

Zamawiający:

Nidzicka Fundacja Rozwoju NIDA

ul. Rzemieślnicza 3

13-100 Nidzica

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące wyboru trenera do przeprowadzenia praktycznego szkolenia gastronomicznego

„Sztuka kulinarna, działalność gastronomiczna”

z dnia 14.11.2022 r.

Nr postępowania 24i/OWES19-23/2022

Nidzicka Fundacja Rozwoju „NIDA” w związku z realizacją projektu pt. „Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w Nidzicy” finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, zaprasza do złożenia oferty dotyczącej wyboru trenera do przeprowadzenia praktycznego szkolenia gastronomicznego nt. „Sztuka kulinarna, działalność gastronomiczna”. Szkolenie skierowane jest do Grup Inicjatywnych oraz nowo powstałych i istniejących Podmiotów Ekonomii Społecznej oraz Przedsiębiorstw Społecznych.

Niniejsze zapytanie ofertowe jest zamówieniem, które udzielane jest zgodnie z zasadą rozeznania rynku. Do niniejszego zapytania ofertowego nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 poz. 2019 z późn. zm.). Postępowanie nie jest prowadzone w formie zapytania ofertowego z zachowaniem zasady konkurencyjności w związku z udzielaniem zamówienia finansowego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Wspólny słownik zamówień (CPV)

80500000-9 usługi szkoleniowe

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest wybór trenera do przeprowadzenia praktycznego szkolenia. Podczas szkolenia uczestnicy uzyskaj wiedzę nt. podstawowych technik przygotowywania dań, pracy w kuchni, m.in. przepisów regionalnych wege, przekąsek, ryb i deserów.
2. Ilość przewidzianych godzin szkoleniowych w ramach przedmiotu zamówienia wynosi **40 godzin szkoleniowych**.
3. Ilość przewidywanych uczestników to 3-10 osób, konkretna ilość uczestników będzie znana po rekrutacji.
4. Tematyka szkoleń powinna obejmować m.in. następujące zagadnienia:
 - a. Podstawy sztuki kulinarnej (techniki krojenia, techniki kulinarne, sposoby serwisu i aranżacji dań na talerzu, klasyczne dania kuchni świata)
 - b. Podstawy kuchni wegetariańskiej i wegańskiej w aspekcie kuchni regionalnej
 - c. Przekąski, zakąski, przystawki na bufecie i talerzu
 - d. Ryby, raki i ślimaki oraz owoce morza w kuchni polskiej
 - e. Tradycyjne desery kuchni regionalnej

Zasady świadczenia usługi szkoleniowej:

1. Czas trwania 1 godz. szkoleniowej wynosi 45 minut.
2. Wykonawca powinien przygotować szczegółowy program i prowadzić zajęcia w oparciu o ww. tematy oraz opracować własny komplet materiałów autorskich niezbędnych do zagwarantowania wysokiej jakości dydaktycznej prowadzonych zajęć.
3. Szkolenie odbędzie się w siedzibie Spółdzielni Socjalnej „Bulwar” – gdzie dostępne będzie nieodpłatnie zaplecze kuchenne z pełnym wyposażeniem.
4. Szkolenie musi być prowadzone w formie wykładowo - warsztatowej.
5. Zamawiający zapewnia materiały szkoleniowe dla uczestników w formie: kopie materiałów autorskich przygotowanych przez trenera przekazanych podczas szkolenia lub udostępnionych poprzez platformę szkoleniową, poprzez maila.
6. W przypadku wystąpienia obostrzeń związanych z pandemią, szkolenie będzie prowadzone zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.
7. **Wykonawca po wykonaniu usługi szkoleniowej zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu dokumenty związane z realizowaną usługą w tym dokumenty potwierdzające wykonanie usługi oraz inne – ustalone z Zamawiającym.**
8. Wykonawca ma obowiązek informowania uczestników o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
9. Wykonawca zobowiązany jest do terminowej realizacji powierzonych zadań oraz informowania kadry projektu o występujących problemach i trudnościach w realizacji zadań.
10. Wykonawca usługi zobowiązany jest do wystawienia Zamawiającemu rachunku do umowy zlecenia lub w przypadku firm – faktury VAT.
11. Wykonawca wybrany do realizacji usługi nie może być jednocześnie zatrudniony na podstawie stosunku pracy w instytucji uczestniczącej w realizacji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, chyba że nie zachodzi konflikt interesów lub podwójne finansowanie.

II. ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE:

Istnieje możliwość udzielenia wykonawcy wyłonionemu w trybie zasady konkurencyjności zamówień publicznych uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia publicznego określonej w umowie zawartej z każdym wyłonionym wykonawcą, o ile te zamówienia publiczne są zgodne z przedmiotem zamówienia publicznego podstawowego oraz możliwość udzielenia takiego zamówienia publicznego została przewidziana w zapytaniu ofertowym oraz w umowie z wykonawcą. W takim przypadku nie jest konieczne ponowne stosowanie zasady konkurencyjności.

III. TERMIN WYKONANIA:

Termin szkolenia ustalany zostanie z Wykonawcą z co najmniej 2 tygodniowym wyprzedzeniem. Zamawiający będzie w stałym kontakcie z Wykonawcą i w razie potrzeby wspólnie podejmą decyzję o dogodnym dla obu stron terminie planowanego szkolenia. Planowany termin realizacji szkolenia to listopad 2022 – styczeń 2023 r.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy **spełniają następujące warunki** lub **dysponują osobami spełniającymi następujące warunki** (osoby wskazane do wykonania zamówienia osobiście, wymienione w wykazie zrealizowanych usług, w przypadku składania oferty przez podmiot prawny i zgłoszenia do realizacji przedmiotu zamówienia np. 2 osób, każda wskazana osoba musi spełniać poniższe kryteria):

1. Akceptują treść zapytania ofertowego, bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie **zgodne z opisem przedmiotu zamówienia** oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, w szczególności posiadającymi (osoba wskazana przez Wykonawcę do wykonania zamówienia):
 - a) Wykształcenie pedagogiczne oraz kierunkowe ww. zakresie.
 - b) Doświadczenie trenerskie w szkoleniach z branży horeca oraz wykazanie wykonania min. 5 usług będących przedmiotem zapytania.
 - c) Minimum 5 letnie doświadczenie zawodowe w branży horeca w zakresie, na które składana jest oferta zgodnie z przedmiotem zamówienia.
 - d) Dodatkowo punktowane będą sukcesy i osiągnięcia w branży horeca.
 - e) Wymagana również będzie znajomość i doświadczenie w temacie kuchni polskiej i regionalnej.
3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie niniejszego zamówienia.
4. Posiadają uprawnienia lub dysponują osobami posiadającymi uprawnienia do wykonywania określonych działań lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
5. Są mobilni i dyspozycyjni – będą obecni w zaplanowanym terminie i zaplanowanych godzinach realizacji zamówienia ustalonych z Zamawiającym.
6. Wykonawca nie może być powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy 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:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka/i) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W sytuacji wystąpienia powiązania Wykonawca będzie podlegał odrzuceniu z postępowania.

Zamawiający dokona oceny spełniania w/w warunków zgodnie z formułą „spełnia – nie spełnia” w oparciu o informacje zawarte w formularzu oferty, w wykazie zrealizowanych usług, CV, dokumentach

potwierdzających posiadane wykształcenie i doświadczenie zawodowe (referencje, rekomendacje, protokołach odbioru wykonanych usług).

V. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta oraz wszelkie załączniki muszą być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. W przypadku, gdy oferta jest podpisana przez inną osobę niż przedstawiciel/e prawny/i Wykonawcy, do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną kopię stosownego pełnomocnictwa wystawionego przez osoby do tego upoważnione.
3. Wzory dokumentów dołączonych do niniejszego zapytania powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę i dołączone do oferty, bądź też przygotowane przez Wykonawcę w formie zgodnej z niniejszym zapytaniem.
4. **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych, obejmujących tylko wybrany zakres tematyczny.**
5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
6. Wykonawca w toku postępowania może zwracać się z pytaniami o wyjaśnienie niniejszego zapytania.
7. Wykonawcy są zobowiązani do regularnego przeglądania strony internetowej, na której zamieszczone jest niniejsze zapytanie celem rejestrowania wszelkich zmian zapytania i udzielonych wyjaśnień.
8. Wykonawca przed upływem terminu składania ofert może dokonywać jej zmian, uzupełnień, wycofania.
9. **Wykonawca zobowiązany jest podać w formularzu ofertowym stawkę brutto i netto za 1 godzinę szkoleniową oraz wartość brutto całego szkolenia.**
10. Kompletna oferta musi zawierać:
 - a. Wypełniony formularz ofertowy – wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego;
 - b. Oświadczenia o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym – zapis w formularzu ofertowym będącym Załącznikiem nr 1.
 - c. Do formularza ofertowego należy **dołączyć program szkolenia** z podsumowaniem ilości godzin.
 - d. Pełnomocnictwo – w przypadku, gdy oferta jest podpisana przez inną osobę niż przedstawiciel/e prawny/i Wykonawcy;
 - e. Wykaz zrealizowanych usług i doświadczenia - według wzoru stanowiącego Załącznik nr 2;
 - f. Rekomendacje, referencje i/lub protokoły odbioru wykonanych usług potwierdzające zrealizowane usługi i doświadczenie związane z opisem przedmiotu zamówienia;
 - g. CV osoby wskazanej do realizacji niniejszego zamówienia – według wzoru stanowiącego Załącznik nr 3;
 - h. Dokumenty potwierdzające posiadane wykształcenie oraz kwalifikacje zawodowe w zakresie, na które składana jest oferta - potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
 - i. Zaakceptowaną oraz podpisaną przez osobę wskazaną do realizacji usługi klauzulę informacyjną dot. RODO stanowiącą Załącznik nr 4

11. Osoba wskazana do realizacji nie będzie podlegała zmianom z wyjątkiem sytuacji losowych. W takim wypadku nowa wskazana do realizacji osoba będzie musiała spełniać wymagania z punktu I i IV niniejszego Zapytania i będzie podlegała zatwierdzeniu przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega możliwość sprawdzenia powyższych informacji.
13. Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawione w formie oryginałów lub kopii w formie skanów.
14. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wówczas, gdy złożona przez Wykonawcę kserokopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi uzasadnione wątpliwości, co do jej prawdziwości.

VI. KRYTERIA OCENY OFERTY:

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria:

Lp.	Kryterium	Znaczenie procentowe	Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1	Cena	50 %	50 punktów
2	Doświadczenie wykonawcy	50 %	50 punktów

1) cena – 50 pkt:

- a) oferty w tym kryterium będą oceniane w odniesieniu do najniższej ceny przedstawionej przez wykonawców, nie podlegającej odrzuceniu,
- b) Wykonawca zobowiązany jest podać stawkę za 1 godzinę szkoleniową i to będzie podstawą wyliczeń w tym kryterium,
- c) oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów za dane kryterium,
- d) ocena punktowa tego kryterium dokonana zostanie zgodnie z formułą:

$$\text{wartość punktowa oferty} = \frac{\text{oferowana wartość minimalna cena brutto}}{\text{oferowana wartość oferty cena brutto}} \times 50 \text{ pkt}$$

2) doświadczenie wykonawcy – 50 pkt:

- a) oferty w tym kryterium będą oceniane na podstawie informacji zawartych w Wykazie zrealizowanych usług (Załącznik nr 2),
- b) oferty oceniane będą w odniesieniu do największej ilości godzin szkoleniowych, jaką dysponują wykonawcy powyżej minimalnej ilości określonej w punkcie IV, nie podlegający odrzuceniu,
- c) ocena punktowa tego kryterium dokonana zostanie zgodnie z formułą:

$$\text{wartość punktowa oferty} = \frac{\text{ilość godzin usług szkoleniowych zrealizowanych przez wykonawcę}}{\text{maksymalną ilość godzin usług szkoleniowych}} \times 50 \text{ pkt}$$

Sumę punktów będzie stanowić suma kryteriów: cena oraz doświadczenie.

1. Największą ilość punktów w kryterium „cena” otrzyma Wykonawca nie podlegający odrzuceniu, który zaproponuje najniższą cenę.
2. Wykazane godziny, które nie zostaną należycie udokumentowane, nie będą podlegały ocenie.
3. Preferowany będzie Wykonawca, który posiada największe doświadczenie w świadczeniu usług wskazanych w pkt I niniejszego zapytania tj. Wykonawca (którego oferta nie podlega odrzuceniu), który wykaże największe doświadczenie poparte referencjami, rekomendacjami lub protokołami odbioru.
4. Szkolenia o innej tematyce niż ta, na którą zostało ogłoszone zapytanie ofertowe nie będą brane pod uwagę.
5. Zaznacza się, iż prowadzenie usług doradczych nie jest równoznaczne z realizacją usługi szkoleniowej.
6. Wykonawca maksymalnie może zdobyć 100 pkt. Liczba punktów wynikająca z działań matematycznych będzie podawana do dwóch miejsc po przecinku.
7. **W wyniku przeprowadzonego postępowania wyłoniony zostanie 1 Wykonawca usługi.**
8. Zamawiający udzieli niniejszego zamówienia Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów w ostatecznej ocenie.
9. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, nie podlegająca odrzuceniu, która po zsumowaniu punktów przyznanych w poszczególnych pod-kryteriach otrzymają największą liczbę punktów.
10. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z ceną niższą.

VII. INTERGRALĄ CZĘŚCIĄ NINIEJSZEGO ZAPYTANIA OFERTOWEGO STANOWIĄ:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Wykaz zrealizowanych usług – załącznik nr 2
3. Wzór CV – załącznik nr 3
4. Klauzula informacyjna RODO osoby wskazanej do realizacji usługi – załącznik nr 4

VIII. INFORMACJA O WYBORZE WYKONAWCY

Informacja nt. wybranego wykonawcy zostanie przekazana poprzez takie same kanały informacji przez jakie zostało upublicznione ogłoszenie o zamówieniu.

IX. PRAWA ZAMAWIAJĄCEGO:

1. **Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny, w szczególności, jeżeli najkorzystniejsze oferty przekroczą cenę zakontraktowaną w budżecie projektu.**
2. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia modyfikacji do Zapytania przed upływem terminu na składanie ofert.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości zmiany harmonogramu w trakcie realizacji projektu oraz zwiększenia lub zmniejszenia przedmiotu zamówienia (zmiany w umowie).

5. Zamawiający ma prawo do złożenia pytań uzupełniających do złożenia ofert, może żądać od Wykonawców uzupełnień, wyjaśnień i poprawienia m.in. oczywistych omyłek, błędów rachunkowych.
6. Zamawiający ma prawo sprawdzania wiarygodności przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów.
7. Niniejsze zapytanie ofertowe nie jest zamówieniem i otrzymane od Państwa oferty nie powodują powstania żadnych zobowiązań wobec stron.
8. Po otrzymaniu oferty z uwagi na założenia budżetowe Projektu Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania przedstawionych cen i innych warunków związanych z realizacją zadania oraz odstąpienia od zawarcia umowy.
9. Po przeprowadzeniu postępowania Zamawiający podpisze z Wykonawcami umowy. W przypadku gdy Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

X. INFORMACJE DODATKOWE:

1. Wykonawca zostanie odrzucony z niniejszego postępowania w przypadku:
 - a) niespełnienia warunków udziału w postępowaniu,
 - b) niezgodności oferty z niniejszym zapytaniem,
 - c) przedłożenie dokumentów na innych wzorach niż przedstawione Załączniki,
 - d) złożenie oferty nie kompletnej, brak wymaganych załączników,
 - e) przedstawienia informacji nieprawdziwych,
 - f) wystąpienie powiązania między Zamawiającym oraz Wykonawcą,
 - g) niedostarczenia w wymaganym terminie dokumentów/oświadczeń/wyjaśnień do złożonej oferty pomimo wezwania przez Zamawiającego,
 - h) oferty złożone po upływie terminu składania ofert, przesłane na niewłaściwy adres e-mail oraz niekompletne nie będą rozpatrywane.
2. Termin związania ofertą: 60 dni od zakończenia terminu składania ofert.
3. Od dokonanego wyboru nie przewiduje się odwołań.

OSOBY DO KONTAKTU

Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami jest Paweł Reguła, tel. 89 625 22 26, 882 189 464

XI. SPOSÓB SKŁADANIA OFERT:

Ofertę należy złożyć pocztą tradycyjną, osobiście lub w formie zeskanowanego dokumentu drogą elektroniczną:

- mailowo na adres: ekonomiaspoleczna@nida.pl

- pocztą na adres:

Nidzicka Fundacja Rozwoju NIDA
ul. Rzemieślnicza 3
13-100 Nidzica

Z dopiskiem: Oferta na trenera praktycznego szkolenia gastronomicznego nr postępowania 24i/OWES19-23/2022

W przypadku konieczności zmiany, uzupełnienia lub wycofania oferty należy przysłać w terminie składania ofert odpowiednie dokumenty z dopiskiem:

Oferta na trenera praktycznego szkolenia gastronomicznego nr postępowania 24i/OWES19-23/2022

ZMIANA OFERTY lub UZUPEŁNIENIE OFERTY lub WYCOFANIE OFERTY (wybrać właściwe)

XII. TERMIN SKŁADANIA OFERT:

23.11.2022 r. (decyduje data i godzina wpływu do siedziby Zamawiającego)