



Człowiek – najlepsza inwestycja

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Znak:

Bytom Odrzański, dnia 19.05.2011 r.

OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
67-115 BYTOM ODRZAŃSKI, ul. Rynek 1
ul. 300-40-22 w. 21, 22
NIP 925-171-64-10 Regon 006109229
(pieczęć Zleceniodawcy)

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

Zapytanie ofertowe

Działając w imieniu Ośrodka Pomocy Społecznej w Bytomiu Odrzańskim, w związku z art.4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2006 r. nr 154, póź. zmianami), zwracamy się z zapytaniem ofertowym o cenę usługi.

1. **Zamawiający:** Ośrodek Pomocy Społecznej w Bytomiu Odrzańskim, ul. Rynek 1, 14 67-115 Bytom Odrzański, NIP:925-171-64-10; REGON: 006109229

2. **Przedmiot zamówienia:**

Warsztaty z nauki taniego gotowania, dekorowania potraw dla 17 osób, uczestników projektu systemowego OPS w Bytomiu Odrzańskim.

a) **Liczba godzin zajęć ogółem – 80** jednostek lekcyjnych

b) **Forma zakończenia kursu:**

Udział uczestników w co najmniej 13 z 15 zajęć – wydanie zaświadczenia o ukończeniu warsztatów z odpowiednimi logotypami, stanowiące załącznik nr 1.

c) **Program zajęć:**

- 1) Planowanie produkcji – 4h
- 2) Surowce gastronomiczne - 4h
- 3) Maszyny i urządzenia stanowisko pracy – 4h
- 4) BHP - 4h
- 5) Technika sporządzania dań podstawowych – 10h
- 6) Sporządzanie zup – 8h
- 7) Przekąski -12h
- 8) Wypiek ciast -8h
- 9) Potrawy specjalne – 10h
- 10) Desery i napoje -8h



Człowiek – najlepsza inwestycja

11) Dekoracje i ekspedycja wyrobów kulinarnych – 8h

d) **Kod Wspólnego Słownika Zamówień** – 80570000-0

e) Szkolenie dostosowane do predyspozycji uczestników projektów, zaplanowane aby nauczyć uczestników przyrządzania i dekorowania potraw w sposób tani i oszczędny, tak aby uczestnicy projektu nie korzystali z półproduktów, a wykonywali je osobiście.

3. **Termin realizacji zamówienia:** w dni powszednie od poniedziałku do piątku, w okresie czerwiec – sierpień 2011r.

4. **Kryterium oceny oferty:** cena – 100 %.

5. **Inne istotne warunki zamówienia:**

- a) Wykonawca zapewnia wykwalifikowanego Instruktora do prowadzenia zajęć.
- b) Zamawiający zapewnia salę warsztatową – kuchnię.
- c) Wykonawca zobowiązany będzie do wyposażenia stanowiska pracy uczestników projektu w niezbędne przybory i narzędzia do prowadzenia zajęć jak tacki do krojenia, noże, miarki, sitka, fartuszki, garnki itp., którego łączna wartość wynosić będzie 200,00 zł na 1 uczestnika projektu, które po zakończeniu szkolenia przechodzą na własność uczestników projektu.
- d) 15 warsztatów szkoleniowych, 4 godziny zegarowe dziennie, maksymalnie 2 razy w tygodniu, w dni powszednie od poniedziałku do piątku.
- e) Szkoleniowca zapewnia materiały szkoleniowe oznaczone odpowiednimi logotypami zgodnie z obowiązującymi Wytycznymi dotyczącymi oznaczeni projektów POKL, w tym dodatkowo teczkę z gumką, notes i długopis dla każdego uczestnika szkolenia.
- f) W trakcie wykładów szkoleniowca zapewnia co najmniej 1 przerwę w formie bufetu kawowego, w skład którego wejdą: kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, ciastka, cukier, śmietanka do kawy, cytryna.
- g) Wykonawca prowadzi listy obecności na odpowiednich wzorach, dostarczonych przez Zamawiającego.
- h) Wykonawca prowadzi dokumentację zdjęciową z przebiegu szkolenia i przekaże ją na płycie CD Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia.
- i) Wykonawca prowadzi dziennik zajęć z tematami każdego dnia szkoleniowego i podpisem instruktora oraz przekaże go Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia.



Człowiek – najlepsza inwestycja

- j) Wykonawca przeprowadzi ankietę ewaluacyjną na zakończenie szkolenia, oceniającą poziom zadowolenia uczestników ze sposobu prowadzenia, realizacji i przebiegu szkolenia.
 - k) Wykonawca wyda zaświadczenia o ukończeniu warsztatów.
 - l) Wykonawca ubezpiecza kursantów od NNW na sumę ubezpieczenia co najmniej 10 tys. zł.
 - m) Wykonawca zapewnia niezbędne badania wymagane przepisami krajowymi przy dopuszczaniu osób do kontaktu z żywnością.
 - n) Wykonawca zobowiązany będzie do rejestracji warsztatów na stronie internetowej www.inwestycjawkadry.info.pl.
 - o) Płatność za realizację przedmiotu zamówienia nastąpi po zakończeniu warsztatów i odbioru przedmiotu usługi przez Zamawiającego.
 - p) Wykonawca zobowiązany będzie do rejestracji szkolenia na stronie internetowej www.inwestycjawkadry.info.pl i przekazania wydruku ze strony Zamawiającemu.
6. **Sposób przygotowania oferty:** Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „OFERTA” (zał. nr 1). Ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną. W przypadku składania oferty w siedzibie Zamawiającego lub pocztą na kopercie należy umieścić napis: „Zapytanie ofertowe na warsztaty nauki taniego gotowania i dekorowania przeprowadzane w ramach projektu systemowego 7.1.1. Nie otwierać przed 27 maja 2011r. godzina 9.30”. Ofertę złożyć można osobiście w siedzibie Zamawiającego (OPS w Bytomiu Odrzańskim, ul. Rynek 1) albo pocztą (za datę wpływu uważa się dzień zarejestrowania w jednostce Zamawiającego).
7. **Termin złożenia oferty:** do dnia 27 maja 2011r. do godziny 9.25
8. **Termin otwarcia wszystkich ofert nastąpi dnia:** 27 maja 2011r. o godz. 9.30 w OPS w Bytomiu Odrzańskim;
9. **Osoba do kontaktu:** p. Jolanta Witrykus – koordynator projektu, tel. kom.: 68 3 88 43 1

UWAGA: Bezwzględny warunkiem udziału w niniejszym postępowaniu jest dostarczenie w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego oferty według załączonego wzoru - załącznik nr 2.

KIEROWNIK
OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ

.....
(podpis kierownika jednostki)