



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Zapytanie ofertowe  
na przeprowadzenie usługi szkoleniowej  
z zakresu „Kelner-barman” w ramach projektu  
„Profesjonalny wizerunek regionu” zgodnie z zasadą konkurencyjności.**

Identyfikator: FPCP/2/15

Puławy, dnia 17.03.2015 r.

Zatwierdził:

**FUNDACJA**  
Puławskie Centrum Przedsiębiorczości  
24-110 Puławy, ul. Mościckiego 1  
tel. 081 470-09-00, fax 081 470-09-30  
NIP 716-10-04-550

*Katarzyna Malesza – Dzido*  
*Dzido*  
Prezes Zarządu Fundacji  
„Puławskie Centrum Przedsiębiorczości”

**1. Informacje ogólne:**

Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” zwana dalej Zamawiającym, stosując zasadę konkurencyjności zaprasza do złożenia oferty, której celem jest wyłonienie Wykonawcy, na przeprowadzenie usługi szkoleniowej z zakresu „Kelner-barman” w związku z realizacją projektu „Profesjonalny wizerunek regionu” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet VIII „Regionalne kadry gospodarki”, Działanie 8.1 „Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie”, Poddziałanie 8.1.1 „Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw”. Okres realizacji projektu od 01.08.2013 r. do 31.05.2015 r. Celem głównym projektu jest podniesienie kwalifikacji i potencjału zawodowego 110 osób pracujących i kadry zarządzającej z 59 mikroprzedsiębiorstw z obszaru województwa lubelskiego do dnia 31.05.2015r.

**2. Nazwa i adres Zamawiającego**

Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” z siedzibą w Puławach, ul. Mościckiego 1, 24-110 Puławy, NIP 716-100-45-50, REGON 430417260.

**3. Sposób porozumiewania się i osoby uprawnione do kontaktu:**

Agnieszka Wróbel tel. 081 470 09 00, e-mail: a.wrobel@fpcp.org.pl

Pytania w formie pisemnej można kierować na podany niżej numer faxu lub e-mailowo lub na adres Zamawiającego w terminie do dnia 24.03.2015r. 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 zmienić 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 doręczone osobiście oraz umieszczone na stronie internetowej projektu „Profesjonalny wizerunek regionu” [www.fpcp.org.pl/profesjonalny\\_wizerunek\\_regionu/](http://www.fpcp.org.pl/profesjonalny_wizerunek_regionu/) i w jego siedzibie/biurze.

**UWAGA:**

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

*Potwierdam str 1-29*

*Specjalista ds. szkoleń i rozliczeń*

*Agnieszka Wróbel*







Projekt współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

#### 4. 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](http://www.efs.lubelskie.pl).

#### 5. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie przez Wykonawcę usługi szkoleniowej z zakresu „**Kelner-barman**” dla uczestników projektu „**Profesjonalny wizerunek regionu**”.
2. Wspólny Słownik Zamówień (CPV): **80500000-9** – usługi szkoleniowe,  
**03221000-6** – warzywa,  
**03222110-7** – owoce tropikalne,  
**15320000-4** – soki owocowe,  
**03222200-5** – owoce cytrusowe,  
**15981000-8** – wody mineralne.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzenia 1 szkolenia z ww. tematu w wymiarze łącznie 60 godzin lekcyjnych zajęć przez **15 dni** szkoleniowych, prowadzenia dokumentacji szkoleniowej oraz zapewnienia zestawów artykułów pomocniczych do zajęć praktycznych o których mowa w pkt. 6 ppkt. 1.
4. Każde szkolenie obejmować będzie 60 godzin lekcyjnych zajęć praktycznych.
5. Zajęcia odbywać się będą do 4 razy w tygodniu w ilości 4 godziny lekcyjne dziennie, w grupie liczącej do 10 osób, z uwzględnieniem niezbędnych przerw w trakcie zajęć. Zajęcia mogą odbywać się od poniedziałku do piątku w godzinach popołudniowych i/lub przedpołudniowych. Gdy dzień szkolenia wypada wg kalendarza w dzień wolny od pracy lub nastąpi inna ważna przyczyna, przewidziano przeprowadzenie szkolenia w terminie ustalonym przez Zamawiającego.
6. Szkolenia prowadzone będą w systemie stacjonarnym na terenie Biłgoraja lub Aleksandrowa Drugiego, w sali szkoleniowej wskazanej przez Zamawiającego.
7. Przewidywany okres realizacji zamówienia : kwiecień 2015r. – maj 2015r.
8. Z Wykonawcą zostanie uzgodniony indywidualny harmonogram zajęć uwzględniający wymaganą częstotliwość prowadzonych zajęć.
9. Zajęcia mają być zrealizowane zgodnie z programem szkolenia, który powinien zawierać co najmniej następujące zagadnienia: podstawy sztuki barmańskiej, technologia, towaroznawstwo napojów, podział i charakterystyka napojów mieszanych, techniki pracy barmana, praktyczne zastosowanie, garniowanie, herbata, kawa, flair, gospodarka i rachunkowość w pracy barmana, wystrój i wyposażenie zakładu, przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi, obsługa gości, przyjęć okolicznościowych, itp .  
Wykonawca przedłoży szczegółowy program szkolenia ze wskazaniem ilości godzin zajęć, uwzględniając zapisy SIWZ.
10. Z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana umowa wg wzoru stanowiącego *Załącznik Nr 6 do zapytania ofertowego*.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wysokiego poziomu merytorycznego szkolenia oraz warunków zgodnych z przepisami BHP w trakcie trwania szkolenia.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

12. Zamawiający nie pokrywa ewentualnych kosztów dojazdu wykonawcy na miejsce odbywania się szkoleń oraz nie pokrywa kosztów wyżywienia wykonawcy w trakcie realizacji szkoleń.

## **6. Wykonawca zobowiązuje się w ramach przedstawionej oferty do:**

1. Zapewnienia zestawów artykułów pomocniczych niezbędnych do zajęć praktycznych.

### **W skład zestawu artykułów pomocniczych na każde szkolenie dla uczestnika przypadać musi:**

- 10 rodzajów alkoholi (min. 100 ml każdego rodzaju);
  - Owoce potrzebne do przygotowania garni (świeża mięta, limonki, cytryny, pomarańcze, grejpfruty, ananasy, kiwi, banany, melony żółte i zielone, karambole, kumkwat, mango, papaja, pithaja, jabłka, arbuzy, truskawki);
  - Świeże warzywa typu: ogórek, lodyga selera, różnokolorowa papryka;
  - Napoje, płyny typu :sprite, tonic, coca-cola, woda gazowana, woda niegazowana, mleko;
  - Kawa i herbata (typu biała, czerwona, zielona, czarna, czysta i smakowa),
  - Zapewnienie min. 36 rodzajów syropów,
  - Mieszadełka 10 szt.,
  - Podkładki 10 szt.,
  - Serwetki 50 szt.,
  - Ozdoby plastikowe do dekoracji drinków 10 szt.,
2. Dodatkowo wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia 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) – 3szt.,
    - 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 birmański – 3szt.,
    - Mikser elektryczny – 1 szt.,
    - Nożyk do twistów – 2 szt.,
    - Mątwka – 2szt.,



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Teaspoon 3ml – 5 szt.,  
Barspoon 5 ml – 3 szt.,  
Desserspoon 10ml – 5 szt.,  
Tablespoon 15ml – 2 szt.,  
Rurki plastikowe – 500 szt.,  
Party picker (specjalne szpadki) – 100 szt.,  
Nalewaki do drinków – 100 szt.,  
Ekspress – 1 szt.,  
Czajnik – 1 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.,

- Mobilne wyposażenie typu:

Trola – wózek kelnerski do flambirowania – 1 szt.,  
Trola – wózek kelnerski do tranżerowania – 1 szt.,  
Trola – wózek kelnerski do serwisu specjalnego – 1 szt.,  
Wózek do dekantacji i serwisu napojów alkoholowych i bezalkoholowych – 1 szt.,

- Zastawę stołową typu:

Bielizna stołowa (skertingi, obrusy, bankietówki, sety, napperony, laufry, hantliki) – 20 szt.każdego rodzaju.,  
Szkło konsumpcyjne (garnitur szkła dla kelnera, kelnera do wina, kelnera do wody) – 1 szt.każdego rodzaju.,  
Sztućce stołowe (linia sztućców podstawowych, linia sztućców serwisowych, linia sztućców specjalnych, linia sztućców cateringowych, linia sztućców VIP) – 10 szt.każdego rodzaju.,  
Porcelana – linia porcelany restauracyjnej min. 24 sztuki z każdego rozmiaru (talerze: średnica 14cm, 19cm, 21cm, 25cm, 30cm, oraz półmiski, platory, podtalerze, salaterki, bulionówki, sosjerki, garnitur do herbaty i kawy),.

- Menaż kelnerski typu:

Tace kelnerskie – 10 szt.,  
Kopuły serwisowe – 10szt.,  
Zastawa korpusowa – 1szt.,  
Zestaw do homara – 1szt.,  
Zestaw do ślimaków – 1szt.,  
Zestaw do Founde – 1szt.,  
Zestaw do ostryg – 1szt.,  
Zestaw do raków – 1szt.,



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Prezentacji drinków molekularnych;
  - Prezentacji drinków z użyciem kaw i herbat;
  - Pokaz sztuki miksowania w stylu wolnym Free Style (Flair);
3. Wykonanie podczas całego szkolenia przez Wykładowcę co najmniej 60 różnych drinków.

**7. W koszt szkolenia powinny być wliczone wszystkie koszty określone w przedmiocie zamówienia, w szczególności:**

1. Wynagrodzenie Wykładowcy szkolenia z zakresu „**Kelner-barman**” w wymiarze łącznym 60 godzin lekcyjnych wraz z obowiązkowymi składkami ZUS i podatkiem.
2. Zapewnienia zestawu artykułów pomocniczych do zajęć praktycznych podczas każdego dnia szkoleniowego dla każdego uczestnika szkolenia.
3. Zapewnienia artykułów do prezentacji szkoleniowych podczas każdego dnia zajęć praktycznych.
4. Opracowania i przedstawienia Zamawiającemu „Planowanego programu zajęć” oraz skryptu zawierającego co najmniej zakres tematyczny wskazany w pkt 5 ppkt. 9 Zapytania ofertowego.
5. Zebranie podpisów uczestników na listach: obecności, potwierdzających odbiór materiałów szkoleniowych, pomocniczych, potwierdzających odbiór artykułów pomocniczych do zajęć praktycznych oraz zaświadczeń o ukończeniu kursu (wzór dostarczony przez Zamawiającego) zgodnie z wymogami dokumentacji projektu.
6. Przeprowadzenie egzaminu wewnętrznego dla uczestników szkoleń na zakończenie zajęć (egzamin przeprowadzony w ramach szkolenia).
7. Przygotowanie i przeprowadzenie testu wstępnego oraz końcowego dla uczestników szkolenia (test końcowy w ramach egzaminu wewnętrznego).
8. Prowadzenie dokumentacji szkoleniowej zgodnie z przedmiotem zamówienia.
9. 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.
10. Przekazanie dokumentacji szkoleniowej w oryginale Zamawiającemu.
11. Współpraca przy przeprowadzaniu ankiet badania satysfakcji uczestników szkolenia i ewaluacyjnych (wzór dostarczony przez Zamawiającego).
12. Oznakowanie sali szkoleniowej materiałami promocyjnymi dostarczonymi przez Zamawiającego zgodnie z wytycznymi dla projektu „**Profesjonalny wizerunek regionu**”.
13. Zapewnienie niezbędnego sprzętu oraz artykułów pomocniczych do prawidłowego prowadzenia zajęć zgodnie z programem szkolenia.

**8. Termin wykonywania zamówienia.**

1. Zamówienie powinno zostać wykonane w okresie: kwiecień 2015r. – maj 2015r. Wybrany Wykonawca zostanie powiadomiony o terminie szkolenia najpóźniej na 5 dni przed planowanym rozpoczęciem zajęć grupy szkoleniowej.

**9. Zamawiający zobowiązuje się do:**

1. Przekazywania informacji o miejscu organizacji szkolenia.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2. Dostarczania wzorów oznaczeń materiałów szkoleniowych oraz wzorów dokumentacji szkoleniowej tj. Dzienników zajęć, list obecności, harmonogramu szkolenia, ankiet samooceniających, ankiet oceniających wykładowcę i grupę szkoleniową przez wykładowcę.
3. Dostarczania Wykonawcy materiałów promocyjnych służących oznakowaniu sal szkoleniowych zgodnie wymogami projektu „*Profesjonalny wizerunek regionu*”.

## 10. Opis warunków udziału w postępowaniu.

1. W zapytaniu ofertowym nie mogą brać udziału Oferenci, którzy są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym- należy złożyć *Załącznik Nr 7 do Zapytania ofertowego*.  
Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru oferty a Oferentem, polegające w szczególności na:
  - a) Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
  - b) Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
  - c) Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
  - d) Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
2. Wykonawca, który jest zaangażowany w realizację zadań w innym projekcie / innych projektach finansowanym/ych w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, jak również w ramach innych programów Narodowych Strategicznych Ram Odniesienia, może przystąpić do niniejszego postępowania wyłącznie w przypadku, gdy obciążenie wynikające z pracy w innych projektach nie wyklucza możliwości prawidłowej i efektywnej realizacji wszystkich zadań powierzonych w ramach projektu „*Profesjonalny wizerunek regionu*” – należy złożyć oświadczenie *Załącznik Nr 5 do Zapytania ofertowego*.
3. Posiada udokumentowane doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej **3 szkoleń\*** z zakresu przedmiotu zamówienia. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w okresie ostatnich 3 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 - należy złożyć – *Załącznik Nr 3 do Zapytania ofertowego*. Należy dołączyć kserokopie listów referencyjnych (poświadczone „za zgodność z oryginałem”) potwierdzających należyte wykonanie usług.  
**Uwaga! W przypadku zgłoszenia więcej niż jednego wykładowcy do realizacji zamówienia każdy ze zgłoszonych wykładowców musi spełniać warunki zapytania ofertowego, w tym posiadać doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 3 szkoleń z zakresu przedmiotu zamówienia.**
4. Wykładowca zgłoszony do świadczenia usługi zobowiązany jest do złożenia Deklaracji uczestnictwa w projekcie – *Załącznik Nr 4 Zapytania ofertowego*.

\* W ramach posiadanego doświadczenia w przeprowadzeniu szkoleń z zakresu przedmiotu zamówienia podaje się zarówno przeprowadzone szkolenia rozumiane sensu stricto jak również zajęcia przeprowadzone na uczelni/szkole dla jednej grupy/rocznika w ciągu jednego semestru.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Wykonawca składa oświadczenie, iż posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia (dotyczy wszystkich Wykonawców) oraz dysponuje wykładowcami spełniającymi warunki udziału w postępowaniu (dotyczy Wykonawców instytucjonalnych) – *Załącznik Nr 8 Zapytania ofertowego*.
- W przypadku, gdy Wykonawca zamówienia w trakcie realizacji zamówienia będzie korzystał z zasobów innego podmiotu- należy złożyć *Załącznik nr 9 do zapytania ofertowego*.

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

### **11. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.**

- Wypełniona OFERTA WYKONAWCY – *Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego*.
- PLANOWANY PROGRAM ZAJĘĆ – *Załącznik Nr 2 do Zapytania ofertowego*.
- Oświadczenie Wykonawcy o posiadanym doświadczeniu w realizacji szkoleń z zakresu przedmiotu zamówienia, – *Załącznik Nr 3 do Zapytania ofertowego*. Należy dołączyć kserokopie listów referencyjnych (poświadczone „za zgodność z oryginałem”) potwierdzających należyte wykonanie usług.
- CV osoby/osób zaangażowanej/ych w realizację szkolenia zawierające informację na temat kwalifikacji zawodowych, doświadczenia niezbędnego do wykonywania zamówienia.
- Deklarację uczestnictwa w projekcie – *Załącznik Nr 4 do Zapytania ofertowego*.
- Oświadczenie Wykonawcy – *Załącznik Nr 5 do Zapytania ofertowego*.
- Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań osobowych i kapitałowych – *Załącznik Nr 7 do Zapytania ofertowego*.
- Oświadczenie Wykonawcy o posiadaniu niezbędnej wiedzy i doświadczenia do wykonania zamówienia (dotyczy wszystkich Wykonawców) oraz o dysponowaniu wykładowcami spełniającymi warunki udziału w postępowaniu (dotyczy Wykonawców instytucjonalnych) – *Załącznik nr 8 do Zapytania ofertowego*.
- W przypadku, gdy Wykonawca zamówienia w trakcie realizacji zamówienia będzie korzystał z zasobów innego podmiotu- należy złożyć *Załącznik nr 9 do zapytania ofertowego*.

### **12. 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:

#### **a) Cena ofertowa – waga =50%**

Wartość brutto/brutto za 60 godzin lekcyjnych zajęć oraz wartość brutto 10 zestawów artykułów pomocniczych do zajęć praktycznych dla wszystkich uczestników szkolenia. Ocena wg wzoru;

$$C - \text{liczba punktów za cenę} = \frac{\text{najniższa \_ oferowana \_ cena \_ (brutto)}}{\text{cena \_ oferty \_ badanej \_ (brutto)}} \times 50$$

Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta – 50 punktów.

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.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Ostateczna cena powinna być liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, podana w złotych polskich brutto, cyfrowo i słownie. Cena może być tylko jedna i obowiązuje przez cały okres trwania umowy. Rozliczenia między Wykonawcą a Zamawiającym prowadzone będą wyłącznie w złotych polskich.

**b) Doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń z zakresu przedmiotu zamówienia – waga 50 %.**

$$D - \text{liczba punktów za doświadczenie} = \frac{\text{uzyskana\_liczba\_punktów}}{\text{max\_liczba\_punktów}} \times 50$$

40 pkt. – 21 i więcej szkoleń powyżej 3 szkoleń stanowiących kryterium wejścia (pkt. 10.3 Zapytania)

30 pkt. – 11-20 szkoleń powyżej 3 szkoleń stanowiących kryterium wejścia (pkt. 10.3 Zapytania)

20 pkt – 6-10 szkoleń powyżej 3 szkoleń stanowiących kryterium wejścia (pkt. 10.3 Zapytania)

10 pkt – 1-5 szkoleń powyżej 3 szkoleń stanowiących kryterium wejścia (pkt. 10.3 Zapytania)

Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta – 50 punktów.

**Uwaga! W przypadku zgłoszenia więcej niż jednego wykładowcy do realizacji zamówienia każdy ze zgłoszonych wykładowców będzie podlegał oddzielnej punktacji za posiadane doświadczenie zawodowe. Następnie zostanie ustalona średnia arytmetyczna punktów przypadających na jednego wykładowcę, która będzie stanowiła podstawę obliczenia punktacji dla złożonej oferty za posiadane doświadczenie zawodowe.**

**Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą ilość punktów stanowiącą sumę podanych wyżej kryteriów. Razem: 1 + 2.**

**c)** 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 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. Jeżeli złożona zostanie tylko jedna ważna oferta przewyższająca kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania przedstawionych cen i innych warunków związanych z realizacją zadania.

**d)** W przypadku nie złożenia lub wadliwego złożenia przez Wykonawcę wymaganego dokumentu Zamawiający może wezwać Wykonawcę w określonym terminie do uzupełnienia dokumentu. Nie uzupełnienie w określonym terminie wymaganego dokumentu skutkować będzie odrzuceniem oferty.

### 13. Miejsce oraz termin składania ofert

1. Oferty należy złożyć nie później niż do dnia 31.03.2015 r. do godziny 13.00, na adres: Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” ul. Mościckiego 1, 24-110 Puławy, Sekretariat Fundacji.
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 z zakresu „ Kelner-barman” w ramach projektu „Profesjonalny wizerunek regionu” zgodnie z zasadą konkurencyjności.***

Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym oraz zgodnie z treścią powyższego zapytania ofertowego.
4. 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.
5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
6. Wykonawca może wycofać złożoną przez siebie ofertę, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wycofaniu przed terminem składania ofert.
7. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie treści oferty lub dokumentów wymaganych od Wykonawcy.
8. Zamawiający odrzuci ofertę niezgodną z przepisami prawa.
9. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych.
10. Obowiązkiem składającego ofertę jest wypełnić formularz „Oferta Wykonawcy” zgodny z *Załącznikiem Nr 1 do Zapytania ofertowego*.

#### **14. Miejsce, termin i tryb otwarcia ofert**

Otwarcie ofert nastąpi jawnie w dniu 31.03.2015r. o godzinie 13.35 – adres Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” ul. Mościckiego 1, 24-110 Puławy. Oferty od momentu otwarcia są jawne.

#### **15. Ogłoszenie wyników postępowania.**

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 biurze Zamawiającego oraz na stronie internetowej projektu „*Profesjonalny wizerunek regionu*”.
2. Wykonawcy mogą zgłaszać wniosek o ponowne rozpatrzenie oferty w terminie 2 dni od dnia otrzymania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty ( tzn. od daty umieszczenia informacji na stronie internetowej projektu) podając niezgodność wyboru oferty z zapytaniem ofertowym. Zamawiający niezwłocznie rozstrzyga wniesiony wniosek informując o tym Wykonawców, którzy złożyli oferty.
3. Zamawiający sporządzi pisemny protokół z postępowania.

#### **16. PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY**

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1. Jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego;
2. Zostanie złożona po terminie składania ofert;



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Będzie zawierała rażąco niską cenę;
4. Będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
5. Podmiot składający ofertę nie spełnia warunków udziału w postępowaniu wskazanych w pkt 10 zapytania ofertowego.

#### **17. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia powyższego postępowania bez konieczności podania przyczyny unieważnienia.
2. Zamawiający unieważni postępowanie, gdy postępowanie obciążone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy lub gdy nastąpi rozwiązanie umowy pomiędzy Fundacją „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” a Instytucją Pośredniczącą – Urzędem Marszałkowskim woj. lubelskiego.

#### **UWAGA**

**Jeżeli złożona zostanie tylko jedna ważna oferta przewyższająca kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania przedstawionych cen i innych warunków związanych z realizacją zadania.**

**W przypadku nie wybrania Wykonawcy zgodnie z powyższymi zasadami ze względu na złożenie ofert o takiej samej liczbie punktów, Zamawiający może wezwać 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.**