

OGŁOSZENIE ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy świadczenia usług w zakresie organizacji i przeprowadzenia na terenie miasta Bydgoszczy kursu „Kucharza łącznie z egzaminem na tytuł zawodowy .” dla uczestników projektu „Spełnimy Twoje zawodowe marzenia” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego”

I. Nazwa i adres Zamawiającego:

Miasto Bydgoszcz, ul. Jezuicka 1, 85-102 Bydgoszcz NIP: 9531011863

Odbiorca/Zamawiający: Zespół Szkół Mechanicznych nr2 im. Tytusa Maksymiliana Hubera, ul. Słoneczna 19, 85-348 Bydgoszcz; telefon: 52 3731239 kom. 697911935

II. Kody CPV: 80530000-8

III. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie na terenie miasta Bydgoszczy do 3 osób dorosłych, będących uczestnikami projektu „Spełnimy Twoje zawodowe marzenia” kursu „Kucharz łącznie z egzaminem na tytuł zawodowy”.

W ramach zagadnień kursant powinien zapoznać się z następującymi treściami:

- a. Podstawy żywienia, jakość zdrowotna żywności, zagrożenia mikrobiologiczne, zakażenia i zatrucia
 - b. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
 - c. Normy i receptury gastronomiczne
 - d. Techniki sporządzania dań podstawowych, dań głównych i przekąsek, deserów, napojów
 - e. Normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej, zasady BHP oraz wymogi systemu HACCP w gastronomii
 - f. Ocena surowców i półproduktów
 - g. Sposoby dokonywania oceny jakości przygotowywanych posiłków; zasady ich obróbki, porcjowania i wydawania
 - h. Obsługa konsumenta, przygotowanie Sali, stołów, eksponowanie potraw
 - i. Obsługa kuchennych urządzeń
 - j. Zasady kalkulacji gastronomii
2. Od Wykonawcy wymaga się:
 - a. Przeprowadzenia kursu szkolenia teoretycznego i praktycznego na terenie Bydgoszczy
 - b. Dostarczenie harmonogramów, które zawierać powinny terminy zajęć (do 8 h dziennie), tematy zajęć z podziałem na zajęcia praktyczne i teoretyczne oraz nazwiska osób prowadzących.
 - c. Zapewnienia materiałów szkoleniowych w tym dydaktycznych oraz materiały niezbędne do przeprowadzenia zajęć praktycznych (produkty spożywcze).
 - d. W przypadku braku ,Wykonawca zapewni przeprowadzenie badań lekarskich dla każdego uczestnika kursu-książeczka SANEPID
 - e. Wykonawca musi posiadać odpowiednie zaplecze techniczne
 - f. Dostarczenie po przeprowadzonym kursie faktury wraz z załącznikami (program kursu, lista obecności uczestnika wraz z jego podpisami, potwierdzenie odbioru przez uczestnika materiałów dydaktycznych, kserokopia certyfikatu/zaświadczenia).-
 - g. Dokument potwierdzający uzyskanie tytułu zawodowego
 - h. Certyfikat z logo projektu.
 - i. Zaświadczenie wydane na podstawie § 18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego formach pozaszkolnych (Dz.U. poz. 1632)

IV. O udzielenie zapytania ofertowego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:

- a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania - tj. wykonawca posiada aktualny wpis do rejestru instytucji szkoleniowych w rozumieniu ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2017 r. poz. 1065, z późn. zm.),
- b) dysponowanie kadrą prowadzącą szkolenie, która posiada wiedzę i minimum trzyletnie doświadczenie w tematyce prowadzonych zajęć z osobami dorosłymi,
- c) spełnienia odpowiednich wymogów jakościowych szkolenia, które zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju i Finansów z dnia 29 sierpnia 2017r. w sprawie rejestru podmiotów świadczących usługi rozwojowe.

V. Termin i miejsce realizacji szkolenia - rozpoczęcie szkolenia w I kwartale 2019r.

Miejsce : teren miasta Bydgoszczy



W uzasadnionych przypadkach i po udzieleniu pisemnej zgody Zamawiającego czas trwania zamówienia może ulec wydłużeniu.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta powinna zawierać:
 - cenę usługi brutto dla 1 uczestnika, która uwzględni wszystkie składowe przedmiotowego zamówienia publicznego wymienione w punkcie III niniejszego zapytania ofertowego,
 - datę sporządzenia oferty,
 - nazwę i adres Oferenta,
 - dane kontaktowe (numer telefonu, adres e-mail),
 - **dokument poświadczający wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych**
 - **oświadczenia potwierdzające spełnienie warunków określonych w punkcie IVb i IVc**
 - **potwierdzenie wpisu usługi szkoleniowej do BUR (dla firm szkoleniowych posiadających ww. wpis)**
 - być czytelnie podpisana przez Oferenta
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi wykonawca.

VII. Miejsce i termin składania oraz otwarcia ofert:

1. Ofertę należy złożyć do dnia 22 lutego 2019r. do godz. 9.00, na załączonym do ogłoszenia formularzu ofertowym.
2. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę należy dostarczyć osobiście lub drogą listową w zamkniętej kopercie na adres Odbiorcy/Zamawiającego: Zespół Szkół Mechanicznych nr2, ul. Słoneczna 19, 85-348 Bydgoszcz, sekretariat
3. Opis na kopercie **Postępowanie na przeprowadzenie kursu „Kucharz małej gastronomii łącznie z egzaminem na tytuł czeladnika”**.
”. Nie otwierać przed godziną W przypadku ofert dostarczonych drogą listową, za datę dostarczenia uznaje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Oferent może przed upływem terminu składania ofert wycofać swoją ofertę.
6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferenta wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
7. **Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 22.02.2019r. o godz. 9.15 w siedzibie zamawiającego: Zespół Szkół Mechanicznych nr2 ul. Słoneczna 19, 85-348 Bydgoszcz, gabinet dyrektora.**
8. Zamawiający poinformuje Oferentów o wyborze najkorzystniejszej oferty drogą elektroniczną.

VIII. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty:

- a) **cena – 90%**
- b) **wpis usługi szkoleniowej do BUR (Bazy Usług Rozwojowych) – 10%**

W trakcie oceny ofert kolejno ocenianym ofertom przyznawane będą punkty. Za korzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę punktów stanowiących sumę punktów przyznanych za kryterium a) i b).

Każda oferta może uzyskać za dane kryterium określoną liczbę punktów przy zastosowaniu wzorów lub przelicznika:

$$\text{cena oferty} = \frac{\text{najniższa oferowana cena spośród złożonych ofert}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \times \text{znaczenie kryterium tj. 90 \%}$$

wpis usługi szkoleniowej do BUR – 10 punktów

IX. Informacje dodatkowe

1. Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela pan Ryszard Lewandowski nr tel. 697912524
2. Niniejsze zapytanie ofertowe nie jest postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w rozumieniu przepisów Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Mechanicznych nr 2
Ryszard Lewandowski