



Zapytanie ofertowe nr 1/2019/Szkolenia Zawodowe/OSPW/IIIE

prowadzone w trybie KONKURENCYJNOŚCI

Wspólny Słownik Zamówień (kod CPV):

- 80500000-9 Usługi szkoleniowe
- 80510000-2- Usługi szkolenia specjalistycznego
- 80530000-8 - usługi szkolenia zawodowego
- 55520000-1 - usługi dostarczania posiłków;
- 55300000-3 - usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

dotyczące usług szkolenia zawodowego realizowanego w ramach projektu „Obudź się, pora wstać” nr RPMP.09.01.02-12-0232/17 w zakresie uzyskania kwalifikacji do wykonywania zawodu na stanowisku:

1. **Pracownik gastronomiczny** dla 2 Uczestników Projektu.

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: 32 706 56 76 \ wewnętrzny 3.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Niniejsze zapytanie ofertowe prowadzone jest zgodnie z zasadą efektywnego zarządzania finansami 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 szkolenie:

1. **Pracownik gastronomiczny** dla 2 Uczestników Projektu

a) przeprowadzenie ok. **60 godzinnego (1h - 45 minut)** szkolenia zawodowego zakończonego walidacją i egzaminem oraz wydaniem certyfikatu nadającego kwalifikacje w zakresie kursu: Pracownik gastronomiczny dla 2 Uczestników Projektu „Obudź się, pora wstać”, zgodnie z programem stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego.

Program szkolenia będzie modyfikowany w zależności od potrzeb Uczestników Projektu zdiagnozowanych podczas wstępnej analizy dokonanej przed rozpoczęciem szkolenia przez wykonawcę.

b)Objęcie uczestników szkolenia w trakcie jego trwania ubezpieczeniem NNW.



c) Zapewnienia Uczestnikom szkoleń cateringu (obiad dwudaniowy składający się z zupy i drugiego dania i napoju tj. kompot/sok/woda) i przerwy kawowej w skład przerwy: kawa, herbata, woda mineralna, ciastka (lub ciasto), cukier, mleko, cytryna – w ilości nie limitowanej na uczestnika, jeżeli dzienna ilość godzin lekcyjnych szkolenia jest równa lub większa niż 6; przerwy kawowej (o składzie jak powyżej) – w przypadku, gdy dzienna ilość godzin szkolenia jest równa lub większa niż 4 jedn. Lekcyjne (45 minut).

Szkolenie powinno być zakończone nabyciem przez uczestnika Projektu kwalifikacji do wykonywania pracy na stanowisku związanym z pracą w gastronomii: pomoc kuchenna, kucharz oraz zawody pokrewne określone w załączniku nr 16 do Regulaminu Konkursu nr RPMP.09.01.02-IP.01-12-023/17.

4. Warunki organizacyjne szkoleń:

a) Wykonawca będzie zobowiązany do przeprowadzenia wstępnej analizy potrzeb Uczestników Projektu i dostosowania programu szkoleń do ich potrzeb i możliwości.

b) Wykonawca, zobowiązany będzie do zapewnienia uczestnikom szkoleń odpowiednich warunków lokalowych. Zajęcia powinny być prowadzone w salach dydaktycznych wyposażonych w odpowiednie oprzyrządowanie techniczne, środki audiowizualne, rzutnik, tablicę naścienną lub informacyjną, meblowanie (krzesła, stoły) umożliwiające aranżację przestrzeni w sposób odpowiedni do specyfiki szkolenia. Sala do zajęć praktycznych powinna być wyposażona w sprzęt gastronomiczny oraz spełniać wymagania sanitarno-epidemiologiczne. W przypadku udziału osoby z niepełnosprawnością ruchową Wykonawca udostępni sale dostosowane do ich potrzeb.

c) Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić Uczestnikom kursu materiały dydaktyczne i szkoleniowe związane z tematyką szkolenia, składające się z co najmniej 40 stron A4 wydrukowane w pełnym kolorze 4+4 oraz trwale spięte (zbindowane, sklejone).

d) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony zdrowia na etapie realizacji zamówienia.

e) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić szczegółową dokumentację prowadzonych zajęć, w tym dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin i tematy zrealizowanych zajęć, rejestry wydawanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu oraz sporządzi arkusze przebiegu egzaminów wewnętrznych: teoretycznego i praktycznego, certyfikat ukończenia kursu.

f) Oznaczenia wszelkiej dokumentacji, miejsca prowadzenia zajęć związanego z realizacją szkolenia zgodnie z obowiązującymi wytycznymi w zakresie realizacji projektów w ramach RPO WM 2014 – 2020,

5. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca prowadził szkolenie zgodnie z właściwymi przepisami prawa dotyczącymi organizacji szkoleń będących przedmiotem zamówienia, w tym m.in. praw autorskich.

7. Poinformowanie uczestników o finansowaniu szkolenia (EFS)

6. Charakterystyka grupy docelowej:

Grupą docelową projektu są osoby, które przynależą przynajmniej do jednej z wymienionych poniżej grup:

a) osoba lub rodzina zagrożona ubóstwem lub wykluczeniem społecznym doświadczająca wielokrotnego wykluczenia społecznego rozumianego jako wykluczenia z powodu więcej niż jednej przestanki.

b) osoba o umiarkowanym lub znacznym stopniu niepełnosprawności.

c) osoba z niepełnosprawnością sprzężoną oraz osoba z zaburzeniami psychicznymi w tym z niepełnosprawnością intelektualną i osoby z całościowymi zaburzeniami rozwojowymi.

d) osoba korzystająca z Programu Operacyjnego Pomoc Żywieniowa.

e) osoba lub rodzina lub środowisko zagrożone ubóstwem lub wykluczeniem społecznym w związku z rewitalizacją obszarów zdegradowanych.

Celem projektu jest aktywizacja zawodowa i społeczna ww. grupy poprzez proces aktywnego włączenia.



V. WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPORZĄDZENIA OFERTY

1. Oferta musi zostać przygotowana na wzorze stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego i powinna zawierać całkowitą cenę za organizację szkolenia: Pracownik gastronomiczny -wraz z kosztem egzaminu zewnętrznego i ubezpieczeniem NNW, podaną dla 2 osób.
2. Komplet oferty składa się z poprawie uzupełnionych załączników tj. oferty - załącznik nr 1, oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym – załącznik nr 2, oświadczenie o spełnieniu istotnych warunków zamówienia – załącznik nr 3.
3. Prognozowana ilość Uczestników Projektu kwalifikujących się do objęcia szkoleniem **Pracownik gastronomiczny 2 osoby.**

Szkolenia zakończą się egzaminami zewnętrznymi potwierdzającymi nabycie przez Uczestników kursu kwalifikacji w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami dotyczącymi przeprowadzania egzaminów kwalifikacyjnych oraz załącznikiem nr 16 do regulaminu konkursu nr RPMP.09.01.02-IP.01-12-023/17

4. Kursanci mogą przystąpić do egzaminu jako uczestnicy kursu otwartego organizowanego przez wykonawcę.
5. Podana cena za organizację szkoleń zawodowych wraz z ubezpieczeniem NNW i egzaminem powinna być całkowitą kwotą brutto.

VI. KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. Kryterium 1 – Cena ofertowa – 100 %

Oferta z najniższą zaoferowaną ceną brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia otrzyma 100 pkt. Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:
najniższa cena brutto

$C = (C_{min} / C_o) \times 100$ gdzie:

C- liczba punktów przyznana danej ofercie,

C min – najniższa cena spośród ważnych ofert,

C_o – cena badanej oferty

2. Ocenie wskazanej w pkt. 1 poddane zostaną tylko oferty spełniające kryteria formalne kryteria dostępu.
3. Zamawiający ma prawo wezwać oferenta do wyjaśnień w sprawie złożonej przez niego oferty lub uzupełnienia braków formalnych (np. brak załącznika lub załączników do złożonej oferty).
4. Z tytułu odrzucenia oferty, oferentom nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
5. Proces oceny zostanie dokonany przez powołaną przez Zamawiającego Komisję ,w skład której wchodzić będą: Beneficjent projektu– Pan Marta Krawczyk oraz Koordynator projektu – Paweł Krawczyk
6. Posiedzenie Komisji odbędzie się po zakończeniu naboru ofert.
7. Ocena przeprowadzona przez Komisję ma charakter ostateczny i Oferentom nie przysługuje prawo odwołania od wydanej przez Komisję decyzji.
8. Informacja o wynikach oceny zostanie umieszczona na stronie Beneficjenta: portalu <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.
9. Zamawiający ma prawo do unieważnienia postępowania, jeżeli wystąpią następujące okoliczności:
 - a)Wszystkie oferty, które wpłynęły w danym postępowaniu były wadliwe i nie można usunąć ich wad.
 - b)W toku postępowania ujawniono niemożliwą do usunięcia wadę postępowania uniemożliwiającą zawarcie zgodnej z Projektem umowy.
 - c)Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie przedmiotu zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć.



d)Cena najkorzystniejszej oferty, lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający przeznaczył na sfinansowanie zamówienia zgodnie z niniejszym zapytaniem (w sytuacji kiedy Zamawiający nie jest w stanie zwiększyć kwoty przeznaczonej na realizację zamówienia).

e)Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania bez podania przyczyny na każdym etapie jego realizacji. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

VII. WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Zamawiający nie może udzielić zamówienia podmiotom powiązanim z nim 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 (Paweł Krawczyk) a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadania co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- pełnienia funkcji członka organu nadzoru lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- 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.

Na potwierdzenie w/w braku powiązania oferent składa oświadczenie stanowiące załącznik nr 2 i nr 3 do niniejszego zapytania.

VIII. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1.Przedmiot zamówienia realizowany będzie w okresie od marca 2019 r. do maja 2019r: - termin może ulec przesunięciu zgodnie z przebiegiem rekrutacji oraz potrzebami zamawiającego.

2.Przedmiot zamówienia może zostać zwiększony o 100%.

3.Miejsce realizacji wsparcia: **Olkusz lub miejsce oddalone max. 20 km od Olkusza.**

IX.WYMAGANIA WOBEC SKŁADAJĄCEGO OFERTE:

- Oferenci muszą posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
- Oferenci muszą posiadać wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych. Weryfikacja będzie następowała na podstawie załączonej kopii wpisu.
- Oferenci posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia;
- Oferenci posiadają niezbędny potencjał techniczny do wykonania zamówienia;
- Oferenci znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- Oferenci dysponują potencjałem osobowym odpowiednim do wykonywania przedmiotowego zamówienia, w tym: Oferent ubiegający się o przyznanie zamówienia musi dysponować odpowiednio przeszkoloną kadrą. Do realizacji usługi firma deleguje Trenera, który posiada min. 2-letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z tematyki pracownik gastronomiczny lub posiada udokumentowane przeprowadzenie min. 560 h szkoleń z zakresu: Pracownik gastronomiczny;
- Zamawiający jest zobowiązany do oznakowania sali w której odbywać się będą sesje w ramach projektu: „Obudź się, pora wstać!”, wizualizacji zgodnie z wymogami projektu.

X. WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPORZĄDZENIA OFERTY

- Oferta musi zostać przygotowana na wzorze stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego i powinna zawierać całkowitą cenę za organizację szkolenia:



- Pracownik gastronomiczny wraz z kosztem egzaminu zewnętrznego i ubezpieczeniem NNW, materiałów szkoleniowych oraz cateringu podaną dla 2 osób.
2. Komplet oferty składa się z poprawie uzupełnionych załączników tj. oferty - załącznik nr 1, oświadczenia o brak powiązań osobowych i kapitałowych pomiędzy Zamawiającym a Oferentem – załącznik nr 2, oświadczenia o spełnieniu istotnych warunków zamówienia – załącznik nr 3.
 3. Prognozowana ilość Uczestników Projektu kwalifikujących się do objęcia szkoleniem: Pracownik gastronomiczny: 2 osoby; liczba ta może ulec zwiększeniu/zmniejszeniu.
 4. Szkolenia zakończą się egzaminami zewnętrznymi potwierdzającymi nabycie przez Uczestników kursów kwalifikacji w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami dotyczącymi przeprowadzania egzaminów kwalifikacyjnych oraz załącznikiem nr 16 do regulaminu konkursu nr RPMP.09.01.02-IP.01-12-023/17
 5. Kursanci mogą przystąpić do egzaminu jako uczestnicy kursu otwartego organizowanego przez wykonawcę.
 6. Całkowita ilość godzin szkolenia nadającego uprawnienie w zakresie:
Pracownik gastronomiczny – min. 60 godzin dydaktycznych.
Przy czym 1h dydaktyczna to 45 minut.
 7. Podana cena za organizację szkolenia wraz z ubezpieczeniem NNW, egzaminem, materiałami szkoleniowymi oraz cateringiem powinna być całkowitą kwotą brutto.

XI. FORMA TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

Prosimy o złożenie oferty wyłącznie na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania w terminie od: **26.02.2019r. do dnia 06.03.2019 roku, do godz. 15.30**,

- a) w siedzibie Biura Projektu Zamawiającego : ProBiznes Marta Krawczyk, ul. Szpitalna 5, 32 – 300 Olkusz, drogą pocztową, przesyłką kurierską, osobiście
- b) drogą elektroniczną na adres: p.krawczyk@probiznes.net.pl
- c) 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: **06.03.2019** o godzinie 15.30 – tej odrębnym mailem.
- d) 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

Biuro Projektu: „Obudź się pora wstać!”

ul. Szpitalna 5, 32-300 Olkusz

z dopiskiem: **Zapytanie ofertowe nr 1/2019/Szkolenia Zawodowe/OSPW/II**

Sporządził: Paweł Krawczyk

Zapytanie obowiązuje od:



Załącznik 1 – Wzór oferty.

Nazwa i adres Oferenta:

NIP: _____

Tel.: _____

Mail: _____

Formularz ofertowy

Odpowiadając na zapytanie ofertowe przeprowadzane w **trybie konkurencyjności**, o numerze **1/2019/Szkolenie Zawodowe/OSPW/IIE** dotyczące usług organizacji szkolenia:

Pracownik gastronomiczny;

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/ w zakresie częściowym***, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia za cenę:

Dane wykonawcy:	
Nazwa wykonawcy:	
Adres siedziby:	
NIP:	
Telefon:/ Mail:	
Proponowana cena brutto za przeprowadzenie szkolenia : Pracownik gastronomiczny wraz egzaminem zewnętrznym i ubezpieczeniem NNW dla 2 Uczestników Projektu (przy założeniu że będą 2 osoby):	

Znana mi jest treść Zapytania Ofertowego nr **1/2019/Szkolenie Zawodowe/OSPW/IIE** 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 .

W przypadku wyboru mojej oferty, zobowiązuję się dostarczyć:

1. Wykaz pracowników delegowanych do realizacji ww. oferty poświadczający ich doświadczenie oraz kompetencje.
2. Potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię wpisu do Rejestru Instytucji Szkoleniowych.



Data i podpis Oferenta:

*niewłaściwe skreślić

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:

- Posiada uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności w zakresie szkoleń z tematyki: pracownik gastronomiczny, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień; - jeśli dotyczy składanej oferty w tej części.
- Posiada wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych i załącza kopię wpisu do oświadczenia.
- Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia;
- Posiada niezbędny potencjał techniczny do wykonania zamówienia;
- Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- 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*:
 - a) Pracownik gastronomicznylub posiada udokumentowane przeprowadzenie min. 560 h szkoleń z zakresu**:
 - a) Pracownik gastronomiczny

Data i podpis Oferenta:

*proszę podkreślić tematykę, której dotyczy treść oświadczenia
**proszę podkreślić zakres, którego dotyczy treść oświadczenia



Załącznik 4

Przykładowy program szkolenia: Pracownik gastronomiczny- ok 60 h dydaktycznych

Część teoretyczna

Wprowadzenie w zagadnienia związane z gastronomią

1. Praca na kuchni
2. Prawidłowy FOOD COST
3. Dbanie o jakość produkcji
4. Higiena i ochrona zdrowia
5. Praca zespołowa na kuchni, delegowanie zadań
6. Zasady żywienia

Część praktyczna

Praktyczne wykorzystanie technik kulinarnych:

1. Przygotowywanie dań- ćwiczenia praktyczne
2. Sztuka podawania i dekoracji- ćwiczenia praktyczne
3. Dania główne- ćwiczenia praktyczne
4. Desery- ćwiczenia praktyczne
5. Techniki sporządzania dań podstawowych- ćwiczenia praktyczne
6. Przystawki- ćwiczenia praktyczne