Jędrzejów, 12.07.2017r.

# Zaproszenie do składania ofert w prowadzonym zgodnie z zasadą konkurencyjności postępowaniu na organizację i przeprowadzenie kursu kelnerskiego podnoszącego umiejętności praktyczne i kompetencje zawodowe uczestników projektu pn. „Teoria i praktyka szansą na lepsze jutro” nr RPSW.08.05.01-26-0022/16 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

1. **Zamawiający**

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Ziemia Jędrzejowska – GRYF”  
z siedzibą ul. Armii Krajowej 9, 28-300 Jędrzejów  
tel. +48 (41) 386 41 14   
fax: +48 (41) 386 41 14  
e-mail: [lgdjedrzejow@onet.eu](mailto:lgdjedrzejow@onet.eu)  
www.lgdjedrzejow.pl

Osoba upoważniona przez Zamawiającego do bieżących kontaktów, w tym udzielania odpowiedzi na zapytania Wykonawców:

Urszula Jankowska– Kierownik Projektu

e-mail: u.jankowska@lgdjedrzejow.pl

tel.: +48 509 445 256

1. **Postanowienia ogólne**

# W związku z realizowanym projektem pn. „Teoria i praktyka szansą na lepsze jutro” nr RPSW.08.05.01-26-0022/16 w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Oś Priorytetowa 8. Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo dla Poddziałanie 8.5.1 Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Ziemia Jędrzejowska – GRYF” zaprasza do złożenia oferty na  przeprowadzenie kursu zawodowego.

* + - 1. Zamówienie obejmuje przeprowadzenie *„Kursu kelnerskiego”*, w zakresie przedstawionym w punkcie III oraz zgodnie z punktami IV-V niniejszego zapytania ofertowego, w trybie zasady konkurencyjności.
      2. Sposób upublicznienia zapytania ofertowego:
* strona internetowa: https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/
* strona internetowa Zamawiającego: www.lgdjedrzejow.pl
  + - 1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany treści niniejszego zapytania ofertowego oraz unieważnienie postępowania ofertowego.

1. **Opis przedmiotu zamówienia**
2. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie:

„Kursu kelnerskiego” dla 4 grup uczestników.

1. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) – kody CPV:   
   80530000-8 Usługa szkolenia zawodowego.
2. Miejsce realizacji kursu:   
   województwo świętokrzyskie, powiat jędrzejowski, miejscowość Jędrzejów,   
   poczta 28-300 Jędrzejów, ul. Okrzei 63, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. gen. Stefana Roweckiego "Grota" w Jędrzejowie
3. Czas trwania kursu: 30 h
4. Planowany termin realizacji przedmiotu zamówienia:   
   planowane rozpoczęcie kursu od dnia 24 lipca 2017 r., planowane zakończenie realizacji umowy do dnia 05 lipca 2018r.
5. Założenia:
6. Celem kształcenia jest teoretyczne i praktyczne podniesienie umiejętności uczestników kursu w zawodzie kelnera (kod 513101), który został ujęty w klasyfikacji zawodów i specjalności wprowadzonej rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 roku Dz. U. poz. 1145.
7. Kursem objętych zostanie 64 osoby – uczniowie klas I, II i II Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. gen. Stefana Roweckiego "Grota" w Jędrzejowie.
8. Program kursu podnoszącego kompetencje powinien być opracowany przez Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
9. Liczba godzin kursu dla każdej osoby szkolonej: 30 h
10. Każdy uczestnik kursu, który pozytywnie zda egzamin końcowy, otrzyma certyfikat w języku polskim i języku angielskim.
11. Do obowiązków Wykonawcy należy:
    1. przygotowanie i przekazanie Zamawiającemu materiałów szkoleniowych w formie elektronicznej i papierowej;
    2. przygotowanie i przekazanie (za potwierdzeniem odbioru) Uczestnikom projektu materiałów szkoleniowych w formie papierowej w pierwszym dniu kursu;
    3. odpowiedniego oznaczenia wszystkich dokumentów bezpośrednio związanych z realizacją usługi, poprzez zamieszczenie na zaświadczeniach oraz materiałach dydaktycznych, podręcznikach, pomocach naukowych itp. logo zgodnie z aktualnymi wytycznymi
    4. opracowanie i przeprowadzenie diagnozy początkowej i końcowej poziomu umiejętności uczniów zakwalifikowanych do projektu. Fakt nabycia kompetencji będzie weryfikowany w ramach następujących etapów: ETAP I – Zakres - zdefiniowanie grupy docelowej do objęcia wsparciem oraz wybranie obszaru interwencji EFS, który będzie poddany ocenie, ETAP II – Wzorzec – zdefiniowanie standardu wymagań, tj. efektów uczenia się, które osiągną uczestnicy w wyniku przeprowadzonych działań projektowych, ETAP III – Ocena – przeprowadzenie weryfikacji na podstawie opracowanych kryteriów oceny po zakończeniu wsparcia udzielanego danej osobie, ETAP IV – Porównanie – porównanie uzyskanych wyników etapu III (ocena) z przyjętymi wymaganiami (określonymi na etapie II efektami uczenia się) po zakończeniu wsparcia udzielanego danej osobie.
    5. przeprowadzenie kursu zgodnie z harmonogramem ustalonym z Zamawiającym;
    6. przeprowadzenia egzaminu wewnętrznego dla uczestników na zakończenie kursu;
    7. sporządzenia i przekazania do wypełnienia każdemu uczestnikowi kursu ankiety ewaluacyjnej kursu zawodowego oraz dokonana zbiorczej analizy ankiet i dostarczenia je Zamawiającemu (wraz z Raportem z realizacji kursu),
    8. wystawienie certyfikatów o ukończeniu kursu w języku polskim i języku angielskim zawierających logotypy unijne wraz z przekazaniem ich Uczestnikom projektu (zawierające opis programu kursu, ilość godzin kursu, w rozbiciu na poszczególne zagadnienia);
    9. przedłoży Zamawiającemu (po zakończeniu kursu) Raport z realizacji kursu zawierający:

* opis stopnia osiągnięcia zakładanych celów kursu i uzyskanych rezultatów,
* imienne wskazanie osób, które odbyły kurs z podziałem na poszczególne grupy (wymagane jest dołączenie do raportu oryginałów list obecności),
* wykaz wydanych uczestnikom certyfikatów potwierdzających ukończenie kursu wraz z poświadczeniem ich odbioru,
* rozliczenia godzin zrealizowanych na kursie uwzględniającego dni, godziny oraz tematykę zrealizowanych zajęć,
* wnioski z realizacji kursu wynikające z ankiet ewaluacyjnych,
* omówienie ewentualnych trudności, z jakimi spotkał się Wykonawca przy realizacji umowy,
* ewentualne uwagi zgłoszone przez osoby uczestniczące w kursie,
* inne uwagi według oceny Wykonawcy.
  1. prowadzenie dokumentacji szkoleniowej: dziennik zajęć, listę obecności, wymiar godzin i tematy szkolenia, pre i post testy, ankiety oceny szkolenia, rejestr wydanych zaświadczeń lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie kursu i uzyskanie kompetencji/kwalifikacji;
  2. przekazywanie Zamawiającemu wszelkiej oryginalnej dokumentacji związanej z prowadzeniem zajęć (m.in. testy, listy obecności, ankiety, dokumenty trenerskie) w ciągu 5 dni od zakończenia kursu oraz na każde wezwanie Zamawiającego;
  3. niezwłoczne przekazywanie w formie telefonicznej lub e-mail informacji o każdym Uczestniku/Uczestniczce projektu, który opuszcza spotkania lub posiada innego rodzaju zaległości;
  4. wszystkie dokumenty powinny być oznaczone zgodnie z Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji;

1. Zamawiający zawrze z wybranym Wykonawcą umowę powierzenia przetwarzania danych osobowych.
2. Realizacja kursu zostanie przeprowadzona zgodnie z zasadami zapobiegania dyskryminacji i zapewnienia przestrzegania zasady równych szans podczas realizacji kursu.
3. **Warunki udziału w postępowaniu.**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, prowadzący działalność gospodarczą w branży szkoleniowej i posiadający doświadczenie w przeprowadzeniu kursów/szkoleń   
z tematyki „Kelner”.

Należy przedłożyć, wraz z ofertą dokumenty potwierdzające, że trener zaangażowany   
w realizację projektu posiada:

1. wykształcenie wyższe z zakresu gastronomii,
2. co najmniej 2 letnie doświadczenie w branży gastronomicznej,
3. ukończony odpowiedni kurs potwierdzający wiedzę teoretyczną i praktyczną  
   w zawodzie „Kelner”,

oraz posiada doświadczenie w prowadzeniu działań zgodnie z zasadą równości szans,   
płci i niedyskryminacji.

1. **Zestawienie ilościowe usług.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Rodzaj usługi: | Liczba godzin | Liczba uczestników | Termin realizacji |
| Kurs kelnerski | 30 | 16 osób | 24 – 27 lipca 2017r. |
| Kurs kelnerski | 30 | 16 osób | 31 lipca – 03 sierpnia 2017r. |
| Kurs kelnerski | 30 | 16 osób | 12 – 15 luty 2018r. |
| Kurs kelnerski | 30 | 16 osób | 02 – 05 lipca 2018r. |

Przedmiot zamówienia realizowany będzie w miejscu i czasie określonym przez Zamawiającego w porozumieniu z wybranym Wykonawcą, w oparciu o przedstawiany harmonogram realizacji kursu.

1. **Forma współpracy:**Usługi realizowane będą na podstawie umowy. Płatność do 30 dni od przekazania protokołu wraz z dokumentacją.
2. **Określenie warunków zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia.**

W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z potrzebą dokonania stosownych zamian w umowie w celu właściwej realizacji zamówienia zastrzega się możliwość dokonania niniejszych zmian w drodze aneksu do umowy. Zakres zmian może dotyczyć m.in.:

* + okresu i harmonogramu realizacji umowy,
  + ostatecznej ilości Uczestników/Uczestniczek projektu objętych kursem,
  + zabezpieczenia i kar umownych.

1. **Dodatkowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia.**
2. Osoby przedstawione przez Wykonawcę do realizacji zamówienia nie mogą przekraczać maksymalnego dopuszczalnego limitu zaangażowania zawodowego w liczbie 276 godzin miesięcznie, o którym mowa w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020.
3. Zamawiający informuje, iż w umowie znajdą się zapisy:
4. Przewidujące karę umowną w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku realizowania przez Wykonawcę umowy niezgodnie z harmonogramem;
5. Przewidujące karę umowną w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku nie wykonywania przez Wykonawcę zlecenia w sposób zgodny z postanowieniami umowy oraz bez zachowania należytej staranności;
6. Zastrzegające Zamawiającemu możliwość potrącania naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy;
7. Zastrzegające Zamawiającemu możliwość dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych, na zasadach ogólnych.   
   Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w programie kursu przedłożonym przez Wykonawcę.
8. Wszelkie zmiany dotyczące trenerów, są możliwe jedynie za zgodą i po ustaleniu z Zamawiającym.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny.
10. Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.
11. 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.
12. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.
13. Zamawiający udostępni posiadane salę szkolne do zajęć teoretycznych i praktycznych. Sale będą spełniać wymogi BHP a w przypadku uczestnictwa osób niepełnosprawnych przystosowana na potrzeby takich osób.
14. Dodatkowo informujemy, iż wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia również innych działań wynikających z wymogów realizacji usług na rzecz projektów dofinansowanych przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w tym w szczególności do umożliwienia Stowarzyszeniu Lokalnej Grupie Działania „Ziemia Jędrzejowska – GRYF” i innym upoważnionym instytucjom wglądu do dokumentów związanych z realizacją usług w ramach projektu, w tym dokumentów finansowych.
15. **Wymogi dotyczące sporządzenia oferty.**

1. Oferta cenowa powinna uwzględniać koszt brutto wykonania całości przedmiotu zamówienia.
2. W cenie usługi wskazanej zgodnie z kryteriami oceny ofert Wykonawca zobowiązany jest ująć wszystkie przewidywalne koszty związane z realizacją zamówienia plus podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami na dzień składania ofert oraz wszystkie koszty wynikające z zapisów niniejszego zapytania ofertowego, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa.
3. Cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich.
4. Ceny określone przez Wykonawcę w ofercie będą obowiązywały przez cały okres ważności Umowy i nie będą podlegały zwiększeniu.
5. **Opis sposobu przygotowania oferty.**
6. Oferta musi być przygotowana w formie elektronicznej, na wzorze/szablonie załączonym do niniejszego formularza ofertowego. Oferta powinna zostać sporządzona w języku polskim. Postępowanie ofertowe prowadzone jest w języku polskim.
7. Oferty składane w odpowiedzi na zapytanie ofertowe powinny zawierać:
8. formularz ofertowy (zał. nr 1);
9. program oraz metodologia przeprowadzenia kursu zawodowego, na który składana jest oferta;
10. aktualny odpis z KRS/ wpis do CEIDG (za zgodność z oryginałem lub wydruk komputerowy);
11. oświadczenie o braku powiazań kapitałowych i osobowych (zał. nr 2);
12. tabela potwierdzająca doświadczenie Wykonawcy w organizowaniu kursów (zał. nr 3);
13. wykaz osób, które uczestniczyć będą w wykonywaniu zamówienia, (zał. nr 4);
14. sposób dysponowania osobą prowadzącą zajęcia (wymagane jest oświadczenie trenera o oddanie się w dyspozycję Wykonawcy w celu realizacji usługi) (zał. nr 5);
15. **Tryb przekazania oferty:**
16. Oferta powinna być przekazana:
    * pocztą elektroniczną w formie scanu zawierającego oryginalny podpis Wykonawcy na adres: u.jankowska@lgdjedrzejow.pl lub
    * pocztą na adres Biura Projektu:  
      Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Ziemia Jędrzejowska – GRYF”  
      ul. Armii Krajowej 9, 28-300 Jędrzejów  
      z dopiskiem „Oferta – kurs kelnerski”.
    * Osobiście w Biurze Projektu:  
      Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Ziemia Jędrzejowska – GRYF”  
      ul. Armii Krajowej 9, 28-300 Jędrzejów  
      w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta – kurs kelnerski”.
17. **Termin składania ofert:** do dnia 19.07.2017r.
18. Pozostałe informacje dotyczące składania ofert są dostępne w Biurze Projektu - Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Ziemia Jędrzejowska – GRYF” ul. Armii Krajowej 9, 28-300 Jędrzejów,  
    pod numerem telefonu: +48 509 445 256.   
    Osobą odpowiedzialną za udzielanie informacji jest Urszula Jankowska – Kierownik Projektu, email: u.jankowska@lgdjedrzejow.pl
19. **Sposób oceny ofert.**
20. Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym oraz zgodnie z treścią niniejszego zapytania ofertowego.
21. W przypadku, gdy oferta nie będzie spełniać któregokolwiek z wymogów formalnych określonych w punkcie IV i X, zostanie odrzucona.
22. Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona bez rozpoznania.
23. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej.
24. Z tytułu odrzucenia oferty nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego.
25. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów, stanowiącą sumę punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach oceny oferty.
26. Wykonawcy biorący udział w postępowaniu zostaną poinformowani o wyniku postępowania.
27. **Kryteria oceny oferty i ich znaczenie oraz opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny ofert.**
28. Zamawiający oceni i porówna te oferty, które zostaną złożone w terminie określonym powyżej oraz będą przygotowane zgodnie z zapisami niniejszego zapytania ofertowego.
29. Przy wyborze Wykonawcy/Wykonawców Zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami:
    * + **cena – waga 70 pkt.**

Sposób obliczania: najniższa cena brutto/cena oferty ocenianej x 70.

* + - **doświadczenie Wykonawcy w organizowaniu kursów – waga 30 pkt.**

W ramach ww. kryterium zostaną przyznane punkty w skali od 0 do 30 pkt., przy czym:

* + - * + Wykonawca, który wykaże, że w latach 2013-2017 przeprowadził 3kursy kelnerskie uzyska 10 punktów.
        + Wykonawca, który wykaże, że w latach 2013-2017 przeprowadził 4-7 kursów kelnerskich uzyska 20 punktów.
        + Wykonawca, który wykaże, że w latach 2013-2017 przeprowadził 8 kursów kelnerskich i więcej uzyska 30 punktów.

**0 punktów** w ramach kryterium doświadczenie w prowadzeniu kursów zawodowych otrzyma

Wykonawca, który przeprowadził mniej niż 3 kursy kelnerskie.

Maksymalna ilość punktów jaką może otrzymać oferta w ramach kryterium doświadczenie Wykonawcy w organizowaniu kursów wynosi 30 pkt.

1. Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta to 100 pkt. Wygrywa oferta z największą liczbą punktów.
2. Wszystkim Wykonawcom biorącym udział w postępowaniach zostanie również zapewniony jednakowy, równoczesny dostęp do tych samych informacji o zamówieniu.
3. **Informacje na temat zakresu wykluczenia.**
4. Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Wykonawcą a 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, polegające w szczególności na:
   * + uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
     + posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
     + pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
     + pozostawania 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.
5. **Załączniki**
6. Załącznik nr 1 Formularz ofertowy.
7. Załącznik nr 2 Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych.
8. Załącznik nr 3 Tabela potwierdzająca doświadczenie Wykonawcy w organizowaniu kursów.
9. Załącznik nr 4 Wykaz osób, które uczestniczyć będą w wykonywaniu zamówienia.
10. Załącznik nr 5 sposób dysponowania osobą prowadzącą zajęcia (wymagane jest oświadczenie trenera o oddanie się w dyspozycję Wykonawcy w celu realizacji usługi).

/-/  
Bogusława Wypych   
Prezes Zarządu