

Szczecin, dnia 20.06.2018r.

„część opisowa”

Zapytanie ofertowe nr 3/MAS/2018

Zaproszenie do składania ofert w ramach procedury zasady konkurencyjności na zorganizowanie i przeprowadzenie kompleksowego szkolenia dla 120 uczestników projektu w zawodach: kucharz, cukiernik, murarz, stolarz, w projekcie „Motywacja, aktywizacja, SUKCES!” realizowanego przez CentEdu WIOLETTA CYWIŃSKA oraz Instytut Rozwoju i Innowacji EURO – KONSULT Sp. z o. o. na podstawie Umowy nr RPZP.06.05.00-32-K109/17-00 zawartej z Województwem Zachodniopomorskim – Wojewódzkim Urzędem Pracy w Szczecinie w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

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: <http://centredu.pl/projekt-motywacja-aktywizacja-sukces/>

II. SKRÓCONY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kompleksowego szkolenia dla 120 uczestników projektu w zawodach: kucharz, cukiernik, murarz, stolarz. Ilość realizowanych szkoleń dla poszczególnych specjalności jest 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: II - IV kwartał 2018r. Szczegółowy harmonogram realizacji zajęć i miejsce zostanie określony przez Zamawiającego w porozumieniu z Wykonawcą. Wykonawca szkolenia wyraża zgodę na zmianę terminu szkolenia.

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 jak podmioty prowadzący 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 i uzyskania kwalifikacji w zawodzie KUCHARZA.

Zakres szkolenia obejmuje 2 części:

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

- a) organizowanie stanowiska pracy do wykonania usługi;
- b) podstawowe przepisy prawa pracy;
- c) 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);
- d) 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);
- e) 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 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;
- j) 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;

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, potraw 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 półmięsnych - 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 masy mięsnej mielonej, zakąski z mięs surowych, gotowanych, pieczonych, dania garmażeryjne, potrawy mięsno-warzywne, półmięsne pieczone i zapiekane);
- j) potrawy z mięsa - technika wykonania, sposób podania, dodatki (potrawy z mięsa: gotowane, smażone, duszone, pieczone, z masy mięsnej mielonej, zakąski z mięs surowych, gotowanych, pieczonych, dania garmażeryjne, potrawy mięsno-warzywne, półmięsne pieczone i zapiekane);
- k) potrawy z mięsa - technika wykonania, sposób podania, dodatki (potrawy z mięsa: gotowane, smażone, duszone, pieczone, z masy mięsnej mielonej, zakąski z mięs surowych, gotowanych, pieczonych, dania garmażeryjne, potrawy mięsno-warzywne, półmięsne pieczone i zapiekane);

- l) potrawy z drobiu, dodatki, sporządzanie potraw z drobiu: pieczonego, gotowanego, duszonego, smażone, przekąski);
- m) potrawy z drobiu - technika wykonania, sposób podania, dodatki (sporządzanie potraw z drobiu: pieczonego, gotowanego, duszonego, smażone, przekąski);
- n) sporządzanie ciast: kruchych, piernikowych, biszkoptowych, piaskowych, drożdżowych, francuskich;
- o) potrawy z ryb - technika wykonania , sposób podania, dodatki (sporządzanie potraw z ryb smażonych, gotowanych, pieczonych, ryby w galarecie, po grecku);
- p) potrawy z ryb - technika wykonania, sposób podania, dodatki (sporządzanie potraw z ryb smażonych, gotowanych, pieczonych, ryby w galarecie, po grecku);
- q) sporządzanie zakąsek zimnych i gorących , technika wykonania, sposób podania, dodatki;
- r) sporządzanie różnego rodzaju deserów - technika wykonania, sposób podania;
- s) napoje zimne i gorące - technika wykonania, sposób podania;
- t)

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 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;
- j) Działalność gospodarcza, tj. -Planowanie i organizowanie działalności gospodarczej, prowadzenie działań marketingowych ,współpraca z dystrybutorami, hurtowniami
- k) 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



biskoptowego i biskoptowo-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 Murarz

Cel szkolenia:

Kurs ma na celu uzyskanie wiadomości teoretycznych i nabycie umiejętności praktycznych z zawodu Murarza. Kurs przygotowuje do zdania egzaminu i uzyskania kwalifikacji w zawodzie Murarza.

Zakres szkolenia obejmuje 2 części:

1.3.1 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 przewozie i składowaniu materiałów budowlanych,
- d) praca w grupie,
- e) przepisy bhp na stanowisku pracy murarza i tynkarza,
- f) odzież ochronna
- g) udzielanie pierwszej pomocy
- h) ustroje nośne
- i) elementy nienośne budynku
- j) tworzenie pomiarów i wyceny,
- k) koszty materiałów i robocizny,
- l) przedstawianie ofert zleceniodawcom,
- m) dobieranie narzędzi i sprzętu do zaplanowanych robót murarskich,
- n) planowanie pracy;
- o) podstawy dokumentacji budowlanej i oznaczenia graficzne stosowane na rysunkach budowlanych
- p) części składowe projektu budowlanego budynku mieszkalnego
- q) czytanie dokumentacji rysunkowej
- r) rysunki konstrukcji murowych



- s) rusztowania do robót murarskich
- t) materiały niezbędne do wykonywania zapraw murarskich i betonów,
- u) materiały ściernie,
- v) materiały pełne i drążone,
- w) zaprawy budowlane
- x) materiały do izolacji przeciwwilgociowych, termicznych i akustycznych
- y) docieplanie ścian
- a) rodzaje tynków
- b) rodzaje murów¹⁾
- c) rodzaje gruntów pod budowę
- d) rodzaje fundamentów
- e) zasady wiązania cegieł i innych materiałów murarskich,
 - a. ręczne i mechaniczne przygotowywanie zapraw,
 - b. sposoby murowania,
 - c. rodzaje murów,
 - d. elementy zbrojenia murów,
 - e. ściany nośne i ścianki działowe
- f. stropy – murowani na zaprawie cienkowarstwowej i w pince, pustaki akustyczne i pustaki ścienne drążone z wypełnieniem
- g. stropy nowej generacji – strop belkowo-pustakowy, belkowo-łupinowy, gęsto żebrowy i prefabrykowany
- h. podstawowe narzędzia murarza
- i. maszyny do cięcia i szlifowania materiałów ceramicznych
- j. elektronarzędzia stosowane na budowie
- k. maszyny i urządzenia do mieszania zapraw i betonów
- l. narzędzia i sprzęt tynkarski

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

- a) murarstwo – stawianie rusztowań, rodzaje murów, murowanie ścian, rodzaje narzędzi i materiałów niezbędnych do podjęcia prac murarskich, zasady zbrojenia, rozpoznawanie i przygotowywanie podłoża, przygotowywanie zapraw i betonów, zasady deskowania, zbrojenia, destylowania nadproży i stropów murarskich, fundamenty, stawianie ścian nośnych i ścianek działowych, wykonywanie ścian z otworami okiennymi i drzwiowymi, gzymsy, wykonywanie sklepień, nadproży i stropów, osadzanie stolarki i ślusarki budowlanej, spoinowanie ścian, rozbiórka konstrukcji murowych, wykonywanie murów,



CZĘŚĆ NR 4

1.4 Stolarz

Cel szkolenia: Kurs ma na celu uzyskanie wiadomości teoretycznych i nabycie umiejętności praktycznych z zawodu Stolarza. Kurs przygotowuje do zdania egzaminu i uzyskania kwalifikacji w zawodzie Stolarza.

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 przewozie i składowaniu materiałów budowlanych,
- d. praca w grupie,
- e. przepisy bhp na stanowisku pracy stolarza,
- f. odzież ochronna
- g. elementy dokumentacji technicznej,
- h. tworzenie dokumentacji;
- i. tworzenie pomiarów i wyceny,
- j. koszty materiałów i robocizny,
- k. przedstawianie ofert zleciennodawcom,
- l. dobieranie narzędzi i sprzętu do zaplanowanych robót stolarskich,
- m. planowanie pracy,
- n. czytanie rysunków technicznych w zakresie robót stolarskich,
- o. składanie mebli
- p. rodzaje materiałów stolarskich,
- q. rodzaje drewna,
- r. wykończenia,
- s. sposoby montażu elementów drewnianych
- t. rozróżnianie gatunków drewna i ich zastosowanie
- u. barwa drewna (dobieranie farb, malowanie oraz bejcowanie drewna)
- v. tworzywa drzewne (sklejki, płyty stolarskie, płyty pilśniowe, paździerzowe i wiórowe)
- w. zalety i wady drewna
- x. nowoczesne technologie wykorzystywane przy pracach stolarskich
- y. techniki obróbki drewna (frezowanie, szlifowanie, heblowanie)
- z. rodzaje połączeń stolarskich
- aa. sposoby barwienia drewna
- bb. metody suszenia drewna



- cc. kryteria podziału mebli
- dd. narzędzia i maszyny ręczne i mechaniczne używane przy składaniu mebli,
- ee. metody usuwania starej powierzchni (mechaniczna, chemiczna),
- ff. stosowane środki do renowacji,
- gg. stosowane farby, bejce, lakiery i woski,
- hh. nakładanie nowej powierzchni
- ii. przygotowywanie projektów zabudów i mebli
- jj. produkcja mebli z płyt

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

- a) przygotowywanie rysunków, zabudowy, przygotowywanie desek i płyt, projektowanie mebli obsługa urządzeń i maszyn stosowanych w stolarstwie, montaż zestawów meblowych

VI. OKRES REALIZACJI USŁUGI

Od dnia podpisania umowy do końca 2018r. 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 - wskazane po zakończeniu rekrutacji do konkretnego szkolenia, na co Wykonawca wyraża zgodę przystępując do postępowania.

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) Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia.**

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Wykonawcy ubiegający się o realizację zamówienia posiadają uprawnienia do wykonywania działalności i czynności objętych przedmiotem zamówienia:

- Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz zapewniają wykwalifikowaną kadrę trenerów (osoba prowadząca szkolenie musi posiadać wykształcenie wyższe zawodowe lub certyfikaty/ zaświadczenia/inne umożliwiające przeprowadzenie danego rodzaju szkolenia zawodowego/kursu lub doświadczenie

umożliwiający przeprowadzenie danego rodzaju szkoleń, przy czym doświadczenie zawodowe w danej dziedzinie nie powinno być krótsze niż 2 lata).

- Wymagane jest doświadczenie Wykonawcy prowadzeniu zajęć dla osób bezrobotnych/i lub biernych zawodowo wyrażone w przeprowadzeniu przez kadrę Wykonawcy zajęć w łącznym wymiarze min. 600 godzin w ciągu ostatnich 3 lat – *dotyczy każdego zawodu*.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

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 liczbę godzin przeprowadzonych zajęć. Wykonawca dodatkowo zobowiązany jest dołączyć dokumenty potwierdzające pozostawanie osób wymienionych w Załączniku nr 3 do dyspozycji Wykonawcy (kopie - umowy o pracę, zlecenie, oświadczenie o pozostawianiu do dyspozycji) – **Załącznik nr 3**.

2) Wykonawca każdego ze szkoleń - bez względu czy realizuje 1 (jedno szkolenie) czy więcej jest zobligowany do zrealizowania wskaźnika dotyczącego nabycia kwalifikacji przez uczestników projektu tj. „Liczba osób, które uzyskały kwalifikacje po opuszczeniu programu” na poziomie 80% wszystkich uczestników szkolenia.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

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

3) Posiadają wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych. – nie dotyczy osób fizycznych

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

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

3) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, tj.:

a) Posiadają obroty za ostatni zamknięty rok obrotowy minimum w wysokości 250 tys. złotych, a w przypadku podmiotów działających krócej – za cały okres działalności (nie dotyczy osób fizycznych)

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

W celu spełnienia tego warunku Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć wraz z ofertą dokumenty potwierdzające posiadanie obrotów za ostatni zamknięty rok obrotowy w wysokości minimum 250 tys. złotych, a w przypadku podmiotów działających krócej – za cały okres działalności (np. bilans) oraz

b) Zapewnią w dniu podpisania umowy ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na czas realizacji całości zamówienia, na kwotę nie mniejszą niż 250 tys. złotych.
(nie dotyczy osób fizycznych)

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie wyraża zgodę na spełnienie tego warunku. Wykonawca w dniu podpisania umowy przedkłada dowód opłaconego ubezpieczenia OC w zakresie prowadzonej działalności na czas realizacji zamówienia.

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

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

- a) 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;
- b) 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.



6) 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 – Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zaświadczenia z właściwego Urzędu skarbowego w terminie wskazanym przez zamawiającego w przypadku wyboru jego oferty.
- 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 – Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zaświadczenia z właściwego Urzędu skarbowego w terminie wskazanym przez zamawiającego w przypadku wyboru jego oferty.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku i zobowiązuje się w przypadku wyboru jego oferty do dostarczenia niezwłocznie odpowiednich zaświadczeń z ZUS i US.

6) Osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo:

- o którym mowa w art. 165a, art. 181-188, art. 189a, art. 218-221, art. 228-230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270-309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. Kodeks karny (Dz. U. poz. 553, z późn. zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176),
- o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r.-Kodeks karny,
- skarbowe,
- o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku i zobowiązuje się w przypadku wyboru do dostarczenia informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt. 4 -8 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych niezwłocznie po podpisaniu umowy.

- 7) 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;(NIE DOTYCZY OSÓB FIZYCZNYCH)**

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

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

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 osoba 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;
- 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.

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 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.
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 .

Wymagane jest doświadczenie Wykonawcy wyrażone w przeprowadzeniu przez kadrę Wykonawcy zajęć w łącznym wymiarze min. 600 godzin w ciągu ostatnich 3 lat, a jeżeli okres działalności jest krótszy – w tym okresie.

Wykonawca wypełnia tabelę Załącznik nr 2 „Wykaz - doświadczenie wykonawcy”, którą dołącza do oferty. Maksymalne oceniane przez Zamawiającego łączne doświadczenie w realizacji usług wynosi 600 godzin dla każdego z zawodów. Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia Załącznika nr 2 w sposób umożliwiający jednoznaczną ocenę spełnienia ww. warunków.

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,

D1_{max} – 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.

XIV. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA

1. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych – na każdą z części zamówienia
2. Oferta ze strony Wykonawcy musi spełniać wszystkie wymogi 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 celu zabezpieczenia prawidłowego wykonania umowy, Wykonawca w dniu podpisania umowy zobowiązany będzie do **wystawienia na rzecz Zamawiającego weksla in blanco¹**, który to weksel Zamawiający będzie miał prawo uzupełnić według swojego uznania na sumę odpowiadającą kwocie całkowitego zadłużenia Wykonawcy wraz z odsetkami i wszelkimi opłatami związanymi z dochodzeniem należności. Zamawiający będzie miał prawo uzupełnić weksel wszelkimi klauzulami wekslowymi przewidzianymi przez prawo wekslowe. Zwrot dokumentów zabezpieczenia prawidłowego wykonania umowy nastąpi na pisemny wniosek Wykonawcy **tylko i wyłącznie w przypadku łącznego** spełnienia następujących przesłanek:
 - 1) Prawidłowego wykonania umowy potwierdzonego protokołami odbioru oraz
 - 2) Potwierdzeniu przez właściwy podmiot/organ kontroli pełnej kwalifikowalności wydatków poniesionych przez Zamawiającego w związku z realizacją umowy przez Wykonawcę.
8. Zamawiający informuje, iż w umowie o realizację zamówienia będą zapisy:
 - a) Zastrzegające do **100% kar umownych na rzecz Zamawiającego** na okoliczność niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę m.in. w następujących sytuacjach:
 1. Nieosiągnięcia przez Wykonawcę wskaźników realizacji umowy wskazanych przez Zamawiającego w umowie;
 2. Realizacji przez Wykonawcę umowy wbrew ustalonym harmonogramom;
 3. Nieprzedstawiania dokumentów realizacji umowy w terminach wskazanych w umowie;
 4. Przedkładania w toku realizacji umowy fałszywych oświadczeń lub podrobionych, przerobionych lub stwierdzających nieprawdę dokumentów lub też popełnienie oszustwa;
 5. Innych przypadków niewykonywania przez Wykonawcę umowy zgodnie z jej postanowieniami lub działań, lub zaniechań Wykonawcy uniemożliwiających Zamawiającemu prawidłowe realizowanie wsparcia.

¹ Weksel jest papierem wartościowym na mocy, którego osoba posiadająca prawa do weksla (w tym wypadku Zamawiający) może domagać się od dłużnika (w tym wypadku Wykonawcy) zapłaty sumy określonej w wekslu, a w razie jej nieuzyskania w sposób prosty i szybki, dochodzić jej na drodze sądowej a potem egzekucyjnej. Osoba, która podpisała weksel jest zobowiązana do bezwarunkowej zapłaty kwoty oznaczonej na wekslu we wskazanym tam terminie i miejscu. Zobowiązanie wekslowe, co do zasady jest zobowiązaniem abstrakcyjnym, co oznacza, że jest niezależne od czynności prawnej, która stanowiła podstawę dla wystawienia weksla. Jeżeli więc okaże się, że umowa o świadczenie usług z jakich przyczyn jest nieważna, nie oznacza to jeszcze, że nieważne musi być również zobowiązanie wekslowe. Weksel in blanco wystawiany jest, gdy strony zawierając pomiędzy sobą umowę, pragną zabezpieczyć ewentualne roszczenia mogące z niej wyniknąć, ale nie są w stanie z góry oznaczyć ani ostatecznych wysokości tych roszczeń, ani terminu płatności.



6. Rozszerzające odpowiedzialność Wykonawcy na okoliczności, za które na mocy ustawy odpowiedzialności nie ponosi (art. 473 § 1 kc);
7. Zastrzegające Zamawiającemu możliwość potrącania naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy;
8. Zastrzegające Zamawiającemu możliwość dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych, na zasadach ogólnych;
9. O przeniesieniu pełni autorskich praw majątkowych do wszelkich materiałów wytworzonych i wykorzystanych podczas realizacji umowy. Wykonawcy nie będzie przysługiwać dodatkowe wynagrodzenie z tego tytułu.
10. Zamawiający informuje, że Wykonawca będący osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą, bądź wspólnikiem spółki cywilnej zobowiązany będzie do dostarczenia najpóźniej w dniu podpisania umowy:
 - oświadczenia współmałżonka wyrażającego zgodę na zaciągnięcie zobowiązania lub dokument potwierdzający rozdzielenie majątkową – jeżeli Wykonawca pozostaje w związku małżeńskim
 - lub oświadczenie o niepozostawaniu w związku małżeńskim.
11. Zamawiający informuje, że z tytułu realizacji zamówienia publicznego przez Wykonawcę, Zamawiający ponosi pełną odpowiedzialność finansową, która przekracza określone w umowie łączącej strony wynagrodzenie Wykonawcy. Wynika to z zapisów umowy o dofinansowanie Projektu oraz odpowiednich reguł i wytycznych, przepisów prawa unijnego i prawa krajowego oraz właściwych wytycznych i interpretacji związanych z realizacją Projektu. Z uwagi na powyższe Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż Zamawiający określił sposób zabezpieczenia prawidłowej realizacji umowy przez Wykonawcę w ww. sposób.
12. Zamawiający informuje, iż w umowie o realizację zamówienia znajdują się zapisy przewidujące możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień umowy w zakresie:
13. Terminu realizacji umowy;
14. Harmonogramu realizacji umowy;
15. Ostatecznej liczby Uczestników Projektu w ramach umowy;
16. Zasad płatności (Zamawiający informuje, że termin płatności wynagrodzenia Wykonawcy uzależniony jest od terminu wpłynięcia na konto Zamawiającego środków przeznaczonych na pokrycie wydatków związanych realizacją zadania na etapie, w którym uczestniczył w nim Wykonawca i może ulegać opóźnieniom).



XIV. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

Złożenie oferty polega na wypełnieniu „części ofertowej” oraz przesłaniu całego dokumentu (tj. „części opisowej” oraz „części ofertowej”) wraz z wszelkimi wymaganymi załącznikami w formie elektronicznej na adres e-mail: biuro@centredu.pl, drogą pocztową (liczy się data nadania – list polecony, priorytet) lub osobiście - do siedziby Zamawiającego – CentrEdu Wioletta Cywińska ul. Królowej Korony Polskiej 25, 70 – 486 Szczecin. W przypadku oferty pisemnej, ofertę wraz z pozostałymi dokumentami należy złożyć w nieprzezroczystej, zabezpieczonej przed otwarciem kopercie. Kopertę należy opisać następująco: **Oferta na zorganizowanie i przeprowadzenie kompleksowego szkolenia w zakresie "CUKIERNIK" lub/i "KUCHARZ" lub/i „Murarz” lub/i „Stolarz” – projekt Motywacja, aktywizacja, SUKCES!**

Na kopercie oprócz opisu jw. zaleca się umieścić nazwę i adres Wykonawcy.

4. W przypadku ofert składanych w wersji elektronicznej:

- a) Zamawiający akceptuje wyłącznie pliki z rozszerzeniem .pdf, .doc, .docx, .odt.
- b) Zaleca się aby każdy załącznik wielostronicowy był zapisany w jednym pliku,
- c) Zaleca się aby każdy załączony plik miał nadaną inną nazwę własną.

W przypadku problemów technicznych związanych z otwarciem lub wydrukiem e-maila, spowodowanych niezastosowaniem się do zaleceń z punktów b), c) konsekwencje powyższego obciążają Wykonawcę, który oświadcza, iż nie będzie z tego tytułu wysuwał roszczeń względem Zamawiającego.

5. Oferta musi być złożona do dnia **27.06.2018 r. do godziny 16:00:00**. Decyduje godzina wpływu oferty. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

6. Wszelkie wnioski oferentów o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego prosimy kierować na wskazany adres e-mail lub telefonicznie do osoby wyznaczonej do kontaktu. 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 <http://centredu.pl/projekt-motywacja-aktywizacja-sukces/>, 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.

7. Zamawiający nie odsyła nadesłanych ofert.

8. Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę.

9. 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.

10. Oferta musi być uzupełniona w języku polskim.
11. Zamawiający zabrania jakichkolwiek modyfikacji treści dokumentów, za wyjątkiem miejsc służących do wypełnienia oferty.
12. 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.
13. Jakiegokolwiek odstępstwo od wyżej opisanego sposobu przygotowania oferty jest równoznaczne z jej odrzuceniem, ze względu na niespełnienie kryteriów formalnych.
14. Wykonawca jest związany ofertą przez okres, co najmniej 30 dni od daty oferty.

XV. WYBÓR OFERTY

Oferent, który w ofercie przedstawi najniższą cenę zostanie zaproszony przez Zamawiającego do podpisania umowy na realizację usługi.

XVI. Załączniki:

Następujące załączniki stanowią integralną część zapytania ofertowego:

- a. Załącznik 1 – Formularz ofertowy
- b. Załącznik 2 – Wykaz - doświadczenie Wykonawcy
- c. Załącznik nr 3 – Wykaz – dysponowanie personelem zdolnym do wykonania zamówienia