



Tytuł projektu: Akademia Branży Hotelarskiej, Restauracyjnej i Uzdrawiskowej – kompleksowe szkolenia podnoszące kwalifikacje zawodowe i znajomość języków obcych pracowników” realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu publicznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, nr umowy UDA-POKL.08.01.01-02-369/11-00.

Numer Sprawy: SZkB/HRU/2013/RST

Wrocław, dnia 26.03.2013 r.

Ogłoszenie o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – zaproszenie do złożenia oferty

Regionalna Szkoła Turystyczna w Polanicy Zdroju ul. Wojska Polskiego 23 oraz Dolnośląska Izba Gospodarcza we Wrocławiu przy ul. Świdnickiej 39, 50-029 Wrocław, NIP 8960007407, zapraszają do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na zadanie:

Przeprowadzenie szkolenia CPV: 80500000-9 w ramach bloków tematycznych dla uczestników w Projekcie, prowadzonym na podstawie regulaminu postępowania w sprawie udzielenia zamówień publicznych przy realizacji projektu „Akademia Branży Hotelarskiej, Restauracyjnej i Uzdrawiskowej- kompleksowe szkolenia podnoszące kwalifikacje zawodowe i znajomość jęz. obcych pracowników” realizowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz krajowego wkładu Publicznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, umowa UDA-POKL.08.01.01-02-369/11-00 oraz przepisów Ustawy Prawo Zamówień Publicznych,

o następującej tematyce:

- Nowoczesny menadżer/pracownik usług branży hotelarsko/restauracyjno/uzdrawiskowej (perfekcyjna organizacja pracy).
- Pierwszy kontakt z klientem- profesjonalna obsługa klienta.
- Specjalne wymagania- klient trudny.
- Organizacja usług gastronomicznych (stanowisko pracy, zespół, komunikacja).

- Wierzę w siebie. Mistrzostwo osobiste. Identyfikowanie się z potrzebami firmy i branży hotelarsko/restauracyjno/uzdrowiskowej (x 2).
- Nowe trendy w gastronomii i prezentacji potraw.
- Nowe trendy w gastronomii. cz. I Zupy, sosy, potrawy jarskie.
- Nowe trendy w gastronomii.cz. II Desery i wyroby ciastkarskie.
- Nowe trendy w gastronomii. cz. III Mięsa, ryby owoce morza.

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

I. ZAMAWIAJĄCY

Zamawiający I: nazwa i adres: Regionalna Szkoła Turystyczna Technikum im. Jana Pawła II w Polanicy-Zdroju , ul. Wojska Polskiego 23, 57-320 Polanica-Zdrój, woj. dolnośląskie, tel. 74 8681683, faks 74 8681683.

Zamawiający II: nazwa i adres: Dolnośląska Izba Gospodarcza we Wrocławiu przy ul. Świdnickiej 39, 50-029 Wrocław, tel.: 071/344 79 78

Adres strony internetowej zamawiającego: oficjalna strona projektu: www.dig.wroc.pl/projekty

Rodzaj zamawiającego: administracja samorządowa – zamawiający I oraz organizacja pracodawców – zamawiający II

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1 Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przeprowadzenie szkolenia

II.2 Opis Przedmiotu Zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkoleń w ramach bloków tematycznych dotyczących projektu „Akademia Branży Hotelarskiej, Restauracyjnej i Uzdrowiskowej-kompleksowe szkolenia podnoszące kwalifikacje zawodowe i znajomość jęz. obcych pracowników”.

II.3 Szczegółowy Opis Zamówienia:

1. Liczba sesji szkoleniowych- 8
2. Sesja szkoleniowa trwać będzie 8 godzin dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut)
3. Grupy uczestników: 2 grupy po około 15 uczestników
Szkolenia powinny mieć w miarę możliwości formę warsztatów (ze szczególnym uwzględnieniem studium przypadków) uzupełnionych wykładem, prowadzonych w oparciu o prezentację multimedialną i drukowane materiały szkoleniowe przygotowane przez Organizatora, poprzez wykorzystanie następujących metod pracy
 - a) prezentacji i innych aktywnych form prowadzenia zajęć, adekwatnych do tematyki spotkań,
 - b) interaktywnego udziału uczestników,
 - c) zakres tematyczny szkolenia winien być przygotowany w formie materiałów szkoleniowych
4. Wykonawca zapewni Organizatorowi przygotowanie treści materiałów szkoleniowych w wersji elektronicznej w terminie nie krótszym niż 7 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia
5. Skład i druk materiałów leży po stronie Organizatora
6. Zakres tematyczny szkoleń:

- Nowoczesny menadżer/pracownik usług branży hotelarsko/restauracyjno/uzdrowiskowej (perfekcyjna organizacja pracy).
- Pierwszy kontakt z klientem- profesjonalna obsługa klienta.
- Specjalne wymagania- klient trudny.
- Organizacja usług gastronomicznych (stanowisko pracy, zespół, komunikacja).
- Wierzę w siebie. Mistrzostwo osobiste. Identyfikowanie się z potrzebami firmy i branży hotelarsko/restauracyjno/uzdrowiskowej (x 2).
- Nowe trendy w gastronomii i prezentacji potraw.
- Nowe trendy w gastronomii. cz. I Zupy, sosy, potrawy jarskie.
- Nowe trendy w gastronomii.cz. II Desery i wyroby ciastkarskie.
- Nowe trendy w gastronomii. cz. III Mięsa, ryby owoce morza.

II.4 Wymagania Wobec Składających Ofertę:

- 1) Posiadają wiedzę i doświadczenie w tematyce dot. szkolenia będącego przedmiotem zamówienia
- 2) Posiadają wykształcenie wyższe min. z tytułem magistra

III. CZY PRZEWIDUJE SIĘ UDZIELENIE ZAMÓWIEŃ UZUPEŁNIAJĄCYCH: nie

IV. CZY DOPUSZCZA SIĘ ZŁOŻENIE OFERTY CZĘŚCIOWEJ: tak

V. CZY DOPUSZCZA SIĘ ZŁOŻENIE OFERTY WARIANTOWEJ: nie

VI. CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: od dnia 23.04.2013 r. do dnia 24.09.2013 r.

VII. INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

VII.1 Wadium: Nie przewiduje

VII.2 Czy przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia: nie

VIII. CZY OGRANICZA SIĘ MOŻLIWOŚĆ UBIEGANIA SIĘ O ZAMÓWIENIE PUBLICZNE TYLKO DLA WYKONAWCÓW, U KTÓRYCH PONAD 50 % PRACOWNIKÓW STANOWIĄ OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE: nie

IX. PROCEDURA

IX.1 Tryb udzielenia zamówienia: zapytanie o cenę

IX.2 Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

IX.3 Sposób przygotowania Oferty: Ofertę należy sporządzić w języku polskim na Formularzu ofertowym. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną. Ofertę należy złożyć w zaklejonej kopercie.

IX.4 Przy wyborze oferty do realizacji zamawiający będzie się kierował kryterium:

Lp.	Kryterium	Wartość	Punktacja
1.	Cena	100%	1 – 100 pkt.

IX.5 Sposób dokonywania oceny ofert i przydzielania punktów.

Oferty ocenia się wg reguł opisanych poniżej. W celu przydzielenia punktów za „Cenę” należy:

□ ustalić ofertę o najniższej cenie i przydzielić jej najwyższą ilość, tj. 100 punktów;

pozostałym ofertom przydzielić punkty za cenę wg udziału procentowego najniższej ceny w stosunku do ceny danej oferty, tj. wg wzoru:

$$\text{ilość punktów za cenę oferty} = \frac{\text{Cena najniższa (zł)}}{\text{Cena oferty (zł)}} \times 100$$

IX.6 Opis sposobu obliczania ceny

Wykonawca obliczając cenę powinien podać:

Łączną wartość oferty w rozbiciu na kwoty: netto, podatek VAT i wartość brutto.

Podana w propozycji cenowej cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego zaproszenia oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia a cena winna zawierać wynagrodzenie za kompletne wykonanie przedmiotu zamówienia. Wykonawca musi przewidzieć wszystkie okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia i uwzględnić to w propozycji cenowej.

Cenę należy podać w zł. netto oraz brutto wraz z podatkiem VAT, z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku i powinna być ona podana liczbowo i słownie.

Wykonawca zobowiązany jest ustalić stawkę podatku VAT zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie regulacjami prawnymi. Cenę należy podać w „Formularzu ofertowym”.

X. ZMIANA UMOWY

Czy przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: nie

XI. INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

XI.1 Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: <http://ww2.dig.wroc.pl/akademiahru/zamowienia.htm>

XI.2 Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Regionalna Szkoła Turystyczna. ul. Wojska Polskiego 23. 57-320 Polanica Zdrój oraz Dolnośląska Izba Gospodarcza we Wrocławiu przy ul. Świdnickiej 39, 50-029 Wrocław

XII. TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Ofertę należy złożyć do dnia 12.04.2013 r. do godz. 10.00 w Biurze Projektu we Wrocławiu, mieszczącym się w budynku Dolnośląskiej Izby Gospodarczej, przy ul. Świdnickiej 39, 50-029 Wrocław, budynek I, piętro 4. Termin otwarcia ofert dnia 12.04.2013 r. o godz. 10.30 w Biurze Projektu przy Dolnośląskiej Izbie Gospodarczej we Wrocławiu przy ul. Świdnickiej 39, 50-029 Wrocław, budynek I, piętro 4.

XIII. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA/ TERMIN ZWIĄZANIA UMOWĄ: od dnia 23.04.2013 r. do dnia 24.09.2013 r.

XIV. DOKUMENTY, KTÓRE WYKONAWCA WINIEN PRZEDSTAWIĆ NA ETAPIE ZAWIERANIA UMOWY.

Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zobowiązany będzie najpóźniej do dnia zawarcia umowy dostarczyć Zamawiającemu aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej oraz dokument upoważniający osobę reprezentującą Wykonawcę do złożenia oferty i podpisania umowy. Oferta oraz pełnomocnictwo powinno zostać złożone w oryginale, natomiast aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej może być złożone w formie kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

Osoba do kontaktu: Sylwia Lasota 071/344 79 78