

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

Kalisz, 20 stycznia 2020r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

ogłoszenie o zamówieniu
na usługi społeczne i inne szczególne usługi

Miasto Kalisz (Zamawiający) zaprasza do złożenia oferty na 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” (nr projektu RPWP.08.03.05-30-0007/17), realizowanych 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 (zwanego dalej projektem). Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej z 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 w art. 138g. ust 1. ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Wszelkie informacje dotyczące niniejszego postępowania zamieszczane będą pod adresem: www.bip.kalisz.pl, www.bip.umkalisz.pl - zakładka „Ogłoszenia”/ „Zamówienia publiczne na usługi społeczne oraz zamówienia z art. 4d ustawy Pzp” oraz w Bazie Konkurencyjności: <https://bazakonkurencyjnosci.gov.pl/>

III. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiot zamówienia dotyczy usługi sklasyfikowanej pod następującymi kodami CPV: 80530000-8 usługi szkolenia zawodowego, 80310000-0 usługi edukacji młodzieży, 80400000-8 usługi edukacji osób dorosłych oraz inne.



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

2. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia określa projekt umowy stanowiący załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.
3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, tj. na jedną, kilka lub wszystkie Części. Poszczególne Części zamówienia wraz z zakresem określone są w dalszej treści zapytania ofertowego.
4. 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:**

4.1 **Część I – Serwis specjalny – sporządzanie potraw i napojów w obecności gości** – usługa obejmuje:

- 4.1.1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 8h. (szkolenie 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa);
- 4.1.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 8h. (zajęcia 1-dniowe) dla 6 grup (min. 8h. x 6 grup).

Program (minimalny zakres) jednakowy zarówno dla ww. szkolenia jak i zajęć dodatkowych:

- a. Podstawowe informacje o serwisie specjalnym.
- b. Sprzęt do serwisu specjalnego.
- c. Standardy nakrycia stołów.
- d. Zastawa i menażki do serwisu specjalnego.
- e. Przygotowanie zastawy stołowej do podania dań.
- f. Zasady konsumowania oraz metody serwowania dań.
- g. Techniki serwisu (przy stoliku gości) – ćwiczenia praktyczne:
 - Tranżerowanie: drób , skorupiaki
 - Filetowanie: ryba, owoce;

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

- Flambirowanie: np. steki, owoce, naleśniki
- Przekładanie – porcjowanie.
- h. Sporządzanie koktajli w obecności gości – ćwiczenia praktyczne.

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

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

Program (minimalny zakres) jednakowy zarówno dla ww. szkolenia jak i zajęć dodatkowych:

- a. Omówienie zasad i sposobów dekorowania (nowości i trendy w dekorowaniu wyrobów cukierniczych).
- b. Materiały cukiernicze – rodzaje i przeznaczenie.
- c. Przyrządy potrzebne do dekorowania wyrobów cukierniczych.
- d. Przygotowanie tortów, w tym tortów w stylu angielskim.
- e. Projektowanie i wykonywanie dekoracji cukierniczych, w tym kwiatów cukrowych – najnowsze techniki dekoracji.
- f. Wykorzystanie barwników spożywczych oraz mas cukierniczych.
- g. Ćwiczenia praktyczne: wykonywanie min. 5 dekoracji z różnych rodzajów mas plastycznych i produktów przeznaczonych do dekoracji.

4.3 Część III – Świat karmelu – usługa obejmuje:

- 4.3.1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 8h. (szkolenie 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa)
- 4.3.2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 8h. (zajęcia 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 8h. x 1 grupa).

Program (minimalny zakres) jednakowy zarówno dla ww. szkolenia jak i zajęć dodatkowych:

- a. Wprowadzenie do zasad pracy z karmelem.
- b. Zapoznanie się ze stanowiskiem pracy i omówienie materiałów i urządzeń do pracy z karmelem (lampa, formy, inne przyrządy itp.).
- c. Zapoznanie się z recepturami oraz temperaturami gotowania karmelu.
- d. Różne techniki pracy z karmelem – obróbka karmelu (wyciąganie, dmuchanie, przeciąganie, formowanie kwiatów, ptaków itp.).
- e. Barwienie karmelu.
- f. Ćwiczenia praktyczne: stworzenie min. 4 dekoracji karmelowych.

4.4 Część IV – Makaroniki, muffiny, cupcakes, cake popsy – usługa obejmuje:

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



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

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

Program (minimalny zakres) jednakowy zarówno dla ww. szkolenia jak i zajęć dodatkowych:

- a. Makaroniki, muffiny, cupcakesy, cake popsy - krótki rys wprowadzający w dział babeczek.
- b. Omówienie procesu produkcji: wybór odpowiednich narzędzi, dobór produktów wysokiej jakości, rodzaje mąk, zasady wyrabiania ciasta, pieczenia skorupki, sztuka wyrabiania makaroników.
- c. Praktyczne wskazówki tworzenia kremów, mas, polew oraz dobór dodatków.
- d. Ćwiczenia praktyczne - przygotowanie wypieków:
 - Makaroniki – wykonanie min. 2 ciastek w różnych kolorach i z różnymi ganaszami.
 - Muffiny – wykonanie min. 1 ciasta w stylu angielskim oraz 1 w stylu amerykańskim z dodatkami.
 - Cupcakesy – wykonanie min. 2 rodzajów babeczek.
 - Cake popsy – stworzenie min. 2 rodzajów ciasteczek z dodatkami.
- e. Innowacyjne serwowanie wyrobów (słodkie stoły).

4.5 **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). Program (minimalny zakres):

- a. Zarys historii kuchni molekularnej.
- b. Produkty w kuchni molekularnej.
- c. Techniki Sous Vide – wolne gotowanie.
- d. Dekonstrukcja – nowoczesne formy klasycznych dań.
- e. Ciekły azot i suchy lód – zastosowanie chłodzenia w przygotowaniu dań.
- f. Emulgacja – łączenie substancji niejednorodnych.
- g. Żelowanie galaretki – wykorzystanie m.in. agaru czy pektyny.
- h. Zagęszczanie – sosy, zawiesiny, wykorzystanie m.in. ksantyny, maltodekstryny.
- i. Sferyfikacja – przygotowanie kawioru warzywnego.
- j. Omówienie nowoczesnych trendów i technik przygotowania ozdób, które mogą uatrakcyjnić deser.
- k. Praktyczna wiedza nt. biologii molekularnej.
- l. Ćwiczenia praktyczne: sporządzenie minimum 3 różnych potraw i 3 różnych deserów.

4.6 **Część VI – Kurs baristy** – usługa obejmuje zajęcia dodatkowe, czas trwania zajęć min. 16h. (zajęcia 2-dniowe) dla 4 grup (min. 16h. x 4 grupy). Program (minimalny zakres):

- a. Pochodzenie kawy, regiony upraw.
- b. Gatunki i mieszanki kaw.
- c. Produkcja, wypalanie i przechowywanie kaw.
- d. Kofeina i jej wpływ na człowieka - pozytywny i negatywny.



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

- e. Parametry prawidłowego espresso.
 - f. Rodzaje kaw, techniki parzenia kawy.
 - g. Napoje na bazie espresso.
 - h. Wpływ grubości mielenia kawy na jakość espresso (regulacja młynka) - najczęściej popełniane błędy.
 - i. Sprzęt baristy. Zasady obsługi, czyszczenia i konserwacji ekspresu ciśnieniowego.
 - j. Wykorzystywanie HACCP.
 - k. Obsługa klienta przy barze, dobór porcelany, wzorcowe serwowanie kaw.
 - l. Zasady spieniania mleka do różnych kaw.
 - m. Wykonywanie kaw smakowych oraz warstwowych z syropami.
 - n. Latte art - podstawowe wzory lane z ręki.
 - o. Malowanie wykałaczką.
 - p. Ćwiczenia praktyczne: wykonywanie wszystkich poznanych kaw przez każdego z kursantów + latte art. i malowanie wykałaczką.
5. Szkolenie/zajęcia przeprowadzone zostaną w formie szkoleń/zajęć praktycznych (warsztaty).
6. 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.).
7. Uczestnicy
- Uczestnikami szkoleń doskonalących będzie łącznie 10 nauczycielek zawodu oraz 1 instruktorka praktycznej nauki zawodu stanowiący kadrę dydaktyczną ZSGH w Kaliszu, kształcące w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, cukiernik, kelner.

Uczestnikami dodatkowych zajęć specjalistycznych będzie 60 uczniów / uczennic ww. pałeczki edukacyjnej uczących się w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, kelner, cukiernik.

W szczególności:

- 7.1 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).
- 7.2 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).
- 7.3 Część III: Świat karmelu – szkolenie i zajęcia - łącznie 17 osób, w tym:
- a. 8 nauczycielek, 1 instruktorka (1 grupa szkoleniowa);

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

- b. 8 uczniów/uczennic (zajęcia dodatkowe dla 1 grupy).
- 7.4 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).
- 7.5 Część V: Współczesne potrawy i desery polskie z wykorzystaniem biologii molekularnej – 60 uczniów/uczennic (zajęcia dodatkowe dla 4 grup).
- 7.6 Część VI: Kurs baristy – dodatkowe zajęcia specjalistyczne - 52 uczniów/uczennic (zajęcia dodatkowe dla 4 grup).
8. Miejsce wykonania zamówienia:
- 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.
9. Opracowanie programu zajęć:
- 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.



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

10. Organizacja i przeprowadzenie zajęć:

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

10.1 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.

10.2 Materiałów szkoleniowych.

Do Wykonawcy należeć będzie przygotowanie materiałów dla wszystkich uczestniczek/uczestników szkoleń/zajęć. Materiały muszą zostać opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi Wytycznymi w zakresie informacji i promocji programów

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020 (wymagany zestaw logotypów przekazany zostanie przez Zamawiającego).

Materiały dla uczestniczek/uczestników 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 oraz udostępniać wersje plików w postaci umożliwiającej przeszukiwanie treści, np. „PDF”, „Word”, które pozwalają na odczytanie dokumentów przez czytniki dla osób z dysfunkcją wzroku; materiały informacyjne w różnych formatach, np. wersje w druku powiększonym, wersje elektroniczne dokumentów.

- 10.3 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).
- 10.4 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.
- 10.5 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.
- 10.6 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

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

programu szkolenia/zajęć – tak aby każdy uczestnik miał możliwość indywidualnego przygotowania min. 5 różnych dekoracji.

- c. 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.
- d. 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.
- e. 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).
- f. 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 zgodne 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.

- 10.7 Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia do akceptacji Zamawiającego wzorów dokumentów, o których mowa w pkt. 9, 10.2, 10.3 (za wyjątkiem dokumentacji fotograficznej), 10.4 na 7 dni przed realizacją szkolenia / zajęć w ramach danej Części.
- 10.8 Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu w ciągu 7 dni od zakończenia szkolenia/zajęć oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy dokumentów, o których mowa w pkt. 9, 10.2, 10.3 oraz 10.4 celem rozliczenia zrealizowanego/ych szkolenia/zajęć.

IV. Termin wykonania zamówienia

1. Termin wykonania zamówienia ustala się na 2020r.
2. Płatność za usługę, zgodnie z budżetem projektu, nastąpi w 2020r.



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

3. Wykonawca zrealizuje szkolenia/zajęcia dopasowując terminy i godziny do planu lekcji uczniów/uczennic i grafiku pracy nauczycielek/instruktorce. 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.

V. Zamówienia podobne

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień podobnych.

VI. Warunki udziału w postępowaniu

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:



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

- 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 załącznikiem /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).

VII. Kryteria oceny ofert

1. Oferta, która otrzyma największą ilość punktów, zostanie uznana za najkorzystniejszą. Pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z uzyskaną ilością punktów.

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

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,

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

- 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”.

VIII. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę na „Formularzu oferty”, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
2. 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 niniejszego zapytania.
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 może złożyć tylko jedną ofertę, z zastrzeżeniem możliwości składania ofert częściowych. Złożenie przez tego samego Wykonawcę więcej niż jednej oferty w ramach danej Części lub oferty zawierającej alternatywę realizacji przedmiotu zamówienia w ramach danej Części spowoduje odrzucenie wszystkich złożonych przez niego w ramach danej Części ofert.
5. Oferta oraz wszelkie dokumenty z nią składane muszą zostać sporządzone w języku polskim w sposób czytelny i trwały, z zastrzeżeniem Rozdz. VI pkt 3.
6. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby upoważnioną/e do reprezentacji Wykonawcy, wszelkie poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone datą i podpisem osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentacji Wykonawcy.
7. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz złożeniem oferty ponosi Wykonawca, niezależnie od wyniku postępowania.
8. Oferta oraz dokumenty i oświadczenia do niej dołączone winny być przygotowane zgodnie z wymogami zawartymi w zapytaniu i odpowiadać jego treści.



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

9. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

IX. Termin składania ofert

1. Ofertę można przesłać:
- 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.

X. Projekt umowy

1. Projekt umowy stanowi załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Określenie warunków zmian istotnych postanowień umowy zawiera projekt umowy.
3. Z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana również umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych, według wzoru stosowanego u Zamawiającego. Umowa powierzenia



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

danych osobowych spełniająca wymagania określone w art. 28 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych z dnia 27 kwietnia 2016 r. oraz § 22 umowy o dofinansowanie projektu pt. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA” zostanie przekazana wyłonionemu Wykonawcy.

4. Odmowa zawarcia umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych skutkuje brakiem możliwości zawarcia umowy na realizację niniejszego przedmiotu zamówienia - w takim przypadku Zamawiający będzie miał możliwość zawarcia umowy z następnym Wykonawcą, który w postępowaniu zaoferował kolejną najniższą cenę za zrealizowanie przedmiotu zamówienia.

XI. Informacje o sposobie porozumiewania się

1. Pracownikami uprawnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami są: Barbara Bocheńska – tel. +48 62 7654 490, e-mail: bbochenska@um.kalisz.pl , Emilia Fikus-Kuźnicka – tel. +48 62 7654 490, e-mail: efikus@um.kalisz.pl
2. Zmiany i wyjaśnienia do niniejszego zapytania zamieszczane będą na stronach internetowych, o których mowa w Rozdz. II. pkt 3. Zmiany i wyjaśnienia 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 przyczyny, bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert bądź ograniczenia przedmiotu zamówienia.
3. Niniejsze zaproszenie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zapisów niniejszego zapytania przed upływem terminu składania ofert.
5. Niniejsze zapytanie nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zawarcia umowy.
6. Decyzja Zamawiającego o wykluczeniu Wykonawcy, odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.
7. Nie prowadzi się indywidualnych negocjacji na temat cen, terminów wykonania zamówienia i terminów składania ofert.
8. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w niniejszym zapytaniu ofertowym.



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

Załączniki:

1/ Formularz oferty – do wypełnienia;

2/ „Oświadczenie dotyczące kwalifikacji i doświadczenia osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia” – do wypełnienia;

3/Projekt umowy.

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

.....
(firma/ imię i nazwisko
/ pieczęć Wykonawcy)

.....dnia

FORMULARZ OFERTY

Składając ofertę dotyczącą zorganizowania i przeprowadzenia szkoleń doskonalących z tematyki związanej z nauczaniem zawodem dla kadry dydaktycznej i zajęć dodatkowych dla uczniów/uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Kaliszu biorących udział w projekcie pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko – Ostrowskiej – II EDYCJA”, (nr projektu RPWP.08.03.05-30-0007/17), 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 z Europejskiego Funduszu Społecznego, oświadczam, iż:

- Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z jego opisem i warunkami zawartymi w zapytaniu ofertowym, 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. 2018 r. poz. 2174 z późn. zm.), w podziale na sześć Części za:

Przedmiot zamówienia *	Liczba osób objętych wsparciem	Cena jednostkowa brutto (PLN) Koszt udziału jednej osoby w szkoleniu/zajęciach	Cena ogółem brutto (PLN)** Wartość kolumny 2 x wartość kolumny 3
1	2	3	4
Część I: Serwis specjalny – sporządzanie potraw i napojów w obecności gości (7 grup, tj. 8 nauczycieli i 52 uczniów)	60		
Część II: Kulinarne inspiracje i trendy w dekorowaniu wyrobów cukierniczych (2 grupy, tj. 8 nauczycieli, 1 instruktor i 8 uczniów)	17		
Część III: Świat karmelu (2 grupy, tj. 8 nauczycieli, 1 instruktor i 8 uczniów)	17		

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

Część IV: Makaroniki, muffiny, cupcakes, cake popsy (2 grupy, tj. 8 nauczycieli, 1 instruktor i 8 uczniów)	17		
Część V: Współczesne potrawy i desery polskie z wykorzystaniem biologii molekularnej (4 grupy, tj. 60 uczniów)	60		
Część VI: Kurs baristy (4 grupy, tj. 52 uczniów)	52		

2. Współpraca z podmiotem otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły, zgodnie z Rozdz. III pkt 4 zapytania ofertowego:

Przedmiot zamówienia*	Nazwa podmiotu otoczenia społeczno-gospodarczego, we współpracy z którym realizowana będzie dana Część przedmiotu zamówienia	Zakres współpracy***
<i>I</i>	<i>II</i>	<i>III</i>
Część I: Serwis specjalny – sporządzanie potraw i napojów w obecności gości		
Część II: Kulinarne inspiracje i trendy w dekorowaniu wyrobów cukierniczych		
Część III: Świat karmelu		
Część IV: Makaroniki, muffiny, cupcakes, cake popsy		
Część V: Współczesne potrawy i desery polskie z wykorzystaniem biologii molekularnej		
Część VI: Kurs baristy		

* Część, na którą Wykonawca nie składa oferty należy wykreślić / pozostawić pustą;

** Wybrany Wykonawca, przed podpisaniem umowy, przedstawi cenę za szkolenie/zajęcia dodatkowe w podziale na poszczególne grupy w danej Części zamówienia (suma musi stanowić cenę całkowitą tj. cenę ogółem brutto oferty w danej Części zamówienia). Dodatkowo Wykonawca będący osobą fizyczną nie prowadzącą działalności gospodarczej, przed podpisaniem umowy, przedstawi kalkulację ceny za godzinę szkolenia/zajęć dodatkowych w danej Części zamówienia brutto.

*** Współpraca otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły 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.

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

3. Wszystkie dane zawarte w ofercie są zgodne z prawdą i aktualne w chwili składania oferty.
4. Dane teleadresowe Wykonawcy do prowadzenia korespondencji:
Nazwa (firma/ imię i nazwisko) Wykonawcy :
Adres:
tel., fax. e-mail.....
5. Posiadam uprawnienia do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia oraz dysponuję potencjałem osobowym umożliwiającym realizację zamówienia.
6. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia.
7. Zapoznałem się z treścią zapytania ofertowego, w tym z projektem umowy stanowiącym jego załącznik i akceptuję ich treść, w tym warunki płatności oraz zdobyłem wszelkie niezbędne informacje do opracowania oferty.
8. Oświadczam, że jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
9. Podstawą rozliczenia z Zamawiającym będzie rachunek/faktura VAT*.
10. Jestem / nie jestem płatnikiem podatku VAT*.
11. Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu².
12. W związku z realizacją Projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA” 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 właściwy do spraw rozwoju regionalnego, mający siedzibę przy ul. Wspólnej 2/4, 00-926 Warszawa.
 - 2) W sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych mogę skontaktować się z Inspektorem ochrony danych osobowych
 - w ramach zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 – 2014-2020: Departament Organizacyjny i Kadr, Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, e-mail:inspektor.ochrony@umww.pl,

¹Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016)

²W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca może nie składać (może usunąć treść tego punktu np. poprzez jego wykreślenie)

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

- w ramach zbioru Centralny system teleinformatyczny: Ministerstwo Funduszy i Polityki Regionalnej, ul. Wspólna 2/4, 00-926 Warszawa, e-mail: iod@miir.gov.pl.

3) Moje dane osobowe będą przechowywane do czasu rozliczenia Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 oraz zakończenia archiwizowania dokumentacji.

4) Przetwarzanie moich danych osobowych jest zgodne z prawem i spełnia warunki, o których mowa art. 6 ust. 1 lit. c oraz art. 9 ust. 2 lit. g Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE – dane osobowe są niezbędne dla realizacji Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 na podstawie:

- w odniesieniu do zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 i 2014-2020:

- a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiającego przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 320, z późn. zm.);
- b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1304/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Społecznego i uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1081/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 470, z późn. zm.);
- c) ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014–2020 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1431, z późn. zm.).

- w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych:

- a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiającego przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 320, z późn. zm.);
- b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1304/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Społecznego i uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1081/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 470, z późn. zm.);



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

- c) ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014–2020 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1431, z późn. zm.);
- 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).
- 5) Moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu realizacji Projektu RPWP.08.03.05-30-0007/17, w szczególności potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, ewaluacji, kontroli, audytu oraz w celu archiwizacji w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 (WRPO 2014+).
- 6) 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+.
- 7) Obowiązek podania danych wynika z przepisów prawa, odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości rozliczenia kosztów wynagrodzenia w ramach Projektu.
- 8) Mam prawo dostępu do treści swoich danych i ich sprostowania oraz ograniczenia przetwarzania.
- 9) Mam prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- 10) Moje dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
- 11) Moje dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.
13. Oświadczam, iż podane przeze mnie dane osobowe są prawdziwe i aktualne.

W załączeniu przedkładam/y załączniki:

- 1) Oświadczenie dotyczące kwalifikacji i doświadczenia osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia wraz z załącznikami – osobno dla każdej Części przedmiotu zamówienia.
- 2)

.....
/podpis/y, pieczętki osoby/osób upoważnionych

*niepotrzebne skreślić



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

Załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego

.....
(firma/ imię i nazwisko
/ pieczęć Wykonawcy)

.....dnia

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE KWALIFIKACJI I DOŚWIADCZENIA OSOBY WYZNACZONEJ DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA

(UWAGA: oświadczenie wypełniane indywidualnie dla każdej osoby skierowanej do realizacji zamówienia)

.....
(Należy wpisać, której Części zamówienia dotyczy. Oświadczenie należy wypełnić osobno dla każdej Części, na którą składana jest oferta)

Składając ofertę na zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń doskonalących z tematyki związanej z nauczaniem zawodem dla kadry dydaktycznej i zajęć dodatkowych dla uczniów /uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu biorących udział w projekcie pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA” oświadczam, iż osoba wyznaczona do realizacji przedmiotu zamówienia **Pan/Pani**³, posiada kwalifikacje wskazane w zapytaniu ofertowym w Rozdz. III pkt 10.1 (odpowiednio do Części, na którą składana jest oferta) oraz przeprowadziła/ł (w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert):

co najmniej 2 szkolenia/zajęcia, których zakres obejmował tematykę przedmiotu zamówienia*

co najmniej 2 pokazy kulinarne, których zakres obejmował tematykę przedmiotu zamówienia*

na dowód czego przedkładałam następujące dokumenty potwierdzające posiadanie:

kwalifikacji, tj.

oraz doświadczenia, tj.....

Świadomy odpowiedzialności karnej za podanie w niniejszym oświadczeniu nieprawdy zgodnie z art. 233 Kodeksu karnego, potwierdzam własnoręcznym podpisem prawdziwość danych,, zamieszczonych powyżej.

.....
(podpis/y, pieczętki osoby/osób upoważnionych)

³ Proszę podać imię i nazwisko (nawet w przypadku, gdy osobą tą jest Wykonawca składający ofertę).

* zaznaczyć właściwe



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego

Umowa nr

(projekt dotyczy wszystkich części zamówienia, umowa zawierana będzie dla każdej Części odrębnie)

zawarta w dniu2020 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 ulicyreprezentowanym przez:

.....,

zwanym dalej Wykonawcą, o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się zorganizować i przeprowadzić szkolenie doskonalące dla kadry dydaktycznej/zajęcia dodatkowe dla uczniów/uczennic* Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu, w ramach Części pn.:
 - 1) realizowane w terminie: od dniar. do dniar.
 - 2) liczba uczestników/uczestniczek skierowanych do udziału w szkoleniu/zajęciach*:
 - 3) liczba godzin szkolenia/zajęć* przypadających na 1 grupę:
 - 4) miejsce realizacji szkolenia/zajęć*: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu;
 - 5) imię i nazwisko osoby/ób prowadzącej/cych szkolenia/zajęcia*:realizowane w ramach projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA”, RPWP.08.03.05-30-0007/17, 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. Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego (zwanego dalej projektem).
2. Przedmiot umowy wykonany będzie zgodnie z wymogami zawartymi w zapytaniu ofertowym nr WRM.271.13.2.2020, dotyczącym postępowania, w wyniku rozstrzygnięcia którego zawarto niniejszą umowę, zgodnie ze wszelkimi niezbędnymi przepisami oraz w sposób zapewniający bezpieczne i higieniczne warunki pracy, w szczególności 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

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego.

3. 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.).

§ 2

1. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) dostarczenia Zamawiającemu programu szkolenia/zajęć* wraz z dokładną datą ich realizacji, materiałów szkoleniowych oraz wzorów zaświadczenia/dyplomu/certyfikatu i dokumentacji udziału uczestników/uczestniczek w szkoleniu/zajęciach* na 7 dni przed realizacją szkolenia/zajęć* będących przedmiotem umowy, o którym mowa w § 1;
 - 2) systematycznego, prawidłowego i rzetelnego prowadzenia dokumentacji związanej z realizacją przedmiotu umowy, zgodnie z zakresem określonym w zapytaniu ofertowym, o którym mowa w § 1 ust. 2;
 - 3) przedłożenia Zamawiającemu w ciągu 7 dni od zakończenia szkolenia/zajęć* oryginałów lub kserokopii potwierdzonych za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy dokumentacji, o której mowa w pkt. 2 oraz wydanych uczestnikom zaświadczeń/dyplomów/certyfikatów;
 - 4) składania ewidencji godzin w danym miesiącu kalendarzowym poświęconych na wykonanie zadań w projekcie, według wzoru ustalonego przez Zamawiającego (dotyczy Wykonawcy, który jest osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej i który osobiście realizuje przedmiot zamówienia);
 - 5) opracowania i przygotowania materiałów dla uczestniczek i uczestników szkolenia/zajęć*;
 - 6) informowania uczestników/uczestniczki o współfinansowaniu szkolenia/zajęć* ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego;
 - 7) zamieszczania, we wszystkich dokumentach i materiałach, które przygotowuje w związku z realizacją przedmiotu umowy, informacji o udziale Unii Europejskiej oraz Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Wykonawca odpowiada za pracę osoby/osób wskazanych w § 1 ust. 1 pkt 5, w tym za ich/jej zaniechania.
3. Wykonawca oświadcza, że osoba/y wskazana/e w § 1 ust. 1 pkt 5, będzie/ą bezpośrednio realizować przedmiot umowy. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy bez udziału Podwykonawców, przy czym osoba/y wskazana/e w § 1 ust. 1 pkt 5, nie jest/nie są traktowana/e/i jako Podwykonawcy.
4. Wykonawca przyjmuje do wiadomości fakt, iż zmiana osoby/osób skierowanej/nych do realizacji umowy, o której/yh mowa w § 1 ust. 1 pkt 5, może odbyć się jedynie za zgodą Zamawiającego przy czym kwalifikacje i doświadczenie tej osoby/osób muszą być porównywalne lub wyższe od kwalifikacji i doświadczenia osoby/osób pierwotnie wskazanej/yh w § 1 ust. 1 pkt 5.

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

5. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, przy pomocy dowolnych środków dowodowych, wykonywania przedmiotu umowy przez osobę/y nie wskazaną/e w § 1 ust. 1 pkt 5 Zamawiającemu przysługuje możliwość:
- 1) naliczenia kary umownej w wysokości 10 % łącznego wynagrodzenia, o którym mowa w § 4 ust. 1 w przypadku, gdy Wykonawca po ujawnieniu sytuacji, o której mowa powyżej, skieruje do wykonywania przedmiotu umowy osobę/osoby posiadającą/posiadające doświadczenie porównywalne lub wyższe od doświadczenia osoby/osób pierwotnie wskazanej/ych w § 1 ust.1 pkt 5;
 - 2) odstąpienia od umowy z Wykonawcą w ciągu 7 dni od daty zaistnienia wyżej wymienionego przypadku wraz z prawem do naliczenia kary umownej w wysokości 25% łącznego wynagrodzenia, o którym mowa w § 4 ust. 1 w sytuacji, gdy Wykonawca nie ma możliwości skierowania do wykonywania przedmiotu umowy osoby/osób posiadającej/posiadających doświadczenie porównywalne lub wyższe od doświadczenia osoby/osób pierwotnie wskazanej/ych w § 1 ust. 1 pkt 5.

§ 3

1. Szkolenia/zajęcia* odbywać się będą zgodnie z terminem ustalonym z Zespołem Szkół Gastronomiczno-Hotelarskim w Kaliszu oraz z Zamawiającym, z zastrzeżeniem § 1 ust. 1 pkt 1.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminu realizacji, o którym mowa w ust. 1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość jego zmiany. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ewentualnej zmianie terminu najpóźniej 3 dni przed szkoleniem/zajęciami*. Wszelkie zmiany w terminie realizacji przekazywane będą drogą e-mail na bieżąco.
3. W razie wystąpienia obiektywnych przesłanek uniemożliwiających prowadzenie szkolenia/zajęć*, Wykonawca niezwłocznie poinformuje o tym Zamawiającego.

§ 4

1. Z tytułu realizacji przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma łączne wynagrodzenie w wysokości: **zł brutto** (słownie:), w tym:
 - 1) za realizację szkolenia w wysokości: **zł brutto***,
 - 2) za realizację zajęć w wysokości: **zł brutto***.
2. Strony zgodnie postanawiają, że rozliczenie za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 ust. 1 nastąpi zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawcy, na podstawie zatwierdzonego/ych protokołu/ów zdawczo-odbiorczego/ych oraz wystawionego/ych na jego/ich podstawie rachunku/ów/faktur/y.
3. Wynagrodzenie będzie wypłacane po wykonaniu czynności objętych przedmiotową umową na podstawie zaakceptowanych przez Zamawiającego protokołów zdawczo-odbiorczych i poprawnie wystawionych rachunków/faktur przez Wykonawcę, w ciągu 21 dni od złożenia rachunków/faktur.

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

4. W przypadku realizacji szkolenia/zajęć* przez Wykonawcę będącego osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej, który osobiście realizuje zadania w ramach niniejszej umowy, wynagrodzenie będzie wypłacane proporcjonalnie do przeprowadzonych godzin szkolenia/zajęć*, przy czym okres rozliczeniowy ustala się na miesiąc kalendarzowy. Wówczas Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia i przekazania rachunku/faktury oraz protokołu zdawczo-odbiorczego, w ciągu 5 dni od zakończenia okresu rozliczeniowego, o którym mowa powyżej.
5. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§ 5

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie doświadczenie, środki i zasoby do wykonania usługi objętej 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 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych - Dz. U. z 2018 r. poz. 1000 z późn. zm. oraz 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).

§ 6

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień podobnych.

§ 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w przypadkach:
 - 1) o którym mowa w § 2 ust. 5;
 - 2) niewykonania lub częściowego niewykonania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy, w takiej sytuacji Zamawiający może naliczyć kary umowne w wysokości 15 % łącznego wynagrodzenia, o którym mowa w § 4 ust. 1 albo może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia wraz z naliczeniem kary umownej w wysokości 15% łącznego wynagrodzenia, o którym mowa w § 4 ust. 1;

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

- 3) realizacji przedmiotu umowy niezgodnie z terminem, o którym mowa w § 3 ust. 1, z zastrzeżeniem § 3 ust. 2 i 3, w wysokości 1% łącznego wynagrodzenia, o którym mowa w § 4 ust. 1 za każdy dzień niezrealizowania szkolenia/zajęć* w terminach, zgodnie z § 3 ust. 1.
2. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 50% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy o którym mowa w § 4 ust. 1.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 5 dni od dnia powzięcia wiadomości o niewykonywaniu przez Wykonawcę umowy w sposób zgodny z jej postanowieniami, zapytaniem ofertowym nr WRM.271.13.2.2020 oraz warunkami określonymi prawem, w takiej sytuacji Zamawiający ma prawo do naliczenia kary umownej zgodnie z ust. 1 pkt. 2.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

§ 8

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

§ 9

Integralną częścią umowy są:

- 1) oświadczenie wykonawcy (wg wzoru załączonego do umowy);
- 2) zapytanie ofertowe nr WRM.271.13.2.2020 wraz z załącznikami;
- 3) oferta Wykonawcy.

§ 10

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień umowy w przypadku:
 - 1) zmiany osoby/osób, wyznaczonej/-nych przez Wykonawcę do realizacji szkolenia/zajęć, o której/-ych mowa w § 1 ust. 1 pkt 5 (z zastrzeżeniem § 2 ust. 4);
 - 2) zmiany terminów realizacji zamówienia, wskazanego w § 1 ust. 1 pkt 1 w zakresie uzgodnionym między Zamawiającym a Wykonawcą, pod warunkiem, że termin ten nie będzie przekraczał terminu zakończenia realizacji projektu, tj. 31.12.2021r., a zmiana ta będzie niezbędna dla prawidłowej realizacji przedmiotu umowy;
 - 3) zmiany umowy o dofinansowanie projektu zawartej z Instytucją Zarządzającą WRPO 2014+ (której rolę pełni Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu), jeśli będą miały wpływ na realizację niniejszej umowy, przy czym zmiana będzie polegała jedynie na dostosowaniu treści niniejszej umowy do zmienionej umowy o dofinansowanie projektu;



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

- 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.

§ 11

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

Zamawiający:

.....

Wykonawca:

.....

* Niepotrzebne skreślić lub pozostawić bez zmian

Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

Załącznik nr 1 do umowy nr

**OŚWIADCZENIE PERSONELU PROJEKTU/OFERENTÓW, UCZESTNIKÓW
KOMISJI PRZETARGOWYCH/WYKONAWCÓW/ OSOBY UPRAWNIONEJ DO
DOSTĘPU W RAMACH SIŁ2014⁴**

(obowiązek informacyjny realizowany w związku z art. 13 i art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679)

W związku z realizacją Projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA” 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 właściwy do spraw rozwoju regionalnego, mający siedzibę przy ul. Wspólnej 2/4, 00-926 Warszawa.
2. W sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych mogę skontaktować się z Inspektorem ochrony danych osobowych
 - w ramach zbioru Wnioskodawcy WRPO 2007-2013 – 2014-2020: Departament Organizacyjny i Kadr, Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, e--mail:inspektor.ochrony@umww.pl,
 - w ramach zbioru Centralny system teleinformatyczny: Ministerstwo Funduszy i Polityki Regionalnej, ul. Wspólna 2/4,00-926 Warszawa, e-mail: iod@miir.gov.pl.
3. Moje dane osobowe będą przechowywane do czasu rozliczenia Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 oraz zakończenia archiwizowania dokumentacji.
4. Przetwarzanie moich danych osobowych jest zgodne z prawem i spełnia warunki, o których mowa art. 6 ust. 1 lit. c oraz art. 9 ust. 2 lit. g Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE– 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 Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiającego przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 320, z późn. zm.);



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

- b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1304/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Społecznego i uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1081/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 470, z późn. zm.);
 - c) ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014–2020 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1431, z późn. zm.).
- 2) w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych:
- a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiającego przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 320, z późn. zm.);
 - b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1304/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Społecznego i uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1081/2006 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 470, z późn. zm.);
 - c) ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014–2020 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1431, z późn. zm.);
 - 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).
- 5. Moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu realizacji Projektu RPWP.08.03.05-30-0007/17, w szczególności potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, ewaluacji, kontroli, audytu oraz w celu archiwizacji w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 (WRPO 2014+).
 - 6. Moje dane osobowe zostały powierzone do przetwarzania Instytucji Zarządzającej - Zarządowi Województwa Wielkopolskiego, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, Beneficjentowi realizującemu Projekt – Miastu Kalisz, Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz 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+.
 - 7. Obowiązek podania danych wynika z przepisów prawa, odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości rozliczenia kosztów wynagrodzenia w ramach Projektu.
 - 8. Mam prawo dostępu do treści swoich danych i ich sprostowania oraz ograniczenia przetwarzania.
 - 9. Mam prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
 - 10. Moje dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.



Oznaczenie sprawy: WRM.271.13.2.2020

11. Moje dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.

Oświadczam, iż podane przeze mnie dane osobowe są prawdziwe i aktualne.

.....
MIEJSCOWOŚĆ I DATA

.....
**CZYTELNY PODPIS PERSONELU PROJEKTU
OFERENTÓW/UCZESTNIKÓW KOMISJI
PRZETARGOWYCH/WYKONAWCÓW/O SOBY
UPRAWNIONEJ DO DOSTĘPU W RAMACH
SL2014^{5*}**