|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ZAPYTANIE OFERTOWE nr 09/2018/MS**  **z dnia 17.09.2018 r.** | | |
| Zamówienie ma zostać wykonane na potrzeby realizacji Projektu pt. ***„Młodzieżowa ścieżka pracy”*** o numerze POWR.01.02.01-28-0065/18 realizowanego w ramach Osi priorytetowej 1 – Osoby młode na rynku pracy, Działania: 1.2. – Wsparcie osób młodych na regionalnym rynku pracy Poddziałanie: 1.2.1 – wsparcie udzielone z Europejskiego Funduszu Społecznego | | |
| **Tytuł zapytania** | | na przeprowadzenie szkolenia zawodowego : pomoc kuchenna |
| **Publikacja zapytania** | | Zapytanie ofertowe jest dostępne na stronie internetowej  [www.eurconsulting.org.pl](http://www.eurconsulting.org.pl) |
| **Oznaczone we wspólnym słowniku CPV** | | 80500000-9 Usługi szkoleniowe  80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego |
| **Zamawiający:** | | **EUR Consulting Sp. z o.o.**  **ul. Fryderyka Chopina 19**  **83-000 Pruszcz Gdański** |
| **Osoba do kontaktu w sprawie zapytania:** | | **Barbara Przybyła** |
| **Miejsce składania ofert:** | | **EUR Consulting Sp. z o.o.**  **ul. 1 Maja 2**  **82-300 Elbląg** |
| 1. **Opis przedmiotu zamówienia** | | |
| **Przeprowadzenie kursu/szkolenia w charakterze TRENERA na szkoleniu/ kursie**  **,,pomoc kuchenna”**  **dla uczestników projektu ,,Młodzieżowa ścieżka pracy”**  Projekt skierowany jest do 84 osób młodych, w tym niepełnosprawnych, w wieku 15-29 lat bez pracy, które nie uczestniczą w kształceniu i szkoleniu tzw. młodzież NEET, w tym w szczególności os. niezarejestrowane w urzędach pracy, zamieszkałe (wg Kodeksu Cywilnego) na terenie subregionu elbląskiego (powiaty: braniewski, działdowski, elbląski, iławski, nowomiejski, ostródzki i m. Elbląg) w woj. warmińsko-mazurskim.  **Zajęcia teoretyczne ( 20 h ) i praktyczne (100 h ) dla 84uczestników projektu - zakres tematyczny:** Program szkolenia powinien zawierać co najmniej następujące tematy:  Obowiązki  pomocy kuchennej  Elementy etyki zawodowej  Podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy  Podstawy żywienia człowieka  Obróbka artykułów spożywczych  Przygotowywanie półproduktów  Przygotowywanie niektórych dań i potraw  Czynności porządkowe: utrzymywanie czystości naczyń, narzędzi oraz zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego, oraz pomieszczeń kuchennych i zaplecza gospodarczego  **Liczba Uczestników:** 4 osób  **Liczba grup: 1** grupa  **Lokalizacja kursu:** zajęcia teoretyczne i praktyczne  **-** Elbląg, salę zapewnia Zamawiający  **Wymiar godzinowy**: 120 godzin  **Termin rozpoczęcia:** wrzesień 2018 r. (szczegółowy harmonogram ustalony zostanie z Zamawiającym)  **Wymagania od TRENERA :**   1. **Dyspozycyjności w terminie przeprowadzenia szkolenia,** 2. **Przeprowadzenia zajęć w oparciu o wymagane tematy,** 3. **Stworzenie harmonogramu i przekazanie do akceptacji Zamawiającego** 4. **Stworzenie listy obecności,** 5. **Bieżące uzupełnianie dziennika,** 6. **Przygotowanie Uczestników/czek do egzaminu wewnętrznego** 7. **Przekazanie w terminie 7 dni od daty zakończenia realizacji zamówienia:** 8. faktury/ rachunku za wykonaną usługę 9. oryginału dziennika zajęć w ramach prowadzonego kursu 10. oryginału list obecności z podpisami uczestników kursu 11. innej dokumentacji niezbędnej do rozliczenia kursu. 12. Wykonawca zobowiązany jest opracować szczegółowy Program szkolenia, który uwzględniać powinien powyższy zakres szkolenia. Program szkolenia powinien być opracowany zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. 13. Sporządzenia dokumentacji fotograficznej z prowadzonych zadań. Zdjęcie będą przekazane Zamawiającemu w formacie jpg lub innym powszechnie obowiązującym. 14. Program szkolenia powinien być opracowany z wykorzystaniem standardów kwalifikacji zawodów i specjalności dostępnych w bazach Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, tzn. modułowego programu szkolenia zawodowego oraz standardu kwalifikacji zawodowych.   Program szkolenia musi obejmować zajęcia teoretyczne i praktyczne w wymiarze 20 spotkań x 6h = 120 godzin szkoleniowych dla każdej 4-osobowej grupy szkoleniowych  ***Wszystkie powyższe wymogi winny zostać zrealizowane i zapewnione w ramach kwoty jednostkowej brutto podanej w formularzu Oferty złożonej w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe.***  Wykonawca zobowiązuje się w toku realizacji umowy do bezwzględnego stosowania Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020.  **Szczegółowy opis zamówienia znajduje się w załączniku nr 3 do zapytania ofertowego.** | | |
| 1. **Kryteria oceny ofert i ich waga:** | | |
| 1. **Informacje ogólne:** | * 1. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty na podstawie spełnienia kryterium dostępu oraz wyniku osiągniętej zsumowanej liczby punktów uzyskanych w ramach poszczególnych ocen kryteriów merytorycznych.   2. Zamawiający udzieli zamówienia temu wykonawcy, który po spełnieniu kryterium dostępu uzyska największą liczbę punktów (maksymalnie 100 punktów) w oparciu o poniższe kryteria.   3. W przypadku pytań dotyczących niniejszego zapytania ofertowego należy składać je pisemnie na adres email [elblag@eur.org.pl](mailto:elblag@eur.org.pl), najpóźniej do trzeciego dnia przed terminem składania ofert. Odpowiedź zostanie udzielona także w formie pisemnej. | |
| 1. **Kryteria dostępu:** | * 1. Ofertę mogą złożyć podmioty spełniające następujące warunki: * Posiadają uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem niniejszego zamówienia. * Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. * Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. * Nie są osobowo ani kapitałowo powiązane z Zamawiającym. | |
| 1. **Zasady spełnienia i weryfikacji kryteriów dostępu:** | * 1. Informacje zawarte w Formularzu ofertowym;   2. Złożenie Oświadczenia o braku powiązań (Zamawiający-Wykonawca);   3. Posiadanie wpis do RIS – jeżeli dotyczy   4. Złożenie Oświadczenia Wykonawcy usługi;   5. Posiadanie odpowiedniego wykształcenia oraz doświadczenia zawodowego (Oświadczenie wykonawcy, wykładowcy)   6. **Zajęcia teoretyczne i praktyczne może przeprowadzać osoba, która posiada :** * ***Wykształcenie min. średnie*** * ***Min. 2 lata doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń zawodowych zajęć w podanym zakresie*** * ***Min. 100 godzin zrealizowanych godzin wsparcia*** * ***200 przeszkolonych osób w branżach zbieżnych z zapytaniem***   Niespełnienie któregokolwiek z ww. kryteriów będzie skutkowało odrzuceniem oferty. | |
| 1. **Kryterium merytoryczne:** | * 1. Kryterium nr 1 – cena : maksymalnie 100 punktów, liczone od ceny brutto według następującego wzoru:   P=(Cn/Cb) x 100 punktów.  gdzie: Cn – cena najtańszej oferty; Cb – cena badanej oferty  Oferta może otrzymać maksymalnie 100 punktów. Ocena oferty wyrażona jest w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.  Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji ceny z Wykonawcami, którzy uzyskają najwyższą liczbę punktów jeżeli zaproponowana cena będzie przewyższać budżet Zamawiającego. Negocjacje dotyczące ceny nie będą prowadzone w przypadku zaproponowania przez Wykonawcę ceny równej bądź niższej od zapisanej w budżecie projektu.  ***W przypadku otrzymania równej liczby punktów przez co najmniej 2 Oferentów decydować będzie doświadczenie oferenta dotyczące ilości lat doświadczenia zawodowego w prowadzeniu zajęć o podobnym zakresie, oraz ilości zrealizowanych godzin.***  Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za ofertę najkorzystniejszą oraz spełni wymogi określone w Zapytaniu Ofertowym.  **Tryb oceny ofert i ogłoszenia wyników:**  Wyjaśnienia treści ofert i poprawianie oczywistych omyłek:  W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców uzupełnień (jeżeli nie naruszy to konkurencyjności) i wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.  Sprawdzanie wiarygodności ofert:  Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny oferty wiarygodności przedstawionych przez Wykonawców dokumentów, oświadczeń, wykazów, danych i informacji.  Ogłoszenie wyników postępowania:  Informacja o wynikach postępowania zostanie udostępniona w oddziale Zamawiającego – EUR Consulting Sp. z o.o. ul. 1 Maja 2, 82-300 Elbląg oraz na stronie internetowej www.eurconsulting.org.pl  Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanym zamówieniem, w tym dokumentów finansowych, na etapie realizacji zadania przez Wykonawcę oraz po jego zakończeniu, w zakresie jakim jest to niezbędne do prawidłowego funkcjonowania, rozliczania oraz kontroli Projektu. | |
| 1. **Inne elementy związane z realizacją zamówienia:** | | |
| 1. Składając ofertę, Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia Umowy lub wystawienia faktury na wykonanie usługi. 2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą wyłącznie w PLN. 3. Płatność za realizację usługi będzie dokonana po wykonaniu i odebraniu usługi. 4. Cena zaproponowana i ustalona w ofercie jest ceną niezmienną do zakończenia realizacji usługi, zgodnie z ustawą z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U.64.16.93 z późn. zm.) ten rodzaj wynagrodzenia określa art. 632. Wykonawca musi uwzględnić wszystkie podatki i inne koszty (w tym koszty związane z dostawą do siedziby Zamawiającego, dojazdem na miejsce szkolenia itp.), które będą opłacane przez Wykonawcę w ramach umowy. Powinny one być doliczone do ceny ostatecznej ustalonej przez Wykonawcę w ofercie. Należy przewidzieć cały przebieg usługi, a wszystkie utrudnienia wynikające z warunków realizacji Wykonawca winien uwzględnić w zaproponowanej cenie. | | |
| 1. **Termin i forma złożenia oferty:** | | |
| * + - 1. Wykonawca ma obowiązek dołączenia do oferty stanowiącej załącznik nr 1, 2,3 do niniejszego zapytania:       2. W ofercie należy podać:  1. kwotę jednostkową brutto za 1 godzinę przeprowadzonego szkolenia z uwzględnieniem wymogów określonych w zapytaniu ofertowym 2. wykaz Trenerów, zgodny z załączonym CV do niniejszej oferty. 3. wpis do RIS    * + 1. Wykonawca składa ofertę w formie pisemnej pod rygorem nieważności.        2. Złożona oferta powinna zostać sporządzona w języku polskim czytelną techniką. Wszystkie strony oferty powinny zostać trwale spięte, zaś oferta podpisana i parafowana przez Wykonawcę.        3. Oferty powinny zostać dostarczone osobiście, pocztą tradycyjną lub kurierem na adres biura :   EUR Consulting sp. z o.o., ul. 1 Maja 2, 82-300 Elbląg, sekretariat, w zaklejonej kopercie, z dopiskiem: szkolenie zawodowe „ barman – kelner ” w ramach projektu ***„Młodzieżowa ścieżka pracy”.*** Przy czym za datę dostarczenia dokumentu uważa się datę wpływu dokumentu do siedziby EUR Consulting sp. z o.o., oddział w Elblągu.  Do dnia 25.09.2018 r.  6. Koszty przygotowania oraz dostarczenia oferty ponosi Wykonawca.   1. Brak odpowiedzi na złożoną ofertę nie stanowi zawarcia umowy. 2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny. 3. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów. 4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcą, który złoży ważną najkorzystniejszą ofertę w przypadku, gdy cena tej oferty przekracza budżet projektu, którym dysponuje Zamawiający. W przypadku, gdy negocjacje nie przyniosą efektu, Zamawiający unieważni wybór wyłonionego Wykonawcy i będzie rozpatrywał oferty kolejnych Wykonawców znajdujących się na liście rankingowej. 5. W przypadku zajęcia takiego samego miejsca na liście rankingowej przez wskazanego Wykonawcy, decydować będzie korzystniejsza cena a następnie doświadczenie. 6. W sprawach związanych z zapytaniem ofertowym proszę kontaktować się z Zamawiającym.   Osoba do kontaktu:  Barbara Przybyła tel.790 490 897  e-mail: [elbla@eur.org.pl](mailto:elbla@eur.org.pl)  Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawiane w formie oryginałów lub poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem kopii.  Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu.  Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.  Wzory dokumentów dołączonych do niniejszego zapytania powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę i dołączone do oferty bądź też przygotowane przez Wykonawcę w formie zgodnej z niniejszym zapytaniem.  Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.  Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.  Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych. | | |
| 1. **Tryb postępowania:** | | |
| Postępowanie o udzielenie zamówienia w oparciu o zasadę konkurencyjności określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, Ministerstwa Infrastruktury i Rozwoju. Zamawiający nie jest zobowiązany do stosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. Nr 19, poz. 177 z późn. zm.). | | |
| 1. **Załączniki:** | | |
| 1. Formularz ofertowy 2. Oświadczenie Wykonawcy zamówienia 3. Opis przedmiotu zamówienia | | |

**Załącznik nr 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **FORMULARZ OFERTY** | |
| **DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr 09/2018/MS z dnia 17.09.2018 r.** | |
| **Nazwa/ imię i nazwisko Wykonawcy:** |  |
| **Adres:** |  |
| **Telefon kontaktowy:** |  |
| **Adres e-mail w sprawach związanych z postępowaniem:** |  |
| **Imię i nazwisko pracownika/ów bezpośrednio zaangażowanego/ych**  **do wykonania usługi.** |  |
| **Kalkulacja cenowa Wykonawcy dotycząca realizacji przedmiotu zamówienia:** | |
| **Wyszczególnienie** | **Kwota brutto**  **za 1 godzinę** |
| **Oferuję cenę za przeprowadzenie szkolenia zawodowego** |  |

**Załącznik nr 2**

**OŚWIADCZENIE Wykonawcy zamówienia**

**DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr 09/2018/MS**

**z dnia 17.09.2018 r.**

Ja , niżej podpisany/a:

…....................................................................................................................................

działając w imieniu i na rzecz:

……………………………………………………………………………………………………………………… (nazwa Wykonawcy)

oświadczam, że nie jestem powiązany/a z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

a. uczestnictwo w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

b. posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;

c. pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

d. pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Oświadczam, że:

* Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia tj. posiadam / dysponuję osobami z wykształceniem min. wyższym, które przeszkoliły min. 200 osób w branży zbieżnej , min. 2 lata doświadczenia zawodowego w prowadzeniu szkoleń zawodowych oraz min. 100 godzin zrealizowanych zajęć w podobnej grupie docelowej,
* Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

|  |  |
| --- | --- |
| Data i czytelny podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy |  |

**Załącznik nr 3**

**Opis przedmiotu zamówienia nr 09/2018/MS**

**z dnia 17.09.2018 r.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p. | Pozycja | Opis pozycji |
| 1 | Temat szkolenia | **Zajęcia teoretyczne ( 20 h ) i praktyczne (100 h ) dla 84 uczestników projektu - zakres tematyczny:** Program szkolenia pn. „Pomoc kuchenna” powinien zawierać co najmniej następujące tematy:  Obowiązki  pomocy kuchennej  Elementy etyki zawodowej  Podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy  Podstawy żywienia człowieka  Obróbka artykułów spożywczych  Przygotowywanie półproduktów  Przygotowywanie niektórych dań i potraw  Czynności porządkowe: utrzymywanie czystości naczyń, narzędzi oraz zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego, oraz pomieszczeń kuchennych i zaplecza gospodarczego  Kurs będzie realizowane na terenie woj. warmińsko – mazurskiego, w mieście Elbląg w dni robocze od poniedziałku do piątku i/lub w weekendy za zgodą Uczestników/czek. Godziny szkoleń będą dostosowane do potrzeb Uczestników/czek Harmonogram szkolenia będzie utworzony w uzgodnieniu z Zamawiającym.  Na każdym etapie realizacji zamówienia Oferent zobowiązany będzie do kontaktu z przedstawicielem Zamawiającego, informowania o bieżących działaniach i ewentualnych utrudnieniach w realizacji przedmiotu zamówienia. W trakcie realizacji zamówienia niezbędne dokumenty i informacje zostaną udostępnione Oferentowi z inicjatywy Zamawiającego lub na prośbę Oferenta.  Do obowiązków wykonawcy będzie należało również prowadzenie niezbędnej dokumentacji merytorycznej i organizacyjnej potwierdzającej uczestnictwo osób w szkoleniach, m.in. prowadzenie list obecności, dziennika zajęć.  W ramach umowy o przeprowadzenie szkolenia wykonawca zostanie również zobowiązany do:  - bieżącego informowania Zamawiającego o przypadkach nieobecności uczestników na szkoleniu.  - informowania, iż szkolenie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu społecznego.  Od Wykonawcy oczekuje się sprawnej i terminowej realizacji powierzonych zadań, oraz informowania o pojawiających się problemach i innych sytuacjach mających wpływ na realizację powierzonych zadań. |
| 3 | Liczba godzin: | wymiarze 20 spotkań x 6h = 120 godzin szkoleniowych dla 4-osobowej grupy |
| 4 | Miejsce realizacji | Szkolenie realizowane będzie na terenie województwa warmińsko mazurskiego, na terenie subregionu elbląskiego (powiaty: braniewski, działdowski, elbląski, iławski, nowomiejski, ostródzki i m. Elbląg), |
| 5 | Informacje dodatkowe | Ofertę mogą złożyć podmioty spełniające następujące warunki:   * Osoby fizyczne, osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, jednostki organizacyjne nie posiadające osobowości prawnej oraz osoby prawne, a także te podmioty działające wspólnie, które spełniają warunki określone w niniejszym zapytaniu, * Osoby nie będące osobowo lub kapitałowo powiązane z Zamawiającym. * Wymagania dotyczące wykształcenia i doświadczenia wykładowcy/trenera – Oświadczenie |
| 6 | Termin realizacji | **wrzesień 2018r. – październik 2018 r. konkretna data początkowa zostanie ustalona z Zamawiającym** |