



Baza Konkurencyjności

Fundusze Europejskie



Unia Europejska

[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: 20.01.2020

[Informacje o ogłoszeniu](#)[Opis przedmiotu zamówienia](#)[Ocena oferty](#)[Zamawiający - Beneficjent](#)

Informacje o ogłoszeniu

Termin składania ofert

do dnia 03-02-2020

Numer ogłoszenia

1228050

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 03.02.2020 roku do godz. 10:00

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

3. Miejsce i termin otwarcia ofert: Urząd Miasta Kalisza, Wydział Rozwoju Miasta, ul. Kościuszki 1a, pok. 308, 03.02.2020 roku o godz. 13:00.

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.

Współpraca otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły (np. pracodawców z terenu Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej) w realizacji szkolenia/zajęć, dotyczyć będzie kwestii merytorycznych związanych z przeprowadzeniem szkolenia/zajęć i może zostać zrealizowana wyłącznie poprzez współudział w opracowaniu merytorycznym materiałów szkoleniowych/programu szkolenia/zajęć lub współudział w prowadzeniu całości/części szkolenia/zajęć lub współudział w sprawdzeniu wiedzy uczestników/uczestniczek szkolenia/zajęć. Współpraca otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły pozwoli na lepsze dostosowanie kwalifikacji uczestników projektu do realiów panujących na rynku pracy. Zakres szkoleń doskonalących/zajęć dodatkowych:

1 Część I – Serwis specjalny – sporządzanie potraw i napojów w obecności gości – 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 6 grup

(min. 8h. x 6 grup).

2 Część II – Kulinarne inspiracje i trendy w dekorowaniu wyrobów cukierniczych – usługa obejmuje:

2.1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 16h. (szkolenie 2-dniowe) dla 1 grupy

(min. 16h. x 1 grupa);

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

(min. 16h. x 1 grupa).

3 Część III – Świat karmelu – usługa obejmuje:

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

(min. 8h. x 1 grupa)

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

(min. 8h. x 1 grupa).

4 Część IV – Makaroniki, muffiny, cupcakes, cake pops – 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 – 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).

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

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.).

Kategoria ogłoszenia

Usługi

Podkategoria ogłoszenia

Usługi szkoleniowe

Miejsce realizacji zamówienia

Województwo: wielkopolskie Powiat: Kalisz Miejscowość: Kalisz

Opis przedmiotu zamówienia

Cel 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. Współpraca otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły (np. pracodawców z terenu Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej) w realizacji szkolenia/zajęć, dotyczyć będzie kwestii merytorycznych związanych z przeprowadzeniem szkolenia/zajęć i może zostać zrealizowana wyłącznie poprzez współdziałanie w opracowaniu merytorycznym materiałów szkoleniowych/programu szkolenia/zajęć lub współdziałanie w prowadzeniu całości/części szkolenia/zajęć lub współdziałanie w sprawdzeniu wiedzy uczestników/uczestniczek szkolenia/zajęć. Współpraca otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły pozwoli na lepsze dostosowanie kwalifikacji uczestników projektu do realiów panujących na rynku pracy.

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 – Serwis specjalny – sporządzanie potraw i napojów w obecności gości – 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 6 grup (min. 8h. x 6 grup).
- 2 Część II – Kulinarne inspiracje i trendy w dekorowaniu wyrobów cukierniczych – usługa obejmuje:
 - 2.1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 16h. (szkolenie 2-dniowe) dla 1 grupy (min. 16h. x 1 grupa);
 - 2.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 16h. (zajęcia 2-dniowe) dla 1 grupy (min. 16h. x 1 grupa).
- 3 Część III – Świat karmelu – usługa obejmuje:
 - 3.1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 8h. (szkolenie 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa);
 - 3.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 8h. (zajęcia 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa).
- 4 Część IV – Makaroniki, muffiny, cupcakes, cake pops – 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 – 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).
- 6 Część VI – Kurs baristy – usługa obejmuje zajęcia dodatkowe, czas trwania zajęć min. 16h. (zajęcia 2-dniowe) dla 4 grup (min. 16h. x 4 grupy).

Programy (minimalne zakresy) dla każdej Części opisane zostały w Rozdz. III pkt. 4 zapytania ofertowego.

Uczestnikami szkoleń doskonalących będzie łącznie 10 nauczycielek zawodu oraz 1 instruktorka praktycznej nauki zawodu stanowiący kadrę dydaktyczną ZSGH w Kaliszu, kształtujące w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, cukiernik, kelner. Uczestnikami dodatkowych zajęć specjalistycznych będzie 60 uczniów / uczennic ww. pałcówki edukacyjnej uczących się w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, kelner, cukiernik. W szczególności:

- 1 Część I: Serwis specjalny - sporządzanie potraw i napojów w obecności gości – szkolenie i zajęcia - łącznie 60 osób, w tym:
 - a. 8 nauczycielek (1 grupa szkoleniowa);
 - b. 52 uczniów/uczennic (zajęcia dodatkowe dla 6 grup).
- 2 Część II: Kulinarne inspiracje i trendy w dekorowaniu wyrobów cukierniczych – szkolenie i zajęcia -

łącznie 17 osób, w tym:

a. 8 nauczycielek, 1 instruktorka (1 grupa szkoleniowa);

b. 8 uczniów/uczennic (zajęcia dodatkowe dla 1 grupy).

3 Część III: Świat karmelu – szkolenie i zajęcia - łącznie 17 osób, w tym:

a. 8 nauczycielek, 1 instruktorka (1 grupa szkoleniowa);

b. 8 uczniów/uczennic (zajęcia dodatkowe dla 1 grupy).

4 Część IV: Makaroniki, muffiny, cupcakes, cake pops – szkolenie i zajęcia - łącznie 17 osób, w tym:

a. 8 nauczycielek, 1 instruktorka (1 grupa szkoleniowa)

b. 8 uczniów/uczennic (zajęcia dodatkowe dla 1 grupy).

5 Część V: Współczesne potrawy i desery polskie z wykorzystaniem biologii molekularnej – 60

uczniów/uczennic (zajęcia dodatkowe dla 4 grup).

6 Część VI: Kurs baristy – dodatkowe zajęcia specjalistyczne - 52 uczniów/uczennic (zajęcia

dodatkowe dla 4 grup).

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 2020r.

2. Płatność za usługę, zgodnie z budżetem projektu, nastąpi w 2020r.

3. Wykonawca zrealizuje szkolenia/zajęcia 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

1. 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:

1.1 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). Współpraca otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły (np. pracodawców z terenu Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej) w realizacji szkolenia/zajęć, dotyczyć będzie kwestii merytorycznych związanych z przeprowadzeniem szkolenia/zajęć i może zostać zrealizowana wyłącznie poprzez współudział w opracowaniu merytorycznym materiałów szkoleniowych/programu szkolenia/zajęć lub współudział w prowadzeniu całości/części szkolenia/zajęć lub współudział w sprawdzeniu wiedzy uczestników/uczestniczek szkolenia/zajęć. Współpraca otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły pozwoli na lepsze dostosowanie kwalifikacji uczestników projektu do realiów panujących na rynku pracy. Zakres Współpracy Wnioskodawca opisuje w formularzu oferty stanowiący załącznik nr 1 do zapytania ofertowego;

oraz
1.2 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, odpowiednio dla każdej Części przedmiotu zamówienia i każdej osoby skierowanej do realizacji zamówienia, stosowne dokumenty potwierdzające:

a) kwalifikacje niezbędne do prowadzenia szkolenia/zajęć, o których mowa w Rozdz. III pkt 10.1. tj. kopie świadectw, dyplomów, zaświadczeń, certyfikatów potwierdzone za zgodność z oryginałem oraz

b) doświadczenie w realizacji usług, których zakres obejmował tematykę przedmiotu zamówienia. Za właściwe dokumenty potwierdzające doświadczenie osoby skierowanej do realizacji zamówienia, Zamawiający uzna wyłącznie referencje wskazujące w swej treści imię i nazwisko trenera/instruktora, który przeprowadził szkolenie/zajęcia/pokaz kulinarny, będące/y przedmiotem referencji i jest jednocześnie osobą wskazaną do realizacji niniejszego zamówienia, a w przypadku gdy z referencji nie wynika kto prowadził usługę - referencje wystawione na rzecz Wykonawcy wraz ze sporządzonym przez Wykonawcę wykazem szkoleń/zajęć/pokazów kulinarnych przeprowadzonych przez wskazaną do realizacji osobę na rzecz Wykonawcy będących jednocześnie przedmiotem referencji, o których mowa powyżej. Wykaz należy sporządzić w formie tabeli lub oświadczenia podając dane tj. imię i nazwisko trenera/instruktora, nazwa przeprowadzonego szkolenia, termin i odbiorcę usługi. Doświadczenie w postaci przeprowadzonych pokazów kulinarnych dopuszcza się wyłącznie dla Części II-V przedmiotu zamówienia.

2. Ocena spełnienia warunków udziału w niniejszym postępowaniu nastąpi metodą „spełnia – nie spełnia”, na podstawie analizy zawartych przez Wykonawców informacji w „Formularzu oferty” oraz załączniku nr 2 do zapytania ofertowego „Oświadczenie dotyczące kwalifikacji i doświadczenia osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia” wraz z załącznikami /załącznikami.

3. Dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu przedstawione w kopiach, winny zostać potwierdzone za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy poprzez umieszczenie na kopii pieczęci z napisem „za zgodność z oryginałem” lub zapisu o tej samej treści oraz złożenie czytelnego podpisu (ewentualnie parafki z pieczęcią imienną) przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy.. Wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie do przedkładanych dokumentów, jeśli wystawione zostały w języku innym niż język polski.

4. Niespełnienie warunków udziału w postępowaniu skutkuje wykluczeniem Wykonawcy z postępowania. Oferta Wykonawcy wykluczonego zostaje odrzucona.

5. Zmiany dotyczące osoby prowadzącej zajęcia będą możliwe wyłącznie za zgodą Zamawiającego (przy czym uprawnienia tej osoby muszą być porównywalne lub wyższe od uprawnień osoby zaproponowanej pierwotnie w ofercie).

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 (tj. referencje, referencje wraz z wykazem szkoleń) osoby skierowanej do realizacji zamówienia. W szczególności:

- a. Część I: wykładowcy/instruktorzy/trenerzy wykażą, iż posiadają wykształcenie na poziomie minimum ISCED 3 (tj. ukończyli liceum profilowane, technikum, technikum uzupełniające, zasadniczą szkołę zawodową) na kierunku związanym z przedmiotem zamówienia opisanym dla Części I lub ukończyli kursy/szkolenia z tematyki właściwej dla Części I przedmiotu zamówienia oraz posiadają doświadczenie rozumiane jako zrealizowanie (w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert) minimum 2 usług szkoleniowych, związanych z przedmiotem zamówienia opisanym dla Części I;
- b. Od Części II do Części V: wykładowcy/instruktorzy/trenerzy wykażą, iż posiadają wykształcenie na poziomie minimum ISCED 3 (tj. ukończyli liceum profilowane, technikum, technikum uzupełniające, zasadniczą szkołę zawodową) na kierunku związanym z przedmiotem zamówienia opisanym dla Części od II do V lub ukończyli kursy/szkolenia z tematyki właściwej dla każdej z ww. Części oraz posiadają doświadczenie rozumiane jako zrealizowanie (w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert) minimum 2 usług szkoleniowych związanych z przedmiotem zamówienia opisanym dla Części od II do V lub minimum 2 pokazów kulinarnych, tzw. Live cooking zgodnych z przedmiotem zamówienia opisanym dla Części od II do V;
- c. Część VI: wykładowcy/instruktorzy/trenerzy wykażą ukończony kurs baristyczny minimum II stopnia lub kurs baristyczny na poziomie minimum średniozaawansowanym oraz posiadają doświadczenie rozumiane jako zrealizowanie (w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert) minimum 2 usług szkoleniowych zgodnych z przedmiotem zamówienia opisanym dla Części VI.

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.

Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Wykonawca winien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia, co oświadcza składając ofertę.

Dodatkowe warunki

Wykonawca, zobowiązany jest opracować, odrębnie dla każdej Części składającej się na przedmiot zamówienia, szczegółowy program szkolenia/zajęć. Program winien zostać opisany w języku efektów uczenia się. Program będzie punktem odniesienia do określenia efektów uczenia się, czyli wskazania co dana osoba powinna wiedzieć, co potrafić i jakie kompetencje zawodowe posiadać po zakończeniu szkolenia/zajęć. Program winien zawierać rozkład godzinowy szkolenia/zajęć, ze wskazaniem liczby godzin przypadającej na dzień szkoleniowy. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia programu szkolenia/zajęć na 7 dni przed realizacją szkolenia/zajęć składającego/ych się na przedmiot zamówienia.

W przypadku zajęć dodatkowych, program winien zostać skonsultowany z nauczycielami / nauczycielkami danego przedmiotu, pracującymi w placówce, której uczniowie / uczennice będą uczestniczyć w zajęciach. Ponadto, przed rozpoczęciem zajęć Wykonawca winien przeprowadzić test badający zaawansowanie wiedzy uczestników / uczestniczek, w celu dostosowania poziomu prowadzonych zajęć do indywidualnych potrzeb uczniów i uczennic.

Wykonawca dla każdej Części składającej się na przedmiot zamówienia, zobowiązany jest do zapewnienia:

1 Materiałów szkoleniowych (szczegóły dot. materiałów znajdują opisanego w zapytaniu ofertowym

Rozdz. III pkt. 10.2

2 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).

3 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.

4 Egzaminów wewnętrznych

Uzyskanie kwalifikacji przez uczniów/uczennice biorących 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 przeznaczonego na egzamin nie wlicza się do liczby godzin przeznaczonych na realizację zajęć.

5 Surowców rozumianych jako materiały, półprodukty i produkty spożywcze niezbędne do przeprowadzenia szkoleń/zajęć, w ilościach właściwych do należytego wykonania programu szkolenia/zajęć będącego/będących przedmiotem zamówienia. W szczególności:

- Część I: 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 II: 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 III: 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 IV: migdałów (zmielonych), cukru, jajek, czekolady, śmietany, mleka, drożdży, masła, mąki pszennej, oleju, serka 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 V: 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 VI: 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).

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.

Warunki zmiany umowy

Określenie warunków zmian istotnych postanowień umowy zawiera projekt umowy

Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy

- Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę na „Formularzu oferty”, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
- 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 dotyczące kwalifikacji i doświadczenia osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia” wraz z załącznikami, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

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 szkolenia/zajęć, przeprowadzenia szkolenia/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: 2



Ministerstwo Inwestycji i Rozwoju

ul. Wspólna 2/4

[Regulamin](#)

[Jak znaleźć](#)

00-926 Warszawa

pn. - pt. 8.15-16.15

Wsparcie techniczne:

konkurencyjnosc@miir.gov.pl

tel.: 22 273 79 12

(w godzinach pracy Ministerstwa)

[O Bazie](#)

[Konkurencyjności](#)

[Polityka prywatności](#)

[Dostępna strona](#)

[Kontakt](#)

[Mapa strony](#)

[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