

CKU-DG 76/2023/EFS-ZD

Toruń, 13.10.2023 r.

OGŁOSZENIE ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy: przeprowadzenia kursu „efektywny kelner mistrzem sprzedaży” dla 38 uczestników projektu „Bliżej pracodawcy” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Postępowanie prowadzone na podstawie regulaminu zakupów i zamówień obowiązującym w Centrum Kształcenia Ustawicznego w Toruniu.

I. Nazwa i adres Zamawiającego

Gmina Miasta Toruń, ul. Wały Gen. Sikorskiego 8, 87-100 Toruń

NIP 879-000-10-14.

Odbiorca / Zamawiający: Centrum Kształcenia Ustawicznego w Toruniu, Pl. Św. Katarzyny 8; 87-100 Toruń;

II. Kody CPV: 80500000-9, dodatkowy kod CPV: 80530000-8

III. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie dwudniowego (15 godzin zegarowych) kursu pod nazwą: „efektywny kelner mistrzem sprzedaży” dla 38 uczestników – uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Toruniu, będących uczestnikami projektu „Bliżej pracodawcy”.
2. Zamawiający po podpisaniu umowy skieruje na kurs 38 uczestników projektu. Uczestnicy zostaną skierowani w 3 grupach (dwie grupy 10-11 osobowe i 1 grupa 16 osobowa).
3. Zajęcia muszą się odbyć w Toruniu w ZSGH do końca listopada 2023 r.
4. Po ukończeniu kursu uczestnicy muszą otrzymać zaświadczenie/certyfikat wraz z suplementem zawierającym opis efektów kształcenia.
5. W ramach należnego wynagrodzenia Wykonawca musi uwzględnić wszystkie koszty związane z:
 - przeprowadzeniem dla każdej grupy 15-godzinnego (godziny zegarowe) szkolenia obejmującego zagadnienia teoretyczne i praktyczne: filary sukcesu restauracji, tajniki pracy w zespole kelnerskim, wyposażenie gastronomiczne w restauracji (m.in. bielizna stołowa, zastawy stołowe, sztuce, szkło, etykieta stołu itp.), techniki noszenia naczyń i tac, techniki zbierania zastawy stołowej, style obsługi (szwedzki, francuski, angielski, amerykański i niemiecki), formy obsługi (a’la carte, bufet, set menu, piknik), techniki podawania napojów alkoholowych i bezalkoholowych, trendy w zakresie obsługi klienta, rodzaje klientów, efekt „wow”, czyli niezapomnianego wrażenia czy też techniki obsługi gościa. Kurs musi się opierać na praktycznych ćwiczeniach
 - wystawienia certyfikatu/świadectwa potwierdzającego uzyskane kompetencje oraz suplementu zawierającego opis uzyskanych efektów uczenia się,
 - dostarczenie po przeprowadzonym kursie dla każdej grupy faktury wraz z załącznikami (program kursu, listy obecności uczestników z podpisami uczestników, potwierdzenie odbioru przez uczestników materiałów dydaktycznych, kserokopie certyfikatów/ świadectw).
6. Wszystkie zajęcia muszą być prowadzone przez wykładowcę (trenera) posiadającego:
 - a) co najmniej 10 letnie doświadczenie w pracy w zakładach gastronomiczno-hotelarskich,
 - b) wykształcenie w zakresie hotelarstwa i turystyki,
 - c) doświadczenie w zakresie obsługi nietypowych klientów tj. prezydent Polski, członkowie rodzin królewskich, znający protokół dyplomatyczny i posiadający doświadczenie w tym zakresie.
7. Zajęcia dla uczestników szkolenia muszą się odbywać w ZSGH w Toruniu w poniedziałek i wtorek lub wtorek i środę od godziny 8.00.

8. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę/osoby do koordynowania działań związanych z realizacją zamówienia, w tym do sprawowania nadzoru wewnętrznego nad realizacją szkolenia oraz do bezpośredniego kontaktowania się z Zamawiającym.
9. Wykonawca zobowiązany będzie do:
 - prowadzenia nadzoru wewnętrznego służącego prawidłowej realizacji szkolenia,
 - sprawdzanie efektów szkolenia na poszczególnych etapach szkolenia wybranymi przez siebie metodami,
 - prowadzenia listy obecności uczestników kursu,
 - wystawienia rachunku lub faktury po zakończeniu całego kursu dla wszystkich uczestników wraz z załącznikami.
10. Wynagrodzenie zostanie przekazane Wykonawcy przelewem na konto na podstawie wystawionego rachunku lub faktury w terminie określonym w umowie. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do każdego rachunku lub faktury następujące dokumenty:
 - oryginalne listy obecności z podpisami uczestników kursu,
 - harmonogram realizacji zajęć,
 - kserokopie zaświadczeń/certyfikatów ukończenia kursu potwierdzające nabyte kompetencje wraz z suplementem zawierającym opis uzyskanych kompetencji,
 - wykaz wydanych materiałów dydaktycznych, jakie na własność otrzyma uczestnik szkolenia wraz z podpisami uczestników,
11. Kserokopie przekazywanych dokumentów muszą być potwierdzone przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli bieżącej zakresie:
 - przebiegu i sposobu prowadzenia szkolenia,
 - prowadzenia dokumentacji kursu,
 - uczestnictwa osób szkolonych w zajęciach.

IV. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:

dysponowania kadrami prowadzącą szkolenie, która posiada co najmniej 10 letnie doświadczenie w pracy w zakładach gastronomiczno-hotelarskich, wykształcenie w zakresie hotelarstwa i turystyki, doświadczenie w zakresie obsługi nietypowych klientów tj. prezydent Polski, członkowie rodzin królewskich, znający protokół dyplomatyczny i posiadający doświadczenie w tym zakresie.

V. Termin i miejsce realizacji szkolenia

1. Kurs musi się rozpocząć i zakończyć do końca listopada 2023 r.
2. Miejsce realizacji szkolenia – Toruń ZSGH w poniedziałki i wtorki lub wtorki i środy od godziny 8.00.
3. W uzasadnionych przypadkach i po udzieleniu pisemnej zgody Zamawiającego czas trwania zamówienia może ulec wydłużeniu nie dłużej jednak niż do 15 grudnia 2023 r.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta powinna zawierać:
 - cenę usługi brutto dla 38 uczestników, która uwzględnia wszystkie składowe przedmiotowego zamówienia publicznego wymienione w punkcie III niniejszego zapytania ofertowego,
 - datę sporządzenia oferty,
 - nazwę i adres Oferenta,
 - dane kontaktowe (numer telefonu, adres e-mail),
 - być czytelnie podpisana przez Oferenta.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi wykonawca.

VII. Miejsce i termin składania oraz otwarcia ofert:



1. Ofertę należy złożyć do dnia **23 października 2023 r.** do godz.12.00, na załączonym do ogłoszenia formularzu ofertowym.
2. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę należy dostarczyć w wersji papierowej lub elektronicznej:
 - a) osobiście lub drogą listową w zamkniętej kopercie na adres: Odbiorcy / Zamawiającego: Centrum Kształcenia Ustawicznego, Plac Św. Katarzyny 8, 87-100 Toruń.
Opis na kopercie „*Postępowanie na przeprowadzenie kursu „efektywny kelner mistrzem sprzedaży” – nie otwierać przed dniem 23.10.2023 r. przed godziną 12.10.*”
lub
 - b) pocztą elektroniczną na adres: przetargi@cku.torun.pl
4. W przypadku ofert dostarczonych drogą listową, za datę dostarczenia uznaje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego.
5. W przypadku ofert dostarczonych pocztą elektroniczną, za datę dostarczenia uznaje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest żądać potwierdzenia otrzymania oferty przez Zamawiającego.
6. Wyłoniony w toku postępowania Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wersję papierową ofert wraz z załącznikami.
7. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
8. Oferent może przed upływem terminu składania ofert wycofać swoją ofertę.
9. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferenta wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
10. **Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 23.10.2023 r. o godz. 12:10 w siedzibie Zamawiającego: Centrum Kształcenia Ustawicznego w Toruniu, Pl. Św. Katarzyny 8.**
11. Zamawiający poinformuje Oferentów o wyborze najkorzystniejszej oferty drogą elektroniczną.

VIII. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium oceny ofert:

Cena (C) - waga kryterium 100%;

$$\text{cena oferty} = \frac{\text{najniższa oferowana cena spośród złożonych ofert}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt} \times 100 \%$$

2. Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym.

IX. Sposób oceny ofert

1. Zamawiający przystąpi do oceny złożonych ofert przy zastosowaniu podanego kryterium wyłącznie w stosunku do ofert złożonych przez Wykonawców niepodlegających wykluczeniu oraz ofert niepodlegających odrzuceniu zgodnie z dyspozycją art. 89 ust. 1 ustawy.
2. Punktacja przyznawana ofertom w kryterium cena będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.
3. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
4. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny, Zamawiający zwróci się z prośbą o złożenie ofert dodatkowych.



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
6. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

X. Informacje dodatkowe

1. Zamawiający dopuszcza możliwość unieważnienia niniejszego postępowania bez podania przyczyny.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość unieważnienia niniejszego postępowania, jeżeli koszty usługi będą wyższe od środków jakimi Zamawiający dysponuje na realizację usługi.
3. Jeżeli Wykonawca, którego ofertę wybrano uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
4. Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela Pani Mariola Zięba, przetargi@cku.torun.pl
5. Postępowanie prowadzone na podstawie regulaminu zakupów i zamówień obowiązującym w Centrum Kształcenia Ustawicznego w Toruniu.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Oświadczenie o doświadczeniu Wykonawcy – załącznik nr 2
3. Wzór umowy – załącznik nr 3