

Znak: 1/BK/2022

Sandomierz, dnia 31.01.2022r.

**Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich
im. KEN w Sandomierzu**

ul. Wojska Polskiego 22

27-600 Sandomierz

tel. (015) 832-22-43, fax (015) 832-22-43

Adres strony internetowej: www.zsgih.sandomierz.pl

e-mail: zsgih@poczta.onet.pl

NIP: 8641751939 Regon: 830409927

Adres strony internetowej, na której zamieszczona jest SIWZ: www.zsgih.sandomierz.pl

Umowa o dofinansowanie nr: RPSW.08.05.01-26-0057/19-00.

ROZEZNANIE RYNKOWE

Dotyczy:

Przedmiotem zamówienia jest realizacja szkoleń / warsztatów / wyjazdów prowadzących do uzyskania kompetencji / kwalifikacji dla uczestników projektu pt. "Kulinarne horyzonty-poszerzenie wiedzy i doskonalenie umiejętności uczniów szkoły branżowej" w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego, Poddziałanie 8.5.1. Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Sandomierzu zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej z uwzględnieniem poniższych wymagań:

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest realizacja szkoleń/warsztatów/wyjazdów prowadzących do uzyskania kompetencji/kwalifikacji zawodowych dla uczestników projektu pt. "Kulinarne horyzonty-poszerzenie wiedzy i doskonalenie umiejętności uczniów szkoły branżowej".

Termin wykonania zadań: 30.06.2022

a) Usługa obejmować będzie dla każdego szkolenia/warsztatów:

- przeprowadzenie zajęć przez trenera/trenerów posiadających wiedzę i doświadczenie w prowadzeniu zajęć dydaktycznych w zakresie tematycznym szkolenia/warsztatów;
- przygotowanie programu i harmonogramu szkolenia/warsztatów wg otrzymanych wzorów i w uzgodnieniu oraz przekazanie ich Zamawiającemu na min. 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia /warsztatów (w uzasadnionych sytuacjach termin może zostać skrócony);
- przedstawienie propozycji oraz uzgodnienie z Zamawiającym wyboru książek/podręczników wykorzystywanych podczas szkolenia/warsztatów oraz opracowanie materiałów szkoleniowych zgodnych z programem szkolenia i przekazanie ich Zamawiającemu na min. 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia;
- zapewnienie urządzeń oraz narzędzi do prowadzenia zajęć praktycznych w zakresie zgodnym z programem szkolenia/warsztatów oraz spełniających normy i wymagania bezpieczeństwa i higieny;
- opracowanie wzoru i przeprowadzenie przed rozpoczęciem zajęć pre-testu oraz po zakończeniu zajęć post-testu diagnozującego poziom nabytych kompetencji;

- przeprowadzenie walidacji nabytych przez uczestników kompetencji (przyrost wiedzy), analiza wypełnionych przez uczestników projektu pre-testów i post-testów;
- przeprowadzenie egzaminu teoretycznego i praktycznego (jeżeli program szkolenia/warsztatów będzie wymagał jego przeprowadzenie);
- nadzór nad grupą w trakcie realizacji zajęć w tym informowanie przedstawiciela Zamawiającego o frekwencji (każdorazowo po stwierdzonej nieobecności uczestnika szkolenia/warsztatów);
- zamawiający dopuszczenia prowadzenia zajęć on-line jeśli z uwagi na sytuację epidemiologiczną forma stacjonarna zajęć nie będzie możliwa do przeprowadzenia z uwagi na zmianę przepisów.

b) Wytyczne dotyczące realizacji szkolenia/warsztatów on-line:

Szkolenie/warsztaty w trybie zdalnym powinny być prowadzone w czasie rzeczywistym, z wykorzystaniem połączeń on-line; Trener prowadzi szkolenie/warsztaty w czasie rzeczywistym, w formie umożliwiającej przekazanie i utrwalenie treści określonych w programie szkolenia. Całość szkolenia /warsztatów realizowanego zdalnie musi być rejestrowana/nagrywana na potrzeby m.in. monitoringu, kontroli lub audytu; nie ma obowiązku rejestrowania/nagrywania wizerunku uczestników (wideo), niemniej jeśli szkolenie /warsztaty ma formę zdalną, na nagraniu powinien być widoczny trener, a podmiot realizujący szkolenie /warsztaty powinien zadbać o odpowiednie udokumentowanie obecności wszystkich uczestników na szkoleniu/warsztatach (np. poprzez monitorowanie czasu zalogowania do platformy i wygenerowanie z systemu raportu na temat obecności/aktywności uczestników, czy też zebranie od uczestników potwierdzeń przekazanych mailem, że uczestniczyli w szkoleniu/warsztatach; na tej podstawie powinna zostać sporządzona lista obecności na szkoleniu/warsztatach); Podmiot realizujący szkolenie/warsztaty wyraża zgodę na rejestrowanie/nagrywanie szkolenia/warsztatów; nagrywanie szkolenia/warsztatów i udostępnianie nagrania służy wyłącznie do celów kontroli, audytu lub monitoringu i jest obligatoryjne; jeżeli trener nie wyrazi na to zgody, wówczas szkolenie nie może się odbyć. Udostępnienie nagrania do celów utrwalania efektów uczenia się jest opcjonalne i wymaga pozyskania przez podmiot realizujący szkolenie/warsztaty zgody od trenera na wykorzystanie nagrania do takiego celu.

c) Wytyczne dotyczące wyjazdów (część VI oraz VII):

▪ Część VI

Zorganizowanie wyjazdu edukacyjnego dla 16 uczniów oraz 2 opiekunów. Wykonawca zapewni podczas wyjazdu transport z miejsca wyjazdu: Sandomierz, ul. Wojska Polskiego 22 do Warszawy (miejsce realizacji wydarzenia). Wykonawca zobowiązany jest wykonać usługę z wykorzystaniem środka transportu dopuszczonego do ruchu, spełniającego wszystkie wymogi bezpieczeństwa kodeksu drogowego i ustawy o transporcie drogowym. Pojazd musi być wyposażony w sprawną klimatyzację. Wykonawca w dniu wyjazdu do miejsca realizacji usługi przedstawi Zamawiającemu dokumenty potwierdzające sprawność pojazdu i gotowość kierowcy do jazdy. Autokar powinien być podstawiony 30 min. przed planowanym wyjazdem. Kierowca powinien posiadać odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia.

Celem wyjazdu jest wyeksponowanie uczniów w zawodach cukiernik/kucharz na najnowsze trendy i techniki branżowe. Ma charakter studyjny, uczniowie mają zapoznać się z nowoczesnym środowiskiem pracy.

▪ Część VII

Zorganizowanie wyjazdu zawodowego dla 6 nauczycieli. Wykonawca zapewni podczas wyjazdu transport z miejsca wyjazdu Sandomierz, ul. Wojska Polskiego 22 do Warszawy (miejsce realizacji wydarzenia). Wykonawca zobowiązany jest wykonać usługę z wykorzystaniem środka transportu dopuszczonego do ruchu, spełniającego wszystkie wymogi bezpieczeństwa kodeksu drogowego i ustawy o transporcie drogowym. Pojazd musi być wyposażony w sprawną klimatyzację. Wykonawca w dniu wyjazdu do miejsca realizacji usługi przedstawi Zamawiającemu dokumenty potwierdzające sprawność pojazdu i gotowość kierowcy do jazdy. Autokar powinien być podstawiony 30 min. przed planowanym wyjazdem. Kierowca powinien posiadać odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia.

Celem wyjazdu jest podniesienie kompetencji zawodowych nauczycieli w zakresie nauczanych zawodów przeprowadzenie 8 godzinnego praktycznego szkolenia potwierdzonego zaświadczeniem. Szkolenie zrealizowane powinno być w zgodzie z warunkami równego traktowania w zakresie zatrudnienia i pracy (Dyrektywa Rady 2000/78/WE z dnia 27 listopada 2000 r., Dz.U.U.U.E. Polskie wydanie specjalne Rozdział

05, Tom 04, s.79) oraz Kodeksem Pracy. Na szkoleniach nauczycielom należy zapewnić wyżywienie i materiały szkoleniowe. Miejszem realizacji zamówienia powinien być hotel spełniający podstawowe standardy tj. być zakwaterowanie w pokojach w jednym budynku w pokojach 2 i/lub 3 osobowych z łazienką i TV. Jadłospis podczas wyjazdu powinien być dobrany w taki sposób, aby uwzględniał zasady racjonalnego żywienia. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych. Sala dydaktyczna powinna zapewniać komfort uczestników i powinna być wyposażona w ilość miejsc siedzących i stolików dostosowaną do ilości osób. Sala powinna być wyposażona w tablicę typu flipchart lub tablice z kartkami, markery, dostęp do bezprzewodowego Internetu, sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny), laptop, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy.

d) Zakres zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest: Realizacja szkoleń/warsztatów/wyjazdów prowadzących do uzyskania kompetencji/kwalifikacji zawodowych dla uczestników projektu pt. "Kulinarne horyzonty-poszerzenie wiedzy i doskonalenie umiejętności uczniów szkoły branżowej".

▪ Zamówienie obejmuje:

- **Część I**
- Warsztaty „Podstawy fotografii i stylizacji kulinarnej” dla uczniów,
- **Część II**
- Warsztaty „Dekoracje cukiernicze” dla nauczycieli,
- **Część III**
- Warsztaty „Savoir -vivre” dla nauczycieli,
- **Część IV**
- Warsztaty „Magia czekolady-praliny i trufle” dla nauczycieli,
- **Część V**
- Warsztaty „Desery francuskie” dla nauczycieli,
- **Część VI**
- Wyjazd edukacyjny dla uczniów np. „Food Expo” lub Expo Sweet lub „równoważny”,
- **Część VII**
- Wyjazd zawodowy dla nauczycieli do Warszawy połączony ze szkoleniem praktycznym.

▪ Kody CPV:

80000000-4- usługi edukacyjne i szkoleniowe,
80500000-9- usługi szkoleniowe,
63511000-4- organizacja wycieczek,
63500000-4- usługi biur podróży, podmiotów turystycznych i pomocy turystycznej,
55100000-1- usługi hotelarskie,
55300000-3- usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków,
60172000-4- wynajem autobusów i autokarów wraz z kierowcą,
80500000-9- usługi szkoleniowe.

2. WYMAGANIA NIEZBĘDNE JAKIE MUSI SPEŁNIAĆ WYKONAWCA:

Wykonawca zobowiązany będzie do:

- przeprowadzania szkolenia/warsztatów zgodnie z przedstawionym Zamawiającemu do akceptacji programem nauczania i zasadami realizacji określonymi przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym,
- zapewnienia wysokiego poziomu nauczania poprzez staranne, rzetelne przygotowanie i przekazanie treści dydaktycznych,
- aktualizowania treści programowych oraz prowadzenie zajęć zgodnie z zaakceptowanym programem w zakresie merytorycznym i metodycznym,
- przedstawienia wymagań i kryteriów zaliczenia materiału nauczania,

- przeprowadzenia testów, stosownie do wymogów i programu nauczania,
- prowadzenia dziennika zajęć: sprawdzanie listy obecności, wpisywanie tematów realizowanych zajęć,
- zapewnienia sal szkoleniowych, spełniających wymogi prawa dla tego typu szkoleń (**jeśli dotyczy**),
- oznaczenia miejsca prowadzenia zajęć informacją o realizowaniu projektu dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej,
- informowania Zamawiającego w formie elektronicznej o występujących problemach i trudnościach w realizacji szkolenia,
- przekazania Zamawiającemu oryginałów dokumentacji szkoleniowej, tj.: dzienników zajęć dla każdej grupy szkoleniowej, list obecności, potwierdzenia otrzymania przez uczestników materiałów dydaktycznych, testów, potwierdzenia otrzymania przez Uczestników dokumentów potwierdzających uzyskanie kompetencji oraz przekazania kserokopii zaświadczeń/certyfikatów/dyplomów do Zamawiającego. Wykonawca przekazuje komplet ww. dokumentów Zamawiającemu w ciągu 7 dni od dnia zakończenia szkolenia,
- terminowej realizacji powierzonego zadania,
- w przypadku oferentów świadczących usługi osobiście (dotyczy osób fizycznych oraz osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą) prowadzenia miesięcznej ewidencji godzin i zadań wykonywanych na rzecz projektu oraz pozostałej aktywności zawodowej (Zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, łączne zaangażowanie zawodowe osoby składającej ofertę, w realizację wszystkich projektów finansowanych z funduszy strukturalnych i FS oraz działań finansowanych z innych źródeł, w tym środków własnych beneficjenta i innych podmiotów, nie przekracza 276 godzin miesięcznie),
- Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- Posiadanie wiedzy i doświadczenia w realizacji usług o podobnej tematyce,
- Dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym do wykonywania zamówienia,
- Posiadanie stabilnej sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- Na potwierdzenie spełnienia powyższych warunków, Wykonawca złoży wraz z ofertą oświadczenie o spełnieniu udziału w postępowaniu – **załącznik nr 2**.

UWAGA !!!!!

W przypadku braku oświadczenia (załącznik nr 2) złożonego wraz z ofertą przez Wykonawcę, jego oferta zostanie odrzucona.

3. WARUNKI WYBORU WYKONAWCY:

- Kryterium oceny oferty stanowić będzie cena.
- Cena = 100% dla każdej z części.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do ewentualnej rezygnacji z realizacji Zamówienia bez podania przyczyny.
- Dopuszcza się składanie ofert częściowych.
- Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
- Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.
- Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferty Wykonawcy, który złoży więcej niż jedną zostaną odrzucone.
- Termin związania ofertą wynosi 30 dni.
- Postępowanie odbywa się w języku polskim.

4. DOKUMENTY WYMAGANE OD WYKONAWCY:

- Wypełniony i podpisany druk oferty - załącznik nr 1.
- Aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji,



- Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - załącznik nr 2.
- Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych - załącznik nr 3.
- Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zadania - załącznik nr 6.
- Program dla każdego z oferowanych przez Wykonawcę szkolenia/warsztatów/wyjazdów.

UWAGA !!!!!

- W przypadku powiązania osobowo lub kapitałowo Wykonawcy z Zamawiającym jak i braku oświadczenia (załącznika nr 3) złożonego wraz z ofertą przez Wykonawcę, jego oferta zostanie odrzucona. Oferta zostanie odrzucona, gdy Wykonawca nie skreśli odpowiednich zapisów w/w oświadczeniu (tzn. oświadczenie podpisane przez Wykonawcę, ale bez wymaganego wykreślenia dotyczącego powiązania lub braku tego powiązania). Nie dołączenie załącznika nr 6 do oferty skutkować będzie odrzuceniem oferty.

4a.

WYMAGANIA WOBEC INSTRUKTORÓW ORAZ WYKŁADOWCÓW NA POSZCZEGÓLNE KURSY

1. W postępowaniu mogą wziąć udział osoby/wykonawcy/oferenci którzy dysponują osobami, które:
 - **Posiadają minimum 2 letnie doświadczenie zawodowe jako wykładowca lub instruktor stosownie do części zamówienia na które składana jest oferta**
2. Wykaz osób którymi dysponuje stanowi załącznik nr 6
3. **Nie dołączenie w/w załącznika do oferty skutkować będzie odrzuceniem oferty.**

5. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach (związanych z przedmiotem zamówienia) innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Wykonawca, który polega na zdolnościach innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. **(W takim przypadku oświadczenie podmiotu na którym Wykonawca polega musi być dołączone do oferty i zaznaczone na oświadczeniu o spełnieniu warunków stanowiącym załącznik nr 2 - punkt 2, nie złożenie w/w oświadczenia lub nie wpisanie podmiotu w oświadczeniu o spełnieniu warunków – skutkować będzie odrzuceniem oferty).**

6. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU:

Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami i udzielenia wyjaśnień dotyczących postępowania jest Pan:

- **Tomasz Gołdziński**, tel. 609 705 805, e-mail: zsgih@poczta.onet.pl

7. SKŁADANIE OFERT:

Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, w Sekretariacie Dyrektora ZSGiH, w zamkniętej kopercie z dopiskiem:

Realizacja szkoleń / warsztatów / wyjazdów prowadzących do uzyskania kompetencji / kwalifikacji zawodowych dla uczestników projektu pt. "Kulinarne horyzonty-poszerzenie wiedzy i doskonalenie umiejętności uczniów szkoły branżowej". Nr umowy RPSW.08.05.01-26-0057/19-00.



NIE OTWIERAĆ PRZED godziną 12.00 dnia 9 lutego 2022 r.

lub

przesłać pocztą na adres:
Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Sandomierzu
ul. Wojska Polskiego 22, 27-600 Sandomierz

lub

przesłać faksem na numer **(015) 832-22-43**

lub

przesłać drogą elektroniczną na adres e-mail: zsgih@poczta.onet.pl

w terminie do dnia 9 lutego 2022 roku, do godz. 12.00.

8. OTWARCIE OFERT:

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **9 lutego 2022 roku, po godz. 12.00.**

9. MOŻLIWOŚCI ZMIANY UMOWY:

1. Umowę można zmienić w następujących okolicznościach:
 - a) W przypadku przedłużenia się procedury wyboru Wykonawcy i podpisania umowy, Zamawiający może przedłużyć termin dostawy; maksymalny termin przedłużenia - 20 dni.
 - b) Gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy, w tym zmiana stawki podatku od towarów i usług na asortyment stanowiący przedmiot umowy. Zmiana cen, w przypadku zmian przepisów dotyczących stawki podatku VAT, dotyczy wyłącznie ceny (wynagrodzenie) brutto, a zaoferowana cena (wynagrodzenie) netto pozostanie bez zmian. Zmiana cen nastąpi od dnia obowiązywania odpowiednich przepisów prawa. Zmiana może dotyczyć wyłącznie wynagrodzenia za świadczenie Wykonawcy po wejściu w życie ustawy zmieniającej stawkę podatku VAT;
 - c) Dopuszcza się możliwość przedłużenia terminu zakończenia zadania, gdy wskutek epidemii wirusa Sars-Cov-2 Wykonawca nie będzie w stanie ukończyć zadania w terminie. We wskazanym powyżej przypadku okres przedłużenia umowy nie może uniemożliwić wykonania zadania w terminie trwania projektu
2. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron w formie sporządzonego na piśmie aneksu, który stanowić będzie integralną część umowy;
3. Strona występująca o zmianę postanowień umowy zobowiązana jest do udokumentowania zaistnienia okoliczności, o których mowa w ust. 1 litr. a i litr. b; litera c.
4. Wniosek o zmianę postanowień umowy musi być wyrażony na piśmie.
5. Strony zastrzegają możliwość odstąpienia od niniejszej umowy, na podstawie jednostronnego oświadczenia woli w formie pisemnej, z przyczyn niezależnych od Wykonawcy i Zamawiającego (epidemia Sars-Cov-2).

10. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH:

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia o wyniku postępowania.
2. Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą po przekazaniu zawiadomienia o wyborze Wykonawcy, ale nie później niż w terminie związania ofertą.
3. Jeżeli Wykonawca którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.



4. Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach Ustawy Prawo zamówień publicznych.
5. Niniejsze postępowanie prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego oraz zasadzie konkurencyjności. Nie mają w tym przypadku zastosowania przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych.

11. ZAŁĄCZNIKI:

- Załącznik nr 1 – „Oferta”
- Załącznik nr 2 – „Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu”
- Załącznik nr 3 – „Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych”
- Załącznik nr 4 – „Klauzula informacyjna RODO”
- Załącznik nr 5 – „Wzór umowy”
- Załącznik nr 6 – „Wykaz osób”

Z poważaniem,