



Kraków, 20.12.2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 2_128_2024
z dnia: 20.12.2024 r

Zamawiający Renata Mamroł Centrum Rozwoju Edukacji w Krakowie zaprasza do złożenia oferty na kurs:
BARMAN KELNER

realizowany w ramach projektu „Dokształcanie umiejętności, kompetencji i kwalifikacji kadr i uczniów ZSCKR w Nowym Targu” nr. FEMP.06.11-IP.01-0128/24-00 w ramach programu Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027 Priorytet 6 Fundusze europejskie dla rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie 6.11 Wsparcie kształcenia zawodowego, typ projektu A. Podniesienie jakości kształcenia zawodowego współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

Zapytanie ofertowe prowadzone jest w trybie zasady konkurencyjności.

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

Kod CPV: 80530000-8 usługi szkolenia zawodowego

Pełna nazwa: Usługi edukacyjne i szkoleniowe

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

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

II. TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Ostateczny termin składania ofert upływa 3 stycznia 2025 r.

III. MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT:

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

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

Ostateczny termin składania ofert upływa dnia: 3.01.2025 r..

IV. OSOBA DO KONTAKTU W SPRAWIE OGŁOSZENIA:

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

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Kurs w wymiarze 40 godzin zajęć (1h = 60 minut) obejmował będzie: 10h zajęć teoretycznych i 30h zajęć praktycznych. Program kursu obejmował będzie co najmniej: multimedialne szkolenie teoretyczne zawierające tematykę klasyfikacji alkoholi wraz z degustacją, naukę przygotowywania z nich drinków oraz napoi mieszanych, przygotowywania kaw. Część praktyczna składa się z ćwiczeń



pozwalających opanować technologię przygotowania napojów mieszanych, elementy obsługi klienta, elementy sprzedaży, podstawy flair oraz organizację pracy.

2. Kurs realizowany będzie w siedzibie Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nowym Targu (tymczasowa siedziba w Ludźmierzu) w bezpłatnie udostępnionych salach.
3. Kurs organizowany będzie w trybie nie kolidującym w zajęciami szkolnymi uczestników.
4. Szczegółowy harmonogram kursu opracuje Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym – kurs realizowany będzie w okresie ferii zimowych.
5. Kurs zakończony zostanie egzaminem.
6. Certyfikaty i inne dokumenty potwierdzające uzyskanie kwalifikacji zawodowych powinny być rozpoznawalne i uznawane w danym sektorze lub branży. Muszą zawierać opis efektów uczenia się.

UBEZPIECZENIE NNW:

Wykonawca musi zapewnić kursantom ubezpieczenie NNW na czas trwania kursu.

WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY:

1. Wykonawca powinien posiadać niezbędne uprawnienia i zasoby niezbędne do niezakłóconej realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności niezbędne środki techniczno-organizacyjne.
2. Wykonawca powinien posiadać niezbędne doświadczenie, kwalifikacje oraz potencjał osobowy.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość kursu, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi, opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia kadry/trenerów prowadzącej szkolenie teoretyczne i praktyczne. Trenerzy nie mogą być skazani za przestępstwo przeciwko wolności seksualnej i obyczajności, i przestępstwa z użyciem przemocy na szkodę małoletniego i nie może toczyć się przeciwko nim żadne postępowanie karne ani dyscyplinarne w tym zakresie.
5. Zajęcia teoretyczne i praktyczne muszą być prowadzone przez wykładowców i instruktorów, posiadających niezbędne kwalifikacje, zasób wiedzy, doświadczenie zawodowe, zapewniające należyłą realizację zamówienia.
6. Kurs kończy się egzaminem oraz sporządzeniem protokołu
7. Certyfikaty i inne dokumenty potwierdzające uzyskanie kwalifikacji zawodowych powinny być rozpoznawalne i uznawane w danym sektorze lub branży (tj. Stowarzyszenie Polskich Barmanów lub równoważne).
8. Wykonawca będzie realizował kurs zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.
9. Wykonawca jest odpowiedzialny za przeprowadzenie ewaluacji: ex-ante oraz ex-post wraz ze sporządzeniem raportu z wyników ewaluacji.
10. Wykonawca będzie prowadził dokumentację, potwierdzającą realizację kursu każdego uczestnika.
11. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi materiały szkoleniowe, które przekazane zostaną nieodpłatnie. Materiały muszą być owe, adekwatne do treści szkolenia. Wykonawca zapewni materiały w tym surowce i produkty spożywcze do realizacji zajęć praktycznych w ilości odpowiedniej dla liczebności grupy oraz umożliwiającej wysoką jakość szkolenia. Minimum 50 butelek alkoholu i destylatów, 30 rodzajów smakowych syropów, świeże owoce sezonowe i tropikalne. Wykonawca zapewni i przekaze nieodpłatnie materiały w tym surowce niezbędne do samodzielnego przygotowania koktajli, napojów podczas zajęć praktycznych, przez każdego uczestnika zgodnie z przyjętymi w branży recepturami.
12. Wykonawca, w celu realizacji części praktycznej kursu zapewni uczestnikom kursu sprzęt i akcesoria w ilości odpowiedniej do przeprowadzenia zajęć praktycznych.
13. Wykonawca zobowiązuje się oznaczać wszystkie dokumenty oraz materiały (dydaktyczne i piśmiennicze) dla uczestników kursu logotypami Unii Europejskiej. Szczegółowe oznaczenia i informacje promocyjne przekazane będą Wykonawcy niezwłocznie po podpisaniu umowy.
14. Wykonawca odpowiada za zapewnienie wymaganych środków ochrony osobistej dla uczestniczek/uczestników szkolenia (maseczki jednorazowe, żel odkażający) oraz przestrzeganie aktualnie obowiązujących na terenie Zespołu Szkół ograniczeń i wymogów związanych z przepisami bhp. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za przestrzeganie ww. wymogów i ograniczeń.
15. Wykonawca będzie każdorazowo niezwłocznie i pisemnie informował Zamawiającego o nieobecnościach na zajęciach uczestników szkolenia oraz prowadził stosowny rejestr.



16. Zamawiający zastrzega sobie oraz organom nadzoru i kontroli Zamawiającego możliwość kontroli realizacji szkolenia w każdym czasie, a także prawo wglądu do dokumentacji związanej z realizacją szkolenia.
17. Po zakończeniu kursu Wykonawca zorganizuje uczestnikom/uczestniczkom egzamin potwierdzający nabyte kwalifikacje. Wykonawca wystawi uczestnikom/uczestniczkom odpowiednie dokumenty stwierdzające ukończenie kursu.
18. Szczegółowy harmonogram realizacji kursu będzie ustalany na bieżąco w trakcie realizacji umowy, z wyprzedzeniem pozwalającym na właściwe wykonanie umowy oraz dostosowany do harmonogramu realizacji pozostałych zadań projektu, w których uczestnicy będą brali udział, w sposób umożliwiający uczestnikom/uczestniczkom udział we wszystkich zadaniach projektowych.
19. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania po zakończeniu kursu:
 - faktury/ rachunku za wykonaną usługę,
 - imiennego wykazu osób, które ukończyły kurs,
 - kopii wydanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu,
 - kopii indywidualnych kart przebiegu kursu,
 - oryginału oświadczeń uczestników potwierdzających odbiór materiałów dydaktycznych,
 - potwierdzoną imienną listę osób objętych badaniami lekarskimi,
 - protokół potwierdzający wykonanie przedmiotu zamówienia,
 - innej dokumentacji niezbędnej do rozliczenia kursu która będzie regulowana umową.

VI. CEL ZAMÓWIENIA:

Celem kursu będzie organizacja kursu barman kelner dla 10 osób wskazanych przez Zamawiającego.

VII. HARMONOGRAM REALIZACJI ZAMÓWIENIA/TERMIN REALIZACJI UMOWY:

Szczegółowy harmonogram kursu opracuje Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym – kurs realizowany będzie w okresie ferii zimowych dla województwa małopolskiego w roku 2025.

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Oferta powinna być przygotowana czytelnie w języku polskim na formularzu stanowiącym załącznik nr. 1 oraz zawierać powinna niezbędne załączniki.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferta winna być zgodna z opisem przedmiotu zamówienia.
4. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Oferenta albo przez osobę umocowaną przez osobę uprawnioną, przy czym pełnomocnictwo musi być załączone do oferty.
5. W razie potrzeby Wnioskodawca zastrzega sobie prawo do wezwania oferenta do osobistego stawienia się u Wnioskodawcy w celu uzupełnienia lub wyjaśnienia oferty.
6. **Oferta powinna zawierać:**
 - pełną nazwę Oferenta, adres lub siedzibę, numer telefonu;
 - posiadać datę wystawienia;
 - wartość zamówienia brutto (w PLN);
 - termin oraz sposób płatności za fakturę/y (liczba pełnych dni kalendarzowych);
 - powoływać się na numer zapytania ofertowego: **2_128_2024**;
 - załączniki.
7. Niekompletne oferty i oferty, które wpłyną po upływie terminu wyznaczonego w niniejszym zapytaniu ofertowym nie będą rozpatrywane.
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
9. Zamawiający poprawia w ofercie:
 - a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,



- c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
- d) niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

IX. ODRZUCENIE OFERTY:

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

X. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

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

- 1) Dysponują personelem spełniającym wymagania:

Dysponuje osobami zdolnymi do realizacji przedmiotu zamówienia tj. profesjonalną kadrą szkoleniową składającą się co najmniej z 1 osoby, która:

 - A. Posiada przygotowanie pedagogiczne np. kurs pedagogiczny
 - B. Posiada kwalifikacje w zawodzie BARMAN– np. tytuł mistrza
 - C. Posiada kwalifikacje w zawodzie KELNER – np. tytuł mistrza.
 - D. Trenerzy nie mogą być skazani za przestępstwo przeciwko wolności seksualnej i obyczajności, i przestępstwa z użyciem przemocy na szkodę małoletniego i nie może toczyć się przeciwko nim żadne postępowanie karne ani dyscyplinarne w tym zakresie;

Na potwierdzenie spełnienia powyższego warunku Wykonawca przedstawi zestawienie osób wyznaczonych do realizacji przedmiotu zamówienia wraz z dokumentami potwierdzającymi kwalifikacje i doświadczenie oraz zaświadczenie niekaralności wydane nie później niż 3 miesiące od dnia złożenia oferty.
- 2) Oferent posiada uprawnienia do wykonywanej działalności lub czynności.

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Oferent przedstawi wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych.
- 3) Oferent gwarantuje wydanie certyfikatu lub innego dokumentu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji zawodowych
Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie załączonego do oferty wzoru dokumentu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.
- 4) Oferent posiada doświadczenie w realizacji kursów/szkożeń zbieżnych z przedmiotem zapytania.

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Oferent przedstawi dokumenty potwierdzające realizację co najmniej 3 usług zbieżnych z przedmiotem zamówienia (np. referencje, faktury, protokoły odbioru).



W celu potwierdzenia spełnienia wszystkich powyższych warunków udziału w postępowaniu prosimy o wypełnienie oświadczenia stanowiącego Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego, wraz z niezbędnymi załącznikami

XI. KRYTERIA OCENY OFERT:

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

Kryterium oceny		Waga punktowa (0-100) pkt.
1.	Wartość zamówienia brutto (w PLN)	70
2.	Termin płatności za fakturę/y (liczba pełnych dni kalendarzowych)	30

Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

1. Wartość zamówienia brutto (w PLN) - 70%,
2. Termin płatności za fakturę/y (liczba pełnych dni kalendarzowych) – 30%

Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

Ad. 1) Wartość punktowa kryterium wartość zamówienia brutto będzie wyliczana według wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_n) \times 100 \times 70\%$$

gdzie:

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

C_n – wartość zamówienia brutto (w PLN) ocenianej oferty

gdzie 1 % = 1 pkt

Ad. 2) Wartość punktowa kryterium termin płatności faktury będzie wyliczana według wzoru:

$T = \text{do 14 dni} - 0 \text{ pkt.}$

$T = \text{od 15 do 30 dni} - 10 \text{ pkt.}$

$T = \text{od 31 do 43 dni} - 15 \text{ pkt.}$

$T = \text{od 44 do 60 dni} - 20 \text{ pkt.}$

$T = \text{pow. 60 dni} - 30 \text{ pkt.}$

Ad. 3) Ostateczna ocena oferty będzie wyliczana według wzoru:

$$O = C + T$$

gdzie:

O – ostateczna ocena oferty

C – wartość punktowa uzyskana przez badaną ofertę za kryterium cena,

T – wartość punktowa uzyskana przez badaną ofertę za kryterium termin realizacji.

3. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną.

XI. WARUNKI WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:



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

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

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

2. Nie spełniają warunków udziału w postępowaniu umieszczonych w zapytaniu ofertowym **nr 2_128_2024** oraz załącznikach, które są integralną częścią zapytania ofertowego bądź też nie dołączyli niezbędnych dokumentów potwierdzających spełnienie ww. warunków.
3. Oferta zawiera istotne błędy w wyliczeniu ceny.
4. Złożył ofertę po wskazanym terminie.

XII. INFORMACJE DODATKOWE ISTOTNE NA ETAPIE ZAWARCIA UMOWY

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



14. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany w składzie zespołu przydzielonego do realizacji usługi jedynie w uzasadnionych przypadkach i wyłącznie za pisemną zgodą Zamawiającego, pod warunkiem że osoby zastępujące dotychczasowych członków zespołu przydzielonego do realizacji usługi spełniają postawione warunki udziału w postępowaniu, co Wykonawca zobowiązany jest udowodnić przedstawiając na potwierdzenie analogiczną dokumentację jak dla osób zastępowanych i pierwotnie wskazanych w ofercie Wykonawcy.

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

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

XIV. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA:

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

Niniejsze Zapytanie ofertowe zostało umieszczone na stronie internetowej:

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