

Poland-Wałbrzych: Renting or leasing services of own property

OJ S 11/2015 16/01/2015

Contract award notice

Services

Directive 2004/18/EC

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Dolnośląskie Centrum Informacji Zawodowej i Doskonalenia Nauczycieli w Wałbrzychu

Postal address: Rynek 6

Town: Wałbrzych

Postal code: 58-300

Country: Poland

For the attention of: Rene Machura

E-mail: centrum@ciz.walbrzych.pl

Telephone: +48 748434247

Fax: +48 748426112

Internet address(es):

General address of the contracting authority: www.ciz.walbrzych.pl

I.2. Type of the contracting authority

Other: jednostka budżetowa

I.3. Main activity

Education

I.4. Contract award on behalf of other contracting authorities

The contracting authority is purchasing on behalf of other contracting authorities: no

Section II: Object of the contract

II.1. Description**II.1.1. Title**

Organizacja usługi edukacyjnej – zajęcia praktyczne w wyspecjalizowanych ośrodkach akademickich – ćwiczenia, warsztaty, zajęcia laboratoryjne dla uczniów branży gastronomicznej – 110/14.

II.1.2. Type of contract and place of performance or delivery

Services

Service category No 24: Education and vocational education services

NUTS code PL51 Dolnośląskie

II.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system (DPS)

The procurement involves the establishment of a framework agreement

II.1.4. Short description of the contract or purchase(s)

Cel ogólny przedsięwzięcia:

Zajęcia praktyczne w wyspecjalizowanych ośrodkach akademickich lub ośrodkach podmiotów

sfery badawczo-rozwojowej realizowane są w ramach projektu „Modernizacja kształcenia zawodowego na Dolnym Śląsku II”. Celem projektu jest przede wszystkim zwiększenie atrakcyjności i jakości kształcenia zawodowego na Dolnym Śląsku poprzez realizację programów rozwojowych szkół. Zgodnie z jego założeniami uczniowie powinni podnosić swoje kompetencje i umiejętności oraz rozwijać motywację do nauki na kierunkach studiów stanowiących kontynuację treści nauczania w szkołach ponadgimnazjalnych kształcących w zawodach kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik technologii żywności, technik kucharz, technik organizacji usług gastronomicznych, piekarz, cukiernik, kucharz małej gastronomii.

Cel zajęć praktycznych:

Celem zajęć praktycznych jest pokazanie trendów rozwojowych w branży gastronomicznej poprzez rozwój zainteresowań uczniów zagadnieniami z obszaru wiedzy i umiejętności związanych z kierunkami kształcenia.

Adresaci:

Uczniowie szkół zawodowych województwa dolnośląskiego, objęci wsparciem projektu „Modernizacja kształcenia zawodowego na Dolnym Śląsku II”, kształcący się w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik technologii żywności, technik kucharz, technik organizacji usług gastronomicznych, piekarz, cukiernik, kucharz małej gastronomii.

Założenia organizacyjne:

W zajęciach będzie uczestniczyć 12 grup uczniów wraz z nauczycielami ze szkół zawodowych województwa dolnośląskiego. Liczebność grupy wynosi 15 uczniów + 1 opiekun:

Czas trwania zajęć: 4 godziny dydaktyczne. Zajęcia powinny się odbywać w dni robocze: od poniedziałku do piątku w przedziale czasowym od godziny 8:00 do 16:00.

Zajęcia powinny mieć charakter ćwiczeń praktycznych w formie warsztatów, zajęć laboratoryjnych, ćwiczeń terenowych. Zajęcia winny rozszerzać zakres wiedzy i umiejętności ucznia i maksymalnie wykorzystywać jego aktywność.

Tematyka zajęć:

Analiza sensoryczna w ocenie jakości żywności.

Bezpieczna żywność – od pola do stołu.

Świeże produkty w diecie RAW.

Sprawdzenie świeżości produktów żywnościowych.

Wymagana jest realizacja co najmniej dwóch z podanych wyżej tematów.

Wykonawca winien wskazać uszczegółowioną proponowaną tematykę zajęć dla poszczególnych grup. Nie dopuszcza się możliwości łączenia grup.

Uczniowie muszą mieć zapewniony transport z macierzystej szkoły do miejsca zajęć i z powrotem. Powrót do macierzystej szkoły nie później niż do godz. 20:00. W przypadku gdy powrót nastąpi w godzinach późniejszych Wykonawca zapewni uczestnikom zajęć transport do miejsca zamieszkania.

Podczas całego cyklu zajęć (od momentu wyjazdu ze szkoły do momentu powrotu) uczniowie są objęci opieką pedagogiczną. Opiekę zapewnia szkoła.

Miejsca odbywania zajęć:

Zajęcia odbędą się na uczelniach posiadających akredytację Polskiej Komisji Akredytacyjnej na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka i prowadzących studia 2-stopniowe na tym kierunku lub w ośrodkach podmiotów sfery badawczo-rozwojowej prowadzących badania w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia, tj. w zakresie zgodnym z tematyką zajęć wskazana w pkt IV.3.

Termin realizacji zajęć: od dnia podpisania umowy do dnia 15.3.2015 r. W składanej ofercie Wykonawca musi zaproponować szczegółowy harmonogram wyjazdów.

Inne wymagania dotyczące realizacji zajęć:

Wykonawca na czas trwania zajęć udostępni pracownie przedmiotowe/pracownie zajęć praktycznych/ pracownie komputerowe z pełnym wyposażeniem dydaktycznym i inne, umożliwiające realizację zajęć na wysokim poziomie. Zajęcia muszą być prowadzone w miejscach posiadających wyposażenie zapewniające pełną realizację wskazanej w pkt IV.3. tematyki zajęć, a ponadto spełniających wymogi odpowiednich przepisów odnoszących się do szkół i innych jednostek edukacyjnych oraz podmiotów sfery badawczo-rozwojowej, w szczególności do przepisów dotyczących BHP, bezpieczeństwa przeciwpożarowego, przeciwporażeniowego i innych wynikających z użytkowania maszyn i urządzeń, np. przepisów Urzędu Dozoru Technicznego.

Kadra prowadząca zajęcia musi posiadać kwalifikacje nie niższe niż określone w pkt IV.1.3. SIWZ.

Wykonawca zapewnia dla 12 grup (grupa: 15 uczniów i 1 opiekun):

transport, w tym płatne parkingi, do miejsca realizacji usługi i z powrotem z zastrzeżeniem pkt IV.4;

ubezpieczenie grupowe NNW na podstawie imiennego wykazu uczestników przesłanego przez Zamawiającego na minimum 5 dni przed planowanym terminem wyjazdu;

co najmniej 4 godziny zajęć dydaktycznych na grupę, zgodnych z tematyką wskazaną w pkt IV. 3., zapewniających realizację wybranych zagadnień z programu nauczania lub treści rozszerzających program nauczania, dla zawodów wskazanych w pkt III, ewentualnie treści rozwijających zainteresowania branżą gastronomiczną;

materiały dydaktyczne i pomocnicze przygotowane przez prowadzących zajęcia niezbędne do realizacji zajęć praktycznych dla branży gastronomicznej;

obiad składający się z dwóch dań i napój o poj. 0,33 l dla każdego uczestnika.

Rozpoczęcie i zakończenie podróży nastąpi w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Wykonawca będzie zobowiązany odebrać uczestników z poszczególnych miejscowości w których znajduje się szkoła, w promieniu nie większym niż 250 km od Wałbrzycha. Trasa przejazdu zostanie wskazana Wykonawcy przez Zamawiającego w terminie minimum 3 dni przed planowanym terminem wyjazdu.

II.1.5. CPV code(s)

70200000 Renting or leasing services of own property, 80510000 Specialist training services, 80530000 Vocational training services, 60172000 Hire of buses and coaches with driver, 55300000 Restaurant and food-serving services

II.1.6. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

II.2. Total value of the contract/lot

II.2.1. Total value of the contract/lot

Value: 49 440 PLN

Section IV: Procedure

IV.1. Type of procedure

IV.1.1. Type of procedure

Open

IV.2. Award criteria

IV.2.1. Award criteria

The most economically advantageous tender in terms of

1. Cena. Weighting 70

2. Posiadanie akredytacji Polskiej Komisji Akredytacyjnej na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka i prowadzenie studiów 2-stopniowych na tym kierunku lub statusu jednostki należącej do podmiotów sfery badawczo-rozwojowej (wyciąg z KRS oraz zaświadczenie GUS), prowadzącej badania w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia, tj. w zakresie zgodnym z wybraną przez Wykonawcę tematyką zajęć, wskazaną w załączniku nr 1. Weighting 30

IV.2.2. Information about electronic auction

An electronic auction has been used: no

IV.3. Administrative information

IV.3.1. File reference number attributed by the contracting authority

110/14/Pzp

IV.3.2. Previous publication concerning this procedure

Contract notice

Notice number in the OJ S: [2014/S 242-426423](#) of 16.12.2014

Section V: Award of contract

Contract No: 110/14/pzp

Lot No: 1

- Lot title: Organizacja usługi edukacyjnej – zajęcia praktyczne w wyspecjalizowanych ośrodkach akademickich – ćwiczenia, warsztaty, zajęcia laboratoryjne dla uczniów branży gastronomicznej

V.1. Date of conclusion of the contract

12.1.2015

V.2. Information about tenders

Number of tenders received: 1

V.3. Name and address of the contractor

Official name: Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, ul. Norwida 25, 50-375 Wrocław
Country: Poland

V.4. Information on value of the contract/lot

Initial estimated total value of the contract/lot:

Value: 19 292,76 EUR

Total value of the procurement:

Value: 49 440 PLN

V.5. Information about subcontracting

The contract is likely to be subcontracted: no

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
yes

Identification of the project: Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak
Podać odniesienie do projektu (projektów) i/lub programu (programów): Modernizacja Kształcenia Zawodowego na Dolnym Śląsku II, w ramach Priorytetu IX, Działanie 9.2 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

VI.2. Additional information

1. Zgodnie z art. 93 ust. 1a przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nie przyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz nie podlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany liczby grup zajęć praktycznych, stanowiących przedmiot umowy, jednak nie więcej niż do 10 % początkowej liczby wskazanej w załączniku nr 1 do umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany liczby uczestników zajęć praktycznych, stanowiących przedmiot umowy w ramach obowiązującej treścią niniejszej specyfikacji liczby uczestników zajęć praktycznych tj. min. 12 os. maksimum 16 os. na grupę.
4. Zamawiający dopuszcza zmianę miejsc docelowych organizowanych wyjazdów na zajęcia praktyczne, pod warunkiem że pomimo powyższej zmiany cel wyjazdu na zajęcia praktyczne zostanie zachowany.
5. Zamawiający dopuszcza zmianę terminów zaproponowanych przez Wykonawcę w zał. nr 1 do umowy (Formularz Wykonawcy).
6. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających na podstawie art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp.
7. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy również w przypadku gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy.
8. Niniejsze postępowanie jest prowadzone w oparciu o art. 5 ust. 1 ustawy Pzp (przedmiotem zamówienia są usługi niepriorytetowe).
Dokonanie zmian, o których mowa powyżej, wymaga złożenia pisemnego wniosku przez Wykonawcę, za wyjątkiem zmian, o których mowa w ust. 2–4, które wymagają pisemnego poinformowania Wykonawcy przez Zamawiającego.

VI.3. Procedures for review

VI.3.1. Review body

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza

Country: Poland

Body responsible for mediation procedures

Official name: Urząd Zamówień Publicznych

Country: Poland

VI.3.2. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures: Zgodnie z działem VI ustawy Pzp.

VI.3.3. Service from which information about the review procedure may be obtained

Official name: Urząd Zamówień Publicznych

Country: Poland

VI.4. Date of dispatch of this notice

14.1.2015

