



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zapytanie ofertowe
na przeprowadzenie usługi szkoleniowej w ramach projektu
„Zawód z przyszłością – Barman Lubelszczyzny”
zgodnie z zasadą konkurencyjności

Identyfikator: FPCP/04/11

Puławy, dnia 28.03.2011 r.

Zatwierdził:

Halina Maczka
Prezes Zarządu Fundacji
Puławskie Centrum Przedsiębiorczości
Zatwierdziłem
28.03.2011

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” z siedzibą w Puławach, ul. Mościckiego 1, Biuro Projektu ul. Lubelska 2e, 24-100 Puławy, NIP 716-100-45-50, REGON 430417260.

Sposób porozumiewania się i osoby uprawnione do kontaktu: Barbara Mordak tel. 081 470 09 35, 081 470 09 12.

Pytania można kierować na podany niżej numer faxu lub w formie pisemnej na adres Zamawiającego w terminie do dnia 31.03.2011r. do godziny 16.00.

Zamawiający, bez ujawniania źródła pytania, zawiadamia Wykonawców, którym wysłał zapytanie ofertowe o pytaniach i odpowiedziach, w tym o zmianie treści zapytania oraz zamieszcza te informacje na swojej stronie internetowej. Zamawiający może zamienić treść zapytania ofertowego. Wszelkiego rodzaju oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, informacje itp. Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub faksem lub e-mailowo (fax Zamawiającego 081 4700930). Zapytanie ofertowe wysłano drogą elektroniczną i/lub pocztą i/lub faksem i/lub doręczono osobiście oraz umieszczono na stronie internetowej Zamawiającego: www.fpcp.org.pl i w jego siedzibie.

UWAGA:

Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się dokładnie z treścią dokumentu. Złożenie oferty będzie uważane za akceptację zasad prowadzenia postępowania opisanych w niniejszym dokumencie.

Podstawa prawna:

Zamawiający wyłączony na podstawie art. 3 ust.1 pkt. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. nr 223 z 2007r., poz. 1655 ze zm.)

Zasada konkurencyjności w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki opublikowana na stronie internetowej www.efs.lubelskie.pl.



2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie usługi szkoleniowej z zakresu sztuki barmańskiej dla dorosłych osób pracujących w ramach projektu „*Zawód z przyszłością – Barman Lubelszczyzny*” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet VIII „Regionalne kadry gospodarki”, Działanie 8.1 „Rozwój pracowników przedsiębiorstw w regionie”, Poddziałanie 8.1.1 „Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw”. Okres realizacji projektu od 01.05.2009r. do 30.06.2011r. Celem nadrzędnym projektu jest podniesienie i dostosowanie kwalifikacji i umiejętności zawodowych osób pracujących do potrzeb regionalnej gospodarki.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 80530000-8 – usługi szkolenia zawodowego.

2.1 **Zamówienie obejmuje:** prowadzenie zajęć, dostarczenie niezbędnych materiałów do zajęć teoretycznych i praktycznych, prowadzenie dokumentacji szkoleniowej.

Zaplanowano przeprowadzenie 2 szkoleń dla 30 osób w dwu typach:

- 1) „I stopień Barman-Blender” – 1 szkolenie w wymiarze 30 godzin lekcyjnych, trwające 8 dni , dla 15 osób.
- 2) „II stopień Barman-Blender” – 1 szkolenie w wymiarze 70 godzin lekcyjnych, trwające 18 dni , dla 15 osób.

Szkolenia „I stopień Barman-Blender” oraz „II stopień Barman-Blender” obejmują zajęcia teoretyczne i praktyczne z tematyki branżowej z użyciem alkoholi, mixów soft, oryginalnych owoców i profesjonalnego sprzętu barmańskiego. Zakres zajęć obejmuje ćwiczenia na kawie i z oryginalnymi herbatami.

Szkolenia prowadzone będą w systemie stacjonarnym na terenie miasta Chełm lub w jego obrębie, w hotelach, restauracjach i barach, w środowisku pracy barmanów.

Zajęcia prowadzone będą w grupach 15 osobowych, w wymiarze do 4 godzin lekcyjnych dziennie, z uwzględnieniem niezbędnych przerw.

Zajęcia mają być zrealizowane zgodnie z programem szkolenia, który powinien zawierać co najmniej następujące zagadnienia:

1. I i II „ Stopień Barman-Blender”

- zajęcia teoretyczne: wprowadzenie do zawodu barmana, podstawy zarządzania barem, terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego, podstawy sztuki barmańskiej, zasady BHP, zarys technologii i towaroznawstwa napojów alkoholowych i bezalkoholowych, podział i charakterystyka napojów mieszanych, technika miksowania, teoretyczne zastosowanie



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

receptur, wyposażenie i organizacja profesjonalnego Cocktail-Baru, miksowanie w stylu wolnym – Free Style (Flair);

- zajęcia praktyczne: zasady komponowania napojów mieszanych, podstawowe techniki pracy barmana (stirowanie, shakerowanie, blenderowanie), przygotowanie koktajli, przygotowanie drinków z 4 grup według klasycznych receptur oraz własnych kompozycji, dekoracje oraz garniowanie drinków, technika nalewania piwa, przygotowanie stanowiska pracy barmana przed oraz po zakończeniu pracy, tworzenie karty drinków.

2. Wykonawca przedłoży szczegółowy program kursu ze wskazaniem ilości godzin zajęć, uwzględniając zapisy SIWZ.

Szkolenia w ramach projektu „*Zawód z przyszłością – Barman Lubelszczyzny*” przyczynią się do podniesienia standardu świadczonych usług i doskonalenia umiejętności barmanów i osób zainteresowanych wykonywaniem takiego zawodu w województwie lubelskim. Celem nadrzędnym jest podniesienie i dostosowanie kwalifikacji i umiejętności osób pracujących do potrzeb regionalnej gospodarki. Szkolenie powinno przekazać uczestnikom sumę wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu mixologii, przyswoić profesjonalną technikę sporządzania wszelkich mieszanych napojów alkoholowych i bezalkoholowych na poziomie światowym, według standardowych, międzynarodowych regulaminów i formuł, z uwzględnieniem najnowszych wzorów opartych na dostępnych składnikach.

3. Szkolenie zakończy się egzaminem sprawdzającym stopień przyswojenia przez uczestników wiadomości objętych programem szkolenia.
4. Egzamin końcowy z zagadnień teoretycznych oraz praktycznych zorganizuje Wykonawca zamówienia.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia warunków zgodnych z przepisami BHP w trakcie trwania kursu.

3. WYKONAWCA ZOBOWIĄZUJE SIĘ W RAMACH PRZEDSTAWIONEJ OFERTY DO:

3.1 Przeprowadzenia szkoleń każdego typu w liczbie dokładnie takiej jak wynika to z niniejszego zapytania ofertowego.

3.2 Zapewnienia dla każdego uczestnika szkolenia:

- Prawidłowo oznakowanych materiałów szkoleniowych tzn. skrypt z zagadnieniami szkolenia wraz ze słowniczkiem alkoholi.
- Zapewnienia wykonania przez każdego uczestnika podczas całego szkolenia;
 - „I stopień Barman-Blender”- średnio 6 drinków podczas zajęć praktycznych;
 - „II stopień Barman-Blender” – średnio 8 drinków w czasie zajęć praktycznych;



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Przeprowadzenie praktycznego i teoretycznego egzaminu końcowego sprawdzającego poziom wiedzy i umiejętności zdobytych podczas szkoleń „I i II stopień Barman-Blender”;

3.3 Zapewnienie dla każdej grupy szkoleniowej podczas zajęć praktycznych:

- Sprzęt barmański, w tym co najmniej:
 - Shaker (trzy częściowy) – 5 szt.,
 - Szczypce do marasek. – 3 szt.,
 - Shaker dwuczęściowy. (typ francuski) – 2 szt.,
 - Pojemnik do lodu (tzw.ice box) – 2 szt.,
 - Shaker „Bostoński” – 3 szt.,
 - Kruszarka do lodu – 2 szt.,
 - Szklanica barowa – 2 szt.,
 - Miara barowa Jigger (4cl/2cl) – 3 szt.,
 - Łyżeczka barowa – 4 szt.,
 - Miara barowa Langer Jigger (3cl/5cl) – 2 szt.,
 - Muddler(ucieracz) – 5 szt.,
 - Wyciskarka do świeżych soków – 3 szt.,
 - Sitko Barowe – 3 szt.,
 - Trybuszon – 2 szt.,
 - Szczypce do lodu – 3 szt.,
 - Blender – 2 szt.,
 - Nóż barmański – 3 szt.,
 - Mikser elektryczny – 1 szt.,
 - Nożyk do twistów – 2 szt.,
 - Mątewka – 2 szt.,
 - Teaspoon 3ml – 5 szt.,
 - Barspoon 5ml – 3 szt.,
 - Desserspoon 10ml – 5 szt.,
 - Tablespoon 15ml – 2 szt.,
 - Rurki plastikowe – 500 szt.,
 - Mieszadełka – 100 szt.,
 - Podkładki – 100 szt.,
 - Serwetki – 500 szt.,
 - party picker (specjalne szpadki) – 100 szt.,
 - ozdoby plastikowe do dekoracji drinków – 100 szt.,



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

nalewaki do drinków – 100 szt.,

- Szkło barmańskie, w tym, co najmniej;

Kieliszki do wódki – 30 szt.,

Kieliszki cocktailowe – 24 szt.,

Kieliszki do wina – 24 szt.,

Szkło typu Long – 36 szt.,

Szkło typu Old Fasion – 36 szt.,

Szkło typu Hurricane – 18 szt.,

- Składniki niezbędne do przygotowania drinków oraz prezentacji szkoleniowych, w tym co najmniej:

„I stopień Barman-Blender”- 110 rodzajów alkoholi,

„II stopień Barman-Blender” - 160 rodzajów alkoholi;

- owoce potrzebne do przygotowania garni, w tym co najmniej: świeża mięta; cytrusy: limonki, cytryny, pomarańcze, grejpfruty, maraski czerwone i zielone, ananasy, kiwi, banany, melony żółte i zielone, karambole, kumkwat, mango, papaja, pithaja; jabłka, arbuzy, truskawki ;świeże warzywa typu: ogórek, łodyga selera, różnokolorowa papryka.
- napoje, płyny potrzebne do przygotowania drinków oraz prezentacji szkoleniowych w tym co najmniej: Sprite, Tonic, Coca-Cola, woda gazowana, woda niegazowana, mleko.
- kawa i herbata (typu biała, czerwona, zielona, czarna, czysta i smakowa) potrzebne do przygotowania drinków;
- zapewnienie co najmniej 36 rodzajów syropów na każde szkolenie typu I i II „Stopień Barman-Blender”;
- wykonanie podczas całego szkolenia przez Wykładowcę co najmniej:
„I stopień Barman-Blender” - 62 różnych drinków w czasie zajęć praktycznych,
„II stopień Barman-Blender” – 92 różnych drinków w czasie zajęć praktycznych,
- prezentację szkła barowego, w tym co najmniej (na szkoleniach typ I i II):
 - Kieliszek typu Cocktails – (poj. max. 100 ml),
 - Kieliszek typu Shooters – (poj. 20ml do 70ml),
 - Kielich typu Hurricane – (poj. 250ml do 400ml),
 - Szkło typu Long – (poj. 300ml do 400ml),
 - Szklanka typu Old Fashioned – (poj. 250ml do 350ml),
 - Szkło typu Wine glass – (poj. od 70ml do 200ml)
- Prezentację drinków molekularnych;



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Prezentację drinków z użyciem kaw i herbat
- Co najmniej po 2 prezentacje multimedialne, filmy instruktażowe z zakresu tematyki szkoleniowej na każdy typ szkolenia;
- Pokaz sztuki miksowania w stylu wolnym Free Style (Flair);
- Dla szkolenia „II stopień Barman-Blender” - prezentację win;
- Na każde zajęcia sprzęt multimedialny, tj. rzutnik i laptop.

4. ZASADY DOKUMENTACJI ORAZ MONITORINGU.

4.1 Zaplanowane zajęcia będą monitorowane przez kadrę projektu.

Zastosowane zostaną jako narzędzia pomiaru: Dziennik Lekcyjny, Listy obecności uczestników, hospitacja zajęć w miejscu ich prowadzenia. Zajęcia będą również kontrolowane pod kątem zgodności zatwierdzonych programów zajęć z ich rzeczywistym wykonaniem - na podstawie ankiet wypełnianych przez losowo wybranych Uczestników szkolenia. Uczestnicy zajęć będą ankietowani pod kątem uzyskanych korzyści z podniesienia kwalifikacji lub nabycia nowych umiejętności, stopnia zadowolenia z uczestnictwa w projekcie.

4.2 Dokumentacja projektowa: szczegółowa ewidencja oraz liczba osób biorących udział w szkoleniu, uwzględniająca informację o Słuchaczach, którzy przegrali udział w szkoleniu, listy obecności uczestników, listy wydanych materiałów szkoleniowych, rejestry wydawanych zaświadczeń, analizę frekwencji uczestników, informacje o problemach, nietypowych zdarzeniach zaistniałych w trakcie realizacji zamówienia, oraz podjętych środkach zaradczych, wypełnione przez uczestników ankiety monitorujące i ewaluacyjne; analizę oceny szkolenia, w tym oceny wykładowcy przez Uczestników; ankiety oceniające grupy szkoleniowe przez wykładowcę, Dzienniki Lekcyjne.

4.3 W skład dokumentacji szkoleniowej wchodzić będą następujące dokumenty:

- szczegółowe programy szkolenia stosownie do typu prowadzonego szkolenia;
- Dziennik lekcyjny prowadzony na bieżąco (wzór dostarczony przez Zamawiającego);
- listy obecności dzienne (wzór dostarczony przez Zamawiającego);
- ankiety samooceniające dla Uczestników (wzór dostarczony przez Zamawiającego);
- końcowe testy poziomu wiedzy;
- informację o problemach, nietypowych zdarzeniach, zaistniałych w trakcie realizacji zamówienia, oraz podjętych środkach zaradczych;



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- wypełnione przez uczestników ankiety monitorujące i ewaluacyjne (wzór dostarczony przez Zamawiającego);
- ankiety oceniające grupy szkoleniowe przez wykładowcę (wzór dostarczony przez Zamawiającego).

4.4 Oryginały dokumentacji będą w całości przekazywane Zamawiającemu.

4.5 W przypadku stwierdzonych przez kierownika szkolenia lub osoby kontrolujące niedbałości w prowadzeniu zajęć pod względem organizacyjnym, merytorycznym lub metodycznym, a także niskiej efektywności szkolenia umowa może zostać zerwana.

5. HARMONOGRAM SZKOLEŃ

5.1 Zaplanowano przeprowadzenie 2 szkoleń dla 30 osób:

„I stopień Barman Blender” – 1 szkolenie w wymiarze 30 godzin, trwające 8 dni, dla 15 osób,

„II stopień Barman Blender” – 1 szkolenie w wymiarze 70 godzin, trwające 18 dni, dla 15 osób.

Zajęcia „I i II stopień Barman-Blender” mają charakter stacjonarny i będą prowadzone w następujący sposób: każda grupa szkoleniowa tygodniowo 3 spotkania po 4 godziny lekcyjne dziennie. Przewidziano 3 przerwy: po pierwszej i trzeciej godzinie lekcyjnej 5 minut, po drugiej 15 minut. Zajęcia będą odbywały się od poniedziałku do piątku w przedziale godzinowym od 8.00 do 20.00. Gdy dzień szkolenia wypada wg kalendarza w dzień wolny od pracy lub nastąpi inna ważna przyczyna, przewidziano przeprowadzenie szkolenia w terminie ustalonym przez Zamawiającego.

5.2 Wykonawca przeprowadzi zajęcia w 26 dni szkoleniowych wg wyliczeń:

„I stopień Barman Blender” – 30 godzin / 4 godziny dziennie = 8 dni * 1 grupa = 8 dni szkolenia,

„II stopień Barman Blender” – 70 godzin / 4 godziny dziennie = 18 dni * 1 grupa = 18 dni szkolenia,

Dzień szkoleniowy jednej grupy szkoleniowej wynosi 4 godziny lekcyjne dziennie. Ostatni dzień każdej grupy szkoleniowej typu I i II może być krótszy niż 4 godziny.

5.3 Wykonawca przeprowadzi łącznie 100 godzin szkoleniowych, w tym:

„I stopień Barman Blender” – 30 godzin * 1 grupa = 30 godzin szkoleniowych,

„II stopień Barman Blender” – 70 godzin * 1 grupa = 70 godzin szkoleniowych ,

6. TERMIN WYKONYWANIA ZAMÓWIENIA.

6.1 Zamówienie powinno zostać wykonane w okresie od kwietnia do czerwca 2011r.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

7. W KOSZT SZKOLENIA (KAŻDEJ GODZINY SZKOLENIA DLA DANEGO TYPU SZKOLENIA) POWINNY BYĆ WLICZONE WSZYSTKIE KOSZTY OKREŚLONE W PRZEDMIOCIE ZAMÓWIENIA, W SZCZEGÓLNOŚCI:

- 7.1 Przeprowadzenie stacjonarnych szkoleń z zakresu sztuki barmańskiej dla: 1 grupy „I stopień Barman-Blender” oraz 1 grupy „II stopień Barman-Blender” w 15 osobowych (nie więcej niż 17 osobowych) grupach zajęć teoretycznych i praktycznych z tematyki branżowej z użyciem alkoholi, mixów soft, oryginalnych owoców i profesjonalnego sprzętu barmańskiego. Przewidywany termin rozpoczęcia zajęć: maj 2011r. dla „I stopień Barman-Blender” i kwiecień 2011r. dla „II stopień Barman-Blender”.
- 7.2 Opracowanie i przedstawienie Zamawiającemu „Planowanego programu zajęć” stosownie do typu prowadzonego szkolenia;
- 7.3 Opracowanie i zapewnienie dla każdego uczestnika szkolenia prawidłowo oznakowanych materiałów szkoleniowych (tj. rozdystrybuowania wśród uczestników przygotowanych przez Wykonawcę: skryptu z zagadnieniami szkolenia wraz ze słowniczkiem alkoholi - przekazanie nieodpłatnie na własność, a także dostarczonych przez Zamawiającego materiałów promocyjnych) wraz z prawami autorskimi na rzecz Zamawiającego;
- 7.4 Zebranie podpisów uczestników na listach: obecności, potwierdzających odbiór materiałów szkoleniowych, promocyjnych i zaświadczeń o ukończeniu kursu; przygotowanych przez Wykonawcę według wzoru dostarczanego przez Zamawiającego, zgodnie z wymogami dokumentacji projektu.
- 7.5 Wykonanie przez każdego uczestnika szkolenia „I stopień Barman-Blender” co najmniej 6 różnych drinków, „II stopień Barman-Blender” co najmniej 8 różnych drinków podczas zajęć praktycznych.
- 7.6 Wykonanie co najmniej:
- 90 sztuk drinków dla szkolenia typu „I stopień Barman-Blender” podczas zajęć praktycznych (6 sztuk drinków * 15 uczestników);
 - 120 sztuk drinków dla szkolenia typu „II stopień Barman-Blender” podczas zajęć praktycznych (8 sztuk drinków * 15 uczestników)
- 7.7 Zapewnienie dla każdej z grup szkoleniowych niezbędnych, oryginalnych materiałów na każdy dzień zajęć praktycznych – pkt 3. przedmiotu zamówienia.
- 7.8 Udostępnienie po jednym egzemplarzu pomocy multimedialnych, prezentacji multimedialnych, filmów instruktażowych Zleceniodawcy bez praw autorskich, najpóźniej na 5 dni przed planowanym rozpoczęciem pierwszych zajęć;



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- 7.9 Zapewnienie na zajęciach sprzętu multimedialnego, w tym laptop i rzutnik do projekcji prezentacji;
- 7.10 Dzielne raporty z obecności uczestników na podstawie Listy obecności podpisywanej osobiście przez Uczestnika,
- 7.11 Skierowanie innego wykładowcy (na poziomie weryfikowanym i akceptowanym formalnie przez Zamawiającego – na podstawie dostarczonych dokumentów potwierdzających posiadane wykształcenie i kwalifikacje) w przypadku absencji wykładowcy prowadzącego grupę. Ilość zastępstw nie może przekroczyć 10% ogólnej liczby godzin lekcyjnych przypadającej na dany typ szkolenia.
- 7.12 Prowadzenie dokumentacji szkoleniowej zgodnie pkt. 4 Przedmiotu zamówienia
- 7.13 Przekazanie dokumentacji szkoleniowej w oryginale Zamawiającemu.
- 7.14 Udział w ewaluacji;
- 7.15 Współpraca przy przeprowadzaniu ankiety badania satysfakcji uczestników szkolenia, przygotowanej przez Wykonawcę według wzoru dostarczonego przez Zamawiającego.
- 7.16 Przygotowanie i przeprowadzenie egzaminów sprawdzających dla każdego uczestnika szkolenia;
- 7.17 Oznakowanie sal szkoleniowych materiałami promocyjnymi dostarczonymi przez Zamawiającego zgodnie z wytycznymi dla projektu „*Zawód przyszłości – Barman Lubelszczyzny*”.

8. ZAMAWIAJĄCY ZOBOWIĄDUJE SIĘ DO:

- 8.1 Przekazywania informacji o miejscach organizacji szkoleń oraz przekazania Wykonawcy ustaleń z ośrodkami wybranymi do organizacji szkolenia.
- 8.2 Dostarczania wzorów oznaczeń materiałów szkoleniowych oraz wzorów dokumentacji szkoleniowej tj. Dzienników zajęć, list obecności, harmonogramów szkoleń, ankiet samooceniających, ankiet oceniających grupy szkoleniowe przez wykładowcę.
- 8.3 Dostarczania Wykonawcy materiałów promocyjnych służących oznakowaniu sal szkoleniowych zgodnie z wymogami projektu „*Zawód z przyszłości – Barman Lubelszczyzny*”.

9. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW.

W postępowaniu może wziąć udział Wykonawca, który:

1. Posiada uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności objętych przedmiotem zamówienia, należy złożyć: zaświadczenie o numerze identyfikacyjnym REGON, decyzję



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- o nadaniu NIP, dokument dopuszczający Wnioskodawcę do obrotu prawnego objętego zamówieniem (np. wpis do ewidencji działalności gospodarczej, wpis do KRS itp.)
2. Posiada wpis do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzony przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej zgodnie z art. 20 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004r. „O promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy”.
 3. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym i kadrą zdolną do wykonania zamówienia – należy złożyć oświadczenie *Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego*.
 4. Nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia, należy złożyć pisemne oświadczenie – *Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego*.
 5. Posiada wykształcenie kierunkowe (gastronomiczne) – należy złożyć kserokopię (poświadczoną za zgodność z oryginałem) świadectwa ukończenia szkoły.
 6. Posiada niezbędne do nauczania przedmiotu zamówienia tj. kurs pedagogiczny – należy dołączyć kserokopię dokumentu poświadczoną za zgodność z oryginałem.
 7. Posiada udokumentowane doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu przedmiotu zamówienia. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania oferty, a jeżeli okres prowadzenia działalności lub wykonywania czynności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich przedmiotu, dat wykonywania i odbiorców oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane należycie (np. odpowiednie referencje) - należy złożyć – *Załącznik Nr 4 do Zapytania ofertowego*.
 8. Każdy z wykładowców zgłoszonych do świadczenia usługi przez firmę zobowiązany jest do złożenia Deklaracji uczestnictwa w projekcie – *Załącznik Nr 6 Zapytania ofertowego*.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie przedłożonych dokumentów oświadczeń (zaświadczeń).

10. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

- 10.1 Wypełniona OFERTA WYKONAWCY – *Załącznik Nr 2 do Zapytania ofertowego*.
- 10.2 PLANOWANY PROGRAM ZAJĘĆ – *Załącznik Nr 3 do Zapytania ofertowego*
- 10.3 Oświadczenie Wykonawcy zgodnie z art. 22 ust 1 pkt. 1-3 i art. 24 oraz ustawy Prawo zamówień publicznych – *Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego*.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- 10.4 Oświadczenie o doświadczeniu w realizacji szkoleń objętych specyfikacją – *Załącznik Nr 4 do Zapytania ofertowego*
- 10.5 Zaświadczenie o numerze identyfikacyjnym REGON (kopia poświadczona za zgodność z oryginałem).
- 10.6 Decyzja o nadaniu NIP (kopia poświadczona za zgodność z oryginałem).
- 10.7 Aktualny odpis z właściwego rejestru sądowego lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej – jeżeli dany wykonawca podlega wpisowi do takich rejestrów (ewidencja działalności) (kopia poświadczona za zgodność z oryginałem).
- 10.8 Wpis do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzony przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej zgodnie z art. 20 Ustawy z dnia 20 kwietnia 2004r. „O promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (kopia poświadczona za zgodność z oryginałem).
- 10.9 Dokumenty potwierdzające posiadane wykształcenie kierunkowe, kursy pedagogiczne, szkolenia itp. (kopia poświadczona za zgodność z oryginałem).
- 10.10 Dokumenty potwierdzające doświadczenie zawodowe w dziedzinie sztuki barmańskiej - należy dołączyć świadectwo pracy, zaświadczenie od pracodawcy, umowę o pracę itp. (oryginały lub kopie poświadczone za zgodność z oryginałem).
- 10.11 Parafowany wzór umowy stanowiący *Załącznik Nr 5*.
- 10.12 Życiorysy zawodowe osób zaangażowanych w realizację szkolenia (wykładowców) zawierające informację na temat kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnego do wykonywania zamówienia oraz udokumentowane spełnienie warunków opisanych w pkt. 5-8 „Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis dokonywania oceny spełnienia tych warunków”.
- 10.13 Jeżeli Wykonawca zgłosi do realizacji usługi więcej niż jednego wykładowcę, każdy ze zgłoszonych Wykładowców musi udokumentować spełnienie warunków opisanych w pkt. 5-8 „Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis dokonywania oceny spełnienia tych warunków”.

11. KRYTERIA OCENY OFERTY, TRYB OCENY, SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY.

Zamawiający wybierze jedną – najkorzystniejszą ofertę spełniającą warunki określone w zapytaniu ofertowym.

Ocenię będą podlegały następujące kryteria:

1. Cena ofertowa – waga 70%

Ocena wg wzoru;



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

$$C - \text{liczba punktów za cenę} = \frac{\text{najniższa_oferowana_cena_}(brutto)}{\text{cena_oferty_badanej_}(brutto)} \times 70$$

Cena ofertowa brutto powinna zawierać wszystkie koszty i podatki związane z oferowaną realizacją zamówienia. Podana cena zawiera wszystkie koszty prac i materiałów koniecznych do prawidłowego zrealizowania przedmiotu zamówienia. Ostateczna cena powinna być liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, podana w złotych polskich brutto, cyfrowo i słownie z określeniem stawki podatku VAT.

Cena może być tylko jedna i obowiązuje przez cały okres trwania umowy. Rozliczenia między Wykonawcą a Zamawiającym prowadzone będą wyłącznie w złotych polskich.

2. Doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń z zakresu przedmiotu zamówienia – waga 20 %.

$$D - \text{liczba punktów za doświadczenie} = \frac{\text{uzyskana_liczba_punktów}}{\text{max_liczba_punktów}} \times 60$$

40 pkt. – 10 i więcej kursów

20 pkt – 7-9 kursów

10 pkt – 4-6 kursów

0 pkt – poniżej 4 kursów

3. Wpis do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej – zgodnie z art. 20 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 „O promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy” – waga 10%.

Przy ocenie tego kryterium będzie stosowana punktacja od 0 do 10, przy czym;

- instytucja nie posiadająca dokumentu otrzyma 0 punktów,

- instytucja posiadająca dokument otrzyma 10 punktów.

Przy zastosowaniu tego kryterium maksymalna ilość punktów jaką można uzyskać wynosi 10 pkt.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą ilość punktów stanowiącą sumę podanych niżej kryteriów.

Razem: 1 + 2+ 3.

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej zgodnie z powyższymi zasadami, ze względu na złożenie ofert o takiej samej liczbie punktów, zamawiający może wezwać



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

wykonawców, którzy złożyli oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych lub zaprosić ich do negocjacji. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe lub przystępując do negocjacji, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach

12. MIEJSCA ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- 12.1 Oferty należy złożyć nie później niż do dnia 05.04.2011 r. do godziny 13.00., na adres: Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” ul. Lubelska 2e, 24-100 Puławy, Sekretariat Fundacji.
- 12.2 Oferta winna być złożona w formie pisemnej pod rygorem nieważności, sporządzona w języku polskim, czytelnie, w jednym egzemplarzu. Wykonawcy złożą swoje oferty w zamkniętej, nieprzezroczystej kopercie z napisem „Zapytanie ofertowe na przeprowadzenie usługi szkoleniowej” zgodnie z zasadą konkurencyjności w ramach projektu „Zawód z przyszłością – Barman Lubelszczyzny”.
- 12.3 Oferta Wykonawcy powinna być kompletna, a wszystkie strony Oferty – w tym wszystkie załączniki - ponumerowane i parafowane przez Wykonawcę.
- 12.4 Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 12.5 Poprawki w ofercie muszą być sygnowane podpisem Wykonawcy. Zamawiający poprawia w ofercie: oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonywanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli Wykonawca w terminie 2 dni od dnia powiadomienia (forma pisemna, elektroniczna lub faksem) nie wyrazi zgody (forma pisemna lub elektroniczna lub faksem) na poprawienie omyłki – dotyczy innych omyłek polegających na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, nie powodujących istotnych zmian w treści oferty.
- 12.6 Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
- 12.7 Wykonawca może wycofać złożoną przez siebie ofertę, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wycofaniu, przed terminem składania ofert.
- 12.8 Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie treści oferty lub dokumentów wymaganych od Wykonawcy.
- 12.9 Przed podpisaniem umowy Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie dokumentów potwierdzających prawo do reprezentacji w obrocie prawnym.
- 12.10 Zamawiający odrzuci ofertę niezgodną z przepisami prawa.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- 12.11 Obowiązkiem składającego ofertę jest wypełnić formularz „Oferta Wykonawcy” zgodny z *Załącznikiem Nr 2 do Zapytania ofertowego*.
- 12.12 Do postępowania dopuszczone zostaną wszystkie oferty dotyczące całości zamówienia tj. przeprowadzenia 2 szkoleń z zakresu sztuki barmańskiej. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych.

13. MIEJSCE, TERMIN I TRYB OTWARCIA OFERT

Otwarcie ofert nastąpi jawnie w dniu 05.04.2011r. o godzinie 13.30 - adres Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” ul. Lubelska 2e, 24-100 Puławy. Oferty od momentu otwarcia są jawne.

14. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA

- 14.1 Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wyborze najkorzystniejszej oferty wraz z podaniem uzasadnienia. Informacja o wyborze oferty zostanie upubliczniona poprzez zamieszczenie jej w siedzibie Zamawiającego oraz na jego stronie internetowej.
- 14.2 Wykonawcy mogą zgłaszać wniosek o ponowne rozpatrzenie oferty w terminie 2 dni od dnia otrzymania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty podając niezgodność wyboru oferty z zapytaniem ofertowym. Zamawiający niezwłocznie rozstrzyga wniesiony wniosek informując o tym Wykonawców, którzy złożyli oferty.
- 14.3 Zamawiający sporządzi pisemny protokół z postępowania.

15. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający unieważni postępowanie, gdy:

- 15.1 Cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- 15.2 Postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy;
- 15.3 Nastąpi rozwiązanie umowy pomiędzy Fundacją a Instytucją Pośredniczącą.