



Zgierz, dn. 17.12.2013r.

Zapytanie ofertowe na prowadzenie warsztatów zawodowych

W związku z realizacją, dla Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, projektu pn. „**Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów**”, realizowanego w ramach Priorytetu IX „Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach”, Działania 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego z Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Zamawiający (Wnioskodawca) zaprasza do składania ofert na zrealizowanie niżej wymienionych usług.

1. Beneficjent (Zamawiający):

Doradztwo Unijne Zbigniew Banasiak
ul. Boya – Żeleńskiego 43a/7
95 – 100 Zgierz
Biuro projektu: ul. 3-go maja 5a, lok. nr 10
95 – 100 Zgierz

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zapytania ofertowego jest prowadzenie zajęć z zakresu: kelnerstwa i nowoczesnych technik gastronomicznych, w ramach projektu „Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów”.

Miejsce realizacji warsztatów: Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88.

Zajęcia winny być prowadzone na podstawie opracowanych programów zajęć dostosowanych do potrzeb pracodawców z branży hotelowo-gastronomicznej w zakresie: Kelnerstwa i nowoczesnych technik gastronomicznych.

Przedmiot zamówienia określony we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV) w kategoriach: 80000000-4, 80200000-6, 80210000-9, 80212000-3

Zajęcia skierowane są do 160 uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi (4gr.10os/edycje*4 edycje).

Każdy z warsztatów obejmuje 60 godzin zajęć na grupę*4edycje.



Projekt nr WND-POKL.09.02.00-10-012/13, pn. "Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów", współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Harmonogram realizacji zajęć:

— z Kelnerstwa:

I edycja – I 2014r. – V 2014r. – 120h/2gr. – 60h zajęć/grupę x 2 grupy (5osób/gr.),

II edycja – II 2014r. – VI 2014r. – 120h/2gr. – 60h zajęć/grupę x 2 grupy (5osób/gr.),

III edycja – IX 2014r. – I 2015r. – 120h/2gr. – 60h zajęć/grupę x 2 grupy (5osób/gr.),

IV edycja – II 2015r. – VI 2015r. – 120h/2gr. – 60h zajęć/grupę x 2 grupy (5osób/gr.).

— z Nowoczesnych technik gastronomicznych:

I edycja – I 2014r. – V 2014r. – 120h/2gr. – 60h zajęć/grupę x 2 grupy (5osób/gr.),

II edycja – II 2014r. – VI 2014r. – 120h/2gr. – 60h zajęć/grupę x 2 grupy (5osób/gr.),

III edycja – IX 2014r. – I 2015r. – 120h/2gr. – 60h zajęć/grupę x 2 grupy (5osób/gr.),

IV edycja – II 2015r. – VI 2015r. – 120h/2gr. – 60h zajęć/grupę x 2 grupy (5osób/gr.).

Zakres wykonywanych zadań w projekcie:

- a) prowadzenie zajęć z Kelnerstwa/ Nowoczesnych Technik Gastronomicznych zgodnie z harmonogramem oraz na podstawie opracowanego programu zajęć dostosowanego do potrzeb pracodawców z branży hotelowo-gastronomicznej, dla 80 uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi w ramach każdego z modułów, w tym m.in.:

- prowadzenie dziennika zajęć,
- przygotowanie raz na kwartał, sprawozdań z realizacji zajęć,
- przygotowanie i prowadzenie list obecności na zajęciach,
- przygotowanie sprawozdań ewaluacyjnych po każdej edycji zajęć.

3. Istotne warunki zamówienia:

Cena określona w ofercie powinna zawierać wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

Rozliczenie następować będzie przelewem na wskazane konto bankowe w terminie 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionego rachunku zaakceptowanego przez Zleceniodawcę.

4. Dzielenie zamówienia:

Dopuszcza się dzielenie zamówienia pomiędzy różnych wykonawców.



Projekt nr WND-POKL.09.02.00-10-012/13, pn. "Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów", współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

5. Forma zatrudnienia:

Zatrudnienie w oparciu o umowę cywilno-prawną.

6. Wymagania niezbędne:

W przypadku zajęć z Kelnerstwa:

- posiadanie wykształcenia wyższego kierunkowego w zakresie gastronomii;
- posiadanie zaświadczenia i/lub certyfikatu ukończenia specjalistycznych kursów z zakresu kelnerstwa, miksologii i/lub barmaństwa;
- posiadanie minimum 5-letniego stażu pracy w gastronomii lub 3-letniego stażu pracy w zakresie prowadzenia szkoleń z kelnerstwa i barmaństwa;
- posiadanie niezbędnej wiedzy i umiejętności do wykonywania zadań określonych w niniejszym zapytaniu.

W przypadku zajęć z Nowoczesnych Technik Gastronomicznych:

- posiadanie wykształcenia wyższego kierunkowego w zakresie gastronomii lub posiadanie kwalifikacji potwierdzonych certyfikatami, zaświadczeniami ukończenia specjalistycznych kursów z zakresu nowoczesnych technik gastronomicznych;
- posiadaniem minimum 5-letniego stażu pracy w gastronomii w kraju i za granicą lub 3-letniego stażu pracy w zakresie prowadzenia szkoleń w zakresie gastronomii;
- posiadanie niezbędnej wiedzy i umiejętności do wykonywania zadań określonych w niniejszym zapytaniu.

7. Kryteria wykluczenia

Z udziału w postępowaniu wyklucza się osoby zatrudnione w instytucji uczestniczącej w realizacji Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (PO KL) - jako instytucję uczestniczącą w realizacji PO KL rozumie się Instytucję Zarządzającą, Instytucję Pośredniczącą, Instytucję Wdrażającą (Instytucję Pośredniczącą II stopnia), Regionalny Ośrodek EFS, Krajowy Ośrodek EFS oraz Krajową Instytucję Wspomagającą.

8. Wykaz dokumentów

- ofertę należy złożyć na formularzy ofertowym, którego wzór stanowi załącznik nr 1,
- do oferty należy załączyć oświadczenie stanowiące załącznik nr 2 niniejszego zapytania ofertowego,
- kserokopia dokumentów potwierdzających posiadanie wykształcenia,
- CV, wraz z opisem doświadczenia.



Projekt nr WND-POKL.09.02.00-10-012/13, pn. "Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów", współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

9. Opis sposobu obliczenia ceny oferowanej przez Wykonawcę

- wykonawca określi wynagrodzenie jako cenę brutto, zawierającą wszelkie obciążenia podatkowe pracownika i pracodawcy lub podatek VAT jeśli dotyczy, za jedną godzinę lekcyjną przeprowadzonych warsztatów,
- wartość należy wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w PLN.

10. Kryteria oceny

Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty zamawiający stosować będzie wyłącznie kryterium ceny o wadze 100%.

a) Dla oceny punktowej ofert złożonych na każde z zadań zastosowany zostanie wzór:

$$W = (C_{\min} / C) * 100$$

gdzie W – liczba punktów oferty badanej

C_{min} - cena najtańszej oferty

C - cena badanej oferty.

Punkty zostaną obliczone w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku. O wyborze oferty decyduje najwyższa liczba uzyskanych punktów.

11. Miejsce, sposób i termin składania ofert cenowych:

Ofertę cenową należy przesłać lub dostarczyć na adres:

Doradztwo Unijne Zbigniew Banasiak

95 – 100 Zgierz, ul. 3-go maja 5a, lok. nr 10,

bądź przesłać na adres mailowy: zbigniew.banasiak@dge.pl, w terminie do 03.01.2014r. w godz.8.00-16.00.

Dodatkowe informacje można uzyskać pod nr telefonu: (42) 716 26 23 lub 604 126 954,

Na etapie wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający może zażądać dodatkowych informacji, wyjaśnień, uzupełnień.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

Załączniki:

1. Formularz oferty
2. Oświadczenie o braku występowania powiązań



Projekt nr WND-POKL.09.02.00-10-012/13, pn. "Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów",
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 1
Doradztwo Unijne Zbigniew Banasiak
Biuro projektu:
ul. 3-go maja 5a, lok. nr 10
95 – 100 Zgierz

FORMULARZ OFERTY

Imię i Nazwisko Wykonawcy:	
Adres Wykonawcy:	
Nr telefonu:	
Adres e-mail:	

Nawiązując do Zapytania Ofertowego na prowadzenie warsztatów zawodowych z Kelnerstwa i/lub Nowoczesnych Technik Gastronomicznych w ramach projektu „Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów” oferuję wynagrodzenie za wykonanie 1 godziny lekcyjnej usługi brutto w wysokości: złotych. (słownie:) za przeprowadzenie warsztatów z Kelnerstwa i/lub Nowoczesnych Technik Gastronomicznych.*

Oświadczenie dotyczące istotnych warunków zamówienia

1. Oświadczam, że zapoznałem(-am) się z warunkami zamówienia, uzyskałem(-am) niezbędne informacje do przygotowania oferty i przyjmuję warunki zapytania ofertowego bez zastrzeżeń.
2. Oświadczam, że uważam się związany ofertą przez okres 30 dni od dnia złożenia oferty.
3. W przypadku wyboru mojej oferty zobowiązuję się pełnić powierzone mi obowiązki osobiście bez możliwości ich podzlecenia osobom trzecim.

Do formularza ofertowego załączam następujące dokumenty:

1.
2.
3.

.....

(data i czytelny podpis)

* właściwe podkreślić



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt nr WND-POKL.09.02.00-10-012/13, pn. "Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów",
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 2

.....

.....

(miejsowość i data)

.....

.....

(dane wykonawcy)

Oświadczenie

Oświadczam, że nie pozostaję związany z zamawiającym (beneficjentem) lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego (beneficjenta) lub osobami wykonującymi w imieniu zamawiającego (beneficjenta) czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

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

.....

(podpis osoby upoważnionej)