

Gdańsk, 1 października 2011 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NA:

przeprowadzenie kursu gotowania na poziomie podstawowym i zaawansowanym oraz wynajmem sali i zaplecza kuchennego

w ramach projektu „Pierwsza Praca” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Do zapytania ofertowego nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.).

1. Nazwa i dane teleadresowe Zamawiającego

Gdańska Fundacja Innowacji Społecznej
Ul. Gościnną 14
80-032 Gdańsk
Tel./fax: 58 304-99-56
strona WWW: www.gfis.pl

2. Nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów:

Magdalena Olszewska
Tel. 58 304-99-56
Kom. 504 285 941
e-mail info.projekty@gfis.pl
strona internetowa www.gfis.pl

3. Opis przedmiotu zamówienia:

3.1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest:

➤ Przeprowadzenie dla 30 wychowanków Domów dla Dzieci, prowadzonych przez Gdańską Fundację Innowacji Społecznej, kursu gotowania podzielonego na dwa moduły szkoleniowe:

1) MODUŁ 1 - kurs gotowania na poziomie podstawowym:

Przeprowadzenie warsztatów kulinarnych wyposażających 30 uczestników kursu w umiejętności gotowania zgodnie z programem kursu opracowanego przez Wykonawcę i zatwierdzonego przez Zamawiającego na etapie wyboru Wykonawcy.

W kursie weźmie udział 30 wychowanków Domów dla Dzieci, prowadzonych przez Zamawiającego, podzielonych na cztery grupy kursowe:

- grupa 1 – 8 osób
- grupa 2 - 8 osób
- grupa 3 - 8 osób
- grupa 4 – 6 osób

Dla każdej grupy kursowej zostanie przeprowadzonych 96 godzin warsztatów kulinarnych.

2) MODUŁ 2 - kurs gotowania na poziomie zaawansowanym:

Przeprowadzenie 480 godzin warsztatów kulinarnych wyposażających uczestników kursu w specjalistyczne kwalifikacje zawodowe w zakresie gastronomii zgodnie z programem kursu opracowanego przez Wykonawcę i zatwierdzonego przez Zamawiającego na etapie wyboru Wykonawcy.

W kursie weźmie udział 8 wychowanków Domów dla Dzieci prowadzonych przez Zamawiającego.

Wspólny słownik CPV:

80530000-8 usługi szkolenia zawodowego

➤ Wynajem sali i zaplecza kuchennego z wyposażeniem niezbędnym do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych w ramach ww. kursów na 72 dni szkoleniowe (dzień szkoleniowy obejmuje 8 godzin).

Zaplecze kuchenne musi posiadać minimum 8 stanowisk pracy umożliwiających odbycie praktycznej części warsztatów kulinarnych.

Wspólny słownik CPV:

70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

3.2. Termin realizacji zamówienia nastąpi od dnia 3 stycznia 2012 do dnia 15 września 2014.

3.3. Szczegółowe terminy realizacji kursów zostaną ustalone w umowie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

3.4. Zamawiający nie przewiduje możliwości dzielenia zamówienia.

3.5. Przedłożona oferta na przeprowadzenie kursu gotowania na obu poziomach zaawansowania musi zawierać wszystkie koszty związane z wynagrodzeniem trenerów, organizacyjnym przygotowaniem i przeprowadzeniem warsztatów kulinarnych oraz przygotowaniem materiałów szkoleniowych dla uczestników warsztatów.

3.6. Przedłożona oferta na wynajem sali i zaplecza kuchennego z wyposażeniem niezbędnym do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych w ramach ww. kursów musi uwzględniać wszystkie koszty mediów w wynajętej sali i zapleczu kuchennym poniesione w trakcie dnia szkoleniowego.

3.7. Cena realizacji zamówienia musi zostać podana przez Wykonawcę w PLN.

4. Warunki udziału w postępowaniu

Wykonawcy ubiegający się o zamówienie muszą:

- a) opracować i przedstawić wraz z ofertą program kursu gotowania na poziomie podstawowym obejmujący 96 godzin szkoleniowych oraz program kursu gotowania na poziomie zaawansowanym obejmujący 480 godzin szkoleniowych skierowane do

- wychowanków Domów dla Dzieci w wieku od 15 r.ż.,
- b) posiadać możliwość wystawienia uczestnikom kursów certyfikatów, zaświadczeń o odbytych kursach gotowania,
 - c) posiadać doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia, w tym doświadczenie w realizacji projektów finansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Ocena spełniania przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana wg formuły: „spełnia /nie spełnia”. Wykonawca, który nie spełni tych warunków zostanie odrzucony w postępowaniu.

5. Dokumenty wymagane w celu potwierdzenia spełniania warunków

Zamawiający w celu potwierdzenia warunków określonych w punkcie 4 wymaga przedłożenia:

- a) programu kursu gotowania na poziomie podstawowym obejmującego 96 godzin szkoleniowych oraz programu kursu gotowania na poziomie zaawansowanym obejmującego 480 godzin szkoleniowych,
- b) oświadczenia z informacją o możliwości wystawienia przez wykonawcę certyfikatów, zaświadczeń o odbytym kursie dla uczestników kursu,
- c) CV trenera/ów potwierdzające ich doświadczenie i przygotowanie do profesjonalnego prowadzenia zajęć wraz z informacją potwierdzającą doświadczenie w realizacji kursów gotowania dla uczestników projektów finansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

6. Opis sposobu przygotowania oferty

6.1. Wymagania podstawowe

- 1) Oferta musi zostać przygotowana na wzorze stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
- 2) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 3) Oferta musi być sporządzona w języku polskim, na komputerze lub inną trwałą, czytelną techniką.
- 4) Oferta musi zostać podpisana przez osoby do tego upoważnione.
- 5) Oferta musi zawierać wymagane załączniki określone w niniejszym zapytaniu ofertowym, podpisane przez osoby upoważnione.
- 6) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

6.2. Forma oferty

- 1) Oferta musi być złożona w formie pisemnej lub elektronicznej.
- 2) Dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być złożone w formie oryginałów lub kopii poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.

6.3. Zawartość oferty

Kompletna oferta musi zawierać:

1) Wypełniony i podpisany Formularz Oferty,

2) Załączniki:

a) program kursu gotowania na poziomie podstawowym obejmujący 96 godzin szkoleniowych oraz program kursu gotowania na poziomie zaawansowanym obejmujący 480 godzin szkoleniowych,

b) oświadczenie z informacją o możliwości wystawienia przez wykonawcę certyfikatów, zaświadczeń o odbytym kursie dla uczestników kursu,

c) CV trenera/ów potwierdzające ich doświadczenie i przygotowanie do profesjonalnego prowadzenia zajęć wraz z informacją potwierdzającą doświadczenie w realizacji kursów gotowania dla uczestników projektów finansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

d) dokument stwierdzający status prawny Wykonawcy (odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej) – w przypadku podmiotów z osobowością prawną.

7. Miejsce, termin i sposób złożenia oferty

7.1. Ofertę należy złożyć:

➤ **osobiście w siedzibie fundacji pod adresem:**

Gdańska Fundacja Innowacji Społecznej
ul. Gościnną 14, 80-032 Gdańsk,
Biuro Fundacji (I piętro)

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie z dopiskiem: ZAPYTANIE OFERTOWE NA:
przeprowadzenie kursu gotowania na poziomie podstawowym i zaawansowanym

➤ **poczta elektroniczną** w formie zeskanowanego dokumentu na adres e-mail:
info.projekty@gfis.pl,

➤ **poczta tradycyjną na adres:**

Gdańska Fundacja Innowacji Społecznej
ul. Gościnną 14, 80-032 Gdańsk

7.2. Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie:

do dnia	30.10.2011	do godz.	15:30
---------	-------------------	----------	--------------

8. Kryteria oceny ofert

8.1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które są kompletne i spełniają wymogi określone w warunkach niniejszego zapytania ofertowego.

8.2. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria:

Kryterium	Waga
cena	70%
podmiot certyfikowany, mający możliwość wystawiania certyfikatów, zaświadczeń dla uczestników kursu	20%
doświadczenie w realizacji projektów finansowanych ze środków UE w ramach EFS przez trenerów	10%

9. Tryb oceny ofert i ogłoszenia wyników

9.1. Wyjaśnienia treści ofert i poprawianie oczywistych omyłek.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców uzupełnień (jeżeli nie naruszy to konkurencyjności) i wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

9.2. Wykonawca zostanie odrzucony z niniejszego postępowania:

- 1) w przypadku nie spełniania warunków udziału w postępowaniu;
- 2) w przypadku niezgodności oferty z niniejszym zapytaniem.

9.3. Ogłoszenie wyników postępowania.

Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wynikach postępowania w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w ofercie nie później niż w terminie 7 dni roboczych od dnia upływu terminu składania ofert.

Informacja o wynikach postępowania zostanie opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego: www.gfis.pl

10. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

W niniejszym postępowaniu oferty, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie/osobiście/e-mailowo.

11. Unieważnienie postępowania

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

12. Pozostałe informacje

12.1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści Zapytania Ofertowego, przed upływem terminu na składanie ofert.

12.2. Informacja o wprowadzeniu zmiany lub uzupełnieniu treści Zapytania Ofertowego zostanie przekazana Wykonawcom (e-mail lub poczta tradycyjna) jak również zostanie opublikowana na stronie Zamawiającego: www.gfis.pl

12.3. Zamawiający zawrze umowę/y o dzieło z trenerem/ami Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za ofertę najkorzystniejszą oraz który spełni wymogi określone w Zapytaniu Ofertowym.

12.4. Wynajem sali i zaplecza kuchennego będzie rozliczany na podstawie faktury/rachunku dostarczanego przez Wykonawcę w terminach uzgodnionych z Zamawiającym.

13. Finansowanie

Realizacja zamówienia jest finansowana ze środków Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Priorytet VII, Działanie 7.2, Poddziałanie 7.2.1).

Załączniki:

Załącznik nr 1 – wzór formularza oferty

Załącznik nr 2 – wzór umowy o dzieło