

ZAPYTANIE OFERTOWE W CELU WYBRANIA NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

RZ-4217/5 RPO /2015

Brzeg, dnia 17.09.2015r.

Powiatowy Urząd Pracy w związku z realizacją projektu „**Aktywizacja zawodowa osób bezrobotnych, w tym zwłaszcza znajdujących się w szczególnie trudnej sytuacji na rynku pracy w Powiecie Brzeskim (I)**” współfinansowanego z Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego 2014 - 2020 zaprasza do współpracy przy organizacji i realizacji szkolenia pn. „**Profesjonalny pracownika produkcji branży spożywczej z uprawnieniami w zakresie eksploatacji instalacji, sieci i urządzeń energetycznych, ciepłych oraz urządzeń gazowych z grupy SEP (E2 i E 3)**”.

Tryb udzielenia zamówienia - do 30 tys. Euro art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29.01.2014r Prawo zamówień Publicznych tj DZ U z 2013 z poz. 907 z póź. oraz zgodnie z wytycznymi Unii Europejskiej - Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz spójności na lata 2014-2020

Cel szkolenia:

Celem szkolenia jest teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników szkolenia do wykonywania pracy w zakresie wykonywania zawodu pracownika produkcji w branży spożywczej pod potrzeby lokalnego rynku pracy.

Planowany termin realizacji:

- miejsce zajęć teoretycznych Brzeg
- miejsce zajęć praktycznych : ul. Starobrzeska 7 49 -300 Brzeg

Przewidziana liczba godzin:

Szkolenie powinno obejmować nie mniej niż
w tym:

zajęcia teoretyczne - moduł A i B zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie uzyskania uprawnień E 2 i E 3
zajęcia praktycznych powinny być przeprowadzone w środowisku pracy minimum 60 godzin po max 7.30 minut

Termin szkolenia : do 01.10.2015 do 30.10.2015

Program szkolenia winien obejmować:

A/ Moduł przygotowujących do egzaminu :

w zakresie uprawnień eksploatacji instalacji, sieci i urządzeń energetycznych z grupy II E2

- Program szkolenia obejmuje m.in. wiadomości z zakresu budowy i eksploatacji urządzeń wytwarzających, przesyłających i zużywających ciepło oraz innych urządzeń, instalacji i sieci energetycznych,
- aparatury kontrolno-pomiarowej,

- prawa energetycznego,

B/Moduł przygotowujących do egzaminu :

w zakresie uprawnień eksploatacji instalacji, sieci i urządzeń gazowych z grupy III (E3)

- zasad racjonalnego i bezpiecznego użytkowania urządzeń, sieci i instalacji
- budowy i eksploatacji urządzeń, sieci i instalacji gazowych,
- prawa energetycznego,

sprawdzanie kwalifikacji dokonywane winno być zgodnie z wymienionymi niżej aktami prawnymi: • Ustawa z dn. 10.04.1997 r. - Prawo energetyczne (Dz. U. Nr 54 z 4.06.1997 r. poz. 348 z późniejszymi zmianami) ;

Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 20 lipca 2005 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych zasad stwierdzania posiadania kwalifikacji przez osoby zajmujące się eksploatacją urządzeń, instalacji i sieci (Dz.U. z 2005 r. Nr 141,poz.1189 z późn.).

Osoby bezrobotne po ukończeniu szkolenia zostaną zatrudnieni na stanowiskach zwianych z obsługą min. maszyn :

A/ W przypadku instalacji cieplnych (grupa 2) urządzenia i maszyny :

- Kotły parowe i wodne
- Sieci i instalacje cieplne wraz z urządzeniami pomocniczymi powyżej 50kW
- Przemysłowe urządzenia odbiorcze pary powyżej 50kW
- Urządzenia wentylacji, klimatyzacji i chłodnicze powyżej 50kW
- Pompy, ssawy, wentylatory i dmuchawy powyżej 50kW
- Sprężarki powyżej 20 kW
- Piece przemysłowe powyżej 50 kW
- Aparatura kontrolno-pomiarowa...pkt jak wyżej.

B/W przypadku instalacji gazowych (grupa 3 urządzenia i maszyny :

- sieci gazowe o ciśnieniu nie wyższym niż 0,5 MPa
- Urządzenia i instalacje gazowe o ciśnieniu nie wyższym 5kPa
- Urządzenia i instalacje gazowe o ciśnieniu powyżej 5kPa
- przemysłowe odbiorniki paliw gazowych o mocy powyżej 50 kW
- aparatura kontrolna pomiarowa... pkt jak wyżej

C/Moduł praktyczny pracownika produkcji w branży spożywczej między innymi:

- podstaw przestrzegania przepisów bhp i ppoż. ochrony środowiska podczas obsługi maszyn i urządzeń produkcyjnych
- podstaw organizacji procesów produkcji
- przestrzegania zasad sanitarnych i bezpieczeństwa żywności
- organizowania pracy w tym utrzymaniu czystości na stanowisku pracy
- zapoznanie z normami technologicznymi pracy na stanowisku
- współpracy między stanowiskami kooperującymi
- nastawiania parametrów pracy poszczególnych maszyn
- analizowanie procesu produkcyjnego na własnym stanowisku



- stosowania zasady działania i obsługi kotłów i urządzeń, maszyn produkcyjnych;
- stosowanie technologii formowania wyrobów cukierniczych
- przygotowanie masy i nadzień zgodnie z obowiązującymi instrukcjami technologicznymi;
- stosowanie procedur technologicznych zgodnie z obowiązującymi recepturami;
- wykrywania nieprawidłowości w pracy urządzeń i maszyn produkcyjnych
- obserwowania przyrządów i aparatury pomiarowej do sprawdzania jakości
- stosowania się do wewnętrznych zaleceń i regulaminami dotyczącymi wymagań sanitarno-higienicznych na stanowisku pracy;
- zasad dokumentowania przebiegu procesu produkcyjnego obowiązującym na stanowisku pracy
- zasad dokumentowania przyjmowanych surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych, wyrobów gotowych na stanowisku pracy;

Planowana liczba osób do przeszkolenia: do 40 osób bezrobotnych

Szkoleniem obejmuje się do 40 osób bezrobotnych, skierowanych przez Zleceniodawcę grupowo. Wykonawca będzie realizował szkolenie w 2 grupach gwarantujących należyte opanowanie programu przewidzianego szkoleniem natomiast zajęcia praktyczne w 6 grupach odbywać się będą w środowisku pracy tj. PWC ODRA ul. Starobrzeska 7.

Wykonawca winien

1. **posiadać uprawnienia do przeprowadzenia tego typu rodzaju działalności szkoleniowej.**
2. Wykonawca winien Stosownie do zapisów Ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. 2015 poz. 149 z późn. zmianami) a w szczególności art. 20. ust. 1 o możliwości uzyskania zlecenia finansowanego ze środków publicznych przez instytucje szkoleniowe na prowadzenie szkoleń dla bezrobotnych i poszukujących pracy konieczne jest uzyskanie wpisu do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez wojewódzki urząd pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej. Warunkiem udziału w organizacji szkolenia jest posiadanie aktualnego wpisu na 2015 rok do Rejestru Instytucji Szkoleniowych.
3. Wykonawca musi posiadać sprzęt dydaktyczny do prawidłowego przebiegu szkolenia, tj. filmy lub inne dostępne pomoce dydaktyczne prezentujące zagadnienia poruszane w trakcie szkolenia, środki audiowizualne do prezentowania filmów lub odpowiednie urządzenia do wizualizacji prezentowanych zagadnień,.
4. Wykonawca musi zabezpieczyć dostęp do stanowiska szkoleniowego w całym procesie nauczania.
5. W przypadku zajęć praktycznych wykonawca winien zrealizować je w środowisku pracy produkcji branży spożywczej tj. PWC ODRA ul. Starobrzeska 7.
6. Wykonawca nawiąże współpracę z pracodawcą w zakresie odbycia 60 godzin zajęć praktycznych w PWC ODRA ul. Starobrzeska 7 – osoba do kontaktu Rafał Kurzawa 668 360 902 tel. do 15.00.
7. Wszystkie zajęcia muszą być przeprowadzone przez odpowiednio

- wykwalifikowanych wykładowców, instruktorów posiadających uprawnienia i kwalifikacje do prowadzenia tego rodzaju szkolenia.
8. Każdorazowo do przeprowadzenia szkolenia Wykonawca musi zapewnić Wykładowców i instruktorów posiadających odpowiednie uprawnienia do prowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie szkolenia objętego umową
 9. Zajęcia praktyczne przeprowadzone winny być w środowisku pracy wskazanym przez zamawiającego przez: instruktorów tj. osoby posiadające odpowiednie uprawnienia pedagogiczne lub tytuł mistrza zawodu stosownie do obowiązujących przepisów regulujących zdobywanie kwalifikacji zawodów.
 10. Ilość instruktorów praktycznych zajęć określa się w liczbie 6 osób.
 11. Wykonawca ma obowiązek najpóźniej na 2 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia, dostarczyć ostateczny harmonogram szkolenia. Harmonogram ten po zaakceptowaniu przez Zleceniodawcę stanowić będzie załącznik do umowy w sprawie przeprowadzenia szkolenia
 12. Zgodnie z art. 144 ustawy z dn. 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010r. nr 113, poz. 759 z późn. zm.) Zleceniodawca dopuszcza: dokonywanie zmiany wykładowcy po podpisaniu umowy, pod warunkiem, że nowo wskazany wykładowca będzie posiadał wykształcenie zgodne z pkt. 7 i 9 i doświadczenie równe lub większe od doświadczenia wykładowcy, którego zastąpi, dokonanie zmiany harmonogramu szkolenia po podpisaniu umowy, w przypadku zmian wykładowcy zgodnie z pkt. 7. Powyższe zmiany mogą zostać wniesione po podpisaniu umowy jedynie w sytuacji wystąpienia przyczyn losowych niezależnych od Wykonawcy, za wcześniejszą pisemną zgodą Zleceniodawcy.
 13. Wykonawca przed rozpoczęciem szkolenia jest zobowiązany zapoznać uczestników z jego szczegółowym programem oraz przekazać im harmonogram realizowanych zajęć.
 14. Wykonawca zobowiązuje się do umożliwienia instytucjom zewnętrznym kontroli szkolenia współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego 2014 - 2020
 15. Przechowywania dokumentacji dotyczącej szkolenia będącego przedmiotem niniejszej umowy do końca 2025 roku.
 16. Przed rozpoczęciem szkolenia każdy uczestnik winien otrzymać na własność:
 - materiały biurowe w postaci: notesu, długopisu, ołówka, gumki do ścierania.
 - materiały dydaktyczne w postaci: książek (podręczników) lub skryptów o tematyce zgodnej z przedmiotem zamówienia i
 17. Odbiór materiałów biurowych i dydaktycznych musi być potwierdzony podpisem przez każdego uczestnika.
 18. Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia drobny poczęstunek np. napoje, herbatę, kawę, kanapki.
 19. Zleceniodawca przed rozpoczęciem szkolenia skieruje osoby na badania lekarskie a w przypadkach wymaganych i określonych szczególnymi przepisami, które potwierdzą zdolność do odbycia szkolenia oraz podjęcia zatrudnienia zgodnego z kierunkiem odbytego szkolenia.
 20. Zleceniodawca nie będzie pokrywał kosztów egzaminów poprawkowych

związanych z uczestnictwem osób skierowanych na szkolenie oraz kosztów dodatkowych godzin zajęć nie ujętych w programie.

21. Po zakończeniu szkolenia Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia ankiety wśród uczestników szkolenia, zgodnej ze wzorem załączonym do oferty potwierdzonej za zgodność z oryginałem, oraz sporządzenia raportu końcowego podsumowującego ankiety i zakończone szkolenie.
22. Zleceniodawca zastrzega, że nie gwarantuje, iż maksymalna liczba osób, o której mowa wyżej, będzie skierowana na szkolenie. Ilość osób kierowanych na szkolenie zależy bowiem od gotowości bezrobotnych do podjęcia szkolenia, na co Zleceniodawca nie ma wpływu, a zatem ilość osób skierowanych na szkolenie może być mniejsza. W takiej sytuacji wynagrodzenie należne Wykonawcy, z tytułu realizacji zadania, zostanie obliczone na podstawie liczby faktycznie przeszkolonych osób oraz wskazanej w formularzu ofertowym ceny szkolenia jednej osoby.

Rodzaj dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji:

Szkolenie powinno zakończyć się oceną opanowania wiedzy i nabytych umiejętności w formie egzaminu teoretycznego i praktycznego. Wykonawca zobowiązany jest do wydania niezbędnych zaświadczeń po ukończonym kursie (zawierającego logotypy wg. wytycznych dotyczących oznaczania projektów ramach RPO WO 2014-2020) zgodne z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych z dnia 11 stycznia 2012r. (Dz.U. z 2012. poz. 186) oraz zgodnie ze szczegółowymi przepisami dotyczącymi wydawania uprawnień.

Kryterium oceny:

Zleceniodawca dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w zakresie zamówienia na podstawie porównania cen zawartych w złożonych ofertach w oparciu o następujące kryterium

(1%=1 pkt; z dokładnością do jednego miejsca po przecinku):

- A. Cena szkolenia – ogółem koszt szkolenia - 60%
- B. Posiadane kwalifikacje kadry dydaktycznej max do 3 -wykładowców teorii - 19%
- C. Warunki lokalowe i sprzęt jakim dysponuje Wykonawca - 19%
- D. Posiadanie przez Wykonawcę Certyfikatu Jakości Usług - 2%

Zleceniodawca będzie porównywał ceny ofert zgodnie z następującym wzorem:

$$W_{on} = A_n + B_n + C_n + D_n$$

W_{on} - wskaźnik oferty „n”

Przy czym poszczególne wskaźniki ocen będą obliczane przy uwzględnieniu powyższych kryteriów w następujący sposób:

A. Cena szkolenia – ogółem koszt szkolenia

$$A_n = \frac{\text{Najniższy koszt usługi wśród złożonych ofert} \times 60 \text{ pkt.}}{\text{koszt usługi Wykonawcy "n"}}$$

A_n - liczba punktów przyznanych przez komisję przetargową

B. Kwalifikacje kadry dydaktycznej w tym max do 3 -wykładowców teorii

B_n = suma liczba punktów przyznanych przez komisję przetargową, gdzie:

B_n = 0-19 pkt. za wysoko kwalifikowaną kadrę dydaktyczną z doświadczeniem w nauczaniu o takiej tematyce.

Ocenieni będą poszczególni wykładowcy przedstawieni w ofercie biorący udział w realizacji zamówienia poprzez zsumowanie punktów według poniższych kryteriów:

$$W_n = W_1 + W_2 + W_3 + \dots + W_n$$

W₁, W₂, ..., W_n – liczba punktów uzyskana przez każdego wykładowcę;

B - za najkorzystniejszą, w tym kryterium zostanie uznana oferta, której suma punktów przyznanych każdemu wykładowcy da najwyższą liczbę punktów i otrzyma 100 pkt.

$$B = 100 \times \text{waga kryterium } 19\% = 19 \text{ pkt,}$$

a każda następna oferta według poniższego wzoru:

$$B_n = \frac{\text{suma punktów badanej oferty}}{\text{sumę punktów najkorzystniejszej oferty}} \times 100 \times \text{waga kryterium } 19\%$$

- - wykształcenie kadry dydaktycznej:

Wyższe magisterskie	15 pkt
Wyższe zawodowe (licencjackie lub inżynierskie)	10 pkt
Średnie zawodowe	5 pkt

- doświadczenie zawodowe kadry dydaktycznej w prowadzeniu szkoleń o tematyce zgodnej z przedmiotem zamówienia:

Poprowadzenie zajęć w więcej niż pięciu szkoleniach w ciągu ostatnich 3 lat	10 pkt
Poprowadzenie zajęć w trzech i więcej szkoleniach w ciągu ostatnich 3 lat	5 pkt
Poprowadzenie zajęć w jednym lub dwóch	2 pkt

szkoleniach w ciągu ostatnich 3 lat

C. Warunki lokalowe i sprzęt jakimi dysponuje Wykonawca

Cn = 0-19 pkt za odpowiednie warunki lokalowe, sale wykładowe, sprzęt, z tego: za odpowiednią salę wykładową:

- min. 20 miejsc siedzących- (10 pkt),
- osobne pomieszczenie - 5 pkt
- powierzchnia sali min. 30 m² (3 pkt),
- za usytuowanie warsztatu szkoleniowego na parter (1 pkt).

D. Posiadanie przez Wykonawcę Certyfikatu Jakości Usług

Dn = 0-2 pkt za posiadanie Certyfikatu Jakości Usług

Przez kryterium „jakość usług” rozumieć należy posiadanie przez Wykonawcę certyfikatu jakości usług. Certyfikat jakości może dotyczyć zarówno danego szkolenia, jak i Wykonawcy jako instytucji szkoleniowej. W przypadku posiadania w/w dokumentu należy załączyć go do składanej oferty. Brak dokumentu w ofercie poczytany zostanie jako nieposiadanie stosownego certyfikatu.

Wykonawca, który przedłoży certyfikat jakości usług otrzyma 2 pkt.

Wykonawca, który nie przedłoży certyfikatu jakości usług nie otrzyma w tym kryterium punktów.

Zamówienie publiczne zostanie udzielone Wykonawcy, który uzyska największą ilość punktów.

Oferta powinna być przygotowana zgodnie z załącznikiem do niniejszego zaproszenie do składania ofert.

Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dokonania zmian w postanowieniach zawartej umowy dotyczącej treści złożonej oferty, w zakresie: a) dopuszczenie możliwości zmiany personalnej wykładowców, instruktorów zajęć praktycznych z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, jednak przy zachowaniu identycznych albo zbliżonych kwalifikacji podanych w ofercie pod warunkiem uzyskania zgody wyrażonej na piśmie przez Zleceniodawcę, b) dopuszczenia możliwości zmiany adresu prowadzenia szkoleń, z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, jednakże przy zachowaniu takich samych albo zbliżonych warunków, które zostały przedstawione w ofercie pod warunkiem uzyskania zgody wyrażonej na piśmie przez Zleceniodawcę, c) konieczności przesunięcia terminu realizacji szkolenia z powodu braku odpowiednich kandydatów, d) liczby osób do przeszkolenia - w przypadku, gdy liczba zakwalifikowanych uczestników szkolenia ulegnie zmniejszeniu z przyczyn niezależnych od Zleceniodawcy e) inne losowe nieprzewidywane niezależne od Wykonawcy i Zamawiającego

Zapytanie ofertowe ,załączniki i umowa stanowią integralną część zamówienia.

Sposób i termin składania ofert: Oferty należy składać w sekretariacie Powiatowego Urzędu Pracy w Brzegu, ul. Armii Krajowej 32 w terminie **do dnia 25.09.2015 do godziny: 10.00**

W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą na kopercie należy umieścić napis:” **Zaproszenie do składania ofert Profesjonalny pracownika produkcji branży spożywczej z uprawnieniami w zakresie eksploatacji instalacji, sieci i urządzeń energetycznych, ciepłych oraz urządzeń gazowych z grupy SEP (E2 i E 3 –nie otwierać do dnia 25.09.2015 do godziny: 10.00”**

Więcej informacji nt. zaproszenia udziela:

Pan Dariusz Kruszewski , tel. 77 444 13 90 wew. 159.

z up. STAROSTY

Jolanta Markiewicz
Zastępca Dyrektora
Powiatowego Urzędu Pracy
w Brzegu

RADCA PRAWNY

mgr Henryk Dziak