



Projekt Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ZAPYTANIE OFERTOWE

na przygotowanie i przeprowadzenie szkolenia zawodowego pn.: "Warsztaty kulinarne - kurs gotowania i przyrządzania potraw"

Nr postępowania: 67/11/2013, data: 19.11.2013 r.

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Fundacja Aktywizacja
ul. Wiśniowa 40 b lok. 8
02-520 Warszawa
KRS 0000049694
NIP 527-13-11-973
Tel: 22 530 18 50
Fax: 22 530 18 58
www.aktywizacja.org.pl

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem Zapytania ofertowego jest przygotowanie i przeprowadzenie 60 godzin szkoleniowych przez wybranego/-ą trenera/-kę dla uczestników/-czek projektu z zakresu **gotowania i przyrządzania potraw**.
2. Szkolenie będzie trwało łącznie 60 godzin – 6 godzin dziennie przez 10 kolejnych dni roboczych (rozumianych jako dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).
3. Szkolenie powinno zostać przygotowane i przeprowadzone w terminie 09 - 20.12.2013r. Zawarcie umowy oznacza jednocześnie zawarcie umowy wykonawczej dla pierwszego szkolenia. Strony będą związane umową od dnia podpisania umowy cywilno-prawnej (umowa zlecenie), okresie realizacji projektu do 31.12.2014r.
4. Wykonawca ma możliwość przeprowadzenia większej liczby szkoleń, jednak jest to uzależnione od jakości i rzetelności wykonania usługi w ramach umowy, a także od zaistnienia potrzeby szkoleniowej po stronie beneficjentów projektu pn. „Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych”. Szkolenie będzie realizowane jako szkolenie zawodowe o nazwie **"Warsztaty kulinarne - kurs gotowania i przyrządzania potraw"**, którego zakres tematyczny musi być zgodny z „Programem ogólnym szkolenia zawodowego wewnętrznego” stanowiącym Załącznik nr. 6 do niniejszego Zapytania ofertowego.
5. Przedmiot zamówienia wykonywany będzie osobiście, bez możliwości zlecenia osobom trzecim.
6. Szkolenie będzie obejmowało od 8 do 12 uczestników/-czek.
7. Uczestnikami/-czkami szkolenia będą osoby niepełnosprawne, uczestnicy projektu pn. „Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Działanie 1.3. Ogólnopolskie programy integracji i aktywizacji zawodowej, Poddziałanie 1.3.6. Państwowy Fundusz Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych.
8. Strategicznym celem projektu jest aktywizacja zawodowa osób niepełnosprawnych poprzez doształcanie, podnoszenie kompetencji i kwalifikacji zawodowych.
9. Tryb udzielania zamówienia zgodny z Zasadą konkurencyjności określoną w Zasadach Finansowania PO KL. Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego zapytania jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

3. WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIENI (CPV)



80000000-4 Wsparcie edukacyjne i szkoleniowe na terenach wiejskich i małomiasteczkowych
80500000-9 Usługi szkoleniowe
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

4. ZADANIA PO STRONIE WYKONAWCY

Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Przygotowania i przekazania Zamawiającemu „Programu szczegółowego szkolenia” w terminie 4 dni roboczych od dnia wybrania Wykonawcy.
2. Przekazania Zamawiającemu „Programu szczegółowego szkolenia” wraz z materiałami szkoleniowymi na prawach licencji Creative commons.
3. Przygotowania „Programu szczegółowego szkolenia” na podstawie „Programu ogólnego szkolenia zawodowego wewnętrznego – **"Warsztaty kulinarne - kurs gotowania i przyrządzania potraw"** stanowiący Załącznik nr. 6 do Zapytania ofertowego.
4. Do korekty „Programu szczegółowego szkolenia” lub materiałów, o ile Zamawiający zgłosi Wykonawcy taką konieczność w terminie 2 dni roboczych.
5. Przygotowanie „Programu szczegółowego szkolenia” na podstawie wzoru przekazanego przez Zamawiającego.
6. Przekazanie Zamawiającemu starannie i poprawnie uzupełnionej oraz pełnej dokumentacji dotyczącej szkolenia obejmującej dokumenty powstałe w wyniku wykonania przez Wykonawcę obowiązków określonych w pkt. 2-7, co jest warunkiem wypłaty wynagrodzenia.
7. Przygotowania i przeprowadzenia badania potrzeb szkoleniowych uczestników/-czek szkolenia.
8. Przygotowania i przeprowadzenia szkolenia zawodowego **"Warsztaty kulinarne - kurs gotowania i przyrządzania potraw"**.
9. Przygotowania i przeprowadzenia końcowego sprawdzianu wiedzy uczestników/-czek szkolenia w postaci zadania kontrolnego wymagającego oceny.
10. Przygotowania i przeprowadzenia poprawy końcowego sprawdzianu wiedzy dla uczestników/-czek szkolenia, którzy/-re nie otrzymają zaliczenia w pierwszym terminie (poprawka powinna odbyć się w ciągu 30 dni od dnia zakończenia szkolenia).
11. Sporządzenia dla każdego/-ej uczestnika/-czki szkolenia indywidualnej opinii dotyczącej postępów bądź dalszych potrzeb edukacyjnych w zakresie szkolenia po zakończeniu szkolenia z zastosowaniem przekazanego przez Zamawiającego wzoru formularza.
12. Podpisanie Zaświadczeń o ukończeniu szkolenia.
13. Prowadzenia oraz starannego uzupełniania dokumentacji szkoleniowej dostarczonej przez Zamawiającego.
14. Terminowe rozliczenie się z przeprowadzonego szkolenia.
15. Współpracy z Zamawiającym (z osobami zaangażowanymi w realizację projektu).

5. ZADANIA PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający zobowiązuje się do:

1. Zapewnienia zaplecza szkoleniowego: sali wyposażonej w sprzęt niezbędny do przeprowadzenia szkolenia gastronomicznego, teoretycznego oraz praktycznego.
2. Zapewnienia innych istotnych dla prawidłowego przeprowadzenia szkolenia materiałów.

6. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin szkolenia: 09 – 20.12.2013 r.

Miejsce: teren województwa małopolskiego, gmina Klucze.



Projekt Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

7. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. posiadają wykształcenie kierunkowe
2. posiadają wiedzę i doświadczenie zawodowe w pracy na stanowisku kucharza/ szefa kuchni/ instruktora zawodu (min. 120 godzin udokumentowanego doświadczenia)
3. są osobami fizycznymi, osobami fizycznymi prowadzącymi jednoosobową działalność gospodarczą
4. nie pracują jednocześnie w instytucji uczestniczącej w realizacji PO KL na podstawie stosunku pracy, chyba że nie zachodzi konflikt interesów lub podwójne finansowanie, a jeżeli są zatrudnieni w innych projektach PO KL lub NSRO muszą podpisać oświadczenie o nie przekroczeniu 240h/mc
5. nie są powiązani kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym
 - a. mile widziane będzie doświadczenie w pracy z osobami niepełnosprawnym.

8. DOKUMENTY WYMAGANE W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW:

Dokumenty wymagane w celu potwierdzenia spełnienia warunków:

1. Wypełniony formularz oferty (Załącznik nr. 1)
2. Życiorys zawodowy z przebiegiem nauki, pracy zawodowej, informacji o odbytych szkoleniach, kursach, posiadanych umiejętnościach (Załącznik nr. 2)
3. Wykaz doświadczenia zawodowego z pracy na stanowisku kucharza/ szefa kuchni/ czeladnika (min. 120 godzin udokumentowanego doświadczenia (Załącznik nr. 3)
4. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym (Załącznik nr. 4)
5. Oświadczenie o braku jednoczesnego zatrudnienia w instytucji uczestniczącej w realizacji PO KL (Załącznik nr. 5).

9. WALUTA, W JAKIEJ BĘDĄ PROWADZONE ROZLICZENIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ ZAMÓWIENIA

Rozliczenia związane z realizacją zamówienia będą prowadzone w PLN.

10. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna mieć formę pisemną, być opatrzona pieczętą firmową (jeśli dotyczy), zawierać datę sporządzenia oraz obowiązkowo podpis i pieczętą imienną (jeśli dotyczy) osoby upoważnionej do reprezentacji Wykonawcy.
2. Składając ofertę, Wykonawca musi przedłożyć prawidłowo przygotowane i podpisane dokumenty opisane w punkcie 8.
3. Wszystkie składane przez Wykonawcę dokumenty powinny zostać złożone w formie oryginału bądź kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
4. Dokumenty złożone w języku obcym winny być dołączone i przetłumaczone na język polski oraz dodatkowo poświadczony za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
5. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
6. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty zostały kolejno ponumerowane.
7. Ofertę należy doręczyć w formie pisemnej, drogą pocztową lub osobiście do siedziby Zamawiającego.

11. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z POTENCJALNYMI WYKONAWCAMI

Osoba do kontaktu:

Ewelina Bialic

Fundacja Aktywizacja

Oddział Rzeszów

ul. Rejtana 10,

35-11- Rzeszów

Tel.: [17] 177421762

Kom.: 511 944 287

Mail: ewelina.bialic@idn.org.pl

12. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY



Uprzejmie prosimy o przesłanie pisemnie na adres:
Fundacja Aktywizacja
Oddział Rzeszów
ul. Rejtana 10,
35-11- Rzeszów
do 03.12.2013 .r do godziny 9:00. O przyjęciu oferty decyduje data dostarczenia.
Koperta powinna zawierać opis: „Oferta cenowa na trenera/-kę szkolenia **"Warsztaty kulinarne - kurs gotowania i przyrządzania potraw"** zapytanie ofertowe nr 67/11/2013 z dnia 19.11.2013”

13. KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający dokona oceny i wyboru ofert spośród Wykonawców spełniających warunki określone w punkcie 7 w oparciu o kryterium wyboru: **Cena na godzinę pracy [brutto]**¹.

14. SPOSÓB OBLICZENIA OFERTY

1. Wagi punktowe lub procentowe przypisane do poszczególnych kryteriów oceny ofert.
Cena brutto za godzinę pracy – waga 100%

2. Sposób przyznawania punktacji za spełnienie kryterium
Punkty za kryterium "cena" zostaną obliczone na podstawie wzoru:

$$\frac{\text{najniższa cena brutto analizowanych ofert za godzinę pracy}}{\text{cena brutto oferty badanej za godzinę pracy}} \times 100 = \text{liczba punktów}$$

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów.

Wyboru najkorzystniejszej oferty dokona komisja. Od dokonanego wyboru nie przewiduje się odwołań. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru. W ramach wyboru oferenta przewidziano prowadzenie negocjacji.

15. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

Zamawiający poinformuje drogą elektroniczną o wynikach postępowania każdego z Oferentów. Z wybranym Wykonawcą zostanie ustalony termin podpisania umowy.

16. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Termin związania ofertą to 30 dni kalendarzowych od dnia upływu terminu składania ofert.

17. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

18. FINANSOWANIE

¹ W przypadku osób nieposiadających przychodu w wysokości co najmniej najniższej krajowej (zg. z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 14 września 2012 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę w 2013 r. oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 11 września 2013 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę w 2014 r.) kwota brutto oznacza kwotę z pełnymi składkami społecznymi oraz ubezpieczeniem zdrowotnym.



Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach projektu pn. „Wsparcie środowiska osób niepełnosprawnych z terenów wiejskich i małomiasteczkowych”.

19. UWAGI KOŃCOWE

1. Z możliwości realizacji zamówienia będą wyłączone podmioty, które powiązane są z beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo.
2. Niniejsze ogłoszenie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych, a propozycje składane przez zainteresowane podmioty nie są ofertami w rozumieniu kodeksu cywilnego. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Fundacji Aktywizacja do zawarcia umowy. Fundacja Aktywizacja może odstąpić od podpisania umowy bez podania uzasadnienia swojej decyzji.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
4. W przypadku stwierdzenia w ofertach/ofercie oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych bądź innych oczywistych omyłek polegających na niezgodności ofert/oferty z przedmiotowym zapytaniem Zamawiający wezwie Wykonawców do sprostowania wyżej wymienionych omyłek w treści złożonych ofert.

20. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Do zapytania ofertowego dołączono:

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Życiorys zawodowy

Załącznik nr 3 – Wykaz doświadczenia zawodowego z prowadzenia szkoleń

Załącznik nr 4 – Oświadczenie o braku jednoczesnego zatrudnienia
w instytucji uczestniczącej w realizacji PO KL

Załącznik nr 5 – Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych

Załącznik nr 6 – Program ogólnej szkolenia **"Warsztaty kulinarne - kurs gotowania i przyrządzania potraw"**

Rzeszów, 19.11.2013 r.

Marcin Dziółko
Marcin Dziółko
Kierownik Centrum Edukacji
i Aktywizacji Zawodowej Osób
Niepełnosprawnych w Rzeszowie