



„Rozwój-Aktywność-Praca: od rozwoju osobistego do aktywności na rynku pracy”
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Drużbice, dnia 04.08.2010r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2010 r. nr 113 poz. 759 z późn. zm.) zwracamy się z zapytaniem ofertowym o cenę ~~dostaw/ usług /robót budowlanych~~

1. Zamawiający:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Drużbicach
97-403 Drużbice 20
reprezentowany przez Kierownika Panią Marię Gębarowską

2. Przedmiot zamówienia:

Część I. Zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia zawodowego – specjalista ds. handlu detalicznego i hurtowego (badania lekarskie, zajęcia teoretyczne, zajęcia praktyczne, egzamin końcowy) dla 7 osób, z terenu gminy Drużbice, uczestników projektu „Rozwój-Aktywność-Praca: od rozwoju osobistego do aktywności na rynku pracy”. Szkolenie powinno się odbyć w ciągu 70 godzin dydaktycznych i obejmować następujące bloki tematyczne: 1. Obsługa kas fiskalnych (3 godz. teoria, 7 godz. praktyka) 2. Zagadnienia Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej z elementami HACCP (8 godz. teoria) 3. Fakturowanie przy zastosowaniu programów komputerowych (20 godz. praktyka) 4. Inwentaryzacja (5 godz. teoria) 5. Towaroznawstwo (5 godz. teoria) 6. Systemy sprzedaży (10 godz. praktyka) 7. Obsługa klienta (12 godz. teoria, warsztaty).

Szkolenie powinno zostać przeprowadzone jak najbliżej miejscowości Drużbice, tj. w odległości nie większej niż 30 km od miejscowości Drużbice.

Część II. Zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia zawodowego – pomoc kuchenna (badania lekarskie, zajęcia teoretyczne, zajęcia praktyczne, egzamin końcowy) dla 5 osób, z terenu gminy Drużbice, uczestników projektu „Rozwój-Aktywność-Praca: od rozwoju osobistego do aktywności na rynku pracy”. Szkolenie powinno się odbyć w ciągu 80 godzin dydaktycznych i obejmować następujące bloki tematyczne: 1. Zagadnienia Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej z elementami HACCP (8 godz. teoria) 2. Planowanie produkcji, stosowanie zasad zdrowego żywienia (4 godz. teoria) 3. Ocena jakości i przydatności do spożycia i/lub dalszej obróbki kulinarnej surowców, półproduktów i gotowych potraw (4 godz. teoria) 4. Maszyny i urządzenia (3 godz. teoria) 5. Stanowisko pracy, zagadnienia związane z BHP (4 godz. teoria) 6. Obróbka wstępna surowców (6 godz. praktyka) 7. Sporządzanie dań podstawowych (20 godz. praktyka) 8. Sporządzanie zup (5 godz. praktyka) 9. Sporządzanie przekąsek (5 godz. praktyka) 10. Sporządzanie deserów i napojów oraz wypieki ciast (12 godz. praktyka) 11. Potrawy

Poddziałanie 7.1.1 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W DRUŻBICACH

97-403 Drużbice 20,
tel. 044 631 10 13, fax 044 631 10 13,
e-mail gopsdruzbice@wp.pl

REALIZATOR PROJEKTU



INSTYTUCJA POŚREDNICZĄCA
II STOPNIA



„Rozwój-Aktywność-Praca: od rozwoju osobistego do aktywności na rynku pracy”
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

specjalistyczne: dietetyczne, regionalne, okolicznościowe (6 godz. praktyka) 12. Ekspedycja i ekspozycja wyrobów kulinarnych (8 godz. praktyka)
Szkolenie powinno zostać przeprowadzone jak najbliżej miejscowości Drużbice, tj. w odległości nie większej niż 30 km od miejscowości Drużbice.

3. Termin realizacji zamówienia:

od 1 września 2010 r. do 29 października 2010 r.

4. Kryteria oceny ofert:

Cena – 75 %

Doświadczenie w wykonywaniu usług tego typu, co przedmiot zamówienia – 25 %

W ramach kryterium ceny ocena wartości przyznanych punktów nastąpi wg wzoru:
 $C = (C_{\min} / C_{\text{bad}}) \times 75$, gdzie C – liczba przyznanych punktów; C_{\min} – minimalna oferowana cena, C_{bad} – badana cena.

W ramach kryterium doświadczenia każdy z członków zespołu oceniającego oceni daną ofertę przyznając odpowiednią wartość punktów w skali 1-25.

5. Inne istotne warunki

Wykonawca zapewnia:

- 1) zorganizowanie i przeprowadzenie badań lekarskich, stwierdzających zdolność do odbycia szkolenia co najmniej jeden dzień przed rozpoczęciem szkolenia oraz wydanie książeczek zdrowia, o ile odrębne przepisy tego wymagają;
- 2) ubezpieczenie uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w trakcie szkolenia oraz w drodze na szkolenie i ze szkolenia;
- 3) przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego z zakresu zagadnień programu szkolenia;
- 4) wydanie zaświadczeń o ukończeniu szkolenia i zdobytych kwalifikacjach;
- 5) materiały szkoleniowe dla uczestników (podręczniki, kompendia, itp.)
- 6) oznakowanie zaświadczeń, materiałów szkoleniowych, prezentacji multimedialnych i sal wykładowych poprzez umieszczenie wzorów informacyjnych, w tym logotypów unijnych, które Zamawiający dostarczy odpowiednio wcześniej;
- 7) zapewnienie uczestnikom szkolenia napojów (kawy, herbaty, wody mineralnej (źródlanej) oraz poczęstunku w postaci paluszków, kruchych ciastek, itp. w czasie przerw między zajęciami dydaktycznymi;
- 8) zapewnienie nadzoru wewnętrznego służącego podniesieniu jakości szkolenia;
- 9) dostarczenia osobom szkolonym, po zakończeniu szkolenia, ankiet służących do oceny szkolenia, które przygotuje Zamawiający i przekaże Wykonawcy odpowiednio wcześniej;
- 10) przeprowadzenie zajęć w dostosowanych pomieszczeniach oraz wyposażonych w sprzęt i pomoce dydaktyczne niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, spełniających bezpieczne i higieniczne warunki pracy i nauki;





„Rozwój-Aktywność-Praca: od rozwoju osobistego do aktywności na rynku pracy”
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

6. Sposób przygotowania oferty

Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „OFERTA”. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Oferta powinna zawierać ceny przedmiotów zamówienia w rozbiciu na Część I i Część II.

Ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną. W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą na kopercie należy umieścić napis „Zapytanie ofertowe na realizację szkoleń zawodowych w ramach POKL ”.

Ofertę złożyć można osobiście u zamawiającego pok. 5, poczta lub faksem pod nr 44 631 – 10 - 13. Oferta nadana faksem winna następnie zostać dostarczona pocztą.

7. Miejsce i termin złożenia oferty

Ofertę złożyć należy do dnia 11 sierpnia 2010r. do godz. 14.00. Oferta złożona w terminie to oferta, która wpłynie do siedziby GOPS w podanym terminie i godz.

8. Wykonawca składający ofertę zobowiązany jest załączyć do oferty:

- wykaz osób, które będą wykonywały przedmiot zamówienia wraz z opisem kwalifikacji zawodowych i doświadczenia w prowadzeniu danego typu szkoleń i załączonymi dokumentami potwierdzającymi posiadane uprawnienia zawodowe;
- dokumenty potwierdzające posiadanie przez Wykonawcę doświadczenia w wykonywaniu usług tego typu co przedmiot zamówienia: wykaz z ostatnich 2 lat oraz referencje, opinie, itp.

9. Przed podpisaniem umowy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do siedziby Zamawiającego:

- zaświadczenie z ZUS o niezaleganiu z opłacaniem składek – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- zaświadczenie z US o niezaleganiu z opłacaniem podatku – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub odpis zaświadczenia o wpisie do KRS – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- wpis do rejestru instytucji szkoleniowych zgodnie z ustawą o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,

