

Sielec, 28.06.2019 r.

Centrum Rozwoju Społeczno – Ekonomicznego  
Sielec 1A, 39 – 120 Sędziszów Małopolski  
Biuro Projektu: „Aktywni na podkarpackim rynku pracy!”  
Sielec 1A, 39 – 120 Sędziszów Małopolski  
tel. 887 788 057  
e-mail: [aktywninapodkarpaciu@crse.org.pl](mailto:aktywninapodkarpaciu@crse.org.pl)  
[www.aktywninapodkarpaciu.pl](http://www.aktywninapodkarpaciu.pl)

### **Rozeznanie rynku nr 3/ANPRP/KUCH/2019 z dnia 28.06.2019 dotyczące kompleksowej realizacji kursu kucharza.**

**Kurs kucharza należy przeprowadzić dla 1 grupy szkoleniowej. Liczebność grupy – 12 Uczestników/czek w ramach realizacji Zadania nr 3 projektu pn. „Aktywni na podkarpackim rynku pracy!” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 -2020, Oś priorytetowa I. Osoby młode na rynku pracy, Działanie 1.2 Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy -projekty konkursowe, nr wniosku o dofinansowanie POWR.01.02.01-18-0054/18.**

#### **I. ZAMAWIAJĄCY**

Centrum Rozwoju Społeczno – Ekonomicznego  
Sielec 1A, 39 – 120 Sędziszów Małopolski  
NIP: 8181528535  
REGON:690718935

#### **II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia w ramach Projektu „Aktywni na podkarpackim rynku pracy!” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 -2020, Oś priorytetowa I. Osoby młode na rynku pracy, Działanie 1.2 Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy - projekty konkursowe, realizowanego przez Centrum Rozwoju Społeczno – Ekonomicznego jest:

**Przeprowadzenie kursu kucharza (kod CPV: 80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego) według następującego zakresu:**

a) zajęcia teoretyczne – wykłady w wymiarze 35 godzin szkoleniowych zawierające m.in. następującą tematykę: zadania zawodowe kucharza, higiena produkcji żywności, urządzeń i sprzętu, zagrożenia mikrobiologiczne, zakażenia i zatrucia pokarmowe, organizacja zakładu gastronomicznego,

przygotowanie i organizacja stanowiska pracy, wartość odżywcza surowców używanych w produkcji gastronomicznej, normy i receptury gastronomiczne, zagrożenia mikrobiologiczne, zakażenia i zatrucia pokarmowe, system GHP, GMP i HACCP, procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej;

b) zajęcia praktyczne w wymiarze 65 godzin szkoleniowych zawierające m.in. następującą tematykę: wyposażenie zakładu gastronomicznego (sprzęt podstawowy), zapoznanie z maszynami i urządzeniami gastronomicznymi; sporządzanie potraw z warzyw (surówki, sałatki, dipy), zastosowanie przetworów mlecznych w gastronomii, przygotowanie zakąsek, sosów zimnych, stosowane dodatki, dekoracje, sporządzanie zup, prezentacja zastawy stołowej używanej w gastronomii, karta menu; sporządzanie potraw mięsnych, asortyment potraw, potrawy półmięsne.

Całkowity czas trwania kursu wynosi 100 godzin szkoleniowych tj. 13 dni szkoleniowych dla jednej grupy szkoleniowej.

Kurs należy przeprowadzić dla 1 grupy szkoleniowej. Liczebność grupy – 12 Uczestników/czek Projektu.

Szczegółowy program kursu zostanie uzgodniony z wybranym Wykonawcą usługi szkoleniowej po podpisaniu umowy.

### **W ramach usługi należy zapewnić:**

1. Wykwalifikowaną kadrę trenerską do przeprowadzenia kursu, tj. co najmniej 1 trenera posiadającego co najmniej 2 lata doświadczenia<sup>1</sup> w prowadzeniu kursów/zajęć z zakresu będącego przedmiotem szkolenia, niezbędną wiedzę i doświadczenie w przeprowadzeniu w ciągu ostatnich 5 lat min. 100 godzin kursów/zajęć z zakresu kucharza, wykształcenie wyższe/zawodowe lub inne certyfikaty/zaświadczenia umożliwiające przeprowadzenie danego szkolenia.

2. Materiały szkoleniowe:

- a) w ramach zajęć teoretycznych: publikacje (książka lub skrypt (w wersji papierowej i elektronicznej) , notes, długopis) dla każdego Uczestnika/czki kursu;
- b) w ramach zajęć praktycznych: sprzęt i materiały do prowadzenia zajęć praktycznych w zakresie zgodnym z programem kursu.

---

<sup>1</sup> Przez „co najmniej 2 lata doświadczenia” rozumie się łącznie min. 24 miesięczne zaangażowanie w wykonywaniu obowiązków zawodowych trenera prowadzącego szkolenia/kształcenie z zakresów tematycznych odpowiadających poszczególnym częściom rozeznania rynku. Przy czym okresy doświadczeń zdobywanych w tym samym czasie nie sumują się.

- c) Materiały szkoleniowe dla części teoretycznej powinny być oznaczone zgodnie z aktualnym „Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji”. Szczegółowe wytyczne w tym zakresie zostaną każdorazowo przekazane przez Zamawiającego.

3. Salę szkoleniową wraz z niezbędnym sprzętem spełniającą wymogi wynikające z przepisów BHP, sanitarnych i ppoż. Każde pomieszczenie, gdzie realizowane będą zajęcia teoretyczne winno być wyposażone m.in. w: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, komputer, tablice flipchart lub tablice suchościeralną, bezprzewodowy dostęp do Internetu.

W ramach zajęć praktycznych: pomieszczenie odpowiednie do przeprowadzenia zajęć praktycznych wyposażona w wysokiej klasy sprzęt, niezbędny do przeprowadzenia zajęć na najwyższym poziomie, w ilości umożliwiającej efektywne realizacje zakresu merytorycznego, w takim zakresie i czasie, który będzie wynikiem szczegółowego programu kursu uzgodnionego z wybranym Wykonawcą usługi szkoleniowej.

Sala/e przeznaczona/e do zajęć szkoleniowych powinna/y być oznaczone zgodnie z aktualnym „Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji” jako miejsce realizacji szkolenia.

4. Przerwa kawowa dla wszystkich Uczestników/czek kursu (na miejscu i w każdym dniu kursu) - w skład przerwy kawowej wchodzi:

- kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słodkie lub słone przekąski typu paluszki, kruche ciastka lub owoce.

5. Przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego na zakończenie kursu oraz wydanie zaświadczeń/certyfikatów potwierdzających nabycie kompetencji zawodowych. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla każdej Uczestników/czek Projektu możliwość udziału w stosownym programie walidacji, w ramach którego zostaną zbadane efekty uczenia się nabyte przez tą Uczestników/czek Projektu. Nabyte efekty muszą być potwierdzone zaświadczeniem. Należy przeprowadzić egzamin potwierdzający nabycie kompetencji, których definicję określono w Wytycznych w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014-2020, w w/w zakresie weryfikowane będzie zgodnie z 4 etapami, które obejmą: zakres, wzorzec, ocenę oraz porównanie. Po zdanym egzaminie należy wystawić Uczestnikowi/czce Projektu stosowne zaświadczenie/certyfikat potwierdzające nabycie kompetencji.

7. Ubezpieczenie NNW dla Uczestniczek kursu.

8. Odzież ochronną (fartuch, rękawiczki, czepek).

#### **Informacje dodatkowe:**

Jako godzinę szkoleniową kursu kucharza należy rozumieć:

- jako godzinę szkoleniową dla zajęć teoretycznych należy rozumieć 45 minut zajęć;
- jako godzinę szkoleniową dla zajęć praktycznych należy rozumieć 45 minut zajęć.

Potencjalny Wykonawca będzie zobowiązany także do realizacji usługi w oparciu o dodatkowe warunki wymagane przez Zamawiającego, m.in. do:

- a) prowadzenia dokumentacji szkoleniowej zgodnie z wytycznymi przekazanymi przez Zamawiającego, której komplet będzie podstawą do zapłaty wynagrodzenia za realizację przedmiotu zamówienia. Dokumentację stanowią m.in.: lista obecności, dziennik zajęć, lista potwierdzająca odbiór materiałów szkoleniowych itp.;
- b) poddania się niezapowiedzianym kontrolom przez Zamawiającego w miejscu prowadzenia szkolenia oraz wszelkiej wymaganej przez niego dokumentacji szkoleniowej, a także kontroli przez inne instytucje uprawnione do kontroli projektu;
- d) niezwłocznego przekazywania Zamawiającemu informacji o każdym Uczestniku/czce kursu, który opuszcza zajęcia lub posiada inny rodzaj zaległości;
- e) zapewniania właściwych warunków bezpieczeństwa i higieny pracy.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby Uczestników/czek szkolenia (+ - 2 Uczestników/czki). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści Rozeznania rynku, przed upływem terminu na składanie ofert. Informacja o wprowadzeniu zmian lub uzupełnieniu treści Rozeznania rynku zostanie upubliczniona na stronie internetowej [www.aktywninapodkarpaciu.pl](http://www.aktywninapodkarpaciu.pl) oraz przekazana Wykonawcom, którzy złożyli ofertę za pośrednictwem poczty elektronicznej.

### **III. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI**

Usługa będzie zrealizowana na terenie powiatu jasielskiego. Termin realizacji usługi planuje się od dnia podpisania umowy z wybranym Wykonawcą do 05.08.2019 r. w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminu/okresu rozpoczęcia i zakończenia kursu.

### **IV. ZASADY WSPÓŁPRACY**

Wszystkie usługi będą realizowane na podstawie zamówienia. Brak możliwości przedpłaty. Płatność za usługę w terminie 14 dni od dnia wystawienia faktury. Informujemy, iż niniejsze rozeznanie w sprawie ceny ma charakter informacyjny i nie zobowiązuje Zamawiającego do zawarcia umowy na określonych warunkach i z określonym podmiotem oraz nie wywołuje żadnych innych skutków prawnych.

### **V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Ofertę może złożyć Wykonawca - osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej - który spełnia następujące warunki:

- a) nie posiada zaległości w uiszczaniu należności wobec Zakładu Ubezpieczeń Społecznych oraz Urzędu Skarbowego;
  - b) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej, która zapewnia prawidłowe wykonanie niniejszej usługi;
  - c) dysponuje kadrą spełniającą warunki określone w niniejszym rozznaniu;
  - d) nie jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające 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.
- Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie warunków wymienionych w pkt. od a do d.**

## VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna posiadać: Wypełniony formularz oferty zawierający cenę brutto oferowanych usług (Załącznik nr 1 – Formularz oferty), dane Oferenta oraz podpis.
2. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w PLN. Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego rozznania oraz obejmować wszelkie koszty związane z terminowym i prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami i wytycznymi stawianymi przez Zamawiającego, odnoszącymi się do przedmiotu zamówienia. Wskazując cenę, należy uwzględnić: wszystkie przewidywalne koszty związane z realizacją zamówienia, w tym w przypadku osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej zaliczkę na podatek od osób fizycznych, wymagane składki ZUS (ubezpieczenie zdrowotne, ubezpieczenie emerytalne, rentowe, wypadkowe, chorobowe, Fundusz Pracy i in.) od pracownika i pracodawcy w łącznej wysokości (czyli kwota brutto brutto); podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami na dzień

składania ofert (jeśli dotyczy) oraz wszystkie koszty wynikające z zapisów niniejszego zapytania ofertowego, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa.

3. Cena może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty, winny być od razu ujęte w obliczaniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację przedmiotu zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń i innych działań w celu jej określenia.
4. Ceną oferty jest całkowita cena brutto za realizację przedmiotu zamówienia.

## **VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: [centrum.rozwoju@crse.org.pl](mailto:centrum.rozwoju@crse.org.pl), pocztą lub dostarczona osobiście do biura projektu do dnia 03.07.2019 r. do godz. 12.00.

Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

Załączniki:

1. Formularz oferty