**Kielce, dnia 22.05.2018 r.**

**Zatwierdzam**

**ZAPROSZENIE**

do złożenia oferty cenowej w prowadzonym zgodnie z zasadą konkurencyjności postępowaniu na

**„Usługę w zakresie zatrudnienia trenera zajęć praktycznych zapewnienia miejsca praktyk oraz materiałów do wykonywania potraw na zajęciach praktycznych do realizacji kursów** „Kucharz – dietetyk” **CKZ Skarżysko Kamienna”**

w celu realizacji projektu pn. „MŁODZI NA START! Program aktywizacji zawodowej osób młodych   
do 29 r.ż. w województwie świętokrzyskim (II edycja)”  
współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

#### Nazwa i adres zamawiającego

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamawiający:** | **Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach** ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce |
| **Prowadzący rozpoznanie (adres):** | **Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach** ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce  **Stanowiska ds. Zamówień Publicznych i Kontraktowania Wydatków**  **Biuro Zakładu** ul. Śląska 9, 25-328 Kielce  **Godziny pracy: od poniedziałku do piątku  w godzinach od 8:00 do 16:00**  tel. 041/ 366-47-91, fax. 041/ 366-39-26,  [www.zdz.kielce.pl](http://www.zdz.kielce.pl) e-mail: [jjakobik@zdz.kielce.pl](mailto:jjakobik@zdz.kielce.pl) |

**Postępowanie jest prowadzone w celu udzielenia zamówienia zgodnie z wytycznymi zawartymi w Komunikacie Wyjaśniającym Komisji** [**dotyczącym prawa wspólnotowego obowiązującego w dziedzinie udzielania zamówień, które nie są lub są jedynie częściowo objęte dyrektywami w sprawie zamówień publicznych**](http://www.wmarr.olsztyn.pl/s/images/stories/Pliki/komunikat_wyjasniajacy_komisji.pdf)**Dziennik Urzędowy UE (2006/C 179/02) oraz wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 odnoszącego się do zasady konkurencyjności w trybie otwartym „PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO” Zamawiający informuje, że prowadzonym postępowaniu posiłkuje się ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm**.**) zwanej dalej ustawą.**

#### Opis przedmiotu zamówienia

1. Zakres rzeczowy usługi został określony w charakterystyce przedmiotu zamówienia oraz w projekcie umowy, które stanowią integralną część zaproszenia.
2. Nazwy i kody przedmiotu zamówienia określone zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień CPV: 80000000-4 usługi edukacyjne i szkoleniowe, 55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków, 70220000-9 wynajem sali na spotkani,   
   15890000-3 Różne produkty spożywcze i produkty suszone
3. **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na 2 zadania:**

- Zadanie nr 1 –**Usługę w zakresie zatrudnienia trenera zajęć praktycznych zapewnienia miejsca praktyk oraz materiałów do wykonywania potraw na zajęciach praktycznych do realizacji kursów** „Kucharz – dietetyk” **w Skarżysko Kamienna- 60 godzin**

- Zadanie nr 2– –**Usługę w zakresie zatrudnienia trenera zajęć praktycznych zapewnienia miejsca praktyk oraz materiałów do wykonywania potraw na zajęciach praktycznych do realizacji kursów** „Kucharz – dietetyk” **w Skarżysko Kamienna- 60 godzin**

Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość zadań jednak należy zwrócić uwagę ze praktyki będą realizowane w tym samy czasie. Dlatego wykonawca musi posiadać dwóch trenerów praktyk oraz dwa pomieszczenia wyposażone zgodnie z szczegółowa charakterystyką.

**Termin wykonania zamówienia**

* Termin realizacji: od czerwca 2018 roku do sierpnia 2018 roku. Termin realizacji może ulec zmianie w zależności od naboru uczestników na zajęcia oraz różnych zdarzeń losowych. Szczegółowy harmonogram zostanie przekazany najpóźniej 14 dni prze datą rozpoczęcia pierwszych zajęć.

1. **Warunki udziału w rozpoznaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków**
2. **Oferta zostanie uznana za spełniającą warunki, jeśli będzie:**
   1. zgodna w kwestii sposobu jej przygotowania, oferowanego przedmiotu i warunków zamówienia ze wszystkimi wymogami w niniejszym zaproszeniu,
   2. złożona w wyznaczonym terminie składania ofert.
3. **O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:**

**4. Warunki udziału w postępowaniu:**

O realizację zamówienia mogą ubiegać wykonawcy którzy spełnia łącznie wszystkie warunki:

**4. 1. Dysponują odpowiednim potencjałem osobowy. W odniesieniu do trenera praktyk:**

**4.1.1** Osoba prowadząca zajęcia praktyczne musi posiadać niezbędną wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie do wykonania przedmiotu zamówienia, tj. trener wskazany w ofercie musi spełniać poniższe minimalne wymagania:

**wykształcenie wyższe związane z przedmiotem zamówienia lub wykształcenie wyższe i posiadanie co najmniej tytułu mistrza w zawodzie kucharz oraz co najmniej rok pracy w zawodzie kucharz/dietetyk w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert.**

**Na potwierdzenie warunku do oferty cenowej wykonawca przedłoży kserokopię potwierdzoną z zgodność z oryginałem dyplomu oraz CV załącznik nr 5 trenera praktyk oraz dokument potwierdzający posiadanie doświadczenia zawodowego, taki jak: świadectwo pracy / kserokopia umowy / zaświadczenie z zakładu pracy / referencje itp. oraz złoży załącznik nr 7.**

**4.2. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym:**

**Wykonawca musi posiadać niezbędny pomieszczenie, które jest dopuszczone przez Sanepid do przygotowywania posiłków. Minimalna powierzchnia pomieszczenia to 60 m2 (bez powierzchni towarzyszących). pomieszczenie musi być wyposażone w sprzęt do realizacji zajęć praktycznych:**

|  |  |
| --- | --- |
| **lp.** | **nazwa wymaganego sprzętu** |
|  | Piec konwekcyjno – parowy z funkcją gotowania, duszenia, pieczenia, beztłuszczowego smażenia itp. |
|  | Wałkownica do wałkowania różnej grubości ciast. |
|  | Dwukomorowa frytkownica do obróbki cieplnej w głębokim oleju. |
|  | Profesjonalna kuchnia gazowa z piekarnikiem. |
|  | Planetarna mieszałka do robienia ciężkich ciast. |
|  | Wieloczynnościowy robot kuchenny do szatkowania warzyw. |
|  | Robot do ubijania jaj. |
|  | Termomix. |
|  | Zmywarko – wyparzarka do naczyń. |
|  | Robot „Wilk” do mielenia mięsa. |
|  | Kuchenka mikrofalowa. |
|  | Paczkowarka do próżniowego paczkowania produktów. |
|  | Urządzenie do naświetlania jaj promieniami UV. |
|  | Ekspres do kawy. |
|  | Mechaniczna obieraczka do warzyw. |

**oraz w pomieszczeniu musi być zapewnionych minimum 6 stanowisk pracy dla kursantów.**

**Na potwierdzenie warunku wykonawca złoży oświadczenie (załącznik nr 6) przedstawiony wykaz urządzeń i sprzętów jakie będą wykorzystywane do realizacji szkoleń z informacją jaki jest producent lub model urządzenia oraz podstawą dysponowania sprzętem oraz wskaże miejsce realizacji zajęć oraz złoży załącznik nr 7**.

**4.3 dysponowania odpowiednią sytuacją ekonomiczną do wykonania zamówienia:**

Na potwierdzenie warunku Wykonawca złoży: załącznik nr 7 „Oświadczenie”

**5.Informacje o wykluczeniu:**

Wykonawca zostanie wykluczony z rozpoznania, jeżeli jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym 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 lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w w/w zakresie Wykonawca składa oświadczenie stanowiące Załącznik nr 4 do zaproszenia.

**Zamawiający dokona oceny spełnienia wymaganych warunków na podstawie załączonych do ofert dokumentów i oświadczeń metodą spełnia/nie spełnia.**

1. **Warunki wykluczające z udziału w rozpoznaniu**

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców w przypadkach niespełnienia opisanych warunków.

1. **Informacje dotyczące warunków składania ofert.**
2. Niniejsze zaproszenie oraz wszystkie dokumenty do niej dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty.
3. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym zaproszeniu.
4. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. **Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w rozpoznaniu**
6. Oferta musi zawierać:

|  |  |
| --- | --- |
| **Oświadczenie woli** | |
| 1 | * Oferta cenowa zgodna z załączonym drukiem „formularza oferty” – Załącznik nr 2, ze wskazaniem numeru zadania, * aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia do umocowania osoby składającej oświadczenie woli, |
| x | |  | | --- | | **Dokumenty i oświadczenia potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu** | |
| 3 | kopi potwierdzonej za zgodność zoryginałem wyksztalcenia wymaganego w postepowaniu kadry |
| 4 | Wykaz sprzętu (Załącznik nr 6) |
| 5 | Życiorys zawodowy (Załącznik nr 5) kadry |
| 6 | Oświadczenie o spełnieniu warunku dostępie (Załącznik nr 7) |
| X | **Dokumenty i oświadczenia potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z rozpoznania** |
| 1 | Oświadczenie (Załączniki nr 4 i 7) |

1. Kolejność złożonych dokumentów w ofercie powinna odpowiadać kolejności określonej w pkt. 8. Niespełnienie tego wymogu nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty.
2. Wszystkie kartki złożonej oferty powinny być kolejno ponumerowane, a ilość kartek oraz wyszczególnienie załączników do oferty wpisana do formularza ofertowego – załącznik do zaproszenia. Niespełnienie tego wymogu nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Za kompletność złożonej oferty, która nie została ponumerowana oraz nie zostały wyszczególnione załączniki, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności.
3. Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, należy w górnym prawym rogu oznaczyć zapisem: „Dokument stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa”, i muszą być dołączone do oferty w oddzielnej kopercie oznaczonej: „Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa”.
4. Wszystkie dokumenty składane z ofertą, oprócz pełnomocnictw, oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia, muszą być przedstawione w formie oryginału lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” na każdej stronie zawierającej treść przez Wykonawcę (osobę/osoby upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy wymienioną w dokumencie rejestracyjnym prowadzonej działalności gospodarczej) lub pełnomocnika. Pełnomocnictwa dołączone do oferty muszą być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia musi być złożone w formie oryginału.
5. Jeżeli pełnomocnik w imieniu Wykonawcy podpisuje także oświadczenie wiedzy o spełnieniu przez Wykonawcę warunków udziału Wykonawcy w postępowaniu, udzielone pełnomocnictwo ma zawierać upoważnienie do złożenia takiego oświadczenia.
6. Zamawiający wymaga, by dokumenty składane w ramach oferty były sporządzone w języku polskim. Jeżeli oryginalny dokument został sporządzony w innym języku wymaga się oprócz tego dokumentu złożenia jego tłumaczenia na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
7. **Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów.**
8. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.
9. **Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.**
10. W sprawach prowadzonego postępowania kontakt – Jowita Stachura-Jakóbik tel. 41/ 366-47-91 w. 131/130
11. Dodatkowe wyjaśnienia i informacje dotyczące zamówienia można otrzymać w godz. od 08:00 do 15:30 pod wymieniony powyżej numerem telefonu lub osobiście w siedzibie prowadzącego postępowanie po uzgodnieniu telefonicznym.
12. Wszelkie pisma Zamawiający przyjmuje w dni robocze w godz. od 08:00 do 15:30 w siedzibie Zamawiającego.
13. **Termin związania ofertą**

Termin związania ofertą upływa po 30 dniach od daty terminu składania ofert.

1. **Wymagania dotyczące wadium**

Nie dotyczy

1. **Wymagania dotyczące zabezpieczenia**

Nie dotyczy

1. **Opis sposobu przygotowania ofert.**
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
3. Oferta powinna być sporządzona z uwzględnieniem wszelkich wymagań Zamawiającego, określonych w zaproszeniu.
4. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.
5. Na kopercie oferty należy zamieścić następujące informacje:
6. **„Usługę w zakresie zatrudnienia trenera zajęć praktycznych zapewnienia miejsca praktyk oraz materiałów do wykonywania potraw na zajęciach praktycznych do realizacji kursów** „Kucharz – dietetyk” **CKZ Skarżysko Kamienna”**

**Numer sprawy: 21/ZK/ 2018/MNS2  
Nie otwierać przed 30.05.2018 r., godz. 10.00**

1. W przypadku braku w/w informacji Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.
2. Przedmiotowe Zaproszenie znajduje się na stronie internetowej Zamawiającego. Wykonawca przed złożeniem oferty zobowiązany jest zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tej stronie, gdyż wszelkie informacje związane z zapytaniami do przedmiotowego rozpoznania oraz odpowiedzi na pytania wykonawców Zamawiający zamieści na tej stronie.
3. Ogłoszenie o zamówieniu zostało zamieszczone w siedzibie Zamawiającego – Tablica Ogłoszeń oraz na stronie internetowej Zamawiającego oraz Bazie Zasady Konkurencyjności od dnia 22.05.2018 r. do dnia 30.05.2018 r.

#### Miejsce i termin składania ofert.

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, **sekretariat Biura Zarządu ul. Śląska 9, 25-328 Kielce** w terminie **do dnia 30.05.2018 r. do godziny** **10.00.**
2. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona bez otwierania.
3. Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców. Wybranemu Wykonawcy Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.

#### Opis sposobu obliczenia ceny oraz opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Zamawiający określił kryterium oceny ofert jako 100% cena.

* **Cena: 100% max. 100 pkt.**

Kryterium Cena (C) będzie oceniane w wyniku porównania ceny oferty najkorzystniejszej (Cmin) z ceną podaną w ofercie rozpatrywanej (Cor), tj:

C = Cmin. / Cor. x 100%

Cena w ofercie musi być podana w walucie polskiej i być ceną brutto, tzn. obejmować wszystkie należne podatki, obciążenia i koszty. W ramach niniejszego kryterium Oferent może uzyskać maksymalnie 100 punktów.

1. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z wybranymi Oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania ofert.
2. Po wyborze Wykonawcy Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji warunków Zamówienia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę.
4. Zamawiający w trakcie oceny ofert ma możliwość weryfikacji spełnienia warunków zastrzeżonych w niniejszym zapytaniu poprzez żądanie dostarczenia dokumentów potwierdzających spełnianie tych warunków.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru kilku wykonawców spośród tych, którzy uzyskali największą ilość punktów podczas oceny ofert. Wykonawcy deklarują gotowość do realizacji wskazanych zadań w terminach i wymiarze godzinowym uzgadnianych każdorazowo z Zamawiającym.
6. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki komisja dokona oceny ofert na Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zaproszeniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru, podpisując umowę, której wzór stanowi załącznik do niniejszego zaproszenia.
7. **Udział podwykonawców**: Zamawiający wyklucza udział Podwykonawców w realizacji zamówienia.
8. **Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

### Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

1. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w przyjętym kryterium oceny ofert,
2. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne,
3. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne.
4. **Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.**

#### Określa wzór umowy stanowiący załącznik do zaproszenia. Warunki zmiany umowy to termin realizacji ilość godzin miejsce realizacji, kadra.

1. **Wykonawcom nie przysługuje prawo wnoszenia odwołań.**
2. **Załączniki stanowiące integralną część zaproszenia**
3. Załącznik nr 1 - charakterystyka przedmiotu zamówienia
4. Załącznik nr 2 - oferta cenowa
5. Załącznik nr 3 - projekt umowy
6. Załącznik nr 4 - oświadczenie o wykluczeniu
7. Załącznik nr 5 - życiorys zawodowy
8. Załącznik nr 6 - wykaz sprzętu
9. Załącznik nr 7 - oświadczenie o spełnieniu warunków

**mgr Jowita Stachura-Jakóbik**

gł. Specjalista ds. Zamówień Publicznych   
i Kontraktowania Wydatków

**Załącznik nr 1**

**CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie zajęć praktycznych na kursie „Kucharz- dietetyk w ilości godzin 60 h.

Ilość osób na kursie- 6 osób.

Zajęcia odbywać się będą od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 17.00

Miejsce realizacji zajęć: w granicach administracyjnych miasta Skarżysko– Kamienna

**W trakcie odbywania praktyk wykonawca nauczy oraz zaprezentuje jak wykonywać poszczególne dania:**

**I. ASORTYMENT GARMAŻERYJNY:**

1. Krokiety z farszem z kapusty i mięsa, grzybowym.
2. Pierogi z mięsem, owocowe, ruskie.
3. Paszteciki z francuskiego ciasta z różnym farszem.
4. Potrawy z ciasta ziemniaczanego : kopytka, kluski śląskie, pyzy z mięsem, knedle z owocami.
5. Kotlety mielone.
6. Gołąbki mięsne.
7. Pasztety mięsne.
8. Galareta z mięsa drobiowego i wieprzowego.
9. Golonki pieczone.
10. Tatar wołowy.

**II. ZUPY:**

1. Zupa borowikowa z grzankami.
2. Barszcz czerwony.
3. Zupa cebulowa.
4. Żurek z jajkiem.
5. Flaki.
6. Rosół z makaronem.
7. Krem z dyni.
8. Zupa gulaszowa.
9. Zupa krem pomidorowa z mozzarellą i grzankami.
10. Zupa krem z białych warzyw z grzankami.

**III. DANIA OBIADOWE:**

1. Filet z kurczaka z ananasem i żurawiną zapiekany z serem.
2. Schabowy z pieczarkami i serem.
3. Devolay.
4. Placek węgierski z sosem mięsnym.
5. Schab pieczony z kluskami śląskimi i zasmażanymi buraczkami.
6. Zrazy wieprzowe.
7. Pulpety z mięsa wieprzowego w sosie pomidorowym.
8. Pierożki z nadzieniem szpinakowym w sosie czosnkowym.
9. Leczo.

**IV. DANIA RYBNE:**

1. Pstrąg pieczony.
2. Łosoś grillowany w sosie maślano-cytrynowym.
3. Halibut pieczony.

**V. SURÓWKI I DODATKI DO DAŃ:**

1. Surówka wiosenna (pekińska, ogórek, pomidor, papryka, rzodkiewka, koper + sos koperkowo-ziołowy).
2. Buraczki zasmażane.
3. Surówka z czerwonej kapusty.
4. Sałatka grecka.
5. Sałatka z kurczakiem z ananasem.
6. Surówka z białej kapusty.
7. Kapusta zasmażana.

**VI. DESERY I WYPIEKI:**

1. Rogaliki francuskie z nadzieniem różanym.
2. Ciasto ze śliwkami lub truskawkami.
3. Lody z sosem czekoladowym lub owocowym, bitą śmietaną i owocami.
4. Tiramisu.
5. Panna cotta.
6. Szarlotka na ciepło + lody.
7. Sernik z gorącymi owocami.
8. Rolada z bitą śmietaną.

Wszystkie artykuły spożywcze niezbędne do przygotowywania potraw zapewnia wykonawca. Każdy z 6 kursantów musi samodzielnie przygotować każda potrawę z listy.

**Załącznik nr 2**

……………………………………….

Pieczęć lub

Imię, nazwisko, adres Wykonawcy

# O F E R T A C E N O W A

Nawiązując do zaproszenia na:

**„Usługę w zakresie zatrudnienia trenera zajęć praktycznych zapewnienia miejsca praktyk oraz materiałów do wykonywania potraw na zajęciach praktycznych do realizacji kursów** „Kucharz – dietetyk” **CKZ Skarżysko Kamienna”**

w celu realizacji projektu pn. „MŁODZI NA START! Program aktywizacji zawodowej osób młodych   
do 29 r.ż. w województwie świętokrzyskim (II edycja)”  
współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Oferuję realizację przedmiotu zamówienia dla zadania nr …………..:

**ogółem za cenę brutto razem:** …................................ zł

**słownie**: ..........................................................................................................................................

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… zł

Dane dotyczące Wykonawcy:

Imię nazwisko wykonawcy/nazwa firmy……………………………………………………………………………….

Imię Nazwisko osoby (osób) upoważnionych do podpisania umowy: ………………………………………………………………………

Numer telefonu: .…/ ……………………

Numer REGON: ..........................................

Numer NIP: ..........................................

Adres kontaktowy email: ……………………………………………

* oświadczam, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia w tym koszty zapewnienia trenera praktyk, miejsca sprzętu oraz artykułów spożywczych niezbędnych do realizacji zajęć,
* oświadczam, że posiadam stosowne uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności objętej projektem umowy,
* oświadczam, że uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacji niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty zgodnie z wymogami określonymi w projekcje umowy,
* oświadczam, że zapoznałem się z projektem umowy i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uznaje się za związanego określonymi w niej zasadami, przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,
* oświadczam, że zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach,  w miejscu i terminie określonych przez Zamawiającego.

......................................... dnia .........................................

…………………………………………………………………………

imię i nazwisko, podpis osoby/ osób upoważnionych

do składania oświadczeń woli

**Załącznik nr 3**

**UMOWA ZLECENIA nr…….**

Zawarta w dniu ………………………. 2017 roku w Kielcach pomiędzy:

Zakładem Doskonalenia Zawodowego w Kielcach

ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce wpisanym do rejestru przedsiębiorców w Sądzie Rejonowym   
w Kielcach Wydział X Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000067987, NIP 657-000-88-69 REGON 000512562

reprezentowanym przez:

1. mgr Elżbietę Nowacki - Dyrektora Projektu

zwaną dalej Zleceniodawcą

a

……………………..

zwanym dalej Zleceniobiorcą

o następującej treści

**§ 1**

* + - 1. Zleceniobiorca zobowiązuje się do przeprowadzenia zajęć praktycznych na kursie „Kucharz-dietetyk” dla 6 uczestników zgodnie z zadaniem nr …….z z zapewnieniem miejsca praktyk oraz antyków spożywczych zgodnie z charakterystyką przedmiotu zamówienia stanowiąca załącznik nr 1 do Zaproszenia.
      2. Osobą prowadzącą zajęcia praktyczne będzie ……………………………………………… .
      3. Termin realizacji szkoleń: od czerwca 2018 roku do sierpnia 2018 roku. Termin realizacji może ulec zmianie w zależności od naboru uczestników na zajęcia oraz różnych zdarzeń losowych. Szczegółowy harmonogram zostanie przekazany najpóźniej 14 dni prze datą rozpoczęcia pierwszych zajęć.
      4. Zlecenie realizowane jest realizowanych w ramach Projektu w ramach Projektu „MŁODZI NA START! Program aktywizacji zawodowej osób młodych do 29 r.ż. w województwie świętokrzyskim (II edycja)” na podstawie umowy zawartej pomiędzy ZDZ Kielce a Wojewódzkim Urzędem Pracy (Instytucją Pośredniczącą) – Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa I, Działanie 1.2, Poddziałanie 1.2.1.

**§ 2**

Zleceniobiorca oświadcza, że osoba/osoby wskazana w § 1 ust. 2 posiada/posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie, konieczne do realizacji niniejszej umowy oraz spełnia wszystkie wymogi z postepowania.

Zleceniobiorca zapewni na potrzeby realizacji umowy:

- instruktora/instruktorów do realizacji zajęć praktycznych,

- urządzenia, sprzęty i produkty niezbędne do realizacji szkoleń;

-miejsce odbywania praktyk w ………………………………………………..

-

**§ 3**

1. Wynagrodzenie za cały przedmiot zamówienia wynosi **…….…… zł** (słownie: …………………………………. zł 00/100).
2. Cena za jedną osobę wynosi ………..…. zł (słownie: …………………………………. zł 00/100).
3. Zamawiający będzie dokonywał płatności za faktycznie zrealizowany przedmiot zamówienia zgodnie   
   z cenami jednostkowymi określonymi w ust. 2.
4. Zleceniodawca zobowiązuje się dokonać zapłaty na podstawie wystawionej/ego faktury VAT/rachunku przelewem na konto bankowe Zleceniobiorcy wskazane w fakturze VAT/rachunku.
5. Faktury będą wystawiane po zrealizowaniu całej usługi za fatyczną ilość Uczestników Projektu biorących udział w szkoleniu.
6. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zleceniodawcę prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.

**§ 4**

Zleceniobiorca wyraża zgodę na rejestrację szkoleń na fotografiach/ filmach i prezentowania ich dla potrzeb Zleceniodawcy.

**§ 5**

1. Zleceniodawca może wypowiedzieć umowę w każdym czasie, jeżeli będzie ona wykonywana nienależycie przez Zleceniobiorcę. Wypowiedzenie umowy powinno być dokonane na piśmie i jest równoznaczne   
   z rozwiązaniem umowy ze skutkiem na dzień wypowiedzenia.
2. Zleceniobiorca zrzeka się prawa do wypowiedzenia zlecenia, chyba, że wypowiedzenie następuje z ważnych powodów.
3. Zleceniodawca może odstąpić od Umowy w następujących przypadkach:
   1. nie pozyskania uczestników projektu do udziału w Projekcie,
   2. zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
4. W przypadkach, o których mowa w ust.3 Zleceniodawca może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia informacji o zaistnieniu zdarzenia będącego podstawą odstąpienia.
5. Zleceniobiorca ma prawo do wynagrodzenia za usługę wykonaną zgodnie z umową do dnia odstąpienia od umowy.

**§ 6**

1. W przypadku nie wykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Zleceniobiorcę Zleceniodawca może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
2. za opóźnienie w świadczeniu usługi - 0,2 % za każdy dzień opóźnienia,
3. za świadczenie usługi o obniżonej jakości – 1000 zł za każdy przypadek,
4. za rozwiązanie Umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn leżących po stronie Zleceniobiorcy– 20 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust.1 umowy.
   1. O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zleceniodawca będzie informował Zleceniobiorcę pisemnie w terminie 14 dni od zaistnienia zdarzenia stanowiącego podstawę nałożenia kary.
   2. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.

**§ 7**

1. W sprawach nieuregulowanych tą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Kodeks cywilny (Dz. U. nr 16, poz. 93 z późn. zm.)
2. Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla siedziby Zleceniodawcy.

**§ 8**

Zważywszy na fakt, że przedmiot umowy ma być sfinansowany ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej, Zakład Doskonalenia Zawodowego zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu usługi, jeżeli z przyczyn niezależnych od Zakładu Doskonalenia Zawodowego wysokość środków na sfinansowanie zamówienia zostanie zmniejszona. W przypadku zmniejszenia zakresu usługi Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości proporcjonalnej do ilości zrealizowanej usługi i zrzeka się dochodzenia roszczeń odszkodowawczych związanych z ograniczeniem zakresu usługi.

**§ 9**

Umowa została zawarta z uwzględnieniem obowiązującego w Zakładzie Doskonalenia Zawodowego w Kielcach systemu jakości zgodnego z wymogami normy PN-EN ISO 9001:2009. Strony zobowiązują się do przestrzegania procedur i instrukcji jakości przy realizacji przedmiotu umowy.

**§ 10**

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZLECENIOBIORCA ZLECENIODAWCA**

**Załącznik nr 4**

……………………………………………

Miejscowość i data

...........................................................

Pieczęć adresowa

.....................................................

NIP / Regon

**Oświadczenie Wykonawcy**

Oświadczamy, iż ubiegając się o udzielenie zamówienia (nr sprawy: 21/ZK/2018/MNS2), nie jesteśmy powiązani z Zamawiającym – Zakładem Doskonalenia Zawodowego z siedzibą w Kielcach osobowo lub kapitałowo w rozumieniu zapisów *Wytycznych w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia 10.04.2015 r.*

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 wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli z n/w osobami:
   1. Prezes Zarządu - Jerzy Wątroba
   2. Członek Zarządu - Dariusz Wątroba
   3. Członek Zarządu - Joanna Ząbek
   4. Członek Zarządu - Grzegorz Solarz
   5. Członek Zarządu - Zbigniew Ciupiński
   6. Przewodniczący - Jowita Stachura-Jakóbik
   7. Członek-Sekretarz - Anna Kruk
   8. Członek - Sylwia Pawłowska
   9. Członek - Elżbieta Nowacki

……………………………………………………………………………

podpisy osób upoważnionych do składania

oświadczeń woli w imieniu oferenta

**Załącznik nr 5**

**ZAKUP USŁUG Trenera**

**ŻYCIORYS ZAWODOWY**

Nazwisko i imię …………………………………………

Data urodzenia …………………………………………

Miejsce urodzenia …………………………………………

Adres …………………………………………

Telefon …………………………………………

e-mail …………………………………………

**Wykształcenie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Okres nauki  (od-do) | Nazwa uczelni i miejscowość oraz nazwa kierunku | Uzyskane stopnie naukowe, tytuły zawodowe lub dyplomy |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*(Wypisać każdy typ kształcenia ponadpodstawowego, począwszy od ostatniego)*

**Szkolenia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Rok | Nazwa szkolenia | Nazwa organizatora |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*(Wypisać począwszy od ostatniego)*

**Doświadczenie zawodowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Okres pracy  (od-do) | Nazwa pracodawcy  i miejscowość | Stanowisko | Krótki opis obowiązków |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

*(Wypisać począwszy od ostatniego)*

**Doświadczenie dydaktyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Okres pracy  (od-do) | Nazwa uczelni/szkoły/instytucji szkolącej i miejscowość | Stanowisko | Krótki opis obowiązków |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

*(Wypisać począwszy od ostatniego)*

**Uprawnienia zawodowe**

* …

*(Wymienić uprawnienia zawodowe)***Umiejętności**

* …

*(Wymienić umiejętności, które mogą być ważne dla ZDZ (społeczne np. komunikatywność i umiejętność pracy w zespole, organizacyjne np. zarządzanie ludźmi i koordynowanie ich pracy, umiejętności techniczne np. umiejętność pracy z komputerem lub innym sprzętem specjalistycznym, twórcze np. publikacje własne)*

**Informacje dodatkowe**

* …

*(podać informacje, które mogą być istotne dla ZDZ, np. dot. dyspozycyjności)*

***Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach rekrutacji, zgodnie z Ustawą z dn. 29.08.1997  
o ochronie danych osobowych (Dz. U. nr 133 poz. 883)***

***Oświadczam, pod rygorem odpowiedzialności karnej z art. 297 § 1 kk za złożenie fałszywego oświadczenia.***

***Informacje podane w Życiorysie Zawodowym są zgodne z prawdą.***

…………………………………….

Podpis

**Załącznik nr 6 – Wykaz urządzeń i sprzętów wykorzystywanych do realizacji szkolenia**

Oświadczam, że oferuję realizacje przedmiotu zamówienia

w……………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………………………

(nazwa i adres)

Oświadczam, że praktyki będą realizowane w pomieszczeniu, które jest dopuszczone przez SANEPID do przygotowywania posiłków. Minimalna powierzchnia pomieszczenia to 60 m2 (bez powierzchni towarzyszących) oraz pomieszczenie posiada minimum 6 stanowisk pracy dla kursantów.

Oświadczam, że do realizacji zamówienia zostanie wykorzystany niżej wymieniony sprzęt:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| lp. | nazwa wymaganego sprzętu | Podstawa dysponowania sprzętem własny/użyczony | nazwa sprzętu |
|  | Piec konwekcyjno – parowy z funkcją gotowania, duszenia, pieczenia, beztłuszczowego smażenia itp. |  |  |
|  | Wałkownica do wałkowania różnej grubości ciast. |  |  |
|  | Dwukomorowa frytkownica do obróbki cieplnej  w głębokim oleju. |  |  |
|  | Profesjonalna kuchnia gazowa z piekarnikiem. |  |  |
|  | Planetarna mieszałka do robienia ciężkich ciast. |  |  |
|  | Wieloczynnościowy robot kuchenny do szatkowania warzyw. |  |  |
|  | Robot do ubijania jaj. |  |  |
|  | Termomix. |  |  |
|  | Zmywarko – wyparzarka do naczyń. |  |  |
|  | Robot „Wilk” do mielenia mięsa. |  |  |
|  | Kuchenka mikrofalowa. |  |  |
|  | Paczkowarka do próżniowego paczkowania produktów. |  |  |
|  | Urządzenie do naświetlania jaj promieniami UV. |  |  |
|  | Ekspres do kawy. |  |  |
|  | Mechaniczna obieraczka do warzyw. |  |  |

……………………………………………………………………………

podpisy osób upoważnionych do składania

oświadczeń woli w imieniu oferenta

**Załącznik nr 7**

......................................... dnia .........................................

miejscowość

**OŚWIADCZENIE**

Oświadczam, że przystępując po przedmiotowego postępowania spełniam warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania
2. posiadania wiedzy i doświadczenia w szczególności.
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia sytuacji ekonomicznej i finansowej.

**Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art. 297 kk.**

……………………………………………………………………

imię i nazwisko, podpis osoby / osób upoważnionych

do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy