

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Zapytanie o ofertowe

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 93-157 Łódź w związku z przystąpieniem, do realizacji projektu nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 „**Mistrzowie gastronomii**” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 zaprasza do składania ofert na zrealizowanie niżej wymienionego zlecenia.

Beneficjent (Zamawiający):

Zespół Szkół Gastronomicznych
ul. Sienkiewicza 88
90-357 Łódź
NIP 725-12-58-395
Tel. (42) 6361233

1. Nazwa projektu realizowanego w ramach RPO:

„Mistrzowie gastronomii” nr RPLD.11.03.02-10-0010/18

2. Opis zlecenia oraz zakres wykonania usługi:

Przedmiotem zapytania o jest wykonywanie zadań na stanowisku: specjalisty do spraw księgowych w ramach projektu nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 „**Mistrzowie gastronomii**” w terminie 01.08.2019r. – 31.07.2021r.

Zakres wykonywanych zadań w projekcie:

1. Prowadzenie księgowości projektu „Mistrzowie gastronomii” w sposób bieżący umożliwiający prawidłowe i terminowe dokonywanie rozliczeń finansowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Sporządzanie przelewów.
3. Opis dokumentów księgowych zgodnie z wytycznymi RPO.
4. Wprowadzanie dokumentów księgowych do systemu SL.
5. Niezwłoczne informowanie Koordynatora projektu o problemach finansowo-księgowych w trakcie jego realizacji.
6. Udział w zebraniach Zespołu roboczego/Grupy Sterującej Projektem.
7. Stała weryfikacja i nadzór nad postępem finansowym realizacji Projektu.
8. Archiwizacja dokumentacji księgowej projektu.
9. Znajomość aktualnych wersji dokumentów związanych z realizowanym

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

projektem, tj.:

- Wytyczne programowe w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 -2020;
- Podręcznik Beneficjenta projektów EFS w ramach RPO WŁ.

10. Znajomość umowy o dofinansowanie projektu pn. „Mistrzowie gastronomii”.

11. Wprowadzanie na stan środków trwałych oraz pozostałych środków trwałych do Ewidencji środków trwałych.

12. Dbłość o terminowe dokonywanie zapłaty za zobowiązania.

13. Udział w kontroli projektu prowadzonych przez Instytucje zewnętrzne i składanie wyjaśnień odnośnie spraw księgowo-finansowych projektu.

14. Inne zleczone przez Koordynatora Projektu mające związek z realizowanym projektem.

15. Pełna dyspozycyjność czasowa do końca trwania projektu.

3. Forma i wymiar zatrudnienia

Zatrudnienie w oparciu o umowę cywilno-prawną.

4. Wymagania niezbędne:

- wykształcenie ekonomiczne;
- doświadczenie w realizowaniu projektów min -8 lat;
- znajomość dokumentów programowych RPO;
- znajomość środowiska szkoły zawodowej – min.4 lat;
- umiejętność pracy w zespole, sumienność i rzetelność, dobra organizacja czasu pracy;
- biegła znajomość komputera (MS Word, MS Excel, Internet).
- pełna zdolność do czynności prawnych;

5. Kryteria wykluczenia

Z udziału w postępowaniu wyklucza się osoby zatrudnione w instytucji uczestniczącej w realizacji RPO - jako instytucję uczestniczącą w realizacji RPO rozumie się Instytucję Zarządzającą, Instytucję Pośredniczącą, Instytucję Wdrażającą (Instytucję Pośredniczącą II stopnia), Regionalny Ośrodek EFS, Krajowy Ośrodek EFS oraz Krajową Instytucję Wspomagającą.

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

6. Kryteria oceny ofert:

Zamawiający dokona oceny ofert, według następujących kryteriów i ich wag:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga [%]	Maksymalna ilość punktów, jakie może otrzymać oferta w ramach danego kryterium
1	Cena	80	80,00
2	Doświadczenie w realizowaniu projektów	20	20,00

Opis sposobu obliczania ceny oferty

- a) Wartość cenową należy wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w PLN,
- b) Cena musi obejmować całkowity koszt ponoszony przez zamawiającego

1) ilość punktów w kryterium: *Cena*, rozumiana jako wartość całkowita oferty brutto za wykonanie zamówienia, zostanie obliczona według wzoru:

ilość punktów oferty badanej = (cena brutto oferty najniższej : cena brutto oferty badanej) x 80,00 pkt.,

2) W zakresie **kryterium** „doświadczenie w realizowaniu projektów” najwyżej punktowana będzie oferta z najdłuższym okresem pracy (w miesiącach). Punktacja zostanie przyznana na bazie wskaźnika wyliczonego zgodnie ze wzorem: ilość punktów oferty badanej = (okres pracy w ofercie badanej : najdłuższy okres pracy w szkole) x 20,00 pkt.,

7. Miejsce, sposób i termin składania ofert cenowych:

Oferty należy składać w Zespole Szkół Gastronomicznych ul. Sienkiewicza 88 90-357 Łódź, przesłać na adres email: gastronomik@zsg.elodz.edu.pl lub faksem na nr 42 636 12 33 w terminie do dn. 01.07.2019r.

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Załączniki nr 1

Zespół Szkół Gastronomicznych
ul. Sienkiewicza 88
90-357 Łódź

FORMULARZ OFERTY CENOWEJ

Imię i Nazwisko Wykonawcy:	
Adres Wykonawcy:	
Nr telefonu:	
Adres e-mail:	

Nawiązując do zapytania o cenę na stanowisko specjalisty do spraw księgowych, w ramach projektu „**Mistrzowie gastronomii**” oferuję wykonanie ww. usługi brutto za wynagrodzenie miesięczne w wysokości: złotych (słownie.....).

Oświadczenie dotyczące istotnych warunków zamówienia

1. Oświadczam, że zapoznałem(-am) się z warunkami zamówienia, uzyskałem(-am) niezbędne informacje do przygotowania oferty i przyjmuję warunki zapytania o cenę bez zastrzeżeń.
2. Oświadczam, że uważam się związany ofertą przez okres 30 dni od dnia złożenia oferty.
3. W przypadku wyboru mojej oferty zobowiązuję się pełnić powierzone mi obowiązki osobiście bez możliwości ich podzlecenia osobom trzecim.

Do formularza ofertowego załączam następujące dokumenty:

1.
2.
3.

.....

(data i czytelny podpis)