

Ożarów Mazowiecki: WYKONANIE USŁUGI POLEGAJĄCEJ NA PRZEPROWADZENIU KURSÓW/SZKOLEŃ ZAWODOWYCH DLA SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W POWIECIE WARSZAWSKIM ZACHODNIM.

Numer ogłoszenia: 238725 - 2012; data zamieszczenia: 12.11.2012
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Starostwo Powiatu Warszawskiego Zachodniego , ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, woj. mazowieckie, tel. 022 7337212, faks 022 7337212.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.pwz.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: WYKONANIE USŁUGI POLEGAJĄCEJ NA PRZEPROWADZENIU KURSÓW/SZKOLEŃ ZAWODOWYCH DLA SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W POWIECIE WARSZAWSKIM ZACHODNIM..

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Wykonanie usługi polegającej na przeprowadzeniu kursów oraz szkoleń zawodowych dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych w ramach projektu konkursowego pt. Atrakcyjne szkolnictwo zawodowe w Powiecie Warszawskim Zachodnim, realizowanego przez Powiat Warszawski Zachodni w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Działanie 9.2. Podniesienie Atrakcyjności i Jakości Szkolnictwa Zawodowego..

II.1.4) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: nie.

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80.50.00.00-9, 80.51.00.00-2, 80.53.00.00-8.

II.1.6) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: tak, liczba części: 4.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 31.03.2013.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: nie dotyczy

III.2) ZALICZKI

- **Czy przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:** nie

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

- **III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Wykonawcy powinni posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności: I.Dokument potwierdzający rejestr firmy z określonym zakresem działalności. II.Koncesję, zezwolenia lub licencję, jeżeli Ustawy nakładają obowiązek posiadania koncesji, zezwolenia lub licencji na podjęcie działalności gospodarczej w zakresie objętym zamówieniem publicznym

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Wykonawcy powinni posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonywania zamówienia, tj. wykonali usługi określone w opisie Przedmiotu Zamówienia w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, na rzecz co najmniej jednego podmiotu. W wykazie należy podać co najmniej 3 zamówienia, w tym co najmniej 1 zrealizowane w ramach Projektu dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

- **III.3.3) Potencjał techniczny**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- oświadczenie Wykonawcy

- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Wykonawcy muszą dysponować osobami, które będą uczestniczyć w wykonywaniu danego zadania, opisanego w przedmiocie zamówienia, tj. osobami, które posiadają kwalifikacje zawodowe, doświadczenie i wykształcenie niezbędne do realizacji zakresu szkoleńkursów przedstawionego w przedmiocie zamówienia (w tym osobami określanymi jako - specjalista, wykładowca, osiadającymi doświadczenie i wykształcenie w zakresie prowadzenia zajęć (edukacyjnych / szkoleniowych/ kursowych).

- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- oświadczenie Wykonawcy

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

- **III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, należy przedłożyć:**

- koncesję, zezwolenie lub licencję
- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie
- wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych dla wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami

- oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień
- **III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**
 - oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
- **III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych**
Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:
III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:
 - nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert
 - nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert
- **III.4.3.2) zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 ustawy - wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert - albo oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się takiego zaświadczenia**

III.7) Czy ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne: nie

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

IV.2.2) Czy przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna: nie.

IV.3) ZMIANA UMOWY

Czy przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: nie

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: bip.pwz.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Wydział Administracyjny - Gospodarczy Starostwa Powiatu Warszawskiego Zachodniego w Ożarowie Mazowieckim ul. poznańska 129/133 pok. 117.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:

21.11.2012 godzina 11:00, miejsce: Punkt Infoermacyjny Starostwa PWZ..

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej: ATRAKCYJNE SZKOLNICTWO ZAWODOWE W POWIECIE WARSZAWSKIM ZACHODNIM, Program Operacyjny Kapitał Ludzki w ramach Działania 9.2. Podniesienie Atrakcyjności i Jakości Szkolnictwa Zawodowego..

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: nie

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA: MODUŁ I - Kursy hotelarsko - gastronomiczne:.

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Kurs z zakresu obsługi ruchu turystycznego (dla 16 osób) a) Kurs stacjonarny w formie zajęć teoretyczno - praktycznych. b) System kursu: o stacjonarny, o częstotliwość zajęć dostosowana indywidualnie do każdej grupy, o ilość godzin kursu powinna obejmować 30 godzin teoretyczno - praktycznych. c) Kurs należy przeprowadzić wg programu załączonego do Oferty. d) Wykonawca zapewni bazę żywieniową (kawa, herbata, soki (co najmniej 2 rodzaje do wyboru), woda (gazowana i niegazowana), cukier biały, i brązowy, słodzik, cytryna, mleczko do kawy, ciastka, obiad - 2 danie) e) Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe (w

tym jeden egzemplarz dla Zamawiającego). f) Wykonawca zapewni ubezpieczenie NWW. g) Zamawiający zapewni bazę lokalową. h) 1 godzina dydaktyczna - 45 minut. 2. Kurs barmański (dla 25 osób), a) Kurs stacjonarny w formie zajęć teoretyczno - praktycznych. b) System kursu: o stacjonarny, o częstotliwość zajęć dostosowana indywidualnie do każdej grupy, o ilość godzin kursu powinna obejmować 55 godzin teoretyczno - praktycznych. c) Kurs należy przeprowadzić wg programu załączonego do Oferty. d) Wykonawca zapewni bazę żywieniową (kawa, herbata, soki (co najmniej 2 rodzaje do wyboru), woda (gazowana i niegazowana), cukier biały, i brązowy, słodzik, cytryna, mleczko do kawy, ciastka, obiad - 2 danie) e) Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe (w tym jeden egzemplarz dla Zamawiającego). f) Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW. g) Zamawiający zapewni bazę lokalową. h) 1 godzina dydaktyczna - 45 minut. 3. Kurs kelnerski (dla 28 osób) a) Kurs stacjonarny w formie zajęć teoretyczno - praktycznych. b) System kursu: o stacjonarny, o częstotliwość zajęć dostosowana indywidualnie do każdej grupy, o ilość godzin kursu powinna obejmować 62 godziny teoretyczne. c) Kurs należy przeprowadzić wg programu załączonego do Oferty. d) Wykonawca zapewni bazę żywieniową (kawa, herbata, soki (co najmniej 2 rodzaje do wyboru), woda (gazowana i niegazowana), cukier biały, i brązowy, słodzik, cytryna, mleczko do kawy, ciastka, obiad - 2 danie) e) Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe (w tym jeden egzemplarz dla Zamawiającego). f) Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW. i) Zamawiający zapewni bazę lokalową. j) 1 godzina dydaktyczna - 45 minut. 4. Kurs cateringu (dla 15 osób) a) Kurs stacjonarny w formie zajęć teoretyczno - praktycznych. b) System kursu: o stacjonarny, o częstotliwość zajęć dostosowana indywidualnie do każdej grupy, o ilość godzin kursu powinna obejmować 64 godziny teoretyczne. c) Kurs należy przeprowadzić wg programu załączonego do Oferty. d) Wykonawca zapewni bazę żywieniową (kawa, herbata, soki (co najmniej 2 rodzaje do wyboru), woda (gazowana i niegazowana), cukier biały, i brązowy, słodzik, cytryna, mleczko do kawy, ciastka, obiad - 2 danie) e) Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe (w tym jeden egzemplarz dla Zamawiającego). f) Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW. g) Zamawiający zapewni bazę lokalową. h) 1 godzina dydaktyczna - 45 minut. 5. Kurs manager i organizator usług gastronomicznych (dla 20 osób) a) Kurs stacjonarny w formie zajęć teoretyczno - praktycznych. b) System kursu: o stacjonarny, o częstotliwość zajęć dostosowana indywidualnie do każdej grupy, o ilość godzin kursu powinna obejmować 60 godzin teoretycznych. c) Kurs należy przeprowadzić wg programu załączonego do Oferty. d) Wykonawca zapewni bazę żywieniową (kawa, herbata, soki (co najmniej 2 rodzaje do wyboru), woda (gazowana i niegazowana), cukier biały, i brązowy, słodzik, cytryna, mleczko do kawy, ciastka, obiad - 2 danie) e) Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe (w tym jeden

egzemplarz dla Zamawiającego). f) Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW. g)

Zamawiający zapewni bazę lokalową. h) 1 godzina dydaktyczna - 45 minut..

- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.50.00.00-9, 80.51.00.00-2, 80.53.00.00-8.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.03.2013.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA: MODUŁ II - Szkolenia dot. systemów jakości.

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Szkolenie dot. systemów zapewnienia jakości w przemyśle spożywczym HACCP+ISO (dla 28 osób) a. Kurs stacjonarny w formie zajęć teoretyczno - praktycznych. b. System kursu: o stacjonarny, o częstotliwość zajęć dostosowana indywidualnie do każdej grupy, o ilość godzin kursu powinna obejmować 24 godzin teoretycznych. c. Kurs należy przeprowadzić wg programu załączonego do Oferty. d. Wykonawca zapewni bazę żywieniową (kawa, herbata, soki (co najmniej 2 rodzaje do wyboru), woda (gazowana i niegazowana), cukier biały, i brązowy, słodzik, cytryna, mleczko do kawy, ciastka, obiad - 2 danie) e. Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe (w tym jeden egzemplarz dla Zamawiającego). f. Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW. g. Zamawiający zapewni bazę lokalową. h. 1 godzina dydaktyczna - 45 minut.
- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.50.00.00-9, 80.51.00.00-2, 80.53.00.00-8.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.03.2013.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 3 NAZWA: MODUŁ III - Kursy - Kasjer - Sprzedawca.

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Kursy kasjer sprzedawca (dla 14 osób) a. Kurs stacjonarny w formie zajęć teoretyczno - praktycznych. b. System kursu: o stacjonarny, o częstotliwość zajęć dostosowana indywidualnie do każdej grupy, o ilość godzin kursu powinna obejmować 65 godzin. c. Kurs należy przeprowadzić wg programu załączonego do Oferty. d. Wykonawca zapewni bazę żywieniową (kawa, herbata, soki (co najmniej 2 rodzaje do wyboru), woda (gazowana i niegazowana), cukier biały, i brązowy, słodzik, cytryna, mleczko do kawy, ciastka, obiad - 2 danie) e. Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe (w tym jeden egzemplarz dla Zamawiającego). f. Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW. g. Zamawiający zapewni bazę lokalową. h. 1 godzina dydaktyczna - 45 minut..
- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.50.00.00-9, 80.51.00.00-2, 80.53.00.00-8.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.03.2013.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 4 NAZWA: MODUŁ IV - Kursy techniczne.

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Kurs operatora wózków widłowych (dla 15 osób) a) Kurs stacjonarny w formie zajęć teoretyczno - praktycznych. b) System kursu: o stacjonarny, o częstotliwość zajęć dostosowana indywidualnie do każdej grupy, o ilość godzin kursu powinna obejmować zajęcia teoretyczne (80 godzin teoretycznych) + zajęcia praktyczne. c) Kurs należy przeprowadzić wg programu załączonego do Oferty. d) Wykonawca zapewni bazę żywieniową (kawa, herbata, soki (co najmniej 2 rodzaje do wyboru), woda (gazowana i niegazowana), cukier biały, i brązowy, słodzik, cytryna, mleczko do kawy, ciastka, obiad - 2 danie) e) Wykonawca zapewni transport Uczestnikom na zajęcia praktyczne. f) Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe (w tym jeden egzemplarz dla Zamawiającego). g) Wykonawca dokona zapłaty za egzamin państwowy. h) Wykonawca dokona zapłaty za badania lekarskie. i) Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW. j) Zamawiający zapewni bazę lokalową na zajęcia stacjonarne. 2. Kurs obsługi urządzeń elektrycznych (dla 14 osób) a) Kurs stacjonarny w formie zajęć teoretyczno - praktycznych. b) System kursu: o stacjonarny, o częstotliwość zajęć dostosowana indywidualnie do każdej grupy, o ilość godzin kursu powinna obejmować (30 godzin teoretycznych) + zajęcia praktyczne. c) Kurs należy przeprowadzić wg programu załączonego do Oferty. d) Wykonawca zapewni bazę żywieniową (kawa, herbata, soki (co najmniej 2 rodzaje do wyboru), woda (gazowana i niegazowana), cukier biały, i brązowy, słodzik, cytryna, mleczko do kawy, ciastka, obiad - 2 danie) e) Wykonawca zapewni materiały szkoleniowe (w tym jeden egzemplarz dla Zamawiającego). f) Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW. g) Wykonawca dokona zapłaty za egzamin państwowy. h) Zamawiający zapewni bazę lokalową. i) 1 godzina dydaktyczna - 45 minut..
- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.50.00.00-9, 80.51.00.00-2, 80.53.00.00-8.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.03.2013.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.