

ZAPYTANIE OFERTOWE

z dnia 11.12.2019 r. w sprawie zamówienia na realizację usługi szkoleniowej

Fundacja "OSTOJA" jako Beneficjent Projektu „Aktywnym być!” o nr RPLD.09.01.01-10-B035/18 zaprasza do składania ofert na realizację przedmiotu niniejszego zapytania ofertowego.

1. ZAMAWIAJĄCY

Zamawiający:	
Nazwa	FUNDACJA "OSTOJA" IMIENIEM SIOSTRY KLARYSKI STANISŁAWY Z OPOCZNA
Forma prawna	Fundacja
Numer REGON	592298989
Numer NIP	7681712721
Dane teleadresowe Zamawiającego:	
Adres do korespondencji	26-300 Opoczno, ul. Westerplatte 2
E-mail	sds_opoczno@wp.pl
Godziny pracy	7:30 – 15:30
Osoba do kontaktu (przedstawiciel Zamawiającego)	Agnieszka Sobol sds_opoczno@wp.pl

2. ZAPYTANIE OFERTOWE

Tytuł zapytania	Zapytanie ofertowe w sprawie zamówienia na realizację usługi szkoleniowej
Publikacja zapytania	Zapytanie ofertowe jest dostępne na stronie internetowej https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/ oraz na stronie internetowej Zamawiającego: http://fundacja-ostoja.pl
Charakter prawny zapytania	Postępowanie prowadzone będzie w trybie zapytania ofertowego. Zapytanie ofertowe realizowane jest zgodnie z zasadą konkurencyjności, stosowaną przez podmioty, które nie są zobowiązane do stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAPYTANIA (ZAMÓWIENIA)

3.1 Przedmiot zamówienia – informacje podstawowe:

Opis Projektu	Przedmiot zamówienia zostanie wykonany w ramach i w celu prawidłowej realizacji projektu „Aktywnym być!”, współfinansowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.
---------------	---



<p>Zwięźle określenie przedmiotu zamówienia</p>	<p>Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursów i szkoleń zakończonych egzaminem wewnętrznym oraz uzyskaniem zaświadczeń potwierdzających nabycie przez uczestników kompetencji zgodnie z "Wytycznymi w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014 – 2020".</p> <p>Przedmiot zamówienia obejmuje 2 zadania, tj. przeprowadzenie kursów i szkoleń w zakresie: Zadanie 1: Kursy komputerowe dla łącznie 50 osób (5 grup po 10 osób) Zadanie 2: Kursy/szkolenia zawodowe 2.1 Kurs administracyjno-biurowy dla 5 osób (1 grupa- 5 osób) 2.2 Kucharz małej gastronomii dla 10 osób (1 grupa- 10 osób) 2.3. Florysta dla 10 osób (1 grupa- 10 osób) 2.4 Kelner dla 10 osób (1 grupa- 10 osób)</p>
<p>Wspólny Słownik Zamówień (kody CPV przedmiotu zamówienia)</p>	<p>80000000-4 – Usługi edukacyjne i szkoleniowe 80500000-9 – Usługi szkoleniowe 80530000-8 – Usługi szkolenia zawodowego 80533200-1 – Kursy komputerowe</p>

3.2 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

<p>3.2.1</p>	<p>3.2 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:</p> <p>1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usług szkoleniowych prowadzących do nabycia kompetencji dla osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym, będących uczestnikami projektu „Aktywnym być!”, w podziale na następujące zadania:</p> <p>Zadanie 1: Kursy komputerowe Planowany zakres tematyczny:</p> <ul style="list-style-type: none"> • podstawy pracy z komputerem (m.in. uruchamianie komputera, tworzenie nowych dokumentów, praca z tekstem: wprowadzanie i formatowanie zawartości, drukowanie dokumentu itp.) • obsługa poczty e-mail (m.in. zakładanie konta pocztowego, tworzenie wiadomości, załączanie dokumentów do pobrania, przesyłanie wiadomości, odbieranie wiadomości itp.) • podstawy Internetu (m.in. korzystanie z przeglądarki i zasobów sieci, korzystanie z portali społecznościowych itp.) <p>a. Grupa docelowa szkolenia: 50 osób. b. Liczba grup: 5 (po 10 osób w każdej grupie). c. Liczba dni szkoleniowych: 6 dni na każdą grupę, łącznie 30 dni d. Liczba godzin szkoleniowych: 48 godzin na grupę, łącznie 240 godzin</p>
--------------	---



d. Egzamin wewnętrzny – teoretyczny, w wyniku którego uczestnik otrzyma certyfikat/ dyplom/ zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji

e. Miejsce realizacji kursów – Opoczno (w woj. łódzkim) w sali, którą dysponuje Zamawiający

f. Planowany termin realizacji kursów:

Grupa 1: przełom grudnia - stycznia 2020 r.

Grupa 2: styczeń 2020 r.

Grupa 3: luty 2020 r.

Grupa 4: luty 2020 r.

Grupa 5: luty 2020 r.

Zadanie 2: Kursy/szkolenia zawodowe

2.1 Kurs administracyjno-biurowy

Planowany zakres tematyczny:

- Czynności kancelaryjne w sekretariacie
- Zasady przygotowywania korespondencji firmowej
- Fazy obiegu pism
- Redagowanie pism i listów, pisanie raportów
- Ochrona danych osobowych i archiwizacja akt osobowych
- Zarządzanie czasem pracy
- Współpracownicy i interesanci
- Prawidłowe prowadzenie rozmów telefonicznych
- Delegacje służbowe, krajowe i zagraniczne – przyjmowanie delegacji
- Dyplomacja w firmie

a. Grupa docelowa szkolenia: 5 osób.

b. Liczba grup: 1 (5 osób w jednej grupie).

c. Liczba dni szkoleniowych: 6, liczba godzin szkoleniowych: 50 godzin.

d. Egzamin wewnętrzny – teoretyczny, w wyniku którego uczestnik otrzyma certyfikat/ dyplom/ zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji

e. Miejsce realizacji kursów – Opoczno (w woj. łódzkim) w sali, którą dysponuje Zamawiający

f. Planowany termin realizacji kursu: styczeń 2020 r.

g. Materiały szkoleniowe: zapewnione przez Oferenta

2.2 Kucharz małej gastronomii (teoria i praktyka):

Planowany zakres tematyczny:

I dzień: część teoretyczna

1. Praca kucharza i jego obowiązki
2. Struktura organizacyjna kuchni
3. Profesjonalny strój kucharza
4. Higiena pracowników pracujących w kuchni
5. Tworzenie receptur
6. Kalkulacje potraw
7. Tworzenie karty menu i jej analiza
8. Zasady komponowania menu okolicznościowego



9. Systemy Zarządzania bezpieczeństwem żywności
10. Przyjęcie surowców, magazynowanie towaru, opis produktu, analiza zagrożeń, punkty kontroli półproduktów i gotowych dań
- II – VI dzień: Część praktyczna (praca w kuchni)
- Przygotowywanie przystawek, zup, dań głównych (mącznych, rybnych, mięsnych), deserów zgodnie z zaproponowanym poniżej menu oraz profesjonalne komponowanie i dekorowanie potraw:
- przystawki:
 - kurczak balsamico na sałacie wiosennej
 - tatar klasyczny
 - klasyczny śledź w śmietanie w nowoczesnej formie
 - krewetki na sposób prowansalski
 - galantyna z drobiu
 - sałatki:
 - sałatka grecka
 - sałatka bawarska
 - sałatka Cezar
 - sałatka coleslaw
 - zupy:
 - krem szpinakowo – pomidorowy
 - tradycyjny rosół wołowy z makaronem
 - krem z grzybów leśnych
 - klasyczna francuska zupa cebulowa
 - krem brokułowy z wędzonym łosiem i prażonymi migdałami
 - żur z jajkiem, kiełbasą i ziemniakami
 - minestrone z kurczakiem
 - barszcz czerwony z uszkami
 - dania główne:
 - pstrąg pieczony z sosem porowym
 - pierś z kurczaka faszerowana mozzarellą, czosnkiem i suszonymi pomidorami z ryżem
 - klasyczny sznycel wiedeński z sałatką ziemniaczaną
 - polędwiczki wieprzowe nadziewane szpinakiem na sosie kurkowym
 - zraz w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i ćwikłą
 - gulasz węgierski z kaszą gryczaną i surówką z kiszonej kapusty
 - klasyczny Stroganov wołowy z ciemnym pieczywem
 - stek z grillowanej polędwicy wołowej z masłem czosnkowym i szparagami
 - pierogi ruskie/ mięsne/ z kapustą i grzybami
 - spaghetti bolognese
 - desery:
 - panna cotta z musem malinowym
 - tiramisu w pucharku podane
 - creme brulee



- banana Split
- a. Grupa docelowa szkolenia: 10 osób.
- b. Liczba grup: 1 (10 osób w jednej grupie).
- c. Liczba dni szkoleniowych: 6, liczba godzin szkoleniowych: 50 godzin.
- d. Egzamin wewnętrzny – teoretyczny, w wyniku którego uczestnik otrzyma certyfikat/ dyplom/ zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji
- e. Miejsce realizacji kursów – Opoczno (w woj. łódzkim) w sali, którą dysponuje Zamawiający
- f. Planowany termin realizacji kursu: marzec 2020 r.
- g. Materiały szkoleniowe oraz materiały niezbędne do realizacji szkolenia, przyrządzenia potraw: zapewnione przez Oferenta.

2.3. Florysta (teoria i praktyka):

Planowany zakres tematyczny (teoria i praktyka):

- teoria barw i kompozycji
- florystyczne zasady kompozycyjne
- narzędzia florysty – materiałoznawstwo
- materiał roślinny
- florystyka okolicznościowa - praktyka
- sztuka układania kwiatów w naczyniach - praktyka
- dekoracje stołów - praktyka
- florystyka ślubna - praktyka
- florystyka żałobna – praktyka.
- a. Grupa docelowa szkolenia: 10 osób.
- b. Liczba grup: 1 (10 osób w jednej grupie).
- c. Liczba dni szkoleniowych: 6, liczba godzin szkoleniowych: 50 godzin.
- d. Egzamin wewnętrzny – teoretyczny, w wyniku którego uczestnik otrzyma certyfikat/ dyplom/ zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji
- e. Miejsce realizacji kursów – Opoczno (w woj. łódzkim) w sali, którą dysponuje Zamawiający
- f. Planowany termin realizacji kursu: marzec 2020 r.
- g. Materiały szkoleniowe oraz materiały niezbędne do realizacji szkolenia, materiały dekoracyjne, roślinne, narzędzia florystyczne: zapewnione przez Oferenta.

2.4 Kelner (teoria i praktyka):

Przykładowy zakres tematyczny (teoria i praktyka):

- Profesjonalna postawa kelnera (strój, wygląd, zasady pracy restauracji, zakazane potrawy, poprawne postawy personelu)
- Kultura osobista i wizerunek profesjonalnego kelnera
- Zasady funkcjonowania restauracji
- Przygotowanie stanowiska pracy (higiena pracy i zasady bezpieczeństwa)
- Prezentacja zastawy stołowej w praktyce (porcelana, sztucce, szkło, prawidłowe dobieranie sprzętu do charakteru potrawy i napoju)
- Bielizna stołowa (techniki składania, rozkładania obrusów, serwetek w praktyce)
- Nakrywanie i dekoracja stołu - praktyka



- Obsługa gości restauracyjnych i indywidualnych
- Techniki kelnerskie (noszenie naczyń, noszenie tac, zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji)
- Organizacja i techniki obsługi przy serwisowaniu posiłków (serwowanie śniadań, podawanie zup i dań głównych, podawanie przekąsek i deserów)
- Serwis wina i degustacja potraw (typologia win stałych, serwis win stałych i modyfikowanych, charakterystyka podstawowych szczepów: białe i czerwone, wina musujące, słodkie i wzmacniane, dobieranie win)
- Techniki podawania napojów bezalkoholowych (podawanie napojów gorących i zimnych)
- Zasady organizacji imprez zbiorowych (imprezy zasiadane i stojące, charakterystyka i organizacja, najważniejsze elementy, dobór serwisu)
- Profesjonalna, kulturalna sprzedaż sugestywna (zwiększenie obrotów restauracji i poziomu zadowolenia gościa, typologia gości, metody współpracy, psychologia sprzedaży, rozmowy z trudnym gościem, wysoki standard obsługi)
- Systemy rozliczeń kelnerskich (błoczkowy, francuski, półfrancuski, kas kelnerskich)
- Zachowanie w sytuacjach stresujących

a. Grupa docelowa szkolenia: 10 osób.

b. Liczba grup: 1 (10 osób w jednej grupie).

c. Liczba dni szkoleniowych: 6, liczba godzin szkoleniowych: 50 godzin.

d. Egzamin wewnętrzny – teoretyczny, w wyniku którego uczestnik otrzyma certyfikat/ dyplom/ zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji

e. Miejsce realizacji kursów – Opoczno (w woj. łódzkim) w sali, którą dysponuje Zamawiający

f. Planowany termin realizacji kursu: przełom marca i kwietnia 2020 r.

g. Materiały szkoleniowe oraz materiały niezbędne do realizacji szkolenia, przygotowywania napoi: zapewnione przez Oferenta.

2. W ramach kursów/szkoleń muszą zostać zrealizowane wszystkie etapy nabycia kompetencji zgodnie z „Wytycznymi w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014-2020” (załącznik nr 2 Wspólna Lista Wskaźników Kluczowych), a po zakończeniu szkolenia rezultaty muszą być zweryfikowane poprzez egzamin wewnętrzny-testy kompetencyjne i porównane ze standardem wymagań. Zrealizowane muszą zostać etapy:

a) ETAP I – Zakres – grupa docelowa obejmowana wsparciem, obszar EFS poddany ocenie-realizowana w ramach zadania forma wsparcia

b) ETAP II – Wzorzec – zdefiniowanie w Karcie Usługi standardu wymagań, tj. efektów uczenia się, które osiągną uczestnicy projektu w wyniku realizowanej formy wsparcia

c) ETAP III – Ocena – przeprowadzenie weryfikacji na podstawie opracowanych kryteriów oceny po zakończeniu wsparcia udzielanego uczestnikom projektu (przeprowadzenie testów kompetencji)

d) ETAP IV – Porównanie – porównanie uzyskanych wyników etapu III z przyjętymi wymaganiami (określonymi na etapie II) po zakończeniu wsparcia udzielanego uczestnikom projektu. Po zweryfikowaniu że uczestnik projektu osiągnął efekty uczenia się, wydane mu zostanie zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji.



	<p>Wszystkie kursy/szkolenia muszą prowadzić do nabycia kompetencji (dokumentem potwierdzającym ten fakt będzie wydane stosowne zaświadczenie).</p> <p>3. Kursy/szkolenia powinny odbywać się w warunkach zapewniających komfort uczenia się tj. ze szczególnym uwzględnieniem osób z niepełnosprawnością. Godziny zajęć muszą być dostosowane do potrzeb uczestników kursów/szkoleń, umożliwiające godzenie życia rodzinnego i zawodowego.</p> <p>4. Kursy/szkolenia muszą być realizowane zgodnie z uwzględnieniem poszanowania równości szans oraz niedyskryminacji kobiet i mężczyzn, osób z niepełnosprawnością zgodnie z „Wytocznymi MIR w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji”.</p> <p>5. Wykonawca jest zobowiązany do kompleksowej organizacji kursów w tym ponoszenia wszelkich kosztów związanych z organizacją egzaminu wewnętrznego, zapewnieniem materiałów niezbędnych do realizacji zajęć.</p> <p>6. Forma zatrudnienia: umowa o świadczenie usług z podmiotem będącym instytucją szkoleniową, uprawnionym do realizacji usług szkoleniowych. Wykonawca ze zrealizowane usługi wystawi i przekaże Zamawiającemu faktury/rachunki za przeprowadzone kursy/szkolenia.</p>
3.2.2	<p>Pozostałe wymagania względem Wykonawcy, dotyczące realizacji zamówienia:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Wykonawca w okresie realizacji zamówienia zobowiązany będzie do przygotowania, prowadzenia następującej dokumentacji:<ol style="list-style-type: none">a. pre i post testy kompetencji (testu na wejście i wyjście) z zakresu tematyki szkolenia oraz dokumentacji uwzględniającej i potwierdzającej realizację wszystkich IV etapów nabywania kompetencji przez uczestników szkoleń/kursów (zg z etapami wskazanymi w pkt. 3.2.1)b. dziennika zajęć zawierającego m.in. listę obecności, wymiar godzin i tematy zajęćc. listy odbioru materiałów dydaktycznych/szkoleniowych z podpisami uczestnikówd. imiennego wykazu osób które ukończyły szkolenie/kurs oraz rejestru wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu i uzyskanie kompetencji z potwierdzeniem ich odbioru przez uczestników kursu/szkolenia (lista odbioru zaświadczeń)e. kopii wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu i uzyskanie kompetencjif. innej dokumentacji określonej przez Zamawiającego na etapie realizacji przedmiotu zamówienia,która przekazywana będzie Zamawiającemu niezwłocznie po zakończeniu każdego kursu/szkolenia.2. Wykonawca w ramach kursów/szkoleń zawodowych zobowiązany jest zapewnić materiały szkoleniowe. Materiały muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia oraz dobrej jakości (bez śladów wcześniejszego użytkowania). Wykonawca zobowiązany jest zapewnić materiały szkoleniowe w postaci: skryptu wykładowego w wersji papierowej bądź podręcznika o treści adekwatnej do omawianej tematyki, teczki, długopisu, notesu lub zeszytu dla każdego uczestnika.3. Wykonawca w ramach kursów/szkoleń zawodowych z zakresu kucharza, florysty i kelnera zobowiązany jest zapewnić materiały i narzędzia niezbędne do realizacji danego



kursu/szkolenia, w tym do przyrządzania potraw/przygotowywania napoi/ dekoracji florystycznych, roślinnych, zgodnie z planowaną tematyką szkoleń/kursów, w ilości zapewniającej prawidłową realizację programu zajęć. Przed podpisaniem umowy o świadczenie usług Zamawiający może zażądać od Wykonawcy szczegółowego spisu (w tym ilościowego) zapewnianych materiałów niezbędnych do realizacji poszczególnych kursów/szkoleń celem weryfikacji ich zgodności ilościowej i jakościowej z realizowanymi zajęciami. W celu zapewnienia odpowiedniej jakości szkoleń/kursów, w przypadku negatywnej weryfikacji spisu zapewnianych materiałów, Zamawiający może zażądać od Wykonawcy poszerzenia katalogu wykorzystywanych przy kursie/szkoleniu materiałów.

4. Wykonawca zobowiązany jest do oznaczenia (zgodnie z obowiązującymi wytycznymi) wszelkich materiałów, które otrzymują uczestnicy kursów/szkoleń, w szczególności: materiałów dydaktycznych, szkoleniowych, prezentacji, materiałów audiowizualnych, itp.

5. Wykonawca prowadzić będzie dokumentację fotograficzną potwierdzającą realizowane wsparcie.

6. W trakcie zajęć Wykonawca powinien zaplanować regularne przerwy.

7. Wszystkie kursy/szkolenia muszą być prowadzone w systemie stacjonarnym, nie dopuszcza się prowadzenia zajęć drogą elektroniczną, metodą e-learningu, itp.

8. Grupę skierowaną przez Zamawiającego uznaje się za zamkniętą. Nie dopuszcza się udziału innych osób w kursie/szkoleniu lub łączenia więcej grup o tej samej tematyce szkolenia.

9. Wykonawca będzie każdorazowo niezwłocznie informował Zamawiającego o nieobecnościach uczestników/czek na zajęciach, ich spóźnieniach i wcześniejszych wyjściach lub o ich zwolnieniach lekarskich oraz prowadził stosowny rejestr (dziennik zajęć)

Wszystkie powyższe wymogi winny zostać zrealizowane i zapewnione w ramach kwoty brutto podanej w formularzu Oferty złożonej w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe.

Zamawiający zastrzega sobie oraz organom nadzoru i kontroli Zamawiającego możliwość kontroli realizacji kursów/szkoleń w każdym czasie, a także prawo wglądu do dokumentacji związanej z realizacją kursu/szkolenia.

3.3 Ogólne postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zapytania:

3.3.1	Realizacja przedmiotu zamówienia jest uzależniona od uzyskania finansowania Projektu.
3.3.2	Warunkiem ostatecznego wyboru oferty będzie podpisanie umowy z wybranym Oferentem na realizację przedmiotu zamówienia. Umowa poza istotnymi elementami umowy może zawierać inne klauzule, w tym w szczególności zabezpieczające prawidłowe wykonanie umowy i dobro Projektu, w szczególności m.in. dotyczące obowiązku zachowania poufności, przekazania bez dodatkowego wynagrodzenia powstałych praw autorskich, możliwości odstąpienia, rozwiązania lub wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego w przypadku naruszenia umowy (w tym w przypadku zastrzeżeń co do jakości i terminów realizacji elementów zamówienia), kary umowne (co najmniej do wysokości umówionego wynagrodzenia) lub inne ogólnie przyjęte (w profesjonalnym obrocie) zabezpieczenia należytej współpracy i prawidłowego wykonania umowy, z uwzględnieniem uwarunkowań Projektu.

3.3.3	Na każdym etapie realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do kontaktu z przedstawicielem Zamawiającego, informowania o bieżących działaniach i ewentualnych utrudnieniach w realizacji przedmiotu zamówienia. W trakcie realizacji zamówienia niezbędne dokumenty i informacje zostaną udostępnione Wykonawcy z inicjatywy Zamawiającego lub na prośbę Wykonawcy. Wykonawca będzie zobowiązany do realizacji zamówienia zgodnie z treścią zapytania ofertowego i złożonej oferty, postanowieniami umowy, a także zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa oraz w sposób uwzględniający prawne, organizacyjne i finansowe uwarunkowania Projektu finansowanego ze środków UE – w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia w ramach Projektu.
3.3.4	Oferent zobowiązany jest wskazać w Formularzu ofertowym: a) w odniesieniu do realizacji kursów komputerowych- cenę brutto za godzinę realizacji kursu komputerowego oraz cenę brutto ogółem za realizację wszystkich kursów komputerowych (tj. wszystkich zaplanowanych godzin szkoleniowych) b) w odniesieniu do kursów/szkoleń zawodowych- cenę jednostkową brutto na osobę za dany rodzaj kursu/szkolenia, cenę brutto za realizację danego kursu/szkolenia dla całej grupy uczestników oraz cenę brutto ogółem za realizację wszystkich kursów/szkoleń zawodowych c) łączną cenę brutto za realizację całości przedmiotu zamówienia. Wszystkie Ceny brutto deklarowane przez Oferenta obejmować muszą wszelkie wydatki związane z realizacją przedmiotu zapytania, w tym wszelkie daniny o charakterze publicznoprawnym i inne (w tym w szczególności podatki pośrednie, bezpośrednie, związane z obowiązkowymi ubezpieczeniami). Wynagrodzenie (cena) nie będzie podlegało podwyższeniu z jakiegokolwiek tytułu, chyba że co innego wyraźnie postanowi Zamawiający w treści niniejszego zapytania lub w trakcie realizacji przedmiotu zapytania (w formie pisemnej).
3.3.5	Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych ani oferty wspólnej przez kilku Oferentów.
3.3.6	Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3.3.7	Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę. Oferty złożone wielokrotnie przez jednego Wykonawcę będą odrzucane na etapie oceny formalnej.

3.4 Wymagania wobec Oferenta, warunki udziału w postępowaniu:

3.4.1	<p>1. Oferent powinien posiadać niezbędne uprawnienia do niezakłóconej realizacji przedmiotu zamówienia, niezbędne środki techniczno- organizacyjne oraz potencjał osobowy i finansowy.</p> <p>2. Oferent powinien spełniać łącznie następujące warunki:</p> <p>a) dysponować personelem, który zaangażowany zostanie w realizację szkoleń/kursów, spełniającym poniższe wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - trener każdego szkolenia/kursu posiada wykształcenie kierunkowe i/lub zaświadczenia/certyfikaty/inne dokumenty z zakresu obszaru tematycznego realizowanego kursu/szkolenia - trener każdego szkolenia/kursu posiada minimum roczne doświadczenie w obszarze tematycznym prowadzonego przez niego kursu/szkolenia.
-------	---



	<p>Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzenia stanu faktycznego i zgodności z prawdą złożonego przez Oferenta oświadczenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w zakresie doświadczenia i kwalifikacji posiadanych przez osoby skierowane do realizacji kursów/szkoleń poprzez weryfikację dokumentów poświadczających w/w doświadczenie i kwalifikacje, po wyborze Oferenta a przed dniem podpisania umowy. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w zakresie doświadczenia i kwalifikacji Zamawiający może żądać złożenia m.in. wykazu osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia (zawierającego następujące informacje: imię i nazwisko trenera oddelegowanego do realizacji kursu/szkolenia; funkcja, jaką pełnić będzie wskazana osoba; szczegółowe informacje o wykształceniu, posiadanych certyfikatach, ukończonych szkoleniach i doświadczeniu danej osoby- trenera), cv angażowanych trenerów oraz potwierdzonych za zgodność z oryginałem kserokopii dokumentów poświadczających w czytelny sposób przedstawione w wykazie informacje.</p> <p>b) Oferent musi posiadać aktualny wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych prowadzonego przez wojewódzki urząd pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej.</p>
3.4.2	<p>Wyłączenia (wykluczenia)- w zapytaniu ofertowym nie mogą brać udziału:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Oferenci, którzy w ciągu ostatnich 3 lat przed wszczęciem postępowania wyrządzili Zamawiającemu szkodę przez to że nie wykonali lub nienależycie wykonali zobowiązanie wobec Zamawiającego, chyba że było to następstwem okoliczności, za które Oferent nie ponosił odpowiedzialności;2. Oferenci, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu, tj. nie posiadają uprawnień do wykonywania określonej działalności, nie posiadają niezbędnej wiedzy i doświadczeń zgodnie z warunkami udziału w niniejszym postępowaniu bądź znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej mogącej budzić poważne wątpliwości co do możliwości prawidłowego wykonania zamówienia lub zalegają z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne3. Oferenci, którzy są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub z osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub z osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, uczestniczącymi w imieniu Zamawianego w przygotowaniu, realizacji i ocenie zapytania ofertowego. Ww. powiązania polegają 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli w stosunku do w/w osób.4. Oferenci będący osobą fizyczną prawomocnie skazaną za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego lub za inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych.5. Oferenci będący osobą prawną, której urzędujących członków władz skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego albo inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych.



	6. Oferenci w stosunku do których wszczęto postępowanie upadłościowe, bądź Oferenci, w stosunku do których ogłoszono jego upadłość.
3.4.3	Ocena spełnienia powyższych warunków oparta będzie o zasadę spełnia - nie spełnia (1-0) i zostanie przeprowadzona w oparciu o złożone dokumenty oraz zawarte w nich oświadczenia Oferenta.
3.4.4	Wadium- w ramach niniejszego zapytania ofertowego Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

3.5 Wymagane dokumenty:

3.5.1	Zamawiający wymaga złożenia w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe następujących dokumentów: 1. Aktualnego odpisu z właściwego rejestru (KRS) lub aktualnego zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (CEIDG). 2. Wypełnionego kompletnie w języku polskim, niezmodyfikowanego, podpisanego przez osobę uprawnioną Formularza ofertowego na druku stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego, zawierającego oświadczenia o spełnianiu wymagań stawianych oferentowi, wymagań dotyczących realizacji usług zgodnie z zapisami zapytania ofertowego oraz oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu (wyłączeniu) z udziału w postępowaniu (w tym o braku powiązań z Zamawiającym). 3. Ważnego wpisu/dokumentu potwierdzającego posiadanie wpisu do Rejestru Instytucji Szkoleniowych.
3.5.2	Dokumenty, o których mowa w pkt 3.5.1 należy przedstawić w formie podpisanego, kompletnie wypełnionego oryginału Formularza ofertowego; oryginałów bądź kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem dokumentów potwierdzających prowadzenie działalności gospodarczej oraz oryginału bądź kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem Wpisu/zaświadczenia o wpisie do Rejestru Instytucji Szkoleniowych. W/w dokumentacja podpisana powinna zostać przez osobę/osoby uprawnione do reprezentacji Oferenta (jeżeli dokumenty rejestrowe wskazują inaczej- dodatkowo dołączyć należy pełnomocnictwo do złożenia i podpisania oferty przez daną osobę).
3.5.3	Zamawiający dokona sprawdzenia spełnienia przez Oferentów wymogów określonych w zapytaniu ofertowym w zakresie kompletności i jakości oferty, a mianowicie pod uwagę będą brane oferty w rozumieniu Kodeksu cywilnego, zawierające komplet ważnych oświadczeń i dokumentów wymaganych w niniejszym zapytaniu ofertowym; oferent ponosi negatywne konsekwencje nie przedłożenia kompletnej oferty, zgodnej z wymogami zapytania ofertowego i Kodeksu cywilnego.
3.5.4	Zamawiający zastrzega sobie prawo szczegółowego sprawdzenia stanu faktycznego z przedłożonymi dokumentami i oświadczeniami, w tym również poprzez wezwanie Oferenta do wyjaśnienia treści dokumentów lub przedłożenia dodatkowych dokumentów.

3.6 Termin(y) realizacji przedmiotu zamówienia

3.6.1.	Planowane terminy realizacji kursów/szkoleń: grudzień 2019- kwiecień 2020. Dokładne terminy realizacji kursów/szkoleń zostaną wskazane przez Zamawiającego przed podpisaniem umowy z Wykonawcą.
--------	---

4. KRYTERIA OCENY OFERT

Zamawiający dokona oceny złożonych ważnych ofert (spełniających stawiane wymagania formalne, dotyczące sposobu sporządzenia i zakresu oferty) na podstawie poniżej przedstawionych kryteriów oceny ofert.

Kryterium	Waga	Opis stosowania kryterium i sposobu przyznawania punktów
1. Cena	100,00 %	<p>1) Cena to łączna (całkowita) cena brutto za realizację całości przedmiotu zamówienia (zawierająca wszystkie elementy składowe przedmiotu zapytania). Zamawiający nie ponosi przy tym odpowiedzialności za poprawność zastosowania stawki VAT. Decyzja o zastosowaniu odpowiedniej stawki podatku jest wyłączną decyzją Oferenta.</p> <p>2) Ocena kryterium dokonana zostanie zgodnie z wzorem: $\text{cena brutto najtańszej oferty} / \text{cena brutto badanej oferty} \times 100,00 = \text{ilość punktów}$</p> <p>3) Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania w tym kryterium wynosi 100,00 punktów.</p> <p>Ocena dokonywana na podstawie zapisów w Formularzu ofertowym.</p>

Liczby punktów otrzymane za wszystkie w/w kryteria po zsumowaniu stanowią końcową ocenę oferty.

5. PRZYGOTOWANIE OFERTY

5.1 Podstawowe wymogi dotyczące oferty:

5.1.1	Oferta powinna być kompletna, zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia oraz informacje określone w sposób jednoznaczny.
5.1.2	Oferta powinna być zgodna z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności przepisami dotyczącymi ochrony uczciwej konkurencji oraz przepisami Kodeksu cywilnego dotyczącymi oferty oraz spełniać wymogi opisane w niniejszym zapytaniu.
5.1.3	Oferta powinna zawierać: <ul style="list-style-type: none"> 1. Na kopercie wskazany tytuł zapytania ofertowego, 2. Dane teleadresowe, w tym: adres siedziby i adres do korespondencji jeśli jest inny niż adres siedziby Oferenta, adres e-mail oraz nr telefonu,



	<p>3. Jednoznaczny opis elementów oferty podlegających ocenie wg w/w kryteriów oceny ofert,</p> <p>4. Cenę brutto realizacji całego przedmiotu zamówienia (w tym za poszczególne elementy przedmiotu zamówienia) należy wyrazić w jednostkach pieniężnych w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.</p> <p>5. Wymagane oświadczenia i dokumenty zgodnie z treścią zapytania.</p> <p>6. Czytelny podpis Oferenta lub jeśli dotyczy osoby upoważnionej (do reprezentacji Oferenta), a jeśli jej upoważnienie wynika z pełnomocnictwa do oferty powinno być załączone pełnomocnictwo,</p> <p>7. Oryginał bądź poświadczoną za zgodność (przez osobę uprawnioną/upoważnioną) kserokopię aktualnego zaświadczenia o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG) lub Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) oraz dokumentów potwierdzających posiadanie wpisu do Rejestru Instytucji Szkoleniowych.</p>
5.1.4	Oferta powinna być złożona na niezmodyfikowanym Formularzu ofertowym. Formularz ten ma charakter pomocniczy; w przypadku gdy formularz nie zawiera wszystkich w/w elementów oferty – Oferent powinien dołączyć do formularza pismo/ dokumenty z wymaganymi elementami oferty.
5.1.5	Treść, w szczególności opis przedmiotu zapytania ofertowego, stanowi integralny element oferty (zobowiązania do realizacji przedmiotu zapytania).

5.2 Pozostałe wymagania oferty:

5.2.1.	Oferta powinna być ważna w okresie co najmniej 30 dni od upływu terminu składania ofert.
--------	--

5.3 Pytania do Zamawiającego.

5.3.1	W przypadku istotnych wątpliwości Oferent może zadać pytanie Zamawiającemu w celu objaśnienia treści zapytania ofertowego. Pytania należy zadawać drogą mailową na adres: sds_opoczno@wp.pl. Ewentualnej odpowiedzi (merytorycznej) Zamawiający udzieli również poprzez e-mail na adres, z którego zostało skierowane do Zamawiającego zapytanie. Treść pytań wraz z odpowiedziami zostanie także opublikowana na stronie internetowej https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/ oraz stronie internetowej Zamawiającego.
-------	---

6. TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY. WYBÓR OFERTY

6.1 Termin i sposób złożenia oferty:

6.1.1	Ofertę należy złożyć w formie pisemnej w terminie do 20-12-2019 do godz. 15.30 (data zamknięcia przyjmowania ofert).
-------	---



6.1.2	<p>Ofertę należy doręczyć Zamawiającemu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osobiście pod adresem do korespondencji Zamawiającego, w godzinach pracy Zamawiającego (tj. pod adresem i w godzinach pracy wskazanych w pkt.1 zapytania) lub • pocztą/kurierem na adres do korespondencji Zamawiającego, w godzinach pracy Zamawiającego (tj. na adres i w godzinach pracy wskazanych w pkt.1 zapytania). <p>Za datę i godzinę doręczenia liczy się moment wpływu oferty do Zamawiającego.</p>
-------	--

6.2 Termin wyboru oferty. Powiadomienie oferentów:

6.2.1.	<p>Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym (Wykonawcy którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu- tj. nie podpiszą oświadczeń w przedmiotowym zakresie lub ich oferta nie będzie spełniać stawianych wymagań formalnych, dotyczących sposobu sporządzenia i zakresu oferty zostaną wykluczeni z udziału w postępowaniu), punktowym, zgodnie z treścią niniejszego zapytania ofertowego.</p>
6.2.2	<p>Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów w ramach kryterium oceny oferty.</p>
6.2.3	<p>Zamawiający ogłosi wybór Oferenta na stronie https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/ oraz na stronie internetowej Zamawiającego. O wyborze najkorzystniejszej oferty dodatkowo Zamawiający zawiadomi wybranego Oferenta telefonicznie.</p>
6.2.4	<p>Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, w tym dokumentów potwierdzających podane w ofertach informacje.</p>
6.2.5	<p>Oferta nie spełniająca wymagań niniejszego zapytania, w szczególności formalnych (złożona po terminie, dostarczona w sposób nie zgodny ze wskazaniem Zamawiającego opisany w pkt. 6.1.2, niekompletna, niekompletnie wypełniona, bez wymaganych załączników, niepodpisana bądź podpisana przez niewłaściwe osoby uprawnione do reprezentowania Oferenta) lub merytorycznych (zwłaszcza nie będącą ofertą w rozumieniu przepisów prawa cywilnego bądź niepozwalającą na weryfikację zapewnienia przez Oferenta wymagań stawianych zapytaniem) albo zawierająca inne rozpoznane wady sprzeczne z przepisami prawa bądź zapisami danego zapytania, zostanie odrzucona bez jej rozpatrywania. Za ofertę nie spełniającą wymagań niniejszego Zapytania będzie uznana w szczególności taka oferta, która nie będzie pozwalała na jednoznaczne określenie i ocenę elementów oferty w świetle kryteriów oceny ofert (dotyczy to zwłaszcza wad określenia ceny/cen w tym cen jednostkowych poszczególnych etapów/zadań przedmiotów zamówienia, cen za godzinę/na osobę za realizację szkolenia/kursu i ceny ogólnej za przedmiot zamówienia, niespójnego wyliczenia ceny ogółem za przedmiot zamówienia w stosunku do poszczególnych cen jednostkowych/za osobę/za godzinę).</p>
6.2.6	<p>Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej. Z tytułu odrzucenia bądź niewybrania oferty Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.</p>



6.2.7	<p>Zamawiający może nie wybrać żadnej oferty lub zmodyfikować treść zapytania ofertowego w szczególności ze względu na konieczność usunięcia wad zapytania, dostosowania zapytania do wymagań powszechnie obowiązującego prawa lub innych regulacji wiążących Zamawiającego, oraz o ile okaże się to konieczne do prawidłowej realizacji Projektu lub przedmiotu zapytania (w szczególności ze względu na należyłą jakość wykonania przedmiotu zapytania oraz jego zgodność z celami Projektu), albo w przypadku nie otrzymania dofinansowania projektu.</p> <p>Informacja o zmianie treści zapytania ofertowego zostanie zamieszczona na stronie internetowej https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/ oraz na stronie internetowej Zamawiającego.</p> <p>W przypadku istotnej modyfikacji treści zapytania zostanie przedłużony termin składania ofert.</p>
6.2.8	<p>W przypadku w którym najkorzystniejsza oferta pod względem kwoty przewyższa budżet zaplanowany na w/w zapytanie ofertowe, Zamawiający może wezwać Oferenta który złożył najkorzystniejszą ofertę do podjęcia negocjacji mających na celu obniżenie kwoty zaproponowanej przez tego Wykonawcę do kwoty będącej akceptowalną przez Zamawiającego.</p>
6.2.9	<p>Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, to jest nie podpisuje jej w terminie 5 dni od daty wskazanej przez Zamawiającego, Zamawiający może wybrać najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.</p>

7. WARUNKI ZMIANY UMOWY

7.1.1	<p>Wszelkie zmiany ustaleń wynikających z podpisanej umowy na realizację zamówienia wymagają, pod rygorem nieważności, formy pisemnej i zgody obu stron. W/w umowa może zostać zmieniona jedynie w drodze pisemnego aneksu, bez możliwości dokonania zmian istotnych warunków podlegających ocenie punktowej w ramach przeprowadzanego, niniejszego postępowania ofertowego.</p> <p>Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w zakresie niniejszego zapytania po podpisaniu umowy z wykonawcą szczególnie w zakresie:</p> <p>I. Zwiększenia/ rozszerzenia:</p> <p>a) ilości osób uczestniczących w szkoleniach, ilości godzin, terminu świadczenia usługi b) rozszerzenia usługi o usługi nieobjęte zamówieniem podstawowym.</p> <p>II. Zmiany Wykonawcy</p> <p>a) zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego, zmiana wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego;</p> <p>b) zmiany Wykonawcy na nowego Wykonawcę jeżeli w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy.</p>
-------	--



III. Ww. zmiany mogą zostać wprowadzone pod warunkiem, że zostały spełnione poniższe warunki:

- wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy a łączna wartość zmian jest mniejsza niż 5 225 000 euro w przypadku zamówień na roboty budowlane lub 209 000 euro w przypadku zamówień na dostawy i usługi, i jednocześnie jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie w przypadku zamówień na usługi lub dostawy albo, w przypadku zamówień na roboty budowlane, jest mniejsza od 15% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć.

8. INFORMACJE O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

8.1.1

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, FUNDACJA "OSTOJA" IMIENIEM SIOSTRY KLARYSKI STANISŁAWY Z OPOCZNA informuje, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest FUNDACJA "OSTOJA" IMIENIEM SIOSTRY KLARYSKI STANISŁAWY Z OPOCZNA z siedzibą przy ulicy Westerplatte 2 w Opcznie;
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z prowadzonym niniejszym zapytaniem ofertowym
3. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
4. posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO *;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
5. nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art.



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



6 ust. 1 lit. c RODO.

** **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.*

Załączniki:

Formularz ofertowy wraz z oświadczeniami Wykonawcy – załącznik nr 1