Gdańsk, 13.03.2020 r.

POWR.03.05.00-00-ZR07/18-00

**Zapytanie ofertowe nr 1/03/2020/POWR/REG**

**dotyczące organizacji i realizacji staży zawodowych dla studentów dietetyki
Kod CPV 80000000-4 - *Usługi edukacyjne i szkoleniowe***

1. **ZAMAWIAJĄCY**

Wyższa Szkoła Zdrowia w Gdańsku

ul. Pelplińska 7, 80-335 Gdańsk

NIP: 586-20-14-267,

 REGON: 191841493

1. **TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA**

**Zapytanie ofertowe jest prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności zawartą w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.**

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja i realizacja staży zawodowych dla studentów dietetyki, w ramach projektu *Praktycznie dla zdrowia – rozwój kompetencji zawodowych w ramach zintegrowanych programów kształcenia w Wyższej Szkole Zdrowia w Gdańsku*, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

 **Kod CPV 80000000-4 - *Usługi edukacyjne i szkoleniowe***

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

* 1. **Przedmiot zamówienia**
1. Wykonawca zobowiązuje się do organizacji i realizacji co najmniej jednej edycji staży dla studentów dietetyki z uwzględnieniem następujących warunków:
2. jedna edycja jest rozumiana jako zapewnienie 120h stażu/1UP dla 10 UP; godzina rozumiana jest jako 60 minut
3. wymagany minimalny czas pracy stażysty to 20h/1 UP w tygodniu
4. wykonawca zapewnia opiekuna stażu, do którego obowiązków będzie należało
* przygotowanie stanowiska pracy dla stażysty;
* przestrzeganie i kontrolowanie czasu pracy stażysty;
* nadzorowanie wypełniania listy obecności i dziennika stażu;
* zapoznanie stażysty z obowiązkami i warunkami pracy, w tym regulaminem pracy;
* przeprowadzenie niezbędnych szkoleń związanych z zajmowanym przez stażystę stanowiskiem;
* bieżące przydzielenie zadań do wykonania;
* nadzór nad przebiegiem wykonywania zadań;
* odbiór wykonanych prac;
* weryfikacja zgodności przebiegu stażu z programem stażu;
* bieżące informowanie wnioskodawcy o przebiegu stażu, w tym w szczególności o ewentualnych trudnościach i nieprawidłowościach;
* udzielanie pomocy i wskazówek;
* przygotowanie zaświadczenia i raportu końcowego z realizacji stażu;
* inne działania, celowe dla zapewnienia opieki.
	1. **Okres sprawowania funkcji**: marzec 2020 r. – czerwiec 2022 r.
	2. **Czas pracy:** wg harmonogramu ustalonego z zamawiającym

* 1. **Miejsce sprawowania funkcji:** GDAŃSK

* 1. **Zawartość merytoryczna stażu – podstawowa problematyka**

Program:

1. Szkolenie bhp

2. Szkolenie stanowiskowe

3. Spotkanie z opiekunem stażysty, przekazanie Stażyście obowiązków

4. Wdrożenie Stażysty w posługiwanie się podstawowym sprzętem i/lub dedykowanym

sprzętem używanym w instytucji Realizatora stażu, o ile jest ono używane na danym stanowisku

5. Zapoznanie Stażysty ze specyfiką instytucji Realizatora stażu, jej strukturą organizacyjną

oraz pracownikami, z którymi Stażysta będzie współpracował

6. Realizacja przez Stażystę powierzonych obowiązków oraz ich systematyczna weryfikacja

przez opiekuna stażysty

7. Uczestnictwo Stażysty w spotkaniach zarówno wewnętrznych, jak i zewnętrznych dot.

działań realizowanych przez Stażystę

8. Kontaktowanie się z podmiotami zewnętrznymi, o ile będzie tego wymagała specyfika

zadań realizowanych przez Stażystę

9. Nabywanie przez Stażystę umiejętności doboru surowców do sporządzania potraw oraz

właściwego wykorzystania urządzeń, technologii i parametrów procesu produkcji żywności

10. Udział Stażysty w przygotowaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków dla poszczególnych

grup pacjentów

11. Udział Stażysty w planowaniu żywienia indywidualnego dla pacjentów w różnych

jednostkach chorobowych i żywienia zbiorowego na podstawie norm żywienia

12. Udzielanie przez Stażystę wskazówek dietetycznych pacjentowi i przygotowanie na piśmie

porad dietetycznych

13. Udział stażysty w ocenie stanu zdrowia pacjentów oraz prowadzeniu indywidualnych

wywiadów żywieniowych

14. Nabywanie umiejętności dostosowywania przez Stażystę sposobu zbierania informacji do

możliwości intelektualnych i poznawczych chorego

15. Nabywanie przez Stażystę umiejętności nawiązywania właściwych relacji z pacjentem,

taktownego i skutecznego sugerowania potrzeby leczenia i zmiany nawyków żywieniowych

16. Prowadzenia przez Stażystę edukacji żywieniowej wśród pacjentów oraz propagowanie

zasad racjonalnego żywienia;

17. doskonalenie umiejętności prowadzenia dokumentacji podejmowanych czynności

zawodowych, pisania raportów i sprawozdań

* 1. **Wymagania dotyczące kwalifikacji do organizacji i przeprowadzenia stażu:**

O zapytanie mogą ubiegać się firmy, które:

a) posiadają niezbędny profil do realizacji staży na wybranym stanowisku pracy – firma z branży dietetycznej

b) dysponują pracownikami z wiedzą i doświadczeniem niezbędnym do opieki nad stażystami, opiekun stażu będzie posiadał wykształcenie wyższe oraz będzie posiadał min. 2 lata doświadczenia zawodowego

c) nie pozostają w stosunku powiązania z Zamawiającym

* 1. **Inne wymagania: wykonawca zobowiązuje się do złożenia oświadczenia dotyczącego spełnienia kryteriów kwalifikacyjnych wskazanych w pkt 2.6 oraz do zapoznania się z programami kursów zamieszczonymi na stronie projektu****www.powr.wsz.pl.**
1. Kwota kwalifikowana – wynagrodzenie opiekuna stażu za 1 godzinę brutto opieki nad 1 stażystą.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany harmonogramu staży z zastrzeżeniem o powiadomieniu wykonawcy co najmniej 14 dni przed zmianą.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania dodatkowych kosztów związanych z realizacją zamówienia. Kwota kwalifikowana musi być podana z uwzględnieniem wszystkich kosztów, jakie ponosi wykonawca przy realizacji warsztatów i stanowić cenę jednostkową za godzinę.

**IV. OCENA OFERTY**

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

1. Wynagrodzenie za 1 h brutto - 80% [co stanowi 80 pkt]
2. Spełnienie wymagań kwalifikacyjnych w zakresie wykształcenia i doświadczenia – 20% - 20 pkt

**Ad 1.**

**Liczba punktów = Najniższe wynagrodzenie brutto ze wszystkich złożonych ofert x 100 x 80%**

 **Wynagrodzenie brutto badanej ofert**

Wynagrodzenie musi być podane w PLN cyfrowo i musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją usługi.

**Ad 2.**

**Spełnienie wymagań kwalifikacyjnych w zakresie wykształcenia i doświadczenia – oferty, w których to kryterium nie będzie spełnione nie podlegają ocenie.**

**20 pkt – powyżej 4 lat doświadczenia zawodowego zgodne z dziedziną będącą przedmiotem warsztatów**

**10 pkt – powyżej 3 lat doświadczenia zawodowego –II-**

**5 pkt – co najmniej 2 letnie –II-**

Liczby punktów otrzymanych za kryterium wynagrodzenie oraz kwalifikacje, po zsumowaniu stanowią ocenę końcową oferty. Łącznie oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów. W przypadku niemożliwości wybrania najkorzystniejszej oferty z uwagi na identyczny bilans kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera ofertę z najniższym wynagrodzeniem. Jeżeli wybrana oferta przekracza przyjęte w budżecie projektu stawki, Zamawiający może przeprowadzić negocjacje cen w tym zakresie.

Oferta, która uzyska największą liczbę punktów, zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą.

**V. WARUNKI UDZIAŁU**

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który:

* złoży ofertę na wzorze (załącznik 1) dołączonym do niniejszej treści zamówienia wraz z kompletem wymaganych dokumentów.
* Spełnia warunki udziału w postępowaniu,
* Nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym, osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem procedury wyboru Wykonawcy, polegające w szczególności na
1. uczestniczeniu w spółce cywilnej lub 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.

Wykonawca jest zobowiązany podpisać oświadczenie o braku ww. powiązań. Oświadczenie to zawarte jest w treści Formularza Oferty.

1. **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania.

 Oferta powinna:

* + posiadać datę sporządzenia,
	+ zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, NIP,
	+ podpisana czytelnie przez wykonawcę.

**UWAGA: Do oferty powinien zostać założony komplet dokumentów aplikacyjnych:**

**- opis profilu działalności firmy**

**- CV, skany odbytych kursów oraz inne dokumenty potwierdzające wykształcenie i doświadczenie zawodowe wskazanego opiekuna stażu.**

1. **MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**
2. Oferta w formie załącznika do zapytania ofertowego powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: biuro.powr@wsz.pl – [skan z podpisem], poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście do Biura Projektu, ul. Pelplińska 7, 80-335 Gdańsk do dnia: 20 marca 2020 r. w zamkniętej kopercie z dopiskiem **Zapytanie ofertowe nr 1/03/2020/POWR/REG - Praktycznie dla zdrowia – rozwój kompetencji zawodowych w ramach zintegrowanych programów kształcenia w Wyższej Szkole Zdrowia w Gdańsku.**
3. Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 23 marca 2020 r.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Oferent może przed upływem terminu oceny zmienić lub wycofać swoją ofertę.
6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
7. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: www.powr.wsz.pl oraz w Bazie Konkurencyjności https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/.
8. **INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

Zamawiający stworzy listę rankingową Wykonawców na podstawie sumy punktów uzyskanych w dwóch ww. kryteriach oceny w dniu 25 marca 2020 r.

Zamawiający umieści informacje o wyborze na stronie internetowej oraz powiadomi oferentów w dniu 25 marca 2020 r. Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą umowę.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

1. **KONTAKT:**

Dodatkowych informacji udziela Anna Pawlak pod numerem telefonu 58 769 08 60 oraz adresem email: biuro.powr@wsz.pl

**ZAŁĄCZNIK 1 DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr 1/03/2020/POWR/REG**

…………………., ………………….2020 r.

(miejscowość i data)

…………………………………

…………………………………

…………………………………

…………………………………

(Dane Wykonawcy)

**OFERTA**

Do:

Wyższa Szkoła Zdrowia w Gdańsku

ul. Pelplińska 7, 80-335 Gdańsk

NIP: 586-20-14-267,

 REGON: 191841493

Odpowiadając na zapytanie ofertowe **dotyczące organizacji i realizacji staży zawodowych dla studentów dietetyki,** w ramach projektu *Praktycznie dla zdrowia – rozwój kompetencji zawodowych w ramach zintegrowanych programów kształcenia w Wyższej Szkole Zdrowia w Gdańsku*, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym oświadczam, iż zobowiązuję się wykonać przedmiotowe zadanie obejmujące przeprowadzenie szkoleń

za wynagrodzeniem brutto za 1 godzinę pracy opiekuna stażu w wysokości…………………………………zł. (słownie……………………………........).

Deklaruję gotowość przyjęcia…………………..stażystów w okresie marzec-wrzesień (120h x stażysta).

Jednocześnie zobowiązuję się do przeprowadzenia:

- jednej,

- dwóch,

- trzech

edycji szkolenia\*

\*wybrać właściwe - podkreślić

Oświadczam, że zapoznałam/em się z zapytaniem ofertowym, uzyskałam/em konieczne informacje do przygotowania oferty i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń.

……………………………………………..

*Czytelny podpis Wykonawcy*

ZAŁĄCZNIKI do oferty:

1. Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym
2. Oświadczenie o spełnieniu wymagań kwalifikacyjnych
3. Oświadczenie o przetwarzaniu danych osobowych

Załącznik nr 1 do oferty - Oświadczenie o braku powiązań

**OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ**

Oświadczam, że nie mam powiązań kapitałowych lub osobowych rozumianych jako wzajemne powiązania między Zamawiającym – Wyższą Szkołą Zdrowia w Gdańsku, 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, polegającymi 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.

……………………………………………..

*Czytelny podpis Wykonawcy*

Załącznik nr 2 do oferty - Oświadczenie o spełnieniu wymagań kwalifikacyjnych

Wykonawca oświadcza, iż spełnia wymagania zawarte w dziale III. pkt. 2.6. zapytania ofertowego nr 1/03/2020/POWR/REG dotyczącego do organizacji i realizacji staży zawodowych dla studentów dietetyki

……………………………………………..

*Czytelny podpis Wykonawcy*

Załącznik nr 3 do oferty

…………………………………….

 (miejscowość, data)

**OŚWIADCZENIE O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH**

Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych do celów związanych
z niniejszym postępowaniem w takim zakresie, w jakim jest to niezbędne dla jego należytego zrealizowania.

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

*Podpis Oferenta*

**Klauzula informacyjna**

1. Administratorem Pana/i danych osobowych jest Wyższa Szkoła Zdrowia z siedzibą w Gdańsku, przy ul. Pelplińskiej 7 (80-335 Gdańsk).

2. Podane dane osobowe są przetwarzane na podstawie art. 6 ust.1 lit. b) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w procesie rekrutacji
i w realizacji projektu. W przypadku udzielenia przez Państwa zgody na przetwarzanie Państwa danych osobowych w celach realizowanego projektu podstawą przetwarzania jest art. 6 ust.1 lit. a) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r.
tj. udzielona zgoda.

W związku z realizacją projektu POWR.03.05.00-00-ZR07/18-00 „Praktycznie dla zdrowia” – rozwój kompetencji zawodowych w ramach zintegrowanych programów kształcenia w Wyższej Szkole Zdrowia w Gdańsku współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Państwa dane osobowe mogą być ujawniane następującym osobom trzecim będącym administratorami danych: minister właściwy do spraw rozwoju regionalnego, pełniący funkcję Instytucji Zarządzającej dla Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, z siedzibą w Warszawie przy ul. Wspólnej 2/4, 00-926 Warszawa. Państwa dane osobowe mogą być przetwarzane na obszarze Europejskiego Obszaru Gospodarczego (EOG).

3. Państwa dane osobowe będą przechowywane na czas trwania projektu i zobowiązań podatkowych oraz okresu archiwizacji projektu.

4. Mają Państwo prawo żądać od Administratora danych dostępu do Państwa danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, żądania przeniesienia danych, a także prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.

5. Podanie danych osobowych jest warunkiem uczestniczenia w procesie rekrutacji i w realizacji projektu lub podjęcia działań na żądanie osoby, której dane dotyczą przed zawarciem umowy.

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

 Podpis Oferenta