

**WOJEWÓDZKI ZAKŁAD
DOSKONALENIA ZAWODOWEGO**
pl. Jana Kilińskiego 3
70-965 SZCZECIN
tel. 450-12-01, fax 450-17-11
NIP 851-010-77-87, Regon 000512697

Zapytanie ofertowe nr 01/KUCH/2019

Wojewódzki Zakład Doskonalenia Zawodowego zaprasza do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia na wyłonienie wykładowcy/instruktora zajęć przygotowujących młodzież szkolną do zdania egzaminu kucharskiego w ramach projektu „Kucharz – zawód z przyszłością” RPZP.08.06.00-32-K006/18 w ramach działania 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Wojewódzki Zakład Doskonalenia Zawodowego
Pl. Jana Kilińskiego 3
70-965 Szczecin

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia w oparciu o zasadę konkurencyjności określoną w *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.*

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamówienie dotyczy:

Kod CPV:

80500000-9 Usługi szkoleniowe

80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego

2. Działania realizowane w ramach projektu „Kucharz – zawód z przyszłością” RPZP.08.06.00-32-K006-18 w ramach działania 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.



3. Przedmiotem zamówienia jest wyłonienie wykładowcy/instruktora zajęć przygotowujących młodzież szkolną uczęszczającą do Branżowej Szkoły I Stopnia kształcącej się w zawodzie kucharz do zdania egzaminu kucharskiego.
4. Zajęcia planowane są w roku szkolnym 2019/2020 dla dwóch 5-cio osobowych grup oraz w roku szkolnym 2020/2021 dla dwóch 5-cio osobowych grup. Łącznie 4 grupy x 5 osób. Zajęcia będą realizowane ciągu tygodnia w godzinach popołudniowych, przedpołudniowych lub w trybie weekendowym w zależności od preferencji uczestników. Szczegółowy harmonogram realizacji zajęć zostanie określony przez zamawiającego w porozumieniu z Wykonawcą. Wykonawca zagwarantuje dyspozycyjność, która pozwoli na płynną realizację zajęć.
5. Szczegółowy program szkolenia dla 1 grupy obejmuje 100 godzin zajęć lekcyjnych w tym:
 - przygotowanie do egzaminu kucharskiego - 51 godz
 - baristyka - 18 godz
 - dekorowanie stołów - 21 godz
 - elementy carwingu - 10 godz.
6. Zajęcia będą realizowane w pracowni gastronomicznej Branżowej Szkoły I Stopnia WZDZ pl. Jana Kilińskiego 3, Szczecin
7. Do obowiązków wykładowcy będzie należało:
 - prowadzenie zajęć zgodnie z programem
 - prowadzenie dokumentacji szkoleniowej na wzorach dostarczonych przez Zamawiającego zawierającej m.in. dzienniki zajęć, listy obecności
 - terminowe przekazywanie dokumentacji do zamawiającego
 - realizacja usług w sposób uzgodniony z Zamawiającym tj. według ustalonego harmonogramu
 - niezwłocznego informowania o każdej nieobecności uczestników na zajęciach (mailowo lub telefonicznie)
 - współpraca w zakresie monitoringu przebiegu i efektów kształcenia oraz informacji i promocji projektu
8. Wszystkie powyższe wymogi powinny zostać realizowane i zapewnione w ramach kwoty brutto za 1 godz. dydaktyczną podaną w ofercie.
9. Wykonawca będzie bezwzględnie przestrzegał przepisów zawartych w *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020*, oraz innych dokumentów krajowych i europejskich odnoszących się do realizacji projektów w ramach EFS. W szczególności **przestrzegania limitu 276 godzin miesięcznego łącznego zaangażowania**

zawodowego w realizację wszystkich projektów finansowanych z funduszy strukturalnych i Funduszu Spójności oraz działań finansowanych z innych źródeł.

10. W przypadku niewłaściwej jakościowo realizacji zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo do zastosowania kar umownych w wysokości 100% wartości zlecenia.

IV. OKREŚLENIE WARUNKÓW ZMIANY ZAMÓWIENIA

1. W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z potrzebą dokonania stosownych zmian w umowie z Wykonawcą w celu właściwej realizacji zamówienia, zastrzega się możliwość ich dokonania w formie aneksu do umowy. Zakres wyżej wymienionych zmian może dotyczyć:
 - a) Okresu i harmonogramu realizacji umowy
 - b) Ostatecznej ilości godzin do zrealizowania
 - c) Ostatecznej ilości Uczestników Projektu
 - d) Zwiększenia wartości zamówienia w wysokości nie przekraczającej 50% jego wartości określonej w umowie.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i miejsca realizacji zajęć, z przyczyn uwzględniających potrzeby prawidłowej realizacji projektu.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcą, który złożył ważną najkorzystniejszą ofertę w przypadku, gdy cena tej oferty przekracza budżet projektu, którym dysponuje zamawiający.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIENIA

1. Do udziału w postępowaniu dopuszczeni są oferenci spełniający następujące kryteria dopuszczalności:
 - a) Posiada wykształcenie wyższe/zawodowe lub certyfikat/zaświadczenie bądź inny dokument umożliwiający prowadzeniu szkoleń kucharskich. Na potwierdzenie spełnienia tego warunku Wykonawca zobowiązany jest załączyć podpisany *Formularz oferty* (według wzoru Zamawiającego). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia dokumentów (np. umowy, referencji) potwierdzających spełnienie kryterium. Ocena spełnienia kryterium: tak/nie.
 - b) Realizacja min. 400 godz zajęć jako wykładowca/ instruktor w zakresie zgodnym z kierunkiem zajęć wskazanych w ofercie w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania oferty. Na potwierdzenie spełnienia tego warunku Wykonawca zobowiązany jest załączyć podpisany *Formularz oferty* (według wzoru Zamawiającego). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania



przedstawienia dokumentów (np. umowy, referencji) potwierdzających realizację zajęć. Ocena spełnienia kryterium: tak-nie.

- c) Nie są powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, czyli nie zaistnieje sytuacja wzajemnych powiązań między zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegającego 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 pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli. Weryfikacja spełnienia kryterium zostanie dokonana na podstawie załączonego do oferty oświadczenia stanowiącego załącznik nr 1 Ocena spełnienia kryterium: tak-nie.

2. Kryteria Musą być spełnione łącznie, niespełnienie jednego skutkuje odrzuceniem oferty.
3. Dodatkowym kryterium punktowanym będzie posiadanie ukończonego kursu pedagogicznego dla instruktorów praktycznej nauki zawodu.
4. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy – osoby prawne , pozostałe jednostki organizacyjne posiadające zdolność prawną, które spełniają następujące warunki:
 - posiadają uprawnienia do wykonywania działalności i czynności objętych przedmiotem zamówienia
 - posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
 - zapewnią prowadzenie zajęć przez instruktora spełniającego wyżej wskazane kryteria dopuszczalności

VI. KRYTERIA OCENY OFERTY WRAZ Z WAGAMI ORAZ OPISEM SPOSOBU PRYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM OCENY OFERTY

1. W przedmiotowym postępowaniu przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający stosuje następujące kryteria:
 - a) **Cena (wartość brutto) wykonania zamówienia – waga 90% (maksymalnie 90 punktów)**



Wykonawca jest zobowiązany wskazać w formularzu ofertowym cenę brutto za godzinę zajęć. Cena powinna być podana w złotych wraz ze wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami. Punkty przyznawane w kryterium „cena” będą liczone wg następującego wzoru:

$$C=(C_{\min}:CO)\times 90$$

Gdzie:

C – liczba punktów przyznana danej ofercie

CO – liczba brutto oferty

C_{min} – cena brutto oferty najtańszej spośród ważnych ofert

b) Doświadczenie jako wykładowcy/instruktora gastronomii – waga 10% (maksymalnie 10 punktów).

Wykonawca jest zobowiązany załączyć oświadczenie (według wzoru Zamawiającego) w sposób umożliwiający jednoznaczną ocenę ww. warunku. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia dokumentów (np. umowy, referencje) potwierdzających realizację zajęć. W ramach kryterium „doświadczenie” weryfikacji podlegać będzie doświadczenie godzinowe w realizacji zajęć w okresie 2 lat przed upływem terminu składania oferty w tym:

- Od 400 godz do 600 godz – 10 punktów
- Od 601 godz do 800 godz – 20 punktów
- Od 801 godz do 1000 godz – 30 punktów
- Powyżej 1001 godz – 40 punktów

Punkty przyznawane w kryterium doświadczenie będą liczone wg następującego wzoru:

$$D=(D_o:D_{\max})\times 10$$

Gdzie:

D – liczba punktów przyznana danej ofercie

D_o – doświadczenie (liczba godzin) obliczona dla danej oferty

D_{max} – maksymalne doświadczenie (liczba godzin) spośród ważnych ofert

c) Dodatkowym kryterium punktowym będzie posiadanie ukończonego kursu pedagogicznego (KP) dla instruktorów praktycznej nauki zawodu – za spełnienie tego kryterium można dodatkowo uzyskać 10 punktów (osoba nie posiadająca ukończonego kursu uzyskuje 0 punktów). Wykonawca jest zobowiązany załączyć kserokopie dokumentów potwierdzających posiadane kwalifikacje.

2. Opis sposobu wyliczenia oceny końcowej:



OK=C+D+KP

Gdzie:

OK-suma punktów przyznanych w poszczególnych kryteriach wskazanemu trenerowi

C – liczba punktów przyznanych za kryterium „Cena”

U- liczba punktów przyznanych wykonawcy za kryterium „Uprawnienia”

D- liczba punktów przyznanych wykonawcy za kryterium „Doświadczenie”

KP – liczba punktów przyznanych wykonawcy za posiadane uprawnienia pedagogiczne

3. Maksymalna możliwa do zdobycia liczba punktów wynosi **110**. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Na podstawie przyznanych punktów zamawiający utworzy listę rankingową. Z listy rankingowej zostaną wyłonieni wykładowcy/instruktorzy, którzy otrzymają największą liczbę punktów.
5. W przypadku gdy dwie lub więcej ofert uzyska taką samą liczbę punktów Zamówienie zostanie udzielone wykonawcy który przedstawił niższą cenę. W przypadku gdy oferty najkorzystniejsze okażą się równoważne cenowo Zamawiający przeprowadzi z oferentami negocjacje.
6. Wykonawcy biorący udział w postępowaniu zostaną poinformowani o wynikach.
7. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej.

VII. ODRZUCENIE OFERTY

1. W niniejszym postępowaniu zostanie odrzucona oferta wykonawcy który
 - Złoży ofertę niezgodną z treścią niniejszego zapytania ofertowego
 - Złoży ofertę niekompletną tj nie zawierającą dokumentów wymaganych w niniejszym postępowaniu
 - Przedstawi nieprawdziwe informacje
 - Nie spełni warunków udziału w postępowaniu.
2. Wykonawca zastrzega możliwość odrzucenia Wykonawcy z powodu zaproponowania rażąco niskiej ceny za realizację przedmiotu zamówienia. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami określonymi przez zamawiającego, w szczególności jest niższa o 30% wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen złożonych wszystkich ofert.

VIII. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY, MIEJSCE I TERMIN DOSTARCZENIA

1. Wykonawca może złożyć maksymalnie jedną ofertę.
2. Istnieje możliwość wycofania oferty.



3. Ofertę składa się w formie papierowej poprzez wypełnienie „Formularza oferty” stanowiący załącznik nr 1 do zapytania ofertowego wraz z zawartymi w niej oświadczeniami oraz dołączenia wymagane kserokopie dokumentów potwierdzających posiadane doświadczenie, kwalifikacje.
4. Zamawiający zastrzega, że treść oświadczeń nie może być zmieniona. W innym przypadku oferta będzie odrzucona.
5. Oferta powinna być czytelna i złożona w języku polskim. Wszystkie kartki oferty powinny być trwale spięte, a każda strona ponumerowana u dołu strony. Wszystkie kopie powinny być oznaczone „za zgodność z oryginałem” zawierać datę i podpis wykonawcy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny.
7. Decyzja zamawiającego o odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.
8. W przypadku gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnymi Wykonawcami którzy w postępowaniu uzyskali kolejno najwyższą liczbę punktów.
9. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Wykonawców wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.
10. Oferta powinna zostać dostarczona do dnia 18.10.2019 do godz 12.00
 - A) elektronicznie na adres: adeka@wzdz.pl (decyduje data i godzina wpływu). Oferta musi zostać złożona w postaci skanu. Dokumenty powinny zostać złożone w formacie PDF.
 - B) Osobiście do sekretariatu WZDZ pok. 105 pl. Jana Kilińskiego 3, Szczecin.

IX. OSOBA DO KONTAKTÓW

Alina Deka

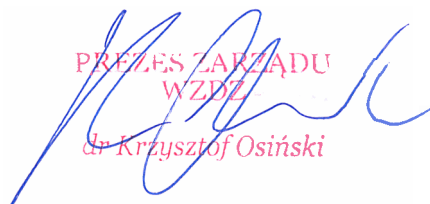
Tel. 91 4501 201 wewn. 361

e-mail: adeka@wzdz.pl

X. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

Załącznik nr 1: Formularz oferty

**WOJEWÓDZKI ZAKŁAD
DOSKONALENIA ZAWODOWEGO**
pl. Jana Kilińskiego 3
70-965 SZCZECIN
tel. 450-12-01, fax 450-17-11
NIP 851-010-77-87, Regon 000512697


PREZES ZARZĄDU
WZDZ
dr Krzysztof Osiński