

Dobra, 30/01/2017 r.

## **ROZESZCZENIE RYNKU**

### **I. Zamawiający:**

TOP-PROJEKT – Krzysztof Derbiszewski  
ul. Kaczeńcowa 8  
72-003 Dobra  
tel/fax: 91-820-66-90

### **II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

#### **1. Cel i przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie zadań kierownika restauracji w ramach projektu „Szkoła praktycznych umiejętności i dobrych kwalifikacji” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Oś priorytetowa 08 Edukacja, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

#### **2. Zadania Wykonawcy**

Do zadań Wykonawcy będzie należeć:

- Nadzór nad Uczestnikami/Uczestniczkami projektu pracującymi w restauracji ćwiczeniowej
- Przygotowywanie comiesięcznych planów pracy
- Organizacja pracy i podział zadań zespołu
- Realizacja zajęć w ramach restauracji ćwiczeniowej
- Dbanie o porządek i dyscyplinę pracy
- Współpraca z trenerami – praktykami podczas zajęć
- Udział w pracach komisji egzaminacyjnej podczas egzaminu praktycznego

#### **3. Warunki udziału w postępowaniu**

Warunkiem niezbędnym dla złożenia oferty jest minimum:

- Wykształcenie kierunkowe lub min. 5 letnie doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej.

Do oferty należy dołączyć kopie dokumentów potwierdzających spełnienie powyższych warunków.

#### **4. Miejsce realizacji projektu:**

Świnoujście, województwo zachodniopomorskie.

## 5. Termin realizacji zamówienia:

I edycja: III-VI 2017r. oraz IX 2017 - I 2018 r. (9 miesięcy)

II edycja: II-VI 2018 r. oraz IX-XII 2018 r. (9 miesięcy)

Praca w firmie ćwiczeniowej w każdym tygodniu (poza świątami) od piątku godz. 14.00 do soboty godz. 15.00.

## 6. Forma współpracy:

Realizacja zajęć na podstawie umowy cywilno-prawnej (umowa zlecenia).

## 7. Wymagania wobec oferty:

Oferty należy przysłać drogą elektroniczną na adres [szczecin@top-projekt.eu](mailto:szczecin@top-projekt.eu) lub składać osobiście u Zamawiającego do 24/02/2017 r. do godz. 16.00

Miejsce złożenia oferty: adres korespondencyjny, numer faksu i adres mailowy:

**Ul. Ściegiennego 25/16, 70-354 Szczecin**

**Faks: 91-820-66-90**

**Mail: [szczecin@top-projekt.eu](mailto:szczecin@top-projekt.eu)**

Ofertę należy sporządzić wg formularza ofertowego stanowiącego **Załącznik nr 1**.

Oferta cenowa Wykonawcy powinna zawierać wszelkie obciążenia (ZUS, podatek) oraz załącznik – CV i kopie dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu.

## 8. Warunki wyboru Wykonawcy

- 1) W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z właściwymi Oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania ofert.
- 2) Po dokonaniu wyboru Wykonawcy, Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji warunków zamówienia.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę.
- 4) Niniejsza oferta nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.
- 5) Zamówienie zostanie sfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz ze środków budżetu państwa w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego

Załącznik nr 1 do Rozznania rynku z dn. 30/01/2017 r.

DANE WYKONAWCY:

.....  
*Nazwa firmy/imię i nazwisko*

.....  
*Ulica, nr domu/mieszkania, kod pocztowy, miejscowość*

.....  
*Telefon kontaktowy*

.....  
*Adres e-mail*

**OFERTA CENOWA NA WYKONYWANIE ZADAŃ KIEROWNIKA RESTAURACJI**

w ramach projektu „Szkoła praktycznych umiejętności i dobrych kwalifikacji” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego, Oś priorytetowa 08 Edukacja, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego.

1. Oferuję wykonanie usługi objętej zamówieniem za:

a. kwota brutto wynosząca (należy podać do dwóch miejsc po przecinku) ..... PLN za miesiąc, (słownie zł .....)

2. Zostałem/am poinformowany/a o przedmiocie zamówienia.

Załącznikami do niniejszej oferty są:

1. CV.
2. Kopia dokumentów potwierdzająca spełnienie warunków udziału w postępowaniu.

....., dnia .....

(czytelny podpis)