

Projekt pn.**„W drodze do sukcesu”**

współfinansowany ze środków Unii Europejskiej, Europejskiego Funduszu Społecznego i realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014–2020, Poddziałania 9.1.6 Programy aktywnej integracji osób i grup zagrożonych wykluczeniem społecznym, osi priorytetowej IX Włączenie Społeczne

ZAPYTANIE OFERTOWE

Konopiska 17.08.2021 r.

Gmina Konopiska – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Konopiskach ul. Lipowa 1, 42-274 Konopiska, NIP 573-24-14-778, jako Beneficjent projektu „W drodze do sukcesu” nr RPSL.09.01.06-24-0684/17-00 zaprasza do złożenia oferty cenowej na przeprowadzenie kursu kucharskiego dla uczestników powyższego projektu.

I. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Niniejsze zapytanie ma formę rozeznania rynku i nie stanowi zapytania o cenę w rozumieniu ustawy Pzp. Zamawiający zastrzega sobie prawo swobodnego wyboru oferty, odwołania postępowania lub jego zamknięcia bez wybrania którejkolwiek z ofert. Nie stosuje się ustawy Pzp z dn. 11.09.2019 w związku z art. 2 ust. 1 pkt. 1.

II. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kursu kucharskiego wg poniższych wytycznych:

Grupa odbiorców kursu: Jest to 6 uczestników projektu. Są to osoby bezrobotne, wykluczone społecznie, biorące udział w projekcie współfinansowanym ze środków Unii Europejskiej. W grupie tej znajdują się 3 osoby z orzeczeniem o niepełnosprawności.

Czas trwania kursu: Łącznie minimum 60 godzin szkolenia. (Ilość godzin kursu przedstawia Oferent, jednak nie może być ona mniejsza niż 60 godzin).

Termin realizacji: Przewidywany termin realizacji od 09.09.2021 do 20.12.2021 r.

Termin realizacji umowy może ulec zmianie w zależności od obostrzeń związanych z wprowadzonym i utrzymującym się na terenie Rzeczypospolitej Polskiej stanem epidemii koronawirusa COVID-19.

Miejsce realizacji: Teren miasta Częstochowy.

Odbiorcy działania: Uczestnicy projektu pn. „W drodze do sukcesu” łącznie 6 osób.

Forma: Kurs stacjonarny ma się składać z części teoretycznej i praktycznej przy założeniu, że zajęcia praktyczne będą stanowiły min. 60% czasu szkolenia. Podczas kursu uczestnik zapozna się m.in. z podstawowymi zagadnieniami z zakresu bhp, p.poż. Oraz pierwszej pomocy, zasadami funkcjonowania systemu HACCP w gastronomii, obowiązkami kucharza oraz pozna strukturę organizacji kuchni. Program zajęć będzie obejmował również zagadnienia związane z zasadami racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnym wykorzystaniem w kuchni oraz prawidłową obróbką wstępną i termiczną

Projekt pn.

„W drodze do sukcesu”

współfinansowany ze środków Unii Europejskiej, Europejskiego Funduszu Społecznego i realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014–2020, Poddziałania 9.1.6 Programy aktywnej integracji osób i grup zagrożonych wykluczeniem społecznym, osi priorytetowej IX Włączenie Społeczne

produktów spożywczych.

Zakres zajęć praktycznych obejmuje m.in.:

- zapoznanie z profesjonalnym sprzętem kuchennym,
- przygotowywanie potraw mięsnych, rybnych, wywarów i zup, dań mącznych,
- techniki pieczenia, duszenia, gotowania i smażenia,
- techniki dekorowania i serwowania potraw,
- podstawowe techniki krojenia.

Tematyka: „Kurs kucharski”

Warunki dodatkowe: Kurs kończy się sprawdzeniem efektów kształcenia oraz otrzymaniem zaświadczenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. Z 2014 r., poz. 622).

Materiały: Wyposażenie uczestnika w materiały szkoleniowe oraz zapewnienie w pełni wyposażonych sal szkoleniowych i produktów niezbędnych do realizacji zajęć praktycznych leży po stronie Wykonawcy.

III. WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY

1. Osoba wskazana przez Wykonawcę do realizacji przedmiotu zamówienia musi spełniać warunki:
 - a) posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
 - b) przedstawić proponowany program i harmonogram kursu/szkolenia, przedstawić przykładowy konspekt zajęć (tematyka poszczególnych spotkań, sposoby realizacji),
 - c) przedstawić przykładowy konspekt zajęć (tematyka poszczególnych spotkań, sposoby realizacji),
 - d) posiadać wiedzę i udokumentowane min. 2-letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/kursów kucharskich
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy:

Publiczne i niepubliczne podmioty prowadzące na podstawie odrębnych przepisów edukację pozaszkolną, dysponujące osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia, posiadające wpis do rejestru Instytucji Szkoleniowych, o którym mowa w art. 20 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. Z 2020 r., poz. 1409 j.t.).

Projekt pn.**„W drodze do sukcesu”**

współfinansowany ze środków Unii Europejskiej, Europejskiego Funduszu Społecznego i realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014–2020, Poddziałania 9.1.6 Programy aktywnej integracji osób i grup zagrożonych wykluczeniem społecznym, osi priorytetowej IX Włączenie Społeczne

IV. SKŁADANIE OFERT**Wymagane dokumenty:**

1. Wykonawca ma obowiązek wypełnić formularz oferty. Oferta wraz z podanymi danymi Oferenta oraz ceną brutto całej usługi dla 1 osoby, oraz cena brutto całej usługi dla wszystkich osób – łącznie 4 osoby. Oferent jest zobowiązany podać ilość godzin trwania kursu. (załącznik nr 1)
2. Wykonawca ma obowiązek wypełnić oświadczenia o posiadanych specjalistycznych kwalifikacjach osoby wskazanej do realizacji zamówienia. (załącznik nr 2)
3. Wykonawca ma obowiązek udokumentować posiadaną wiedzę i doświadczenie: Warunek szczegółowy - w postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy posiadają minimum 2-letnie doświadczenie w przeprowadzaniu kursów z przedmiotu zamówienia. Wykonawca musi posiadać doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej dwóch szkoleń w ciągu ostatnich dwóch lat z tematyki zbliżonej do przedmiotu zamówienia. (załącznik nr 3)
4. Wykonawca zobowiązany jest skalkulować cenę tak, aby zawierała wszystkie czynniki związane z prawidłową i terminową realizacją zamówienia i obejmowała wszystkie koszty, jakie poniesione będą przy realizacji zamówienia oraz wszystkie inne koszty związane z wykonaniem umowy przez Wykonawcę (koszty badań lekarskich kwalifikujących uczestnika szkolenia/odbycia kursu o ile dotyczy, ubezpieczenie NNW).
5. Wszelkie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będą w złotych polskich. Płatności będą uregulowane w ciągu 14 dni od dnia dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.
6. Wykonawca ma obowiązek wypełnić oświadczenie dot. obowiązków RODO. (załącznik nr 4)
7. Wykonawca ma obowiązek wypełnić Klauzulę Informacyjną. (załącznik nr 5)
8. Oferty należy składać do dnia 02.09.2021 r. do godziny 13:00 (decyduje data i godzina wpływu do Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Konopiskach ul. Lipowa 1, 42-274 Konopiska). Oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostaną zwrócone Wykonawcom bez ich otwierania.
9. Sposób i miejsce składania ofert: oferty powinny zostać dostarczone osobiście, pocztą tradycyjną lub kurierem na adres Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Konopiskach ul. Lipowa 1, 42-274 Konopiska (z dopiskiem na kopercie: Projekt „W drodze do sukcesu” – szkolenie „Kurs kucharski”), lub drogą elektroniczną e-mail: przetargi@gops.konopiska.pl
10. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu na składanie ofert.
11. Wszystkie strony oferty powinny zostać trwale spięte, zaś oferta wraz z załącznikami powinna być podpisana i parafowana przez Wykonawcę. W przypadku podpisania oferty przez osoby inne niż osoby uprawnione do

Projekt pn.

„W drodze do sukcesu”

współfinansowany ze środków Unii Europejskiej, Europejskiego Funduszu Społecznego i realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014–2020, Poddziałania 9.1.6 Programy aktywnej integracji osób i grup zagrożonych wykluczeniem społecznym, osi priorytetowej IX Włączenie Społeczne

reprezentowania Wykonawcy, należy dołączyć pełnomocnictwo do składania ofert w imieniu Wykonawcy.

12. Osoby upoważnione do kontaktu z Wykonawcami: Monika Kemuś, Magdalena Badora, tel: 34 311 13 06.

V. KRYTERIA WYBORU OFERTY:

Ocenie podlegają oferty kompletne, zgodne z treścią i przedmiotem zamówienia oraz spełniające wymagania określone w zapytaniu ofertowym.

Kryteria oceny i ich znaczenie:

Cena – waga max. 100/100 pkt.

Kryterium cena – będzie obliczane wg wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena badanej oferty}} \times 100 \text{ pkt.}$$

Cenę brutto za realizację kursu kucharskiego dla 1 uczestnika należy podać w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku wraz ze wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami.

Cena powinna obejmować całkowity koszt realizacji zamówienia zgodnie z zapytaniem.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów i odpowiada wszystkim warunkom przedstawionym w ogłoszeniu.

W przypadku ofert z taką samą liczbą punktów, przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający weźmie pod uwagę większe doświadczenie szkoleniowe tj. większą liczbę przeprowadzonych szkoleń przez kadrę wykonawcy zgodnie z treścią oświadczenia z **Załącznika nr 3**.

Zamawiający z postępowania o udzielenie zamówienia i wyboru ofert sporządzi protokół.

Informacja o wynikach postępowania po zakończeniu procedury wyboru Wykonawców zostanie wysłana drogą mailową do wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty w wyznaczonym terminie. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej.

W ramach składania wniosku o dofinansowanie lub wniosku o płatność oferty złożone w ramach procedury mogą zostać przekazane w celu weryfikacji do właściwej Instytucji Zarządzającej tj. Urzędu Marszałkowskiego Województwa Śląskiego.

Projekt pn.

„W drodze do sukcesu”

współfinansowany ze środków Unii Europejskiej, Europejskiego Funduszu Społecznego i realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014–2020, Poddziałania 9.1.6 Programy aktywnej integracji osób i grup zagrożonych wykluczeniem społecznym, osi priorytetowej IX Włączenie Społeczne

VI. INFORMACJE DODATKOWE

1. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zawarcia umowy. Wybór oferty zostanie dokonany zgodnie z przedstawionymi kryteriami oceny ofert.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od podpisania umowy w przypadku niezaakceptowania przez Wykonawcę treści umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny lub do zamknięcia postępowania bez wyboru ofert/oferty.
4. Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany treści niniejszego Zapytania ofertowego. Stosowane zmiany zostaną upublicznione w sposób w jaki odbyło się ogłoszenie niniejszego zapytania.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Oferenci ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem, kalkulacją i złożeniem oferty.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość podjęcia negocjacji z Oferentem wyłonionym w postępowaniu konkursowym w przypadku, gdy złożona oferta przekroczy dostępną alokację na realizację powyższego zamówienia.

Załączniki:

1. Formularz oferty (Zał. nr 1)
2. Oświadczenie o posiadaniu specjalistycznych kwalifikacji osoby wskazanej do realizacji zamówienia. (Zał. nr 2)
3. Oświadczenie o posiadaniu minimum 2-letniego doświadczenia w przeprowadzaniu kursów z przedmiotu zamówienia. (Zał. nr 3)
4. Oświadczenie dot. obowiązków RODO. (Zał. nr 4)
5. Klauzulę Informacyjną. (Zał. nr 5)