



Ława, dnia 04 kwietnia 2017 roku

Nasz znak: L.DZ. IIG 55/2017

**ROZEZNANIE RYNKU nr 02/04.02/POWR/IŁ/2017
(dla zamówień o wartości nie przekraczającej kwoty 50 000,00 zł)**

Zapraszamy do złożenia oferty cenowej (wg podanego załącznika nr 1) na wykonanie usługi w zakresie przeprowadzenia szkolenia zawodowego: kelner/barman, pomocnik kucharza, pracownik obsługi turystycznej w ilości 80h każde w ramach II naboru dla 20 uczestników w ramach projektu: „MOBILNI I KOMPETENTNI NA EUROPEJSKIM RYNKU PRACY” o nr WND-POWR.04.02.00-00-0134/15, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój.

1. Zamawiający: Ławska Izba Gospodarcza, ul. Jana III Sobieskiego 37A, 14-200 Ława – Lider projektu

2. Tryb udzielenia zamówienia:

Zamówienie o kodzie CPV 80530000-8 określonym we Wspólnym Słowniku Zamówień będzie udzielone zgodnie z zasadą konkurencyjności. Rozeznanie rynku wysłane do potencjalnych oferentów, umieszczone na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego oraz na stronie internetowej Lidera projektu www.iig-ilawa.pl i Partnera projektu www.4languages.pl

3. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi w zakresie przeprowadzenia szkolenia zawodowego: kelner/barman, pomocnik kucharza, pracownik obsługi turystycznej w ilości 80h każde, według opisu poniżej:

3.1 Przeprowadzenie szkolenia zawodowego dla 10 uczestników projektu - Ława:

- a. szkolenie zawodowe: kelner/barman – 5 uczestników,
- b. szkolenie zawodowe: pomocnik kucharza – 4 uczestników,
- c. szkolenie zawodowe: pracownik obsługi turystycznej – 1 uczestnik.

3.2 Przeprowadzenie szkolenia zawodowego dla 10 uczestników projektu – Ostróda:

- a. szkolenie zawodowe: kelner/barman - 4 uczestników,
- b. szkolenie zawodowe: pomocnik kucharza – 1 uczestnik,
- c. szkolenie zawodowe: pracownik obsługi turystycznej – 5 uczestników.

Rodzaj godzin: godziny dydaktyczne

Zamawiający zastrzega, iż nie ma możliwości łączenia grup.

4. Termin i miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:

Miejsce realizacji szkoleń: dla uczestników projektu z Ławy - miasto Ława, natomiast dla uczestników projektu z Ostródy - miasto Ostróda.

Realizowane w ramach niniejszego rozeznania rynku szkolenia prowadzone będą na podstawie umowy zlecenia, w terminie od 18 kwietnia do 22 maja 2017 roku, w godzinach do uzgodnienia, w wymiarze maksymalnie po 8 godzin dziennie (godziny dydaktyczne) przez 10 dni, z uwzględnieniem niezbędnych przerw.

5. Zakres usługi

Wykonawca zobowiązany będzie do:

- a) przygotowania szczegółowego programu szkolenia zaakceptowanego przez Zamawiającego, zawierającego poniższą tematykę:
- kelner/barman – kultura obsługi klienta i etyka zawodowa w gastronomii, przyjmowanie i

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



rejestracja zamówień, nakrywanie do stołu, profesjonalna obsługa klienta w sali konsumenckiej, wybrane techniki serwowania posiłków i napojów bezalkoholowych, dobór napojów alkoholowych, komponentów i dodatków koktajlowych, obsługa bankietowa – przygotowanie i podawanie napojów i drinków (bankiet angielski, coctail party, przyjęcia okolicznościowe), wybrane receptury koktajlowe i metody sporządzania koktajli, obsługa klienta trudnego, rozpatrzenie reklamacji, przyjmowanie uwag klienta, rozliczenie usługi, kasjer kas fiskalnych, ćwiczenia praktyczne i symulacje zawodowe.

- **pomocnik kucharza** – obowiązki pomocnika kucharza, elementy etyki zawodowej, zasady BHP, podstawy żywienia, obróbka artykułów, przygotowanie półproduktów i niektórych potraw, czynności porządkowe, ćwiczenia praktyczne i symulacje zawodowe.

- **pracownik obsługi turystycznej** – podstawy turystyki, obsługa ruchu turystycznego, geografia turystyczna, ekonomia i prawo w turystyce, marketing usług turystycznych, obsługa informatyczna w turystyce, ćwiczenia praktyczne i symulacje zawodowe.

- b) przygotowania materiałów dydaktycznych – zaakceptowanych przez Zamawiającego, które powinny być odpowiednio oznakowane (informacja o współfinansowaniu) i w ilości odpowiadającej liczbie uczestników oraz przekazania ich nieodpłatnie na własność uczestnikom,
- c) wynajmu wyposażonych sal szkoleniowych oraz niezbędnych pomieszczeń do przeprowadzenia zajęć praktycznych, w lokalizacji wskazanej w punkcie 4. *Termin i miejsce realizacji przedmiotu zamówienia*,
- d) przeprowadzenia zajęć zgodnie z przygotowanym przez Zamawiającego harmonogramem,
- e) zapewnienia opieki dydaktycznej i merytorycznej w trakcie trwania szkolenia,
- f) wizytacji zajęć dydaktycznych,
- g) zapewnienia cateringu w postaci serwisu kawowego (kawa, herbata, woda, cukier, ciastka),
- h) wydania certyfikatów/zaświadczeń z wyszczególnionym tematem szkolenia, terminem szkolenia oraz nazwiskami prowadzących, w ilości odpowiadającej liczbie uczestników, które dodatkowo muszą być odpowiednio oznakowane (informacja o współfinansowaniu),
- i) przygotowania i prowadzenia bieżącej dokumentacji szkoleń (dzienniki, listy obecności), oryginały dokumentacji będą w całości przekazane Zamawiającemu,
- j) zachowania tajemnicy o przedmiocie umowy oraz wszelkich informacji związanych z wykonywanymi czynnościami
- k) prowadzenia zajęć według przyjętego programu merytorycznego i przyjętej metodologii,
- l) przeprowadzenia (w czasie zajęć) weryfikacji i raportowania, bez dodatkowego wynagrodzenia, pomiarów aktualnego poziomu wiedzy uczestników projektu (testy) – częstotliwość przeprowadzania pomiarów określa Zamawiający,
- m) wyposażenia uczestników szkolenia w książeczki sanepidowskie, przy tych profesjach, które tego wymagają,
- n) wyposażenia uczestnika w odzież ochronną,
- o) zorganizowania i przeprowadzenia egzaminu końcowego, egzamin powinien odbyć się w ostatnim dniu szkolenia,
- p) oznakowania sal szkoleniowych materiałami promocyjnymi dostarczonymi przez Zamawiającego.

6. Oferta Wykonawcy musi zawierać:

Oferent w odpowiedzi na rozeznanie rynku przedkłada Zamawiającemu Ofertę, na którą składa się:

- 1) Formularz ofertowy – *Załącznik nr 1*, w języku polskim, w formie pisemnej, wypełniony nieścieralnym atramentem lub długopisem, maszynowo lub komputerowo.



- 2) Oświadczenie Oferenta o spełnieniu warunków udziału w odpowiedzi na rozeznanie rynku o posiadaniu uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień – *Załącznik nr 2*.
- 3) Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań osobowych lub kapitałowych – *Załącznik nr 3*.
- 4) Wykaz wykładowców/trenerów, przewidzianych do realizacji zamówienia – *Załącznik nr 4*. Wykonawca gwarantuje, iż dysponuje osobami z odpowiednimi kwalifikacjami niezbędnymi do przeprowadzenia szkoleń.
- 5) W ofercie należy zawrzeć całościową kwotę realizacji zamówienia w podziale na poszczególne koszty – *Załącznik nr 5*.
- 6) Oferowana cena powinna być podana w kwocie netto/brutto, powinna zawierać wszystkie koszty i podatki związane z oferowaną realizacją usługi. Ostateczna cena powinna być liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, podana w złotych polskich, cyfrowo i słownie.
- 7) Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście Oferty muszą być naniesione w sposób czytelny, datowane i podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy na zewnątrz (czytelnie lub z imienną pieczęcią).

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamawiający dopuszcza możliwość podpisania umowy z więcej niż jednym Wykonawcą.

7. Miejsce i termin składania oferty:

Ofertę należy złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego, przesłać do siedziby Zamawiającego w zamkniętej kopercie oznaczonej danymi Oferenta (pieczęć firmowa) oraz napisem: „Rozeznanie rynku nr **02/04.02/POWR/IŁ/2017**” na adres: Łąwska Izba Gospodarcza, ul. Jana III Sobieskiego 37A, 14-200 Łąwa lub dostarczyć za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: biuro@iig-ilawa.pl

Termin składania ofert upływa dnia **11 kwietnia 2017 roku**.

8. Sposób rozliczenia:

Należność będzie płatna przelewem zgodnie z postanowieniami zawartymi w umowie, w transzach, jednak nie później niż w ciągu 14 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wypełnionego rachunku, bądź faktury, i po akceptacji przez Dyrektora Zamawiającego.

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- 1) Podjęcia dalszych negocjacji w celu zawarcia umowy.
- 2) Rezygnacji z wyboru oferty bez podania przyczyn.

10. Opis sposobu udzielania wyjaśnień dotyczących przedmiotu zamówienia.

Wszelkie informacje i wyjaśnienia związane z zakresem zamówienia można uzyskać w Łąwskiej Izbie Gospodarczej, ul. Jana III Sobieskiego 37 A, 14-200 Łąwa.

Informacji udziela koordynator projektu: Marek Słociński, pod numerem telefonu 89 648 57 51.