

Mikro innowacje – makro korzyści

Lublin, dnia 27 lipca 2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Lubelska Fundacja Rozwoju ogłasza wszczęcie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w ramach projektu pt. „Mikro innowacje – makro korzyści” nr POWR.04.01.00-00-I042/15 realizowanego w ramach Działania 4.1. Innowacje społeczne, Osi priorytetowej: IV. Innowacje społeczne i współpraca ponadnarodowa, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

W projekcie identyfikowane i wspierane są nowatorskie pomysły dotyczące wypracowania rozwiązań, których wdrożenie może poprawić sytuację osób młodych wchodzących na rynek pracy. Pomysły zgłaszane są zarówno przez osoby prywatne, grupy nieformalne, jak i organizacje oraz instytucje. Inicjatorzy pomysłów w projekcie określani są mianem grantobiorców / innowatorów.

Celem wdrożenia innowacji pt. „Dietetyk cukierniczy- innowacja na rynku pracy” z którą związane jest niniejsze zamówienie jest stworzenie kompletnej dokumentacji (wniosek o wprowadzenie do klasyfikacji zawodów nowej specjalności a także kompletny pakiet edukacyjny dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu) związanej z utworzeniem nowej specjalizacji w zawodzie cukiernik: dietetyk cukierniczy, która zwiększy szanse na rynku pracy absolwentom szkół zawodowych kształcących w zawodzie cukiernika. Utworzenie specjalizacji dietetyk cukierniczy jest odpowiedzią na aktualne trendy w gastronomii związane z propagowaniem zdrowego odżywiania się.

I. INFORMACJE O OGŁOSZENIU

1. Tytuł zamówienia

Opracowanie opinii o opracowanej koncepcji innowacyjnej specjalizacji dietetyk cukierniczy

2. Termin składania ofert

6 sierpnia 2018 r. do godz. 10.00

3. Miejsce i sposób składania ofert

- 1) Ofertę należy wypełnić w języku polskim w sposób czytelny (komputerowo, maszynowo lub drukowanym pismem ręcznym) zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego zapytania. Oferty nieczytelne zostaną odrzucone.
- 2) Wszystkie strony oferty powinny być ponumerowane i podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Oferenta. Wszystkie miejsca, w których Oferent naniósł zmiany powinny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
- 3) W przypadku podpisania oferty przez osobę występującą w imieniu Oferenta, istnieje bezwzględny wymóg dołączenia stosowanego pełnomocnictwa. Obowiązek ustanowienia pełnomocnika, upoważnionego do reprezentowania w postępowaniu Oferentów, istnieje również w przypadku Oferentów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcja, spółki cywilne). W przypadku braku ustanowienia pełnomocnika istnieje obowiązek podpisania oferty wraz z załącznikami przez wszystkich współników.
- 4) Oferta wraz z załącznikami powinna być trwale spięta.
- 5) Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie opatrzonej napisem „OFERTA – Opinia o opracowanej koncepcji innowacyjnej specjalizacji dietetyk cukierniczy w ramach projektu „Mikro innowacje - makro korzyści” oraz danymi Oferenta (nazwa i adres).
- 6) Ofertę można złożyć za pośrednictwem poczty, przesyłką kurierską lub osobiście. Nie dopuszcza się składania ofert drogą e-mailową.

Mikro innowacje – makro korzyści

7) Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć w zamkniętej kopercie w Lubelskiej Fundacji Rozwoju, ul. Rynek 7, 20-111 Lublin

4. **Miejsce i termin otwarcia ofert**

Otwarcie ofert nastąpi w Lubelskiej Fundacji Rozwoju, ul. Rynek 7, 20-111 Lublin w dniu 06.08.2018 r. o godz. 10.30

5. **Adres e-mail, na który należy wysłać oferty**

Nie dopuszcza się możliwości składania ofert drogą mailową

6. **Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia**

Agata Zielińska – Brokerka Innowacji

7. **Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia**

081 466 52 11

8. **Skrócony opis przedmiotu zamówienia**

Opracowanie opinii o opracowanej koncepcji innowacyjnej specjalizacji dietetyk cukierniczy

9. **Kategoria ogłoszenia: usługi**

10. **Podkategoria ogłoszenia: usługi inne**

11. **Miejsce realizacji zamówienia:**

- **Województwo:** lubelskie
- **Powiat:** Miasto Lublin
- **Miejscowość:** Lublin

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Cel zamówienia

Celem niniejszego zamówienia jest opracowanie opinii o opracowanej koncepcji innowacyjnej specjalizacji dietetyk cukierniczy

2. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest eksperckie opracowanie opinii dot. wypracowanej koncepcji innowacyjnej specjalizacji dietetyk cukierniczy. Innowacja opierać się będzie na stworzeniu pakietu edukacyjnego (produkt końcowy) zawierającego program szkoleniowy, materiały dydaktyczne niezbędne do przekazywania kreatywnych treści metodą projektową i warsztatową oraz pakietu trenerskiego dla nauczycieli zawodu z zakresu dietetyki cukierniczej a także kompletnego wniosku o wprowadzenie do klasyfikacji nowej specjalności „dietetyk cukierniczy” poprzez realizację poniższych działań.

1. Modyfikację i opracowanie programów kształcenia w zawodzie cukiernik uwzględniających treści programowe w ramach innowacyjnej specjalizacji: dietetyk cukierniczy.
2. Eksperckie opracowanie zbioru procedur (m.in. w zakresie oszacowania terminu przydatności do spożycia i warunków przechowywania, wprowadzania produktów na rynek, badań laboratoryjnych itp.) i receptur niezbędnych do produkcji innowacyjnych wyrobów cukierniczych w zakresie produktów niskotłuszczowych, bezglutenowych, bezcukrowych z

Mikro innowacje – makro korzyści

zastosowaniem stewi lub innych naturalnych substancji słodzących oraz na stworzenie nowatorskich receptur czekolad i ciast wysokobiałkowych dla osób dbających o sylwetkę.

3. Opracowanie ram programowych i zakresu praktycznej nauki zawodu dostosowanej do innowacyjnej specjalizacji oraz scenariuszy zajęć dla nauczycieli praktycznej nauki zawodu.

Efektom realizacji ww. zadań będzie wstępna wersja pakietu edukacyjnego zawierającego program szkoleniowy, materiały dydaktyczne niezbędne do przekazywania kreatywnych treści metodą projektową i warsztatową oraz pakietu trenerskiego dla nauczycieli zawodu z zakresu dietetyki cukierniczej.

Opracowanie opinii będzie polegało w szczególności na weryfikacji zapisów prototypowej koncepcji innowacyjnej specjalizacji: dietetyk cukierniczy, a w tym:

- dostosowaniu założeń do potrzeb bezpośrednich odbiorców działań,
- dostępności narzędzi i materiałów dla osób z nich korzystających,
- adekwatności ścieżki wsparcia do faktycznych potrzeb uczestników wsparcia,
- ocenie czytelności i funkcjonalności prototypu,
- zgodności prototypu z celami i założeniami zawartymi w opisie projektu innowacyjnego.

Zamawiający informuje, że:

- opracowane dotychczas materiały zostaną udostępnione do wglądu na miejscu / przesłane na wskazany adres na wniosek Oferenta pod warunkiem zobowiązania się Oferenta do zachowania w poufności informacji udostępnionych przez Zamawiającego (w formie Oświadczenia o zachowaniu poufności).
- w związku z wykonywaniem prac objętych niniejszym zamówieniem niezbędne są spotkania osobiste Wykonawcy z Innowatorem (min 2 spotkania w trakcie realizacji zlecenia, tzw spotkanie otwierające i zamykające). Spotkania będą organizowane w Lublinie. Zakłada się, że każde spotkanie może trwać 1 dzień roboczy. Harmonogram spotkań ustalony zostanie z Oferentem, którego oferta wybrana zostanie jako najkorzystniejsza. Ponadto w związku z wykonywaniem prac objętych niniejszym postępowaniem Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania stałego kontaktu mailowego i telefonicznego z Innowatorem.

3. KOD CPV:

CPV: 85312320-8 Usługi doradztwa.

CPV: 92312210-6 Usługi świadczone przez autorów.

4. Dodatkowe przedmioty zamówienia

Nie określono.

5. Harmonogram realizacji zamówienia:

Przewidywany termin realizacji zamówienia: 2 tygodnie liczone od dnia podpisania umowy. Szczegółowy harmonogram ustalony zostanie z Oferentem, którego oferta wybrana zostanie jako najkorzystniejsza.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. Uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności

Nie określono.

2. Wiedza i doświadczenie

Mikro innowacje – makro korzyści

O realizację zamówienia mogą ubiegać się Oferenci posiadający:

- doświadczenie w przygotowywaniu i/lub opiniowaniu programów kształcenia z zakresu gastronomii, polegające w szczególności na przygotowaniu i/lub opiniowaniu min 3 programów kształcenia z zakresu gastronomii w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy - w tym okresie,
- doświadczenie w ocenie wpływu określonych produktów spożywczych na organizm człowieka polegające w szczególności na przygotowaniu min 3 opinii/ recenzji / ekspertyz nt. wpływu określonych produktów spożywczych na organizm człowieka w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy - w tym okresie

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie przeprowadzona w oparciu o przedłożone przez Oferenta dokumenty i oświadczenia na zasadzie „spełnia / nie spełnia”.

Oferenci, którzy nie przedłożą dokumentów i oświadczeń potwierdzających spełnienie wymaganych warunków zostaną wykluczeni z postępowania, po uprzednim wezwaniu do uzupełnienia brakujących dokumentów.

3. Potencjał techniczny

Nie określono

4. Osoby zdolne do wykonania zamówienia

W postępowaniu mogą uczestniczyć Oferenci dysponujący osobami, które posiadają:

- wykształcenie wyższe magisterskie,
- dobrą znajomość podstaw żywienia,
- doświadczenie w przygotowywaniu i/lub opiniowaniu programów kształcenia z zakresu gastronomii, polegające w szczególności na przygotowaniu (samodzielnie lub we współpracy z innymi osobami) i/lub opiniowaniu min 3 programów kształcenia z zakresu gastronomii w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy - w tym okresie,
- doświadczenie w ocenie wpływu określonych produktów spożywczych na organizm człowieka polegające w szczególności na przygotowaniu (samodzielnie lub we współpracy z innymi osobami) min 3 opinii/ recenzji / ekspertyz nt. wpływu określonych produktów spożywczych na organizm człowieka w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy - w tym okresie,
- doświadczenie w opracowaniu zbioru receptur cukierniczych dla osób cierpiących na otyłość, czy niedowagę, zawodowo uprawiających sporty lub chcących poprawić jakość swojego życia i zdrowia polegające w szczególności na przygotowaniu (samodzielnie lub we współpracy z innymi osobami) min 1 zbioru receptur cukierniczych dla osób należących min 1 grupy spośród wymienionych powyżej w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy - w tym okresie

Doświadczenie oraz kwalifikacje osób wskazanych do realizacji zamówienia należy wykazać w zestawieniu stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego oraz CV.

Uwaga: Oferenci wykonujący zadania osobiście wykazują w załączniku nr 3 oraz CV własne doświadczenie.

Mikro innowacje – makro korzyści

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie przeprowadzona w oparciu o przedłożone przez Oferenta dokumenty i oświadczenia na zasadzie „spełnia / nie spełnia”.

Oferenci, którzy nie przedłożą dokumentów i oświadczeń potwierdzających spełnienie wymaganych warunków zostaną wykluczeni z postępowania, po uprzednim wezwaniu do uzupełnienia brakujących dokumentów.

5. Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Nie określono.

6. Dodatkowe warunki

Nie określono.

7. Warunki zmiany umowy

Nie określono.

8. Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Oferenta

- 1) Formularz oferty cenowej (wzór - załącznik nr 1)
- 2) Wykaz usług zrealizowanych przez Oferenta (wzór - załącznik nr 2)
- 3) Informacje o doświadczeniu osób wskazanych do realizacji zamówienia (wzór - załącznik nr 3)
- 4) CV osób wskazanych do realizacji zamówienia potwierdzających posiadane doświadczenie i kwalifikacje o których mowa w pkt III.4 niniejszego zapytania.
- 5) Oświadczenie o braku występowania powiązań kapitałowych/osobowych (wzór - załącznik nr 4)

9. Zamówienia uzupełniające

Nie określono.

IV. OCENA OFERTY

1. Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji

Oferowana cena łączna za wykonanie usługi – 100%

Do oceny poszczególnych ofert zostanie zastosowana metoda polegająca na porównaniu ceny badanej oferty z najtańszą spośród cen przedstawionych przez tych Oferentów, których oferty zostały dopuszczone do oceny. Jako cenę oferty przyjmuje się łączną wartość brutto podaną w formularzu ofertowym.

Punkty w powyższym kryterium liczone będą według wzoru:

$$\text{Liczba punktów oferty ocenianej} = \frac{\text{Najniższa cena łączna brutto ze wszystkich złożonych ofert}}{\text{Cena łączna brutto badanej oferty}} \times 100 \times 100\%$$

2. Wykluczenia

Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty/osoby, które powiązane są osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Oferenta, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

Mikro innowacje – makro korzyści

- posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ w wytycznych programowych;
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W celu potwierdzenia braku powiązań kapitałowych lub osobowych, o których mowa powyżej Oferent dołącza do oferty oświadczenie o braku występowania ww. powiązań (załącznik nr 4).

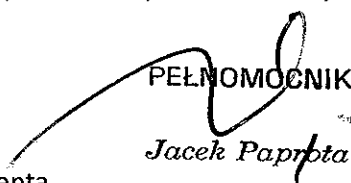
V. INFORMACJE DODATKOWE

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności na warunkach określonych w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
2. Każdy z Oferentów może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Z Oferentem, który przedłożył najatrakcyjniejszą ofertę, Zamawiający może przeprowadzić negocjacje związane z realizacją zamówienia, w tym negocjacje cenowe.
4. W przypadku, gdy pomimo negocjacji strony nie doprowadzą do zawarcia umowy, zamówienie może zostać powierzone (po uprzednich negocjacjach) Oferentowi, który złożył kolejną pod względem punktowym ofertę.
5. Zamawiający informuje, iż udziela odpowiedzi wyłącznie na zapytania w formie pisemnej (e-mail/fax).
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn takiej decyzji.
7. **Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy:**
 - a. Oferent oświadcza, iż obciążenie wynikające z zaangażowania osób wskazanych do realizacji niniejszego przedsięwzięcia nie wyklucza możliwości prawidłowej i efektywnej realizacji wszystkich zadań powierzonych danej osobie,
 - b. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy płatne będzie przelewem na wskazany przez Oferenta rachunek bankowy, na podstawie przedstawionej Zamawiającemu rachunku/faktury, w terminie 14 dni od dnia doręczenia rachunku/faktury, nie wcześniej jednak, niż po ostatecznym sprawdzeniu przez Zamawiającego poprawności wykonania przez Oferenta przedmiotu umowy.
 - c. Zamawiający, będący realizatorem projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, zastrzega sobie, że terminowe wypłacenie należności jest uzależnione od posiadania środków finansowych przekazywanych na realizację projektu przez Instytucję Pośredniczącą.
- a. Oferent za niedotrzymanie terminu płatności, z powodu o którym mowa wyżej, nie może żądać odszkodowania lub odsetek.

W załączeniu:

- 1) Formularz oferty cenowej
- 2) Wykaz usług zrealizowanych przez Oferenta
- 3) Informacje o doświadczeniu osób wskazanych do realizacji zamówienia
- 4) Oświadczenie o braku występowania powiązań kapitałowych/osobowych

Zatwierdzam

PEŁNOMOCNIK

Jacek Paprta