



Kraków, 12.05.2025 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE nr 9_129_2025
z dnia: 12.05.2025 r**

Zamawiający Renata Mamroł Centrum Rozwoju Edukacji w Krakowie zaprasza do złożenia oferty na kurs:
SUSHI w wymiarze 20 godzin

realizowany w ramach projektu „Rozwój umiejętności zawodowych uczniów ZSCKR w Bystrej” nr. FEMP.06.11-IP.01-0129/24-00 w ramach programu Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027 Priorytet 6 Fundusze europejskie dla rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie 6.11 Wsparcie kształcenia zawodowego, typ projektu A. Podniesienie jakości kształcenia zawodowego współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

Zapytanie ofertowe prowadzone jest w trybie zasady konkurencyjności.

Zapytanie ofertowe realizowane jest zgodnie z zasadami konkurencyjności określonej w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach środków dla EFS+ na lata 2021-2027.

Kod CPV: 80530000-8 usługi szkolenia zawodowego

Pełna nazwa: Usługi edukacyjne i szkoleniowe

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Centrum Rozwoju Edukacji Renata Mamroł
ul. Zabłocie 43 a, 30-701 Kraków
NIP: 685 215 07 04

II. TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Ostateczny termin składania ofert upływa 19.05.2025 r.

III. MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT:

Oferta powinna zostać przygotowana na formularzu oferty stanowiącym Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego. Oferty stanowiące odpowiedź na zapytanie wraz z załącznikami należy składać elektronicznie w formie skanu podpisanego przez Oferenta, wyłącznie za pomocą platformy baza konkurencyjności (BK2021).

Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między zamawiającym a wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą BK2021.

Ostateczny termin składania ofert upływa dnia: 19.05.2025 r..

IV. OSOBA DO KONTAKTU W SPRAWIE OGŁOSZENIA:

Renata Mamroł tel. 504878283; mail: femp.bystra@gmail.com

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Kurs w wymiarze 20 godzin zajęć (1h = 60 minut) zajęć teoretycznych i praktycznych. Program kursu obejmował będzie co najmniej: wprowadzenie, historia, omówienie produktów niezbędnych do przygotowania sushi, które będą wykorzystane w trakcie kursu; przygotowanie półproduktów; przygotowanie stanowiska sushi mastera oraz wszystkich form sushi. Zasady krojenia i serwowania;



praktyczne umiejętności w zakresie przygotowania sushi. UP po zakończeniu kursu będzie potrafił wykonać prawidłowo sushi z wykorzystaniem poznanych technik.

2. Kurs realizowany będzie w siedzibie Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Bystrej; Bystra 156 w bezpłatnie udostępnionych salach.
3. Kurs organizowany będzie w trybie nie kolidującym w zajęciami szkolnymi uczestników.
4. Szczegółowy harmonogram kursu opracuje Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym.
5. Kurs zakończony zostanie egzaminem.
6. Certyfikaty i inne dokumenty potwierdzające uzyskanie kwalifikacji/kompetencji powinny być rozpoznawalne i uznawane w danym sektorze lub branży. Muszą zawierać opis efektów uczenia się. Certyfikaty i inne dokumenty potwierdzające uzyskanie kwalifikacji/kompetencji zawodowych powinny być rozpoznawalne i uznawane w danym sektorze lub branży zgodnie z listą sprawdzającą do weryfikacji, czy dany dokument można uznać za potwierdzający kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS+ dot. uzyskiwania kwalifikacji (lista sprawdzająca stanowi załącznik do zapytania ofertowego).

UBEZPIECZENIE NNW:

Wykonawca musi zapewnić kursantom ubezpieczenie NNW na czas trwania kursu.

WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY:

1. Wykonawca powinien posiadać niezbędne uprawnienia i zasoby niezbędne do niezakłóconej realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności niezbędne środki techniczno-organizacyjne.
2. Wykonawca powinien posiadać niezbędne doświadczenie, kwalifikacje oraz potencjał osobowy.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość kursu, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi, opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia kadry/trenerów prowadzącej szkolenie teoretyczne i praktyczne. Trenerzy nie mogą być skazani za przestępstwo przeciwko wolności seksualnej i obyczajności, i przestępstwa z użyciem przemocy na szkodę małoletniego i nie może toczyć się przeciwko nim żadne postępowanie karne ani dyscyplinarne w tym zakresie.
5. Zajęcia teoretyczne i praktyczne muszą być prowadzone przez wykładowców i instruktorów, posiadających niezbędne kwalifikacje, zasób wiedzy, doświadczenie zawodowe, zapewniające należyłą realizację zamówienia.
6. Kurs kończy się egzaminem oraz sporządzeniem protokołu. Aby uznać, że dany UP ukończył szkolenie, spełnił warunki przystąpienia do egzaminu wymagana jest frekwencja UP - 80%.
7. Certyfikaty i inne dokumenty potwierdzające uzyskanie kwalifikacji/kompetencji zawodowych powinny być rozpoznawalne i uznawane w danym sektorze lub branży. Certyfikaty i inne dokumenty potwierdzające uzyskanie kwalifikacji zawodowych powinny być rozpoznawalne i uznawane w danym sektorze lub branży zgodnie z listą sprawdzającą do weryfikacji, czy dany dokument można uznać za potwierdzający kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS+ dot. uzyskiwania kwalifikacji.
8. Wykonawca jest odpowiedzialny za przeprowadzenie ewaluacji: ex-ante oraz ex-post wraz ze sporządzeniem raportu z wyników ewaluacji.
9. Wykonawca będzie prowadził dokumentację, potwierdzającą realizację kursu każdego uczestnika.
10. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi materiały szkoleniowe, które przekazane zostaną nieodpłatnie. Materiały muszą być owe, adekwatne do treści szkolenia. Wykonawca zapewni materiały w tym surowce i produkty spożywcze do realizacji zajęć praktycznych w ilości odpowiedniej dla liczebności grupy oraz umożliwiającej wysoką jakość szkolenia. Wykonawca zapewni i przekaże nieodpłatnie materiały w tym surowce niezbędne do samodzielnego przygotowania receptur podczas zajęć praktycznych, przez każdego uczestnika.
11. Wykonawca, w celu realizacji części praktycznej kursu zapewni uczestnikom kursu produkty spożywcze sprzęt i akcesoria w ilości odpowiedniej do przeprowadzenia zajęć praktycznych.
12. Wykonawca zobowiązuje się oznaczać wszystkie dokumenty oraz materiały (dydaktyczne i piśmiennicze) dla uczestników kursu logotypami Unii Europejskiej. Szczegółowe oznaczenia i informacje promocyjne przekazane będą Wykonawcy niezwłocznie po podpisaniu umowy.
13. Wykonawca odpowiada za zapewnienie wymaganych środków ochrony osobistej dla uczestniczek/uczestników szkolenia (np. fartuchy, maseczki jednorazowe, żel odkażający) oraz



przestrzeganie aktualnie obowiązujących na terenie Zespołu Szkół ograniczeń i wymogów związanych z przepisami bhp. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za przestrzeganie ww. wymogów i ograniczeń.

14. Wykonawca będzie każdorazowo niezwłocznie i pisemnie informował Zamawiającego o nieobecnościach na zajęciach uczestników szkolenia oraz prowadził stosowny rejestr.
15. Zamawiający zastrzega sobie oraz organom nadzoru i kontroli Zamawiającego możliwość kontroli realizacji szkolenia w każdym czasie, a także prawo wglądu do dokumentacji związanej z realizacją szkolenia.
16. Po zakończeniu kursu Wykonawca zorganizuje uczestnikom/uczestniczkom egzamin potwierdzający nabyte kwalifikacje/kompetencje. Wykonawca wystawi uczestnikom/uczestniczkom odpowiednie dokumenty stwierdzające ukończenie kursu.
17. Szczegółowy harmonogram realizacji kursu dostosowany zostanie do harmonogramu realizacji pozostałych zadań projektu, w których uczestnicy będą brali udział, w sposób umożliwiającym uczestnikom/uczestniczkom udział we wszystkich zadaniach projektowych. Zajęcia w ramach kursu nie mogą kolidować z zajęciami szkolnymi uczestników.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania po zakończeniu kursu:
 - ~ faktury/ rachunku za wykonaną usługę,
 - ~ dziennika wraz z programem oraz listami obecności każdego z uczestników
 - ~ imiennego wykazu osób, które uczestniczyły w kursie,
 - ~ raportu z prowadzonej ewaluacji ex-ante oraz ex-post
 - ~ imiennego wykazu osób, które ukończyły kurs,
 - ~ kopii wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu,
 - ~ oryginału oświadczeń uczestników potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych,
 - ~ polisę ubezpieczeniową
 - ~ protokół potwierdzający wykonanie przedmiotu zamówienia,
 - ~ innej dokumentacji niezbędnej do rozliczenia kursu która będzie regulowana umową.

VI. CEL ZAMÓWIENIA:

Celem kursu będzie organizacja kursu sushi dla 6 osób wskazanych przez Zamawiającego.

VII. HARMONOGRAM REALIZACJI ZAMÓWIENIA/TERMIN REALIZACJI UMOWY: do 30.06.2025

Szczegółowy harmonogram kursu opracuje Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Oferta powinna być przygotowana czytelnie w języku polskim na formularzu stanowiącym załącznik nr. 1 oraz zawierać powinna niezbędne załączniki w tym dowody na spełnienie warunków udziału w postępowaniu..
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferta winna być zgodna z opisem przedmiotu zamówienia.
4. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Oferenta albo przez osobę umocowaną przez osobę uprawnioną, przy czym pełnomocnictwo musi być załączone do oferty.
5. W razie potrzeby Wnioskodawca zastrzega sobie prawo do wezwania oferenta do osobistego stawienia się u Wnioskodawcy w celu uzupełnienia lub wyjaśnienia oferty.
6. **Oferta powinna zawierać:**
 - ~ pełną nazwę Oferenta, adres lub siedzibę, numer telefonu;
 - ~ posiadać datę wystawienia;
 - ~ wartość zamówienia brutto (w PLN);
 - ~ powoływać się na numer zapytania ofertowego: **9_129_2025**;
 - ~ załączniki wraz z dowodami na spełnienie warunków udziału w postępowaniu.
 - ~ Wypełnioną i podpisaną listę sprawdzającą do weryfikacji, czy dany dokument można uznać za potwierdzający kwalifikacje (niewłączoną do Zintegrowanego Systemu



kwalifikacji)/kompetencje na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS+ dot. uznawania kwalifikacji.

7. Niekompletne oferty nie będą rozpatrywane.
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
9. Zamawiający poprawia w ofercie:
 - a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
 - d) niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

IX. ODRZUCENIE OFERTY:

1. Zamawiający odrzuca oferty jeżeli:
 - a) treść jest niezgodna z przedmiotem zamówienia;
 - b) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - c) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - d) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - e) oferta podpisana została przez osobę, która nie jest upoważniona do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Oferenta albo przez osobę, która nie jest umocowana przez osobę uprawnioną, przy czym pełnomocnictwo musi być załączone do oferty,
 - f) zawiera błędy w obliczeniu ceny,
 - g) wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Prawa zamówień publicznych,
 - h) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

X. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

W postępowaniu mogą brać udział Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

- 1) Dysponują personelem spełniającym wymagania:
Dysponuje osobami zdolnymi do realizacji przedmiotu zamówienia tj. profesjonalną kadrą szkoleniową składającą się co najmniej z 1 osoby, która:
 - A. Posiada przygotowanie pedagogiczne np. kurs pedagogiczny
 - B. Posiada kwalifikacje w zawodzie sushi master
 - C. Trenerzy nie mogą być skazani za przestępstwo przeciwko wolności seksualnej i obyczajności, i przestępstwa z użyciem przemocy na szkodę małoletniego i nie może toczyć się przeciwko nim żadne postępowanie karne ani dyscyplinarne w tym zakresie;*Na potwierdzenie spełnienia powyższego warunku Wykonawca przedstawi zestawienie osób wyznaczonych do realizacji przedmiotu zamówienia wraz z dokumentami potwierdzającymi kwalifikacje i doświadczenie oraz zaświadczenie niekaralności wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed datą złożenia oferty.*
- 2) Oferent posiada uprawnienia do wykonywanej działalności lub czynności.
Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Oferent przedstawi wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych.
- 3) Oferent gwarantuje wydanie certyfikatu lub innego dokumentu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji/ kompetencji zawodowych.
Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie załączonego do oferty wzoru dokumentu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe wraz z uzupełnioną i podpisaną listą sprawdzającą do



weryfikacji, czy dany dokument można uznać za potwierdzający kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS+ dot. uzyskiwania kwalifikacji.

- 4) Oferent posiada doświadczenie w realizacji kursów/szkoleń SUSHI.
Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Oferent przedstawi dokumenty potwierdzające realizację co najmniej 3 usług zbieżnych z przedmiotem zamówienia (np. referencje, faktury, protokoły odbioru).

W celu potwierdzenia spełnienia wszystkich powyższych warunków udziału w postępowaniu prosimy o wypełnienie oświadczenia stanowiącego Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego oraz załączenie wskazanych powyżej dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu.

XI. KRYTERIA OCENY OFERT:

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

Kryterium oceny		Waga punktowa (0-100) pkt.
1.	Wartość zamówienia brutto (w PLN)	70

Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

Wartość zamówienia brutto (w PLN) - 100%,

Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

Wartość punktowa kryterium wartość zamówienia brutto będzie wyliczana według wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_n) \times 100$$

gdzie:

C_{min} – najniższa wartość zamówienia brutto (w PLN) spośród ofert nie odrzuconych

C_n – wartość zamówienia brutto (w PLN) ocenianej oferty

Ostateczna ocena oferty będzie wyliczana według wzoru: $O = C$; gdzie O - ostateczna ocena oferty; C – wartość punktowa uzyskana przez badaną ofertę za kryterium: wartość zamówienia brutto.

XI. WARUNKI WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

Z udziału w postępowaniu są wykluczeni Wykonawcy/Oferenci, którzy:

1. Posiadają powiązania osobowe lub kapitałowe z Zamawiającym: Centrum Rozwoju Edukacji Renata Mamroł NIP: 6852150704. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu Beneficjenta czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
 - c) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.



W celu potwierdzenia spełnienia ww. warunku Wykonawcy przedłożą wypełniony **Załącznik nr 3** do zapytania ofertowego.

2. Nie spełniają warunków udziału w postępowaniu umieszczonych w zapytaniu ofertowym **nr 6_129_2025** oraz załącznikach, które są integralną częścią zapytania ofertowego bądź też nie dołączyli niezbędnych dokumentów potwierdzających spełnienie ww. warunków.
3. Oferta zawiera istotne błędy w wyliczeniu ceny.
4. Złoży ofertę po wskazanym terminie.

XII. INFORMACJE DODATKOWE ISTOTNE NA ETAPIE ZAWARCIA UMOWY

1. Rozstrzygnięcie postępowania nastąpi niezwłocznie po upływie terminu zakończenia składania ofert.
2. Termin związania ofertą **30 dni** rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
4. Zamawiający zastrzega, że przez cały okres ważności oferty ma prawo do odstąpienia od zawarcia umowy z wybranym Oferentem.
5. Zamawiający sporządzi pisemny protokół z wyboru oferty.
6. Po dokonaniu wyboru oferty Zamawiający poinformuje Oferentów biorących udział w postępowaniu ofertowym o wynikach za pośrednictwem strony internetowej:
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
7. Po dokonaniu wyboru oferty Zamawiający poinformuje Oferenta, którego ofertę wybrano o terminie podpisania umowy.
8. Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
9. Postępowanie prowadzone jest z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji, efektywności, jawności i przejrzystości.
10. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
11. Od prowadzonego postępowania nie przysługują Oferentom środki ochrony prawnej (protest, odwołanie, skarga) określone odpowiednio w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników kursu z zastrzeżeniem, że ogólna liczba uczestników nie może przekroczyć 6 osób. Zmiana ta nie prowadzi do zmiany charakteru umowy.
13. Zmiany w treści umowy muszą zostać uzgodnione i zaakceptowane przez obie strony umowy.
14. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany w składzie zespołu przydzielonego do realizacji usługi jedynie w uzasadnionych przypadkach i wyłącznie za pisemną zgodą Zamawiającego, pod warunkiem że osoby zastępujące dotychczasowych członków zespołu przydzielonego do realizacji usługi spełniają postawione warunki udziału w postępowaniu, co Wykonawca zobowiązany jest udowodnić przedstawiając na potwierdzenie analogiczną dokumentację jak dla osób zastępowanych i pierwotnie wskazanych w ofercie Wykonawcy.

XIII. WARUNKI ISTOTNYCH ZMIAN UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany umowy, jeżeli zmianie ulegną wytyczne mające zastosowanie do Projektu.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany w zakresie przedmiotu zamówienia po podpisaniu umowy w zakresie;
 - Terminu i długości świadczenia usługi
 - Konieczność zmiany umowy spowodowana okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć.



XIV. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert Zamawiający przedłuży termin składania ofert. Dokonane zmiany zostaną wprowadzone na stronie internetowej <https://bazakonkurencyjnosci.gov.pl/>.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podania uzasadnienia, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

Niniejsze Zapytanie ofertowe zostało umieszczone na stronie internetowej:

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>