



Baza Konkurencyjności

Fundusze Europejskie

[Ogłoszenia](#)[Zamawiający](#)[Zaloguj się](#)[Dodaj ogłoszenie](#)

[Strona główna](#) > [Ogłoszenia](#)

> Zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń doskonalących z tematyki związanej z nauczaniem zawodem dla kadry dydaktycznej i zajęć dodatkowych dla uczniów/uczennic z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu biorących udział w projekcie „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA”

Zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń doskonalących z tematyki związanej z nauczaniem zawodem dla kadry dydaktycznej i zajęć dodatkowych dla uczniów/uczennic z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu biorących udział w projekcie „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA”

Data publikacji: 15.11.2019

[Informacje o ogłoszeniu](#)

[Opis przedmiotu zamówienia](#)

[Ocena oferty](#)

[Zamawiający - Beneficjent](#)

Informacje o ogłoszeniu

Termin składania ofert

do dnia 25-11-2019

Numer ogłoszenia

1217681

Status ogłoszenia

Aktualne

Miejsce i sposób składania ofert

1. Ofertę można przesać:

a) drogą elektroniczną (za pomocą poczty elektronicznej) jako skan podpisanego dokumentu sporządzonego w formie papierowej lub dokumentu elektronicznego podpisanego ważnym podpisem kwalifikowanym na adres e-mail Biura Pozyskiwania Funduszy Wydziału Rozwoju Miasta, Urzędu Miasta Kalisza: boipf@um.kalisz.pl (w tytule należy wpisać: „Oferta na zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń doskonalących/zajęć dodatkowych dla ZSGH Część...., w ramach projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów – II EDYCJA”,
lub

b) w formie pisemnej w zamkniętej, opieczetowanej kopercie zaadresowanej na adres Zamawiającego i oznaczonej: „Oferta na zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń doskonalących/zajęć dodatkowych dla ZSGH Część... , w ramach projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów – II EDYCJA” dostarczonej za pośrednictwem poczty, kuriera lub osobiście na adres: Urząd Miasta Kalisza, Wydział Rozwoju Miasta, ul. Kościuszki 1a, 62-800 Kalisz (pok. nr 303 na III piętrze),

w nieprzekraczalnym terminie do dnia 25.11.2019 roku do godz. 10:00.

2. Otwarcie ofert jest jawne. Wraz z otwarciem ofert przesłanych w sposób określony w pkt IX 1b) zapytania ofertowego Zamawiający odczyta treść ofert złożonych w sposób określony w pkt. IX 1a) zapytania ofertowego.

3. Miejsce i termin otwarcia ofert: Urząd Miasta Kalisza, Wydział Rozwoju Miasta, ul. Kościuszki 1a, pok. 308, 25.11.2019 roku do godz. 12:00.

4. Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona.

5. Za dostarczenie oferty w inne miejsce niż wskazane powyżej lub pozostawienie awizo Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.

6. 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 Miasta Kalisza lub inny sekretariat działający w strukturze organizacyjnej Zamawiającego).

7. W przypadku składania oferty pocztą elektroniczną, decyduje data wpływu na serwer poczty przychodzącej Zamawiającego.

Adres e-mail, na który należy wysłać ofertę

boipf@um.kalisz.pl

Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia

Barbara Bocheńska, Emilia Fikus-Kuźnicka

Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia

+48 62 7654 490

Skrócony opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń doskonalących/

dodatkowych zajęć specjalistycznych realizowanych we współpracy z podmiotami z otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły (jako otoczenie społeczno-gospodarcze należy rozumieć m.in. pracodawców, organizacje pracodawców, przedsiębiorców, organizacje przedsiębiorców, instytucje rynku pracy, szkoły wyższe, organizacje pozarządowe, partnerów społecznych, a także podmioty wymienione w art. 3 ust. 1a Prawa oświatowego) dla nauczycielek zawodu, instruktorki praktycznej nauki zawodu oraz uczniów i uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu. Udział otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły (np. pracodawców z terenu Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej) w realizacji szkoleń/zajęć, może zostać zrealizowany np. poprzez współudział w opracowaniu programu szkoleń/zajęć, udział w prowadzeniu szkoleń/zajęć itp. Zakres szkoleń doskonalących/zajęć dodatkowych:

1 Część I – Organizacja usług cateringowych — usługa obejmuje:

1.1 szkolenie doskonalące, czas trwania: min. 8h. (szkolenie 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa);

1.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 8h. (zajęcia 1-dniowe) dla 4 grup (min. 8h. x 4 grupy).

2 Część II - Serwis specjalny – sporządzanie potraw i napojów w obecności gości – usługa obejmuje:

2.1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 8h. (szkolenie 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa);

2.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 8h. (zajęcia 1-dniowe) dla 6 grup (min. 8h. x 6 grupy).

3 Część III– Kulinarne inspiracje i trendy w dekorowaniu wyrobów cukierniczych – usługa obejmuje:

3.1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 16h. (szkolenie 2-dniowe) dla 1 grupy (min. 16h. x 1 grupa);

3.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 16h. (zajęcia 2-dniowe) dla 1 grupy (min. 16h. x 1 grupa).

4 Część IV – Świat karmelu – usługa obejmuje:

4.1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 8h. (szkolenie 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa)

4.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 8h. (zajęcia 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa).

5 Część V – Makaroniki, muffiny, cupcakes, cake pops – usługa obejmuje:

5.1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 8h. (szkolenie 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa);

5.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 8h. (zajęcia 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa).

6 Część VI – Współczesne potrawy i desery polskie z wykorzystaniem biologii molekularnej – usługa obejmuje zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 8h. (zajęcia 1-dniowe) dla 4 grup (min. 8 godz. x 4 grupy).

7 Część VII – Kurs baristy – usługa obejmuje zajęcia dodatkowe, czas trwania zajęć min. 16h. (zajęcia 2-dniowe) dla 4 grup (min. 16h. x 4 grupy).

8 Część VIII – Kurs barmański junior – usługa obejmuje zajęcia dodatkowe, czas trwania zajęć min. 24h. (zajęcia 3-dniowe) dla 4 grup (min. 24h. x 4 grupy).

Kategoria ogłoszenia

Usługi

Podkategoria ogłoszenia

Usługi szkoleniowe

Miejsce realizacji zamówienia

Województwo: wielkopolskie Powiat: Kalisz Miejscowość: Kalisz

Opis przedmiotu zamówienia

Cel zamówienia

Zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń doskonalących/ dodatkowych zajęć specjalistycznych realizowanych we współpracy z podmiotami z otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły Zakres szkoleń doskonalących/zajęć dodatkowych:

1 Część I – Organizacja usług cateringowych — szkolenia doskonalące dla 8 nauczycieli/nauczycielek oraz zajęcia dodatkowe dla 52 uczniów/uczennic.

2 Część II - Serwis specjalny – sporządzanie potraw i napojów w obecności gości – szkolenia doskonalące dla 8 nauczycieli/nauczycielek oraz zajęcia dodatkowe dla 52 uczniów/uczennic.

3 Część III– Kulinarne inspiracje i trendy w dekorowaniu wyrobów cukierniczych – szkolenia doskonalące dla 8 nauczycieli/nauczycielek i 1 instruktorki praktycznej nauki zawodu oraz zajęcia dodatkowe dla 8 uczniów/uczennic.

4 Część IV – Świat karmelu – szkolenia doskonalące dla 8 nauczycieli/nauczycielek i 1 instruktorki praktycznej nauki zawodu oraz zajęcia dodatkowe dla 8 uczniów/uczennic.

5 Część V – Makaroniki, muffiny, cupcakes, cake pops – szkolenia doskonalące dla 8 nauczycieli/nauczycielek i 1 instruktorki praktycznej nauki zawodu oraz zajęcia dodatkowe dla 8 uczniów/uczennic.

6 Część VI – Współczesne potrawy i desery polskie z wykorzystaniem biologii molekularnej – zajęcia dodatkowe dla 60 uczniów/uczennic.

7 Część VII – Kurs baristy – zajęcia dodatkowe dla 52 uczniów/uczennic.

8 Część VIII – Kurs barmański junior – zajęcia dodatkowe dla 52 uczniów/uczennic.

Przedmiot zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń doskonalących/ dodatkowych zajęć specjalistycznych realizowanych we współpracy z podmiotami z otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły Zakres szkoleń doskonalących/zajęć dodatkowych:

1 Część I – Organizacja usług cateringowych — usługa obejmuje:

1.1 szkolenie doskonalące, czas trwania: min. 8h. (szkolenie 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa);

1.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 8h. (zajęcia 1-dniowe) dla 4 grup (min. 8h. x 4 grupy).

2 Część II - Serwis specjalny – sporządzanie potraw i napojów w obecności gości – usługa obejmuje:

2.1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 8h. (szkolenie 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa);

2.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 8h. (zajęcia 1-dniowe) dla 6 grup (min. 8h. x 6 grup).

3 Część III– Kulinarne inspiracje i trendy w dekorowaniu wyrobów cukierniczych – usługa obejmuje:

3.1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 16h. (szkolenie 2-dniowe) dla 1 grupy (min. 16h. x 1 grupa);

3.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 16h. (zajęcia 2-dniowe) dla 1 grupy (min. 16h. x 1 grupa).

4 Część IV – Świat karmelu – usługa obejmuje:

4.1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 8h. (szkolenie 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa)

4.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 8h. (zajęcia 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa).

5 Część V – Makaroniki, muffiny, cupcakes, cake pops – usługa obejmuje:

5.1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 8h. (szkolenie 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa);

5.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 8h. (zajęcia 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa).

6 Część VI – Współczesne potrawy i desery polskie z wykorzystaniem biologii molekularnej – usługa obejmuje zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 8h. (zajęcia 1-dniowe) dla 4 grup (min. 8 godz. x 4 grupy).

7 Część VII – Kurs baristy – usługa obejmuje zajęcia dodatkowe, czas trwania zajęć min. 16h. (zajęcia 2-dniowe) dla 4 grup (min. 16h. x 4 grupy).

8 Część VIII – Kurs barmański junior – usługa obejmuje zajęcia dodatkowe, czas trwania zajęć min. 24h. (zajęcia 3-dniowe) dla 4 grup (min. 24h. x 4 grupy).

Programy (minimalne zakresy) dla ww. szkoleń i zajęć dodatkowych zostały szczegółowo opisane w zapytaniu ofertowym.

Szkolenie/zajęcia przeprowadzone zostaną w formie szkoleń/zajęć praktycznych (warsztaty).

Przedmiotowa usługa finansowana 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. 2018 poz. 2174 z późn. zm.).

Kod CPV

80530000-8

Nazwa kodu CPV

Usługi szkolenia zawodowego

Dodatkowe przedmioty zamówienia

80310000-0 usługi edukacji młodzieży, 80400000-8 usługi edukacji osób dorosłych

Harmonogram realizacji zamówienia

1. Termin wykonania zamówienia ustala się na okres:

1.1 od dnia zawarcia umowy z Wykonawcą do 31.12.2019r. dla Części VII, Części VIII oraz szkoleń doskonalących wskazanych w Części II;

1.2 od 01.01.2020r. do 31.12.2020r. dla Części I, Części III, Części IV, Części V, Części VI oraz zajęć dodatkowych wskazanych w Części II.

2. W przypadku szkoleń doskonalących wskazanych w Części II oraz zajęć dodatkowych wskazanych w Części VII i Części VIII, płatność za usługę, zgodnie z budżetem projektu, nastąpi w 2019r. W pozostałych przypadkach płatność za usługę nastąpi w 2020r. z zastrzeżeniem iż Wykonawca może rozpocząć realizację szkoleń/zajęć dodatkowych w 2019r., jednakże, z uwagi na budżet projektu, wymaga to zgody Zamawiającego. Zamiar realizacji szkolenia/zajęć dodatkowych w 2019r. Wykonawca winien zgłosić Zamawiającemu nie później niż 7 przed podpisaniem umowy.

3. Wykonawca zrealizuje szkolenia/zajęcia w szczególności w dniach wolnych i/lub w weekendy i/lub w godzinach popołudniowych bądź przedpołudniowych (dopasowując terminy i godziny do planu lekcji uczniów/uczennic i grafiku pracy nauczycielek/instruktorów). Szczegółowy harmonogram realizacji poszczególnych szkoleń/zajęć Wykonawca uzgodni z Zespołem Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu i Zamawiającym, najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji szkoleń/zajęć. Harmonogram winien uwzględniać ilość dni i godzin zaplanowanych na realizację poszczególnych szkoleń/zajęć, zgodnie z Rozdz. III pkt 4. Na potrzeby niniejszego postępowania godzina zajęć równa się 45 minut.

4. Termin realizacji zamówienia, o którym mowa w pkt. 1, może ulec zmianie na wniosek Zamawiającego i na wniosek Wykonawcy, za obustronną zgodą Zamawiającego i Wykonawcy.

Załączniki

[Zapytanie ofertowe](#)
[Formularz oferty](#)

Pytania i wyjaśnienia

Brak pytań i wyjaśnień

Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności

Wykonawca dla każdej Części składającej się na przedmiot zamówienia, zobowiązany jest do zapewnienia wykwalifikowanej kadry. Przez wykwalifikowaną kadrę Zamawiający rozumie wykładowców / instruktorów / trenerów, posiadających stosowne kwalifikacje i doświadczenie opisane poniżej dla każdej Części przedmiotu zamówienia. Niniejsze, Wykonawca potwierdza podpisując: „Oświadczenie dotyczące kwalifikacji i doświadczenia osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia”, a także załączając stosowne dokumenty potwierdzające kwalifikacje (np. świadectwa, dyplomy, zaświadczenia, certyfikaty) i doświadczenie w realizacji szkoleń/zajęć będących przedmiotem zamówienia (np. referencje, kopie umów, CV, wykazy szkoleń), dotyczące osoby skierowanej do realizacji zamówienia. W szczególności:

- a. od Części 1 do Części 6: wykładowcy/instruktorzy/trenerzy wykażą wykształcenie na poziomie minimum ISCED 3 (tj. ukończyli liceum profilowane, technikum, technikum uzupełniające, zasadniczą szkołę zawodową) na kierunku związanym z przedmiotem zamówienia lub ukończyli kursy/szkolenia z tematyki właściwej dla każdej z wskazanych Części oraz będą posiadać doświadczenie rozumiane jako zrealizowanie (w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert) minimum 2 usług szkoleniowych lub minimum 2 pokazów kulinarnych, tzw. Live cooking (w przypadku Części od 3 do 6) zgodnej/ego z przedmiotem zamówienia;
- b. Część 7: wykładowcy/instruktorzy/trenerzy wykażą ukończony kurs baristyczny minimum II stopnia lub kurs baristyczny na poziomie minimum średniozaawansowanym oraz będą posiadać doświadczenie rozumiane jako zrealizowanie (w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert) minimum 2 usług szkoleniowych zgodnych z przedmiotem zamówienia;
- c. Część 8: wykładowcy/instruktorzy/trenerzy będą posiadać uprawnienia minimum III stopnia – Barman Mistrz/Master-Bartender oraz doświadczenie rozumiane jako zrealizowanie (w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert) minimum 2 usług szkoleniowych zgodnych z przedmiotem zamówienia.

Wiedza i doświadczenie

Wykonawca dla każdej Części składającej się na przedmiot zamówienia, zobowiązany jest do zapewnienia wykwalifikowanej kadry. Przez wykwalifikowaną kadrę Zamawiający rozumie wykładowców / instruktorów / trenerów, posiadających stosowne kwalifikacje i doświadczenie opisane poniżej dla każdej Części przedmiotu zamówienia. Niniejsze, Wykonawca potwierdza podpisując: „Oświadczenie dotyczące kwalifikacji i doświadczenia osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia”, a także załączając stosowne dokumenty potwierdzające kwalifikacje (np. świadectwa, dyplomy, zaświadczenia, certyfikaty) i doświadczenie w realizacji szkoleń/zajęć będących przedmiotem zamówienia (np. referencje, kopie umów, CV, wykazy szkoleń), dotyczące osoby skierowanej do realizacji zamówienia. W szczególności:

- a. od Części 1 do Części 6: wykładowcy/instruktorzy/trenerzy wykażą wykształcenie na poziomie minimum ISCED 3 (tj. ukończyli liceum profilowane, technikum, technikum uzupełniające, zasadniczą szkołę zawodową) na kierunku związanym z przedmiotem zamówienia lub ukończyli kursy/szkolenia z tematyki właściwej dla każdej z wskazanych Części oraz będą posiadać doświadczenie rozumiane jako zrealizowanie (w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert) minimum 2 usług szkoleniowych lub minimum 2 pokazów kulinarnych, tzw. Live cooking (w przypadku Części od 3 do 6) zgodnej/ego z przedmiotem zamówienia;
- b. Część 7: wykładowcy/instruktorzy/trenerzy wykażą ukończony kurs baristyczny minimum II stopnia lub kurs baristyczny na poziomie minimum średniozaawansowanym oraz będą posiadać doświadczenie rozumiane jako zrealizowanie (w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert) minimum 2 usług szkoleniowych zgodnych z przedmiotem zamówienia;
- c. Część 8: wykładowcy/instruktorzy/trenerzy będą posiadać uprawnienia minimum III stopnia – Barman Mistrz/Master-Bartender oraz doświadczenie rozumiane jako zrealizowanie (w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert) minimum 2 usług szkoleniowych zgodnych z przedmiotem zamówienia.

Potencjał techniczny

Miejscem realizacji zamówienia będą pracownie przygotowane w ramach projektów: „Kalisz-przestrzeń dla profesjonalistów. Nowoczesne pracownie kluczem do sukcesu Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej”, „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej” oraz „Kalisz – przestrzeń dla

profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA”, wyposażone we właściwą infrastrukturę. Zajęcia będą realizowane w pracowniach znajdujących się w Zespole Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich, ul. Wodna 11-13, 62-800 Kalisz.

Z tytułu korzystania z ww. pracowni na potrzeby realizacji zajęć, Wykonawca nie będzie ponosił żadnych kosztów. Koszty związane z ich udostępnieniem poniesie Zamawiający. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za sprzęt powierzony do realizacji zajęć. Szczegóły dotyczące wyposażenia będącego na stanie placówki kształcenia, Wykonawca uzgodni z Zespołem Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Kaliszu.

Osoby zdolne do wykonania zamówienia

O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy (Wykonawcami mogą być osoby fizyczne lub osoby prawne, w przypadku udziału w postępowaniu osób prawnych należy wskazać imiennie pracownika, który zostanie zaangażowany do realizacji zadania i spełnia warunki ujęte w zapytaniu ofertowym), którzy zapewnią współpracę z podmiotami z otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły (jako otoczenie społeczno-gospodarcze należy rozumieć m.in. pracodawców, organizacje pracodawców, przedsiębiorców, organizacje przedsiębiorców, instytucje rynku pracy, szkoły wyższe, organizacje pozarządowe, partnerów społecznych, a także podmioty wymienione w art. 3 ust. 1a Prawa oświatowego) oraz skierują do realizacji zamówienia osobę/y posiadającą/e kwalifikacje i doświadczenie, o których mowa w Rozdz. III pkt 10.1. Niniejsze Wykonawca potwierdza podpisując „Oświadczenie dotyczące kwalifikacji i doświadczenia osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia” stanowiące załącznik nr 2 do zapytania ofertowego, a także załączając stosowne dokumenty, dotyczące osoby skierowanej do realizacji zamówienia, potwierdzające kwalifikacje (np. kopie świadectw, dyplomów, zaświadczeń, certyfikatów) oraz doświadczenie w realizacji zajęć/szkoleń, których zakres obejmował tematykę przedmiotu zamówienia (np. referencje, kopie umów, CV, wykazy szkoleń) - odpowiednio dla każdej Części przedmiotu zamówienia.

Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Wykonawca winien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia, co oświadcza na etapie składania oferty.

Dodatkowe warunki

1. Wykonawca, zobowiązany jest opracować, odrębnie dla każdej Części składającej się na przedmiot zamówienia, szczegółowy program szkolenia/zajęć - wymagania dotyczące programu zawarte są w zapytaniu ofertowym.
2. Wykonawca dla każdej Części składającej się na przedmiot zamówienia, zobowiązany jest również do zapewnienia:
 - a) Materiałów szkoleniowych - wymagania dotyczące materiałów zawarte są w zapytaniu ofertowym.
 - b) Dokumentacji udziału uczestników/uczestniczek w poszczególnych szkoleniach/zajęciach składających się na przedmiot zamówienia: listy obecności, listy odbioru materiałów szkoleniowych, listy odbioru zaświadczenia/dyplomu/certyfikatu, dokumentacja fotograficzna (min. 10 zdjęć na płycie DVD/CD – dla każdej Części odrębnie, preferowane zdjęcia z różnych dni prowadzonych szkoleń/zajęć).
 - c) Zaświadczeń/dyplomów/certyfikatów, zgodnie z wymogami określonymi w Wytycznych Ministra Infrastruktury i Rozwoju w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014-2020. W sytuacji gdy wzór zaświadczenia/dyplomu/certyfikatu regulują odrębne przepisy, do dokumentu należy załączyć suplement zawierający informacje zawarte w ww. Wytycznych.
 - d) Egzaminów wewnętrznych
Uzyskanie kwalifikacji przez uczniów/uczennice biorące udział w zajęciach dodatkowych należy przeprowadzić zgodnie z dokumentem pn. „Podstawowe informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego”. Cena zajęć, określona w „Formularzu oferty” winna uwzględniać koszt przeprowadzenia egzaminu wewnętrznego. Czasu przeznaczanego na egzamin nie wlicza się do liczby godzin przeznaczonych na realizację zajęć.
 - e) Surowców rozumianych jako materiały, półprodukty i produkty spożywcze niezbędne do

przeprowadzenia szkoleń/zajęć, w ilościach właściwych do należytego wykonania programu szkolenia/zajęć będących przedmiotem zamówienia. W szczególności:

- Część I: nie dotyczy

- Część II: ryb, skorupiaków, drobiu, steków, owoców, napojów, elementów dekoracyjnych potraw i innych surowców niezbędnych do wykonania programu szkolenia/zajęć – tak aby każdy uczestnik miał możliwość przećwiczenia każdej omawianej techniki serwisu (indywidualnie lub w parach) oraz sporządzenia minimum 1 koktajlu.

- Część III: biszkoptów jako baz do dekorowania, lukru plastycznego, mas cukierniczych, barwników, czekolady, owoców świeżych i liofilizowanych, bez, dekoracji gotowych sztucznych i jadalnych, posypek, brokatu i innych surowców niezbędnych do wykonania programu szkolenia/zajęć – tak aby każdy uczestnik miał możliwość indywidualnego przygotowania min. 5 różnych dekoracji.

- Część IV: isomaltu, kwasu winowego, żelu krzemowego, cukru, barwników spożywczych i innych surowców niezbędnych do wykonania programu szkolenia/zajęć – tak aby każdy uczestnik miał możliwość indywidualnego przygotowania min. 4 różnych dekoracji karmelowych.

- Część V: migdałów (zmielonych), cukru, jajek, czekolady, śmietany, mleka, drożdży, masła, mąki pszennej, oleju, sera mascarpone oraz surowców cukierniczych do dekoracji tj. lukier cukierniczy, masy cukiernicze, owoce świeże i liofilizowane, bezy, dekoracje gotowe sztuczne i jadalne, posypki, brokat i innych surowców niezbędnych do wykonania programu szkolenia/zajęć – tak aby każdy uczestnik miał możliwość indywidualnego przygotowania min. 7 różnych wypieków.

- Część VI: śmietany, jajek, ksantanu, maltodekstryny, agaru, alginianu, calcium, ksylitolu, warzyw, kwiatów jadalnych, egzotycznych owoców i innych surowców niezbędnych do wykonania programu zajęć – tak aby każdy uczestnik miał możliwość przygotowania min. 3 różnych potraw i 3 różnych deserów (indywidualnie lub w parach).

- Część VII: kaw różnego rodzaju, mleka, syropów, cukru, śmietany, lodów, gotowych dekoracji, posypek i innych surowców niezbędnych do wykonania programu zajęć – tak aby każdy uczestnik miał możliwość indywidualnego przygotowania poznanych kaw (indywidualnie lub w parach).

- Część VIII: wody źródlanej, napojów gazowanych, soków, cukru (białego i brązowego), świeżych owoców i warzyw, ziół i innych surowców niezbędnych do wykonania programu zajęć – tak aby każdy uczestnik miał możliwość indywidualnego przygotowania min. 5 różnych napojów.

Surowce (materiały, półprodukty i produkty spożywcze) powinny być świeże i dopuszczone do obrotu na terenie RP, w szczególności zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 11 maja 2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, Ustawy z dnia 21 grudnia 2001r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego. Wykonawca musi zapewnić właściwe przechowywanie produktów, za pomocą których realizowany będzie przedmiot zamówienia.

3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia do akceptacji Zamawiającego wzorów dokumentów, o których mowa w pkt. 1 i 2 (za wyjątkiem dokumentacji fotograficznej), na 7 dni przed realizacją szkolenia / zajęć w ramach danej Części.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu w ciągu 7 dni od zakończenia szkolenia oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy dokumentów, o których mowa w pkt. 1 i 2 celem rozliczenia zrealizowanych zajęć.

Warunki zmiany umowy

Określenie warunków zmian istotnych postanowień umowy zawiera projekt umowy będący załącznikiem do zapytania ofertowego.

Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy

Wraz z „Formularzem oferty” Wykonawca zobowiązany jest do złożenia:

Dokumentów potwierdzających spełnienie warunku udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdz. VI pkt 1, tj. „Oświadczenia dotyczącego kwalifikacji i doświadczenia osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia” wraz z załącznikami.

Zamówienia uzupełniające

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień podobnych

Ocena oferty

Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji

1. Oferta, która otrzyma największą ilość punktów, zostanie uznana za najkorzystniejszą. Pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z uzyskaną ilością punktów.
2. Ocenie podlegają tylko oferty nieodrzucone.
3. Zamawiający dokona wyboru oferty w zakresie poszczególnych Części. Cena brutto jest jedynym kryterium wyboru oferty.
Ceny brutto w „Formularzu oferty” muszą zawierać całkowitą wycenę przedmiotu zamówienia. Ceny brutto muszą uwzględniać wszystkie składniki wynagrodzenia Wykonawcy wynikające z tytułu przygotowania oferty, przygotowania się do prowadzenia zajęć, przeprowadzenia zajęć, w tym zakupu surowców, o których mowa w Rozdz. III pkt 10.6. W przypadku osób fizycznych ceny brutto przedstawione w „Formularzu Oferty” muszą zawierać podatek, składki na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, a także pochodne od wynagrodzenia ponoszone przez Zamawiającego w zakresie, w jakim one występują w przypadku konkretnej osoby składającej ofertę. Dotyczy to w szczególności osób fizycznych niezatrudnionych lub, które jako zatrudnione osiągają wynagrodzenie poniżej kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz nie prowadzą działalności gospodarczej. 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%.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
5. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty.
6. W umowie zawartej z Wykonawcą wskazane zostaną kwoty brutto należne Wykonawcy, przy uwzględnieniu cen brutto podanych w „Formularzu oferty”.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawarcia umowy tylko do kwoty przewidzianej w budżecie projektu.
8. Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy w określonym terminie (składania ofert) nie złożyli wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Rozdz. VI pkt. 1 zapytania ofertowego, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w Rozdz. VI pkt. 1 zapytania ofertowego, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia 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 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 dwukrotna.
9. Zamawiający poprawia w ofercie:
 - 9.1 oczywiste omyłki pisarskie,
 - 9.2 oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, przy poprawianiu omyłek Zamawiający uzna, że w przypadku omyłek rachunkowych prawidłowo Wykonawca podał cenę jednostkową brutto i ewentualne omyłki Zamawiający poprawi według opisu obliczenia ceny zawartych w „Formularzu oferty”,
 - 9.3 inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty,
- zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.W przypadku, gdy Wykonawca w wyznaczonym terminie nie wyrazi zgody na poprawienie ww. omyłek, jego oferta zostanie wykluczona z postępowania.
10. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty, poprzez zamieszczenie informacji na stronach internetowych, o których mowa w Rozdz. II pkt. 3 zapytania ofertowego oraz poprzez przesłanie w/w informacji na adres mailowy Wykonawcy podany w „Formularzu oferty”.

Zamawiający - Beneficjent

Nazwa

MIASTO KALISZ

Adres

Główny Rynek 20

62-800 Kalisz
wielkopolskie , Kalisz

Numer telefonu

627654490

Fax

627642032

NIP

6180015933

Tytuł projektu

Kalisz-przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej - II EDYCJA.

Numer projektu

RPWP.08.03.05-30-0007/17-00

Liczba wyświetleń: 5



Ministerstwo Inwestycji i Rozwoju

ul. Wspólna 2/4

00-926 Warszawa

pn. - pt. 8.15-16.15

Wsparcie techniczne:

konkurencyjnosc@miir.gov.pl

tel.: 22 273 79 12

(w godzinach pracy Ministerstwa)

[Regulamin](#)

[O Bazie](#)

[Konkurencyjności](#)

[Polityka prywatności](#)

[Dostępna strona](#)

[Kontakt](#)

[Mapa strony](#)

[Jak znaleźć](#)

[ogłoszenie](#)

[Rejestracja i](#)

[dodawanie ogłoszeń](#)

[Listy sprawdzające](#)

[Podręcznik](#)

[beneficjenta](#)

[FAQ](#)



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejskie Fundusze
Strukturalne i Inwestycyjne



 **Portal Funduszy
Europejskich**

Portal współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Pomoc Techniczna.

2015 © Ministerstwo Rozwoju



MINISTERSTWO
ROZWOJU



Serwisy Ministerstwa Rozwoju używają plików cookies, aby ułatwić Internautom korzystanie z naszych stron www oraz do celów statystycznych. Jeśli nie blokujesz tych plików, to zgadzasz się na ich użycie oraz zapisanie w pamięci Twojego komputera lub innego urządzenia. Pamiętaj, że możesz samodzielnie zmienić ustawienia przeglądarki tak, aby zablokować zapisywanie plików cookies. Więcej informacji znajdziesz w [Polityce prywatności](#)

Zgadzam się