



## ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1/ZAZ/2014

z dnia **29.07.2014 r.** dotyczące wykonania zamówienia w postaci przeprowadzenia szkoleń w zawodzie: kucharz, pomoc kuchenna, kelner na potrzeby realizacji projektu pt.: „Utworzenie Zakładu Aktywności Zawodowej w Rzeszowie” – nr **WND-POKL.07.02.01-18-186/13-00**, w ramach Priorytetu VII. Promocja integracji społecznej, Działanie: 7.2. Przeciwdziałanie wykluczeniu i wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, Poddziałanie: 7.2.1. Aktywizacja zawodowa i społeczna osób zagrożonych wykluczeniem społecznym Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego zgodnie z obowiązującą zasadą konkurencyjności.

Zamawiający zwraca się z **zapytaniem ofertowym** w przedmiocie przedstawienia oferty cenowej dotyczącej **wykonania zamówienia w postaci usługi przeprowadzenia szkoleń w zawodzie: kucharz, pomoc kuchenna, kelner wraz z wydaniem certyfikatów ukończenia szkoleń, wyżywieniem uczestników oraz z otrzymaniem przez nich materiałów dydaktycznych i biurowych (notatnik i długopis)**, zgodnie z warunkami określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym.

**Zamawiający:** BD Center Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Rzeszowie (35-222), ul. Broniewskiego 1, której akta rejestrowe przechowywane są w Sądzie Rejonowym w Rzeszowie XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, wpisaną do KRS pod nr 0000413871, posiadającą NIP: 5170358878 i REGON: 180824543, którą reprezentuje Prezes Zarządu – dr Paweł Walawender.

### 1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przeprowadzenie szkoleń w zawodzie: kucharz, pomoc kuchenna, kelner wraz z wydaniem certyfikatów lub ukończenia szkoleń, wyżywieniem uczestników oraz z otrzymaniem przez nich materiałów dydaktycznych i biurowych (notatnik i długopis) (**kod CPV nr 80500000-9 – Usługi szkoleniowe**).

Celem szkoleń jest podniesienie lub zmiana kwalifikacji zawodowych 20 osób niepełnosprawnych (ze znacznym lub umiarkowanym stopniem niepełnosprawności) zamieszkałych na terenie miasta Rzeszowa i powiatu rzeszowskiego oraz nabycie umiejętności do samodzielnego wykonywania pracy i doświadczenia w środowisku pracy.

W ramach zamówienia Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi szkolenie dla 20 osób niepełnosprawnych (2 grupy po 5 osób oraz 1 grupa 10 osób), czas trwania każdego szkolenia wynosi 250h (30 spotkań x 8h oraz 2 spotkania x 5h) na jedną grupę, łącznie 750h.

Liczba godzin zajęć dziennie nie może być większa niż 8 godzin.

Zajęcia będą realizowane w trybie tygodniowym, w godzinach między 8.00 a 16.00 (godziny i dni mogą ulec zmianie) z uwzględnieniem przerw kawowych (minimum 2 przerwy 15-to minutowe) oraz przerwy na obiad.

Wybrane szkolenia:

- Kucharz (1 grupa 5 osobowa),
- Pomoc kuchenna ( 1 grupa 10 osobowa),
- Kelner (1 grupa 5 osobowa).

### 2. Termin realizacji zamówienia:

Szkolenia będą realizowane w okresie II połowa VIII-IX 2014 r.

### 3. Miejsce realizacji szkoleń:

Rzeszów

### 4. Uczestnicy szkoleń:

Uczestnikami projektu są osoby niepełnosprawne (według Ustawy z 27 sierpnia 1997 o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych), które spełniają kryteria:

- osoby niepełnosprawne ze znacznym lub umiarkowanym stopniem niepełnosprawności - weryfikacja na podstawie wydanego przez właściwe organy orzeczenia o stopniu niepełnosprawności;



- osoby bezrobotne - weryfikacja na podstawie zaświadczenia z Powiatowego Urzędu Pracy<sup>1</sup>;
- osoby fizyczne zamieszkujące na terenie miasta Rzeszowa oraz powiatu rzeszowskiego - (według przepisów Kodeksu Cywilnego) - weryfikacja na podstawie oświadczenia Kandydata o miejscu zamieszkania;
- osoby w wieku 16-64 lata - weryfikacja na podstawie ksero dowodu osobistego.

#### **5. Warunki realizacji zamówienia do zapewnienia, których zobowiązany jest Wykonawca:**

W ramach szkoleń Wykonawca zapewnia:

- kadrę do przeprowadzenia szkolenia,
- sale szkoleniowe,
- niezbędne wyposażenie i produkty spożywcze,
- harmonogram realizacji szkoleń,
- materiały szkoleniowe (dydaktyczne i biurowe) dla każdego uczestnika,
- wyżywienie,
- wydanie uczestnikom certyfikatów po ukończeniu wyżej wymienionych szkoleń.

#### **Minimalny zakres szkoleń:**

##### ➤ Kucharz:

Celem szkolenia jest poznanie zasad i tajników pracy kucharza oraz nabycie umiejętności przygotowania potraw.

Zakres programowy:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy
- Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności
- Zasady żywienia
- Przechowywanie żywności
- Przygotowanie i ekspedycja potraw i napojów

##### ➤ Pomoc kuchenna:

Celem szkolenia jest poznanie zasad i tajników pracy w zawodzie pomoc kuchenna oraz nabycie umiejętności obróbki artykułów spożywczych i przygotowania wybranych potraw.

Zakres programowy:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy
- Obróbka artykułów spożywczych
- Przygotowanie półproduktów
- Przygotowanie niektórych dań i potraw
- Czynności porządkowe

##### ➤ Kelner:

Celem szkolenia jest poznanie zasad i tajników pracy kelnera oraz nabycie umiejętności kontaktu z klientem, podawania potraw i napoi oraz przygotowania napoi.

Zakres programowy:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy
- Przygotowanie sali i organizacja pracy podczas obsługi
- Zasady podawania potraw i napojów
- Techniki sporządzania napojów

**6. Sale szkoleniowe na potrzeby przeprowadzenia szkoleń i wyżywienia uczestników, przystosowane dla osób niepełnosprawnych wraz z niezbędnym wyposażeniem technicznym wg potrzeb danego szkolenia** (minimum dla szkolenia kucharz: kuchnia, zlew, stoły, przyrządy kuchenne; minimum dla szkolenia pomoc kuchenna: zlew,

---

<sup>1</sup> Na dzień publikacji niniejszego zapytania ofertowego Zamawiający złożył do Instytucji Pośredniczącej wniosek o rozszerzenie grupy docelowej o osoby poszukujące prace. Rozszerzenie grupy docelowej nie wpłynie na liczbę uczestników szkoleń.



stoły, przyrządy kuchenne; minimum dla szkolenia kelner: szklanki, przyrządy barmańskie, tace) zapewnia i zabezpiecza Wykonawca (sale dostosowane do liczby uczestników szkolenia + trenera).

Wykonawca powinien dysponować lub zapewnić na cele realizacji przedmiotu zamówienia bazę szkoleniową z odpowiednimi pomieszczeniami i sprzętem dydaktycznym wraz z zapleczem do przeprowadzenia szkoleń dla osób dorosłych.

Minimalne wymagania dotyczące infrastruktury szkoleniowej:

- a) sale dostosowane do prowadzenia zajęć szkoleniowych (do liczby uczestników szkolenia oraz trenera), przystosowane dla osób niepełnosprawnych,
- b) w pobliżu sal szkoleniowych (w tym samym budynku) muszą znajdować się łazienki z pełnym węzłem sanitarnym, Wykonawca zapewnia odpowiednią infrastrukturę szkoleniową,
- c) pomieszczenia oraz sprzęt powinny spełniać wymogi przepisów w tym m.in. BHP, p.poż i innych wymaganych specyfiką szkolenia,
- d) dostęp do światła dziennego oraz całodobowe oświetlenie umożliwiające swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, odpowiednie oświetlenie z możliwością zaciemnienia na potrzeby prezentacji multimedialnych, okablowanie umożliwiające podłączenie sprzętu.

**7. Wykonawca zapewnia posiadanie kadry** w zakresie tematycznym zgodnym z realizacją ww. szkoleń. Prowadzący szkolenia powinni mieć doświadczenie w prowadzeniu min. 2 szkoleń z zakresu określonego w niniejszym zapytaniu ofertowym lub od min. roku być nauczycielem zawodu zbliżonego do tematyki szkolenia lub posiadać kwalifikacje zawodowe w zawodzie określonym tematyką szkolenia.

W przypadku zaistnienia w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia okoliczności wskazujących na niewywiązywanie się przez konkretnego szkoleniowca/ trenera w należyty sposób z powierzonych mu zadań, Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania zmiany wskazanego przez niego szkoleniowca/trenera i zastąpienia go przez osobę spełniającą co najmniej w takim samym stopniu wymagania wobec kadry trenerskiej określone w opisie i zakresie przedmiotu zamówienia.

**8. Materiały szkoleniowe** będą się składać się z materiałów dydaktycznych adekwatnych do treści szkolenia (pomoce naukowe powinny być przekazywane uczestnikom na początku szkolenia bądź na bieżąco, zgodnie z realizowanym tematem zajęć) oraz materiałów biurowych (notatnik i długopis; rozdawane na początku szkolenia).

**9. Wykonawca wyda absolwentom szkoleń certyfikaty** ukończenia szkolenia zawierające: logotypy zgodne z obowiązującą wersją „Wytycznych dotyczących oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki” (Logo Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, flagę Unii Europejskiej, logo Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Rzeszowie, logo projektu), informację o następującej treści: „Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego”, imię i nazwisko uczestnika szkolenia, nazwę szkolenia i wymiar godzin, datę i miejsce urodzenia oraz nadrukowany na drugą stronę certyfikatu ramowy program szkolenia. Wzór certyfikatu przygotowany przez Wykonawcę zostanie uprzednio zaakceptowany przez Zamawiającego.

**10. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania szczegółowego programu szkolenia:**

a) **szczęgółowy program nauczania:**

- nazwę i zakres szkolenia,
- czas trwania i miejsce organizacji szkolenia,
- cele szkolenia,
- plan nauczania określający tematy zajęć z uwzględnieniem wskazania Wykonawcy co do minimalnego zakresu szkolenia oraz ich wymiar, podział na godziny teoretyczne i praktyczne,
- wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych,



- sposób sprawdzania efektów szkolenia.

a) **harmonogram szkolenia** opracowany dla każdej grupy zgodnie z ich ramowymi programami zawierającymi daty i godziny, uwzględniający wymagania Zamawiającego określone w niniejszym zapytaniu ofertowym.

Wykonawca przed zawarciem umowy przedstawi Zamawiającemu program i harmonogram szkoleń, które wymagają akceptacji Zamawiającego.

**11. Zamawiający zastrzega sobie prawo** do zmiany programu nauczania oraz harmonogramu szkoleń. Program i harmonogram będzie ustalany w konsultacji z wybranym Wykonawcą.

**12. Wykonawca zobowiązuje się do dokumentowania przebiegu szkoleń.** Na dokumentację składa się m.in.:

- dziennik szkolenia,
- listy obecności na zajęciach,
- potwierdzenia odbioru przez uczestników materiałów szkoleniowych z wyszczególnieniem ich rodzajów,
- certyfikaty wydane przez Wykonawcę po zakończeniu szkolenia,
- ewidencja wydanych certyfikatów potwierdzających uczestnictwo w szkoleniu.

**13. Inne istotne warunki zamówienia:**

Wykonawca zobowiązany jest do oznaczania pomieszczeń przeznaczonych do realizacji szkoleń, materiałów szkoleniowych dla uczestników, dokumentacji przebiegu szkoleń, certyfikatów oraz innych dokumentów związanych z realizacją zadania zgodnie z obowiązującą wersją „Wytucznych dotyczących oznaczania projektów w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki”, tj. zawierać Logo Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, flagę Unii Europejskiej, logo Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Rzeszowie, logo projektu oraz informację o następującej treści: „Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego”.

**14. Kryteria oceny ofert i tryb wyboru najkorzystniejszej oferty.**

Procedurze oceny poddane zostaną jedynie te oferty, które zostały złożone w terminie i które spełniają wszelkie wymagania wynikające z niniejszego zapytania ofertowego.

Kryteria oceny ofert: cena brutto – waga 100%.

Zamawiający dokona wyboru oferty tego z Wykonawców, którego oferta będzie miała najniższą cenę brutto.

**15. Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym:**

- a) Zamówienie udzielane jest w trybie zapytania ofertowego. Oferty są przygotowywane na koszt Wykonawców.
- b) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian warunków zapytania ofertowego w uzasadnionych przypadkach, a także jego odwołanie oraz zakończenie postępowania bez wyboru ofert, w szczególności w przypadku, gdy wartość oferty przekracza wielkość środków przeznaczonych przez Zamawiającego na sfinansowanie zamówienia.
- c) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu realizacji przedmiotu zamówienia. Nowe terminy będą ustalane w konsultacji z wyłonionym Wykonawcą.
- d) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od zapytania ofertowego w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego zapytania ofertowego, braku środków finansowych na realizację zamówienia oraz gdy w wyznaczonym czasie nie wpłynie żadna oferta.

Wykonawcy z tego tytułu nie będą przysługiwać jakiegokolwiek roszczenia finansowe w stosunku do Zamawiającego.

**16. O udzielenie zamówienia w ramach niniejszego zapytania mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:**

- a) Wykonał co najmniej 3 usługi szkoleniowe w tym co najmniej 80 h każda dla co najmniej 10 osób (podana liczba osób dotycząca każdej usługi osobno), co będzie weryfikowane na podstawie wykazu usług – według wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego



- b) Posiadają wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych.
- c) Zapewnią kadre dydaktyczną posiadającą kwalifikacje zawodowe oraz wiedzę i praktyczne umiejętności odpowiednie do rodzaju i zakresu prowadzenia kształcenia umożliwiające profesjonalne realizowanie usługi.
- d) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
- e) Nie została otwarta w stosunku do nich likwidacja, ani nie została ogłoszona upadłość, a także nie zalegają z opłacaniem podatków, ani składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne (z wyjątkiem przypadków, kiedy uzyskane zostało przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu).
- f) Spełniają inne wymagania określone w niniejszym zapytaniu ofertowym.

**17. O udzielenie niniejszego zamówienia nie mogą się ubiegać** podmioty powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przyjmując, iż przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między 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, w szczególności poprzez:

- a) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadanie udziałów lub co najmniej 10 % akcji,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) 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.

#### **18. Sposób przygotowania oferty.**

Ofertę sporządzić należy na druku „FORMULARZ OFERTOWY” (stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego), w języku polskim, w formie pisemnej, czytelnie, wypełniając nieścieralnym atramentem lub długopisem, maszynowo lub komputerowo. Oferta oraz wszystkie jej załączniki powinny być podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy (co powinno wynikać z dołączonych do oferty dokumentów rejestrowych lub ewentualnych pełnomocnictw). Wszystkie strony oferty powinny być trwale spięte (zszyte lub zbindowane) i ponumerowane a Oferta wraz z załącznikami powinna być umieszczona w nieprzeźroczystej, trwale zamkniętej, nienaruszonej kopercie, na której należy umieścić napis:

**Oferta na realizację szkoleń w zawodzie: kucharz, kelner oraz pomoc kuchenna, dla 20 uczestników projektu wraz z wyżywieniem w ramach projektu pt. „Utworzenie Zakładu Aktywności Zawodowej w Rzeszowie” - nie otwierać do dnia 14.08.2014 r. do godz. 09:00.**

Do formularza ofertowego należy dołączyć:

- 1) oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego;
- 2) oświadczenie Wykonawcy o braku osobowych lub kapitałowych powiązań z Zamawiającym – według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego;
- 3) wykaz usług zrealizowanych przez Wykonawcę według wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego (w wykazie należy ująć tylko i wyłącznie usługi, które odpowiadają tematyce określonej w niniejszym zapytaniu ofertowym);
- 4) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, Wykonawcy, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert - w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę/osoby uprawnioną/e do podpisania oferty;
- 5) dokument potwierdzający wpis do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonych przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy dla Wykonawcy - w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę/osoby uprawnioną/e do podpisania oferty;



**19. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu** poprzez zastosowanie kryterium spełnia-nie spełnia tj. zgodnie z zasadą czy dokumenty zostały załączone do oferty i czy spełniają określone w zapytaniu ofertowym wymagania. Brak któregośkolwiek z wymaganych oświadczeń lub dokumentów lub załączenie ich w niewłaściwej formie lub niezgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym będzie skutkowało wykluczeniem Wykonawcy z udziału w postępowaniu.

**20. Zamawiający nie zwraca złożonych przez oferentów dokumentów w ramach niniejszego zapytania.**

**21. Zamawiający zastrzega sobie prawo** sprawdzania w toku oceny ofert wiarygodności przedstawionych przez Oferentów dokumentów, wykazów, danych i informacji.

**22. Miejsce i termin złożenia oferty, osoba do kontaktu.**

Ofertę wraz z załącznikami można złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego – BD Center Sp. z o.o., ul. Broniewskiego 1, 35-222 Rzeszów lub przesłać pocztą na adres siedziby Zamawiającego – w nieprzekraczalnym terminie do dnia 14.08.2014 r. do godziny 09:00 (decyduje data wpływu). Oferty złożone po terminie nie będą podlegały procedurze wyboru.

**23. Pozostałe informacje.**

Oceny dokonywać będzie powołana przez Zamawiającego komisja.

O wyborze najkorzystniejszej oferty zostaną powiadomieni wszyscy oferenci biorący udział w przedmiotowej procedurze.

**Otwarcie ofert nastąpi 14.08.2014 r. o godzinie 10:00.**

Osoba do kontaktu z Wykonawcami: Barbara Salwińska, tel.: (17) 855-20-29, e-mail [bsalwinska@bdcenter.pl](mailto:bsalwinska@bdcenter.pl)

.....  
(podpis Zamawiającego)

**Załączniki:**

1. Wzór formularza zapytania ofertowego;
2. Wzór oświadczenia Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu;
3. Wzór oświadczenia Wykonawcy o braku osobowych lub kapitałowych powiązań z Zamawiającym;
4. Wzór wykazu usług zrealizowanych przez Wykonawcę;
5. Wzór opisu programu szkolenia;
6. Wzór harmonogramu szkolenia;
7. Wzór umowy.