  

 Pszów dnia 02.12.2016r

OPS.4220.27.2016

**ZAPYTANIE OFERTOWE
NA REALIZACJĘ WARSZTATÓW KULINARNYCH**

**„POTRAWY ŚWIĄTECZNE W POLSKIEJ TRADYCJI ŚWIAT BOŻEGO NARODZENIA”**

1. **Zamawiający:**

Kierownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Pszowie, działając na podstawie udzielonego przez Burmistrza Miasta Pszowa pełnomocnictwa do zaciągania zobowiązań związanych z realizacją Projektu ***„Lepsze Jutro”*** realizowanego przez OPS w Pszowie w partnerstwie z Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie w Wodzisławiu Śląskim w latach 2016 - 2017 osi priorytetowej: IX Włączenie społeczne, działanie 9.1 Aktywna integracja, Poddziałanie 9.1.6 Programy aktywnej integracji osób i grup zagrożonych wykluczeniem społecznym – tryb pozakonkursowy, zgodnie z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych /tekst jednolity Dz. U z 2016r, poz. 922/,

**zwraca się z uprzejmą prośbą o przedstawienie oferty na przeprowadzenie:**

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**
2. **Zorganizowanie i przeprowadzenie warsztatów kulinarnych rozwijających zainteresowania i umiejętności kulinarne oraz służących poprawie relacji rodzinnych i pielęgnowaniu tradycji dla 12 osobowej grupy osób dorosłych, uczestników Projektu *„Lepsze Jutro”,***
3. **Wymiar czasowy: 14 godzin zegarowych, to jest 2 spotkania x 7 godzin.**
4. **Okres realizacji zadania: 19-20 grudnia/2016r. – w godz. 8,00 do 15,00**
5. **Miejsce realizacji zamówienia:** w miejscu wskazanym przez Wykonawcę, w Pszowie lub okolicy, w miejscu położonym nie dalej niż 10 km od Pszowa z możliwością dojazdu środkami transportu publicznego.
6. **Dodatkowe informacje dotyczące prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia:**

Cele warsztatów powinny przyczyniać się do realizacji celu głównego Projektu tj. włączenia społecznego - poprzez zwiększenie aktywności zawodowej i społecznej osób pozostających bez pracy, będących klientami pomocy społecznej.

Celem szczegółowym warsztatów jest nabycie lub poszerzenie umiejętności praktycznych w zakresie przygotowywania potraw świątecznych i pielęgnowania polskich tradycji związanych z okresem świąt Bożego Narodzenia, niwelowanie barier w społecznym funkcjonowaniu uczestników Projektu poprzez wzmacnianie osobistego potencjału uczestników, wzrost poczucia wartości, rozwijanie zainteresowań, podtrzymywanie tradycyjnych wartości w prowadzeniu gospodarstwa domowego, aktywne uczestnictwo w życiu społecznym.

Program warsztatów kulinarnych powinien obejmować nabycie lub poszerzenie wiedzy oraz umiejętności praktycznych w zakresie przygotowania i podania tradycyjnych potraw świątecznych, przygotowania świątecznego stołu.

1. **Wymagania:**
2. **Wykonawca zobowiązuje się do zorganizowania i przeprowadzenia warsztatów kulinarnych z zapewnieniem miejsca realizacji zadania oraz wszelkich materiałów niezbędnych dla wykonania zadania**
3. **Wykonawca samodzielnie opracuje i przedstawi Zamawiającemu program warsztatów kulinarnych zgodny z określonymi wymaganiami oraz pozwalający na realizację celów.**
4. **Wykonawca przedstawi zamawiającemu ofertę cenową stosowną do proponowanego programu warsztatów, obejmującą pełny koszt ich przeprowadzenia w przeliczeniu na jedną osobę.**
5. **Wykonawca zapewnia, iż osoba prowadząca warsztaty kulinarne posiada wykształcenie wyższe kierunkowe oraz doświadczenie w realizacji zadań zbieżnych lub podobnych z zakresem określonym niniejszym zamówieniem.**
6. **Po przeprowadzonym naborze, Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia do wglądu Zamawiającego oryginału dyplomu potwierdzającego kwalifikacje i doświadczenie zawodowe posiadane przez prowadzącego warsztaty.**
7. **Wykonawca zapewni odpowiednie warunki lokalowe, bezpieczne i higieniczne miejsce prowadzenia zajęć - wraz z odpowiednimi warunkami technicznymi - dla każdego uczestnika wymagane jest odrębne stanowisko do wykonywania zajęć zgodnie z proponowanym zakresem warsztatu - z zabezpieczeniem wszystkich artykułów potrzebnych do wykonania potraw, które będą przekazane uczestnikom zajęć.**
8. **Wykonawca zobowiązuje się do monitorowania obecności uczestników na zajęciach poprzez prowadzenie list obecności z podaniem tematyki zajęć (zakresu warsztatów) oraz sporządzenia sprawozdania z realizacji zajęć z dokumentacją fotograficzną – minimum 10 zdjęć na nośniku elektronicznym.**
9. **Wykonawca zobowiązuje się do promowania Projektu poprzez oznaczenie miejsca prowadzenia zajęć plakatem informującym o Projekcie (zapewni Zamawiający) oraz wydania każdemu uczestnikowi zaświadczenia o uczestnictwie w warsztatach kulinarnych (z podaniem zakresu zajęć), realizowanych w ramach Projektu *„Lepsze Jutro”,* oznaczonego odpowiednim logotypem (wzór logotypu udostępni Zamawiający).**
10. Wykonawca wyraża zgodę na zmniejszenie liczby uczestników warsztatów kulinarnych do 9 osób, rozliczenie kosztów warsztatów będzie odpowiednie do liczby osób uczestniczących w zajęciach (iloczyn kosztu na osobę i liczby uczestników warsztatów).

**V. Oferta powinna zawierać:**

* Oświadczenie o posiadanych kwalifikacjach.
* Zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez OPS w Pszowie w zakresie niezbędnym dla przeprowadzenia procedury naboru.
* Propozycję programu warsztatów kulinarnych – z zakresu objętego zamówieniem: *„POTRAWY ŚWIĄTECZNE W POLSKIEJ TRADYCJI ŚWIAT BOŻEGO NARODZENIA”* (propozycje potraw przygotowywanych w trakcie warsztatów, sposoby ich podania, dekoracji stołu, inne).
* cenę za realizację całości zadania – oraz w przeliczeniu na jednego uczestnika – przy zakładanej liczbie 12 uczestników warsztatów.
* cena realizacji całości zadania powinna zawierać wszelkie koszty poniesione przez Wykonawcę, w tym koszt artykułów potrzebnych do wykonania przez każdego uczestnika potraw świątecznych zgodnie z programem warsztatów, materiałów do dekoracji stołu, materiałów poglądowych, poczęstunku (kawa, herbata, woda) oraz wszelkich innych kosztów poniesionych przez Wykonawcę w związku z realizacją warsztatów kulinarnych.

**VI. Kryterium oceny ofert będą:**

1. cena brutto za realizację całości zadania (50%),
2. przedstawiona własna propozycja programu warsztatów kulinarnych (40%).
3. doświadczenie w realizacji podobnych zadań (5%),
4. miejsce realizacji warsztatów (5%).

**VII. Informacje końcowe:**

Oferty można składać osobiście w siedzibie Ośrodka, przesłać pocztą na adres: Ośrodek Pomocy Społecznej w Pszowie ul. Traugutta 48, 44-370 Pszów, lub pocztą elektroniczną na adres: ops@pszow.pl

Ewentualne pytania można kierować na w/w adres lub telefonicznie pod nr tel. 32 4557586.

***Szczegółowe określenie sposobu realizacji zadania zostanie ustalone w umowie zawartej***

 ***z wybranym oferentem.***

**Termin składania dokumentów upływa dnia 08 grudnia 2016 roku - decyduje data wpływu oferty do OPS w Pszowie, oferty wniesione po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane.**

**Po dokonaniu wyboru najbardziej korzystnej oferty OPS w Pszowie skontaktuje się tylko z wybranym oferentem – w terminie do 12 grudnia 2016 roku.**

***Załącznik:***  Kierownik OPS w Pszowie
***Wzór oferty*** Anna Malinowska

  

*Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego*

*warsztaty kulinarne*

**Imię i nazwisko oferenta / nazwa firmy składającej ofertę**…………………………………………………….................
…………………………………………………….................

…………………………………………………….................
**adres**

***Oferta realizacji zadania***

**zorganizowania i przeprowadzenia warsztatów kulinarnych**

***„POTRAWY ŚWIĄTECZNE W POLSKIEJ TRADYCJI ŚWIAT BOŻEGO NARODZENIA”***

**Projekt *„Lepsze Jutro”* realizowany w OPS w Pszowie w latach 2016/2017**

W odpowiedzi na przedstawione przez OPS Pszów „*Zapytanie ofertowe”* z dnia 02 grudnia 2016r. zgłaszam propozycję współpracy w realizacji wymienionych w ofercie zadań oraz:

1) Oświadczam, iż posiadam/y odpowiednie zaplecze lokalowo - techniczne oraz kwalifikacje i doświadczenie niezbędne dla realizacji zadań:

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

proponowany program warsztatów, dodatkowe informacje mające znaczenie dla realizacji zadań i wyboru oferty

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

wymienić: proponowane miejsce realizacji zadania, posiadane kwalifikacje i doświadczenie

2) Oświadczam, że wyrażam zgodę na przetwarzanie przez OPS w Pszowie moich danych osobowych w zakresie niezbędnym dla przeprowadzania procederu naboru.

3) Przedstawiam ofertę cenową, proponowana stawka cenowa za realizację całości zadań (dla grupy 12 osobowej) wynosi:

……………………….…………………. zł/brutto

/słownie:…………………………..………………………………………………………….....,

w przeliczeniu na jednego uczestnika: ……………………….……… zł/osobę/brutto/

słownie:…………………………..…………………………………………………………......*.*

*......................................................... ………………………………………………..
miejscowość, data podpis osoby składającej ofertę*

 *lub reprezentującej firmę/przedsiębiorstwo*