



Baza Konkurencyjności

Fundusze Europejskie

[Ogłoszenia](#)[Zamawiający](#)[Zaloguj się](#)[Dodaj ogłoszenie](#)[Strona główna](#) > [Ogłoszenia](#)

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

Data publikacji: 13.08.2020

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

Informacje o ogłoszeniu

Termin składania ofert

do dnia 26-08-2020

Numer ogłoszenia

1258497

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 – III 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 – III 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 26.08.2020 roku do godz. 10:00

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

3. Miejsce i termin otwarcia ofert: Urząd Miasta Kalisza, Wydział Rozwoju Miasta, ul. Kościuszki 1a, pok. 308, 26.08.2020 roku o godz. 13:15.

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 przestania 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

Emilia Fikus-Kuźnicka, Barbara Bocheńska

Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia

+48 62 7654 490

Skrócony opis przedmiotu zamówienia

Zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń doskonalących/ dodatkowych zajęć specjalistycznych realizowanych we współpracy z podmiotami z otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły dla nauczycielek zawodu, instruktorki praktycznej nauki zawodu oraz uczniów i uczennic Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu. Zakres szkoleń doskonalących/zajęć dodatkowych:
Część I – Ziota stosowane w gastronomii – usługa obejmuje:
1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 6h. (szkolenie 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 6h. x 1 grupa);
2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 6h. (zajęcia 1-dniowe) dla 5 grup (min. 6h. x 5 grup).
Część II – Kurs menagera gastronomii – usługa obejmuje zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 30h. (zajęcia 5-dniowe) dla 1 grupy (min. 30 godz. x 1 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. 2020 poz. 106).

Kategoria ogłoszenia

Usługi

Podkategoria ogłoszenia

Usługi szkoleniowe

Miejsce realizacji zamówienia

Województwo: wielkopolskie Powiat: Miejscowość: Część I: szkolenie/zajęcia w formie wyjazdowej – miejsce wskazane przez Wykonawcę (teren województwa wielkopolskiego). Koszty przejazdu w obie strony pokrywa Zamawiający. Część II: Zajęcia będą realizowane w Zespole Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Kaliszu.

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 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe) 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

Zakres szkoleń doskonalących/zajęć dodatkowych:

Część I – Zioła stosowane w gastronomii – usługa obejmuje:

1 szkolenie doskonalące, czas trwania min. 6h. (szkolenie 1-dniowe) dla 1 grupy (min. 6h. x 1 grupa);

2 zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 6h. (zajęcia 1-dniowe) dla 5 grup (min. 6h. x 5 grup).

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

a. Charakterystyka oraz uprawa roślin zielnych;

b. Właściwości oraz zastosowanie ziół w gastronomii;

c. Łączenie ziół jako alternatywa stosowania soli i mieszanek gotowych w gastronomii;

d. Przechowywanie ziół suszonych;

e. Produkcja zup ziołowych, octów, herbatek, maset;

f. Ćwiczenia praktyczne: nauka rozpoznawania roślin zielnych, tworzenie mieszanek ziół i przypraw, herbat, masła ziołowego.

Część II – Kurs menagera gastronomii – usługa obejmuje zajęcia dodatkowe, czas trwania min. 30h.

(zajęcia 5-dniowe) dla 1 grupy (min. 30 godz. x 1 grupy). Program (minimalny zakres):

a. Analiza rynku gastronomicznego w Polsce;

b. Prawne aspekty działalności gastronomicznej, w tym koncesje, prawa autorskie, elementy prawa pracy, umowy cywilnoprawne, przepisy podatkowe, RODO;

c. Bezpieczeństwo i higiena żywności, w tym przepisy i normy Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz stosowanie systemów HACCP i GHP/GMP w gastronomii;

d. Mikro i makroekonomiczne otoczenie przedsiębiorstwa;

e. Elementy zarządzania przedsiębiorstwem, w tym zarządzanie personelem, zaopatrzeniem i finansami;

f. Marketing lokalu gastronomicznego;

g. Rola i cechy profesjonalnego menagera gastronomii;

h. Podstawowe warunki organizacji usług cateringowych, imprez okolicznościowych, eventów;

i. Zasady tworzenia menu;

j. Trendy i nowości w branży gastronomicznej;

k. Ćwiczenia praktyczne – stworzenie indywidualnej koncepcji restauracji: business plan, analiza

SWOT, polityka personalna, analiza kosztów działalności, w tym food cost, określenie prognozy rentowności i kierunków rozwoju.

Uczestnikami szkolenia doskonalącego, o którym mowa w Części I będzie 16 osób: 15 nauczycielek zawodu oraz 1 instruktorka praktycznej nauki zawodu stanowiący kadrę dydaktyczną ZSGH w Kaliszu, kształtujące w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik usług kelnerskich, kucharz.

Uczestnikami specjalistycznych zajęć dodatkowych będzie łącznie 110 uczniów / uczennic ww. pałcówki edukacyjnej uczących się w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik usług kelnerskich, kucharz.

W szczególności:

Część I: Zioła stosowane w gastronomii – szkolenie i zajęcia - łącznie 126 osób, w tym:

a. 15 nauczycielek, 1 instruktorka (1 grupa szkoleniowa)

b. 110 uczniów/uczennic (zajęcia dodatkowe dla 5 grup).

Część II: Kurs menagera gastronomii – 30 uczniów/uczennic (zajęcia dodatkowe dla 1 grupy).

Kod CPV

80530000-8

Nazwa kodu CPV

Usługi szkolenia zawodowego

Dodatkowe przedmioty zamówienia

80310000-0, 80400000-8

Harmonogram realizacji zamówienia

1. Termin wykonania zamówienia ustala się na 2020r. mając na uwadze § 10 ust. 1 pkt 2 projektu umowy.
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/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 pkt III.4 zapytania ofertowego. 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 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe). 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. 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 pkt III.10.1 zapytania ofertowego. 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 pkt III.10.1 zapytania ofertowego 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 wydane przez odbiorcę usługi (podmiot zewnętrzny) wskazujące w swej treści imię i nazwisko trenera/instruktora, który przeprowadził szkolenie/zajęcia, będące/y przedmiotem referencji i jest jednocześnie osobą wskazaną do realizacji niniejszego zamówienia. Referencje, które nie wskazują z imienia i nazwiska osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia nie zostaną uznane za wystarczające. W sytuacji gdy Wykonawca nie dysponuje referencjami, o których mowa powyżej, dopuszcza się przedstawienie referencji wydanych przez odbiorcę usługi (podmiot zewnętrzny) potwierdzających realizację szkolenia/zajęć uzupełnionych o informację (np. w formie oświadczenia) dot. osoby prowadzącej szkolenie/zajęcia wymienione w referencjach. Informację, o której mowa powyżej potwierdza odbiorca usługi.

oraz

1.3 w przypadku Części I: zorganizują i przeprowadzą szkolenie/zajęcia na terenie województwa wielkopolskiego.

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:

a) kwalifikacje rozumiane jako wykształcenie na poziomie minimum ISCED 3 (tj. ukończyli liceum profilowane, technikum, technikum uzupełniające, zasadniczą szkołę zawodową) na kierunku związanym z przedmiotem zamówienia właściwym dla Części, na którą Wykonawca składa ofertę lub ukończyli kursy/szkolenia z tematyki właściwej dla Części, na którą Wykonawca składa ofertę, z zastrzeżeniem iż w przypadku Części I – Zamawiający jako kwalifikacje uzna również doświadczenie w prowadzeniu przez wykładowców / instruktorów / trenerów działalności gospodarczej/rolniczej związanej z uprawą ziół.

oraz

b) doświadczenie rozumiane jako przeprowadzenie (w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert) minimum 2 usług szkoleniowych związanych z przedmiotem zamówienia właściwym dla Części, na którą Wykonawca składa ofertę.

Kwalifikacje i doświadczenie osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia Wykonawca potwierdza podpisując: „Oświadczenie dotyczące kwalifikacji i doświadczenia osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia” stanowiące załącznik nr 2 do zapytania ofertowego, a także załączając stosowne dokumenty potwierdzające kwalifikacje (np. świadectwa, dyplomy, zaświadczenia, certyfikaty) i doświadczenie - referencje wydane przez odbiorcę usługi (podmiot zewnętrzny) wskazujące w swej treści imię i nazwisko wykładowcy/trenera/instruktora, który przeprowadził szkolenie/zajęcia, będące/y przedmiotem referencji i jest jednocześnie osobą wskazaną do realizacji niniejszego zamówienia. Referencje, które nie wskazują z imienia i nazwiska osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia nie zostaną uznane za wystarczające. W sytuacji gdy Wykonawca nie dysponuje referencjami, o których mowa powyżej, dopuszcza się przedstawienie referencji wydanych przez

odbiorcę usługi (podmiot zewnętrzny) potwierdzających realizację szkolenia/zajęć uzupełnionych o informację (np. w formie oświadczenia) dot. osoby prowadzącej szkolenie/zajęcia wymienione w referencjach. Informację, o której mowa powyżej potwierdza odbiorca usługi.

Potencjał techniczny

Miejscem wykonania zamówienia będą:

Część I:

szkolenie/zajęcia w formie wyjazdowej – miejsce wskazane przez Wykonawcę (teren województwa wielkopolskiego). Koszty przejazdu w obie strony pokrywa Zamawiający. Wykonawca zrealizuje szkolenie/zajęcia na terenie gospodarstwa zielarskiego lub innego podmiotu prowadzącego działalność związaną z uprawą ziół. Tym samym zapewni uczestnikom szkolenia/zajęć możliwość zapoznania się z metodami uprawy ziół o okresie ich wzrostu lub zbiorów. Dodatkowo Wykonawca zapewni salę szkoleniową dostosowaną do grup min. 22-osobowych wyposażoną w sposób zapewniający realizację programu szkolenia/zajęć, w tym części praktycznej, tj. w krzesła, stoły, projektor, flipchart, akcesoria kuchenne, pojemniki i inne. W toku badania złożonych ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji kwestii związanych ze wskazanym miejscem zorganizowania i przeprowadzenia szkolenia/zajęć określonych w Części I przedmiotu zamówienia.

Część II:

zajęcia będą realizowane w Zespole Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich, ul. Wodna 11-13, 62-800 Kalisz. Z tytułu korzystania z pomieszczeń ww. placówki 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:

- Materiałów szkoleniowych (szczegóły dot. materiałów opisano w pkt. III.10 zapytania ofertowego).
- 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).

- Zaświadczeń/dyplomów/certyfikatów, zgodnie z wymogami określonymi w Wytycznych Ministra Inwestycji 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.

- 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”. Czasu przeznaczonego na egzamin nie wlicza się do liczby godzin przeznaczonych na realizację zajęć.

Dodatkowo, w przypadku Części I, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia surowców rozumianych jako półprodukty/produkty spożywcze niezbędne do przeprowadzenia szkoleń/zajęć, w ilościach właściwych do należytego wykonania programu szkolenia/zajęć będącego/będących przedmiotem zamówienia.

W szczególności tj.: różnego rodzaju rośliny zielne (świeże i suszone), przyprawy, masło w ilościach niezbędnych do należytego wykonania programu – tak aby każdy uczestnik miał możliwość indywidualnej realizacji ćwiczeń praktycznych z przygotowania mieszanki ziół.

Surowce (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 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach 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

1. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę na „Formularzu oferty”, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Wraz z „Formularzem oferty” Wykonawca zobowiązany jest do złożenia dokumentów potwierdzających spełnienie warunku udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt VI .1 zapytania ofertowego, 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 pkt III.10.6 zapytania ofertowego. 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 pkt VI. 1 zapytania ofertowego, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w pkt VI.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 - III EDYCJA

Numer projektu

RPWP.08.03.05-30-0001/18-00

Liczba wyświetleń: 14



Ministerstwo Funduszy i Polityki Regionalnej

ul. Wspólna 2/4

00-926 Warszawa

Wsparcie techniczne:

konkurencyjnosc@mfi.gov.pl

tel.: 22 273 79 12 (w godzinach:

8.15-16.15, poniedziałek - piątek)

[Regulamin](#)

[O Bazie](#)

[Konkurencyjności](#)

[Polityka prywatności](#)

[Dostępna strona](#)

[Kontakt](#)

[Jak znaleźć](#)

[ogłoszenie](#)

[Rejestracja i](#)

[odstawanie ogłoszeń](#)

[Listy sprawdzające](#)

[Podręcznik](#)

[Mapa strony](#)[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
Funduszy
i Polityki Regionalnej



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