

JZ.05.12.2023

OGŁOSZENIE
ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy: przeprowadzenia kursu kuchnia molekularna dla 10 uczestników w ramach projektu „Jarocin-Miastem Jutra” przedsięwzięcie 3.3.2. JaCEK - Jarocińskie Centrum Edukacji i Kariery finansowanego w ramach programu „Rozwój lokalny” ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014-2021 r i budżetu państwa.

I. Nazwa i adres Zamawiającego

Cech Rzemiosł Różnych w Jarocinie Jarocińskie Centrum Edukacji i Kariery

Ul. Wrocławska 12

63-200 Jarocin

NIP: 6172222669

II. Kody CPV: 80500000-9 – usługi szkoleniowe

III. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie kursu kuchnia molekularna dla 10 uczestników w ramach projektu „Jarocin-Miastem Jutra” przedsięwzięcie 3.3.2. JaCEK - Jarocińskie Centrum Edukacji i Kariery - funkcjonowanie. Czas trwania kursu 10 godzin, liczba zajęć teoretycznych 2 i liczba zajęć praktycznych 8. Szkolenie należy przeprowadzić w oparciu o program, który stanowi załącznik nr 4.
2. Zamawiający po podpisaniu umowy skieruje na kurs 10 uczestników projektu „Jarocin-Miastem Jutra” przedsięwzięcie 3.3.2. JaCEK - Jarocińskie Centrum Edukacji i Kariery. Uczestnicy zostaną skierowani w styczniu 2024 r.
3. W ramach należnego wynagrodzenia Wykonawcy należy uwzględnić wszystkie koszty związane ze zorganizowaniem i przeprowadzeniem kursu, w tym:
 - a) przeprowadzenie kursu kuchnia molekularna dla 10 uczestników;
 - b) ubezpieczenie uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW);
 - c) materiały dydaktyczne (książka, długopis, notatnik);
 - d) zaświadczenie o ukończeniu kursu;

4. Godzina kursu (część teoretyczna) liczy 45 minut, natomiast godzina zajęć praktycznych liczy 60 minut.
5. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówienia podstawowego, dotychczasowemu wykonawcy usług, zamówienia polegającego na powtórzeniu podobnych usług w trybie zamówienia z wolnej ręki.
6. W ramach przedmiotu umowy Zamawiający, uprawniony jest do skorzystania z prawa opcji na zasadach i trybie opisanym poniżej:
 - a) przedmiot umowy w zakresie przysługującego Zamawiającemu prawa opcji może obejmować zwiększenie liczby uczestników przedmiotu zamówienia w maksymalnej liczbie do 5 osób;
 - b) przedmiot umowy w zakresie przysługującego Zamawiającemu prawa opcji może obejmować zmniejszenie liczby uczestników przedmiotu zamówienia w maksymalnej liczbie do 2 osób;
 - c) zamawiający jest uprawniony do skorzystania z prawa opcji w okresie do trzech dni przed rozpoczęciem kursu, o którym Wykonawca powiadomi Zamawiającego min. 7 dni przed jego rozpoczęciem;
 - d) zamawiający zastrzega, że ilość osób przewidziana w ramach prawa opcji jest wielkością maksymalną, a ilości te mogą ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy.
 - e) zamawiający może z opisanego w zapytaniu ofertowym prawa opcji skorzystać w całości lub w części;
 - f) zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, dlatego też nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie stanowi podstawy dla Wykonawcy do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
 - g) zamówienie objęte prawem opcji Wykonawca będzie zobowiązany wykonać po uprzednim otrzymaniu zawiadomienia od Zamawiającego, że zamierza z prawa opcji skorzystać, zawierającego liczbę osób w ramach przedmiotowego uprawnienia Zamawiającego;
 - h) zasady dotyczące realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega również, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym oraz niezmiennie w całym okresie realizacji umowy;

IV. Termin realizacji umowy

1. Termin realizacji umowy:
styczeń 2024 r.
2. Miejsce realizacji:
Jarocin
3. W uzasadnionych przypadkach i po udzieleniu pisemnej zgody Zamawiającego czas rozpoczęcia zamówienia może ulec przesunięciu.

V. Wymagania stawiane przez Zamawiającego dotyczące realizacji zamówienia do uwzględnienia w ofertach:

1. Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia odpowiednie materiały dydaktyczne (np. skrypty, materiały ksero) obrandowane logiem Funduszy Norweskich, które przekaze zamawiający. Materiały te muszą być nowe, nieużywane, adekwatne do treści szkolenia, z obowiązującym stanem prawnym oraz dobre jakościowo. Materiały dydaktyczne powinny być przekazane uczestnikom na początku zajęć.
2. Zajęcia muszą się odbywać od poniedziałku do piątku lub w weekend.
3. Godzina zajęć teoretycznych liczy 45 minut, natomiast godzina zajęć praktycznych liczy 60 minut.
4. Absolwenci szkolenia otrzymają zaświadczenie lub inny dokument potwierdzający ukończenie szkolenia i uzyskanie umiejętności.
5. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę/osoby do koordynowania działań związanych z realizacją zamówienia, w tym do sprawowania nadzoru wewnętrznego nad realizacją szkolenia oraz do bezpośredniego kontaktowania się z Zamawiającym.
6. Wszystkie zajęcia muszą być prowadzone przez Wszystkie zajęcia muszą być prowadzone przez dwóch doświadczonych kucharzy, z których jeden z nich pracuje zawodowo na stanowisku szefa kuchni, minimum jeden z nich posiada tytuł mistrza kucharza lub tytuł instruktora praktycznej nauki zawodu w zawodzie kucharz. Obaj posiadają przygotowane pedagogiczne oraz wiedzę i minimum pięcioletnie doświadczenie w tematyce prowadzonych zajęć. Załącznik nr 2
7. Pracownia gastronomiczna posiada tylko nieruchome wyposażenie, nie posiada ruchomego wyposażenia – oferent musi zapewnić sprzęt i inne akcesoria potrzebne do prawidłowego przeprowadzenia szkolenia.
8. Grupa podzielona jest na zespoły 2 osobowe a każdy z zespołów ma do przygotowania minimum 15 różnych dań np. przekąska zimna, zupa, danie główne, deser. Receptury potraw muszą

zawierać dania i potrawy skomponowane z wykorzystaniem następujących składników takich jak: wołowina, wieprzowina, dziczyzna, drób, jagnięcina/baranina, ryby oraz owoce morza a w szczególności skorupiaki.

9. Zamawiający może zażądać od Wykonawcy zmiany osób przewidzianych do realizacji zamówienia, jeżeli uzna, że osoby te nienależycie wykonują swoje obowiązki. W takiej sytuacji Zamawiający pisemnie, przedstawi powody, dla których żąda zmiany osób realizujących zamówienie i wskaże termin, w jakim Wykonawca zobowiązany będzie wskazać nowe osoby spełniające wymogi Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do:
 - a) prowadzenia nadzoru wewnętrznego służącego prawidłowej realizacji szkolenia,
 - b) sprawdzanie efektów szkolenia na poszczególnych etapach szkolenia wybranymi przez siebie metodami,
 - c) prowadzenia listy obecności uczestników kursu,
 - d) każdorazowego niezwłocznego informowania zamawiającego o przypadkach nieusprawiedliwionej nieobecności na zajęciach szkoleniowych uczestników lub o ich zwolnieniach lekarskich oraz wypadkach rezygnacji z uczestnictwa na szkoleniu w trakcie jego trwania, pod rygorem odmowy zapłaty za szkolenie tych osób,
11. Wynagrodzenie zostanie przekazane Wykonawcy po wykonaniu całości umowy przelewem na konto na podstawie wystawionego rachunku lub faktury w terminie określonym w umowie. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do rachunku lub faktury następujące dokumenty:
 - a) oryginalne listy obecności z logotypami i z podpisami uczestników kursu;
 - b) dziennik zajęć;
 - c) harmonogram realizacji zajęć;
 - d) wykaz wydanych materiałów dydaktycznych, jakie na własność otrzyma uczestnik szkolenia wraz z podpisami uczestników;
 - e) kserokopie zaświadczeń o ukończeniu kursu;
 - f) kserokopie certyfikatów/uprawnień
12. Kserokopie przekazywanych dokumentów muszą być potwierdzone przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.
13. W przypadku rezygnacji uczestnika szkolenia, istnieje możliwość zastąpienia go innym uczestnikiem za zgodą Zamawiającego i Wykonawcy lub Zamawiający zapłaci tylko za zrealizowane godziny szkolenia dla danego uczestnika na podstawie podpisanych przez niego list obecności.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli bieżącej w zakresie:

- a) bezpieczeństwa i higieny pracy;
- b) używanych materiałów i sprzętu;
- c) przebiegu i sposobu prowadzenia szkolenia;
- d) prowadzenia dokumentacji kursu;
- e) uczestnictwa osób szkolonych w zajęciach

15. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówienia podstawowego, dotychczasowemu wykonawcy usług, zamówienia polegającego na powtórzeniu podobnych usług w trybie zamówienia z wolnej ręki.

VI. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełnią łącznie warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:

1. Uprawnień do prowadzenia działalności będącej przedmiotem zamówienia:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada aktualny wpis do rejestru instytucji szkoleniowych (RIS) prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej. Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunku poprzez weryfikację wpisu do RIS w elektronicznej bazie danych. Warunek zostanie spełniony, jeżeli instytucja szkoleniowa będzie posiadała aktualny wpis do RIS jako instytucja aktywna w 2023 r. Załącznik nr 2.

2. Dysponowania kadrą posiadającą odpowiednie kwalifikacje oraz posiadającą wiedzę i minimum pięcioletnie doświadczenie w tematyce prowadzonych zajęć. Załącznik nr 2.

3. Nie podlegania wykluczeniu i podpisze stosowne oświadczenie

4. Braku powiązań kapitałowo lub osobowo z osobą/osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się:

- a) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- b) pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności w wyborze Wykonawcy, w szczególności pozostawanie 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.

5. Nie znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić poważne wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania usługi, nie wszczęto wobec niego postępowania upadłościowego, ani nie ogłoszono upadłości, nie zalega z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne.

VII. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta powinna zawierać:
 - a) cenę usługi brutto dla 10 uczestników oraz cenę jednostkową dla jednego uczestnika, która uwzględnia wszystkie składowe – przedmiotowego zamówienia publicznego wymienione w punkcie III niniejszego zapytania ofertowego,
 - b) datę sporządzenia oferty, nazwę i adres Oferenta, dane kontaktowe (numer telefonu, adres e-mail), być czytelnie podpisana przez Oferenta.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi wykonawca.

VIII. Miejsce i termin składania oraz otwarcia ofert:

1. Ofertę należy złożyć do dnia 27 grudnia 2023 r. do godz. 24.00 na załączonym do ogłoszenia formularzu ofertowym.
2. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę należy dostarczyć w wersji elektronicznej: poprzez Bazę konkurencyjności <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
4. Alternatywnie oferty można składać w siedzibie Cechu Rzemiosł Różnych Jarocińskie Centrum Edukacji i Kariery w Jarocinie, ul. Wrocławska 12, 63-200 Jarocin w sekretariacie (w godzinach urzędowania), w zamkniętej kopercie z dopiskiem: „Zapytanie ofertowe: przeprowadzenie kursu kuchnia molekularna dla 10 uczestników w ramach projektu „Jarocin-Miastem Jutra” przedsięwzięcie 3.3.2. JaCEK - Jarocińskie Centrum Edukacji i Kariery –JZ.05.12.2023”. Decyduje data i godzina wpływu oferty w sekretariacie Cechu Rzemiosł Różnych Jarocińskie Centrum Edukacji i Kariery (w godzinach urzędowania, dostępne na stronie: www.cechjarocin.pl).
5. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
6. Oferent może przed upływem terminu składania ofert wycofać swoją ofertę.
7. Zamawiający poinformuje Oferentów o wyborze najkorzystniejszej oferty drogą elektroniczną tj. za pomocą Bazy Konkurencyjności.

IX. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty w każdej części zamówienia Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena (C) - waga kryterium 100 %;

IX. Sposób oceny ofert

1. Zamawiający przystąpi do oceny złożonych ofert przy zastosowaniu podanych kryteriów wyłącznie w stosunku do ofert złożonych przez Wykonawców niepodlegających wykluczeniu oraz ofert niepodlegających odrzuceniu zgodnie z dyspozycją art. 89 ust. 1 ustawy.
2. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najniższą cenę.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.

X. Informacje dodatkowe

1. Zamawiający dopuszcza możliwość unieważnienia niniejszego postępowania bez podania przyczyny.
2. Wykonawca zobowiązany jest do obrandowania wszystkich materiałów przekazanych uczestnikom, a także do prowadzenia dokumentacji fotograficznej szkolenia.
3. Jeżeli Wykonawca, którego ofertę wybrano, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
4. Wszystkie dokumenty i materiały mogą zostać udostępnione Liderowi i Operatorowi Projektu oraz osobą upoważnionym przez ww. do kontroli wydatkowania środków w ramach Projektu Jarocin – Miastem Jutra.
5. Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela Pani Jolanta Dutkiewicz-Polerowicz, tel. +48 883 122 115, email: biuro@jacekjarocin.edu.pl

Załączniki:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Oświadczenie Wykonawcy- załącznik nr 2
3. Wzór umowy – załącznik nr 2