

Dobra, 14/02/2017 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 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.

2. Zadania Wykonawcy

Do zadań Wykonawcy będzie należeć:

- Realizacja 600 godzin zajęć praktycznych z Uczestnikami/Uczestniczkami projektu pracującymi w restauracji ćwiczeniowej
- Przygotowanie programu zajęć oraz listy niezbędnych produktów do przygotowania potraw w okresie do 24 lutego 2017
- 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 kucharz

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. (300 h w trakcie 9 miesięcy)

II edycja: II-VI 2018 r. oraz IX-XII 2018 r. (300 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 przysłać drogą elektroniczną na adres szczecin@top-projekt.eu lub składać osobiście u Zamawiającego do 24 lutego 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

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 Rozzeznania rynku z dn.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 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)