

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

Kalisz, 07 grudnia 2017r.

ZAPYTANIE OFERTOWE na usługi społeczne i inne szczególne usługi

Miasto Kalisz zaprasza do złożenia oferty dotyczącej zorganizowania i przeprowadzenia szkoleń doskonalących w zakresie tematyki związanej z nauczaniem zawodem i dodatkowych zajęć specjalistycznych oraz świadczenia usługi trenerskiej (prowadzenie szkoleń/zajęć), w podziale na 7 Części, w ramach projektu „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko - Ostrowskiej”, RPWP.08.03.05-30-0002/16, Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014 – 2020, Oś Priorytetowa 8 Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.5 Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla rozwoju Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej, w następujących obszarach:

Część I: „Zastosowanie nowoczesnych urządzeń w produkcji zdrowej żywności, żywności wygodnej i funkcjonalnej” (świadczenie usługi trenerskiej);

Część II: „Biologia molekularna w gastronomii” (świadczenie usługi trenerskiej);

Część III: „Food desing – projektowanie kulinariów” (świadczenie usługi trenerskiej);

Część IV: Kurs sommelierski (zakup usługi szkoleniowej);

Część V: „Kurs baristy – produkcja oraz techniki parzenia kawy” (zakup usługi szkoleniowej);

Część VI: „Laboratorium zdrowej żywności” (świadczenie usługi trenerskiej);

Część VII: Kurs barmański „Barmański junior – sporządzanie bezalkoholowych napojów mieszanych” (zakup usługi szkoleniowej).

Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

1. Zamawiający:

Miasto Kalisz, Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz

NIP: 618-001-59-33

Regon: 250855877

2. Tryb udzielenia zamówienia

- 1) Niniejsze postępowanie dotyczy zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej równowartości kwoty określonej art. 4. pkt. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.
- 2) Niniejsze postępowanie prowadzone jest jako zapytanie ofertowe zgodnie z zasadą konkurencyjności, bez stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- 3) Wszelkie informacje dotyczące niniejszego postępowania zamieszczane będą pod adresem:
www.bip.kalisz.pl, www.bip.umkalisz.pl - zakładka „Ogłoszenia”/ „Zapytania ofertowe - zamówienia nieprzekraczające 30.000 euro” oraz w Bazie Konkurencyjności: <https://bazakonkurencyjnosci.gov.pl/>

3. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiot zamówienia dotyczy usługi sklasyfikowanej pod następującym kodem CPV: 80530000-8 usługi szkolenia zawodowego, 80310000-0 usługi edukacji młodzieży, 80400000-8 usługi edukacji osób dorosłych oraz inne.
2. Szczegółowe warunki zamówienia do każdej części postępowania określa projekt umowy, stanowiący załącznik nr 4 (dot. Części I, II, III i VI zamówienia) i załącznik nr 4a (dot. Części IV, V i VII zamówienia) do niniejszego zapytania ofertowego.
3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, tj. na jedną lub więcej Części. Poszczególne Części zamówienia wraz z zakresem określone są w pkt 5 i w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. Przedmiot zamówienia obejmuje:

5.1 Świadczenie usługi trenerskiej – prowadzenie szkoleń/zajęć:

5.1.1 **Część I: „Zastosowanie nowoczesnych urządzeń w produkcji zdrowej żywności, żywności wygodnej i funkcjonalnej” – 8 godz., realizowanych podczas 1 dnia szkoleniowego, dla każdej grupy szkoleniowej (1 dzień x 5 grup), co łącznie stanowi 40 godzin szkoleniowych.**

Świadczenie usługi trenerskiej będzie realizowane dla 11 osób, w tym 10 nauczycielek zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych i zawodu kucharz oraz 1 instruktorki praktycznej nauki zawodu (1 grupa szkoleniowa) oraz 60 uczniów/uczennic w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i w zawodzie kucharz (4 grupy szkoleniowe po 15 osób), obejmującej:

- 1) opracowanie programu i harmonogramu szkolenia,
- 2) opracowanie i powielenie materiałów dydaktycznych dla uczestników/-czek,
- 3) opracowanie i powielenie dokumentów szkoleniowych, potwierdzających przeprowadzenie szkolenia,
- 4) przygotowanie i realizację szkolenia.

Minimalny zakres programu oraz szczegółowe warunki realizacji zamówienia zostały określone w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 i w projekcie umowy, stanowiącym załączniku nr 4 do zapytania ofertowego.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

5.1.2 Część II: „Biologia molekularna w gastronomii” – 8 godz., realizowanych podczas 1 dnia szkoleniowego, dla każdej grupy szkoleniowej (1 dzień x 5 grup), co łącznie stanowi 40 godzin szkoleniowych.

Świadczenie usługi trenerskiej będzie realizowane dla 11 osób, w tym 10 nauczycielek zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych i zawodu kucharz oraz 1 instruktorki praktycznej nauki zawodu (1 grupa szkoleniowa) oraz dla 60 uczniów/uczennic w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i w zawodzie kucharz (4 grupy szkoleniowe po 15 osób), obejmującej:

- 1) opracowanie programu i harmonogramu szkolenia,
- 2) opracowanie i powielenie materiałów dydaktycznych dla uczestników/-czek,
- 3) opracowanie i powielenie dokumentów szkoleniowych, potwierdzających przeprowadzenie szkolenia,
- 4) przygotowanie i realizację szkolenia.

Minimalny zakres programu oraz szczegółowe warunki realizacji zamówienia zostały określone w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 i w projekcie umowy, stanowiącym załączniku nr 4 do zapytania ofertowego.

5.1.3 Część III: „Food design – projektowanie kulinariów” – 8 godz., realizowanych podczas 1 dnia szkoleniowego, dla każdej grupy szkoleniowej (1 dzień x 5 grup), co łącznie stanowi 40 godz. szkoleniowych.

Świadczenie usługi trenerskiej będzie realizowane dla 11 osób, w tym 10 nauczycielek zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych i zawodu kucharz oraz 1 instruktorki praktycznej nauki zawodu (1 grupa szkoleniowa) oraz dla 60 uczniów/uczennic w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i w zawodzie kucharz (4 grupy szkoleniowe po 15 osób), obejmującej:

- 1) opracowanie programu i harmonogramu szkolenia,
- 2) opracowanie i powielenie materiałów dydaktycznych dla uczestników/-czek,
- 3) opracowanie i powielenie dokumentów szkoleniowych, potwierdzających przeprowadzenie szkolenia,
- 4) przygotowanie i realizację szkolenia.

Minimalny zakres programu oraz szczegółowe warunki realizacji zamówienia zostały określone w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 i w projekcie umowy, stanowiącym załączniku nr 4 do zapytania ofertowego.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

5.1.4 Część VI: „Laboratorium zdrowej żywności” – 16 godz., realizowanych w podczas 2 dni szkoleniowych dla każdej grupy szkoleniowej (2 dni x 4 grupy), co łącznie stanowi 64 godziny szkoleniowe.

Świadczenie usługi trenerskiej będzie realizowane dla 52 uczniów/uczennic w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (4 grupy szkoleniowe po 13 osób), obejmującej:

- 1) opracowanie programu i harmonogramu szkolenia,
- 2) opracowanie i powielanie materiałów dydaktycznych dla uczestników/-czek,
- 3) opracowanie i powielenie dokumentów szkoleniowych, potwierdzających przeprowadzenie szkolenia,
- 4) przygotowanie i realizację szkolenia.

Minimalny zakres programu oraz szczegółowe warunki realizacji zamówienia zostały określone w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 i w projekcie umowy, stanowiącym załączniku nr 4 do zapytania ofertowego.

5.2 Zlecenie zorganizowania i przeprowadzenia szkoleń doskonalących w zakresie tematyki związanej z nauczaniem zawodem oraz dodatkowych zajęć specjalistycznych z zakresu:

5.2.1 Część IV: Kurs sommelierski – minimum 30 godz., realizowanych podczas 3 dni szkoleniowych dla 1 grupy uczestników/-czek (10 osób).

Zlecenie zorganizowania i przeprowadzenia szkolenia doskonalącego dla 10 nauczycielek zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych i zawodu kucharz obejmującej:

- 1) opracowanie programu i harmonogramu szkolenia,
- 2) opracowanie i powielenie dokumentów szkoleniowych, potwierdzających przeprowadzenie szkolenia,
- 3) opracowanie i powielenie materiałów dydaktycznych dla uczestników/-czek,
- 4) organizację i realizację szkolenia,
- 5) zapewnienie surowców i narzędzi niezbędnych do realizacji szkolenia,
- 6) zapewnienie prowadzącego/trenera o odpowiednich kwalifikacjach, umożliwiających realizację szkoleń doskonalących, zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa,
- 7) na zakończenie szkolenia organizację lub/i przeprowadzenie certyfikowanego egzaminu teoretycznego i praktycznego, zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami, dotyczącymi przeprowadzania egzaminów, mającym na celu weryfikację kompetencji i kwalifikacji zawodowych nabytych podczas szkolenia doskonalącego,
- 8) w ramach egzaminu przekazanie uczestnikom/-czkom dokumentu potwierdzającego uzyskane

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

kompetencje/kwalifikacje, wydane przez uprawnioną instytucję. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca, który nie ma takich uprawnień do przeprowadzenia certyfikowanych egzaminów teoretycznych i praktycznych, po realizacji szkolenia zgłosił uczestników/-czki do właściwej instytucji egzaminującej. Certyfikat/dyplom otrzymany po przeprowadzonym egzaminie musi być rozpoznawalny i uznawalny w danym środowisku, sektorze, branży. Dopełnienie wszelkich formalności związanych z przeprowadzeniem egzaminu i uzyskaniem stosownych uprawnień przez uczestników/-czki należeć będzie do Wykonawcy zamówienia. Wykonawca pokryje całkowity koszt jego realizacji.

Minimalny zakres programu oraz szczegółowe warunki realizacji zamówienia zostały określone w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 i w projekcie umowy, stanowiącym załącznik nr 4a do zapytania ofertowego.

5.2.2 Część V: „Kurs baristy – produkcja oraz techniki parzenia kawy” – minimum 16 godz., realizowanych podczas 2 dni szkoleniowych dla 1 grupy uczestników/-czek (10 osób).

Zlecenie zorganizowania i przeprowadzenia szkolenia doskonalącego dla 10 nauczyciele zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych oraz zawodu kucharz, obejmującej:

- 1) opracowanie programu i harmonogramu szkolenia,
- 2) opracowanie i powielenie dokumentów szkoleniowych, potwierdzających przeprowadzenie szkolenia,
- 3) opracowanie i powielenie materiałów dydaktycznych dla uczestników/-czek,
- 4) organizację i realizację szkolenia,
- 5) zapewnienie surowców, narzędzi i urządzeń niezbędnych do realizacji szkolenia,
- 6) zapewnienie prowadzącego/trenera o odpowiednich kwalifikacjach, umożliwiających realizację szkoleń doskonalących, zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa.
- 7) zakończenie szkolenia wydaniem zaświadczenia dla każdego z uczestników/-czek, potwierdzającego ukończenie szkolenia doskonalącego i nabycie nowych kompetencji.

Minimalny zakres programu oraz szczegółowe warunki realizacji zamówienia zostały określone w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 i w projekcie umowy, stanowiącym załącznik nr 4a do zapytania ofertowego.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

5.2.3 Część VII: Kurs barmański „Barmański Junior – sporządzanie bezalkoholowych napojów mieszanych” – minimum 30 godz., realizowanych podczas 3 dni szkoleniowych, dla 4 grup (każda po 15 osób).

Zlecenie zorganizowania i przeprowadzenia dodatkowych zajęć specjalistycznych dla 60 uczniów/uczennic w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i w zawodzie kucharz obejmującej:

- 1) opracowanie programu i harmonogramu zajęć,
- 2) opracowanie i powielenie dokumentów, potwierdzających przeprowadzenie zajęć,
- 3) opracowanie i powielenie materiałów dydaktycznych dla uczestników/-czek,
- 4) organizację i realizację zajęć,
- 5) zapewnienie surowców i narzędzi niezbędnych do realizacji zajęć,
- 6) zapewnienie prowadzącego/trenera o odpowiednich kwalifikacjach, umożliwiających realizację dodatkowych zajęć specjalistycznych, zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa.
- 7) na zakończenie zajęć organizację lub/i przeprowadzenie certyfikowanego egzaminu, prowadzonego zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami, dotyczącymi przeprowadzania egzaminów, mającego na celu weryfikację kompetencji i kwalifikacji zawodowych nabytych podczas dodatkowych zajęć specjalistycznych,
- 8) w ramach egzaminu przekazanie uczestnikom/-czkom dokumentu potwierdzającego uzyskane kompetencje/kwalifikacje, wydane przez uprawnioną instytucję. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca, który nie ma takich uprawnień do przeprowadzania certyfikowanych egzaminów teoretycznych i praktycznych, po realizacji szkolenia zgłosił uczestników/-czki do właściwej instytucji egzaminującej. Certyfikat/dyplom otrzymany po przeprowadzonym egzaminie musi być rozpoznawalny i uznawalny w danym środowisku, sektorze, branży. Dopełnienie wszelkich formalności związanych z przeprowadzeniem egzaminu i uzyskaniem stosownych uprawnień przez uczestników/-czki należeć będzie do Wykonawcy zamówienia. Wykonawca pokryje całkowity koszt jego realizacji.

Minimalny zakres programu oraz szczegółowe warunki realizacji zamówienia zostały określone w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 i w projekcie umowy, stanowiącym załączniku nr 4a do zapytania ofertowego.

6. Zamawiający dopuszcza złożenie przez Wykonawcę oferty dotyczącej odpowiednio:
 - 1) świadczenia usługi trenerskiej (dot. Części I, II, III i VI zamówienia),
 - 2) zlecenia zorganizowania i przeprowadzenia szkoleń doskonalących i dodatkowych zajęć specjalistycznych tj. realizacji usług szkoleniowych (dot. Części IV, V i VII zamówienia),

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

dla uczniów/uczennic i kadry dydaktycznej Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu o nazwie własnej, różniącej się od wskazanej dla poszczególnych Części zamówienia, pod warunkiem zgodności z zakresem tematycznym danego szkolenia wskazanego przez Zamawiającego w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia tj. w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego z dnia ... listopada 2017r., który stanowi jedynie zalecane minimum. Wykonawca może rozszerzyć program o dodatkowy zakres.

7. Przedmiot zamówienia finansowany jest w całości ze środków publicznych – art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. 2016 poz. 710 z późn. zm.).

8. Uczestnicy:

Uczestnikami/-czkami szkoleń/zajęć będą uczniowie i uczennice oraz kadra dydaktyczna z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskiego w Kaliszu, ul. Wodna 11-13, 62-800 Kalisz (poszczególne szkolenia będą realizowane oddzielnie dla kadry dydaktycznej i oddzielnie dla uczniów/uczennic). Uczniowie/uczennice w ramach danej grupy szkoleniowej będą odzwierciedlać zbliżony poziom edukacyjny.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób uczestniczących w szkoleniach (maksymalnie o 5 osób, w ramach każdej z Części – dotyczy Części od I, II, III, VI i VII przedmiotu zamówienia i maksymalnie o 2 osoby, w ramach każdej z Części – dotyczy Części V i IV zamówienia), o czym poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji szkoleń, w ramach danej Części.

W związku ze zmniejszeniem liczby uczestników/-czek szkoleń w ramach Części IV, V, VII wynagrodzenie Wykonawcy Zamawiający może pomniejszyć maksymalnie o kwotę wynikającą z iloczynu: ilości osób, o które zmniejszy się liczba uczestników przedmiotu zamówienia w ramach danej Części i kosztu jednostkowego, przypadającego na jednego uczestnika/-czkę, określonego w „Formularzu oferty”, stanowiącym załącznik nr 2a do zapytania ofertowego.

9. Miejsce i termin wykonania zamówienia, dla każdej Części.

- 1) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przeprowadzenia zajęć w pracowniach, przygotowywanych w ramach projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Nowoczesne pracownie kluczem do sukcesu Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej”, po zakończeniu inwestycji w/w projektu, wyposażonych we właściwą infrastrukturę, znajdujących się na terenie placówki kształcenia zawodowego w Kaliszu – Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich (ZSGH), ul. Wodna 11-13, 62-800 Kalisz, z zastrzeżeniem, że szkolenia/zajęcia realizowane w ramach Części IV i VII zamówienia mogą zostać zrealizowane jeszcze przed zakończeniem w/w inwestycji, ale na terenie tej placówki. Z tego względu Wykonawca uzgodni szczegółowe terminy realizacji poszczególnych szkoleń z w/w placówką kształcenia zawodowego oraz

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

z Zamawiającym. Z tytułu korzystania z w/w pracowni na potrzeby realizacji szkoleń, w ramach każdej Części przedmiotu zamówienia, Wykonawca nie będzie ponosił kosztów związanych z ich wykorzystaniem. Koszty związane z udostępnieniem tych pracowni poniesie Zamawiający.

- 2) Wykonawca zrealizuje szkolenia doskonalące i dodatkowe zajęcia specjalistyczne w szczególności w dniach wolnych lub/i w weekendy lub/i w godzinach popołudniowych bądź przedpołudniowych (dopasowując terminy i godziny do planu lekcji uczniów/uczennic i grafiku pracy nauczycielek/instruktoerek, uzgadniając powyższe z placówką kształcenia zawodowego i Zamawiającym) w okresie od stycznia 2018r. do końca czerwca 2018r., z zastrzeżeniem, że usługa szkoleniowa w ramach Części IV i VII zamówienia (dla jednej grupy szkoleniowej) może rozpocząć się i zakończyć w grudniu 2017r. Szczegółowe terminy realizacji poszczególnych szkoleń doskonalących i dodatkowych zajęć specjalistycznych Wykonawca uzgodni z Zespołem Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu i Zamawiającym najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji szkoleń/zajęć.

10. Opracowanie programu i harmonogramu szkoleń, dla każdej Części.

- 1) Wykonawca, w ramach każdej Części składającej się na przedmiot zamówienia, zobowiązany jest opracować **programy szkoleń**. Programy winny zostać opisane w języku efektów uczenia się. Programy będą punktem odniesienia do określenia efektów uczenia się, czyli wskazania co dana osoba powinna wiedzieć, co potrafić i jakie kompetencje zawodowe posiadać po zakończeniu szkolenia. Zweryfikowanie faktu nabycia kompetencji powinno odbywać się zgodnie z Wytycznymi Ministra Infrastruktury i Rozwoju w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014-2020.
- 2) Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że 1 godz. zajęć rozumiana jest jako 45 min.
- 3) Wykonawca realizując program powinien przewidzieć przerwy podczas zajęć – minimum jedna przerwa 15-minutowa na 90 minut zajęć dydaktycznych, w tym przerwy na zapewnienie posiłków (serwis kawowy/obiad). W/w catering dla uczestników/-czek szkoleń zapewnia Zamawiający i on ponosi jego koszt.
- 4) **Program szkolenia** musi zawierać zakres godzinowy z rozbiciem na główne moduły oraz na zajęcia praktyczne i teoretyczne. W programie Wykonawca winien wskazać też przerwy, w tym przerwy cateringowe, których nie należy wliczać do części dydaktycznej szkolenia. Jeżeli dane szkolenie będzie kończyło się egzaminem i uzyskaniem kwalifikacji/kompetencji przez uczestników/-czki tego szkolenia to czas przeznaczony na egzamin nie będzie wliczany do godzin dydaktycznych szkolenia.
- 5) W/w program szkolenia winien zawierać zakres tematyczny wskazany przez Zamawiającego w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia (dla każdej Części przedmiotu zamówienia

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

odrębnie) tj. w załączniku nr 1 zapytania ofertowego, stanowiącym jedynie zalecane minimum (Wykonawca może go rozszerzyć).

6) Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć Zamawiającemu program i harmonogram/-y szkolenia/szkoleń (zawierające szczegółowe terminy tj. daty prowadzenia szkoleń/zajęć), najpóźniej na 7 dni przed jego/ich realizacją.

11. Wykonawca podczas realizacji każdego szkolenia, dla każdej z grup, w ramach każdej Części przedmiotu zamówienia zobowiązany jest informować uczestników/-czki o współfinansowaniu szkoleń ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

12. Opracowanie i przygotowanie materiałów dydaktycznych oraz zapewnienie materiałów szkoleniowych i odzieży ochronnej, dla każdej Części:

Wymagane jest opracowanie i przygotowanie materiałów dydaktycznych, w tym w wersji elektronicznej, wykorzystywanych podczas zajęć teoretycznych i praktycznych, które na własność otrzyma każdy uczestnik/-czka.

1) Materiały dydaktyczne muszą zostać opatrzone logotypami, zgodnie z aktualnymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020 oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji.

2) Materiały winny zostać przygotowane zgodnie z koncepcją uniwersalnego projektowania, określoną w Wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020, w szczególności: dokumenty i inne materiały opracowane w dostępnej formie, należy unikać skanów dokumentów papierowych – należy udostępniać wersje plików w postaci umożliwiającej przeszukiwanie treści, np. PDF, „Word”, które pozwalają na odczytanie dokumentów przez czytniki dla osób z dysfunkcją wzroku; materiały informacyjne w różnych formatach, np. wersje w druku powiększonym, wersje elektroniczne dokumentów.

3) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu do weryfikacji i akceptacji jednego kompletu materiałów dydaktycznych najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji szkolenia/zajęć.

4) Komplet materiałów dydaktycznych powinien zawierać minimum:

- a) prezentację multimedialną,
- b) skrypty/konspekty w formie papierowej.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- 5) Przekazanie materiałów dydaktycznych dla każdego z uczestników/-czek odbędzie się najpóźniej pierwszego dnia szkolenia za pokwitowaniem ich odbioru.
- 6) Na potrzeby realizacji szkolenia **Zamawiający** przekaze uczestnikom/-czkom poszczególnych szkoleń niezbędne pomoce dydaktyczne (papier, notes, teczkę, długopis itp.). Wykonawca nie ma obowiązku zapewnienia odzieży ochronnej dla uczestników/-czek szkoleń. Odzież ta została już zapewniona przez Zamawiającego, w ramach realizacji staży i praktyk dla uczestników/-czek projektu.

13. Dokumentowanie udziału uczestników/-czek w poszczególnych szkoleniach, dla każdej Części.

- 1) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dokumentował realizację poszczególnych szkoleń poprzez:
 - a) prowadzenie list obecności;
 - b) prowadzenie list odbioru materiałów szkoleniowych przez każdego/-ą z uczestników/-czek;
 - c) prowadzenia rejestru wydanych zaświadczeń/dyplomów i uzyskanych uprawnień,
 - d) przeprowadzenia ankiet ewaluacyjnych;
 - e) prowadzenia dokumentacji fotograficznej z realizowanych szkoleń.
- 2) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu w ciągu 7 dni od zakończenia poszczególnych szkoleń, oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem (jeśli przepisy prawa wymagają od Wykonawcy przechowywania u siebie oryginałów) w/w dokumentów i poświadczonych za zgodność kserokopii wydanych zaświadczeń, a także dokumentacji fotograficznej (min. 10 zdjęć na płycie DVD/CD dla każdej grupy szkoleniowej odrębnie).

14. Certyfikat/zaświadczenie/inne dokumenty wydawane uczestnikowi/-czce, potwierdzające udział i ukończenie szkolenia/ nabywanie kwalifikacji, kompetencji, dla każdej Części:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się do wydania na koniec szkolenia każdemu uczestnikowi/-czce certyfikatu/zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego udział i ukończenie danego szkolenia, w tym nabywanie kwalifikacji, kompetencji.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia do akceptacji Zamawiającego wzoru certyfikatu/zaświadczenia/innego dokumentu na 7 dni przed realizacją poszczególnych szkoleń (dla każdej Części odrębnie).
- 3) Ocena i porównanie uzyskanych wyników z przyjętymi wymaganiami, winno zostać dokonane zgodnie z wymogami określonymi przez Ministra Infrastruktury i Rozwoju w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014-2020.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

15. Tryb realizacji szkoleń, dla każdej Części:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych w ramach realizacji poszczególnych Części przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie dopuszcza prowadzenia zajęć w formie kształcenia na odległość, ani w formie e-learningu.
- 2) Szkolenia będą odbywały się w godzinach przed i/lub popołudniowych i/lub w weekendy lub inne dni wolne. Wykonawca zobowiązany jest dostosować realizację szkoleń/kursów do planu lekcji i grafiku pracy uczestników/-czek. Tym samym tryb i terminy realizacji poszczególnych szkoleń/zajęć Wykonawca uzgodni z Zamawiającym, w porozumieniu z placówką kształcenia zawodowego.
- 3) Na podstawie w/w ustaleń Wykonawca przygotowuje dla każdego szkolenia harmonogram, o którym mowa w pkt. 10 przedmiotowego zapytania.

16. Badania lekarskie wymagane od uczestników/-czek szkoleń, dla każdej Części:

- a) Wszyscy uczestnicy/-czki szkoleń posiadają aktualne książeczki Sanepidu;
- b) Jednakże w przypadku, kiedy Wykonawca będzie wymagał od uczestników/-czek wykonania dodatkowych badań np. profilaktycznych z zakresu medycyny pracy lub innych, dodatkowych badań sanitarno-epidemiologicznych, bądź innych badań lekarskich, to Wykonawca wskaże ich zakres i pokryje koszt tych badań.

17. Uzyskanie kompetencji/kwalifikacji przez uczestników/-czki szkolenia, dla Części IV i VII zamówienia:

- 1) Szkolenia realizowane w ramach Części IV i VII zakończą się egzaminem, zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami, dotyczącymi przeprowadzania egzaminów, a zaświadczenie/dyplom/inny dokument otrzymany po zdany egzaminie musi być rozpoznawalny i uznawalny w danym środowisku, sektorze, branży.
- 2) Koszt zorganizowania i przeprowadzenia egzaminu, w tym ewentualne wynagrodzenie instytucji egzaminującej i koszt wydania zaświadczenia/dyplom lub innego dokumentu, leży po stronie Wykonawcy i nie stanowi pozycji odrębnej od kosztów przedmiotu zamówienia w „Formularzu oferty” – zał. nr 2a niniejszego zapytania ofertowego. Wykonawca nie otrzyma odrębnego wynagrodzenia za zorganizowanie i przeprowadzenie egzaminu dla Uczestników/-czek. Z tego względu koszty przeprowadzenia tych czynności należy w kalkulować w cenę oferowaną za realizację przedmiotu zamówienia. Wykonawca winien zorganizować i przeprowadzić egzamin w placówce, w której realizowane będą szkolenia/zajęcia. W przypadku innego miejsca egzaminu, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla uczestników/-czek zorganizowany transport z placówki kształcenia zawodowego na miejsce egzaminu i z powrotem.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

18. Pozostałe zobowiązania i odpowiedzialność Wykonawcy:

- 1) Wszelkie koszty związane z realizacją szkolenia m.in. koszt prowadzenia zajęć, koszt opracowania i wydrukowania materiałów dydaktycznych oraz dokumentacji szkoleniowej, ewentualne koszty zorganizowania i przeprowadzenia egzaminów, ewentualne koszty dojazdu, wyżywienia i noclegu trenerów/instruktorów/wykładowców (jeżeli Wykonawcą jest firma zapewniająca kadrę do realizacji szkolenia) lub samego Wykonawcy - ponosi Wykonawca.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanym szkoleniem, wskazanych w Rozdziale III, pkt 12, również w miejscu realizacji szkolenia/zajęć.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli prowadzonego szkolenia/zajęć (w tym niezapowiedzianej) oraz do niezapowiedzianej kontroli przez uprawnione organy nadzoru i kontroli. Kontrola może być przeprowadzona w miejscu realizacji szkolenia/zajęć.
- 4) Wykonawca winien działać zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych (tekst jednolity Dz.U. 2016 poz. 922). Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z ochroną danych osobowych uczestników/-czek szkoleń/zajęć.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony zdrowia na etapie realizacji przedmiotu zamówienia.

4. Termin wykonania zamówienia

1. Termin wykonania zamówienia ustala się na okres: najwcześniej od dnia zawarcia umowy z Wykonawcą, a najpóźniej do dnia 30.06.2018r., z zastrzeżeniem, że szkolenie/zajęcia dla jednej grupy szkoleniowej (15 osób) w ramach VII Części zamówienia, jak i szkolenie w ramach IV Części zamówienia mogą rozpocząć się i zakończyć w grudniu 2017r.
2. Wykonawca zobowiązany jest ustalić oddzielnie terminy realizacji szkoleń dla uczniów/uczennic i dla nauczycielek/instruktoerek praktycznej nauki zawodu.
3. Wykonawca w „Formularzu oferty” winien podać planowane terminy realizacji poszczególnych szkoleń, określając datę rozpoczęcia i zakończenia zamówienia wskazując miesiące i rok. Natomiast szczegółowe terminy realizacji poszczególnych szkoleń doskonalących i dodatkowych zajęć specjalistycznych Wykonawca uzgodni z Zespołem Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu i Zamawiającym najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji szkoleń/zajęć. Uzgodnienie tych terminów uzależnione jest od zakończenia inwestycji prowadzonych w ZSGH w ramach projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Nowoczesne pracownie kluczem do sukcesu Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej”.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

4. Termin realizacji zamówienia, wskazany w umowie zawartej z Wykonawcą może ulec zmianie na wniosek Zamawiającego i na wniosek Wykonawcy, za zgodą Zamawiającego, (w uzasadnionych przypadkach, wskazanych w projektach umów, stanowiących załączniki nr 4 i 4a do niniejszego zapytania ofertowego) i wymagać będzie aneksowania zawartej umowy.

5. Zamówienia uzupełniające

Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia, określonego w umowie zawartej z Wykonawcą, w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego, przewidzianego w zapytaniu ofertowym. Udzielenie zamówienia uzupełniającego będzie możliwe w sytuacji wygenerowania oszczędności w projekcie oraz uzyskania zgody Instytucji Zarządzającej na zwiększenie liczby uczniów/uczennic oraz nauczycieli/-lek, biorących udział w szkoleniach/zajęciach. Warunkiem udzielenia zamówienia jest rozliczenie przez Wykonawcę zrealizowanych szkoleń/zajęć, w oparciu o stawki godzinowe określone w złożonej ofercie – dot. I, II, III i VI Części zamówienia oraz w oparciu o stawki jednostkowe (udział jednego uczestnika/-czki), określone w złożonej ofercie – dot. IV, V i VII Części zamówienia

6. Warunki udziału w postępowaniu oraz wymagane dokumenty:

1. O udzielenie zamówienia, w ramach poszczególnych Części przedmiotu zamówienia, na które składana jest oferta mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają wiedzę i doświadczenie niezbędne do jej wykonania. Wykonawcami mogą być osoby fizyczne lub osoby prawne. W przypadku udziału w postępowaniu osób prawnych należy wskazać imiennie pracownika/trenera, który zostanie zaangażowany w realizację zadań i spełnia warunki ujęte w zapytaniu ofertowym, dotyczące posiada wiedzy i doświadczenia niezbędnego do wykonania danej Części zamówienia.

- 1.1 Zamawiający uzna w/w warunek za spełniony, jeżeli osoba skierowana do realizacji danej Części zamówienia posiada:

- 1) co najmniej wykształcenie średnie kierunkowe, w zakresie tematyki zgodnej z przedmiotem zamówienia w ramach poszczególnej Części, potwierdzone kopiami dyplomów;
- 2) co najmniej 3 letnie doświadczenie trenerskie w zakresie realizacji szkoleń z tematyki zgodnej z przedmiotem zamówienia (odpowiednio do danej Części zamówienia), potwierdzonych m.in. kopiami zakresu obowiązków, referencji, listów polecających itp.;
- 3) i/lub co najmniej 3 letnie doświadczenie w doskonaleniu zawodowym nauczycieli z poszczególnych przedmiotów/dziedzin, odpowiadających tematyce szkoleń

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

(odpowiednio do danej Części zamówienia) – dot. realizacji szkoleń dla nauczycieli/-lek, potwierdzonych m.in. kopiami zakresu obowiązków, referencji, listów polecających itp.;

- 4) i/lub co najmniej 3 letnie doświadczenie w nauczaniu w placówce kształcenia zawodowego o profilu gastronomiczno-hotelarskim z poszczególnych przedmiotów/dziedzin, odpowiadających tematyce szkoleń (odpowiednio do danej Części zamówienia) – dot. realizacji dodatkowych zajęć specjalistycznych dla uczniów/uczennic, potwierdzonych m.in. kopiami zakresu obowiązków, referencji, listów polecających itp.;
- 5) i/lub co najmniej 3 letnie doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej jako szef kuchni w restauracji/hotelu, potwierdzonych m.in. kopiami zakresu obowiązków, referencji, listów polecających itp.;

1.2 W/w kopie dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu Wykonawca załączy do oferty. Kopie tych dokumentów winny być potwierdzone za zgodność z oryginałem.

2. O udzielenie zamówienia, w ramach każdej z Części zamówienia, na które składana jest oferta mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy zapewnią udział otoczenia społeczno-gospodarczego (pracodawców z terenu Aglomeracji Kalisko - Ostrowskiej) w realizacji szkoleń tj. dodatkowych zajęć specjalistycznych dla uczniów/uczennic poprzez np. współudział w opracowaniu programów szkoleń, udział w prowadzeniu zajęć, udział w procesie egzaminowania uczestników/-czek szkoleń. Na potwierdzenie spełnienia powyższego warunku udziału w postępowaniu Wykonawca załączy (oryginały, bądź kopie poświadczone za zgodność z oryginałem) np. listów intencyjnych, polecających, porozumień, opinii, bądź innych dokumentów, z których wynika, iż Wykonawca nawiązał współpracę z danym podmiotem z otoczenia społeczno-gospodarczego przy realizacji danej Części przedmiotu zamówienia, na którą Wykonawca składa ofertę. W przypadku braku możliwości załączenia w/w dokumentów Wykonawca załączy do oferty oświadczenie, wskazujące podmiot z którym Wykonawca nawiąże współpracę wz. współudziału w opracowaniu programu szkolenia/zajęć lub/i udziału w prowadzeniu szkolenia/zajęć lub/i udziału w procesie egzaminowania uczestników/-czek szkoleń/zajęć. Zamawiający zastrzega możliwość weryfikacji złożonych oświadczeń, w trakcie oceny złożonych ofert lub przed podpisaniem umowy z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę. Brak potwierdzenia dla złożonych przez Wykonawcę oświadczeń, lub innych dokumentów (co stanowić będzie o niespełnieniu warunków udziału w postępowaniu) będzie skutkowało wykluczeniem Wykonawcy z postępowania (oferta Wykonawcy wykluczonego zostaje odrzucona) lub odstąpieniem od podpisania umowy z Wykonawcą.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

3. Ocena spełnienia warunków udziału w niniejszym postępowaniu nastąpi metodą „spełnia – nie spełnia”, na podstawie analizy złożonych przez Wykonawców informacji w „Formularzu oferty” oraz dokumentów, do których złożenia jest zobowiązany Wykonawca.
4. **Niespełnienie warunku udziału w postępowaniu skutkuje wykluczeniem Wykonawcy z postępowania. Oferta Wykonawcy wykluczonego zostaje odrzucona.**
5. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty wykaz osób, które zostaną skierowane do realizacji zamówienia wraz z informacjami na temat ich doświadczenia i wykształcenia oraz informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych oraz informacji o podstawie dysponowania tymi osobami – według wzorów stanowiących załącznik nr 3 pn. „Potencjał osobowy” do zapytania ofertowego.
6. Zmiany dotyczące kadry prowadzącej zajęcia będą możliwe wyłącznie za zgodą Zamawiającego (przy czym kwalifikacje i doświadczenie muszą być porównywalne bądź wyższe od kwalifikacji kadry zaproponowanej w ofercie).

7. Kryteria oceny oferty

- 1) Zamawiający dokona wyboru ofert w zakresie poszczególnych Części na podstawie poniższych kryteriów. Oferta, która otrzyma największą łączną ilość punktów, w ramach danej Części, zostanie uznana za najkorzystniejszą. Pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z uzyskaną łączną ilością punktów.
- 2) Ocenie podlegają tylko oferty nieodrzucone.
- 3) Określenie skali ocen dla poszczególnych kryteriów:

Kryterium I - Cena	60 pkt.
Kryterium II – Doświadczenie zawodowe/trenerskie osoby skierowanej do realizacji zamówienia	30 pkt.
Kryterium III – Kwalifikacje/kompetencje osoby prowadzącej szkolenie/a	10 pkt.
Ogółem	100 pkt.

3.1 Kryterium I - Cena.

Maksymalną ilość punktów za kryterium „Cena” – 60 pkt. otrzyma oferta z najniższą ceną.

Dla każdej Części zamówienia w kryterium „Cena” brana będzie pod uwagę wartość oferty rozumiana jako cena ogólna brutto, dla danej Części zamówienia.

Kryterium dla każdej z Części będzie badane osobno.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

Ilość punktów w tym kryterium wyliczona będzie (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, według zasad matematycznych, przy założeniu, że wartości 1-4 zaokrągła się w dół, a 5-9 zaokrągła się w górę), według następującego wzoru:

cena ogółem brutto oferty najtańszej
----- x 60 pkt
cena ogółem brutto oferty badanej

3.2. **Kryterium II: Doświadczenie zawodowe/trenerskie osoby skierowanej do realizacji zamówienia.**

Punkty w powyższym kryterium otrzymuje się za udokumentowane doświadczenie osoby, o której mowa w Rozdziale VI ppkt 1.1 zapytania ofertowego, skierowanej do realizacji zamówienia.

W kryterium „Doświadczenie zawodowe/trenerskie osoby skierowanej do realizacji zamówienia” ocenie podlegać będzie odpowiednio:

- 1) okres doświadczenia trenerskiego z zakresu realizacji szkoleń z tematyki zgodnej z przedmiotem zamówienia (odpowiednio dla danej Części zamówienia, na którą Wykonawca składa ofertę);
- 2) i/lub okres doświadczenia w doskonaleniu zawodowym nauczycieli z poszczególnych przedmiotów/dziedzin, odpowiadających tematyce szkoleń (odpowiednio do danej Części zamówienia, na którą Wykonawca składa ofertę);
- 3) i/lub okres doświadczenia w nauczaniu w placówce kształcenia zawodowego o profilu gastronomiczno-hotelarskim z poszczególnych przedmiotów/dziedzin, odpowiadających tematyce szkoleń (odpowiednio do danej Części zamówienia, na którą Wykonawca składa ofertę);
- 4) i/lub okres doświadczenia zawodowego w branży gastronomicznej jako szef kuchni w restauracji/hotelu.

Doświadczenie zawodowe/trenerskie osoby skierowanej do realizacji zamówienia na potrzeby niniejszego zapytania ofertowego będzie uwzględniane w okresie nie dłuższym niż 14 lat i obejmuje pełne lata. Jeżeli w tym samym czasie osoba skierowana do realizacji zamówienia wykazała jednocześnie doświadczenie w kilku obszarach [dot. ppkt od 1) do ppkt 4)], na potrzeby przedmiotowego zapytania doświadczenie z tego samego okresu nie będzie dodatkowo sumowane.

Doświadczenie zawodowe/trenerskie osoby skierowanej do realizacji zamówienia badane jest na podstawie załącznika nr 3 niniejszego zapytania pn. „Potencjał osobowy”, w którym uwzględnia on okres i charakter doświadczenia zawodowego/trenerskiego zgodnie z ppkt 3.2 powyżej, określonego

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

wg kryteriów wskazanych w ppkt od 1) do 4) oraz zgodnie z Rozdziałem VI, ppkt 1.1 niniejszego zapytania.

Punkty za doświadczenie trenerskie lub/i zawodowe będą obliczane wg wzoru:

- 1) poniżej 3 lat - 0 punktów (oferta niezgodna z treścią zapytania i wymogiem Zamawiającego);
- 2) od 3 do 6 lat – 10 punktów;
- 3) od 7 do 10 lat – 20 punktów;
- 4) od 11 do 14 i więcej lat – 30 punktów.

3.3. **Kryterium III: Kwalifikacje/kompetencje osoby skierowanej do realizacji zamówienia.**

Punkty w powyższym kryterium otrzymuje się za udokumentowane kwalifikacje/kompetencje osoby skierowanej do realizacji zamówienia (do danej Części), o której mowa w Rozdziale VI ppkt 1.1 zapytania ofertowego.

W kryterium „Kwalifikacje/kompetencje osoby skierowanej do realizacji zamówienia” ocenie podlegać będzie odpowiednio:

- 1) dla Części I zamówienia:
 - posiadanie certyfikatów, dyplomów, zaświadczeń, akredytacji potwierdzających ukończenie szkoleń, kursów, studiów podyplomowych z zakresu zastosowania nowoczesnych urządzeń w produkcji zdrowej żywności, żywności wygodnej i funkcjonalnej;
- 2) dla Części II zamówienia:
 - posiadanie certyfikatów, dyplomów, zaświadczeń, akredytacji potwierdzających ukończenie szkoleń, kursów, studiów podyplomowych z zakresu kuchni molekularnej;
- 3) dla Części III zamówienia:
 - posiadanie certyfikatów, dyplomów, zaświadczeń, akredytacji potwierdzających ukończenie szkoleń, kursów, studiów podyplomowych z zakresu projektowania kulinariów tzw. „food desingu”;
- 4) dla Części IV zamówienia:
 - posiadanie certyfikatów, dyplomów, zaświadczeń, akredytacji potwierdzających ukończenie szkoleń/kursów sommeliarskich, studiów podyplomowych z zakresu winiarstwa;
- 5) dla Części V zamówienia:
 - posiadanie certyfikatów, dyplomów, zaświadczeń, akredytacji potwierdzających ukończenie szkoleń/kursów/studiów podyplomowych baristycznych;
- 6) dla Części VI zamówienia:
 - posiadanie certyfikatów, dyplomów, zaświadczeń, akredytacji potwierdzających ukończenie szkoleń/kursów/studiów podyplomowych z zakresu badania składników żywności za pomocą metod laboratoryjnych, wykonywania analiz fizyko-chemicznych składników żywności;

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

7) dla Części VII zamówienia:

- posiadanie certyfikatów, dyplomów, zaświadczeń, akredytacji potwierdzających ukończenie szkoleń/kursów/studiów podyplomowych barmańskich.

Kwalifikacje/kompetencje osoby skierowanej do realizacji zamówienia w ramach danej Części, Wykonawca zobowiązany jest udokumentować, załączając do oferty kserokopie w/w dokumentów [wskazanych w ppkt 3.3 od 1) do 7)], poświadczonych za zgodność z oryginałem.

Punkty za posiadane kwalifikacje/kompetencje będą obliczane dla każdej Części odrębnie w następujący sposób:

- a) za brak przedłożenia dokumentów, potwierdzających ukończone kursy, szkolenia, studia podyplomowe, lub/i posiadanie akredytacji czy też międzynarodowych certyfikatów z danej tematyki [wskazanej odpowiednio w ppkt 3.3 od 1) - 7)] – 0 punktów;
 - b) za przedłożenie od 1 do 5 dokumentów, potwierdzających ukończone kursy, szkolenia, studia podyplomowe, lub/i posiadanie akredytacji czy też międzynarodowych certyfikatów, wraz z ich tłumaczeniem na język polski, z danej tematyki [wskazanej odpowiednio w ppkt 3.3 od 1) - 7)] – 5 punktów;
 - c) za przedłożenie od 6 do 10 i więcej dokumentów, potwierdzających ukończone kursy, szkolenia, studia podyplomowe, lub/i posiadanie akredytacji czy też międzynarodowych certyfikatów z danej tematyki [wskazanej odpowiednio w ppkt 3.3 od 1) - 7)] – 10 punktów;
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawarcia umowy tylko do kwoty przewidzianej w budżecie projektu. W sytuacji gdy kwota zaproponowana w ofercie (która otrzyma największą łączną ilość punktów), przekroczy kwotę określoną w budżecie projektu, Zamawiający zastrzega możliwość wyboru Wykonawcy (zgodnie z kolejnością ofert wg. przyznanych punktów), który zaproponuje realizację zamówienia w kwocie mieszczącej się w budżecie projektu.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy:
- a) w określonym terminie (składania ofert) nie złożyli wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w roz. VIII zapytania ofertowego,
 - b) i/lub nie złożyli pełnomocnictw,
 - c) i/lub złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w Rozdział VIII, pkt 2 zapytania ofertowego, zawierające błędy,
 - d) i/lub złożyli wadliwe pełnomocnictwa, umocowujące do złożenia w/w dokumentów/wyjaśnień/uzupełnień w wyznaczonym terminie (chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania).

Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu określonych przez Zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert. Czynność wezwania, o której mowa w niniejszym punkcie może być wielokrotna.

7. Zamawiający poprawia w ofercie:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie;
 - 2) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.
8. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty, poprzez zamieszczenie informacji na stronach internetowych, o których mowa w Rozdziale II pkt 3 zapytania ofertowego oraz poprzez przesłanie w/w informacji na adres mailowy Wykonawcy podany w „Formularzu oferty”.

8. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę na „Formularzu oferty”, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania, pod rygorem odrzucenia oferty.
2. Wraz z „Formularzem oferty” Wykonawca zobowiązany jest do złożenia:
 - 1) dokumentów, o których mowa w Rozdziale VI pkt 1, ppkt 1.1 i pkt 2 zapytania;
 - 2) wykaz kadry – osób skierowanych do realizacji poszczególnych szkoleń/kursów wraz z wykazem ich doświadczenia i kwalifikacji dla każdej Części odrębnie. W/w wykaz należy przedłożyć w tabeli pn. ”Potencjał osobowy”, która stanowi załącznik nr 3 do przedmiotowego zapytania – wzór (wymagany zakres informacji). Integralną częścią załącznika nr 3 są dokumenty, potwierdzające spełnienie Kryterium II „Doświadczenie zawodowe/trenerskie osoby skierowanej do realizacji zamówienia” i Kryterium III „Kwalifikacje/kompetencje osoby prowadzącej szkolenie/-a”, wskazane w Rozdziale VII ppkt 3.3 od 1) do 7) zapytania ofertowego. Wykonawca zobligowany jest załączyć kserokopie przedmiotowych dokumentów (dyplomy, certyfikaty, zaświadczenia itp.), poświadczone za zgodność z oryginałem, odrębnie dla każdej Części, na którą składa ofertę.
3. Zaproponowane przez Wykonawcę w „Formularzu oferty” ceny brutto winny zawierać wszelkie koszty wykonania zadania. Ryzyko błędnej kalkulacji cen w ofercie obciąża Wykonawcę.
4. Każdy Wykonawca, w ramach danej Części może złożyć tylko jedną ofertę, z zastrzeżeniem Rozdział III, pkt. 4. Złożenie przez tego samego Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej alternatywę realizacji przedmiotu zamówienia spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez niego w danej Części zamówienia.
5. Oferta oraz wszelkie dokumenty z nią składane muszą być sporządzone w języku polskim w sposób czytelny i trwały.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

6. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby upoważnioną/e do reprezentacji Wykonawcy lub przez samego Wykonawcę.
7. Wszelkie poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone datą i podpisem Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentacji Wykonawcy.
8. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę, niezależnie od wyniku postępowania.
9. Oferta oraz dokumenty do niej dołączone winny być przygotowane zgodnie z wymogami zawartymi w zapytaniu i odpowiadać jego treści.
10. Wykonawca składający ofertę jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

9. Termin składania ofert

- a) Pisemną ofertę w zamkniętej, opieczetowanej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego i oznaczonej nazwą postępowania „Zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń doskonalących w zakresie tematyki związanej z nauczaniem zawodem i dodatkowych zajęć specjalistycznych oraz świadczenie usługi trenerskiej (prowadzenie szkoleń/zajęć), w podziale na 7 Części, w ramach projektu „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej” oraz numerem i nazwą Części zamówienia, na którą-e Wykonawca składa ofertę, należy dostarczyć za pośrednictwem poczty, kuriera lub osobiście na adres: Urząd Miejski w Kaliszu, Wydział Strategii i Rozwoju, ul. Kościuszki 1a, 62 - 800 Kalisz (pok. 303 na III piętrze) w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 15 grudnia 2017 roku, do godz. 10:00**.
- b) Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona.
- c) Za dostarczenie oferty w inne miejsce niż wskazane powyżej lub pozostawienie awizo Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.
- d) W przypadku przesłania oferty pocztą lub przesyłką kurierską do Zamawiającego, należy wziąć pod uwagę, że terminem jej dostarczenia (złożenia) Zamawiającemu jest jej wpływ do miejsca oznaczonego przez Zamawiającego jako miejsce składania ofert (a nie np. Kancelaria Ogólna Urzędu Miejskiego w Kaliszu lub inny sekretariat działający w strukturze organizacyjnej Zamawiającego).

10. Projekt umowy

- 1) Projekt umowy stanowi załączniki nr 4 (dotyczą realizacji zadania w ramach Części I, II, III i VI zamówienia) i 4a (dotyczą realizacji zadania w ramach Części IV, V i VII zamówienia) do niniejszego zapytania ofertowego.
- 2) Określenie warunków istotnych zmian umowy zawierają projekty umów.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

11. Informacje o sposobie porozumiewania się

1. Pracownikami uprawnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami są: Anna Kowalczyk – tel. +48 62 7654 490, e-mail akowalczyk@um.kalisz.pl, Natalia Kościelak – tel. +48 62 7654 490, e-mail: ndominiak@um.kalisz.pl.
2. Zmiany i wyjaśnienia do niniejszego zapytania zamieszczane na stronie internetowej, o której mowa w Rozdziale II pkt 3 zapytania. Odpowiedzi na zapytania mają charakter wiążący dla Wykonawców.

12. Informacje dodatkowe

- 1) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy lub odmawia podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia lub unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie, bez podania przyczyn, bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert, bądź ograniczenia przedmiotu zamówienia.
- 3) Niniejsze zaproszenie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego.
- 4) Niniejsze zapytanie nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zawarcia umowy.
- 5) Decyzja Zamawiającego o wykluczeniu Wykonawcy, odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.
- 6) Nie prowadzi się indywidualnych negocjacji na temat cen, terminów wykonania zamówienia i terminów składania ofert.

Naczelnik

Wydziału Strategii i Rozwoju

/.../

Monika Otrębska - Juszczak

Załączniki:

- 1/ Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia – załącznik nr 1
- 2/ „Formularz oferty” dot. Części I, II, III, VI – załącznik nr 2 - do wypełnienia;
- 3/ „Formularz oferty” dot. Części IV, V i VII – załącznik nr 2a – do wypełnienia;
- 4/ „Potencjał osobowy” – załącznik nr 3 - do wypełnienia;
- 5/ Projekt umowy dla usług trenerskich – załącznik nr 4;
- 6/ Projekt umowy dla usług szkoleniowych – załącznik nr 4a.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

Załącznik nr 1 do zapytania
ofertowego z dnia 07 grudnia 2017 r.

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Część I przedmiotu zamówienia (świadczenie usługi trenerskiej):

- 1) Wykonawca zrealizuje szkolenie/zajęcia „Zastosowanie nowoczesnych urządzeń w produkcji zdrowej żywności, żywności wygodnej i funkcjonalnej” w formie warsztatów.
Zamawiający zapewnia do realizacji surowce niezbędne do przeprowadzenia warsztatów wraz z właściwą infrastrukturą. Wykonawca najpóźniej w ciągu 7 dni od podpisania umowy wskaże właściwe ilości dla poszczególnych produktów wskazanych poniżej.
- 2) Wykaz surowców i urządzeń, które Zamawiający zapewni na potrzeby realizacji w/w kursu/szkolenia/zajęcia wraz z założeniami programowymi:
 - a) *Zastosowanie pieca konwekcyjno – parowego do sporządzania potraw gotowanych, smażonych i pieczonych z mięsa: ryb, drobiu, wołowego i wieprzowego i mielonego – wołowo - wieprzowego.*
 - Dorsz
 - Filet kurczaka
 - Wołowina (ligawa)
 - Wieprzowina (schab)
 - Mięso mielone wołowo – wieprzowe
 - b) *Zastosowanie urządzenia sous vide do gotowania w niskich temperaturach:*
 - Worki do gotowania 2 op.
 - Łosoś filet 1,5 kg
 - Wołowina polędwica 1,5 kg
 - Wieprzowina (karkówka) 1,5 kg
 - Filet kaczki 1,5 kg

Podczas sporządzania potraw Zamawiający zapewni nowoczesne urządzenia tj. wernik do gotowania makaronu, schładzarki szokowe itp.

Wykaz potraw zawiera ilości szacunkowe. Określenie dokładnej ilości potrzebnych surowców należy do obowiązku Wykonawcy.

- 3) Wykonawca zrealizuje szkolenie/kurs/zajęcia „Zastosowanie nowoczesnych urządzeń w produkcji zdrowej żywności, żywności wygodnej i funkcjonalnej” zgodnie z programem, który opracuje przy uwzględnieniu następującego zakresu, stanowiącego minimum programowe:
 - a) Nowoczesne techniki oraz technologie gotowania z zastosowaniem m.in. pieca konwekcyjno-parowego, aparatów do smażenia, werników do makaronów, urządzeń do sous-vide, schładzarki szokowej oraz pakowarki próżniowej.

Część teoretyczna - omówienie podstawowych funkcji pieca konwekcyjno - parowego:

- Gotowanie w gorącej parze;
- Pieczenie mięs i ciast w gorącym powietrzu;
- Smażenie kotletów panierowanych, mielonych, ryb, itp.;

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- Pieczenie przy zastosowaniu kombinacji suchego powietrza i pary w temp. 30-300⁰ C pozwalające zachować aromat i barwę potrawy jak również ograniczyć ubytek masy produktu;
 - Grillowanie;
 - Gotowanie w temp. poniżej 100⁰ C, pozwalające na przygotowanie delikatnych potraw, jak kremy czy pasztety;
 - Pieczenie w niskich temperaturach delikatnych mięs, jak pieczeń wieprzowa, wołowa, pozwalające na zachowanie soczystości i miękkości mięs.
 - Regeneracja potraw bezpośrednio na talerzach.
- b) Omówienie zalet gotowania sous vide, co w praktyce oznacza gotowanie w niskiej temperaturze bez utraty wartości odżywczych, witamin, aromatu przygotowywanego posiłku oraz zasad doboru temperatur gotowania poszczególnych produktów;
- c) Omówienie korzyści stosowania schładzarki szokowej.

Część praktyczna - przygotowywanie gotowych dań (przykładowego menu składającego się z min. 6 dań) z wykorzystaniem pieca konwekcyjno – parowego, sous-vide, schładzarki szokowej oraz pakowarki próżniowej.

2. Część II przedmiotu zamówienia (świadczenie usługi trenerskiej):

- 1) Wykonawca zrealizuje szkolenie/zajęcia „Biologia molekularna w gastronomii” w formie warsztatów. Zamawiający zapewnia do realizacji surowce niezbędne do przeprowadzenia warsztatów wraz z właściwą infrastrukturą. Wykonawca najpóźniej w ciągu 7 dni od podpisania umowy wskaże menu, składające się z co najmniej 7 kompletnych dań w tym: 2 rodzaje dań mięsnych (w tym drób), 2 dnia rybne (w tym 1 ryba wędzona na zimno), a także sałatkę, tatar i deser. Ponadto, w w/w terminie Wykonawca do propozycji dań wskaże właściwe ilości produktów niezbędnych do ich wykonania przez uczestników szkolenia/zajęć.
- 2) Wykonawca zrealizuje szkolenie/kurs/zajęcia „Biologia molekularna w gastronomii” zgodnie z programem, który opracuje przy uwzględnieniu następującego zakresu, stanowiącego minimum programowe:
 - Przedstawienie produktów używanych w kuchni molekularnej i praktycznej wiedzy nt. biologii molekularnej.
 - **Część teoretyczna**, przedstawienie technik m.in.:
 - sferyczne ravioli,
 - różny kawior,
 - lizaki molekularne,
 - technika wędzenia,
 - pianki,
 - gotowanie w azocie,
 - kwiaty jadalne,
 - zagęszczanie,
 - żelowanie,
 - syfony.
 - **Część praktyczna**. Przygotowywanie gotowych dań (przykładowego menu składającego się z min. 6 dań) z wykorzystaniem poznanych wcześniej technik kuchni molekularnej.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

3. Część III przedmiotu zamówienia (świadczenie usługi trenerskiej):

- 1) Wykonawca zrealizuje szkolenie/kurs/zajęcia „**Food design – projektowanie kulinariów**” w formie warsztatów.
- 2) Zamawiający zapewnia do realizacji surowce niezbędne do przeprowadzenia warsztatów wraz z właściwą infrastrukturą.
- 3) Wykonawca najpóźniej w ciągu 7 dni od podpisania umowy wskaże właściwe ilości dla poszczególnych produktów wskazanych poniżej, potrzebnych do realizacji szkolenia/zajęć.
- 4) Wykaz surowców/art. dekoracyjnych, które Zamawiający zapewni na potrzeby realizacji w/w szkolenia/kursu/zajęć wraz z wykazem potraw, niezbędnych do wykonania przez każdą grupę:
 - Terrina rybna
 - Terrina drobiowa
 - Terrina warzywna
 - Terrina z mięsa mieszanego
 - Przystawki finger food (2 rodzaje)
- a) 3 dania gorące mięsne z dodatkami,
- b) 3 desery,
- c) do dekoracji:
 - kwiaty jadalne,
 - mikro zioła, zioła cięte,
 - kiełki,
 - owoce egzotyczne.

Wykaz potraw zawiera ilości szacunkowe. Określenie dokładnej ilości surowców należy do obowiązku Wykonawcy.

- 5) Celem szkolenia jest przygotowanie młodzieży do podejmowania kreatywnych wyzwań zawodowych, autorskiego projektowania dań ze szczególnym uwzględnieniem estetyki oraz designu kulinarnego, jak również zasad łączenia smaków.
- 6) Wykonawca zrealizuje szkolenie/kurs/zajęcia „**Food design – projektowanie kulinariów**” zgodnie z programem, który opracuje przy uwzględnieniu następującego zakresu, stanowiącego minimum programowe:
 - **Część teoretyczna:**
 - Food Pairing – sztuka łączenia smaków. Jak łączymy smaki i czy warto wyjść poza tradycyjne połączenia?, antropologia smaku.
 - Surowce stosowane do dekoracji potraw, design kulinarny.
 - **Część praktyczna:**
 - „Komponowanie potraw na talerzu” – ekspedycja min. 10 różnych potraw z wykorzystaniem nowoczesnych elementów zastawy stołowej, kwiatów jadalnych, ziół, owoców egzotycznych itp.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

4. Część IV przedmiotu zamówienia (zakup usługi szkoleniowej):

- 1) Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi szkolenie/kurs/zajęcia „Kurs sommelierski” w formie warsztatów.
- 2) Wykonawca zapewni do realizacji surowce i narzędzia niezbędne do przeprowadzenia warsztatów.
- 3) Zamawiający zapewni właściwą infrastrukturą tj. sale szkoleniowe w ZSGH w Kaliszu.
- 4) Wykonawca najpóźniej w ciągu 7 dni od podpisania umowy przedstawi harmonogram zajęć i program z rozbiem na bloki tematyczne oraz na zajęcia teoretyczne i praktyczne z uwzględnieniem przerw kawowych i przerw na posiłek (obiad) dla uczestników/-czek, dla każdej z grup.
- 5) Wykonawca zrealizuje szkolenie „Kurs sommelierski” zgodnie z programem, który opracuje przy uwzględnieniu następującego zakresu, stanowiącego minimum programowe:
 - Winifikacja - produkcja poszczególnych rodzajów win;
 - Rola enologa
 - Słownictwo winiarskie, analiza etykiet wina;
 - Kraje i regiony winiarskie, uprawa winorośli;
 - Prawidłowy serwis win oraz ich przechowywanie;
 - Zasady doboru win do potraw;
 - Sommelier – predyspozycje, etyka zawodowa;
 - Rodzaje kieliszków, karafek i akcesoria sommelierskie;
 - Napowietrzanie i dekantacja. Cele i główne różnice;
 - Kolejność podawania win podczas kolacji, spotkania firmowego;
 - Okazje specjalne, przyjęcia;
 - Reklamacje, najczęstsze powody i ich rozwiązywanie;
 - Psychologia gości - przykłady, zachowania
 - Omówienie przykładowej karty win w restauracji, winiarni, hotelu;

5. Część V przedmiotu zamówienia (zakup usługi szkoleniowej):

- 1) Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi szkolenie „Kurs baristy” w formie warsztatów.
- 2) Wykonawca zapewni do realizacji surowce i narzędzia niezbędne do przeprowadzenia warsztatów.
- 3) Zamawiający zapewni właściwą infrastrukturą tj. sale szkoleniowe w ZSGH w Kaliszu.
- 4) Wykonawca najpóźniej w ciągu 7 dni od podpisania umowy przedstawi harmonogram zajęć i program z rozbiem na bloki tematyczne oraz na zajęcia teoretyczne i praktyczne z uwzględnieniem przerw kawowych i przerw na posiłek (obiad) dla uczestników/-czek, dla każdej z grup.
- 5) Wykonawca zrealizuje szkolenie „Kurs baristy” zgodnie z szczegółowym programem, który opracuje przy uwzględnieniu następującego zakresu, stanowiącego minimum programowe:
 - a) Podstawowe wiadomości na temat kawy
 - Roślina kawowca:
 - podstawowe gatunki
 - różnice między gatunkami
 - odmiany botaniczne
 - Owoc kawowca/surowe ziarno:
 - Budowa
 - metody zbierania

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- metody obróbki
- Proces palenia kawy
- Kawy z różnych regionów świata
- Przygotowanie naparu
- zasada 4m
- cechy espresso
- cechy cappuccino
- b) Przygotowanie espresso i napojów na jego bazie:
 - Zasada 4M w praktyce
 - Higiena pracy baristy
 - Testowanie poprawnie i niepoprawnie zaparzonego espresso
 - Ćwiczenia praktyczne
 - Mleko i jego właściwości
 - Spienianie mleka
 - Poprawne cappuccino
 - Ćwiczenia praktyczne
- c) Latte Art – sztuka malowania na kawie
 - Omówienie historii latte art.
 - Omówienie podstawowych wzorów i ich ewolucja:
 - Serce
 - Rozeta
 - Tulipan
 - Ćwiczenia praktyczne

6. Część VI przedmiotu zamówienia (świadczanie usługi trenerskiej):

- 1) Wykonawca zrealizuje szkolenie/kurs/zajęcia „Laboratorium zdrowej żywności” w formie warsztatów.
- 2) Zamawiający zapewnia do realizacji następujące surowce i odczynniki niezbędne do przeprowadzenia warsztatów wraz z właściwą infrastrukturą.
- 3) Wykaz odczynników i surowców, które Zamawiający zapewnia na potrzeby realizacji w/w kursu/szkolenia/zajęć:
 - Odczynnik Wijsa
 - Alkohol izoamylowy
 - Cykloheksan
 - Kwas octowy
 - Jodek potasu
 - Woda destylowana
 - Kwas siarkowy VI stężony 96%
 - Wodorotlenek potasu
 - Alkohol etylowy
 - Eter etylowy
 - Fenolotaleina
 - Chloroform
 - Mleko 0% 1l
 - Mleko 1,5% 1l
 - Mleko 3,2% 1l
 - Śmietanka 12% 400 ml
 - Smalec 0,5 kg
 - Olej kokosowy 0,25 kg

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- Jogurt grecki 250 ml
 - Jogurt odtłuszczony 500 ml
 - Glukoza 75 g
 - Sacharoza 1kg
 - Tiosiarczan sodu
 - Papierki wskaźnikowe
 - Siarczan VI sodu 1 kg
 - Wodorotlenek sodu 1 kg
 - Skrobia 0,5 kg
 - Kwas azotowy V stężony 65 %
 - Kwas ortofosforowy V 75%
 - Woda amoniakalna
 - Wodorowęglan amonu 1 kg
 - Frukttoza 1kg
 - Surowa ryba ok. 1 kg
 - Filet z kurczaka ok. 1 kg
 - Jajka 20 sztuk
 -
- 4) Wykonawca najpóźniej w ciągu 7 dni od podpisania umowy wskaże właściwe ilości dla poszczególnych produktów wskazanych powyżej, potrzebnych do realizacji szkolenia/zajęć.
 - 5) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę, aby każde zajęcia poprzedzane zostały krótkim wstępem teoretycznym, a pierwsze zajęcia zostały poprzedzone szkoleniem bhp.
 - 6) Wykonawca najpóźniej w ciągu 7 dni od podpisania umowy przedstawi harmonogram zajęć i program z rozbiciem na bloki tematyczne oraz na zajęcia teoretyczne i praktyczne z uwzględnieniem przerw kawowych i przerw na posiłek (obiad) dla uczestników/-czek, dla każdej z grup.
 - 7) Wykonawca zrealizuje szkolenie/kurs/zajęcia „Laboratorium zdrowej żywności” zgodnie z programem, który opracuje przy uwzględnieniu następującego zakresu – badanie właściwości żywności, zawartości: białka, tłuszczy i cukrów, ocena zdrowotności żywności, analiza informacji zawartych na etykietach, który stanowi minimum programowe, takie jak:

Lp.	Temat	Ćwiczenia laboratoryjne	Uzyskane umiejętności
1.	Składniki żywności	Reakcje charakterystyczne dla konkretnych składników żywności: próba akroleinowa, próba ksantoproteinowa oraz reakcja Tromerra	Odróżnianie składników żywności za pomocą metod laboratoryjnych. Umiejętność samodzielnego wykonania analizy fizyko-chemicznej
2.	Składniki żywności	Reakcje charakterystyczne dla konkretnych składników żywności: próba akroleinowa, próba ksantoproteinowa oraz reakcja Tromerra	Odróżnianie składników żywności za pomocą metod laboratoryjnych. Umiejętność samodzielnego wykonania analizy fizyko-chemicznej
3.	Białka	Reakcja ksantoproteinowa, biuretowa. Badanie zawartości białka w różnych produktach spożywczych	Odróżnianie białka od innych składników żywności. Umiejętność samodzielnego wykonania analizy fizyko-chemicznej.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

4.	Białka	Reakcja ksantoproteinowa, biuretowa. Badanie zawartości białka w różnych produktach spożywczych	Odróżnianie białka od innych składników żywności. Umiejętność samodzielnego wykonania analizy fizyko-chemicznej.
5.	Tłuszcze	Reakcja akroleinowa. Tłuszcze stałe i ciekłe	Odróżnianie tłuszczu od innych składników żywności. Umiejętność samodzielnego wykonania analizy fizyko-chemicznej
6.	Badanie liczby jodowej i kwasowej	Badanie świeżości produktów zawierających tłuszcz. Liczba jodowa, kwasowa.	Umiejętność określenia świeżości tłuszczu oraz ilości tłuszczów nasyconych i nienasyconych w produktach
7.	Cukry	Reakcja Trommera	Odróżnianie cukrów prostych, określenie obecności glukozy i fruktozy w produkcie.
8.	Cukry	Reakcja jodoskrobiowa	Odróżnianie cukrów prostych od dwucukrów oraz wielocukrów
9.	Mleko odtłuszczone	Badanie zawartości tłuszczu metoda Gerbera, badanie suchej masy oraz pH	Umiejętność szczegółowej analizy mleka odtłuszczonego
10.	Mleko odtłuszczone	Badanie zawartości tłuszczu metoda Gerbera, badanie suchej masy oraz pH	Umiejętność szczegółowej analizy mleka odtłuszczonego
11.	Mleko tłuste	Badanie zawartości tłuszczu metoda Gerbera, badanie suchej masy oraz pH	Umiejętność szczegółowej analizy mleka tłustego
12.	Mleko tłuste	Badanie zawartości tłuszczu metoda Gerbera, badanie suchej masy oraz pH	Umiejętność szczegółowej analizy mleka tłustego
13.	Jogurt oraz śmietana	Badanie zawartości tłuszczu metoda Gerbera, badanie suchej masy oraz pH. Badanie zawartości skrobi w produkcie jako przykład złej praktyki produkcyjnej	Umiejętność szczegółowej analizy fizyko-chemicznej

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

14.	Jogurt oraz śmietana	Badanie zawartości tłuszczu metoda Gerbera, badanie suchej masy oraz pH. Badanie zawartości skrobi w produkcie jako przykład złej praktyki produkcyjnej	Umiejętność szczegółowej analizy fizyko-chemicznej
15.	Badanie produktów gotowych względem deklarowanych składników	Badanie zawartości tłuszczu metoda Gerbera, badanie suchej masy oraz pH. Badanie zawartości skrobi w produkcie jako przykład złej praktyki produkcyjnej	Umiejętność szczegółowej analizy fizyko-chemicznej
16.	Badanie produktów gotowych względem deklarowanych składników	Badanie zawartości tłuszczu metoda Gerbera, badanie suchej masy oraz pH. Badanie zawartości skrobi w produkcie jako przykład złej praktyki produkcyjnej	Umiejętność szczegółowej analizy fizyko-chemicznej

7. Część VII przedmiotu zamówienia (zakup usługi szkoleniowej):

- 1) Wykonawca przeprowadzi kurs barmański „Barman Junior – sporządzanie bezalkoholowych napojów mieszanych” w formie warsztatów.
- 2) Wykonawca zapewni do realizacji surowce i narzędzia niezbędne do przeprowadzenia warsztatów.
- 3) Zamawiający zapewni właściwą infrastrukturą, tj. sale szkoleniowe w ZSGH w Kaliszu
- 4) Wykonawca najpóźniej w ciągu 7 dni od podpisania umowy przedstawi harmonogram zajęć z rozbiem na bloki tematyczne oraz na zajęcia teoretyczne i praktyczne z uwzględnieniem przerw kawowych i przerw na posiłek dla uczestników, dla każdej z grup.
- 5) Wykonawca zrealizuje kurs barmański „Barman Junior – sporządzanie bezalkoholowych napojów mieszanych” zgodnie z szczegółowym programem, który opracuje przy uwzględnieniu następującego zakresu, stanowiącego minimum programowe:
 - a) Wprowadzenie do zawodu barmana, predyspozycje, etyka;
 - b) Zarys technologii i towaroznawstwa napojów alkoholowych i bezalkoholowych;
 - c) Podział i charakterystyka bezalkoholowych napojów mieszanych i praktyczne ich wykonywanie;
 - d) Technika miksowania , teoretyczne i praktyczne zastosowanie receptur;
 - e) Wyposażenie i organizacja profesjonalnego Cocktail – Baru;
 - f) Samodzielne tworzenie receptur.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

Załącznik nr 2 do zapytania
ofertowego z dnia 07 grudnia 2017 r.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia

FORMULARZ OFERTY

dot. Części I, II, III i VI zamówienia – świadczenie usługi trenerskiej

Składając ofertę dotyczącą świadczenia usługi trenerskiej (prowadzenie szkoleń doskonalących w zakresie tematyki związanej z nauczaniem zawodem/dodatkových zajęć specjalistycznych), w podziale na 7 Części, w ramach projektu „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej”, RPWP.08.03.05-30-0002/16, Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014 – 2020, Oś Priorytetowa 8 Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.5 Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla rozwoju Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oświadczam, iż:

- 1) Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z jego opisem i warunkami, mając na uwadze art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. 2016 r. poz. 710 z późn. zm.) za¹:

Numer i nazwa części	Liczba godzin szkol.	Cena jednostkowa brutto (PLN)	Cena ogółem brutto (PLN)	Termin realizacji z określeniem od.....do....
1	2	3	4	5
Część I: „Zastosowanie nowoczesnych urządzeń w produkcji zdrowej żywności, żywności wygodnej i funkcjonalnej” (świadczenie usługi trenerskiej)	(8 godz. x 5 gr.) 40 godz.	<i>Koszt prowadzenia jednej godziny szkoleniowej</i>	<i>Wartość kolumny 2 x wartość kolumny 3</i>	<i>Proszę o określenie minimum miesięcy realizacji</i>
Część II: „Biologia molekularna w gastronomii” (świadczenie usługi trenerskiej)	(8 godz. x 5 gr.) 40 godz.			
Część III: „Food desing – projektowanie kulinariów” (świadczenie usługi trenerskiej);	(8 godz. x 5 gr.) 40 godz.			
Część VI: „Laboratorium zdrowej żywności” (świadczenie usługi trenerskiej)	(16 godz. x 4 gr.) 64 godz.			

1 Wykonawca zobowiązany jest do wyceny tylko tej Części, o realizację której się ubiega

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

2. Wszystkie dane zawarte w ofercie są zgodne z prawdą i aktualne w chwili składania oferty.
3. Dane teleadresowe Wykonawcy/zaangażowanego trenera do prowadzenia korespondencji:
Nazwa (firma) Wykonawcy/zaangażowanego trenera :
.....
Adres:
tel., fax.
4. Posiadam uprawnienia do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobowym umożliwiającym realizację zamówienia.
5. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia.
6. Oświadczam, że osoby, które będą uczestniczyły w realizacji zamówienia w ramach poszczególnych Części zamówienia, na które składam ofertę/y, posiadają wymagane aktualnie obowiązującym prawem uprawnienia niezbędne do wykonywania powierzonych im czynności.
7. Zapoznałem/łam się z treścią zapytania ofertowego, w tym z projektem umowy stanowiącym jego załącznik i akceptuję ich treść, w tym warunki płatności oraz zdobyłem/am wszelkie niezbędne informacje do opracowania oferty.
8. Oświadczam, że jestem związany/a niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
9. Podstawą rozliczenia z Zamawiającym będzie rachunek/faktura VAT*.
10. Oświadczam, że jestem / nie jestem płatnikiem podatku VAT*.
11. W związku z realizacją zamówienia w ramach projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej” oświadczam, że przyjmuję do wiadomości, iż:
 - 1) Administratorem moich danych osobowych jest w odniesieniu do zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 i 2014-2020 – Marszałek Województwa Wielkopolskiego mający siedzibę przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań. Natomiast w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych - Minister Rozwoju, mający siedzibę przy Pl. Trzech Krzyży 3/5, 00-507 Warszawa.
 - 2) Podstawę prawną przetwarzania moich danych osobowych stanowi art. 23 ust. 1 pkt 2 lub art. 27 ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2016 r. poz. 922) – dane osobowe są niezbędne dla realizacji Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 na podstawie:
 - 2.1) w odniesieniu do zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 i 2014-2020:
 - a) rozporządzenia 1303/2013;
 - b) rozporządzenia 1304/2013;

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- c) ustawy wdrożeniowej.
- 2.2) w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych:
- a) rozporządzenia 1303/2013;
- b) rozporządzenia 1304/2013;
- c) ustawy wdrożeniowej;
- d) rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1011/2014 z dnia 22 września 2014 r. ustanawiającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 w odniesieniu do wzorów służących do przekazywania Komisji określonych informacji oraz szczegółowe przepisy dotyczące wymiany informacji między Beneficjentami a instytucjami zarządzającymi, certyfikującymi, audytowymi i pośredniczącymi (Dz. Urz. UE L 286 z 30.09.2014, str.1).
- 3) Moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu realizacji Projektu RPWP.08.03.05-30-0002/16, w szczególności potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, ewaluacji, kontroli, audytu w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 (WRPO 2014+).
- 4) Moje dane osobowe zostały powierzone do przetwarzania Instytucji Zarządzającej - Zarząd Województwa Wielkopolskiego reprezentowany przez Zarząd Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, Beneficjentowi realizującemu Projekt – Miastu Kalisz, ul Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz oraz podmiotom, które na zlecenie Beneficjenta uczestniczą w realizacji Projektu - Moje dane osobowe mogą zostać przekazane podmiotom realizującym badania ewaluacyjne na zlecenie Instytucji Zarządzającej lub Beneficjenta. Moje dane osobowe mogą zostać również powierzone specjalistycznym firmom, realizującym na zlecenie Instytucji Zarządzającej oraz Beneficjenta kontrole i audyt w ramach WRPO 2014+.
- 5) Oświadczam, iż podane przeze mnie dane osobowe są prawdziwe i aktualne.
- 6) Podanie danych jest dobrowolne, aczkolwiek odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości rozliczenia kosztów wynagrodzenia w ramach Projektu.
- 7) Mam prawo dostępu do treści swoich danych i ich poprawiania.
11. W załączeniu przedkładam/y załączniki:
- 1)
- 2)

/podpis/y, pieczętki osoby/osób upoważnionych/

*niepotrzebne skreślić

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

Załącznik nr 2a do zapytania
ofertowego z dnia 07 grudnia 2017 r.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia

FORMULARZ OFERTY

dot. Części IV, V i VII zamówienia – organizacja i realizacja usługi szkoleniowej

Składając ofertę dotyczącą zorganizowania i przeprowadzenia szkoleń doskonalących w zakresie tematyki związanej z nauczaniem zawodem i dodatkowych zajęć specjalistycznych, w podziale na 7 Części, w ramach projektu „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej”, RPWP.08.03.05-30-0002/16, Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014 – 2020, Oś Priorytetowa 8 Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.5 Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla rozwoju Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oświadczam, iż:

- Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z jego opisem i warunkami, mając na uwadze art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. 2016 r. poz. 710 z późn. zm.) za²:

Numer i nazwa Części	Liczba osób skierowanych na szkolenie ogółem	Cena jednostkowa brutto (PLN) <i>Udział jednego uczestnika</i>	Cena ogółem brutto (PLN) ³ <i>Wartość kolumny 2 x wartość kolumny 3</i>	Termin realizacji z określeniem od.....do.... <i>Proszę o określenie minimum miesięcy realizacji</i>	Ilość godzin proponowana przez Wykonawcę (dla danego szkolenia/kursu z podziałem na zajęcia teoretyczne i praktyczne)
1	2	3	4	6	7
Część IV: „Kurs sommelierski” (zakup usługi szkoleniowej)	11				
Część V: „Kurs baristy – produkcja oraz techniki parzenia kawy” (zakup usługi szkoleniowej)	10				
Część VII: „Kurs barmański. Barman junior – sporządzanie bezalkoholowych napojów mieszanych” (zakup usługi szkol.)	60				

- Wykonawca zobowiązany jest do wyceny tylko tej Części, o realizację której się ubiega.

³ W przypadku realizacji przedmiotu umowy przez osobę fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej, która będzie zawierać z Zamawiającym umowę zastrzega się, że kwota ogółem brutto zostanie przeliczona odpowiednio na stawkę godzinową, rozumianą jako koszt realizacji 1 godziny szkolenia/zajęć, co należy wyliczyć wg następującego sposobu: iloraz ceny ogółem brutto (kolumna 4) i ilości godzin realizowanego szkolenia/zajęć (kolumna 7) dla każdej Części odrębnie. W/w Wykonawca, który nie jest zatrudniony i/lub nie osiąga miesięcznie minimalnego wynagrodzenia określonego obowiązującymi przepisami prawa, winien uwzględnić taki koszt realizacji przedmiotu zamówienia, który zostanie pomniejszony o konieczny do odprowadzenia podatek, składki na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, a także pochodne od wynagrodzenia związane z zawarciem umowy z Zamawiającym. Zamawiający dla celów kalkulacji cen brutto uwzględniającej również pochodne od wynagrodzenia ponoszone przez Zamawiającego informuje, że obecna wysokość składki wypadkowej u niego wynosi 0.93%. W umowie zawartej z Wykonawcą wskazane zostaną kwoty brutto należne Wykonawcy, przy uwzględnieniu cen brutto podanych w „Formularzu Oferty”.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

2. Wszystkie dane zawarte w ofercie są zgodne z prawdą i aktualne w chwili składania oferty.
3. Dane teleadresowe Wykonawcy/zaangażowanego trenera do prowadzenia korespondencji:
Nazwa (firma) Wykonawcy/zaangażowanego trenera :
.....
Adres:
tel., fax.
4. Posiadam uprawnienia do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobowym umożliwiającym realizację zamówienia.
5. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia.
6. Oświadczam, że osoby, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia w ramach poszczególnych Części zamówienia, na które składałem ofertę/y, posiadają wymagane aktualnie obowiązującym prawem uprawnienia niezbędne do wykonania powierzonych im czynności.
7. Zapoznałem/łam się z treścią zapytania ofertowego, w tym z projektem umowy stanowiącym jego załącznik i akceptuję ich treść, w tym warunki płatności oraz zdobyłem/am wszelkie niezbędne informacje do opracowania oferty.
8. Oświadczam, że jestem związany/a niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
9. Podstawą rozliczenia z Zamawiającym będzie rachunek/faktura VAT*.
10. Oświadczam, że jestem / nie jestem płatnikiem podatku VAT*.
11. W związku z realizacją zamówienia w ramach projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej” oświadczam, że przyjmuję do wiadomości, iż:
 - 1) Administratorem moich danych osobowych jest w odniesieniu do zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 i 2014-2020 – Marszałek Województwa Wielkopolskiego mający siedzibę przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań. Natomiast w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych - Minister Rozwoju, mający siedzibę przy Pl. Trzech Krzyży 3/5, 00-507 Warszawa.
 - 2) Podstawę prawną przetwarzania moich danych osobowych stanowi art. 23 ust. 1 pkt 2 lub art. 27 ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2016 r. poz. 922) – dane osobowe są niezbędne dla realizacji Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 na podstawie:
 - 2.1) w odniesieniu do zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 i 2014-2020:
 - a) rozporządzenia 1303/2013;

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- b) rozporządzenia 1304/2013;
 - c) ustawy wdrożeniowej.
- 2.2) w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych:
- a) rozporządzenia 1303/2013;
 - b) rozporządzenia 1304/2013;
 - c) ustawy wdrożeniowej;
 - d) rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1011/2014 z dnia 22 września 2014 r. ustanawiającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 w odniesieniu do wzorów służących do przekazywania Komisji określonych informacji oraz szczegółowe przepisy dotyczące wymiany informacji między Beneficjentami a instytucjami zarządzającymi, certyfikującymi, audytowymi i pośredniczącymi (Dz. Urz. UE L 286 z 30.09.2014, str.1).
- 3) Moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu realizacji Projektu RPWP.08.03.05-30-0002/16, w szczególności potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, ewaluacji, kontroli, audytu w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 (WRPO 2014+).
- 4) Moje dane osobowe zostały powierzone do przetwarzania Instytucji Zarządzającej - Zarząd Województwa Wielkopolskiego reprezentowany przez Zarząd Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, Beneficjentowi realizującemu Projekt – Miastu Kalisz, ul Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz oraz podmiotom, które na zlecenie Beneficjenta uczestniczą w realizacji Projektu - Moje dane osobowe mogą zostać przekazane podmiotom realizującym badania ewaluacyjne na zlecenie Instytucji Zarządzającej lub Beneficjenta. Moje dane osobowe mogą zostać również powierzone specjalistycznym firmom, realizującym na zlecenie Instytucji Zarządzającej oraz Beneficjenta kontrole i audyt w ramach WRPO 2014+.
- 5) Oświadczam, iż podane przeze mnie dane osobowe są prawdziwe i aktualne.
- 6) Podanie danych jest dobrowolne, aczkolwiek odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości rozliczenia kosztów wynagrodzenia w ramach Projektu.
- 7) Mam prawo dostępu do treści swoich danych i ich poprawiania.
11. W załączeniu przedkładam/y załączniki:
- 1)
 - 2)
- /podpis/y, pieczętki osoby/osób upoważnionych/

*niepotrzebne skreślić

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

Załącznik nr 3 do zapytania
ofertowego z dnia 07 grudnia 2017 r.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia

„POTENCJAŁ OSOBOWY”
Wykaz osób, które będą uczestniczyły w realizacji zamówienia

.....*

**/WYKONAWCA WYPEŁNIA DLA KAŻDEJ CZĘŚCI,
NA KTÓRĄ SKŁADA OFERTĘ, ODRĘBNY ZAŁĄCZNIK!/
.....***

w zakresie zorganizowania i przeprowadzenia szkoleń doskonalących w zakresie tematyki związanej z nauczaniem zawodem i dodatkowych zajęć specjalistycznych oraz świadczenie usługi trenerskiej (prowadzenie szkoleń/zajęć), w podziale na 7 Części, w ramach projektu „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej”, RPWP.08.03.05-30-0002/16, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykaz podlega ocenie Zamawiającego wg. kryterium „Doświadczenie zawodowe/trenerskie osoby skierowanej do realizacji zamówienia” (Wykonawcy lub kadry zaangażowanej przez Wykonawcę do realizacji szkolenia/zajęć), zgodnie z Rozdziałem VII zapytania ofertowego.

Punkty w powyższym kryterium otrzymuje się za udokumentowanie doświadczenia osoby, skierowanej do realizacji zamówienia, o której mowa w Rozdziale VI ppkt 1.1 zapytania. Kryterium dla każdej z Części będzie badane osobno.

Punkty zostaną przyznane w oparciu o oświadczenie złożone poniżej przez Wykonawcę jak i przez załączone kopie dokumentów uwierzytelniających wskazane doświadczenie zawodowe/trenerskie osoby skierowanej do realizacji zamówienia [zgodnie z Rozdziałem VI ppkt 1.1 od 2) do 5) zapytania] tj. zakresy obowiązków, referencje, listy polecające itp.:

Lp.	Imię i nazwisko osoby prowadzącej szkolenia/zajęcia	Podstawa dysponowania osobą**	Wyszkolenie i charakter doświadczenia niezbędnego do wykonania danej Części zamówienia (doświadczenie trenerskie i/lub doświadczenie w doskonaleniu zawodowym nauczycieli i/lub doświadczenie w nauczaniu w placówce kształcenia zawodowego o profilu gastronomiczno-hotelarskim i/lub doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej jako szef kuchni w restauracji/hotelu)	Okres doświadczenia we wskazanym charakterze (należy określić przedział czasowy od.... do..., wskazując dd/mm/rrrr)	Rodzaj załączonego dokumentu uwierzytelniającego charakter i okres wskazanego doświadczenia zawodowego np. referencje, zakres obowiązków itp.
1	2	3	4	5	6
1.					
2.					
3.					
4.					



Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

*Wpisać, której Części zamówienia dotyczy wykaz.

**nie dotyczy, jeśli Wykonawca realizuje osobiście szkolenia/zajęcia. Kolumnę nr 3 wypełniają tylko Ci Wykonawcy, którzy delegują inną osobę do realizacji przedmiotu zamówienia.

Oświadczam, że znana jest mi treść art. 297 §1 Kodeksu Karnego: „Kto, w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego, (...) przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego wsparcia finansowego, instrumentu płatniczego lub zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5”.

.....
podpis i pieczęć Wykonawca



Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego z dnia 07 grudnia 2017 r.

Umowa nr (projekt)

/dot. Części I, II, III i VI zamówienia/

zawarta w dniu 2017 roku w Kaliszu pomiędzy Miastem Kalisz, Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz, NIP 618-001-59-33, reprezentowanym przez:

.....,

zwanym dalej Zamawiającym

a: z siedzibą w przy ulicy, reprezentowanym przez:

.....,

zwanym dalej Wykonawcą, o następującej treści:

§ 1

- 1 Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi trenerskiej polegającej na prowadzeniu szkoleń/zajęć dla uczestników/uczestniczek z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu, w obszarze szkoleń doskonalących z tematyki związanej z nauczaniem zawodem i dodatkowych zajęć specjalistycznych w następującym zakresie:
 - 1) „Zastosowanie nowoczesnych urządzeń w produkcji zdrowej żywności, żywności wygodnej i funkcjonalnej”, realizowane w ramach Części I zamówienia, zgodnie z zapytaniem ofertowym z dniagrudnia 2017r.;
 - a) realizowane w terminie:.....(od...do.....);
 - b) liczba osób skierowanych do udziału
 - c) liczba godzin szkoleniowych, realizowanych przez Wykonawcę w ramach szkolenia dla jednej grupy.....;
 - d) liczba grup szkoleniowych.....;
 - e) imię i nazwisko osoby/trenera prowadzącego szkolenie/-a:.....;
 - 2) „Biologia molekularna w gastronomii”, realizowane w ramach Części II zamówienia, zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia.....grudnia 2017r.;
 - a) realizowane w terminie:.....(od...do.....);
 - b) liczba osób skierowanych do udziału:

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- c) liczba godzin szkoleniowych, realizowanych przez Wykonawcę w ramach szkolenia dla jednej grupy.....;
 - d) liczba grup szkoleniowych.....;
 - e) imię i nazwisko osoby/trenera prowadzącego szkolenie/-a:.....;
- 3) „ Food design – projektowanie kulinariów”, realizowane w ramach Części III zamówienia, zgodnie z zapytaniem ofertowym z dniagrudnia 2017r.;
- a) realizowane w terminie:.....(od...do....);
 - b) liczba osób skierowanych do udziału:
 - c) liczba godzin szkoleniowych, realizowanych przez Wykonawcę w ramach szkolenia dla jednej grupy.....;
 - d) liczba grup szkoleniowych.....;
 - e) imię i nazwisko osoby/trenera prowadzącego szkolenie/-a:.....;
- 4) „Laboratorium zdrowej żywności”, realizowane w ramach Części VI zamówienia, zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia ... grudnia 2017r.:
- a) realizowane w terminie:.....(od...do....);
 - b) liczba osób skierowanych do udziału:
 - c) liczba godzin szkoleniowych, realizowanych przez Wykonawcę w ramach szkolenia dla jednej grupy.....;
 - d) liczba grup szkoleniowych.....;
 - e) imię i nazwisko osoby/trenera prowadzącego szkolenie/-a:.....;

w ramach projektu „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko–Ostrowskiej”, RPWP.08.03.05-30-0002/16, realizowanego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014 – 2020, Oś Priorytetowa 8 Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.5 Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla rozwoju AKO.

- 2 Przedmiot umowy wykonany będzie zgodnie z wymogami zawartymi w zapytaniu ofertowym z dnia grudnia 2017r., dotyczącymi postępowania, w wyniku rozstrzygnięcia którego zawarto niniejszą umowę, zgodnie ze wszelkimi niezbędnymi przepisami oraz w sposób zapewniający bezpieczne i higieniczne warunki pracy.
- 3 Przedmiot umowy realizowany jest w ramach projektu „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
- 4 Ostateczny termin wykonania zamówienia ustala się na 30.06.2018 r.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- 5 Liczba osób skierowanych do udziału w szkoleniach/zajęciach w ramach danej Części zamówienia, o której mowa w § 1 ust. 1 może ulec zmniejszeniu maksymalnie o 5 osób w stosunku do Części I, II, III i VI zamówienia, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji szkolenia w ramach danej Części zamówienia.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu szczegółowego/-ych programu/-ów szkolenia/ń, a także harmonogramu/-ów realizacji zajęć oraz wzoru/-ów zaświadczeń/dyplomów/certyfikatów, na 7 dni przed realizacją poszczególnych szkoleń/kursów, o których mowa w § 1 ust. 1.
2. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) przeprowadzenie szkolenia/zajęć z zachowaniem należytej staranności, zgodnie z zapisami i programem określonymi w zapytaniu ofertowym;
 - 2) sprawowania nadzoru nad frekwencją uczestników/-czek szkoleń/zajęć poprzez:
 - a) prowadzenie imiennej listy obecności uczestników/uczestniczek szkolenia/zajęć,
 - b) informowanie Zamawiającego o każdej nieobecności uczestników/-czek szkolenia/zajęć w ciągu 2 dni, licząc od dnia zaistnienia zdarzenia,
 - c) zawiadomienie Zamawiającego o fakcie uchylania się uczestników/-czek szkolenia/zajęć od przystąpienia do ew. zaliczeń i egzaminów;
 - 3) prowadzenia dokumentacji przebiegu szkolenia/zajęć tj.:
 - a) prowadzenie list obecności na zajęciach praktycznych i teoretycznych,
 - b) prowadzenie list odbioru materiałów szkoleniowych,
 - c) prowadzenie rejestru wydanych zaświadczeń/certyfikatów lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie danego szkolenia/zajęć,
 - d) prowadzenia dokumentacji fotograficznej z realizowanych zajęć dla poszczególnych Części składających się na przedmiot umowy, o którym mowa w §1 ust.1;
 - 4) przedłożenia Zamawiającemu w ciągu 7 dni od zakończenia szkolenia/zajęć dokumentów (oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem, jeśli oryginały powinny być zachowane przez Wykonawcę na podstawie aktualnie obowiązujących przepisów prawa), wskazanych w pkt. 3 oraz:
 - a) oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem zaświadczeń lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia/zajęć,
 - b) dokumentacji fotograficznej (minimum 10 zdjęć na płycie DVD/CD dla każdego szkolenia/zajęć oddzielnie), a także przykładowego kompletu materiałów szkoleniowych przekazanych uczestnikom/-czkom;

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- 5) zapewnienie uczestnikom/-czkom odpowiednich materiałów szkoleniowych, które po zakończeniu szkolenia/zajęć staną się ich własnością. Przekazanie w/w materiałów powinno odbywać się najpóźniej w pierwszym dniu szkolenia/zajęć;
 - 6) uzgadniania z Zamawiającym ewentualnych zmian w zakresie harmonogramu zajęć, rozumianego jako rozkład godzinowy i tematyczny szkolenia/zajęć (nie dotyczy terminu realizacji danego szkolenia/zajęć, wskazanego w § 1 ust. 1 umowy) - zmiany te nie wymagają aneksowania, jedynie pisemnej (e-mail) akceptacji Zamawiającego;
 - 7) oznaczenia miejsca realizacji szkolenia/zajęć oraz materiałów szkoleniowych i wszelkiej dokumentacji szkoleniowej, zgodnie z obowiązującymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji;
 - 8) informowania Uczestników/-czek o współfinansowaniu szkoleń/kursów/zajęć ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego;
 - 9) składania ewidencji godzin w danym miesiącu kalendarzowym poświęconych na wykonanie zadań w projekcie, według wzoru ustalonego przez Zamawiającego, zgodnie z wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 (dotyczy Wykonawcy, który osobiście świadczy usługę trenerską i jest osobą fizyczną, nieprowadzącą jednoosobowej działalności gospodarczej);
 - 10) w razie wypadku uczestnika/-czki szkolenia/zajęć Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) podjęcia niezbędnych działań eliminujących lub ograniczających zagrożenie oraz zapewnienie udzielenia pierwszej pomocy osobie poszkodowanej i podjęcia innych działań wynikających z obowiązujących przepisów,
 - b) niezwłocznego pisemnego powiadomienia Zamawiającego o zaistniałym wypadku,
 - c) sporządzenia karty wypadku, ustalającej okoliczności i przyczyny wypadku,
 - d) niezwłocznego przekazania karty wypadku i pozostałej dokumentacji powypadkowej poszkodowanemu i Zamawiającemu.
3. Przedmiot umowy świadczony będzie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia..... grudnia 2017r.
4. Wymiar pracy trenerskiej obejmuje, z zastrzeżeniem §6 oraz §11 ust.1 pkt. 2, przy czym godzina zajęć równa się 45 min:
- 1) 40 godzin szkoleniowych w ramach Części I zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia..... grudnia 2017r.,
 - 2) 40 godzin szkoleniowych w ramach Części II zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia..... grudnia 2017r.,

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- 3) 40 godzin szkoleniowych w ramach Części III zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia..... grudnia 2017r.,
- 4) 64 godziny szkoleniowych w ramach Części VI zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia..... grudnia 2017r.,
5. Odbiór przedmiotu umowy nastąpi w częściach, odpowiadających realizacji szkolenia/zajęć dla poszczególnej grupy szkoleniowej, w ramach danej Części zamówienia (dla każdej Części odrębnie), na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
6. Zamawiający zobowiązuje się do:
 - 1) przekazania każdemu z uczestników/-czek pomocy dydaktycznych (na potrzeby realizacji szkoleń/zajęć) w postaci: papieru, notesów, teczek, długopisów itp., które po zakończeniu szkolenia/zajęć staną się ich własnością;
 - 2) zapewnienia uczestnikom/-czkom odzieży ochronnej, jeśli wymaga tego specyfika poszczególnego szkolenia/zajęć;
 - 3) zapewnienia miejsca realizacji szkoleń/zajęć tj. udostępnienia sal/pracowni, przygotowywanych w ramach projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Nowoczesne pracownie kluczem do sukcesu Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej” (po zakończeniu inwestycji w/w projektu), wyposażonych we właściwą infrastrukturę, znajdujących się na terenie placówki kształcenia zawodowego w Kaliszu – Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich (ZSGH), ul. Wodna 11-13, 62-800 Kalisz lub innych pomieszczeń na terenie w/w placówki;
 - 4) zapewnienia wyżywienia/catering u dla uczestników/-czek projektu, podczas realizacji poszczególnych szkoleń/zajęć, w tym serwisu kawowego i obiadu (w przypadku realizacji zajęć przez 8 i więcej godzin);
 - 5) przekazania Wykonawcy surowców i narzędzi niezbędnych do realizacji warsztatów (części praktycznej) w ramach poszczególnych szkoleń/zajęć, zgodnie z załącznikiem nr 1 do zapytania ofertowego z dnia grudnia 2017r., wg ilości określonych przez Wykonawcę.

§ 3

1. Wykonawca odpowiada za prace osób wskazanych w §1 ust. 1, w tym za ich zachowania.
2. Wykonawca oświadcza, że osoby wskazane w §1 ust.1, będą bezpośrednio realizować przedmiot umowy.
3. Wykonawca przyjmuje do wiadomości fakt, iż zmiana osób skierowanych do realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w §1 ust.1, może odbyć się jedynie za zgodą Zamawiającego przy czym kwalifikacje i doświadczenie tych osób muszą być porównywalne lub wyższe od kwalifikacji i doświadczenia osób pierwotnie wskazanych w §1 ust. 1 z zastrzeżeniem ust.5.
4. Zmiana osób, wymienionych w §1 ust. 1, będzie możliwa jedynie w przypadku wystąpienia okoliczności uzasadniających brak możliwości wykonywania przez tę osobę czynności zawodowych,

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

w szczególności śmierci lub potwierdzonego przez komisję ZUS trwałego kalectwa tej osoby uniemożliwiającego wykonywanie czynności zawodowych, co zobowiązany jest wykazać Wykonawca.

5. W przypadku:

- 1) stwierdzenia przez Zamawiającego, przy pomocy dowolnych środków dowodowych, wykonywania przedmiotu umowy przez osobę nie wskazaną w §1 ust. 1;
- 2) zmiany przez Wykonawcę osoby wskazanej w §1 ust. 1 bez zgody Zamawiającego;
- 3) zmiany przez Wykonawcę osoby wskazanej w §1 ust. 1 na inną osobę bez wykształcenia/doświadczenia zawodowego i kwalifikacji/kompetencji wskazanych w Rozdziale VI ust.1, pkt.1.1 zapytania ofertowego z dnia.....grudnia 2017r.;
- 4) zmiany przez Wykonawcę osoby wskazanej w §1 ust. 1 na inną osobę o doświadczeniu mniejszym niż wskazane w ofercie Wykonawcy;
- 5) uchylenia się Wykonawcy od realizowania przedmiotu umowy przy pomocy osób wskazanych w §1 ust.1

- Zamawiającemu przysługuje możliwość naliczenia kary umownej w wysokości: 5.000,00 zł za każdy w/w przypadków albo możliwość rozwiązania umowy z Wykonawcą wraz z prawem do naliczenia kary umownej w wysokości 25% wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust.2.

6. Realizacja przedmiotu umowy przez inną/-e osobę/-y niż Wykonawca – zaangażowany trener, rozumiany jako osoba fizyczna nieprowadząca jednoosobowej działalności gospodarczej, która złożyła ofertę i jest stroną przedmiotowej umowy jest niedopuszczalna.

§ 4

1. Czynności, o których mowa w § 1 Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić w terminie od dnia zawarcia umowy do dnia 30.06.2018r. dla uczestników i uczestniczek projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej”.
2. Szkolenia/zajęcia odbywać będą się w pracowniach zapewnionych przez Zamawiającego w placówce kształcenia zawodowego tj. Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. J. Bytnara „Rudego”, ul. Wodna 11-13, 62-800 Kalisz, wskazanej w zapytaniu ofertowym z dniagrudnia 2017r.
3. Zajęcia odbywać będą się zgodnie z terminami i harmonogramem zajęć ustalonym z Zamawiającym i w/w placówką kształcenia zawodowego.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania ustalonych terminów i harmonogramu zajęć, o którym mowa powyżej. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany harmonogramu zajęć. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ewentualnej zmianie harmonogramu najpóźniej 3 dni przed danym

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

szkoleniem/zajęciami. Wszelkie zmiany w harmonogramie zajęć przekazywane będą drogą e-mail na bieżąco.

5. W razie wystąpienia obiektywnych przesłanek uniemożliwiających prowadzenie szkolenia/zajęć, Wykonawca niezwłocznie poinformuje o tym Zamawiającego.

§ 5

1. Wynagrodzenie Wykonawcy za świadczenie usługi trenerskiej w ramach przedmiotu umowy określonego w §1 ust. 1 strony ustalają na kwotę:
 - 1) zł brutto (słownie:) za 1 godz. przeprowadzonego szkolenia/zajęć dla uczestniczek i uczestników projektu – dla Części I zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia grudnia 2017r.;
 - 2) zł brutto (słownie:) za 1 godz. przeprowadzonego szkolenia/zajęć dla uczestniczek i uczestników projektu – dla Części II zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia grudnia 2017r.;
 - 3) zł brutto (słownie:) za 1 godz. przeprowadzonego szkolenia/zajęć dla uczestniczek i uczestników projektu – dla Części III zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia grudnia 2017r.;
 - 4) zł brutto (słownie:) za 1 godz. przeprowadzonego szkolenia/zajęć dla uczestniczek i uczestników projektu – dla Części VI zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia grudnia 2017r.;
2. Łączna wartość wynagrodzenia przy uwzględnieniu stawki określonej w ust. 1 z zastrzeżeniem ust. 3, wynosi:
 - 1) zł brutto (słownie:) – dla Części I zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia grudnia 2017r.;
 - 2) zł brutto (słownie:) – dla Części II zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia grudnia 2017r.;
 - 3) zł brutto (słownie:) – dla Części III zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia grudnia 2017r.;
 - 4) zł brutto (słownie:) – dla Części VI zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia grudnia 2017r.;
3. Zapłata wynagrodzenia realizowana będzie proporcjonalnie za przeprowadzenie szkolenia/zajęć dla danej grupy szkoleniowej, w ramach realizowanej Części zamówienia.
4. Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia i przekazania rachunku/faktury, w ciągu 5 dni od podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego, o którym mowa w ust. 5.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

5. Wynagrodzenie będzie wypłacane po wykonaniu czynności objętych przedmiotową umową, określonych w §2 ust. 2 pkt.4), na podstawie zaakceptowanego przez Zamawiającego protokołu zdawczo-odbiorczego i poprawnie wystawionego/wystawionej rachunku/faktury przez Wykonawcę, w ciągu 21 dni od złożenia rachunku/faktury przy jednoczesnym przedłożeniu prawidłowo uzupełnionej dokumentacji, o której mowa w § 2 ust. 2 jednak nie wcześniej niż po otrzymaniu dofinansowania na realizację projektu z Instytucji Zarządzającej, nie dłużej jednak niż w terminie 60 dni, zgodnie z art. 8 ust.3 ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o terminach zapłaty w transakcjach handlowych (Dz.U. z 2016r. poz. 684), bez naliczania odsetek.
6. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
7. Z chwilą otrzymania przez Wykonawcę wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 2, Wykonawca przenosi na Zamawiającego nieodpłatnie całość majątkowych praw autorskich do materiałów dydaktycznych przygotowanych przez niego do celów realizacji szkolenia/kursu, bez zbędnych ograniczeń czasowych i terytorialnych, na wszelkich znanych w chwili zawarcia niniejszej umowy polach eksploatacji, wymienionych w art. 50 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. 2016 r. poz. 666), tj. prawo do:
 - 1) korzystania z pracy na własny użytek;
 - 2) udostępnienia osobom trzecim;
 - 3) utrwalania;
 - 4) trwałego lub czasowego zwielokrotniania;
 - 5) wprowadzanie do pamięci komputera;
 - 6) wyświetlania.
8. Wykonawca przenosi na Zamawiającego, na zasadach określonych w ust. 7 uprawnienia do wykonywania zależnych praw autorskich w stosunku do materiałów, o których mowa w § 2 ust. 2.

§ 6

1. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonego w umowie zawartej z Wykonawcą, w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego, przewidzianego w zapytaniu ofertowym.
2. Udzielenie zamówienia uzupełniającego będzie możliwe w sytuacji wygenerowania oszczędności w projekcie oraz uzyskania zgody Instytucji Zarządzającej na zwiększenie liczby godzin przewidzianych na realizację szkoleń doskonalących z tematyki związanej z nauczaniem zawodem i dodatkowych zajęciach specjalistycznych.
3. Warunkiem udzielenia zamówienia jest rozliczenie przez Wykonawcę przeprowadzonych szkoleń/zajęć (dla wszystkich grup) w ramach poszczególnych Części przedmiotu zamówienia, na podstawie stawek wskazanych w § 5 ust. 1.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

§ 7

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie kwalifikacje do wykonania prac objętych niniejszą umową.
2. Wykonawca zobowiązuje się dołożyć szczególnej staranności w celu zabezpieczenia całej dokumentacji opracowanej w ramach umowy oraz uzyskanych danych przed utratą i nieupoważnionym dostępem osób trzecich, a w razie zaistnienia powyższych okoliczności do niezwłocznego zawiadomienia o tym na piśmie Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2016 r. poz. 922), w szczególności do zachowania w tajemnicy danych osobowych, do których uzyskał dostęp w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, również po jej rozwiązaniu.

§ 8

1. Zamawiający może naliczyć kary umowne w przypadku:
 - a) o którym mowa w § 3 ust. 5;
 - b) nie wykonywania lub nienależytego wykonywania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy, w szczególności z § 1 i § 2, w wysokości 50% wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 2, albo może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia wraz z naliczeniem kary umownej w wysokości 50% wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 2;
 - c) realizacji przedmiotu umowy niezgodnie z harmonogramem, o którym mowa w § 4 ust. 3, z zastrzeżeniem § 4 ust. 4 i 5, wynikającym z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 0,5% wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 2, za każdy przypadek niezrealizowania zajęć w terminach określonych w w/w harmonogramie.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

§ 9

Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności, z zachowaniem dwutygodniowego okresu wypowiedzenia.

§ 10

Integralną częścią umowy są:

- 1) zapytanie ofertowe z dnia grudnia 2017 r. wraz z załącznikami;
- 2) oferta z dnia2017 r.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

§ 11

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień umowy w przypadku:
 - 1) zmiany osoby/osób, wyznaczonej/-nych przez Wykonawcę do realizacji zadania/zadań, o której/-ych mowa w § 1 ust.1 (nie dotyczy Wykonawcy – zaangażowanego trenera, rozumianego jako osoba fizyczna nieprowadząca jednoosobowej działalności gospodarczej, która złożyła ofertę i realizuje przedmiot umowy osobiście);
 - 2) zmiany terminu realizacji zamówienia, wskazanego w § 1 ust.1 i ust. 4 niniejszej umowy;
 - 3) zmiany umowy o dofinansowanie projektu zawartej z Instytucją Zarządzającą, jeśli będą miały wpływ na realizację niniejszej umowy;
 - 4) zmiany przepisów prawa powszechnie obowiązującego, jeśli zmiana ta wpływa na zakres lub warunki wykonania przez strony świadczeń wynikających z umowy, a zmiana ta polega na dostosowaniu jej postanowień do zmienionych przepisów i realizacji celu umowy.
2. Zmiany, o których mowa w ust. 1 wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności i mogą zostać dokonane, o ile nie stoją w sprzeczności z obowiązującym prawem.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz inne przepisy prawa.
4. Ewentualne spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie, w drodze negocjacji. W razie braku porozumienia spory będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

Umowa została sporządzona w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egz. otrzymuje Zamawiający i 1 egz. Wykonawca.

Zamawiający:

Wykonawca:

.....

.....

UWAGA:

Powyższy projekt umowy ma charakter uniwersalny, ponieważ został przygotowany na kilka Części zamówienia. Poszczególne zapisy wymagane do uzupełnienia i/lub dotyczące konkretnej Części zamówienia zostaną uzupełnione na podstawie wybranej oferty dla danej Części zamówienia i treści zapytania ofertowego, dotyczącego tej Części zamówienia.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

Załącznik nr 1 do umowy nr....., z dnia2017r.

OŚWIADCZENIE PERSONELU PROJEKTU/OFERENTÓW, UCZESTNIKÓW KOMISJI PRZETARGOWYCH/WYKONAWCÓW/ OSOBY UPRAWNIONEJ DO DOSTĘPU W RAMACH SL2014

W związku z realizacją Projektu pn. oświadczam, że przyjmuję do wiadomości, iż:

1. Administratorem moich danych osobowych jest w odniesieniu do zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 i 2014-2020 – Marszałek Województwa Wielkopolskiego mający siedzibę przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań. Natomiast w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych - Minister Rozwoju, mający siedzibę przy Pl. Trzech Krzyży 3/5, 00-507 Warszawa.
2. Podstawę prawną przetwarzania moich danych osobowych stanowi art. 23 ust. 1 pkt 2 lub art. 27 ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2016 r. poz. 922) – dane osobowe są niezbędne dla realizacji Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 na podstawie:
 - 1) w odniesieniu do zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 i 2014-2020:
 - a) rozporządzenia 1303/2013;
 - b) rozporządzenia 1304/2013;
 - c) ustawy wdrożeniowej.
 - 2) w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych:
 - a) rozporządzenia 1303/2013;
 - b) rozporządzenia 1304/2013;
 - c) ustawy wdrożeniowej;
 - d) rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1011/2014 z dnia 22 września 2014 r. ustanawiającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 w odniesieniu do wzorów służących do przekazywania Komisji określonych informacji oraz szczegółowe przepisy dotyczące wymiany informacji między Beneficjentami a instytucjami zarządzającymi, certyfikującymi, audytowymi i pośredniczącymi (Dz. Urz. UE L 286 z 30.09.2014, str.1).
3. Moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu realizacji Projektu (nr Projektu), w szczególności potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, ewaluacji, kontroli, audytu w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 (WRPO 2014+).
4. Moje dane osobowe zostały powierzone do przetwarzania Instytucji Zarządzającej - (nazwa i adres właściwej Instytucji Zarządzającej), Beneficjentowi realizującemu Projekt -

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

(nazwa i adres Beneficjenta) oraz podmiotom, które na zlecenie Beneficjenta uczestniczą w realizacji Projektu -..... (nazwa i adres ww. podmiotów). Moje dane osobowe mogą zostać przekazane podmiotom realizującym badania ewaluacyjne na zlecenie Instytucji Zarządzającej lub Beneficjenta. Moje dane osobowe mogą zostać również powierzone specjalistycznym firmom, realizującym na zlecenie Instytucji Zarządzającej oraz Beneficjenta kontrole i audyt w ramach WRPO 2014+.

5. Oświadczam, iż podane przeze mnie dane osobowe są prawdziwe i aktualne.
6. Podanie danych jest dobrowolne, aczkolwiek odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości rozliczenia kosztów wynagrodzenia w ramach Projektu.
7. Mam prawo dostępu do treści swoich danych i ich poprawiania.

.....
MIEJSCOWOŚĆ I DATA

.....
*CZYTELNY PODPIS ~~PERSONELU PROJEKTU~~
~~OFERENTÓW/UCZESTNIKÓW KOMISJI~~
~~PRZETARGOWYCH/WYKONAWCÓW/OSOBY~~
UPRAWNIONEJ DO DOSTĘPU W RAMACH
SL2014*



Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

Załącznik nr 4a do zapytania ofertowego z dnia 07 grudnia 2017 r.

Umowa nr (projekt)

/dot. Części IV, V i VII zamówienia/

zawarta w dniu 2017 roku w Kaliszu pomiędzy Miastem Kalisz, Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz, NIP 618-001-59-33, reprezentowanym przez:

.....,

zwanym dalej Zamawiającym

a: z siedzibą w przy ulicy, reprezentowanym przez:

.....,

zwanym dalej Wykonawcą, o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający nabywa usługi szkoleniowe dla Uczestników/Uczestniczek z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu, w obszarze szkoleń doskonalących z tematyki związanej z nauczaniem zawodem i dodatkowych zajęciach specjalistycznych w następującym zakresie:
 - 1) Szkolenie doskonalące pn. „Kurs sommelierski”, realizowane w ramach Części IV zamówienia, zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia grudnia 2017r.;
 - a) realizowane w terminie:.....(od...do.....);
 - b) liczba osób skierowanych do udziału
 - c) liczba godzin szkoleniowych, realizowanych przez Wykonawcę w ramach szkolenia dla jednej grupy.....;
 - d) imię i nazwisko osoby/trenera prowadzącego szkolenie/szkolenia:.....;
 - 2) Szkolenie doskonalące pn. „Kurs baristy – produkcja oraz techniki parzenia kawy”, realizowane w ramach Części V zamówienia, zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia... grudnia 2017r.;
 - a) realizowane w terminie:.....(od...do.....);
 - b) liczba osób skierowanych do udziału:
 - c) liczba godzin szkoleniowych, realizowanych przez Wykonawcę w ramach szkolenia dla jednej grupy.....;
 - d) imię i nazwisko osoby/trenera prowadzącego szkolenie/szkolenia:.....;

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- 3) Specjalistyczne zajęcia dodatkowe – kurs barmański pn. „Barmański Junior – sporządzanie bezalkoholowych napojów mieszanych”, realizowane w ramach Części VII zamówienia, zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia grudnia 2017r.;
- a) realizowane w terminie:.....(od...do....);
 - b) liczba osób skierowanych do udziału:
 - c) liczba godzin szkoleniowych, realizowanych przez Wykonawcę w ramach szkolenia dla jednej grupy.....;
 - d) imię i nazwisko osoby/trenera prowadzącego szkolenie/szkolenia:.....;
- w ramach projektu „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko–Ostrowskiej”, RPWP.08.03.05-30-0002/16, realizowanego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014 – 2020, Oś Priorytetowa 8 Edukacja, Działanie 8.3 Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie 8.3.5 Kształcenie zawodowe młodzieży i dorosłych w ramach ZIT dla rozwoju AKO.
2. Przedmiot umowy wykonany będzie zgodnie z wymogami zawartymi w zapytaniu ofertowym z dnia grudnia 2017r., dotyczącymi postępowania, w wyniku rozstrzygnięcia którego zawarto niniejszą umowę, zgodnie ze wszelkimi niezbędnymi przepisami oraz w sposób zapewniający bezpieczne i higieniczne warunki pracy.
3. Przedmiot umowy realizowany jest w ramach projektu „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
4. Ostateczny termin wykonania zamówienia ustala się na 30 czerwca 2018r.
5. Liczba osób skierowanych do udziału w szkoleniach/zajęciach w ramach danej Części zamówienia, o której mowa w § 1 ust. 1 może ulec zmniejszeniu maksymalnie o:
- 1) 5 osób w stosunku do Części VII zamówienia,
 - 2) 2 osoby w stosunku do Części IV i V zamówienia,
- o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji szkolenia w ramach danej Części zamówienia.
6. W związku ze zmniejszeniem liczby uczestników/-czek szkoleń w ramach Części IV, V i VII wynagrodzenie Wykonawcy Zamawiający może pomniejszyć maksymalnie o kwotę wynikającą z iloczynu: ilość osób, o które zmniejszy się liczba uczestników/-czek przedmiotu zamówienia w ramach danej Części i kosztu jednostkowego, przypadającego na jednego uczestnika/-czkę, określonego w „Formularzu oferty”, stanowiącym załącznik nr 2a do zapytania ofertowego.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

§ 2

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu szczegółowego/-ych programu/-ów szkolenia/ń, a także harmonogramu/-ów realizacji zajęć oraz wzoru/-ów zaświadczeń/dyplomów/certyfikatów, na 7 dni przed realizacją poszczególnych szkoleń/kursów, o których mowa w § 1 ust. 1.
2. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) przeprowadzenia szkolenia/zajęć z zachowaniem należytej staranności, zgodnie z zapisami i programem określonymi w zapytaniu ofertowym;
 - 2) sprawowania nadzoru nad frekwencją uczestników/-czek szkoleń/zajęć poprzez:
 - a) prowadzenie imiennej listy obecności uczestników/uczestniczek szkolenia/zajęć,
 - b) informowanie Zamawiającego o każdej nieobecności uczestników/-czek szkolenia/zajęć w ciągu 2 dni, licząc od dnia zaistnienia zdarzenia,
 - c) zawiadomienie Zamawiającego o fakcie uchylania się uczestników/-czek szkolenia/zajęć od przystąpienia do ew. zaliczeń i egzaminów;
 - 3) prowadzenia dokumentacji przebiegu szkolenia/zajęć tj.:
 - a) prowadzenia list obecności na zajęciach praktycznych i teoretycznych,
 - b) prowadzenia list odbioru materiałów szkoleniowych,
 - c) prowadzenia rejestru wydanych zaświadczeń/certyfikatów lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie danego szkolenia/zajęć,
 - d) informowania Zamawiającego (pisemnego, bądź mailowego) o niezaliczeniu egzaminu przez poszczególnych uczestników/-czki, ze wskazaniem ich z imienia i nazwiska,
 - e) prowadzenia dokumentacji fotograficznej z realizowanych zajęć dla poszczególnych Części składających się na zamówienia, o którym mowa w §1 ust.1;
 - 4) przedłożenia Zamawiającemu w ciągu 7 dni od zakończenia szkolenia/zajęć dokumentów (oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem, jeśli oryginały powinny być zachowane przez Wykonawcę na podstawie aktualnie obowiązujących przepisów prawa), wskazanych w pkt. 3 oraz:
 - a) oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem zaświadczeń lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia/zajęć,
 - b) dokumentacji fotograficznej (minimum 10 zdjęć na płycie DVD/CD dla każdego szkolenia/zajęć oddzielnie), a także przykładowego kompletu materiałów szkoleniowych przekazanych uczestnikom/-czkom;
 - 5) zapewnienia uczestnikom/-czkom odpowiednich materiałów szkoleniowych, które po zakończeniu szkolenia/zajęć staną się ich własnością. Przekazanie w/w materiałów powinno odbywać się najpóźniej w pierwszym dniu szkolenia/zajęć;

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- 6) zapewnienia surowców i narzędzi (a także urządzeń – dotyczy Części V zamówienia) niezbędnych do przeprowadzenia części praktycznej szkolenia/zajęć, zgodnie z załącznikiem nr 1 do zapytania ofertowego z dnia ... grudnia 2017r.;
 - 7) uzgadniania z Zamawiającym ewentualnych zmian w zakresie: harmonogramu zajęć, rozumianego jako rozkład godzinowy i tematyczny szkolenia/zajęć (nie dotyczy terminu realizacji danego szkolenia/zajęć, wskazanych w § 1 ust. 1 umowy) - zmiany te nie wymagają aneksowania, jedynie pisemnej (e-mail) akceptacji Zamawiającego;
 - 8) oznaczenia miejsca realizacji szkolenia/zajęć oraz materiałów szkoleniowych i wszelkiej dokumentacji szkoleniowej, zgodnie z obowiązującymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji;
 - 9) informowania Uczestników/-czek o współfinansowaniu szkoleń/kursów/zajęć ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego;
 - 10) w razie wypadku uczestnika/-czki szkolenia/zajęć Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) podjęcia niezbędnych działań eliminujących lub ograniczających zagrożenie oraz zapewnienie udzielenia pierwszej pomocy osobie poszkodowanej i podjęcia innych działań wynikających z obowiązujących przepisów,
 - b) niezwłocznego pisemnego powiadomienia Zamawiającego o zaistniałym wypadku,
 - c) sporządzenia karty wypadku, ustalającej okoliczności i przyczyny wypadku,
 - d) niezwłocznego przekazania karty wypadku i pozostałej dokumentacji powypadkowej poszkodowanemu i Zamawiającemu.
3. Przedmiot umowy świadczony będzie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia..... grudnia 2017r.
4. Odbiór przedmiotu umowy nastąpi w częściach odpowiadających realizacji każdego szkolenia/zajęć wskazanego w §1 ust.1, poprzez podpisanie protokołu zdawczo-odbiorczego przez Zamawiającego i Wykonawcę.
5. Zamawiający zobowiązuje się do:
- 1) przekazania każdemu z uczestników/-czek pomocy dydaktycznych (na potrzeby realizacji szkoleń/zajęć) w postaci: papieru, notesów, teczek, długopisów itp., które po zakończeniu szkolenia/zajęć staną się ich własnością;
 - 2) zapewnienia uczestnikom/-czkom odzieży ochronnej, jeśli wymaga tego specyfika poszczególnego szkolenia/zajęć;
 - 3) zapewnienia miejsca realizacji szkoleń/zajęć tj. udostępnienia sal/pracowni, przygotowywanych w ramach projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Nowoczesna pracownia kluczem do sukcesu Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej”, po zakończeniu inwestycji w/w

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

projektu, wyposażonych we właściwą infrastrukturę, znajdujących się na terenie placówki kształcenia zawodowego w Kaliszu – Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich (ZSGH), ul. Wodna 11-13, 62-800 Kalisz lub innych pomieszczeń na terenie w/w placówki;

- 4) zapewnienia wyżywienia/catering dla uczestników/-czek projektu, podczas realizacji poszczególnych szkoleń/zajęć, w tym serwisu kawowego i obiadu (w przypadku realizacji zajęć przez 8 i więcej godzin).

§ 3

1. Wynagrodzenie Wykonawcy za przedmiot umowy określony w §1 ust.1 strony ustalają na kwotę:
 - 1)zł brutto (słownie:) – dla Części IV zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia ... grudnia 2017r.
[..... (ilość godzin szkolenia/zajęć) x (stawka za 1 godz. szkolenia/zajęć)]⁵
 - 2)zł brutto (słownie:) – dla Części V zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia ... grudnia 2017r.
[..... (ilość godzin szkolenia/zajęć) x (stawka za 1 godz. szkolenia/zajęć)]⁶
 - 3)zł brutto (słownie:) – dla Części VII zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia ... grudnia 2017r.
[..... (ilość godzin szkolenia/zajęć) x (stawka za 1 godz. szkolenia/zajęć)]⁷
2. Strony postanawiają, że rozliczenie za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 ust.1 nastąpi w częściach odpowiadających realizacji każdego szkolenia/zajęć zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawcy z dnia.....2017r., na podstawie protokołów zdawczo-odbiorczych oraz rachunków/faktur za poszczególne szkolenia/kursy. Wykonawca wystawia rachunek/fakturę dopiero po podpisaniu przez Zamawiającego w/w protokołu dot. poszczególnego szkolenia/kursu w ramach danej Części zamówienia.⁸

⁵ W przypadku realizacji przedmiotu umowy przez osobę fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej, która będzie zawierać z Zamawiającym umowę zastrzega się, że kwota ogółem brutto zostanie przeliczona odpowiednio na stawkę godzinową, rozumianą jako koszt realizacji 1 godziny szkolenia/zajęć. W/w koszt zostanie wyliczony zgodnie z godzinami wskazanymi odpowiednio dla każdej Części w kolumnie nr 7 tabeli stanowiącej - „Formularz oferty”, wg następującego sposobu: iloraz ceny ogółem brutto (kolumna 4) i ilości godzin realizowanego szkolenia/zajęć (kolumna 7) dla każdej Części odrębnie.

⁶ j.w.

⁷ j.w.

⁸ Wykonawca rozumiany jako osoba fizyczna nie prowadząca działalności gospodarczej będzie rozliczany na podstawie rachunku i składanej ewidencji zrealizowanych godzin szkoleniowych/zajęć w danym miesiącu kalendarzowym, składających się na zrealizowanie szkolenia/zajęć, według wzoru ustalonego przez Zamawiającego, zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

3. Za zrealizowany przedmiot umowy Zamawiający dokona zapłaty w terminie do 21 dni licząc od daty otrzymania poprawnie wystawionej/wystawionego przez Wykonawcę pod względem formalnym i rachunkowym rachunku/faktury, jednak nie wcześniej niż po otrzymaniu dofinansowania na realizację projektu z Instytucji Zarządzającej bez naliczania odsetek, nie dłużej jednak niż w terminie 60 dni, zgodnie z art. 8 ust.3 ustawy z dnia 8 marca 2013r. o terminach zapłaty w transakcjach handlowych (Dz.U. z 2016 r. poz. 684).
4. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
5. Z chwilą otrzymania przez Wykonawcę wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 1, Wykonawca przenosi na Zamawiającego nieodpłatnie całość majątkowych praw autorskich do materiałów dydaktycznych przygotowanych przez niego do celów realizacji szkoleń/zajęć bez zbędnych ograniczeń czasowych i terytorialnych, na wszelkich znanych w chwili zawarcia niniejszej umowy polach eksploatacji, wymienionych w art. 50 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. 2016 r. poz. 666), tj. prawo do:
 - 1) korzystania z pracy na własny użytek;
 - 2) udostępnienia osobom trzecim;
 - 3) utrwalania;
 - 4) trwałego lub czasowego zwielokrotniania;
 - 5) wprowadzanie do pamięci komputera;
 - 6) wyświetlania.
6. Wykonawca przenosi na Zamawiającego, na zasadach określonych w ust. 5 uprawnienia do wykonywania zależnych praw autorskich w stosunku do materiałów, o których mowa w § 2 ust. 2 pkt 5.
7. Przedmiotowa usługa szkoleniowa jest w całości finansowana ze środków publicznych – art. 43 ust. 1 pkt. 29 lit. c) ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku towarów i usług (Dz.U. z 2016 r. poz. 710 z późn. zm.)

§ 4

1. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonego w umowie zawartej z Wykonawcą, w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego, przewidzianego w zapytaniu ofertowym.
2. Udzielenie zamówienia uzupełniającego będzie możliwe w sytuacji wygenerowania oszczędności w projekcie oraz uzyskania zgody Instytucji Zarządzającej na zwiększenie liczby uczniów/uczennic, biorących udział w szkoleniach/zajęciach.
3. Warunkiem udzielenia zamówienia jest rozliczenie przez Wykonawcę zrealizowanych szkoleń/kursów w oparciu o stawki jednostkowe (udział jednego uczestnika/-czkę) określone w ofercie Wykonawcy z dnia..... grudnia 2017r.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

§ 5

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie kwalifikacje do wykonania prac objętych niniejszą umową.
2. Wykonawca zobowiązuje się dołożyć szczególnej staranności w celu zabezpieczenia całej dokumentacji opracowanej w ramach umowy oraz uzyskanych danych przed utratą i nieupoważnionym dostępem osób trzecich, a w razie zaistnienia powyższych okoliczności do niezwłocznego zawiadomienia o tym na piśmie Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2016 r. poz. 922), w szczególności do zachowania w tajemnicy danych osobowych, do których uzyskał dostęp w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, również po jej rozwiązaniu.

§ 6

1. Wykonawca odpowiada za prace osób wskazanych w §1 ust. 1, w tym za ich zaniechania.
2. Wykonawca oświadcza, że osoby wskazane w §1 ust.1, będą bezpośrednio realizować przedmiot umowy.
3. Wykonawca przyjmuje do wiadomości fakt, iż zmiana każdej z osób skierowanych do realizacji przedmiotu umowy, o których mowa w §1 ust. 1, może odbywać się jedynie za zgodą Zamawiającego i jedynie w przypadku zmiany na osoby o kwalifikacjach porównywalnych lub wyższych od kwalifikacji osób wskazanych w ust. 1, z zastrzeżeniem ust.5.
4. Zmiana każdej z osób, wymienionych w §1 ust. 1, będzie możliwa jedynie w przypadku wystąpienia okoliczności uzasadniających brak możliwości wykonywania przez tę osobę czynności zawodowych, w szczególności śmierci lub potwierzonego przez komisję ZUS trwałego kalectwa osoby uniemożliwiającego wykonywanie czynności zawodowych, co zobowiązany jest wskazać Wykonawca.
5. W przypadku:
 - 1) stwierdzenia przez Zamawiającego, przy pomocy dowolnych środków dowodowych, wykonania przedmiotu umowy przez osoby nie wskazane w §1 ust. 1, bądź przez inne osoby niż Wykonawca – zaangażowany trener, rozumiany jako osoba fizyczna nie prowadząca działalności gospodarczej, która złożyła ofertę i realizuje przedmiot umowy osobiście;
 - 2) zmiany przez Wykonawcę którychkolwiek z osób wskazanych w §1 ust. 1 bez zgody Zamawiającego;

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- 3) uchylenia się Wykonawcy od realizowania przedmiotu umowy przy pomocy osób wskazanych w §1 ust.1, bądź w przypadku uchylenia się od realizowania przedmiotu umowy przez Wykonawcę – zaangażowanego trenera, rozumianego jako osoba fizyczna nie prowadząca działalności gospodarczej, która złożyła ofertę i realizuje przedmiot umowy osobiście,
- Zamawiającemu przysługują możliwość naliczenia kary umownej w wysokości 5.000 zł za każdy z w/w przypadków albo możliwość rozwiązania umowy z winy Wykonawcy wraz z prawem naliczenia kary umownej w wysokości 25% wartości wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust.1.
6. Realizacja przedmiotu umowy przez inną/-e osobę/-y niż Wykonawca – zaangażowany trener, rozumiany jako osoba fizyczna nieprowadząca jednoosobowej działalności gospodarczej, która złożyła ofertę i jest stroną przedmiotowej umowy jest niedopuszczalna.

§ 7

1. Strony postanawiają, iż formę odszkodowania stanowią kary umowne.
2. Zamawiający może naliczyć kary umowne za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań, wynikających z treści § 1 i § 2 niniejszej umowy, w przypadku:
 - 1) Wykonawca wykonuje je w sposób nienależyty, niezgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym z dnia grudnia 2017 r., w wysokości 50% wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 1 albo może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia wraz z naliczeniem kary umownej w wysokości 50% wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 1;
 - 2) nieterminowej realizacji przedmiotu umowy, niezgodnie z terminami wskazanymi w §1 ust. 1, z zastrzeżeniem § 8 pkt. 3, wynikającą z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 0,5% wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 1, za każdy dzień opóźnienia.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

§ 7

Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności, z zachowaniem dwutygodniowego okresu wypowiedzenia.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

§ 8

Zmiany niniejszej umowy dotyczące:

- 1) kadry, o której mowa w § 1 ust. 1, oddelegowanej przez Wykonawcę do realizacji zamówienia (nie dotyczy Wykonawcy- zaangażowanego trenera rozumianego jako osoba fizyczna nieprowadząca jednoosobowej działalności gospodarczej, która złożyła ofertę i realizuje przedmiot umowy osobiście):
 - a) gdy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy osoba wskazana do realizacji zamówienia nie będzie mogła zostać oddelegowana do jego realizacji w szczególności ze względu na okoliczności wskazane w § 6 ust. 4,
 - b) gdy Wykonawca zaproponuje zmianę osoby skierowanej do realizacji zamówienia, co jest wynikiem zawinionego działania tej osoby, w szczególności w przypadku aresztowania osoby skierowanej do realizacji zamówienia, nieprzestrzegania elementarnych norm społecznych przez osobę skierowaną do realizacji zamówienia takich jak np.: nieobyczajne zachowanie, przebywanie podczas realizacji zadania pod wpływem alkoholu lub innych środków odurzających, wygłaszania treści powszechnie uznawanych za rasistowskie lub wulgarne;
- 2) zmiany umowy o dofinansowanie projektu zawartej z Instytucją Zarządzającą, jeśli będą miały wpływ na realizację niniejszego postępowania i niniejszej umowy, przy czym zmiana niniejszej umowy będzie polegała jedynie na dostosowaniu jej treści do zmienionej umowy o dofinansowanie projektu;
- 3) zmiany terminu, o którym mowa w § 1 ust. 1, w zakresie uzgodnionym wspólnie między Zamawiającym, a Wykonawcą spowodowane będzie szczególnie uzasadnioną potrzebą Zamawiającego, w szczególności nowy termin umożliwi udział wymaganej liczby Uczestników/-czek w danym szkoleniu/kursie/zajęciach;
- 4) zmiany przepisów prawa powszechnie obowiązującego, jeśli zmiana ta wpływa na zakres lub warunki wykonania przez strony świadczeń wynikających z umowy, a zmiana ta polega na dostosowaniu jej postanowień do zmienionych przepisów i realizacji celu umowy;

- wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności i mogą zostać dokonane, o ile nie stoją w sprzeczności z obowiązującym prawem.

§ 9

1. Oprócz wypadków wymienionych w przepisach Kodeksu cywilnego Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

- 1) w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - 2) zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy;
 - 3) wykonawca nie rozpoczął realizacji zadania – szkolenia/kursu/zajęć oraz nie kontynuuje go pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie;
- odstąpienie od umowy w tych wypadkach może nastąpić w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach;
2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 10

Integralną częścią umowy są:

- 1) zapytanie ofertowe z dnia 07 grudnia 2017r.;
- 2) oferta Wykonawcy z dniawraz z załącznikami.

§ 11

1. Ewentualne spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie, w drodze negocjacji. W razie braku porozumienia spory będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, Kodeksu cywilnego oraz właściwe przepisy szczególne.

§ 12

Umowa została sporządzona w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egz. otrzymuje Zamawiający i 1 egz. Wykonawca.

Zamawiający:

Wykonawca:

.....

.....

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

UWAGA:

Powyższy projekt umowy ma charakter uniwersalny, ponieważ został przygotowany na kilka Części zamówienia. Poszczególne zapisy wymagane do uzupełnienia i/lub dotyczące konkretnej Części zamówienia zostaną uzupełnione na podstawie wybranej oferty dla danej Części zamówienia i treści zapytania ofertowego, dotyczącego tej Części zamówienia.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

Załącznik nr 1 do umowy nr....., z dnia2017r.

OŚWIADCZENIE PERSONELU PROJEKTU/OFERENTÓW, UCZESTNIKÓW KOMISJI PRZETARGOWYCH/WYKONAWCÓW/ OSOBY UPRAWNIONEJ DO DOSTĘPU W RAMACH SL2014*

W związku z realizacją Projektu pn. oświadczam, że przyjmuję do wiadomości, iż:

1. Administratorem moich danych osobowych jest w odniesieniu do zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 i 2014-2020 – Marszałek Województwa Wielkopolskiego mający siedzibę przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań. Natomiast w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych - Minister Rozwoju, mający siedzibę przy Pl. Trzech Krzyży 3/5, 00-507 Warszawa.
2. Podstawę prawną przetwarzania moich danych osobowych stanowi art. 23 ust. 1 pkt 2 lub art. 27 ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2016 r. poz. 922) – dane osobowe są niezbędne dla realizacji Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 na podstawie:
 - 1) w odniesieniu do zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 i 2014-2020:
 - a) rozporządzenia 1303/2013;
 - b) rozporządzenia 1304/2013;
 - c) ustawy wdrożeniowej.
 - 2) w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych:
 - a) rozporządzenia 1303/2013;
 - b) rozporządzenia 1304/2013;
 - c) ustawy wdrożeniowej;
 - d) rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1011/2014 z dnia 22 września 2014 r. ustanawiającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 w odniesieniu do wzorów służących do przekazywania Komisji określonych informacji oraz szczegółowe przepisy dotyczące wymiany informacji między Beneficjentami a instytucjami zarządzającymi, certyfikującymi, audytowymi i pośredniczącymi (Dz. Urz. UE L 286 z 30.09.2014, str.1).
3. Moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu realizacji Projektu (nr Projektu), w szczególności potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, ewaluacji, kontroli, audytu w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 (WRPO 2014+).
4. Moje dane osobowe zostały powierzone do przetwarzania Instytucji Zarządzającej - (nazwa i adres właściwej Instytucji Zarządzającej), Beneficjentowi realizującemu Projekt - (nazwa i adres Beneficjenta) oraz podmiotom, które na zlecenie Beneficjenta uczestniczą w realizacji Projektu -..... (nazwa i adres ww. podmiotów).

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017

Moje dane osobowe mogą zostać przekazane podmiotom realizującym badania ewaluacyjne na zlecenie Instytucji Zarządzającej lub Beneficjenta. Moje dane osobowe mogą zostać również powierzone specjalistycznym firmom, realizującym na zlecenie Instytucji Zarządzającej oraz Beneficjenta kontrolę i audyt w ramach WRPO 2014+.

5. Oświadczam, iż podane przeze mnie dane osobowe są prawdziwe i aktualne.
6. Podanie danych jest dobrowolne, aczkolwiek odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości rozliczenia kosztów wynagrodzenia w ramach Projektu.
7. Mam prawo dostępu do treści swoich danych i ich poprawiania.

.....
MIEJSCOWOŚĆ I DATA

.....
*CZYTELNY PODPIS PERSONELU PROJEKTU
OFERENTÓW/UCZESTNIKÓW KOMISJI
PRZETARGOWYCH/WYKONAWCÓW/OSOBY
UPRAWNIONEJ DO DOSTĘPU W RAMACH
SL2014*



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



Stowarzyszenie
Agglomeracja Kalisko-Ostrowska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.89.2017