

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

Kalisz, 23 lutego 2018r.

ZAPYTANIE OFERTOWE **na usługi społeczne i inne szczególne usługi**

Miasto Kalisz zaprasza do złożenia oferty dotyczącej świadczenia usługi trenerskiej (prowadzenie szkoleń/zajęć) w zakresie szkoleń doskonalących z tematyki związanej z nauczaniem zawodem i dodatkowych zajęć specjalistycznych, w podziale na 3 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).

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

I. Zamawiający:

Miasto Kalisz, Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz

NIP: 618-001-59-33

Regon: 250855877

II. 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.
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/>

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

III. 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 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:

Świadczenie usługi trenerskiej – prowadzenie szkoleń/zajęć:

5.1 Część I: „Zastosowanie nowoczesnych urządzeń w produkcji zdrowej żywności, żywności wygodnej i funkcjonalnej” – 8 godz., realizowanych podczas 1 dnia szkoleniowego, dla każdej grupy szkoleniowej (8 godz. 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 załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

5.2 Część II: „Biologia molekularna w gastronomii” – 8 godz., realizowanych podczas 1 dnia szkoleniowego, dla każdej grupy szkoleniowej (8 godz. 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 załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.

5.3 Część III: „Food design – projektowanie kulinariów” – 8 godz., realizowanych podczas 1 dnia szkoleniowego, dla każdej grupy szkoleniowej (8 godz. 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 załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

6. Zamawiający dopuszcza złożenie przez Wykonawcę oferty dotyczącej zlecenia zorganizowania i przeprowadzenia szkoleń doskonalących i dodatkowych zajęć specjalistycznych tj. świadczenia usług trenerskich (dot. Części I, II i III zamówienia), 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 nr WSR.271.10.14.2018, 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 oddzielenie 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 I, II i III zamówienia), o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 5 dni przed rozpoczęciem realizacji szkoleń, w ramach danej Części.
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 tego względu Wykonawca uzgodni szczegółowe terminy realizacji poszczególnych szkoleń z w/w placówką kształcenia zawodowego oraz 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 i/lub w weekendy i/lub w godzinach popołudniowych bądź przedpołudniowych

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

(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 zawarcia umowy do końca czerwca 2018r. 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.
- 5) W/w program szkolenia winien zawierać zakres tematyczny wskazany przez Zamawiającego w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia (dla każdej Części przedmiotu zamówienia 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.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

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”, „doc”, „odt”, 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.
- 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** przekaże 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.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

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,
 - 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 osiągnięcie poszczególnych efektów uczenia się.
- 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.

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

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

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.

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

- 1) Wszyscy uczestnicy/-czki szkoleń posiadają aktualne książeczki Sanepidu;
- 2) 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. Koszt ten nie stanowi pozycji odrębnej od kosztów przedmiotu zamówienia w „Formularzu oferty” – zał. nr 2 niniejszego zapytania ofertowego. Wykonawca nie otrzyma odrębnego wynagrodzenia za w/w przeprowadzone badania dotyczące Uczestników/-czek. Z tego względu przedmiotowe koszty należy w kalkulować w cenę oferowaną za realizację przedmiotu zamówienia.

17. 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 dojazdu, wyżywienia i noclegu trenerów/instruktorów/wykładowców (jeżeli Wykonawcą jest firma zapewniająca kadre 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 i pkt 13, 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, w tym przez Instytucję Zarządzającą tj. Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu. 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), a od 25 maja 2018r. zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE – ogólnego rozporządzenia

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

o ochronie danych, w szczególności do zachowania w tajemnicy danych osobowych, do których uzyskał dostęp w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, również po jej rozwiązaniu. 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.

IV. Termin wykonania zamówienia

1. Termin wykonania zamówienia ustala się na okres: najwcześniej od dnia zawarcia umowy z Wykonawcą, a najpóźniej do dnia 31.12.2018r.
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”.
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 projekcie umowy, stanowiącej załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego) i wymagać będzie aneksowania zawartej umowy.

V. Zamówienia podobne

Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień podobnych, 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 podobnego 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 podobnego jest rozliczenie przez Wykonawcę zrealizowanych szkoleń/zajęć, w oparciu o stawki określone w złożonej ofercie.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

VI. 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 posiadania wiedzy i doświadczenia niezbędnego do wykonania danej Części zamówienia.
 - 1.1 Zamawiający uzna **warunek wiedzy i doświadczenia** za spełniony, jeżeli osoba skierowana do realizacji danej Części zamówienia posiada:
 - 1) co najmniej wykształcenie zawodowe gastronomiczne, w zawodzie kucharz;
 - 2) co najmniej 3 letnie doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej jako kucharz w restauracji.
 - 1.2 Warunek wskazany w pkt. 1 ppkt. 1.1 - 1) Wykonawca udokumentuje kopią/-mi dyplomu/-ów, potwierdzających ukończenie co najmniej szkoły zawodowej (w zawodzie kucharz) i uzyskanie tytułu kucharza. Natomiast warunek wynikający z pkt. 1 ppkt. 1.2 - 2) Wykonawca udokumentuje poprzez przedłożenie m.in. kopii umów o prace i/lub umów cywilnoprawnych, kopii zakresów obowiązków do zawartych umów o prace i/lub umów cywilnoprawnych, referencji, listu/-ów polecającego/-cych, zaświadczenia/-czeń z miejsc pracy. W/w dokumenty mogą być złożone wraz z ofertą. Jeżeli oferta najkorzystniejsza (zgodnie z przyjętymi kryteriami oceny ofert) nie zawiera w/w dokumentów, Zamawiający wzywa o ich przedłożenie pod rygorem odrzucenia oferty.
 - 1.3 W/w kopie dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu winny być potwierdzone za zgodność z oryginałem. Wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie do przedkładanych dokumentów, jeśli wystawione zostały w języku innym niż język polski;
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. współdziałanie w opracowaniu programów szkoleń, udział w prowadzeniu zajęć. 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

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

ofercie. 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 i/lub udziału w prowadzeniu szkolenia/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.

3. Ocena spełnienia warunków udziału w niniejszym postępowaniu nastąpi metodą „spełnia – nie spełnia”, na podstawie analizy informacji w „Formularzu oferty” i załączniku nr 3 pn. „Potencjał osobowy” oraz dokumentów złożonych wraz z ofertą lub przesłanych w ramach wyjaśnień/uzupełnień.
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 wykształcenia i doświadczenia zawodowego oraz informacji o podstawie dysponowania tymi osobami – według wzorów stanowiących integralną część załącznika 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).

VII. 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:

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

Kryterium I - Cena	60 pkt.
Kryterium II – Doświadczenie zawodowe na stanowisku kucharza w restauracji (dotyczy osoby skierowanej do realizacji zamówienia).	20 pkt.
Kryterium III – Doświadczenie zawodowe na stanowisku szefa kuchni w restauracji (dotyczy osoby skierowanej do realizacji zamówienia).	20 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 ogółem brutto, dla danej Części zamówienia.

Kryterium dla każdej z Części będzie badane osobno.

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

$$\frac{\text{cena ogółem brutto oferty najtańszej}}{\text{cena ogółem brutto oferty badanej}} \times 60 \text{ pkt}$$

3.2 Kryterium II: Doświadczenie zawodowe na stanowisku kucharza w restauracji (dotyczy osoby skierowanej do realizacji zamówienia).

Punkty w powyższym kryterium otrzymuje się za doświadczenie osoby skierowanej do realizacji zamówienia, wykazane przez Wykonawcę w załączniku nr 3 pn. „Potencjał osobowy”, który należy wypełnić odrębnie dla każdej Części.

W kryterium „Doświadczenie zawodowe na stanowisku kucharza w restauracji (...)” ocenie podlegać będzie odpowiednio **doświadczenie zawodowe na stanowisku kucharza w restauracji**, w którym realizowany jest zakres gastronomiczny odpowiadający tematyce szkoleń/zajęć, zgodnych z przedmiotem zamówienia, określonym w Rozdziale III pkt. 5 zapytania ofertowego (odpowiednio do danej Części zamówienia). Oznacza to, że w danej restauracji serwowane menu powinno być:

- 1) przygotowywane z użyciem nowoczesnych urządzeń w produkcji zdrowej żywności, żywności wygodnej i funkcjonalne np. metodą sous vide (w przypadku ubiegania się o realizację

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

zamówienia w ramach Części I);

- 2) i/lub przygotowywane przy zastosowaniu technik kuchni molekularnej (w przypadku ubiegania się o realizację zamówienia w ramach Części II);
- 3) i/lub serwowane z uwzględnieniem zasad Food desingu, czyli wizualnego projektowania kulinariów (w przypadku ubiegania się o realizację zamówienia w ramach Części III).

Punkty za doświadczenie zawodowe na stanowisku kucharza w restauracji (...) będą obliczane według wzoru:

- a) poniżej 3 lat doświadczenia – 0 punktów (oferta niezgodna z treścią zapytania i wymogiem Zamawiającego),
- b) od 3 do 5 lat – 5 punktów,
- c) od 6 do 8 lat – 10 punktów,
- d) od 9 do 11 lat – 15 punktów,
- e) od 12 lat i powyżej – 20 punktów.

Doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej osoby skierowanej do realizacji zamówienia badane jest na podstawie załącznika nr 3 niniejszego zapytania pn. „Potencjał osobowy”, w którym wykazuje się okres i charakter doświadczenia.

Wykonawca, zobligowany jest przedłożyć Zamawiającemu dokumenty potwierdzające posiadanie w/w doświadczenia (przez osobę skierowaną do realizacji danej Części zamówienia). W/w dokumenty potwierdzające to m.in. zaświadczenia od pracodawców, kopie referencji, listy polecające, kopie umów o pracę i/lub umów cywilnoprawnych oraz zakresy obowiązków do tych umów o pracę i/lub umów cywilnoprawnych itp.

Przedmiotowe dokumenty mogą być złożone wraz z ofertą. Jeżeli oferta najkorzystniejsza (zgodnie z przyjętymi kryteriami oceny ofert) nie zawiera w/w dokumentów, Zamawiający wzywa o ich przedłożenie pod rygorem odrzucenia oferty.

UWAGA: Zamawiający uzna za właściwe tylko te przedłożone dokumenty, które będą potwierdzać informacje wskazane w załączniku nr 3 pn. „Potencjał osobowy”, w ramach złożonej oferty.

3.3 Kryterium III: Doświadczenie zawodowe na stanowisku szefa kuchni w restauracji (dotyczy osoby skierowanej do realizacji zamówienia).

Punkty w powyższym kryterium otrzymuje się za doświadczenie zawodowe na stanowisku szefa kuchni w restauracji, w którym realizowany jest zakres gastronomiczny odpowiadający tematyce szkoleń/zajęć, zgodnych z przedmiotem zamówienia, określonym w Rozdziale III pkt. 5 zapytania ofertowego

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

(odpowiednio do danej Części zamówienia).

Oznacza to, że w danej restauracji serwowane menu powinno być:

- 1) przygotowywane z użyciem nowoczesnych urządzeń w produkcji zdrowej żywności, żywności wygodnej i funkcjonalne np. metodą sous vide (w przypadku ubiegania się o realizację zamówienia w ramach Części I);
- 2) i/lub przygotowywane przy zastosowaniu technik kuchni molekularnej (w przypadku ubiegania się o realizację zamówienia w ramach Części II);
- 3) i/lub serwowane z uwzględnieniem zasad Food desingu, czyli wizualnego projektowania kulinariów (w przypadku ubiegania się o realizację zamówienia w ramach Części III).

Kryterium „Doświadczenie zawodowe na stanowisku szefa kuchni w restauracji (...)” oceniane będzie przez Zamawiającego na podstawie załącznika nr 3 pn. „Potencjał osobowy”.

Punkty za doświadczenie zawodowe na stanowisku szefa kuchni w restauracji osoby skierowanej do realizacji zamówienia będą obliczane według wzoru:

- a) od 1 do 2 lat – 5 punktów,
- b) od 3 do 4 lat – 10 punktów,
- c) od 5 do 6 lat – 10 punktów,
- d) od 6 do 7 lat – 15 punktów,
- e) od 8 lat i powyżej – 20 punktów.

Doświadczenie zawodowe na stanowisku szefa kuchni w restauracji osoby skierowanej do realizacji zamówienia badane jest na podstawie załącznika nr 3 pn. „Potencjał osobowy”, w którym uwzględnia on okres i charakter doświadczenia. Wykonawca zobligowany jest przedłożyć Zamawiającemu dokumenty potwierdzające posiadanie w/w doświadczenia (przez osobę skierowaną do realizacji danej części zamówienia). W/w dokumenty potwierdzające to m.in. zaświadczenia od pracodawców, kopie referencji, listy polecające, kopie umów o pracę i/lub umów cywilnoprawnych oraz zakresy obowiązków do tych umów o pracę i/lub umów cywilnoprawnych itp.

Przedmiotowe dokumenty mogą być złożone wraz z ofertą. Jeżeli oferta najkorzystniejsza (zgodnie z przyjętymi kryteriami oceny ofert) nie zawiera w/w dokumentów, Zamawiający wzywa o ich przedłożenie pod rygorem odrzucenia oferty.

UWAGA: Zamawiający uzna za właściwe tylko te przedłożone dokumenty, które będą potwierdzać informacje wskazane w załączniku nr 3 pn. „Potencjał osobowy”, w ramach złożonej oferty. Natomiast

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

w przypadku łączenia funkcji szefa kuchni i kucharza Zamawiający przyzna punkty za dwie pełnione funkcje.

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 proponuje realizację zamówienia w kwocie mieszczącej się w budżecie projektu.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający za pośrednictwem poczty elektronicznej (na adres wskazany przez Wykonawcę w „Formularzu oferty”) i/lub poczty tradycyjnej może żądać wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty i wezwać Wykonawców do ich udzielenia i/lub do uzupełnienia oferty.
6. Zamawiający może wezwać Wykonawców, którzy:
 - 1) w określonym terminie (składania ofert) nie złożyli wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Rozdziale VIII zapytania ofertowego,
 - 2) i/lub nie złożyli pełnomocnictw,
 - 3) i/lub złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w Rozdziale VIII, pkt 2 zapytania ofertowego, zawierające błędy,
 - 4) 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).
7. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny zostać uzupełnione w formie papierowej (nie dopuszczalna jest forma elektroniczna) oraz powinny potwierdzać spełnianie 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.
8. Zamawiający poprawia w ofercie:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie;
 - 2) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.
9. 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”.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

VIII. 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, pkt. 2 niniejszego zapytania ofertowego;
 - 2) załącznika nr 3 pn. „Potencjał osobowy”, stanowiący wykaz osób skierowanych do realizacji zamówienia (poszczególnych szkoleń/kursów w ramach danej Części) wraz z informacją na temat ich wykształcenia oraz doświadczenia zawodowego na stanowisku kucharza i/lub szefa kuchni w restauracji, dla każdej Części odrębnie. W/w informacje należy przedłożyć w tabeli zawartej w załączniku nr 3 zapytania ofertowego – wzór (wymagany zakres informacji).
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. Złożenie przez tego samego Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej alternatywę realizacji przedmiotu zamówienia spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
5. Oferta oraz wszelkie dokumenty z nią składane muszą być sporządzone w języku polskim w sposób czytelny i trwałe.
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.

IX. Termin składania ofert

1. Pisemną ofertę w zamkniętej, opieczetowanej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego i oznaczonej nazwą postępowania „Świadczenie usługi trenerskiej (prowadzenie szkoleń/zajęć) w zakresie tematyki związanej z nauczaniem zawodem i dodatkowych zajęć specjalistycznych, w podziale na 3 Części,

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

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 05 marca 2018 roku, do godz. 10:00.**

2. Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona i odesłana do Wykonawcy bez otwierania.
3. Za dostarczenie oferty w inne miejsce niż wskazane powyżej lub pozostawienie awizo Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.
4. 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).

X. Projekt umowy

1. Projekt umowy stanowi załączniki nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Określenie warunków istotnych zmian umowy zawierają projekty umów.

XI. 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 będą na stronie internetowej, o której mowa w Rozdziale II pkt 3 zapytania. Odpowiedzi na zapytania mają charakter wiążący dla Wykonawców.

XII. 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.



Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

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 - Juszcak

Załączniki:

- 1/ Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia – załącznik nr 1
- 2/ „Formularz oferty” dot. Części I,II i III – załącznik nr 2 – do wypełnienia, dla każdej Części osobno;
- 3/ „Potencjał osobowy” – załącznik nr 3 - do wypełnienia, dla każdej Części osobno;
- 4/ Projekt umowy – załącznik nr 4.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

Załącznik nr 1 do zapytania
ofertowego z dnia 23 lutego 2018 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.271.10.14.2018

- 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) Zamawiający 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:
 - a) 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.271.10.14.2018

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:
 - a) **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.
 - b) **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.271.10.14.2018

Załącznik nr 2 do zapytania
ofertowego z dnia 23 lutego 2018 r.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia

FORMULARZ OFERTY

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

Składając ofertę dotyczącą świadczenia usługi trenerskiej (prowadzenie szkoleń/zajęć) w zakresie szkoleń doskonalących z tematyki związanej z nauczaniem zawodem i dodatkowych zajęć specjalistycznych, w podziale na 3 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....
	<i>Ogółem dla wszystkich grup szkoleniowych</i>	<i>Koszt prowadzenia jednej godziny szkoleniowej</i>	<i>Wartość kolumny 2 x wartość kolumny 3</i>	<i>Proszę o określenie minimum miesięcy realizacji</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Część I: „Zastosowanie nowoczesnych urządzeń w produkcji zdrowej żywności, żywności wygodnej i funkcjonalnej” (świadczenie usługi trenerskiej)	(8 godz. x 5 gr.) 40 godz.			
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.			

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

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

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 składam ofertę, posiadają wymaganą wiedzę (tutaj wykształcenie co najmniej zawodowe gastronomiczne w zawodzie kucharz) i doświadczenie (tutaj doświadczenie zawodowe na co najmniej stanowisku kucharz w restauracji).
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.271.10.14.2018

- 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.271.10.14.2018

Załącznik nr 3 do zapytania
ofertowego z dnia 23 lutego 2018 r.
....., dnia

.....
(pieczęć Wykonawcy)

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

*
/PROSZĘ WPISAĆ NUMER CZĘŚCI NA KTÓRĄ SKŁADANA JEST OFERTA/

dotyczącego świadczenia usługi trenerskiej (prowadzenie szkoleń/zajęć) w zakresie szkoleń doskonalących z tematyki związanej z nauczaniem zawodem i dodatkowych zajęć specjalistycznych, w podziale na 3 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.

Załącznik pn. „Potencjał osobowy” podlega ocenie Zamawiającego według następujących kryteriów: Kryterium II „Doświadczenie zawodowe na stanowisku kucharz w restauracji (dotyczy osoby skierowanej do realizacji zamówienia)”, Kryterium III „Doświadczenie zawodowe na stanowisku szefa kuchni w restauracji (dotyczy osoby skierowanej do realizacji zamówienia)”, zgodnie z Rozdziałem VII zapytania ofertowego.

Kryteria dla każdej z Części będą badane osobno.

Punkty zostaną przyznane w oparciu o oświadczenie złożone poniżej przez Wykonawcę (zgodnie z Rozdziałem VII pkt 3 ppkt 3.2 i 3.3 zapytania ofertowego).

Dotyczy kryterium II – doświadczenie zawodowe na stanowisku kucharza w restauracji (dotyczy osoby skierowanej do realizacji zamówienia)					
Lp.	Imię i nazwisko osoby skierowanej do realizacji zamówienia - prowadzącej szkolenia/zajęcia	Podstawa dysponowania osobą**	Doświadczenie niezbędne do wykonania danej Części zamówienia. Należy określić charakter tego doświadczenia oraz wskazać nazwę pracodawcy, nazwę restauracji, w którym, osoba pracuje/ pracowała, stanowisko i zakres obowiązków.	Okres doświadczenia we wskazanym charakterze (należy określić przedział czasowy od.... do..., wskazując dd/mm/rrrr). Należy wpisać według kolejności, zgodnej z doświadczeniem wskazanym w kolumnie 4.	Wykształcenie Należy wpisać nazwę ukończonej/-nych szkoły/szkół, datę jej/ich ukończenia oraz uzyskany tytuł. Należy wpisać według kolejności, zgodnej z doświadczeniem wskazanym w kolumnie 4.
1	2	3	4	5	6
1.					
2.					
3.					
DOTYCZY KRYTERIUM III – doświadczenie zawodowe na stanowisku szefa kuchni w restauracji (dotyczy osoby skierowanej do realizacji zamówienia)					
Lp.	Imię i nazwisko osoby skierowanej do realizacji zamówienia - prowadzącej szkolenia/zajęcia	Podstawa dysponowania osobą**	Doświadczenie niezbędne do wykonania danej Części zamówienia. Należy określić charakter tego doświadczenia oraz wskazać nazwę pracodawcy, nazwę restauracji, w którym, osoba pracuje/ pracowała, stanowisko i zakres obowiązków.	Okres doświadczenia we wskazanym charakterze (należy określić przedział czasowy od.... do..., wskazując dd/mm/rrrr). Należy wpisać według kolejności, zgodnej z doświadczeniem wskazanym w kolumnie 4.	Wykształcenie Należy wpisać nazwę ukończonej/-nych szkoły/szkół, datę jej/ich ukończenia oraz uzyskany tytuł. Należy wpisać według kolejności, zgodnej z doświadczeniem wskazanym w kolumnie 4.
1	2	3	4	5	6
1.					
2.					
3.					



Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

*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.271.10.14.2018

Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego z dnia 23 lutego 2018 r.

Umowa nr (projekt)

/dot. Części I, II i III zamówienia/

zawarta w dniu 2018 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 dla Uczniów/Uczennic 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) „Zastosowanie nowoczesnych urządzeń w produkcji zdrowej żywności, żywności wygodnej i funkcjonalnej”, realizowane w ramach Części I zamówienia, zgodnie z zapytaniem ofertowym nr WSR.271.10.14.2018;
 - a) realizowane w terminie:.....(od...do.....);
 - b) liczba osób skierowanych do udziału: 11 nauczycielek/instruktoerek praktycznej nauki zawodu oraz 60 uczniów/uczennic w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i w zawodzie kucharz z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu;
 - c) liczba godzin szkoleniowych, realizowanych przez Wykonawcę w ramach szkolenia dla jednej grupy: 8 godz., realizowanych podczas dnia szkoleniowego;

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

- d) liczba grup szkoleniowych: łącznie 5 grup szkoleniowych, w tym 1 grupa nauczycielek/instruktoerek praktycznej nauki zawodu (11 osób) i 4 grupy uczniów/uczennic po 15 osób każda;
 - e) imię i nazwisko osoby/trenera prowadzącego szkolenie/-a:.....;
- 2) „Biologia molekularna w gastronomii”, realizowane w ramach Części II zamówienia, zgodnie z zapytaniem ofertowym nr WSR.271.10.14.2018;
- a) realizowane w terminie:.....(od...do....);
 - b) liczba osób skierowanych do udziału: 11 nauczycielek/instruktoerek praktycznej nauki zawodu oraz 60 uczniów/uczennic w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i w zawodzie kucharz z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu;
 - c) liczba godzin szkoleniowych, realizowanych przez Wykonawcę w ramach szkolenia dla jednej grupy: 8 godz., realizowanych podczas dnia szkoleniowego ;
 - d) liczba grup szkoleniowych: łącznie 5 grup szkoleniowych, w tym 1 grupa nauczycielek/instruktoerek praktycznej nauki zawodu (11 osób) i 4 grupy uczniów/uczennic po 15 osób każda;
 - e) imię i nazwisko osoby/trenera prowadzącego szkolenie/-a:.....;
- 3) „ Food design – projektowanie kulinariów”, realizowane w ramach Części III zamówienia, zgodnie z zapytaniem ofertowym nr WSR.271.10.14.2018;
- a) realizowane w terminie:.....(od...do....);
 - b) liczba osób skierowanych do udziału: 11 nauczycielek/instruktoerek praktycznej nauki zawodu oraz 60 uczniów/uczennic w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i w zawodzie kucharz z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu;
 - c) liczba godzin szkoleniowych, realizowanych przez Wykonawcę w ramach szkolenia dla jednej grupy: 8 godz., realizowanych podczas dnia szkoleniowego;
 - d) liczba grup szkoleniowych: łącznie 5 grup szkoleniowych, w tym 1 grupa nauczycielek/instruktoerek praktycznej nauki zawodu (11 osób) i 4 grupy uczniów/uczennic po 15 osób każda;
 - 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.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

2. Przedmiot umowy wykonany będzie zgodnie z wymogami zawartymi w zapytaniu ofertowym nr WSR.271.10.14.2018, 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 31.12.2018 r.
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 i III zamówienia, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 14 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) 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) prowadzenia 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 zamówienia, o którym mowa w §1 ust.1.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

- 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 - w ramach danej Części), a także przykładowego kompletu materiałów szkoleniowych przekazanych uczestnikom/-czkom;
- 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 jest osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej i który osobiście świadczy usługę trenerską);
- 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;

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

- 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 nr WSR.271.10.14.2018.
 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 nr WSR.271.10.14.2018;
 - 2) 40 godzin szkoleniowych w ramach Części II zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym nr WSR.271.10.14.2018;
 - 3) 40 godzin szkoleniowych w ramach Części III zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym nr WSR.271.10.14.2018;
 5. Odbiór przedmiotu umowy nastąpi po realizacji każdego szkolenia/zajęć, w ramach danej Części wskazanej w §1 ust.1, poprzez podpisanie protokołu zdawczo-odbiorczego przez Zamawiającego i Wykonawcę.
 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. Nowoczesna pracownia 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;
 - 4) zapewnienia wyżywienia/cateringów 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 nr WSR.271.10.14.2018, wg ilości określonych przez Wykonawcę.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

§ 3

1. Wykonawca odpowiada za prace osoby/osób wskazanej/-nych w §1 ust. 1, w tym za jej zachowania.
2. Wykonawca oświadcza, że osoba/-y wskazana/-e w §1 ust.1, będzie/będą bezpośrednio realizować przedmiot umowy.
3. Wykonawca przyjmuje do wiadomości fakt, iż zmiana osoby/osób skierowanej/-nych do realizacji umowy, o której/których mowa w §1 ust.1, może odbyć się jedynie za zgodą Zamawiającego przy czym kwalifikacje i doświadczenie tej/tych osoby/osób muszą być porównywalne lub wyższe od kwalifikacji i doświadczenia osoby/osób pierwotnie wskazanej/-nych w §1 ust. 1 z zastrzeżeniem ust. 4.
4. Zmiana osoby/osób, wymienionej/-nych w §1 ust. 1, będzie możliwa jedynie w przypadku wystąpienia okoliczności uzasadniających brak możliwości wykonywania przez tę/te osobę/osoby czynności zawodowych, w szczególności śmierci lub potwierdzonego przez komisję ZUS trwałego kalectwa tej osoby/osób uniemożliwiającego wykonywanie czynności zawodowych, co zobowiązany jest wykazać Wykonawca.
5. W przypadku:
 - 1) stwierdzenia przez Zamawiającego, przy pomocy dowolnych środków dowodowych, wykonywania przedmiotu zamówienia przez osobę/osoby nie wskazaną/-ne w §1 ust. 1;
 - 2) zmiany przez Wykonawcę osoby/osób wskazanej/-nych w §1 ust. 1 bez zgody Zamawiającego;
 - 3) zmiany przez Wykonawcę osoby/osób wskazanej/-nych w §1 ust. 1 na inną/inne osobę/osoby bez wykształcenia/doświadczenia zawodowego, wymaganego zgodnie z zapisami Rozdziału VI pkt.1, ppkt.1.1 zapytania ofertowego nr WSR.271.10.14.2018;
 - 4) zmiany przez Wykonawcę osoby/osób wskazanej/-nych w §1 ust. 1 na inną/inne osobę /osoby o doświadczeniu mniejszym niż wskazane w ofercie Wykonawcy;
 - 5) uchylenia się Wykonawcy od realizowania przedmiotu zamówienia przy pomocy osoby/osób wskazanej/-nych w §1 ust.1;

- Zamawiającemu przysługuje możliwość naliczenia kary umownej w wysokości: 5.000,00 zł za każdy z 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, odpowiednio w pkt. 1 i/lub pkt. 2 i/lub w pkt. 3 (w zakresie tej Części przedmiotu umowy i wynagrodzenia za nią przysługującą, w której stwierdzono w/w zmianę i/lub uchylenie).

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

§ 4

1. Czynności, o których mowa w § 1 Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić w terminie od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2018r. 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 nr WSR.271.10.14.2018.
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 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 nr WSR.271.10.14.2018;
 - 2) zł brutto (słownie:) za 1 godz. przeprowadzonego szkolenia/zajęć dla uczestniczek i uczestników projektu – dla Części II zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym nr WSR.271.10.14.2018;
 - 3) zł brutto (słownie:) za 1 godz. przeprowadzonego szkolenia/zajęć dla uczestniczek i uczestników projektu – dla Części III zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym nr WSR.271.10.14.2018;

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

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 nr WSR.271.10.14.2018;
 - 2) zł brutto (słownie:) – dla Części II zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym nr WSR.271.10.14.2018;
 - 3) zł brutto (słownie:) – dla Części III zamówienia, realizowanego zgodnie z zapytaniem ofertowym nr WSR.271.10.14.2018.
3. Zapłata wynagrodzenia realizowana będzie proporcjonalnie do przeprowadzonych godzin szkolenia/zajęć, przy czym okres rozliczeniowy ustala się na miesiąc kalendarzowy – dotyczy Wykonawcy, który jest osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej, który osobiście realizuje zadania w ramach niniejszej umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia i przekazania rachunku/faktury oraz protokołu zdawczo-odbiorczego, w ciągu 5 dni od zakończenia okresu rozliczeniowego, o którym mowa w ust. 3.
5. Wynagrodzenie będzie wypłacane po wykonaniu czynności objętych przedmiotową umową 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 2013r. 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 ust. 2, Wykonawca przenosi na Zamawiającego nieodpłatnie całość majątkowych praw autorskich do materiałów dydaktycznych przygotowanych przez niego do celów realizacji dodatkowych, kulinarnych zajęć specjalistycznych, 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. 2017 r. poz. 880 z późn. zm.), 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.

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

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 ust. 7.

§ 6

1. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień podobnych, 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 podobnego 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 zrealizowanych godzin szkolenia/zajęć w oparciu o stawki jednostkowe wskazane za realizację godziny usługi trenerskiej zgodnie z § 5 ust. 1.

§ 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 aktualnie obowiązujących przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych (przepisów ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych - Dz. U. z 2016 r. poz. 922, a od 25 maja 2018r. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE – ogólnego rozporządzenia o ochronie danych, w szczególności do zachowania w tajemnicy danych osobowych, do których uzyskał dostęp w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, również po jej rozwiązaniu).

§ 8

1. Strony postanawiają, iż formę odszkodowania stanowią kary umowne.
2. Zamawiający może naliczyć kary umowne w przypadku:
 - 1) o którym mowa w § 3 ust. 5;

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

- 2) nie wykonywania lub nienależytego wykonywania zobowiązań wynikających z § 2 niniejszej umowy, w wysokości 50% wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 2 odpowiednio w pkt. 1 i/lub pkt. 2 i/lub w pkt. 3 (w zakresie tej Części przedmiotu umowy i wynagrodzenia za nią przysługującą, w której stwierdzono nienależyte wykonanie);
- 3) 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 odpowiednio w pkt. 1 i/lub pkt. 2 i/lub w pkt. 3 (w zakresie tej Części przedmiotu umowy i wynagrodzenia za nią przysługującą, w której stwierdzono niezgodność z harmonogramem), za każdy przypadek niezrealizowania zajęć w terminach określonych w w/w harmonogramie.
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.

§ 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 nr WSR.271.10.14.2018 wraz z załącznikami;
- 2) oferta z dnia2018 r.

§ 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;
 - 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 zmiany te będą miały wpływ na realizację niniejszej umowy;

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

- 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.271.10.14.2018

Załącznik nr 1 do umowy nr..., z dnia2018r.

OŚWIADCZENIE PERSONELU PROJEKTU/OFERENTÓW, UCZESTNIKÓW KOMISJI PRZETARGOWYCH/WYKONAWCÓW/ OSOBY UPRAWNIONEJ DO DOSTĘPU W RAMACH SL2014²

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

Oznaczenie sprawy: WSR.271.10.14.2018

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~~*