



Szczecin, dnia 05.02.2019r.

(„część opisowa”)

Zapytanie ofertowe nr 3/W/2018

W związku z realizacją projektu „Wykwalifikowani!” realizowanego przez CentrEdu WIOLETTA CYWIŃSKA na podstawie Umowy nr RPZP.08.06.00-32-K024/18-00 zawartej z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Szczecinie w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego zapraszamy do składania ofert na wykonanie usługi wynajmu sal szkoleniowych.

ZAMAWIAJACY

CentrEdu Wioletta Cywińska
ul. Królowej Korony Polskiej 25; 70-486 Szczecin

I. FORMA UPUBLICZNIENIA

Zaproszenie do składania ofert dostępne jest na stronie: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
oraz: <https://centredu.pl/wykwalifikowani/>

II. SKRÓCONY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kompleksowego szkolenia dla 200 uczestników projektu w zawodach: Cukiernik, Kucharz, Krawiec, Technolog robót wykończeniowych. Ilość realizowanych szkoleń dla poszczególnych specjalności będzie zależna od liczby zrekrutowanych uczestników projektu, deklarujących udział w szkoleniach dla konkretnego zawodu. Miejsce realizacji szkoleń jest uzależnione od tego gdzie zostanie zrekrutowana grupa szkoleniowa. Wykonawca szkolenia będzie na bieżąco informowany o przebiegu procesu rekrutacji – celem sprawnego przygotowania się do realizacji szkolenia. Rekrutacja jest prowadzona na terenie całego województwa zachodniopomorskiego.

Przewidywany okres realizacji szkoleń: I - III 2019r. – z możliwością przedłużenia terminu szkoleń z uwagi na przedłużenie projektu. Szczegółowy harmonogram realizacji zajęć i miejsce zostanie określony przez Zamawiającego w porozumieniu z Wykonawcą.

III. KATEGORIA DOSTAWA/USŁUGI

Usługi

IV. NAZWA I KOD CPV

80400000-8 - usługi edukacyjne osób dorosłych i inne,

V. SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAMÓWIENIA

Zamawiający podzielił zamówienie na części i dopuszcza składanie ofert w odniesieniu do jednej, kilku lub wszystkich części przez jednego wykonawcę. Oferty mogą składać zarówno osoby fizyczne nieprowadzące działalności lub prowadzące działalność, jak również podmioty prowadzące działalność gospodarczą/osoba prawna/jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej uprawniona do wykonywania działalności określonej w przedmiocie zamówienia.

CZĘŚĆ NR 1

Zorganizowanie i przeprowadzenie kompleksowego szkolenia KUCHARZ

1.1. KUCHARZ

Cel szkolenia: Kurs ma na celu uzyskanie wiadomości teoretycznych i nabycie umiejętności praktycznych z zawodu KUCHARZA. Kurs przygotowuje do zdania egzaminu czeladniczego i uzyskania kwalifikacji w zawodzie KUCHARZA. Zakres szkolenia obejmuje 2 części:

1.1.1 Część teoretyczna w formie wykładów i ćwiczeń (56h) w zakresie:

- organizowanie stanowiska pracy do wykonania usługi;
- podstawowe przepisy prawa pracy;
- wyposażenie zakładów gastronomicznych (maszyny i urządzenia do obróbki mechanicznej żywności, urządzenia i aparaty do obróbki cieplnej żywności, urządzenia i maszyny do obróbki chłodniczej żywności, maszyny do sporządzania napojów, maszyny do mycia);
- podstawy żywienia człowieka (znaczenie i zakres wiedzy o żywieniu, składniki odżywcze i ich rola w żywieniu, gospodarka wodna i energetyczna organizmu, gospodarka energetyczna organizmu, przemiany składników w organizmie, normy żywienia i ich realizacja w praktyce);
- Kucharz (podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych, podstawowe przepisy i formy obowiązujące w gospodarce żywnościowej, charakterystyka procesów technologicznych, ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej, ocena towaroznawcza warzyw, owoców, ziemniaków



i grzybów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej;

- f) technologia z towaroznawstwem (materiałoznawstwem)-Kucharz -Podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych, podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej, charakterystyka procesów technologicznych, ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów, jaj oraz zastosowanie ich w produkcji gastronomicznej, technika sporządzania zup, ocena towaroznawcza mąki, kasz oraz ich zastosowanie w praktyce gastronomicznej;
- g) technologia z towaroznawstwem (materiałoznawstwem)-Kucharz -Podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych, podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej, charakterystyka procesów technologicznych;
- h) Charakterystyka ciast (kruchych, piernikowych, biszkoptowych, piaskowych, drożdżowych, francuskich);
- i) technologia z towaroznawstwem (materiałoznawstwem)- Kucharz -podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych, podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej, charakterystyka procesów technologicznych, ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, ryb i drobiu. Charakterystyka – budowa histologiczna, skład chemiczny, wartość odżywcza. Pojęcie dojrzewania mięsa, sposoby przechowywania i utrwalania mięsa. Zastosowanie w gastronomii; przygotowanie do egzaminu czeladniczego

1.1.2 Część praktyczna w formie wykładów i ćwiczeń (160h) w zakresie:

- a) bhp stanowiskowe;
- b) potrawy z mleka (zupy mleczne, napoje zimne i gorące);
- c) potrawy z warzyw i owoców – technika wykonania, sposób podania, dodatki (surówki, sałatki, potrawy z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych, grillowane);
- d) potrawy z jaj - technika wykonania, sposób podania, dodatki (potrawy z jaj gotowanych, smażonych, przekąski, zapiekanki);
- e) potrawy z mąki i kasz - technika wykonania, sposób podania, dodatki (ciasta zarabiane w naczyniu, kluski, pierogi, ziemniaczane i serowe);
- f) sporządzanie sosów zimnych i gorących, zastosowanie do potraw;
- g) sporządzanie potraw półmiesnych - technika wykonania, sposób podania, dodatki;
- h) sporządzanie zup - sposoby podawania, dobór dodatków;
- i) potrawy z mięsa - technika wykonania, sposób podania, dodatki (potrawy z mięsa: gotowane, smażone, duszone, pieczone, z masami mięsnej mielonej, zakąski z mięs surowych, gotowanych, pieczonych, dania garmazeryjne, potrawy mięsno-warzywne, półmiesne pieczone i zapiekane);
- j) potrawy z drobiu, dodatki, sporządzanie potraw z drobiu: pieczonego, gotowanego, duszonego, smażone, przekąski);
- k) potrawy z drobiu - technika wykonania, sposób podania, dodatki (sporządzanie potraw z drobiu: pieczonego, gotowanego, duszonego, smażone, przekąski);
- l) sporządzanie ciast: kruchych, piernikowych, biszkoptowych, piaskowych, drożdżowych, francuskich;
- m) potrawy z ryb - technika wykonania, sposób podania, dodatki (sporządzanie potraw z ryb smażonych, gotowanych, pieczonych, ryby w galarecie, po grecku);
- n) sporządzanie zakąsek zimnych i gorących, technika wykonania, sposób podania, dodatki;
- o) sporządzanie różnego rodzaju deserów - technika wykonania, sposób podania; napoje zimne i gorące - technika wykonania, sposób podania;

CZĘŚĆ NR 2

1.2 CUKIERNIK

Cel szkolenia:

Kurs ma na celu uzyskanie wiadomości teoretycznych i nabycie umiejętności praktycznych z zawodu

CUKIERNIKA. Kurs przygotowuje do zdania egzaminu czeladniczego i uzyskania kwalifikacji w zawodzie CUKIERNIKA.

Zakres szkolenia obejmuje 2 części:

1.2.1 Część teoretyczna w formie wykładów i ćwiczeń (56h) w zakresie:

- a) Podstawowe przepisy prawa pracy, bezpieczeństwo i higiena pracy, tj. techniczne warunki bhp (pomieszczenie pracy i organizacja stanowisk pracy, pomieszczenia: higieniczne, sanitarne i socjalne, transport ręczny i mechaniczny, magazynowanie i składowanie materiałów, urządzenia elektryczne, warunki bhp przy obsłudze maszyn i urządzeń, zagrożenia pożarowe, ochrona przeciwpożarowa, wypadki przy pracy i choroby zawodowe, zasady udzielania pierwszej pomocy,
- b) obowiązki zakładu pracy z zakresu bhp, obowiązki pracownika z zakresu bhp;
- c) Dobra Praktyka Higieniczna z elementami HACCP (min. sanitarne), tj. źródła zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych żywności: choroby przenoszone drogą pokarmową, zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym, Dobra Praktyka Produkcyjna, Dobra Praktyka Higieniczna, System HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa żywności;
- d) Rachunkowość zawodowa, tj. podstawowe pojęcia z arytmetyki, jednostki miar, działania arytmetyczne, procenty, Pojęcie i zasady kalkulacji, Pojęcie kosztów, Obliczenia;
- e) Rysunek zawodowy, tj. wiadomości wstępne, szkicowanie i pismo, zasady rzutowania, ogólne zasady



wykonywania przekrojów, uproszczenia rysunkowe, rysunki schematyczne;

- f) Podstawy żywienia człowieka, tj. znaczenie i zakres wiedzy o żywieniu,
- g) Technologia z towaroznawstwem (materiałoznawstwem)– cukierni, tj. Podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych, Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej, Charakterystyka procesów technologicznych, Ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych i ich zastosowanie w technologii cukierniczej, Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji cukierniczej, ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów oraz zastosowanie ich w produkcji cukierniczej, Ocena towaroznawcza jaj i wykorzystanie ich w produkcji cukierniczej, Ocena towaroznawcza mąki oraz jej zastosowanie w produkcji cukierniczej, Charakterystyka ciast(kruchych ,piernikowych biszkoptowych, piaskowych, drożdżowych, francuskich), Sposób sporządzania półproduktów i wyrobów gotowych z: ciasta parzonego i drożdżowego, ciasta kruchego i półkruchego, ciasta piernikowego, ciasta francuskiego i półfrancuskiego, ciasta biszkoptowego i biszkoptowo tłuszczowego, ciasta bezowego, mieszanki lodziarskiej, mas i kremów cukierniczych, pomad, polewy, lukrów, ponczów i wyrobów owocowych, kuwertury, Sposób przyrządzania: suchego pieczywa cukierniczego- herbatniki, wafle, precle, obwarzanki, pomadek mlecznych, karmelków, odlewów cukrowych, figurek marcepanowych, wyrobów z czekolady, Formowanie i wypiekanie lub smażenie wyrobów cukierniczych w zależności od rodzaju ciasta bądź masy, przekładanie i nadziewanie różnymi masami, wykańczanie glazurą, galaretką lub kuwerturą. Dekorowanie wyrobów cukierniczych, Pakowanie i konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych;
- h) Źródła zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych żywności, tj choroby przenoszone drogą pokarmową - zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym
- i) Wyposażenie zakładów gastronomicznych, tj. maszyny i urządzenia do obróbki mechanicznej żywności, urządzenia i aparaty do obróbki cieplnej żywności, urządzenia i maszyny do obróbki chłodniczej żywności, maszyny do sporządzania napojów, maszyny do mycia;
- f) Działalność gospodarcza, tj. -Planowanie i organizowanie działalności gospodarczej, prowadzenie działań marketingowych ,współpraca z dystrybutorami, hurtowniami, przygotowanie do egzaminu czeladniczego.

1.2.2 Część praktyczna w formie wykładów i ćwiczeń (160h) w zakresie:

- a) sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: ciasta parzonego i drożdżowego, ciasta kruchego i półkruchego, ciasta piernikowego, ciasta francuskiego i półfrancuskiego, ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego, ciasta bezowego, mieszanki lodziarskiej, mas i kremów cukierniczych, pomad, polewy, lukrów, ponczów i wyrobów owocowych, kuwertury;
- b) sporządzanie suchego pieczywa cukierniczego-herbatniki, wafle,precle,obwarzanki;
- c) formowanie i wypiekanie lub smażenie wyrobów cukierniczych w zależności od rodzaju ciasta bądź masy;
- d) przekładanie i nadziewanie różnymi masami, wykańczanie glazurą, galaretką lub kuwerturą;
- e) dekorowanie wyrobów cukierniczych;
- f) pakowanie i konfekcjonowanie wyr. cukierniczych.

CZĘŚĆ NR 3

1.3 KRAWIEC/KRAWCOWA

Cel szkolenia: Kurs ma na celu uzyskanie wiadomości teoretycznych i nabycie umiejętności praktycznych z zawodu Krawiec/Krawcowa. Kurs przygotowuje do zdania egzaminu czeladniczego i uzyskania kwalifikacji w zawodzie Krawiec/Krawcowa. Zakres szkolenia obejmuje 2 części:

1.3.1 Część teoretyczna w formie wykładów i ćwiczeń (56h) w zakresie:

- a) zasady bezpiecznego posługiwania się maszynami do szycia oraz innymi urządzeniami wykorzystywanymi w pracy szwaczki i krawcowej;
- b) podstawowe zasady ochrony środowiska;
- c) podstawy ochrony przeciwpożarowej;
- d) rachunkowość zawodową
- e) rodzaje tkanin, nici;
- f) jaka tkanina pasuje do poszczególnych części garderoby;
- g) łączenie tkanin;
- h) producenci tkanin;
- i) jak zamówić tkaninę;
- j) kosztorysowanie;
- k) surowce włókiennicze;
- l) materiały włókiennicze i dodatki krawieckie;
- m) obsługa maszyn do szycia
- n) rodzaje maszyn do szycia
- o) inne narzędzia używane w krawiectwie
- p) konserwacja i eksploatacja maszyn do szycia
- q) jak i gdzie kupić maszynę do szycia
- r) projektowanie ubrań – podstawy
- s) jak czytać wykroje
- t) zwiększanie i zmniejszanie rozmiarów



- u) rysunki wyrobów odzieżowych
- v) konstrukcja i modelowanie wyrobów odzieżowych
- w) rodzaje ściągów
- x) plisy, fałdy, zakładki
- y) technika szycia poszczególnych tkanin – dobór nici do tkanin
- z) wszywanie zamków, guzików, haftek i inne
- aa) zapoznanie z maszyną do szycia i jej funkcjami
- bb) wybór ściągów do szycia
- cc) rodzaje maszyn do szycia
- dd) dobór nici
- ee) konstrukcje odzieży
- ff) dobór tkanin i kolorystyki
- gg) tworzenie szkiców i nowych kolekcji
- hh) odszywanie
- ii) stosowanie zaszewek i cięć modelujących
- jj) formy odzieżowe
- kk) rodzaje cięć i zaszewek modelowych

1.3.2. Część praktyczna w formie wykładów i ćwiczeń (160h) w zakresie:

- a) obsługa maszyn do szycia
- b) krój
- c) czytanie wykrojów
- d) szycie poszczególnych części odzieży
- e) ścięgi
- f) wszywanie zamków, guzików, haftek

CZĘŚĆ NR 4

1.4 TECHNOLOG ROBÓT WYKOŃCZENIOWYCH W BUDOWNICTWIE

Cel szkolenia: Kurs ma na celu uzyskanie wiadomości teoretycznych i nabycie umiejętności praktycznych z zawodu **Technolog robót wykończeniowych w budownictwie**. Kurs przygotowuje do zdania egzaminu czeladniczego i uzyskania kwalifikacji w zawodzie **Technolog robót wykończeniowych w budownictwie**. Zakres szkolenia obejmuje 2 części:

1.4.1 Część teoretyczna w formie wykładów i ćwiczeń (56h) w zakresie:

- a) ogólne przepisy bhp, ppoż. i ochrony środowiska.
- b) zasady bezpiecznego używania maszyn i narzędzi
- c) zasady bhp w przewożeniu i składowaniu materiałów budowlanych, praca w grupie
- d) przepisy bhp na stanowisku pracy technologa robót wykończeniowych w budownictwie, odzież ochronna, udzielanie pierwszej pomocy
- e) rachunkowość zawodowa i przepisy prawa pracy
- f) tworzenie pomiarów i wyceny, koszty materiałów i robocizny,
- g) przedstawianie ofert zleceniodawcom,
- h) dobieranie narzędzi i sprzętu do zaplanowanych robót budowlanych,
- i) planowanie pracy –
- j) podstawowe narzędzia budowlane,
- k) maszyny do cięcia i szlifowania materiałów ceramicznych,
- l) elektronarzędzia stosowane na budowie,
- m) maszyny i urządzenia do mieszania zapraw i betonów,
- n) narzędzia i sprzęt tynkarski ,
- o) narzędzia stosowane przy wykonywaniu suchej zabudowy
- p) nowoczesne techniki stosowane w glazurnictwie i posadzkarstwie,
- q) przygotowanie podłoża,
- r) przygotowanie powierzchni pod malowanie,
- s) techniki malarskie, tapetowanie
- t) podkłady i warstwy izolacyjne podłóg,
- u) posadzki wylewne (jastrychy),
- v) posadzki i podłogi drewniane i drewnopochodne,
- w) posadzki z tworzyw sztucznych i wykładzin dywanowych,
- x) posadzki i okładziny z płytek ceramicznych
- y) tworzenie pomiarów i wyceny,
- z) koszty materiałów i robocizny,
- aa) przedstawianie ofert zleceniodawcom,
- bb) dobieranie narzędzi i sprzętu do zaplanowanych robót budowlanych,
- cc) planowanie pracy
- dd) podstawy dokumentacji budowlanej i oznaczenia graficzne stosowane na rysunkach budowlanych,



- ee) części składowe projektu budowlanego budynku mieszkalnego,
- ff) czytanie dokumentacji rysunkowej
- gg) dokumentacja techniczna
- hh) elementy dokumentacji technicznej,
- ii) tworzenie dokumentacji
- jj) zasady wiązania cegieł i innych materiałów murarskich,
- kk) ręczne i mechaniczne przygotowywanie zapraw,
- ll) sposoby murowania,
- mm) rodzaje murów,
- nn) elementy zbrojenia murów,
- oo) ściany nośne i ścianki działowe,
- pp) - rodzaje tynków,
- qq) wykonywanie tynków,
- rr) tynki zewnętrzne
- ss) stropy – murowanie na zaprawie cienkowarstwowej i w piance,
- tt) pustaki,
- uu) docieplanie ścian,
- vv) rodzaje tynków,
- ww) rodzaje murów,
- xx) rodzaje gruntów pod budowę,
- yy) rodzaje fundamentów
- zz) ceramika poryzowana – beton komórkowy,
- aaa) keramzytobeton,
- bbb) system styropianowo-betonowy (termomur),
- ccc) rusztowania do robót murarskich ,
- ddd) materiały niezbędne do wykonywania zapraw murarskich i betonów,
- eee) materiały ściernie,
- fff) materiały pełne i drążone,
- ggg) zaprawy budowlane,
- hhh) materiały do izolacji przeciwwilgociowych, termicznych i akustycznych,
- iii) materiały do robót glazurniczych oraz
- jjj) wykonywania zabudowań i sufitów podwieszanych

VI. OKRES REALIZACJI USŁUGI

Od dnia podpisania umowy do końca realizacji projektu – na dzień upublicznienia zapytania termin realizacji projektu 31.07.2019r. Zamawiający zastrzega, że termin realizacji zamówienia może ulec zmianie, w szczególności może zostać przedłużony, na co Wykonawca wyraża zgodę przystępując do postępowania.

VII. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Teren całego województwa zachodniopomorskiego – dokładne miejsce zostanie wskazane po zakończeniu rekrutacji, która będzie prowadzona w sposób ciągły. Wykonawca przystępując do postępowania, wyraża zgodę na realizowanie szkoleń zawodowych w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

VIII. OBOWIĄZKI WYKONAWCY

Obowiązki szczegółowe Wykonawcy i Zamawiającego zostaną określone w treści umowy zawartej z wybranym Wykonawcą:

IX. Szczegółowe warunki udziału w postępowaniu – w postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają łącznie następujące kryteria:

1) Posiadają uprawnienia / lub kwalifikacje do wykonywania określonej działalności lub czynności w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

- **Wykonawcy - Firmy** ubiegające się o realizację zamówienia posiadają uprawnienia do wykonywania działalności i czynności objętych przedmiotem zamówienia oraz dysponują kadrą posiadającą odpowiednie uprawnienia:

- Kadra trenerska pozostająca w dyspozycji musi posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz wykształcenie wyższe zawodowe lub certyfikaty/ zaświadczenia/inne umożliwiające przeprowadzenie danego rodzaju szkolenia zawodowego/kursu lub doświadczenie umożliwiające przeprowadzenie danego rodzaju szkoleń, przy czym doświadczenie zawodowe w danej dziedzinie nie powinno być krótsze niż 2 lata).

- W celu spełnienia tego warunku Wykonawca, w tabeli stanowiącej **Załącznik nr 2** musi wykazać, że dysponuje takimi osobami na dzień składania oferty. Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia **Załącznika nr 2** w sposób umożliwiający jednoznaczną ocenę spełnienia ww. warunków oraz zobowiązany jest dołączyć do oferty dokumenty jednoznacznie poświadczające spełnianie ww. warunków przez jego kadrę, w tym również referencje potwierdzające długość doświadczenia zawodowego. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć dokumenty trenerów potwierdzające pozostawanie osób wymienionych w **Załączniku nr 2** w dyspozycji Wykonawcy (kopie - umowy o pracę, zlecenie, oświadczenie o pozostawaniu do dyspozycji – **wzór załącznik nr 3**). Jeżeli oferent składa ofertę na kilka



części (różne szkolenia) musi do każdej z części wykazać co najmniej dwóch trenerów, jednakże nie więcej aniżeli czterech, którzy pozostają w jego dyspozycji. Wykonawca Firma – wskazujący w załączniku nr 2 trenerów zobowiązany jest załączyć CV każdego z nich - **Załącznik nr 4**

- **Wykonawcy – osoby fizyczne nie prowadzące działalności** – Oferent zobowiązany jest złożyć: CV - **Załącznik nr 4** wraz z potwierdzonymi za zgodność z oryginałem kopiami dokumentów potwierdzających świadczenie usług w określonym przedziale czasowym tj. protokoły i/lub referencje, i/lub świadectwa pracy (brane będą pod uwagę dokładne daty/terminy wskazane w wyżej wymienionych dokumentach).

2) Posiadają wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych – dotyczy tylko firm.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

W celu spełnienia tego warunku Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty kopię odpowiedniego dokumentu.

2) Nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między 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 a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Zamawiający załącza oświadczenie – **załącznik nr 5**

3) Nie należą do kategorii Wykonawców wykluczonych z postępowania, tj.:

- Wykonawców, którzy wyrządzili szkodę, nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie, jeżeli szkoda ta została stwierdzona prawomocnym orzeczeniem sądu wydanym w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania;
- Wykonawców w stosunku, do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli poprzez likwidację majątku upadłego;

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu oceny spełnienia tego warunku. Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku.

4) Nie należą do Wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków, gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

W celu spełnienia tego warunku Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć wraz z ofertą:

- a) Zaświadczenie, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – jeżeli na dzień składania oferty Wykonawca nie zdąży uzyskać niniejszego zaświadczenia, zobowiązany jest oświadczyć na piśmie i załączyć do oferty pismo, że nie zalega z opłacaniem podatków i oświadczyć w nim, że dostarczy zaświadczenie niezwłocznie, po jego otrzymaniu z właściwego urzędu.
- b) Zaświadczenie dotyczące niezalegania ze składkami w ZUS/lub KRUS potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – jeżeli na dzień składania oferty Wykonawca nie zdąży uzyskać niniejszego zaświadczenia, zobowiązany jest oświadczyć na piśmie i załączyć do oferty pismo, że nie zalega z opłacaniem podatków i oświadczyć w nim, że dostarczy zaświadczenie niezwłocznie, po jego otrzymaniu z właściwego urzędu.

X Udział podwykonawców:

Zamawiający nie wyklucza udziału Podwykonawców w realizacji zamówienia. Jednakże w sytuacji, gdy Oferent będzie podzlecał zadanie/zadania – osoby zaangażowane w realizację zadań muszą spełniać wszystkie wymagania stawiane w niniejszym zapytaniu. W związku, z czym zamawiający zastrzega sobie możliwość żądania dokumentów potwierdzających kwalifikacje zawodowe kadry, która będzie angażowana w realizację zadań.

XI Inne istotne warunki zamówienia:

- a) Wykonawca będzie zobowiązany do oznakowania wszystkich dokumentów, dotyczących zrealizowanej usługi, przekazywanych Zamawiającemu (rachunki/faktury, karty pracy), zgodnie z aktualnie obowiązującymi zasadami, które zostaną przekazane wykonawcy w dniu podpisania umowy na realizację zadania;
- b) Limit zaangażowania personelu projektu/osób zaangażowanych w realizację wszystkich projektów finansowanych z funduszy strukturalnych i EFS oraz działań finansowanych z innych źródeł, w tym ze środków własnych Zamawiającego i innych podmiotów nie może przekroczyć 276 godzin miesięcznie zgodnie z treścią obowiązujących Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020. Przed podpisaniem umowy



Wykonawca złoży stosowne oświadczenie w tym zakresie. Będzie też zobowiązany do jego aktualizacji podczas trwania umowy;

- c) Wykonawcą nie może być osobą zatrudniona w instytucji uczestniczącej w realizacji PO (rozumie się IZ PO lub instytucję, do której IZ PO delegowała zadania związane z zarządzaniem PO) na podstawie stosunku pracy chyba, że nie zachodzi konflikt interesów lub podwójne finansowanie (zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020);
- d) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby osób skierowanych na formy wsparcia wskazane w niniejszym zapytaniu ofertowym lub rezygnacji z realizacji zamówienia w przypadku gdy:
 - uczestnik przerwie udział w projekcie. Rozliczenie Wykonawcy będzie częściowe a wynagrodzenie wypłacane, w wysokości proporcjonalnej do ilości godzin przeprowadzonych z uczestnikiem w ramach szkolenia
 - gdy umowa z Instytucją Pośredniczącą zostanie rozwiązana.
- e) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania Zamawiającemu miesięcznych kart pracy z wykonywania powierzonych mu zadań oraz przedłożenia prawidłowo wypełnionych druków, potwierdzających realizację zajęć – dzienniki zajęć, w terminie do 10 dnia roboczego każdego miesiąca za miesiąc poprzedni lub w innym wskazanym przez Zamawiającego terminie;
- f) Zapłata wynagrodzenia za wykonywanie przedmiotu zamówienia następować będzie co miesiąc w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionego rachunku/faktury VAT, na podstawie przedstawionych przez Wykonawcę miesięcznych kart pracy z wykonywania powierzonych mu zadań i/lub dzienników zajęć potwierdzających wykonanie powierzonych zadań. Termin zapłaty może być wydłużony, w przypadku nie przedłożenia przez Wykonawcę prawidłowo wypełnionych dokumentów potwierdzających wykonanie zadań. Z tego tytułu nie należą się Wykonawcy żadne odsetki za zwłokę.;
- g) Zamawiający zastrzega, iż zaświadczenia o ukończeniu szkolenia wystawia Oferent, w przypadku gdy Oferentem jest osoba fizyczna zaświadczenia wystawia Beneficjent – Lider projektu posiadający wpis do RIS.

XII OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANE DOKUMENTY

1. Dopuszcza się składanie ofert w odniesieniu do jednej, kilku lub wszystkich części przez jednego Wykonawcę.
2. O realizację zamówienia mogą ubiegać się osoby fizyczne/podmioty prowadzące działalność gospodarczą/osoby prawne/jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, które posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia lub dysponują osobami spełniającymi wymagania określone w niniejszym zapytaniu,
3. Wykonawca – trener musi dysponować niezbędnym potencjałem osobowym do wykonania zamówienia posiadającym co najmniej dwuletnie doświadczenie zawodowe.
4. Wykonawca musi być podmiotem wpisanym do rejestru Instytucji szkoleniowych prowadzonym przez właściwy WUP – nie dotyczy osoby fizycznej.
5. Oferta powinna być czytelna i złożona w języku polskim.
6. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę.

XIII KRYTERIA OCENY OFERTY

Po spełnieniu przez oferentów wszystkich wskazanych wyżej kryteriów i warunków udziału w postępowaniu (w tym braku powiązań kapitałowych i osobowych), każda ważna oferta poddana zostanie ocenie punktowej. Zamawiający przy wyborze oferty będzie się kierować kryterium 80% cena, kryterium 20% doświadczenie:

1. Opis sposobu obliczania kryterium cena.

Cena powinna być podana w złotych wraz ze wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami.

Punkty przyznawane za kryterium cena będą liczone wg następującego wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_0) \times 80$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana danej ofercie,

C_{min} – najniższa cena spośród ważnych ofert,

C₀ – cena obliczona badanej oferty.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium cena wynosi 80. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2. Opis sposobu obliczania kryterium 20% doświadczenie .

Wykonawca wypełnia tabelę Załącznik nr 2 „Wykaz kadry trenerskiej pozostającej w dyspozycji”, którą dołącza do oferty.

Punkty przyznawane za kryterium 20% doświadczenie będą liczone wg następującego wzoru:

$$D1 = (D10 : D1_{\max}) \times 20$$

gdzie:



D1 – liczba punktów przyznana danej ofercie,

D10 – doświadczenie (liczba godzin szkoleniowych) obliczone badanej oferty,

W przypadku Wykonawców – Firm wskazujących D10 będzie sumą wszystkich ilości godzin doświadczenia zawodowego wskazanych odpowiednio przy wszystkich wskazanych w załączniku 2 trenerach podzielona przez ilość osób wskazanych w załączniku nr 2).

D1max – maksymalne doświadczenie (liczba godzin szkoleniowych) spośród ważnych ofert.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium doświadczenie wynosi 20. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Ważna oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów (suma kryteriów C + D1) uznana zostanie za najkorzystniejszą.

Jeżeli na poszczególne części lub jakąś część Wygra Osoba Fizyczna, Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru dwóch najlepszych ofert, z uwagi na Wykonalność zamówienia (jedna osoba nie będzie mogła prowadzić szkoleń w dwóch grupach).

XIV POZOSTAŁE POSTANOWIENIA

1. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych – na każdą część zamówienia
2. Oferta ze strony Wykonawcy musi spełniać wszystkie wymagania stawiane w zapytaniu ofertowym i być złożona na wzorze oferty dołączonym do niniejszego zapytania.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny.
4. Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.
5. 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.
6. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Oferenta. W przypadku rozbieżności, co do kwoty oferty, za cenę oferty Zamawiający przyjmuje kwotę wpisaną słownie.
7. Zamawiający informuje, iż w umowie o realizację zamówienia będą zapisy:
 - a) Zastrzegające o **10% kar umownych na rzecz Zamawiającego** na okoliczność niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę m.in. w następujących sytuacjach:
 1. Realizacji przez Wykonawcę umowy wbrew ustalonym harmonogramom;
 2. Nieprzedstawiania dokumentów realizacji umowy w terminach wskazanych w umowie;
 3. Przedkładania w toku realizacji umowy fałszywych oświadczeń lub podrobionych, przerobionych lub stwierdzających nieprawdę dokumentów lub też popełnienie oszustwa;
 4. Innych przypadków niewykonywania przez Wykonawcę umowy zgodnie z jej postanowieniami lub działań, lub zaniechań Wykonawcy uniemożliwiających Zamawiającemu prawidłowe realizowanie wsparcia.

XV. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Złożenie oferty polega na wypełnieniu „części ofertowej” oraz przesłaniu całego dokumentu (tj. „części opisowej” oraz „części ofertowej”) wraz z wszelkimi wymaganymi załącznikami w formie papierowej drogą pocztową/kurierską lub osobiście - do siedziby Zamawiającego – CentrEdu Wioletta Cywińska ul. Królowej Korony Polskiej 25, 70 – 486 Szczecin – biuro czynne: w godzinach 8.00-16.00. Kopertę należy opisać następująco:

Oferta na zorganizowanie i przeprowadzenie szkoleń zawodowych w zakresie: „Cukiernik, Kucharz, Krawiec, Technolog robót wykończeniowych” – projekt: „Wykwalifikowani!”

2. Na kopercie oprócz opisu jw. zaleca się umieścić nazwę i adres Wykonawcy.
3. Oferta musi być złożona do dnia 13.02.2019 r. do godziny 8.30. Decyduje godzina wpływu oferty. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Wszelkie wnioski oferentów o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego prosimy kierować na adres e-mail: biuro@centredu.pl lub telefonicznie do osoby wyznaczonej do kontaktu – Kamilla Buczkowska: tel. 664491531. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Wyjaśnienia Zamawiającego zostaną udzielone tylko i wyłącznie tą samą drogą elektroniczną, dodatkowo treść wniosku o wyjaśnienie oraz treść wyjaśnienia Zamawiającego zostaną zamieszczone na stronie projektu <https://centredu.pl/wykwalifikowani/>, jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w zdaniu pierwszym, lub dotyczy już udzielonych wyjaśnień. Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
5. Zamawiający nie odsyła nadesłanych ofert.



6. Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
7. Nieodłączny element dokumentu stanowi „część opisowa” oraz „część ofertowa”. W przypadku, gdy wraz z ofertą Wykonawca przedkłada Zamawiającemu kserokopie innych dokumentów, muszą być one poświadczone za zgodność z oryginałem.
8. Oferta musi być uzupełniona w języku polskim.
9. Zamawiający zabrania jakichkolwiek modyfikacji treści dokumentów, za wyjątkiem miejsc służących do wypełnienia oferty.
10. Oferta wymaga podpisu osób uprawnionych do reprezentowania podmiotu składającego zgodnie z wymaganiami ustawowymi. Jeśli ofertę podpisuje inna osoba, Wykonawca zobowiązany jest razem z ofertą przedłożyć stosowne pełnomocnictwo.
11. Jakiegokolwiek odstępstwo od wyżej opisanego sposobu przygotowania oferty jest równoznaczne z jej odrzuceniem, ze względu na niespełnienie kryteriów formalnych.
12. Wykonawca jest związany ofertą przez okres, co najmniej 30 dni od daty oferty.

XVI. Załączniki:

Następujące załączniki stanowią integralną część zapytania ofertowego:

Załącznik nr 1 – FORMULARZ OFERTY CENOWEJ

Załącznik nr 2 – Wykaz doświadczenia / dysponowanie kadrą zdolną do wykonania zamówienia

Załącznik nr 3 – oświadczenie o pozostaniu w dyspozycji

Załącznik nr 4 – Curriculum Vitae

Załącznik nr 5 – oświadczenie wykonawcy o braku powiązań