

180511 Zapytanie ofertowe - Kucharz (akt: 15-05-2018)

Autor: Paweł Zbucki Data publikacji: 11.05.2018



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Łuków, dn. 11.05.2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. TRYB WYBORU OFERTY:

zamówienie do 30.000 euro (art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych: tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm.) zgodnie z zasadą konkurencyjności, o której mowa w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 oraz zgodnie z Wytycznymi programowymi dotyczącymi systemu wdrażania Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 w zakresie Europejskiego Funduszu Społecznego.

II. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Powiatowy Urząd Pracy w Łukowie
ul. Piłsudskiego 14
21-400 Łuków
tel/fax : 25 798-44-77 wew. 210
e-mail: lulk@praca.gov.pl
strona internetowa: lukow.praca.gov.pl

Postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument oznaczony jest znakiem: **CAZ.U.271.2.2018**

Wykonawcy zobowiązani są do powoływania się na wyżej wymienione oznaczenie we wszystkich kontaktach z Zamawiającym.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji i przeprowadzenie szkolenia grupowego pn: „**Kucharz**” dla 5 osób bezrobotnych powyżej 30 roku życia, posiadających wykształcenie min. podstawowe, zarejestrowanych w Powiatowym Urzędzie Pracy w Łukowie określonym dalej jako „PUP” lub „Zamawiającym” w ramach projektu „**Aktywizacja osób w wieku 30 lat i więcej pozostających bez pracy w powiecie łukowskim (IV)**” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach **Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego** na lata 2014 – 2020 - Działanie 9.2. Nazwa i kod dotyczący przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień Publicznych (CPV): **80000000-4**
Nazwa kodu CPV: **Usługi edukacyjne i szkoleniowe**
2. Termin realizacji szkolenia: wymagane jest, aby szkolenie zrealizowane było do dnia 31.10.2018 r. Data rozpoczęcia i zakończenia szkolenia zostanie ustalona pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą. Zamawiający uzależnia termin rozpoczęcia szkolenia od zrekrutowania 5 osobowej grupy uczestników szkolenia. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył harmonogram

szkolenia 2 dni przed podpisaniem umowy.

W uzasadnionych przypadkach Zamawiający dopuszcza zmianę harmonogramu, przy czym termin zakończenia szkolenia do dnia 31.10.2018 r. musi być zachowany.

3. Miejsce szkolenia:

a) zajęcia teoretyczne: Łuków.

b) zajęcia praktyczne oraz egzamin wewnętrzny: Łuków.

c) egzamin przed Komisją Egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej: Łuków lub inna miejscowość wskazana przez Wykonawcę.

Zamawiający wymaga wskazania pełnego adresu.

4. Czas trwania szkolenia: 300 godzin zegarowych (w tym egzamin wewnętrzny oraz egzamin przed Komisją Egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej), w tym co najmniej 220 godzin zajęć praktycznych.

Godzin egzaminu wewnętrznego oraz egzaminu przed komisją Egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej nie należy wliczać do 220 godzin zajęć praktycznych.

Celem szkolenia jest nabycie wiedzy i umiejętności praktycznych do podjęcia zatrudnienia na stanowisku kucharz oraz przygotowanie do egzaminu czeladniczego przeprowadzonego przed Komisją Egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej na uzyskanie tytułu czeladnika w zawodzie kucharz.

Zakres szkolenia musi obejmować m.in.:

- przestrzeganie przepisów BHP i p.poż. oraz wymogów higieniczno-sanitarnych, HACCP,
- przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymogami,
- czynności porządkowe w kuchni,
- planowanie posiłków i układanie menu,
- planowanie i dokonywanie zakupów,
- przechowywanie surowców i przygotowanie obróbki wstępnej,
- obróbka wstępna (jaj, ryb, jarzyn, drobiu, mięsa, podrobów),
- przygotowanie potraw, napoi, ciast i deserów, w tym potraw dietetycznych i wegetariańskich,
- sporządzanie potraw na przyjęcia okolicznościowe i inne imprezy specjalne,
- porcjowanie, dekorowanie i ekspedycja wyrobów kulinarnych,
- organizacja imprez,
- podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej,
- przepisy prawa pracy, egzamin wewnętrzny,
- egzamin przed Komisją Egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej.

Wykonawca może rozszerzyć program szkolenia z zastrzeżeniem, iż będzie on ściśle powiązany z jego tematyką, jednak pominięcie któregoś zagadnienia skutkować będzie odrzuceniem oferty.

Egzamin wewnętrzny oraz jego wymiar godzinowy należy uwzględnić w Załączniku nr 4 „Program szkolenia” pkt 8 „Plan nauczania”.

5. Zamawiający wymaga, aby tygodniowa liczba godzin szkolenia wynosiła przeciętnie nie mniej niż 25 godzin zegarowych, przy czym szkolenie musi być prowadzone w dni robocze od poniedziałku do piątku w wymiarze nieprzekraczającym 8 godzin zegarowych dziennie w godzinach pomiędzy 8:00 -17:00, jednak zajęcia muszą być zrealizowane max. w ciągu 45 dni roboczych.

Godzina zegarowa zajęć liczy 60 minut i obejmuje zajęcia dydaktyczne liczące 45 minut oraz przerwę, liczącą średnio 15 minut, gdyż długość przerw może być ustalana w sposób elastyczny, jednak dzień szkolenia nie może kończyć się przerwą oraz nie ma możliwości rezygnacji z przerw kosztem skrócenia zajęć w danym dniu szkolenia.

W uzasadnionych przypadkach za zgodą Zamawiającego zajęcia mogą odbywać się także w sobotę lub w innych godzinach.

6. Zamawiający wymaga, aby program szkolenia był dostosowany do identyfikowanego na rynku pracy zapotrzebowania na kwalifikacje zawodowe oraz wykorzystywał standardy kwalifikacji zawodowych i modułowe programy szkoleń zawodowych dostępne w bazach danych pod adresem <http://kwalifikacje.praca.gov.pl>.

7. Program szkolenia musi spełniać wymogi określone w 71 ust. 3 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014 r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobu prowadzenia usług rynku pracy (Dz. U. 2014 r., poz. 667). tj. zawierać:

a) nazwę szkolenia;

b) czas trwania i sposób organizacji szkolenia;

- c)** wymagania wstępne dla uczestników szkolenia;
 - d)** cele szkolenia ujęte w kategoriach efektów uczenia się z uwzględnieniem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych;
 - e)** plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar, z uwzględnieniem części teoretycznej i części praktycznej;
 - f)** opis treści- kluczowe punkty szkolenia w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych;
 - g)** wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;
 - h)** przewidziane sprawdziany i egzaminy.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia uczestnikom szkolenia:
- a)** samodzielnego stanowiska na zajęciach teoretycznych,
 - b)** warunków zajęć szkolenia zgodnie z przepisami BHP,
 - c)** sprzętu, narzędzi materiałów i produktów żywnościowych niezbędnych do realizacji programu szkolenia w zakresie zajęć teoretycznych jak i praktycznych,
 - d)** wykonywania zajęć praktycznych z zachowaniem bezpiecznych i higienicznych warunków realizacji szkolenia z zapewnieniem osobom szkolonym właściwej odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej przewidzianym na stanowisku na którym odbywa się szkolenie,
 - e)** co najmniej następujących materiałów dydaktycznych: notatnik, długopis, książka lub skrypt z gastronomii oraz książka lub skrypt z zakresu przedsiębiorczości, dla każdego uczestnika, które przejdą na ich własność po zakończeniu szkolenia. Materiały muszą być ologowane i przekazane uczestnikom szkolenia najpóźniej w pierwszym dniu szkolenia. Uczestnicy muszą pokwitować ich odbiór własnoręcznym podpisem,
 - f)** wykonywania zajęć praktycznych z zachowaniem bezpiecznych i higienicznych warunków realizacji szkolenia z zapewnieniem osobom szkolonym właściwej odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej przewidzianej na stanowisku, na którym odbywa się szkolenie,
 - g)** ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków uczestników szkolenia, wskazanych przez Zamawiającego, którym: nie przysługuje prawo do stypendium lub przysługuje prawo do stypendium na podstawie art. 41 ust. 3b ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, nie zwiększając całkowitego kosztu szkolenia.
9. Zamawiający wymaga, aby catering podany był w sposób estetyczny i zgodnie z wymogami żywieniowymi. Wykonawca ma zapewnić serwetki niezbędne do spożycia przygotowanego cateringu.
10. Na zakończenie szkolenia Wykonawca przeprowadzi ankietę oceniającą szkolenie.
11. Szkolenie kończy się egzaminem wewnętrznym, po zdaniu którego uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia, o którym mowa w 71 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 14 maja 2014 r. w sprawie szczegółowych warunków realizacji oraz trybu i sposobu prowadzenia usług rynku pracy (Dz. U. 2014 r., poz. 667) wzór zaświadczenia wraz z załącznikiem stanowi załącznik do umowy (załącznik nr 8 do ogłoszenia) oraz egzaminem przed Komisją Egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej po zdaniu, którego uczestnicy otrzymają świadectwo czeladnicze potwierdzające uzyskanie kwalifikacji zawodowych oraz tytuł czeladnika w zawodzie kucharz zgodnie z przepisami Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 września 2012 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych. (Dz. U. z 2017 r, poz 89 ze zm.).
- Jeżeli Wykonawca w celu wydania zaświadczenia będzie potrzebował danych osobowych, które nie zostaną mu udostępnione przez Zamawiającego, zobowiązany jest do ich pozyskania od uczestników szkolenia. Dane pozyskane od uczestników mogą być wykorzystane wyłącznie w celu wydania zaświadczenia.
12. Nie dopuszcza się udziału innych osób w szkoleniu poza osobami skierowanymi przez Zamawiającego.
13. W przypadku skierowania przez Zamawiającego do odbycia szkolenia osób posiadających orzeczoną stopień niepełnosprawności Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić wymagania w zakresie rodzaju niepełnosprawności tych osób, tj. dostosować sposób prowadzenia szkolenia oraz potencjał techniczny i kadrowy do skierowanych osób niepełnosprawnych.

14. Zamawiający kierując osoby niepełnosprawne na szkolenia poinformuje o tym Wykonawcę na piśmie, wskazując rodzaj i stopień niepełnosprawności kierowanej osoby.
15. Koszt pierwszego egzaminu przed Komisją Egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej należy uwzględnić w kosztach szkolenia.
16. W przypadku, gdy egzamin przed Komisją Egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej odbywać się będą poza miastem Łuków Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom szkolenia bezpłatny transport z Łukowa do miejsca egzaminu i powrotu. Koszt dojazdu należy uwzględnić w kosztach szkolenia.
17. Wykonawca szkolenia zobowiązany będzie do oznaczenia sali, w których odbywają się zajęcia oraz wszelkiej dokumentacji związanej z organizacją i przeprowadzeniem szkolenia (lista obecności, zaświadczenia, itp.) zgodnie z aktualnie obowiązującymi wytycznymi zawartymi w „Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji”, który zamieszczony jest na stronie internetowej www.rpo.lubelskie.pl.
18. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania wszystkich dokumentów związanych z realizacją szkolenia przez okres dwóch lat od dnia 31 grudnia roku następującego po złożeniu do Komisji Europejskiej zestawienia wydatków, w którym ujęto ostateczne wydatki dotyczące zakończenia Projektu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dacie rozpoczęcia w/w okresu. Okres ten zostanie przerwany w przypadku wszczęcia postępowania administracyjnego lub sądowego dotyczącego wydatków rozliczonych w projekcie albo na należycie uzasadniony wniosek komisji Europejskiej.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone przez Zamawiającego, w tym posiadania:

1. Upnień do wykonywania określonej działalności lub czynności:

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał aktualny na rok 2018 r. wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych, prowadzony przez wojewódzki urząd pracy właściwy ze względu na miejsce siedziby Wykonawcy.

2. Wiedzy i doświadczenia:

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wykazał, iż w okresie ostatnich trzech lat licząc od dnia upływu terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie, wykonał co najmniej 1 usługę szkoleniową z zakresu gastronomii, dla min. 5 osobowej grupy, a należyte wykonanie usługi zostało potwierdzone załączonym dowodem.

3. Potencjału technicznego:

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wykazał, iż:

– dysponuje salą do zajęć teoretycznych spełniającą wymogi BHP oraz posiadającą zaplecze sanitarne (dostęp do WC, umywalki, sali lub kąpielicy do spożycia posiłków); wyposażoną w niezbędny sprzęt (tablica lub flipchart, projektor multimedialny lub rzutnik pisma) przystosowaną do grupy 5 osób,

– miejscem do zajęć praktycznych spełniającym wymogi BHP oraz posiadającym dostęp do zaplecza sanitarnego (dostęp do WC, umywalki, sali lub kąpielicy do spożycia posiłków) wyposażoną w niezbędny do realizacji zajęć sprzęt, maszyny, narzędzia, materiały.

Zajęcia praktyczne powinny odbywać się w lokalu wyposażonym w kuchnię oraz sprzęt gastronomiczny niezbędny do realizacji programu zajęć (tj. min.: w przyrządy miernicze-wagi; naczynia do odmierzania z podziałkami, urządzenia do termicznej obróbki żywności, narzędzia tnące, noże, zestawy garnków, patelnie, stolnice, zestawy naczyń do podawania potraw, podstawowe narzędzia kuchenne- miski, deski, sita, tarki, łyżki itp., sprzęt elektryczny czajnik, miksery, maszynki do mielenia mięsa).

Wymagane jest, aby miejsce realizacji zajęć praktycznych dostosowane było do 5-osobowej grupy uczestników szkolenia.

Zamawiający wymaga, aby każdy uczestnik w trakcie realizacji zajęć praktycznych posiadał samodzielne stanowisko.

4. **Osób zdolnych do wykonania zamówienia** Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wykazał, iż dysponuje lub będzie dysponował osobami zdolnymi do realizacji zamówienia posiadającymi: wykształcenie kierunkowe (kucharz, technolog żywienia, technik technologii żywienia, itp.) oraz co najmniej 1 rok doświadczenia w prowadzeniu zajęć z zakresu gastronomii - jako nauczyciel lub wykształcenie kierunkowe (kucharz, technolog żywienia, technik technologii żywienia, itp.) oraz doświadczenie w przeprowadzeniu min. jednego szkolenia z zakresu gastronomii - jako trener /wykładowca przeprowadzonego dla co najmniej 5 osobowej grupy. Uwzględniane będzie doświadczenie w przeprowadzeniu szkoleń z zakresu gastronomii lub doświadczenie jako nauczyciel w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert.
- Zamawiający nie stawia wymagań wobec wykładowców odpowiedzialnych za realizację zajęć z zakresu prowadzenia i podejmowania działalności gospodarczej oraz przepisów BHP.
5. **Sytuacji ekonomiczna i finansowa:**
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
6. **Braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym (tj. beneficjentem Powiatowym Urzędem Pracy w Łukowie).**
Z udziału w postępowaniu wyłączone są osoby, które powiązane są z beneficjentem osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta lub pełnomocnika;
 - d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY.

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Zaleca się przy sporządzaniu oferty skorzystanie ze wzorów (formularza oferty, programu, wykazu) przygotowanych przez Zamawiającego. Wykonawca może przedstawić ofertę na swoich formularzach z zastrzeżeniem, że muszą one zawierać wszystkie informacje określone przez Zamawiającego w przygotowanych wzorach.
3. W postępowaniu wszelkie oświadczenia, dokumenty, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują faxem lub drogą elektroniczną, z zastrzeżeniem pkt. 4. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane faksem uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem wyznaczonego terminu.
4. Domniemywa się, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na numer faxu podany przez Wykonawcę zostało doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma, chyba że Wykonawca wezwany przez Zamawiającego do potwierdzenia otrzymania oświadczenia, wniosku, zawiadomienia lub informacji w sposób określony w pkt. 3 oświadczy, iż w /w wiadomości nie otrzymał.
5. Forma pisemna zastrzeżona jest dla oferty, załączników oraz dokumentów - które Wykonawcy uzupełniają lub składają wyjaśnienia na wezwanie Zamawiającego - potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, a także wyjaśnień dotyczących rażąco niskiej ceny.

VI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

1. Oferty muszą być złożone w siedzibie Zamawiającego w Łukowie przy ul. Piłsudskiego 14 Sekretariat – pokój nr 10, w terminie **do dnia 23.05.2018 r. do godziny 10:00**. Godziny pracy sekretariatu: od poniedziałku do piątku od 7:30 do 15:30.

- Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie winno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane na adres Powiatowego Urzędu Pacy (ul. Piłsudskiego 14, 21-400 Łuków) oraz opisane:

Oferta na usługę organizacji i przeprowadzenia szkolenia grupowego dla osób bezrobotnych: „Kucharz” w ramach „Aktywizacja osób w wieku 30 lat i więcej pozostających bez pracy w powiecie łukowskim (IV)”

- Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy bez otwierania.
- UWAGA – za termin złożenia oferty przyjmuje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego.**

VII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY:

- Cenę za przeszkolenie jednego uczestnika należy obliczyć uwzględniając zakres zamówienia określony w ogłoszeniu oraz składniki wymienione w *Kalkulacji kosztów szkolenia* – (wzór załącznik nr 7 do ogłoszenia).
- Przez cenę - należy rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2017 r. poz. 1830 z późn. zm.).
- Cena podana w ofercie musi uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunki stawiane przez Zamawiającego.
- Zamówienie w całości finansowane będzie ze środków publicznych.
- Zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2017 r. poz. 1221 z późn. zm.), z podatku zwalnia się usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w całości ze środków publicznych.
- Cenę całkowitą, cenę za przeszkolenie jednego uczestnika oraz cenę za przeszkolenie jednego uczestnika za godzinę należy podać do drugiego miejsca po przecinku.
- Wykonawca może podać tylko jedną cenę; nie dopuszcza się wariantowości cen.
- Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich.
- Jeżeli zaofferowana cena lub koszt lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu.
- Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na Wykonawcy.
- Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

VIII. INFORMACJE O MOŻLIWOŚCI SKŁADANIA OFERT CZĘŚCIOWYCH

Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.

IX. INFORMACJA O PLANOWANYCH ZAMÓWIENIACH UZUPEŁNIAJĄCYCH

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających

X. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCENY I WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

- Tryb oceny oferty:
 - oceny oferty będzie dokonywała Komisja,
 - oferta oceniana będzie w 2 etapach:
I etap: ocena w zakresie wymagań formalnych i kompletności oferty
Oferty niespełniające wymagań określonych w Zapytaniu ofertowym zostaną odrzucone. Oferta

niepodlegająca odrzuceniu przejdzie do II etapu.

II etap: ocena merytoryczna według kryteriów określonych poniżej.

2. Kryteria oceny ofert:

a) w celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryteria:

Kryterium 1 - cena za realizację całego zamówienia – max. 60 pkt.

Kryterium 2 - kwalifikacje kadry dydaktycznej - max. 32 pkt.

Kryterium 3 – posiadanie przez Wykonawcę Certyfikatu jakości usług – max. 8 pkt.

Zasady oceny ofert według ustalonych kryteriów:

Kryterium 1 - Cena wykonania zamówienia – max. 60 pkt. (waga 60%)

Obliczane będzie w następujący sposób:

$$C = C_{\min} / C_x * 60\% * 100$$

gdzie:

C - ilość punktów za cenę,

C_{min} – najniższa cena spośród wszystkich ofert

C_x – cena oferty badanej

Kryterium 2 - Kwalifikacje kadry dydaktycznej - max. 32 pkt. (waga 32%)

Punktowane będzie w następujący sposób:

Lp.	Kwalifikacje	Liczba punktów
1	Wykształcenie średnie kierunkowe (kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności itp.)	5 pkt.
2	Wykształcenie wyższe kierunkowe (technolog żywienia itp.)	8 pkt.
3	Uprawnienia pedagogiczne	4 pkt.
4	Doświadczenie w przeprowadzeniu szkoleń z zakresu gastronomii	2 pkt. za każde wykazane szkolenie max. 12 pkt.
5	Doświadczenie w prowadzeniu zajęć jako nauczyciel w z zakresu gastronomii - powyżej 1 roku do 2 lat - powyżej 2 lat do 3 lat	5 pkt. 8pkt.

W przypadku wykładowców posiadających wykształcenie kierunkowe średnie i wyższe punkty przyznawane będą jedynie za wyższe.

Ocenie nie będzie podlegał wykładowca wskazany do prowadzenia zajęć z zakresu BHP i PPOŻ oraz przedsiębiorczości.

Suma punktów uzyskanych przy ocenie przez poszczególnych wykładowców zostanie podzielona przez liczbę tych wykładowców.

Punktowane będzie doświadczenie zawodowe oraz w przeprowadzeniu szkoleń dla grupy min. 5 osobowej, zdobyte w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert.

Kryterium 3 - Posiadanie przez Wykonawcę certyfikatu jakości usług – max. 8 pkt. (waga 8 %)

Punktowane będzie w następujący sposób:

- jeżeli Wykonawca posiada Certyfikat Systemu Zarządzania Jakością ISO - 4 pkt.

- jeżeli Wykonawca posiada Akredytację Kuratora Oświaty na szkolenie Kucharz – 4 pkt.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie najwyższą liczbę punktów stanowiących sumę punktów uzyskanych przez ofertę w podanych wyżej kryteriach. Wszystkie obliczenia zostaną dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

W przypadku uzyskania identycznej liczby punktów przez 2 lub więcej wykonawców za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z niższą ceną.

Liczba punktów uzyskanych przez ofertę = C + K2 + K3

gdzie:

C – liczba punktów uzyskanych przez daną ofertę w Kryterium 1

K2 – liczba punktów uzyskanych przez daną ofertę w Kryterium 2

K3 – liczba punktów uzyskanych przez daną ofertę w Kryterium 3

3. Zamawiający odrzuci ofertę:

a) której złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,

b) zawierającą nieprawdziwe informacje,

c) która nie będzie spełniała warunków określonych w opisie przedmiotu zamówienia,

d) złożoną po terminie,

e) zawierającą rażąco niską cenę,

f) złożoną przez wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału.

4. W toku badania ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty oraz uzupełnienia oferty.

5. W przypadku, gdy dwie oferty uzyskają taką samą ilość punktów, wybrana zostanie oferta z najniższą ceną.

6. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty o:

a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,

b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone.

7. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony zgodnie z wytycznymi dotyczącymi stosowania zasady konkurencyjności

8. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie organizacji i przeprowadzenia szkolenia, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.

9. W przypadku wyboru oferty złożonej przez konsorcjum Zamawiający przed podpisaniem umowy zażąda złożenia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Ustala się, że składający ofertę pozostaje nią związany przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z dniem wskazanym jako termin składania ofert.

XII. WARUNKI ZMIAN UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Projekt umowy stanowi załącznik Nr 8 do Zapytania ofertowego.

2. Umowa zostanie uzupełniona o inne zobowiązania wynikające z przedstawionej oferty Wykonawcy.

3. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w odniesieniu do złożonej oferty w następującym zakresie:

– harmonogramu – z zachowaniem terminu realizacji zamówienia określonego w umowie oraz warunkach postawionych przez Zamawiającego w niniejszym Zapytaniu ofertowym.

– miejsca prowadzenia szkolenia – pod warunkiem, że nowe miejsce, w którym szkolenie będzie realizowane, będzie odpowiadało warunkom postawionym przez Zamawiającego w niniejszym Zapytaniu ofertowym oraz warunki nowej bazy lokalowej nie będą gorsze od warunków bazy

lokalowej wskazanej w ofercie,

– osoby prowadzącej zajęcia - pod warunkiem, że nowa osoba będzie spełniała warunki w stosunku do kadry zaangażowanej w realizację zamówienia postawione przez Zamawiającego w niniejszym ogłoszeniu a liczba punktów przez nią uzyskanych nie będzie niższa od liczby punktów uzyskanych przez osobę wymienioną w ofercie. Zamawiający może żądać dokumentów potwierdzających, iż nowa baza lokalowa i nowa osoba prowadząca zajęcia spełniają warunki postawione przez Zamawiającego w niniejszym Zapytaniu ofertowym.

4. W/w zmiany będą mogły być uwzględnione pod warunkiem, że będą wynikiem zdarzeń losowych niezależnych od Wykonawcy oraz nie będą miały wpływu na wartość zamówienia.
5. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu:
 - a) aktualny harmonogram szkolenia,
 - b) umowę najmu bądź użyczenia sali, hal warsztatowych bądź pracowni przeznaczonych do zajęć praktycznych, sprzętu, jeżeli Wykonawca będzie bazował na potencjale technicznym niebędącym jego własnością.
6. Harmonogram należy dostarczyć w terminie 2 dni roboczych przed podpisaniem umowy. Harmonogram szkolenia stanowi załącznik nr 3 do umowy.

XIII. DOKUMENTY , JAKIE WINNA ZAWIERAĆ OFERTA

1. Formularz ofertowy - (wzór, załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego)
2. Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane – (wzór, załącznik nr 9 do Zapytania ofertowego) oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
3. Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami – (wzór załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego),
4. Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie dysponowania tymi osobami – (wzór załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego)
5. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych – (wzór załącznik nr 7 do Zapytania ofertowego). W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienia.
6. Program szkolenia – (wzór załącznik nr 4 do ogłoszenia).
7. Preliminarz kosztów szkolenia –(wzór załącznik nr 7 do ogłoszenia).
8. Certyfikaty jakości usług (ISO, Akredytacji).
9. Oświadczenie dotyczące posiadania wpisu do Rejestru Instytucji Szkoleniowych (wzór załącznik nr 5 do ogłoszenia)
10. Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy, o ile ofertę składa pełnomocnik lub w przypadku, gdy Wykonawcy będą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia w oryginale lub odpisu notarialnego. Treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie wskazywać czynności, do wykonania których pełnomocnik jest upoważniony.
11. Wzór dokumentów potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji wydanych na podstawie odrębnych przepisów.

XIV. ZAPYTANIE O PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela p. Wioletta Miazek lub p. Małgorzata Skwarek tel. 25 798 50 37 wew. 250.

Załączniki

Załącznik_nr_1_formularz_ofertowy.pdf (pdf, 119 KB)
Załącznik_nr_2_wykaz_narzędzi.pdf (pdf, 97 KB)
Załącznik_nr_3_wykaz_osób.pdf (pdf, 100 KB)
Załącznik_nr_4_program_szkolenia.pdf (pdf, 131 KB)
Załącznik_nr_5_oświadczenie_RIS.pdf (pdf, 98 KB)
Załącznik_nr_6_oświadczenie_powiązania_kapitałowe.pdf (pdf, 97 KB)
Załącznik_nr_7_preliminarz_kosztów.pdf (pdf, 106 KB)
Załącznik_nr_8_wzór_umowy.pdf (pdf, 206 KB)
Załącznik_nr_9_wykaz_usług.pdf (pdf, 89 KB)
Załącznik_nr_1_formularz_ofertowy.doc (doc, 495 KB)
Załącznik_nr_2_wykaz_narzędzi.doc (doc, 494 KB)
Załącznik_nr_3_wykaz_osób.doc (doc, 497 KB)
Załącznik_nr_4_program_szkolenia.doc (doc, 518 KB)
Załącznik_nr_5_oświadczenie_RIS.doc (doc, 487 KB)
Załącznik_nr_6_oświadczenie_powiązania_kapitałowe.doc (doc, 490 KB)
Załącznik_nr_7_preliminarz_kosztów.doc (doc, 504 KB)
Załącznik_nr_9_wykaz_usług.odt (odt, 473 KB)
180515 zmiana zapytania ofertowego szkolenie kucharz.pdf (pdf, 375 KB)