



Projekt „Aktywne przeciw bierności” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Projekt jest realizowany w ramach umowy podpisanej z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Olsztynie

Olecko, 24 września 2012 r.

Zapytanie ofertowe

Lokalna Organizacja Turystyczna (LOT) Ziemi Oleckiej zaprasza do złożenia oferty na przeprowadzenie i zorganizowanie szkolenia z zakresu gastronomii w ramach projektu „Aktywne przeciw bierności”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Szkolenie z zakresu gastronomii jest zaplanowane jako zadanie 5 w/w projektu.

Ponijszsze zapytanie stanowi rozęznanie cenowe i nie jest ogłoszeniem w rozumieniu zasady konkurencyjności. Jest przeprowadzone w celu zbadania ofert rynku i przygotowania zlecenia: przeprowadzenia i zorganizowania szkolenia z zakresu gastronomii projektu „Aktywne przeciw bierności”.

Zamawiający:

Lokalna Organizacja Turystyczna (LOT) Ziemi Oleckiej
19-400 Olecko, ul. Kolejowa 3, tel. 883 576 867
e-mail: biuro@lot.olecko.pl, www.lot.olecko.pl
NIP: 8471573047, REGON: 280314550

Osoby do kontaktu:

Adam Cieślukowski – kierownik projektu
Anna Turowska – koordynatorka projektu

Przedmiot zamówienia: przeprowadzenie i zorganizowanie szkolenie z zakresu gastronomii 10 Uczestniczkom projektu „Aktywne przeciw bierności”. Grupą docelową projektu są Mieszkanki sołectwa Kukowo gminy Olecka, zainteresowane nabyciem umiejętności pomocnych w poszukiwaniu i zdobyciu pracy. Będą to osoby bezrobotne, w tym długotrwale bezrobotne.

Opis przedmiotu zamówienia – na szkolenie z zakresu gastronomii, realizowane w październiku 2012 r. na terenie Olecka, składają się *zajęcia grupowe* (1 grupa 10-osobowa) – 8 spotkań po 6 godz., łącznie 48 godzin, w tym zajęć: teoretycznych – 20 godzin, praktycznych – 28 godzin.

Zakres szkolenia z zakresu gastronomii powinien obejmować: ubieranie stołów i potraw – 4 godziny, obsługa klienta/ klientki – 4 godziny, minimum sanitarne – 4 godziny, zajęcia kulinarne – 8 godzin teorii, 28 godzin praktycznych zajęć kulinarnych. Jedna godzina zajęć to 60 minut. Szkolenie odbędzie się w sali wynajętej przez Wykonawcę na terenie Olecka.

Wykonawczyni/ Wykonawca będzie zobowiązana/y do prowadzenia odpowiedniej dokumentacji i stałej współpracy z LOT Ziemi Oleckiej, bieżącego informowania LOT o wszystkich przypadkach nieobecności na szkoleniu osób skierowanych, rezygnacji Uczestniczek z udziału w formie wsparcia pod rygorem odmowy zapłaty za przeprowadzenie szkolenia z zakresu gastronomii.

Uwaga: Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu realizacji szkolenia z zakresu gastronomii.

Wykonawczyni/ Wykonawca będzie zobowiązana/y do:

- zorganizowania i przeprowadzenia szkolenia z zakresu gastronomii w formie zajęć grupowych w wymiarze 48 godzin zegarowych łącznie zgodnie z przedstawionym harmonogramem i programem;
- przygotowania materiałów dydaktycznych i prowadzenia listy potwierdzającej odbiór materiałów dydaktyczno-szkoleniowych;
- zapewnienie osoby prowadzącej szkolenie;
- prowadzenia dokumentacji przebiegu szkolenia z zakresu gastronomii, w tym: dziennika zajęć, rejestru wydanych zaświadczeń lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia, listy obecności z podpisami Uczestniczek potwierdzającymi ich obecność na zajęciach;



Projekt „Aktywne przeciw bierności” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Projekt jest realizowany w ramach umowy podpisanej z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Olsztynie

- oznaczania logotypami projektu wszystkich własnych dokumentów związanych z projektem;
- wydania Uczestniczkom zajęć, po pozytywnym jego ukończeniu, zaświadczenia lub innego dokumentu świadczącego o ukończeniu szkolenia;
- przechowywanie dokumentacji dotyczącej szkolenia do 31.12.2020 r.;
- dostarczenia kserokopii zaświadczeń lub innych dokumentów świadczących o ukończeniu szkolenia i kserokopii dziennika zajęć potwierdzonych za zgodność z oryginałem;
- wynajęcie sali na zajęcia i zapewnienie niezbędnego sprzętu dydaktyczno-szkoleniowego w celu przeprowadzenia szkolenia na czas jego trwania.

Warunki realizacji zamówienia: umowa zlecenie na czas przeprowadzenia i zorganizowania szkolenia według ustalonego harmonogramu, tj. realizacji 48 godzin zajęć grupowych.

Warunki udziału: Wykonawcy/ Wykonawca musi posiadać uprawnienia do prowadzenia szkolenia z zakresu gastronomii.

Oferta powinna zostać złożona na formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania z dokładnym programem szkolenia i opisem materiałów, które otrzymają Uczestniczki. Proponowana stawka za wykonanie wyżej opisanej usługi wykazana w załączniku nr 1, tj. cena za usługę, powinna obejmować wszystkie koszty Wykonawcy/ Wykonawcy związane z jej wykonaniem.

Kryteria wyboru oferty: cena, program szkolenia.

Termin i miejsce składania ofert: ofertę należy składać do **05.10.2012 r.** za pośrednictwem poczty tradycyjnej, elektronicznej lub złożyć osobiście na adres LOT Ziemi Oleckiej (*decyduje data wpływu do Stowarzyszenia*). Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie jest zamówieniem i otrzymanie od Państwa oferty nie powoduje żadnych zobowiązań wobec stron. O ewentualnym wyborze Wykonawcy/ Wykonawca zostanie poinformowana/y telefonicznie.

Zamawiający przewiduje z wybraną Wykonawczynią/ wybranym Wykonawcą podpisanie umowy zlecenia na wykonanie w/w przedmiotu zamówienia. Po wyborze Wykonawcy/ Wykonawcy Zamawiający podejmie dyskusję i uzgodnienia w celu odpowiedniego uszczegółowienia warunków realizacji zlecenia.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy.
2. Harmonogram usługi.

Adam Cięślukowski

Kierownik projektu