



Zapytanie ofertowe nr 3/2020/Szkolenie Zawodowe/OSPW/IIE
Prowadzone w trybie ZASADY KONKURENCYJNOŚCI

Wspólny Słownik Zamówień (kod CPV):

- 80500000-9 Usługi szkoleniowe
- 80510000-2- Usługi szkolenia specjalistycznego
- 80530000-8 - usługi szkolenia zawodowego
- 66512100-3 - ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków
- 55520000-1 - usługi dostarczania posiłków;
- 55300000-3 - usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
- 70220000-9 - usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne
- 39162100-6 - pomoce dydaktyczne

dotyczące przeprowadzenia szkolenia zawodowego pn. „**Kurs cukierniczy I i II stopnia**” dla 1 uczestnika projektu „Obudź się, pora wstać!” nr RPMP.09.01.02-12-0232/17 w zakresie uzyskania kwalifikacji do wykonywania zawodu na następujących stanowiskach: cukiernik. Projekt „Obudź się , pora wstać!” współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej i Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020.

I. ZAMAWIAJĄCY:

ProBiznes Marta Krawczyk, ul. Szpitalna 5, 32-300 Olkusz, NIP: 637 209 03 10

II. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW:

Paweł Krawczyk – koordynator, e-mail: p.krawczyk@probiznes.net.pl, tel: 730 036 561.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Niniejsze zapytanie ofertowe prowadzone jest zgodnie z zasadą efektywnego zarządzania finansami (zasada konkurencyjności) określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020. Procedura i realizacja stanowiące przedmiot niniejszego zapytania ofertowego są współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest:

1. Organizacja i przeprowadzenie szkolenia **Kurs cukierniczy I i II stopnia dla 1 Uczestnika projektu.**

Przedmiotem zapytania ofertowego jest wyłonienie Wykonawcy w zakresie organizacji i przeprowadzenia szkolenia pn. „**Kurs cukierniczy I i II stopnia**”, dla 1 uczestnika projektu – zgodnie z panującymi standardami. Wykonawca ma obowiązek zorganizowania szkolenia, dzięki któremu uczestnik zdobędzie wiedzę i umiejętności w zakresie kwalifikacji zawodowych dotyczących tematu szkolenia.

2. W ramach prowadzonego szkolenia Wykonawca zapewni:



Opracowanie indywidualnego planu szkolenia zgodnie z potrzebami uczestnika projektu, przeprowadzenie szkolenie zgodnie w/w opracowanym planem jak i zapewnienie pomieszczenia szkoleniowe(w przypadku osoby niepełnosprawnej zapewni sale dostosowane do potrzeb), prawidłowo oznakowane logotypami Unii Europejskiej oraz Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020 i spełniające bezpiecznej higieniczne warunki nauki, materiały szkoleniowe oznakowane logotypami Unii Europejskiej oraz Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020;

Materiały piśmiennicze i niezbędne pomoce dydaktyczne;

- ✓ Niezbędny sprzęt do należytej realizacji przedmiotu zamówienia tj maszyny, urządzenia, narzędzia, materiały wykorzystywane w pracy cukiernika.
- ✓ catering podczas szkolenia obejmującego całonocny dostęp do bufetu (kawa, herbata, woda gazowana, woda niegazowana w ilości nielimitowanej na uczestnika) ciepły posiłek (dwudaniowy obiad) oraz przekąski, w przypadku gdy szkolenie w danym dniu trwa dłużej niż 6 godzin zegarowych.
- ✓ Dopuszcza się możliwość realizowania szkolenia w weekendy.

3. Wykonawca zapewnia w ramach usługi:

- ✓ Zajęcia teoretyczne i praktyczne zgodnie z wymogami przepisów prawa i opracowanym planem szkolenia,
- ✓ Materiały dydaktyczne (skrypty, książki, przepisy, produkty)
- ✓ Materiały niezbędne do szkolenia praktycznego (np. mąka, drożdże, cukier itp.)
- ✓ Ubezpieczenie NNW podczas trwania szkolenia.

4. Oczekiwane rezultaty dotyczą wyposażenia uczestnika w wiedzę i praktyczne umiejętności m.in. z zakresu:

Wiedzy teoretycznej i praktycznej:

Zastosowanie tradycyjnych receptur w nowoczesnym cukiernictwie:

- ✓ Glazury lustrzane tzw. mirror glaze.
- ✓ Biszkopty suche i mokre.
- ✓ Tartoletki.
- ✓ Karmelizowanie orzechów.
- ✓ Torty mrożone- podstawy.
- ✓ Mono porcje – podstawy.
- ✓ Musy czekoladowe i owocowe.
- ✓ Agar- zastosowanie.
- ✓ Serniki na zimno i na ciepło.
- ✓ Toffi – płynne oraz krówka – zastosowanie.



- ✓ Bezy jako element dekoracyjny.
- ✓ Płysie w klasycznym jak i nowoczesnym wydaniu.
- ✓ Masło kakaowe – izolacje, zamszowanie, dekoracje.
- ✓ Klasyczne kremy cukiernicze.
- ✓ Czekolada – wstęp, temperowanie, zastosowanie i dekoracje.
- ✓ Czekolada- rozwinięcie pierwszego stopnia – temperowanie przez zasiew oraz tablerowanie czekolad o różnej zawartości tłuszczu w praktyce.
- ✓ Przygotowanie form do pralin- zasady.
- ✓ Masło kakaowe jako element dekoracyjny.
- ✓ Ganach'e.
- ✓ Obrączki z czekolady.
- ✓ Dyski z czekolady.
- ✓ Naked cake's .
- ✓ Ciastka i tartoletki wielosegmentowe.
- ✓ Makaroniki słone i słodkie.
- ✓ Desery talerzowe.
- ✓ Izomalt – dekoracje.
- ✓ Lody i sorbety.

5. Minimalna liczba godzin: **40h dydaktycznych** tj. po 45 minut każda godzina.

6. Wykonawca ma obowiązek wydania zaświadczeń o ukończeniu szkoleń oraz zaświadczeń, świadectw, certyfikatów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji zawodowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

7. Po rozstrzygnięciu firma, która wygrała zostanie zaproszona na podpisanie umowy do 30 dni od zakończenia postępowania. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do 7 dni od podpisania umowy przedstawić Zamawiającemu harmonogram zajęć. Harmonogram w szczególnych przypadkach może być zmieniany, ale Wykonawca musi o tym fakcie powiadomić najpóźniej 1 dzień przed zmianą.

8. Wykonawca zobowiązany będzie dokumentować przebieg szkolenia oraz jego efekty. W tym celu po zakończeniu szkolenia przekaże Zamawiającemu: listy obecności, dziennik zajęć, dokumentację szkoleniową (np. wyniki testów wraz ze skalą punktową), kopie certyfikatów, ankiet oceniających jakość i przydatność szkolenia, zaświadczeń o ukończeniu szkolenia i opinie o kursancie, testy pre/post.

9. Szkolenia powinny być realizowane w sposób zapewniający odpowiednią jakość wsparcia. Wykonawca może posiadać wpis do RIS oraz znak jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno – Szkoleniowych (MSUES), potwierdzający wysoką jakość szkoleń. W przypadku, gdy realizatorem szkolenia będzie podmiot nie posiadający znaku jakości MSUES (przy niespełnieniu warunku MSUES usługa będzie zgodna z wymogami z Załącznika 16 do Regulaminu Konkursu NR RPMP.09.01.02-IP.01-12-023/17 dostępnego na stronie: <http://www.rpo.malopolska.pl/skorzystaj/nabory/poddzialanie-9-1-2--aktywna-integracja---projekty-konkursowe---rpmp-09-01-02-ip-01-12-023-17> , usługi szkoleniowe w ramach projektu muszą spełniać poniższe minimalne wymagania jakościowe.:



- a) Szkolenie dopasowane do potrzeb i poziomu uczestników – obowiązkowe jest zbadanie wyjściowego poziomu kompetencji rozwijanych w trakcie szkolenia i dostosowanie do nich programu szkoleniowego oraz wykorzystanych metod.
- b) Program szkoleniowy opisany w języku efektów uczenia się.
- c) Materiały szkoleniowe muszą zawierać podsumowanie treści szkolenia i odwołania do źródeł wiedzy, na której zostało ono oparte, z poszanowaniem praw autorskich.
- d) Podczas szkolenia wykorzystywane muszą być różnorodne, angażujące uczestnika metody kształcenia oraz środki i materiały dydaktyczne, dostosowane do specyfiki i sytuacji osób uczących się. Metody te są adekwatne do deklarowanych rezultatów, treści szkolenia oraz specyfiki grupy.
- e) Dokumentacja szkoleniowa musi obejmować: raporty podsumowujące ocenę efektów uczenia się; program szkolenia (z uwzględnieniem tematów zajęć, harmonogramem wraz z wymiarem czasowym, metody szkoleniowe); materiały szkoleniowe; listy obecności.
- f) Trenerzy prowadzący szkolenie muszą posiadać łącznie: wykształcenie wyższe/zawodowe lub inne certyfikaty/zaświadczenia umożliwiające przeprowadzenie danego szkolenia; min. 2 -letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z tematyki: cukiernictwa lub posiada udokumentowane przeprowadzenie min. 560 h szkoleń z tego zakresu
- g) Szkolenie odbędzie się w warunkach zapewniających komfort uczenia się, sale szkoleniowe spełniające warunki BHP oraz odpowiadające potrzebom grupy docelowej, zwłaszcza w przypadku udziału osób niepełnosprawnych.
- h) Harmonogram czasowy szkolenia spełnia następujące wymagania: czas trwania jednego modułu/zjazdu nie przekracza 5 następujących po sobie dni; czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia; w trakcie zajęć zaplanowane są regularne przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 minut na 2 godziny zegarowe; w trakcie zajęć trwających dłużej niż 6 godzin zegarowych zaplanowana jest jedna przerwa jedna przerwa trwająca min 45 minut. Dopuszczalna jest realizacja szkolenia niespełniającego części ww. warunków, o ile jest to uzasadnione specyficzną formą pracy wynikającą z przyjętych celów i metod kształcenia.
- i) Instytucja szkoleniowa zawrze pisemną umowę na realizację szkolenia, uwzględniającą m.in. informację o możliwości reklamacji dotyczącej sytuacji, w których szkolenie nie spełniło oczekiwań odbiorców. Informacja ta przekazywana będzie również uczestnikom szkolenia.
- j) Program nauczania jest zgodny z obowiązującymi podstawami programowymi oraz standardami kształcenia określonymi przez właściwych ministrów (jeśli dotyczy).
- k) W przypadku szkoleń, w których jest to wymagane instytucja szkoleniowa posiada aktualne akredytacje, licencje lub certyfikaty.
- l) Zapewni ubezpieczenie NNW podczas szkolenia.



3. MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

a) Planowane miejsce realizacji zajęć: **Kraków lub miejscowość oddalona od Olkusza max. 40 km z dogodnym dojazdem komunikacją zbiorową.**

b) Planowany termin realizacji zamówienia: **maj-czerwiec 2020r.**

c) Harmonogram będzie ustalany z Wykonawcą na 7 dni przed realizacją.

4. MINIMALNE WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIENIA

1. O udzielanie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy:

a) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności:

- Wykonawca posiada wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych prowadzonego przez wojewódzki urząd pracy. Weryfikacja na podstawie informacji zawartej na platformie WUP-u.

b) Posiadają osoby zdolne do wykonania zamówienia: Trenerzy prowadzący szkolenie muszą posiadać (każda z osób łącznie):

- Wykształcenie wyższe/zawodowe lub inne certyfikaty/zaświadczenia umożliwiające przeprowadzenie danego szkolenia.
- Doświadczenie umożliwiające przeprowadzenie danego szkolenia, przy czym minimalne doświadczenie zawodowe w danej dziedzinie nie jest krótsze niż 2 lata lub posiada udokumentowane przeprowadzenie min. 560 h szkoleń
- Kompetencje społeczne i metodyczne związane z kształceniem osób dorosłych.

c) Posiadają wiedzę i doświadczenie w realizacji min. 2 podobnych szkoleń (w okresie 3 lat od dnia, w którym upływa termin na składanie ofert). Weryfikacja na podstawie oświadczenie.

d) Spełniają dodatkowe warunki: Wykonawca posiada znak jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno – Szkoleniowych (MSUES), potwierdzający wysoką jakość szkoleń. W przypadku gdy realizatorem szkolenia będzie przedmiot nie posiadający znaku jakości MSUES, usługi szkoleniowe w ramach projektu będą spełniać powyżej punkt IV podpunkt 9 określone minimalne wymagania jakościowe.

d) Nie są powiązani z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy (Paweł Krawczyk) a wykonawcą - osobowo lub kapitałowo – należy przedłożyć oświadczenie.

5. WYKLUCZENIE WYKONAWCY

Zamawiający nie może udzielić zamówienia podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym



lub osobami upoważnionymi do zaciągnięcia zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy (Paweł Krawczyk), 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, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
- c. Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d. Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

6. KRYTERIA WYBORU OFERTY (wspólne dla każdej z części)

W przedmiotowym postępowaniu przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zastosuje następujące kryteria: **najniższa cena - waga 100% (max 100 punktów)**.

1. Opis sposobu wyliczenia poszczególnych elementów składowych oferty:

Cenę brutto (całkowitą) za wykonanie zamówienia należy podać w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, tzn. cena powinna zawierać podatek VAT. Cena powinna obejmować całkowity koszt realizacji jednej części zamówienia objętego zapytaniem ofertowym.

Punkty przyznawane za kryterium cena będą liczone wg następującego wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_0) \times 100$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana danej ofercie,

C_{\min} – najniższa cena spośród ważnych ofert,

C_0 – cena obliczona badanej oferty.

2. Na podstawie przyznanych punktów zamawiający utworzy listę rankingową Wykonawcy. Każdemu wskazanemu w ofercie Wykonawcy zostanie przypisana liczba punktów w ramach kryterium cena. Z listy rankingowej zostanie wyłoniony Wykonawca, którzy otrzymają największą łączną liczbę punktów. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana będzie wezwani do podpisania umowy. Warunkiem podpisania umowy z Wykonawcą będzie przedłożenie podpisanego oświadczenia przez Wykonawcę o braku prawomocnego skazania za przestępstwa przeciwko mieniu, przeciwko obrotowi gospodarczemu, przeciwko działalności instytucji państwowych oraz samorządu terytorialnego, przeciwko wiarygodności dokumentów za przestępstwo skarbowe. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od ostatecznego terminu składania ofert. Wykonawca składający ofertę



oświadcza, że zapoznał się z treścią załączonego wzoru umowy i nie wnosi do jej treści żadnych uwag i w pełni go akceptuje.

7. ODRZUCENIE OFERTY

1. W niniejszym postępowaniu zostanie odrzucona oferta Wykonawcy, który:

- a. złoży ofertę niezgodną z treścią niniejszego zapytania ofertowego;
- b. złoży ofertę niekompletną, tj. nie zawierającą oświadczeń i dokumentów wymaganych w niniejszym postępowaniu;
- c. przedstawi nieprawdziwe informacje;
- d. nie spełnia warunków udziału w postępowaniu. złożono w innym czasie niż określonym w zapytaniu.
- e. jest powiązany zgodnie z pkt. 5 dot. wykluczenia.

2. Zamawiający zastrzega możliwość wykluczenia Wykonawcy z powodu zaproponowania rażąco niskiej ceny za realizację przedmiotu zamówienia. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwraca się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Zamawiający, oceniając wyjaśnienia, bierze pod uwagę obiektywne czynniki. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień, nie złoży ich w wyznaczonym do tego terminie lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy.

3. W związku z wykluczeniem Wykonawcy lub odrzucenia oferty Wykonawcy nie przysługują środki ochrony prawnej.

8. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY, MIEJSCE I TERMIN DOSTARCZENIA OFERTY, DODATKOWE INFORMACJE

1. Wykonawca ma obowiązek dołączenia do oferty:

- a) Formularz oferty stanowiący załącznik do niniejszego pisma
- b) Skan wpisu, wydruk informacji z RIS lub oświadczenia o numerze w rejestrze
- c) Oświadczenie o bezstronności i niezależności Wykonawcy

2. Płatność za realizację przedmiotu zamówienia nastąpi z dołu najpóźniej w terminie 30 dni od dnia przedłożenia przez Wykonawcę i zaakceptowanego przez Zamawiającego faktury VAT/rachunku oraz dostarczeniu i zaakceptowaniu wszystkich dokumentów potwierdzających wykonanie niniejszej umowy. Strony ustalają, że okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.



3. Zamawiający zastrzega, iż wynagrodzenie wypłacane będzie pod warunkiem posiadania środków finansowych, przekazanych przez Instytucję Pośredniczącą na rachunek bankowy projektu. W sytuacji opóźnień w przekazaniu transz dotacji przez Instytucję Pośredniczącą, wypłata wynagrodzenia nastąpi niezwłocznie po wptynięciu środków z kolejnej transzy. W przypadku, o którym mowa Wykonawcy nie przysługują odsetki z tytułu opóźnienia w zapłacie.

4. Wykonawca składa ofertę w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

5. Złożona oferta powinna zostać sporządzona w języku polskim czytelną techniką. Wszystkie strony oferty powinny zostać trwale spięte, zaś oferta podpisana i parafowana przez Wykonawcę.

6. Oferty prosimy złożyć wyłącznie na formularzu i dostarczyć w terminie **20.05.2020- 28.05.2020r. do godziny 15:30** (decyduje data i godzina wpływu do biura projektu Zamawiającego):

a) drogą elektroniczną: biuro@probiznes.net.pl

b) W przypadku wyboru oferty nadesłanej drogą elektroniczną, Wykonawca winien jest dostarczyć oryginał oferty wraz z załącznikami, w terminie do 3 dni roboczych od momentu uzyskania informacji potwierdzającej jej wybór. Oferta nadesłana drogą elektroniczną powinna być zakodowana, a hasło dostępu powinno zostać przesłane dnia: 28.05.2020r.. po godzinie 15.30 odrębnym mailem

c) osobiście, przesyłką pocztową lub kurierem

W przypadku składania oferty w wersji papierowej oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną, zamknięta w kopercie, która powinna być zaadresowana w następujący sposób:

ProBiznes Marta Krawczyk, ul. Szpitalna 5, 32-300 Olkusz

(z dopiskiem na kopercie: „zapytanie ofertowe nr 3/2020/Szkolenie Zawodowe/OSPW/IIIE w projekcie „Obudź się, pora wstać!”)

7. Koszty przygotowania oraz dostarczenia oferty ponosi Wykonawca.

8. Brak odpowiedzi na złożoną ofertę nie stanowi zawarcia umowy.

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny.

10. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcą, który złoży ważną najkorzystniejszą ofertę w przypadku, gdy cena tej oferty przekracza budżet projektu, którym dysponuje Zamawiający. W przypadku, gdy negocjacje w zakresie wskazanym w zdaniu poprzednim nie przyniosą efektu, Zamawiający unieważni postępowanie w części, której dotyczy ta oferta.

9. UWAGI KOŃCOWE

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni od otwarcia ofert.

2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.



3. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia w toku badania i oceny ofert wiarygodności przedstawionych przez Wykonawców dokumentów, oświadczeń i informacji.
4. Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego zapytania ofertowego. W tej sytuacji Wykonawcy zostaną poinformowani o nowym terminie składania ofert. Wykonawcy zostaną powiadomieni o dokonanej zmianie treści zapytania ofertowego.
5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w tekście przystanej oferty oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Wykonawcę.
7. Jeżeli wystąpią istotne zmiany okoliczności powodujące, że wykonanie zamówienia staje się niewykonalne lub zmieniły się warunki realizacji zamówienia, wówczas Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od zawarcia umowy, bądź unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia.
8. Niniejsze postępowanie ofertowe nie jest prowadzone w oparciu o przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.
9. Zamawiający powiadomi niezwłocznie o wynikach rozstrzygnięcia zapytania wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.

Sporządził: Paweł Krawczyk

Zapytanie obowiązuje od: 20.05.2020r.



Załącznik 1 – Wzór oferty.

Nazwa i adres Oferenta:

NIP: _____

Tel.: _____

Mail: _____

Formularz ofertowy

Odpowiadając na zapytanie ofertowe przeprowadzane w **trybie konkurencyjności**, o numerze **3/2020/Szkolenie Zawodowe/OSPW/II** dotyczące usług organizacji szkolenia: Kurs cukierniczy I i II stopnia" w ramach projektu pt.: "Obudź się, pora wstać!" współfinansowanym ze środków Unii Europejskiej i Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 - 2020 zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu oświadczam, że oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w **pełnym zakresie**, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia za cenę:

Dane wykonawcy:	
Nazwa wykonawcy:	
Adres siedziby:	
NIP:	
Telefon:/ Mail:	
Proponowana cena brutto za przeprowadzenie szkolenia : Kurs cukierniczy I i II stopnia wraz ubezpieczeniem NNW dla 1 osoby:	

Znana mi jest treść Zapytania Ofertowego nr **3/2020/Szkolenie Zawodowe/OSPW/II** i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nim zawarte.

W przypadku przyznania zamówienia, zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych.

W przypadku wyboru mojej oferty, zobowiązuję się dostarczyć:

1. Wykaz pracowników delegowanych do realizacji ww. oferty poświadczający ich doświadczenie oraz kompetencje.

Data i podpis Oferenta:

--



Załącznik nr 2

Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych pomiędzy Oferentem a Zamawiającym

Świadomy odpowiedzialności za składanie oświadczeń niezgodnych z prawdą, oświadczam, że pomiędzy: firmą, którą reprezentuję):

a **Zamawiającym** tj. firmą **ProBiznes Marta Krawczyk** nie istnieją powiązania kapitałowe lub osobowe rozumiane jako: 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 (Paweł Krawczyk) a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadania co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- c) pełnienia funkcji członka organu nadzoru lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Data i podpis Oferenta:



Załącznik nr 3

Oświadczenia Oferenta

Świadomy odpowiedzialności za składanie oświadczeń niezgodnych z prawdą, oświadczam, że firma, którą reprezentuję:

- o Posiada uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności w zakresie szkoleń z tematyki **Kurs cukierniczy I i II stopnia**, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
- o Posiada wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych i załącza kopię wpisu do oświadczenia.
- o Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia;
- o Posiada niezbędny potencjał techniczny do wykonania zamówienia;
- o Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- o Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych moich oraz współpracowników w związku z prowadzonym postępowaniem.
- o Dysponuje potencjałem osobowym odpowiednim do wykonywania przedmiotowego zamówienia, a do realizacji usługi firma deleguje Trenera, który posiada min. 2 -letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z tematyki: **Kurs cukierniczy I i II stopnia** lub posiada udokumentowane przeprowadzenie min. 560 h szkoleń z tego zakresu.

Data i podpis Oferenta: