

 Pszów dnia 01.09.2017r.

OPS.4220.09.2017

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**na realizację kursu edukacyjnego uzupełniającego posiadaną wiedzę i umiejętności z zakresu:**

 **kucharz - z elementami cukiernictwa**

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 2017r, poz. 1579 /;

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

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**
2. **Zorganizowanie i przeprowadzenie kursu rozwijającego zainteresowania i uzupełniającego wiedzę i umiejętności kulinarne – kucharz z elementami cukiernictwa (w tym warsztaty kulinarne) dla maksymalnie 12 osobowej grupy osób dorosłych, uczestników Projektu *„Lepsze Jutro”,***
3. **Wymiar czasowy: 120 godzin zegarowych zajęć (praktycznych i w formie wykładowej).**
4. **W ramach realizacji zadania Wykonawca przeprowadzi szkolenie z zakresu tzw. minimum sanitarnego oraz zapewni uczestnikom możliwość przeprowadzenia badań i uzyskanie książeczek sanitarno – epidemiologicznych wymaganych przy kontakcie z żywnością.**
5. **Okres realizacji zadania: począwszy od 18 września/2017r. – najdalej do 27 października – zajęcia realizowane w godz. 8,00 do 15,00 – oferent przedstawi proponowany harmonogram zajęć.**
6. **Miejsce realizacji zamówienia: w miejscu wskazanym przez oferenta, w Pszowie lub okolicy, w miejscu położonym nie dalej niż 10 km od Pszowa, z możliwością dojazdu środkami transportu publicznego**.
7. **Dodatkowe informacje dotyczące prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia:**

Cele kursu i 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, pielęgnowania polskich tradycji rodzinnych związanych z przygotowaniem i spożywaniem posiłków, w tym pieczeniem ciast, angażowanie wszystkich członków rodziny, szczególnie dzieci w przygotowanie posiłków, dekorowanie stołu, utrzymywanie zasad higieny w trakcie przygotowania i spożywania posiłków.

Działania zmierzają do niwelowania 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 kursu i warsztatów kulinarnych powinien obejmować nabycie lub poszerzenie wiedzy oraz umiejętności praktycznych w zakresie wymaganym dla kucharza oraz służących poprawie relacji rodzinnych i pielęgnowaniu tradycji.

1. **Wymagania:**
2. Wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych.
3. Oferent zobowiązuje się do zorganizowania i przeprowadzenia kursu i warsztatów kulinarnych z zapewnieniem miejsca realizacji zadania oraz wszelkich materiałów niezbędnych dla wykonania zadania
4. Oferent samodzielnie opracuje i przedstawi zamawiającemu program kursu i warsztatów kulinarnych zgodny z określonymi wymaganiami oraz pozwalający na realizację celów.
5. Oferent zobowiązuje się do zorganizowania i przeprowadzenia osobom skierowanym na kurs wymaganych badań sanitarno – epidemiologicznych dla osób będących w kontakcie z żywnością oraz po ich wykonaniu wydania uczestnikom kursu książeczek sanitarno – epidemiologicznych. Koszt badań i wydania książeczek będzie uwzględniony w koszcie kursu.
6. Oferent przedstawi zamawiającemu ofertę cenową stosowną do proponowanego programu kursu i warsztatów - w przeliczeniu na jedną osobę (przy liczbie 8 -12 uczestników).
7. Oferent zapewnia, iż osoba/osoby prowadzące kurs i warsztaty kulinarne posiada wykształcenie wyższe kierunkowe oraz doświadczenie w realizacji zadań zbieżnych lub podobnych z zakresem określonym niniejszym zamówieniem.
8. Wybrany przez zamawiającego oferent będzie zobowiązany do przedstawienia do wglądu Zamawiającego oryginału dokumentów potwierdzających kwalifikacje i doświadczenie zawodowe osoby/osób prowadzących kurs i warsztaty.
9. Oferent zapewnia, iż posiada odpowiednie warunki lokalowe, bezpieczne i higieniczne miejsce do prowadzenia zajęć - wraz z odpowiednimi warunkami technicznymi - dla każdego uczestnika odrębne stanowisko do wykonywania zajęć zgodnie z proponowanym zakresem warsztatu - z zabezpieczeniem wszystkich artykułów potrzebnych do wykonania potraw, które będą przekazane uczestnikom zajęć.
10. Wykonawca będzie zobowiązany 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.
11. Wykonawca będzie zobowiązany do promowania Projektu poprzez oznaczenie miejsca prowadzenia zajęć plakatem informującym o Projekcie (zapewni Zamawiający) oraz wydania każdemu uczestnikowi zaświadczenia o uczestnictwie w kursie (z podaniem zakresu zajęć), oznaczonym odpowiednim logotypem (wzór logotypu udostępni Zamawiający).
12. Wykonawca wyraża zgodę na zmniejszenie liczby uczestników kursu do 8 osób. Rozliczenie kosztów realizacji zadania będzie odpowiednie do liczby osób uczestniczących w zajęciach (iloczyn przedstawionego w ofercie kosztu na osobę i liczby uczestników).
13. W przypadku „wykruszenia się” uczestnika z zajęć – bez względu na powód rezygnacji (np. z powodu niedopuszczenia uczestnika do zajęć praktycznych w wyniku przeprowadzonych badań lub rezygnacji osoby) OPS w Pszowie pokryje koszt wydatków faktycznie poniesionych przez Wykonawcę za okres uczestnictwa tej osoby w zajęciach – proporcjonalnie.
14. **Oferta powinna zawierać:**
* Oświadczenie o wpisie do Rejestru Instytucji Szkoleniowych, posiadanych uprawnieniach i kwalifikacjach osoby prowadzącej kurs – z zaznaczeniem doświadczenia w realizacji podobnych zadań.
* Propozycję programu kursu i warsztatów - z proponowanym harmonogramem zajęć.
* Opis miejsca, w którym mają odbyć się zajęcia.
* Cenę w przeliczeniu na jednego uczestnika – przy zakładanej liczbie 8 - 12 uczestników kursu.

Cena powinna uwzględniać i zawierać wszelkie koszty poniesione przez wykonawcę, w tym koszt artykułów potrzebnych do wykonania przez każdego uczestnika potraw zgodnie z programem kursu i warsztatów, materiałów do dekoracji stołu, materiałów poglądowych, poczęstunku (kawa, herbata, woda), wykonywanych badań sanitarno – epidemiologicznych, sprzętu i materiałów dydaktycznych, wydanych zaświadczeń o ukończeniu kursu 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 kursu/warsztatów kulinarnych (30%).
3. miejsce realizacji warsztatów (10%).
4. doświadczenie w realizacji podobnych zadań (10%).

**VII. Informacje końcowe:**

Oferty można składać w siedzibie Ośrodka Pomocy Społecznej w Pszowie, 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 września 2017 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 13 września 2017 roku.**

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



***Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego***

 ***Kurs/warsztaty***

 ***w zakresie kucharz***

***z elementami cukiernictwa***

**Nazwa Oferenta**…………………………………………………….................
…………………………………………………….................

…………………………………………………….................
**adres siedziby, informacja dot. wpisu do RIS**

***Oferta realizacji zadania***

**kursu edukacyjny uzupełniający posiadaną wiedzę i umiejętności z zakresu:**

 **kucharz - z elementami cukiernictwa**

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

W odpowiedzi na przedstawione przez OPS Pszów „*Zapytanie ofertowe”* z dnia 01 września 2017r. 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 kursu/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 zadań wynosi:

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

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

***dla liczby 8-12 uczestników kursu***

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

 *lub reprezentującej firmę/przedsiębiorstwo*

***\*w załączeniu - proponowany Harmonogram zajęć\*(opracowanie własne Oferenta)***