



RIBR.Rc.271.WF.1.2014

Ślemień, 31.01.2014 r.

GMINA ŚLEMIEŃ
ul. Słoneczna 10
34-323 Ślemień
NIP 520-000-00
REGION OPAK

**ZMIANA TREŚCI
SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA /SIWZ/**

**dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na zadanie pn.
„Zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia wyjazdowego
dla Uczestników i Uczestniczek projektu „Czas na własną firmę”
w zakresie efektywnego wykorzystania dotacji.**

Działając na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych /tekst jedn. Dz. U. z 2013r. poz. 907 ze zmianami/ informuję, że zmianie ulegają następujące zapisy treści SIWZ:

1. Rozdz. VI. „Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków” - pkt 1.d) SIWZ otrzymuje brzmienie:

O zamówienie publiczne mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, tj. min 3 osobami posiadającymi:

a/ wykształcenie wyższe:

- ukończone studia wyższe na kierunku np. ekonomia, przedsiębiorczość, rachunkowość i finanse, zarządzanie i marketing, prawo, public relations, przygotowywanie i zarządzanie projektami UE, projekty unijne i pozyskiwanie funduszy z UE lub na kierunku związanym z tematyką szkolenia będącego przedmiotem niniejszego zamówienia

lub

- ukończenia studia podyplomowe na kierunku np. ekonomia, przedsiębiorczość, rachunkowość i finanse, zarządzanie i marketing, prawo, public relations, przygotowywanie i zarządzanie projektami UE, projekty unijne i pozyskiwanie funduszy z UE lub na kierunku związanym z tematyką szkolenia będącego przedmiotem niniejszego zamówienia.

b/ doświadczenie zawodowe:

- przeprowadzenie co najmniej 4 szkoleń z tematyki związanej z prowadzeniem działalności gospodarczej w okresie ostatnich trzech lat lub doświadczenie w prowadzeniu własnej działalności gospodarczej min. 2 lata

- przeprowadzenie co najmniej 4 szkoleń z tematyki związanej z realizacją projektów w ramach POKL w tym z wydatkowania, rozliczania dotacji inwestycyjnych w ramach projektów POKL /działanie 6.2 lub poddziałanie 8.1.2/ w okresie ostatnich trzech lat,



2. Rozdział IX. „Opis sposobu przygotowywania ofert, miejsce i termin składania ofert” - pkt 2 SIWZ otrzymuje brzmienie:

Oferta ma być sporządzona w języku polskim i pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej. Ofertę należy złożyć w zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu. Na opakowaniu oferty należy zamieścić następującą informację:

NADAWCA:.....

/pełna nazwa Wykonawcy, adres, telefon, e-mail/

Gmina Ślemień
ul. Krakowska 148, 34-323 Ślemień

PRZETARG NIEOGRANICZONY

OFERTA NA

Zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia wyjazdowego dla Uczestników i Uczestniczek projektu „Czas na własną firmę” w zakresie efektywnego wykorzystania dotacji.

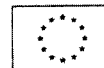
!!!!!!! Proszę nie otwierać przed 05.02.2014 r. godz. 12:30 !!!!!!!!

3. Rozdz. XII „Miejsce i termin składania i otwarcia ofert” SIWZ otrzymuje brzmienie:

1. Oferty należy składać w zamkniętej kopercie, w siedzibie Zamawiającego ul. Krakowska 148, 34-323 Ślemień w terminie do dnia 05.02.2014 r. do godz. 12:15
2. Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego, świetlica Urzędu Gminy w dniu 05.02.2014r. o godz. 12:30.

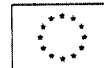
4. W rozdz. „Sposób obliczania ceny oferty” SIWZ dodaje się punkt 5 w brzmieniu:

Wykonawca w celu prawidłowej kalkulacji ceny oferty winien zapoznać się z interpretacją Ministerstwa Rozwoju Regionalnego –Departament Zarządzania Europejskim Funduszem Społecznym z dnia 04.04.2012r. dot. podatku VAT od usług szkoleniowych w projektach POKL /Załącznik nr 8 do SIWZ/.



5. Załącznik nr 1 do SIWZ - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - Wymagania dotyczące osób przewidzianych do prowadzenia szkolenia otrzymuje brzmienie:

<p>Wymagania dotyczące osób przewidzianych do prowadzenia szkolenia</p>	<p>Wykonawca usług szkoleniowych musi dysponować odpowiednią kadrami dydaktyczną tj. min 3 trenerami/wykładowcami /po jednym na każdą grupę/, którzy przeprowadzą szkolenie zgodnie z przedmiotem zamówienia.</p> <p>Szkolenie winno być prowadzone przez osoby posiadające:</p> <p>a/ wykształcenie wyższe:</p> <ul style="list-style-type: none">- ukończone studia wyższe na kierunku np. ekonomia, przedsiębiorczość, rachunkowość i finanse, zarządzanie i marketing, prawo, public relations, przygotowywanie i zarządzanie projektami UE, projekty unijne i pozyskiwanie funduszy z UE lub na kierunku związanym z tematyką szkolenia będącego przedmiotem niniejszego zamówienia, lub- ukończenia studia podyplomowe na kierunku np. ekonomia, przedsiębiorczość, rachunkowość i finanse, zarządzanie i marketing, prawo, public relations, przygotowywanie i zarządzanie projektami UE, projekty unijne i pozyskiwanie funduszy z UE lub na kierunku związanym z tematyką szkolenia będącego przedmiotem niniejszego zamówienia. <p>b/ doświadczenie zawodowe:</p> <ul style="list-style-type: none">- przeprowadzenie co najmniej 4 szkoleń z tematyki związanej z prowadzeniem działalności gospodarczej w okresie ostatnich trzech lat, lub doświadczenie w prowadzeniu własnej działalności gospodarczej min. 2 lata- przeprowadzenie co najmniej 4 szkoleń z tematyki związanej z realizacją projektów w ramach POKL w tym z wydatkowania, rozliczania dotacji inwestycyjnych w ramach projektów POKL /działanie 6.2 lub poddziałanie 8.1.2/ w okresie ostatnich trzech lat, <p>Zamawiający dopuszcza możliwość realizacji szkoleń dla danej grupy przez dwie osoby tj. 1 osoba posiada doświadczenie z zakresu działalności gospodarczej a druga doświadczenie w realizacji szkoleń z tematyki związanej z realizacją projektów w ramach POKL w tym z wydatkowania i rozliczania dotacji inwestycyjnych w projektach POKL /działanie 6.2 lub poddziałanie 8.1.2 /.</p>
--	---



6. Załącznik nr 1 do SIWZ - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - Wymagania dot. bazy noclegowej, sal wykładowych, sali restauracyjnej oraz wyżywienia otrzymuje brzmienie:

<p>Wymagania dot. bazy noclegowej, sal wykładowych, sali restauracyjnej oraz wyżywienia</p>	<p>Wykonawca zobowiązany jest do realizacji usługi w hotelu/ośrodku na terenie powiatu żywieckiego lub cieszyńskiego lub bielskiego lub powiatu m. Bielsko-Biała.</p> <p>Usługa winna zostać zrealizowana w ośrodku/hotelu o standardzie nie mniejszym niż dla hoteli zarezerwowanych do kategorii trzygwiazdkowej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. /tekst jedn. Dz. U. z 2006r. Nr 22 poz. 169/ w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów w których świadczony są usługi hotelarskie, spełniającym poniższe wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none">- posiadanie min. 49 miejsc noclegowych (w tym dla: 44 uczestników/uczestniczek projektu i 5 osób zależnych). Dla 5 uczestniczek projektu Wykonawca winien zapewnić pokoje dwuosobowe, w których będą przebywać z osobami zależnymi /dziećmi/. Dla pozostałych uczestników/uczestniczek szkolenia tj. dla 39 osób Wykonawca winien zapewnić pokoje jednoosobowe, a w przypadku ich braku pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania. <p>Każdy z pokoi musi posiadać TV, oddzielną łazienkę z toaletą wyposażone w zestaw ręczników i artykułów higieny osobistej.</p> <p>Pokoje powinny posiadać standard nie niższy niż dla hoteli/obiektów zarezerwowanych do kategorii trzygwiazdkowej.</p> <ul style="list-style-type: none">- posiadanie sali restauracyjnej na min. 49 osób (w tym dla: 44 Uczestników i Uczestniczek projektu, 5 osób zależnych). Zamawiający wymaga, aby posiłki podawane były przy stole, na zastawie stołowej z kompletem sztućców metalowych i serwetek w sali innej niż wykładowa.- posiadanie 3 sal wykładowych mieszczących odpowiednio 15, 15 i 14 osób + trener każda, z dostępem do internetu. Wykonawca zapewni sprzęt typu: projektor, ekran, laptop, tablicę typu flipchart, mazaki do pisania, sala wykładowa musi być wyposażona w stoły i krzesła w ilości zapewniającej możliwość komfortowego siedzenia i notowania wszystkim uczestnikom i
--	--



uczestniczkom szkolenia, oświetlenie (naturalne i sztuczne) oraz temperaturę zgodnie z wymogami BHP dla pomieszczeń biurowych.

Zamawiający zastrzega, że miejsce noclegu, sale wykładowe, miejsce usługi restauracyjnej muszą znajdować się w obrębie jednego kompleksu hotelu/ośrodka, nie dopuszcza się zakwaterowania w domkach. Dodatkowo sale zajęciowe dla osób zależnych (dzieci) muszą znajdować się nie więcej niż 20 m od sal wykładowych.

W ramach realizacji usługi wykonawca zobowiązany jest do:

1/ zapewnienia jednego noclegu – dla 49 osób (w tym dla: 44 Uczestników i Uczestniczek projektu i 5 osób zależnych).

Jeżeli przyjazd uczestników szkolenia nastąpi przed rozpoczęciem doby hotelowej obowiązującej w hotelu lub obiekcie hotelarskim i nie będzie możliwości bezpośredniego wejścia do pokoi, Wykonawca zapewni możliwość pozostawienia bagażu w odrębnym, zamkniętym pomieszczeniu, przed rozpoczęciem doby hotelowej w dniu przyjazdu i do zakończenia szkolenia po zakończeniu doby hotelowej w dniu wyjazdu.

2/ zapewnienia 3 sal wykładowych - dwie sale każda na 15 osób + trener/wykładowca i jedna sala na 14 osób + trener/wykładowca – sale wykładowe udostępniane w godzinach od 10:00 do 18:00 /dzień pierwszy/ i od 8:45 do 16:45 /dzień drugi/. Podane godziny udostępnienia sal mogą ulec zmianie, za zgodą Zamawiającego.

3/ zapewnienie pełnego wyżywienia dla 49 osób (w tym dla: 44 Uczestników i Uczestniczek projektu i 5 osób zależnych) zgodnie z następującymi założeniami:

1) śniadanie (w pierwszym i drugim dniu szkolenia) zorganizowane w formie bufetu szwedzkiego obejmujące:

- dania na ciepło: jajecznica, parówki, kielbaski,
- dania na zimno: różnorodne wędliny i sery wysokogatunkowe,
- świeże warzywa (np. ogórki i pomidory),
- pieczywo różnorodne (pszenne, razowe i wielozbożowe),



- płatki śniadaniowe, ciepłe mleko, jogurty, dżemy, masło,
- napoje: kawa i herbata (z dodatkami: cukier, cytryna, mleko do kawy), soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana.

2) poczęstunek tzw. przerwa kawowa (2 razy w pierwszym i drugim dniu szkolenia) obejmujący:

- gorącą herbatę i kawę z ekspresu, mleko do kawy, cukier, cytrynę (kawa i herbata bez ograniczeń),
- butelkowaną wodę mineralną gazowaną i niegazowaną,
- 2 rodzaje soków owocowych,
- 2 różne rodzaje ciasta pieczonego i ciastka kruche.

3) obiad (w pierwszym i w drugim dniu szkolenia, podawany na ciepło), składający się z:

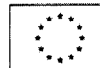
- zupy,
- dania głównego: mięsa lub ryby, ziemniaków, klusek lub ryżu, 2 rodzajów surówek,
- napojów: wody mineralnej i 2 rodzajów soków, herbaty i kawy z ekspresu (do wyboru),
- deseru: ciasta pieczonego.

Wszystkie składniki podawanych obiadów (oprócz napojów) w poszczególnych dniach szkolenia powinny być różne.

4) uroczysta kolacja (w pierwszym dniu szkolenia) składająca się z:

- dwa dania główne podane na ciepło,
- pieczywo różnorodne (pszenne, razowe i wielozbożowe),
- zimna płyta składająca się z: co najmniej 3 różnorodnych wysokogatunkowych wędlin i co najmniej 3 rodzajów serów, warzyw świeżych (np. ogórek i pomidor) i marynowanych (papryka, ogórki pieczarki), tymbalików drobiowych,
- 3 rodzajów różnorodnych sałatek,
- napoje: kawa i herbata (z dodatkami: cukier, cytryna mleko do kawy), soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana.

Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania norm i przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych



	<p>(m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2010r., Nr 136, poz. 914 ze zmianami/ przygotowywania posiłków wyłącznie przy użyciu produktów świeżych.</p> <p>Wykonawca zapewni, aby serwowane posiłki były: zgodne z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, przygotowane z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia. Wykonawca zapewni osobę odpowiedzialną za obsługę Uczestników szkolenia w zakresie serwowanego wyżywienia w tym:</p> <ul style="list-style-type: none">- przygotowanie miejsca serwowania posiłków, utrzymanie go na bieżąco w czystości w trakcie serwowania wyżywienia i uprzątnięcie go po zakończeniu szkolenia;- zapewnienie zastawy niezbędnej do serwowania posiłków w zakresie gwarantującym wszystkim uczestnikom skorzystanie zarówno ze śniadania, serwisu kawowego, obiadu jak i kolacji;- terminowego serwowania posiłków.
--	---

7. Załącznik nr 1 do SIWZ - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - Wymagania dot. środka transportu otrzymuje brzmienie:

Wymagania dot. środka transportu	<p>Wykonawca zapewni transport Uczestników i Uczestniczek projektu na własny koszt tj. do miejsca realizacji szkolenia i z powrotem. Wykonawca zapewni sprawny technicznie, klimatyzowany autokar z miejscami siedzącymi dla 44 Uczestników i Uczestniczek projektu oraz 5 osób zależnych /dzieci w wieku do lat 4/. Wykonawca zapewni autokar wraz z kierowcą posiadającym aktualne dokumenty i badania uprawniające do kierowania pojazdem. Kierowca powinien posiadać dokumenty potwierdzające stan techniczny pojazdu i aktualną polisę ubezpieczeniową OC. W przypadku awarii technicznej pojazdu Wykonawca w ramach wynagrodzenia zobowiązany jest zapewnić pojazd zastępczy o takich samych parametrach lub lepszych w terminie umożliwiającym sprawną realizację przedmiotu zamówienia.</p> <p>Wykonawca odbierze Uczestników i Uczestniczki szkolenia w wyznaczonych punktach na terenie Ślemienia, Żywca i Bielska-Białej. Wykonawca</p>
---	---



ubezpieczy 44 Uczestników/Uczestniczki projektu w tym osoby zależne od następstw nieszczęśliwych wypadków (na czas przejazdu i pobytu na szkoleniu) każdą osobę na kwotę 10.000 zł

8. Załącznik nr 2 do SIWZ – Wzór umowy § 1 ust. 2 pkt f) otrzymuje brzmienie:

„zapewnienia każdemu Uczestnikowi/Uczestniczce projektu w tym osobom zależnym zakwaterowania na 2 dni /sobota, niedziela/ z jednym noclegiem”

9. Z Załącznika nr 2 do SIWZ – Wzór umowy wykreśla się zapis § 1 ust. 2 pkt i)

„ zapewnienie udzielenia opieki medycznej do 30 min kobietom w ciąży biorącym udział w szkoleniu jeśli zajdzie taka konieczność”

10. Załącznik nr 2 do SIWZ – Wzór umowy § 5 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„Łączna wartość wynagrodzenia za przedmiot umowy, o którym mowa w § 1 ust. 1 wynosi brutto izł (słownie:zł 00/100), w tym podatek VAT % w wysokości zł (słownie:zł 00/100) i stanowi sumę iloczynu ceny jednostkowej brutto za udział w szkoleniu jednego Uczestnika/Uczestniczki projektu i ilości Uczestników/Uczestniczek projektu objętych szkoleniem oraz iloczynu ceny jednostkowej brutto za udział w realizacji usługi jednej osoby zależnej i ilości osób zależnych uczestniczących w realizacji usługi.”

11. Załącznik nr 2 do SIWZ – Wzór umowy § 5 ust. 2 otrzymuje brzmienie:

„Cena jednostkowa brutto za udział w szkoleniu jednego Uczestnika/Uczestniczki projektu wynosizł (słownie:.....) w tym podatek VAT % w wysokościzł

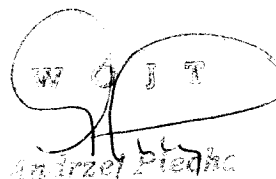
12. Załącznik nr 2 do SIWZ – Wzór umowy § 5 ust. 3 otrzymuje brzmienie:

„Cena jednostkowa brutto za udział w realizacji usługi jednej osoby zależnej wynosizł (słownie:.....) w tym podatek VAT % w wysokościzł



13. W Załączniku nr 2 do SIWZ – Wzór umowy w § 5 dodaje się ust. 12 w brzmieniu:

„Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w zakresie wynagrodzenia brutto, wynikającą np. ze zmiany ustawowej stawki podatku VAT. Zmiana taka wymaga zgody Zamawiającego i podpisania aneksu do umowy.”



W O J T
Andrzej Pięcha

W załączeniu:

1. Załącznik nr 1 do SIWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zaktualizowany dnia 31.01.2014r.
2. Załącznik nr 2 do SIWZ – Wzór umowy zaktualizowany 31.01.2014r.