

Kielce, dnia 29.01.2021r.

SR-II.272.2.10.2021

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Przedmiotowe postępowanie nie podlega stosowaniu ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r. poz. 2019 z późn. zm.) ponieważ wartość zamówienia nie przekracza kwoty 130.000,00 zł netto. Procedura prowadzona w oparciu o Wytyczne w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Społecznego na lata 2014 – 2020, zgodnie z zasadą konkurencyjności, a w sytuacjach tam nieokreślonych na podstawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych w Starostwie Powiatowym w Kielcach z dnia 20 stycznia 2021r.

1. Zamawiający:

Powiat Kielecki – Starostwo Powiatowe w Kielcach
ul. Wrzosowa 44, 25 - 211 Kielce
NIP: 9591645790, REGON: 291009372
tel.: 41 200-12-00, faks: 41 200-12-10
adres e-mail: zamowienia@powiat.kielce.pl
godziny urzędowania: od 07:15 do 15:15 (oprócz sobót, niedziel i świąt ustawowo wolnych od pracy).
Rodzaj Zamawiającego – administracja samorządowa.

2. Przedmiot zamówienia:

1) **Przedmiotem zamówienia** jest organizacja i przeprowadzenie kursów zawodowych w ramach projektu pn. „Kształcenie zawodowe gwarancją rozwoju Powiatu Kieleckiego”, realizowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014 – 2020 Osi Priorytetowej 8. Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo Poddziałania 8.5.1 Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w następujących częściach:

Część 1 – Kurs Barista

Część 2 – Kurs Barman

Część 3 – Kurs Kuchnia molekularna

Część 4 – Kurs Carving

Część 5 – Kurs Dekoracja ciast i tortów

Część 6 – Kurs Sommelier;

2) **Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie Części;**

3) **Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych;**

4) **Zamawiający nie przewiduje zamówień polegających na powtórzeniu usług, będących przedmiotem niniejszego Zaproszenia.**

Część 1 – Kurs Barista

Czas trwania: po 10 godzin dla I i II grupy

Materiały:

Wykonawca zapewni sprzęt, przyrządy, urządzenia niezbędne do przeprowadzenia kursu, zgodnie z zaproponowanym programem.

Wykonawca dostarczy na miejsce szkolenia następujący sprzęt niezbędny do realizacji zamówienia (co najmniej w ilości gwarantującej prawidłową realizację szkolenia):

ekspresy do kawy – co najmniej 2 ekspresy 2-stanowiskowe, młynki do kawy, kawa w ilości odpowiedniej do przeszkolenia powyższych grup, dzbanki do spieniania mleka, porcelana do trenowania kaw (espresso, cappuccino), szkło do kaw smakowych, łyżeczki, odbijaki, tampery, kolby do ekspresu (jedno- i dwuporcjowe), mleko w ilości odpowiedniej do przeszkolenia powyższych grup, syropy do kaw smakowych, bita śmietana, topping, posypki do kaw, materiały do utrzymania czystości ekspresu i miejsc roboczych.

Zakres tematyczny kursu:

- w jaki sposób prawidłowo parzyć kawę, przygotowywać koktajle mleczne,
- sztuka rysowania mlekiem,
- historia kawy i jej początki,
- pochodzenie i budowa owocu kawowego,
- charakterystyka gatunków kaw na świecie,
- rodzaje metod zbioru kawy i ich wpływ na jakość,
- metody suszenia i obróbki owocu kawy,
- technika wypalania kawy, zalety i wady tworzenia mieszanek kawowych,
- omówienie marek kawowych na rynku polskim,
- początki zawodu baristy na świecie, kwalifikacje i zakres obowiązków baristy – cechy dobrego baristy, serwowanie kawy gościom,
- maszyny barowe: wyposażenie i sprzęt niezbędny w pracy baristy, budowa, zasada działania, konserwacja oraz czyszczenie maszyn barowych, regulacja młynka do kawy,
- metody parzenia kawy, parametry perfekcyjnego espresso – reguła 4m, fazy ekstrakcji espresso – reguła 5-ciu filiżanek, najczęściej powtarzające się błędy przy parzeniu espresso, przygotowanie różnych rodzajów espresso: classico, ristretto, lungo, doppio, macchiato i inne,
- napoje kawowe: mleko i jego właściwości – nauka spieniania, przygotowanie kaw mlecznych: cappuccino, latte i inne, w duecie z kawą: syropy, bita śmietana,
- Latte ART: sztuka rysowania mlekiem,
- ciekawostki o kawie: najdroższa kawa świata, kawa jako afrodyzjak, kawa używana w kuchni do gotowania i pieczenia, łączenie kawy z deserami.

Kurs BARISTA jest podzielony na część teoretyczną i praktyczną. Kurs zawiera co najmniej 70% zajęć praktycznych.

Uczestnicy:

Grupa I:

- **10 uczniów** Powiatowego Zespołu Szkół w Chmielniku (+/-1);

Grupa II:

- **5 nauczycieli:** 3 nauczycieli Powiatowego Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Podzamczu i 2 nauczycieli Powiatowego Zespołu Szkół w Łopusznie (+/-1).

Część 2 – Kurs Barman

Czas trwania: po 26 godzin dla I i II grupy

Materiały:

Wykonawca zapewni pełny asortyment sprzętu barmańskiego podręcznego oraz urządzenia typu: kostkarka (zabezpieczenie lodu), młynek do lodu, blender, pełny asortyment szkła do drinków wszystkich typów i rodzajów, każdego rodzaju po co najmniej 20 sztuk, aby każdy uczestnik posiadał swój zestaw do ćwiczeń z shakerem do mieszania dla każdego, owoce do dekoracji w ilości co najmniej 15 rodzajów owoców, różne rodzaje alkoholu, pełny asortyment syropów barmańskich, 15 rodzajów smakowych, soki owocowe i napoje gazowane różnych smaków (co najmniej 15 smaków).

Zakres tematyczny kursu:

- zarys technologii i towaroznawstwa napojów,
- przegląd towaroznawczy wódek (Wódki polskie, Whisky, Gin, Rum),
- towaroznawstwo i technologia likierów,
- historia napojów mieszanych. Genealogia napojów mieszanych (historia cocktaili francuskich, angielskich oraz amerykańskich). Charakterystyka napojów mieszanych (fizjologia napojów mieszanych, schemat wzajemnego kojarzenia się składników, cocktaile na bazie wódki, cocktaile na bazie whisky, cocktaile na bazie ginu, cocktaile na bazie rumu),
- drinki sławnych barów i mistrzów świata,
- organizacja baru (typy barów, urządzenia i sprzęt meblowy, będący na wyposażeniu baru, wykaz składników obowiązujących w barach, miary barowe),
- technika mieszania napojów gorących (podstawowe zasady sporządzania napojów gorących, wygrzewanie szkła i sposoby flambirowania napojów, sporządzanie napojów gorących na wybranych przykładach (np. grog, krupnik, punch, mull, sangaree),
- technika mieszania napojów zimnych (kolejność czynności sporządzania napojów zimnych, niezbędny sprzęt wykorzystywany w technice mieszania napojów zimnych: shakery, blender, szklanica barmańska),
- techniki miksowania cocktaili, propedeutyka miksologii, podstawowe sposoby i metody miksowania cocktaili (cocktaile na bazie wódki czystej, na bazie whisky, na bazie ginu, na bazie rumu oraz tequili). Dodatki uzupełniające oraz zamienniki używane w miksologii: modyfikatory (likieri, kremy), bonifikatory, (bittersy),
- etyka zawodu barmana.

Liczba uczestników:

Grupa I:

- **10 uczniów** Powiatowego Zespołu Szkół w Chmielniku (+/-1);

Grupa II:

- **10 nauczycieli:** 3 nauczycieli Powiatowego Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Podzamczu i 7 nauczycieli Powiatowego Zespołu Szkół w Łopusznie (+/-1).

Część 3 – Kurs Kuchnia molekularna

Czas trwania: po 8 godzin dla I i II grupy

Program kursu:

Prezentacja produktów używanych w kuchni molekularnej.

Część teoretyczna, przedstawienie technik:

- sferyczne ravioli,
- różny kawior,
- technika vacuum,
- gotowanie w niskich temperaturach metodą sous vide,
- lizaki molekularne,
- technika wędzenia,
- pianki,
- gotowanie w azocie,
- kwiaty jadalne,
- zagęszczanie,
- żelowanie,
- syfony.

Liczba uczestników:

Grupa I:

- **10 uczniów** Powiatowego Zespołu Szkół w Chmielniku (+/-1);

Grupa II:

- **9 nauczycieli:** 3 nauczycieli Powiatowego Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Podzamczu, 3 nauczycieli Powiatowego Zespołu Szkół w Łopusznie i 3 nauczycieli Powiatowego Zespołu Szkół w Chmielniku (+/-1).

Część 4 – Kurs Carving

Czas trwania: 15 godzin dla II grupy

Materiały: Wykonawca jest zobowiązany zapewnić:

- materiały zużywalne (owoce i warzywa itp.) niezbędne do przeprowadzenia zajęć praktycznych;
- każdemu uczestnikowi kursu komplet narzędzi niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia kursu (zestaw noży i akcesoriów do carvingu, m. in.: nożyki, tarki, oraz deski do krojenia, miski, pojemniki na wodę);
- odzież ochronną dla uczestników kursu oraz maty ochronne na stoły;
- środki czystości potrzebne w trakcie realizacji zajęć praktycznych (m. in.: ręczniki papierowe, płyn do mycia naczyń, myjki, ściereczki, worki na śmieci);
- elementy aranżacyjne (obrusy, draperie itp.).

Opis przykładowych materiałów wytworzonych przez uczestników szkolenia:

Przykładowy materiał powarsztatowy, na który składają się wytworzone przez uczestników w trakcie realizacji treści programowych – wytwory z owoców i warzyw takich jak: liść z cukinii lub ogórka, kalie z kopru włoskiego lub rzodkwi i papryczki pepperoni, dwa motywy kwiatowe z papryczki i pepperoni, dekoracje z rzodkiewek, chryzantema z kalarepy, aster z buraka, motyw kwiatowy na jabłku, tulipany z marchwi i pora, dekoracje z ogórka, szyszki z papryki, ptak z cykorii i białej rzodkwi, róża z kalarepy, kwiat tajski w melonie, róża w arбуzie lub dyni, budowa wieloskładnikowej kompozycji z wyrzeźbionych elementów itp. zaproponowane przez Wykonawcę.

Zakres tematyczny kursu:

- historia i pochodzenie carvingu;

- narzędzia do carvingu – prezentacja sprzętu do carvingu, sposoby używania, zasady bezpieczeństwa;
- wycinanie liści i kwiatów z różnych owoców i warzyw oraz tworzenie kompozycji z wykonanych elementów;
- czynniki decydujące o wyborze owoców i warzyw do rzeźbienia;
- różne techniki rzeźbienia owoców i warzyw;
- zasady tworzenia kompozycji z wykonanych elementów;
- sposoby przechowywania wyrzeźbionych owoców i warzyw.

Liczba uczestników:

Grupa II:

- **6 nauczycieli:** 3 nauczycieli Powiatowego Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Podzamczu i 3 nauczycieli Powiatowego Zespołu Szkół w Chmielniku (+/-1).

Część 5 – Kurs Dekoracja ciast i tortów

Czas trwania: 15 godzin dla I grupy

Zakres tematyczny kursu:

Część teoretyczna:

- omówienie zasad i sposobów dekorowania;
- materiały cukiernicze – rodzaje i ich przeznaczenie. Omówienie różnego rodzaju mas plastycznych, mas cukrowych, barwników spożywczych do dekoracji;
- przyrządy potrzebne do dekorowania wyrobów cukierniczych – zastosowanie wykrawaczek, stempli, pistoletów do lukru, dekorowania tortów w różnych kształtach, aranżowania dekoracji;
- przygotowanie tortów, biszkoptów jako bazy do dekorowania masą cukrową;
- projektowanie i wykonywanie dekoracji cukierniczych;
- dekorowanie kremami, czekoladą, bitą śmietaną, karmelem;
- metody pracy z lukrem plastycznym oraz wykonywanie różnych elementów ozdobnych;
- wykonywanie kwiatów o zróżnicowanym stopniu trudności, z różnego rodzaju lukru plastycznego, z zastosowaniem drucików florystycznych i bez, stosowanie różnego rodzaju barwników;
- temperowanie czekolady, stosowanie różnego rodzaju form do czekolady, dekorowanie pralin, używanie folii karotenowych;
- wykorzystanie barwników spożywczych z lukrem i masą cukrową oraz masy marcepanowej.

Część praktyczna: wykonywanie dekoracji z różnych rodzajów mas plastycznych i produktów przeznaczonych do dekoracji.

Liczba uczestników:

Grupa I:

- **10 uczniów** Powiatowego Zespołu Szkół w Chmielniku (+/-1);
- **3 nauczycieli** Powiatowego Zespołu Szkół w Chmielniku (+/-1).

Część 6 – Kurs Sommelier

Czas trwania: 33 godziny dla grupy I

Zakres tematyczny kursu:

- zawód sommelier – omówienie;
- geneza wina na świecie;
- typologia win;
- fizjologia smaku;
- technologia produkcji win białych, różowych, czerwonych, musujących;
- najważniejsze odmiany winorośli;
- klasyfikacja jakościowa, przepisy prawne Francji, Włoch, Hiszpanii, Austrii oraz Niemiec;
- główne regiony produkcji wina i najważniejsze szczepy;
- jak czytać etykietę;
- rodzaje korków, beczek, butelek;
- przechowywanie win, strategia dojrzewania, wady wina;
- serwis wina, temperatury podawania wina oraz przechowywania wina;
- zasady profesjonalnej degustacji win: degustacja opisowa i w ciemno, analiza wzrokowa, zapach i smak;
- dekantacja: etapy, cel dekantowania, jakie wina dekantujemy;
- kieliszki i karafki do wina oraz akcesoria sommelierskie;
- dobór wina do potraw – podstawowe zasady, kolejność podawania win;
- okazje specjalne, przyjęcia, degustacje;
- reklamacje;
- rozmowa z klientem;
- sposoby jak być dobrym sommelierem;
- omówienie karty win restauracji;
- degustacje analityczne.

Liczba uczestników:

Grupa I:

- **10 uczniów** Powiatowego Zespołu Szkół w Chmielniku (+/-1).

3. Miejsce realizacji kursów:

Grupa I będzie realizować kursy w sali dydaktycznej Powiatowego Zespołu Szkół w Chmielniku, ul. Dygasińskiego 11, 26 – 020 Chmielnik.

Grupa II będzie realizować kursy w sali dydaktycznej Powiatowego Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Podzamczu, Podzamcze 46, 26 – 060 Chęciny.

W przypadku wystąpienia niezależnych okoliczności, które na obecną chwilę nie są do przewidzenia, miejsce realizacji kursów może ulec zmianie. Nadmieniam się, że Zamawiający wskaże wówczas inne miejsce ich realizacji, oddalone od pierwotnego miejsca w odległości nie większej niż maks. do 40 km.

Zamawiający zapewnia nieodpłatnie użyte sale dydaktyczne wraz z dostępem do kuchni i sanitariatów w obu szkołach.

4. Termin realizacji:

Zamówienie będzie realizowane od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2021r.

W przypadku zagrożenia COVID-19 i braku możliwości realizacji kursów, Zamawiający dopuszcza wydłużenie terminu do dnia 31 marca 2022r.

Kolejność realizacji kursów jest dowolna.

5. Podstawy wykluczenia z postępowania oraz warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- a) nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 1) – 6) oraz art. 109 ust. 1 pkt 4) ustawy Pzp.

Na wykazanie braku podstaw do wykluczenia z ust. 5 lit. a) niniejszego Zaprośzenia Wykonawca składa wraz z ofertą oświadczenie, zgodnie z Załącznikiem nr 3 do Zaprośzenia oraz odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, sporządzony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;

- b) posiadają zdolność do występowania w obrocie gospodarczym.

Zamawiający odstępuje od precyzowania tego warunku. Ocena spełniania nastąpi na podstawie Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału, zgodnie z Załącznikiem nr 5 do Zaprośzenia;

- c) posiadają uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Zamawiający odstępuje od precyzowania tego warunku. Ocena spełniania nastąpi na podstawie Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału, zgodnie z Załącznikiem nr 5 do Zaprośzenia;

- d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Zamawiający odstępuje od precyzowania tego warunku. Ocena spełniania nastąpi na podstawie Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału, zgodnie z Załącznikiem nr 5 do Zaprośzenia;

- e) dysponują zdolnościami technicznymi lub zawodowymi, w szczególności osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, w tym:

min. 1 wykładowca dla **Części 1 dla I i II grupy**, który posiada:

- udokumentowane doświadczenie w zawodzie baristy min. 3 lata,
- udokumentowane doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 1 kursu baristycznego dla co najmniej 5 osób,
- przygotowanie pedagogiczne,

min. 1 wykładowca dla **Części 2 dla I i II grupy**, który posiada:

- udokumentowane doświadczenie w zawodzie barmana min. 3 lata,
- udokumentowane doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 1 kursu barmańskiego dla co najmniej 5 osób,
- przygotowanie pedagogiczne,

min. 1 wykładowca dla **Części 3 dla I i II grupy** który posiada:

- udokumentowane doświadczenie w zawodzie min. 3 lata na stanowisku szefa kuchni lub zastępcy szefa kuchni lub kucharza,

- udokumentowane doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 1 kursu kuchnia molekularna dla co najmniej 5 osób,
- przygotowanie pedagogiczne,
min. 1 wykładowca dla **Części 4 dla II grupy**, który posiada:
 - ukończony kurs carvingu I i II stopnia,
 - udokumentowane doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 1 kursu carvingu dla co najmniej 5 osób,
 - przygotowanie pedagogiczne,
min. 1 wykładowca dla **Części 5 dla I grupy**, który posiada:
 - udokumentowane doświadczenie w zawodzie min. 3 lata na stanowisku cukiernika,
 - udokumentowane doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 1 kursu dekoracji ciast i tortów dla co najmniej 5 osób,
 - przygotowanie pedagogiczne,
min. 1 wykładowca dla **Części 6 dla grupy I**, który posiada:
 - udokumentowane doświadczenie w zawodzie min. 3 lata w zakresie gastronomii,
 - udokumentowane doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 1 kursu sommelier dla co najmniej 5 osób,
 - przygotowanie pedagogiczne.

Zamawiający dopuszcza łączenie doświadczenia oraz uprawnień i uzna spełnianie warunku, jeżeli Wykonawca będzie dysponował minimum jedną osobą (wykładowcą) z udokumentowanym doświadczeniem, dotyczącym każdej Części powyżej oraz przygotowaniem pedagogicznym.

Ocena spełniania warunku nastąpi na podstawie:

- 1) Załącznika nr 2 – Wykaz osób;
- 2) kopii zaświadczenia ukończenia kursu kwalifikacyjnego na potwierdzenie posiadania przygotowania pedagogicznego;
- 3) zaświadczenia/referencji potwierdzającego/ych, że osoba wskazana do realizacji przeprowadziła co najmniej 1 kurs we wskazanej dziedzinie dla min. 5 osób;
- 4) świadectwa pracy/zaświadczenia pracodawcy, potwierdzającego okres zatrudnienia na danym stanowisku dla osób wskazanych do realizacji danego kursu.

Do wypełnionego i podpisanego Formularza ofertowego Wykonawca przedkłada:

- 1) Oświadczenie dot. spełniania warunków udziału w postępowaniu, zgodnie z Załącznikiem nr 5 do Zaproszenia;
- 2) Oświadczenie dot. przesłanek wykluczenia z postępowania, zgodnie z Załącznikiem nr 3 do Zaproszenia;
- 3) wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, zgodnie z Załącznikiem nr 2 do Zaproszenia dla każdej z Części.
Wraz z wykazem osób należy przedłożyć:
- 4) świadectwa pracy lub inne dokumenty potwierdzające:

- a) dla Części 1 – min. 3-letnie doświadczenie w zawodzie baristy,
- b) dla Części 2 – min. 3-letnie doświadczenie w zawodzie barmana,
- c) dla Części 3 – min. 3-letnie doświadczenie w zawodzie na stanowisku szefa kuchni lub zastępcy szefa kuchni lub kucharza,
- d) dla Części 5 – min. 3-letnie doświadczenie w zawodzie na stanowisku cukiernika,
- e) dla Części 6 – min. 3-letnie doświadczenie w zawodzie w zakresie gastronomii;
- 5) dyplom ukończenia kursu carvingu I i II stopnia – dotyczy Części 4;
- 6) zaświadczenie ukończenia kursu kwalifikacyjnego na potwierdzenie posiadania przygotowania pedagogicznego;
- 7) zaświadczenie/referencje, potwierdzające przeprowadzenie co najmniej 1 kursu we wskazanej dziedzinie dla min. 5 osób;
- 8) informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub odpis z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej;
- 9) pełnomocnictwo do reprezentowania, jeśli ofertę podpisuje osoba nieumocowana w KRS/CEIDG.

6. Obowiązki Wykonawcy w ramach realizacji każdej z Części niniejszego zamówienia:

- zorganizowanie i przeprowadzenie kursu,
- zapewnienie wykładowców (min. 1 wykładowca na dany kurs) do przeprowadzenia kursów, posiadających wiedzę i kwalifikacje zgodne z tematyką kursu,
- zapewnienie każdemu uczestnikowi narzędzi oraz wszelkich niezbędnych produktów do prowadzenia ćwiczeń praktycznych, tj.:
 - produkty zużywalne do wszystkich kursów (produkty, surowce, owoce i warzywa itp. w ilości dostosowanej do programu kursu/szkolenia, liczby uczestników kursu/szkolenia) w ilości **wystarczającej** do przeprowadzenia aktywnych zajęć praktycznych,
 - komplet narzędzi niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia kursu (w ilościach zapewniających sprawną organizację zajęć praktycznych),
 - odzież ochronną (fartuch, czepek, jednorazowe rękawiczki itp.) dla wszystkich uczestników kursu,
 - środki czystości potrzebne w trakcie realizacji zajęć praktycznych (m. in.: ręczniki papierowe, płyn do mycia naczyń, myjki, ściereczki bawełniane, worki na śmieci),
- zapewnienie każdemu uczestnikowi kursu podstawowych materiałów szkoleniowych, które staną się własnością kursantów, takie jak: skrypty lub podręczniki odpowiednie do tematyki szkolenia w formie papierowej lub na nośniku USB,
- systematyczne monitorowanie postępów uczestników kursu oraz indywidualizacji kształcenia w stosunku do osób mających trudności w procesie nauczania,
- pisemne informowanie Zamawiającego o trudnościach i powtarzających się nieobecnościach każdego z uczestników;
- w razie niezrealizowania zajęć z powodów niezależnych od Wykonawcy, jest on zobowiązany do przeprowadzenia ich we wspólnie ustalonym terminie, nie później niż 10 dni od planowanej daty zajęć, które się nie odbyły.

Ponadto, Wykonawca jest zobowiązany do:

1. Umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenie kontroli i monitoringu realizowanych szkoleń zawodowych podnoszących kompetencje w miejscu ich odbywania;
2. Niezwłocznego przekazywania w formie telefonicznej lub e-mailem informacji o opuszczaniu szkolenia zawodowego przez uczestnika;
3. Ochrony danych osobowych uczestników oraz wszelkich informacji, na podstawie których w sposób choćby pośredni, możliwe jest określenie tożsamości tych osób – zgodnie z przepisami ustawy RODO oraz umożliwienie dokonania kontroli przez Instytucję Zarządzającą, Instytucję Pośredniczącą oraz inne uprawnione podmioty;
4. Przekazania dokumentacji zdjęciowej, potwierdzającej spełnianie obowiązku oznakowania materiałów oraz sal szkoleniowych – min. 5 zdjęć z każdego kursu dla I i II grupy;
5. Zadbanie o zabezpieczenie zgody na publikację wizerunku osób biorących udział w kursach;
6. Kurs zakończy się wewnętrznym egzaminem oraz wydaniem zaświadczenia o ukończeniu kursu, zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2017r. poz. 1632);
7. Kursy będą realizowane od poniedziałku do piątku (maks. 2 razy w tygodniu) lub w soboty, zgodnie z ustalonym z wybranym Wykonawcą harmonogramem zajęć i po wcześniejszej akceptacji ze strony Zamawiającego, który zostanie przedłożony przez Wykonawcę na 3 dni przed rozpoczęciem kursu. Harmonogram spotkań zostanie opracowany zgodnie z wytycznymi Organizacji Zarządzającej, zawierający daty i godziny prowadzonych zajęć wraz z tematami rozpisanyymi zgodnie z tematyką kursu i wskazaniem osoby prowadzącej kurs, którego wzór zostanie udostępniony przez Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza realizację kursów w innych terminach, po uzgodnieniu wcześniej z Zamawiającym oraz dyrektorem danej placówki, z której rekrutowani są uczestnicy kursów;
8. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dokumentacji przebiegu kursu, stanowiącej:
 - a) dziennik zajęć edukacyjnych prowadzony na udostępnionym przez Zamawiającego wzorze, zawierający nazwę i termin kursu, listę obecności, wpisywany na bieżąco wymiar godzin, zakres tematyczny każdego przeprowadzonych zajęć, informacje o odbytych kontrolach oraz wyniku z egzaminów,
 - b) listy obecności uczestników kursu potwierdzających swój udział na każdych zajęciach własnoręcznym podpisem,
 - c) wykaz wydanych dokumentów, potwierdzających ukończenie kursu (zaświadczenia etc.) poświadczony własnoręcznym podpisem uczestnika i datą otrzymania,
 - d) listy odbioru materiałów szkoleniowych;
9. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania Zamawiającemu w terminie 7 dni od daty zakończenia kursu:
 - a) list obecności uczestników kursu;
 - b) imiennej listy osób, które ukończyły kurs;
 - c) listy odbioru materiałów dydaktycznych, poświadczony własnoręcznym podpisem uczestnika;

- d) rejestru wydanych dokumentów, zaświadczających ukończenie kursu (zaświadczenia, etc.) poświadczone własnoręcznym podpisem uczestnika i opatrzone datą;
 - e) dokumentów poświadczających ukończenie kursu (zaświadczeń etc.);
 - f) protokołu z egzaminu wewnętrznego po każdym kursie;
 - g) dziennika zajęć lub kserokopii dziennika zajęć;
10. Powyższe dokumenty należy przedłożyć w oryginale. W przypadku składania kserokopii, dokumenty powinny być potwierdzone przez Wykonawcę „za zgodność z oryginałem” na każdej stronie;
11. Wykonawca nie będzie mógł powierzyć wykonania przedmiotu umowy osobie trzeciej bez zgody Zamawiającego;
12. Wyżej wymieniona dokumentacja winna być opatrzona nazwą projektu, odpowiednimi znakami i logotypami oraz informacją o współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej. Wzór papieru z nazwą projektu zostanie udostępniony przez Zamawiającego niezwłocznie po podpisaniu umowy.

Z uwagi na obowiązujący w kraju stan epidemii, Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia prowadzącym kurs środków ochrony osobistej (maseczki, rękawiczki, środki do dezynfekcji rąk).

7. Realizacja szkolenia:

Po zakończonym kursie z danej części Wykonawca przedłoży „Protokół odbioru usługi”, który stanowić będzie potwierdzenie zrealizowanej usługi i na tej podstawie Wykonawca wystawi fakturę.

8. Sposób porozumiewania się:

1. Zapytania należy kierować na adres: e-mail: zamowienia@powiat.kielce.pl lub faksem na nr: 41 200-12-10.
2. Zamawiający będzie udzielał odpowiedzi niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert.
3. Osobami upoważnionymi do kontaktu są:
 - w sprawie przedmiotu zamówienia – Beata Mazur, tel.: 41 200-13-70, e-mail: mazur.b@powiat.kielce.pl,
 - w sprawie procedury rozeznania rynku – Katarzyna Skuza, tel.: 41 200-13-22, e-mail: zamowienia@powiat.kielce.pl.

9. Opis sposobu przygotowania i złożenia oferty:

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.

1. Wykonawca jest zobowiązany do dokładnego zapoznania się z informacjami zawartymi w Zaprośzeniu do składania ofert. Treść oferty musi odpowiadać treści Zaprośzenia.
2. Wykonawca składa ofertę na Formularzu ofertowym, zgodnie z Załącznikiem nr 1 do Zaprośzenia.
3. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie Części.

4. W ofercie należy podać stawki za przeprowadzenie zajęć dla 1 uczestnika w danej Części oraz łączną cenę brutto za wykonanie przedmiotowej usługi w danej Części.
5. Na potrzeby wyboru najkorzystniejszej oferty w danej Części Zamawiający będzie brał pod uwagę cenę jednostkową brutto za przeprowadzenie kursu dla 1 uczestnika w danej Części, zaś rozliczenie z Wykonawcą zostanie dokonane za faktyczną ilość osób, które ukończą kurs i przystąpią do egzaminu przy uwzględnieniu ryczałtowej ceny jednostkowej, przedstawionej w ofercie.
6. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim.
7. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
8. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich.
9. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia określone w Zaproszeniu.
10. Cena podana w ofercie jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacom.

10. Termin złożenia oferty:

1. Oferty należy składać do dnia **08.02.2021r.** na adres: zamowienia@powiat.kielce.pl.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

11. Kryteria i sposób oceny ofert:

1. Przy dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie stosować następujące kryterium: cena brutto – 100%.
2. Na potrzeby wyboru najkorzystniejszej oferty w danej Części Zamawiający będzie brał pod uwagę cenę jednostkową brutto za przeprowadzenie kursu dla 1 uczestnika w tej Części. Oferta z najniższą ceną i niepodlegająca odrzuceniu otrzyma 100 pkt.
3. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych pierwotnie ofertach.
4. Zamawiający odrzuca ofertę w przypadkach wskazanych w art. 226 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

12. Informacje dotyczące zawarcia umowy:

1. Wykonawca pozostaje związany ofertą do dnia 10.03.2021r.
2. Podpisanie umowy nastąpi na warunkach określonych w Załączniku nr 4 do Zaproszenia – Wzór umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.
4. Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie

- zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć.
5. W przypadku, gdy cena złożonych ofert przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, Zamawiający może wezwać Wykonawców do złożenia dodatkowych ofert cenowych za pośrednictwem faksu lub pocztą elektroniczną lub zwiększyć tę kwotę do ceny lub kosztu najkorzystniejszej oferty.
 6. Zmiany treści zawartej umowy mogą nastąpić w formie pisemnej, pod rygorem nieważności w formie aneksu podpisanego przez Zamawiającego i Wykonawcę w następujących przypadkach:
 - a) gdy nie można dotrzymać terminu wykonania zamówienia na skutek okoliczności, których nie można było przewidzieć pomimo zachowania należytej staranności;
 - b) gdy nastąpiła zmiana przepisów istotnych dla realizacji przedmiotu umowy;
 - c) zmiany danych Wykonawcy bez zmiany samego Wykonawcy (np. zmiana siedziby, adresu, wykazu osób – o ile zmiana nastąpi, za zgodą Zamawiającego, na osoby o uprawnieniach i doświadczeniu nie mniejszym niż Zamawiający żądał na etapie Zaproszenia do składania ofert);
 - d) zmiany terminu rozpoczęcia kursu z podaniem nowego terminu na 3 dni robocze przed terminem realizacji zamówienia, w przypadku zaistnienia okoliczności leżących po stronie Zamawiającego lub terminów wynikających z harmonogramu zajęć, w szczególności spowodowanych sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi, warunkami organizacyjnymi lub okolicznościami, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy;
 - e) zmiany miejsca wykonywania przedmiotu umowy w okolicznościach przewidzianych w ust. 3 niniejszego Zaproszenia;
 - f) zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany liczby osób uczestniczących w kursie, spowodowaną ewentualną rezygnacją lub dodaniem kolejnej osoby w poszczególnych Częściach:
 - w I, II, III i V Części: +/- 1 osoba w każdej grupie, tj. +/- 2 osoby,
 - w IV i VI Części: +/- 1 osoba;
 - g) zagrożenia COVID-19 i braku możliwości realizacji kursów, Zamawiający dopuszcza wydłużenie terminu realizacji zamówienia do dnia 31 marca 2022r.;
 - h) konieczności zmiany umowy spowodowanej okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć.
 7. Warunkiem dokonania zmian, o których mowa powyżej jest złożenie pisemnego wniosku przez Stronę inicjującą zmianę, zawierającego:
 - a) opis zmiany;
 - b) uzasadnienie zmiany.

Zamawiający zastrzega możliwość niewyłonienia Wykonawcy po przeprowadzeniu niniejszego rozeznania rynku.

13. Sposób płatności:

1. Zapłata za wykonanie usługi będzie realizowana sukcesywnie po wykonaniu każdego kursu dla danej grupy w formie przelewu na konto wskazane przez Wykonawcę w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury wraz z „Protokołem odbioru usługi”.

2. Wystawienie faktury nie może nastąpić wcześniej niż podpisanie „Protokołu odbioru usługi”.
3. Zapłata obejmie faktyczną ilość osób, które ukończą kurs z danej tematyki i przystąpią do egzaminu wewnętrznego.

Załączniki:

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy,
- Załącznik nr 2 – Wykaz osób,
- Załącznik nr 3 – Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania,
- Załącznik nr 4 – Wzór umowy,
- Załącznik nr 5 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału.


WICESTAROSTA
Tomasz Pleban