzie wiązało stron oraz że w trakcie oceny ofert możemy zwracać się o dodatkowe informacje niezbędne przy dokonywaniu oceny.

Oferta, która nie będzie spełniała warunków określonych w opisie przedmiotu zamówienia w Zapytaniu ofertowym nie będzie podlegała ocenie.

Oferty złożone po terminie nie będą podlegały ocenie.

IV Miejsce i termin składania ofert.

Ofertę w zamkniętej kopercie z umieszczoną pieczęcią firmową i napisem:

„Oferta na szkolenie grupowe „Kucharz” Wykonawca winien złożyć w siedzibie Zamawiającego w sekretariacie pokój nr 14 w terminie do dnia **05.05.2015r. do godz. 12.30.**

Nie przewiduje się negocjacji cenowych.

Wybrany oferent o terminie podpisania umowy zostanie powiadomiony telefonicznie bądź pisemnie.

V . Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami w sprawach dotyczących przedmiotu zamówienia:

Maria Alaszewicz, Małgorzata Chodań-Sokołowska,

Kierownik Działu Zatrudnienia
i Spraw Socjalnych

.....
(podpis Kierownika Działu) *Alaszewska*

ZATWIERDZAM

DYREKTOR
Powiatowego Urzędu Pracy
w ZAGANIU

.....
Dyrektor PUP
Wioletta Pybiszewska