

**Ogłoszenie o wykonaniu umowy
Usługi**

Przeprowadzenie kursu zaw.Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia w ramach pr. pn. Nowe kwalifikacje i dodatkowe uprawnienia motorem rozwoju mieszkańców regionu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Nazwa zamawiającego: Powiat Rypiński

1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 910866703

1.4.) Adres zamawiającego

1.4.1.) Ulica: Warszawska 38

1.4.2.) Miejscowość: Rypin

1.4.3.) Kod pocztowy: 87-500

1.4.4.) Województwo: kujawsko-pomorskie

1.4.5.) Kraj: Polska

1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL616 - Grudziądzki

1.4.9.) Adres poczty elektronicznej: szkolenia.zamowienia@powiatrypinski.pl

1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: bip.powiatrypinski.pl

1.5.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-04e2697d-6734-11ec-ae77-fe331fedffdc

2.2.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00567751

2.3.) Wersja ogłoszenia: 01

2.4.) Data ogłoszenia: 2023-12-21

SEKCJA III – PODSTAWOWE INFORMACJE O POSTĘPOWANIU W WYNIKU KTÓREGO ZOSTAŁA ZAWARTA UMOWA

3.1.) Charakter zamówienia:

Zamówienie klasyczne - wartości równej lub przekraczającej progi unijne

3.2.) Zamówienie było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu albo ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy w BZP lub Dz. Urz. UE: Tak

3.2.1.) Numer ogłoszenia w BZP lub Dz. Urz. UE: 2021/S 251-667344

3.3.) Czy zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:

Tak

3.4.) Nazwa projektu lub programu:

Projekt pn.„Nowe kwalifikacje i dodatkowe uprawnienia motorem rozwoju mieszkańców regionu” Nr RPKP.10.04.02-04-0004/20 współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi priorytetowej 10. Innowacyjna edukacja, Działania 10.4 Edukacja dorosłych Poddziałania 10.4.2 Edukacja dorosłych na rzecz rynku pracy Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko–Pomorskiego na 2014-2020

3.5.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną:

Zamówienie udzielane jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie: art. 132 ustawy

3.6.) Rodzaj zamówienia:

Usługi

3.7.) Nazwa zamówienia:

Przeprowadzenie kursu zaw. Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia w ramach pr. pn. Nowe kwalifikacje i dodatkowe uprawnienia motorem rozwoju mieszkańców regionu

3.8.) Krótki opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na przeprowadzeniu kursu zawodowego „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” umożliwiającego uzyskanie i uzupełnienie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych prowadzących do uzyskania kompetencji w ramach ww. kursu oraz prowadzącego do uzyskania kwalifikacji funkcjonujących w ramach Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji. Zajęcia na kursie należy przeprowadzić w formie warsztatów przez połączenie zajęć teoretycznych z zajęciami praktycznymi. Zamawiający wymaga, żeby zajęcia praktyczne stanowiły co najmniej 80 % ogólnej liczby godzin przewidzianych na kurs. 2. Przeprowadzenie kursu zakończone będzie przeprowadzeniem egzaminu zewnętrznego i wydaniem stosownego certyfikatu przez instytucję uprawnioną do nadawania kwalifikacji zgodnie z wymogami określonymi na podstawie przepisów wskazanych w pkt 5 wszystkim osobom, które zakończyły walidację z wynikiem pozytywnym. Egzamin odbędzie się w miejscu organizacji kursu dla danej grupy. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do wydania zaświadczenia o odbyciu kursu dla wszystkich osób, które były obecne na minimum 80 % zajęć. 3. W przypadku innego miejsca realizacji egzaminów niż sale zapewnione przez Zamawiającego-Wykonawca zapewni transport uczestników do tego miejsca i z powrotem. 4. Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia w taki sposób, aby co najmniej 70 % (lub zadeklarowany przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym wyższy wskaźnik) uczestników kursu uzyskało pozytywny wynik egzaminu zewnętrznego. Wykonawca zobowiązany jest do organizacji i finansowania egzaminów poprawkowych w ilości niezbędnej do tego, aby współczynnik zdawalności w ramach kursu wynosił co najmniej 70 % lub odpowiednio wyższy w zależności od zobowiązania złożonego w ofercie przez Wykonawcę. 5. Podstawa prawna dotycząca walidacji: ustawa z dnia 22.12.2015r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz.U.z2020r.,poz.226) oraz Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 20.11.2018r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do ZSK (M.P. z 2018r.,poz.1190). 6. Kod kwalifikacji w ZRK:12631. 6. Uczestnicy projektu to os. fizyczne mieszkające lub pracujące lub uczące się na terenie województwa kuj.-pom. w wieku od 18-65 lat, które z własnej inicjatywy chcą nabywać, podnosić lub uzupełniać posiadane kompetencje, kwalifikacje i umiejętności. Uczestnicy projektu to osoby należące do grup defaworyzowanych, wykazujących największą lukę kompetencyjną i posiadających największe potrzeby w dostępie do edukacji, w szczególności osoby o niskich kwalifikacjach i osoby powyżej 50 roku życia. 7. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji zamówienia do równościowej i niedyskryminacyjnej organizacji wszystkich zajęć, uwzględniającej indywidualne potrzeby i możliwości wszystkich uczestników w szczególności uwzględnienia potrzeb i możliwości osób niepełnosprawnych w stopniu równym jak dla pełnosprawnych uczestników kursów. 8. Przedmiot zamówienia obejmuje przeprowadzenie kursu dla 430 osób (w tym min. 52 % stanowić będą kobiety) z podziałem na 43 grupy o śr. liczebności gr. wynoszącej 10 os., przy czym grupa może liczyć od min. 8 os. do maks. 12 os.. Łączna ilość godzin szkoleniowych wynosi 5160 godzin tj. 120 godzin szkoleniowych na każdą z grup. Przez jedną godzinę szkoleniową rozumie się 45 min. Określona wyżej liczba uczestników kursu jest ilością maks. i może ulec zmniejszeniu. W związku z tym Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy za faktyczną ilość uczestników kursu. W trakcie zajęć Wykonawca musi zaplanować przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 min na 2 godziny szkoleniowe. Długość przerw może być ustalana elastycznie umożliwiającą uczestnikom projektu skorzystanie z cateringu, za który odpowiedzialny jest Zamawiający. Nie ma natomiast możliwości rezygnacji z przerw kosztem skrócenia trwania zajęć w danym dniu szkoleniowym.

3.9.) Główny kod CPV: 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe

3.10.) Dodatkowy kod CPV:

80400000-8 - Usługi edukacji osób dorosłych oraz inne

80510000-2 - Usługi szkolenia specjalistycznego

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

SEKCJA IV – PODSTAWOWE INFORMACJE O ZAWARTEJ UMOWIE

4.1.) Data zawarcia umowy: 2022-06-23

4.2.) Okres realizacji zamówienia:

od 2022-06-23 do 2023-06-18

4.3.) Dane wykonawcy, z którym zawarto umowę:

4.3.1.) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (w przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia – dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): Fundacja VCC

4.3.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON: 061608116

4.3.4.) Miejscowość: Lublin

4.3.6.) Województwo: lubelskie

4.3.7.) Kraj: Polska

4.4.) Wartość umowy: 2351670,00 PLN

4.5.) Numer ogłoszenia o wyniku postępowania w BZP lub Dz. Urz. UE: 2022/S 125-355261

SEKCJA V PRZEBIEG REALIZACJI UMOWY

5.1.) Czy umowa została wykonana: Tak

5.2.) Termin wykonania umowy: 2023-12-03

5.3.) Czy umowę wykonano w pierwotnie określonym terminie: Nie

5.4.) Informacje o zmianach umowy

5.4.1.) Liczba zmian: 1

5.4.2.) Numer zmiany: 1

5.4.3.) Podstawa prawna zmiany:

art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy

5.4.4.) Przyczyny dokonania zmian:

Opóźnienia i kłopoty w procesie rekrutacji uczestników na kurs.

5.4.5.) Krótki opis zamówienia po zmianie:

Wydłużenie terminu realizacji umowy do dnia 17 grudnia 2023 roku.

5.4.8.) Wzrost ceny w związku ze zmianą umowy/umowy ramowej: Nie

5.5.) Łączna wartość wynagrodzenia wypłacona z tytułu zrealizowanej umowy: 2328570,00 PLN

5.6.) Czy umowa została wykonana należycie: Tak

5.7.) Podczas realizacji zamówienia zamawiający kontrolował przewidziane w zawartej umowie wymagania:

nie dotyczy