

Szczecin, 08/01/2018 r.

## **ROZEZNANIE 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 trenera-praktyka w branży gastronomicznej w ramach projektu „Szkola 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:

- Realizacja 450 godzin zajęć praktycznych z Uczestnikami/Uczestniczkami projektu pracującymi w restauracji ćwiczeniowej
- Przygotowanie programu zajęć oraz listy niezbędnych produktów do przygotowania potraw w okresie do 18 stycznia 2018
- Dbanie o porządek i dyscyplinę pracy podczas zajęć
- Współpraca z kierownikiem restauracji ćwiczeniowej podczas zajęć
- Udział w pracach Komisji egzaminacyjnej podczas egzaminu praktycznego

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

Warunkiem niezbędnym dla złożenia oferty jest minimum:

- Doświadczenie w branży gastronomicznej na stanowisku kelner

Do oferty należy dołączyć kopie dokumentów potwierdzających spełnienie powyższych warunków.

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

Świnoujście, województwo zachodniopomorskie.

## 5. Termin realizacji zamówienia:

II edycja: II-VI 2018 r. oraz IX-XII 2018 r. (168 h w trakcie 9 miesięcy)

Praca w firmie ćwiczeniowej w każdym tygodniu (poza świętami) 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 przysyłać drogą elektroniczną na adres [m.slusarczyk@top-projekt.eu](mailto:m.slusarczyk@top-projekt.eu) lub składać osobiście u Zamawiającego do 18 stycznia 2018 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: [m.slusarczyk@top-projekt.eu](mailto:m.slusarczyk@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

DANE WYKONAWCY:

.....  
*Nazwa firmy/imię i nazwisko*

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

.....  
*Telefon kontaktowy*

.....  
*Adres e-mail*

**OFERTA CENOWA NA WYKONYWANIE ZADAŃ TRENERA-PRAKTYKA W BRANŻY  
GASTRONOMICZNEJ**

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 1 godzinę dydaktyczną zajęć, (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)