

**Zaproszenie do przedstawienia oferty  
na przeprowadzenie kursu zawodowego na kierunku**

**„Kucharz małej gastronomii z organizacją usług cateringowych” (160 godzin)**

w ramach projektu „**Nowe perspektywy**” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytetu VIII „Regionalne kadry gospodarki”, Działanie 8.1 „Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie”, Poddziałanie 8.1.2 „Wsparcie procesów adaptacyjnych i modernizacyjnych w regionie”.

**Zamawiający:**

Europejski Dom Spotkań – Fundacja Nowy Staw  
20-029 Lublin, ul. M. Skłodowskiej - Curie 3  
REGON: 430308156 NIP: 946-17-71-036  
Biuro projektu „**Nowe perspektywy**”  
Ul. Żeromskiego 94/316  
26-600 Radom  
Telefon: 48 370 35 03  
Fax: 48 370 35 04  
e-mail: [radom@irp-fundacja.pl](mailto:radom@irp-fundacja.pl)

**I. Opis przedmiotu zamówienia**

<b>Nazwa szkolenia:</b>	Kucharz małej gastronomii z organizacją usług cateringowych
<b>Ilość godzin dydaktycznych na jedną grupę</b>  (1 godzina dydaktyczna – 45 min.)	160
<b>Ilość godzin dydaktycznych dziennie</b>	8
<b>System zajęć:</b>	W każdym tygodniu 2 – 5 dni robocze
<b>Godziny zajęć:</b>	Pomiędzy 8:00-16:00



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Nowe perspektywy” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Biuro projektu: „Nowe perspektywy”, Ul. Żeromskiego 94/316, 26-600 Radom, Tel. 48 370 35 03, [radom@irp-fundacja.pl](mailto:radom@irp-fundacja.pl)

Instytut Rynku Pracy – Fundacja Nowy Staw, Ul. M. Skłodowskiej – Curie 3, 20-029 Lublin, Tel. 81 534 61 91, [instytut@irp-fundacja.pl](mailto:instytut@irp-fundacja.pl)

<b>Ilość grup szkoleniowych:</b>	1
<b>Liczba osób w grupie:</b>	Max. 16
<b>Miejsce realizacji szkolenia:</b>	Lokalizacja miejsca szkoleniowego – Zaborowie, gm. Orońsko
<b>Termin realizacji:</b>	Luty – kwiecień 2012
<b>Materiały szkoleniowe:</b>	Dla każdego uczestnika: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiały szkoleniowe - 1 notatnik A4 w kratkę, 1 segregator i 1 długopis, oznakowane zgodnie z zasadami obowiązującymi w ramach PO KL</li> <li>- skrypt z zajęć i materiały ksero tematycznie związane z programem szkolenia, oznakowane zgodnie z zasadami obowiązującymi w PO KL</li> <li>- materiały niezbędne do realizacji teoretycznej i praktycznej części kursu (pracownia gastronomiczna spełniającej warunki bezpieczeństwa, naczynia i przyrządy kuchenne, lodówkę, stoły, materiały do dekoracji; zapewnienie artykułów spożywczych)</li> </ul>
<b>Prowadzący:</b>	Wykładowcy z wykształceniem kierunkowym oraz doświadczeniem zawodowym min. 1 rok w pracy na stanowisku merytorycznie tożsamym z zakresem przedmiotowym szkolenia. Wykładowcy powinni posiadać uprawnienia pedagogiczne lub praktykę w prowadzeniu zajęć szkoleniowych dla osób dorosłych. Obowiązki związane z zatrudnieniem i wynagrodzeniem wykładowców leżą po stronie Wykonawcy.
<b>Założenia organizacyjne:</b>	Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić: <ul style="list-style-type: none"> <li>- na żądanie wykładowców sprzęt oraz inne pomoce dydaktyczne niezbędne do przeprowadzenia szkolenia (flipchart, projektor multimedialny, rzutnik na folię, ekran, kamera video, telewizor, odtwarzacz)</li> <li>- wynajęcie sali szkoleniowej i zapewnienie wyposażenia pracowni gastronomicznej, spełniającej warunki bezpieczeństwa, naczynia i przyrządy kuchenne niezbędne do realizacji poszczególnych modułów szkoleniowych, stoły, materiały do dekoracji, artykuły spożywcze (w cenie szkolenia).</li> </ul>
<b>Sposób sprawdzania efektów nauczania:</b>	Kurs zawodowy kończy się egzaminem sprawdzającym wiadomości i umiejętności z poszczególnych zajęć edukacyjnych przewidzianych w programie nauczania danego kursu. Egzamin przeprowadza Komisja powołana przez organizatora kształcenia – (§ 11 ust. 2 Rozporządzenia



Ministra Edukacji i Nauki z dnia 3 lutego 2006 roku w sprawie uzyskiwania i uzupełniania przez osoby dorosłe wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w formach pozaszkolnych (Dz. U. z dn. 27 lutego 2006 r.), w skład której wchodzi przewodniczący oraz dwóch członków. Osoby wchodzące w skład Komisji powinny posiadać wykształcenie wyższe odpowiednie dla zakresu kursu zawodowego (§ 11 ust. 3).

W skład Komisji Egzaminacyjnej mogą wejść osoby spełniające warunki opisane w § 11 ust. 3 Rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 3 lutego 2006 roku w sprawie uzyskiwania i uzupełniania przez osoby dorosłe wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w formach pozaszkolnych (Dz. U. z dn. 27 lutego 2006 r.), nie będące jednocześnie związane z Wykonawcą stosunkiem pracy, mianowania lub nadania. Egzamin kończący kurs zawodowy powinien być zorganizowany przez firmę prowadzącą szkolenie przed Komisją Egzaminacyjną składającą się z egzaminatorów niezależnych.

Kurs zawodowy kończy się egzaminami sprawdzającymi wiadomości i umiejętności z poszczególnych zajęć edukacyjnych przewidzianych w programie nauczania tego kursu. Egzamin składał się będzie z pisemnej części teoretycznej (test jednokrotnego wyboru) oraz części praktycznej – zadania związanego z tematyką szkolenia. Przewodniczący Komisji kieruje jej pracą, ustala tryb przeprowadzania egzaminu oraz zatwierdza zadania egzaminacyjne przygotowane przez członków komisji. Zadania egzaminacyjne są przygotowywane i przechowywane w warunkach uniemożliwiających ich nieuprawnione ujawnienie.

Osoba, która uzyskała z egzaminów kończących kurs zawodowy oceny wyższe od oceny niedostatecznej, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu zawodowego. Zaświadczenie wydaje organizator kształcenia. Wzór zaświadczenia określa załącznik nr 3 do rozporządzenia. (Dz. U. z dn. 27 lutego 2006 r.) Osoba, która uzyskała ocenę wyższą od niedostatecznej, otrzyma również zaświadczenie potwierdzające posiadanie kwalifikacji zawodowych, o którym mowa w § 8 ust. 1 rozporządzenia.



## II. Obowiązki:

### Wykonawcy

1. Organizacja i przeprowadzenie szkolenia.
2. Opracowanie programu i harmonogramu szkolenia.
3. Zapewnienie materiałów szkoleniowych (notatnik, długopis, skrypty z zajęć) oraz niezbędnych materiałów do przeprowadzenia zajęć praktycznych. Zapewnienie kadry dydaktycznej: wykładowcy z wykształceniem kierunkowym oraz doświadczeniem zawodowym min. 1 rok w pracy na stanowisku merytorycznie tożsamym z zakresem przedmiotowym szkolenia. Wykładowcy winni posiadać uprawnienia pedagogiczne lub praktykę w prowadzeniu zajęć szkoleniowych dla osób dorosłych.
4. Zapewnienie sali szkoleniowej wraz z niezbędnym wyposażeniem.
5. Zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.
6. Przeprowadzenie egzaminu końcowego na zakończenie szkolenia.
7. Prowadzenie Dziennika szkoleniowego i przeprowadzenie ankiety ewaluacyjnej na zakończenie szkolenia zawodowego.
8. Wydanie zaświadczenia o ukończeniu kursu - Wzór zaświadczenia określa załącznik nr 3 do rozporządzenia (Dz. U. z dn. 27 lutego 2006 r.) oraz zaświadczenia potwierdzającego posiadanie kwalifikacji zawodowych, o którym mowa w § 8 ust. 1 rozporządzenia (Dz. U. z dn. 27 lutego 2006 r.).

### Zamawiającego:

1. Zapewnienie wyżywienia w postaci ciepłego posiłku oraz ciepłych i zimnych napojów, ciastek i koniecznych do ich serwowania materiałów.
2. Zapewnienie zwrotu kosztów dojazdu dla uczestników szkoleń (20 dni szkoleniowych dla każdej osoby uczestniczącej w szkoleniu).

## III. Uprawnieni Wykonawcy

Warunkiem udziału w postępowaniu jest spełnianie następujących kryteriów:

1. Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności, zgodnych z obowiązującym systemem prawnym.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Nowe perspektywy” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Biurowisko projektu: „Nowe perspektywy”, Ul. Żeromskiego 94/316, 26-600 Radom, Tel. 48 370 35 03, [radom@irp-fundacja.pl](mailto:radom@irp-fundacja.pl)

Instytut Rynku Pracy – Fundacja Nowy Staw, Ul. M. Skłodowskiej – Curie 3, 20-029 Lublin, Tel. 81 534 61 91, [instytut@irp-fundacja.pl](mailto:instytut@irp-fundacja.pl)

2. Posiadanie niezbędnej wiedzy, doświadczenia oraz potencjału technicznego i osobowego do organizacji szkoleń.
3. Sytuacja ekonomiczna zapewniająca wykonanie zamówienia.

#### **IV. Przygotowanie oferty:**

1. Oferta powinna być przygotowana na wzorze stanowiącym załącznik nr 1 do zaproszenia do składania ofert i powinna zawierać
  - proponowany termin realizacji szkolenia (termin rozpoczęcia i zakończenia), gdzie rozpoczęcie przypada nie później, niż w miesiącu lutym 2012 roku.
  - opis doświadczenia (wykaz zrealizowanych szkoleń tożsamych tematycznie z przedmiotem zamówienia, z wyszczególnieniem ilości przeszkolonych osób oraz liczby przeprowadzonych godzin szkoleniowych)
  - oferowaną cenę określoną w kwocie brutto za każdego uczestnika szkolenia
  - informację o spełnianiu warunków zamówienia (zgodnie ze wzorem –załącznik nr 2)
  - program szkolenia (zgodnie ze wzorem – załącznik nr 3), uwzględniający 160 godzin szkoleniowych w ramach tematyki będącej przedmiotem zamówienia.
2. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferta oraz informacja o spełnianiu warunków zamówienia - powinny być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Oferenta.
4. Do oferty należy dołączyć zaakceptowany (zaparafowany) załącznik nr 4 – wzór umowy wraz z załącznikami do umowy.
5. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie z dopiskiem OFERTA NA REALIZACJĘ SZKOLENIA „Kucharz małej gastronomii z organizacją usług cateringowych”, z dopiskiem „Nie otwierać przed 07.02.2012, godz. 16.00”.

#### **V. Kryteria wyboru oferty:**

##### **Kryterium 1: Cena (brutto) – 65%**

- Wykonawca, który poda najniższą cenę otrzyma 65 pkt., natomiast pozostałe oferty proporcjonalnie na podstawie wzoru:  $\text{cena najniższej oferty} / \text{cena badanej oferty} \times 65$

Maksymalnie w tym kryterium można uzyskać 65 punktów.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Nowe perspektywy” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Biurowisko projektu: „Nowe perspektywy”, Ul. Żeromskiego 94/316, 26-600 Radom, Tel. 48 370 35 03, [radom@irp-fundacja.pl](mailto:radom@irp-fundacja.pl)

Instytut Rynku Pracy – Fundacja Nowy Staw, Ul. M. Skłodowskiej – Curie 3, 20-029 Lublin, Tel. 81 534 61 91, [instytut@irp-fundacja.pl](mailto:instytut@irp-fundacja.pl)

**Kryterium 2: Doświadczenie w realizacji szkoleń na kierunku zbieżnym ze szkoleniem ujętym w ofercie – 35%**

- 160 – 320 godz. przeprowadzonych zajęć – 10 punktów
- 320 – 480 godz. przeprowadzonych zajęć – 20 punktów
- Powyżej 480 godz. przeprowadzonych zajęć – 35 punktów

Maksymalnie w tym kryterium można uzyskać 35 punktów.

Łączna liczba możliwych do uzyskania punktów wynosi – 100 pkt.

**VI. Termin złożenia oferty 07.02.2012, godzina 16.00**

**VII. Oferty należy składać na adres:**

Europejski Dom Spotkań – Fundacja Nowy Staw  
Biuro w Radomiu  
Biuro projektu „Nowe perspektywy”  
Ul. Żeromskiego 94/316  
26-600 Radom

**VIII. Kontakt:**

Maria Grzybała  
Tel. 81 536 10 95  
e-mail: [m.grzybala@irp-fundacja.pl](mailto:m.grzybala@irp-fundacja.pl)

**IX. Załączniki:**

Załącznik nr 1 Wzór oferty  
Załącznik nr 2 Wzór oświadczenia Wykonawcy o spełnianiu warunków zamówienia  
Załącznik nr 3 Wzór programu szkolenia  
Załącznik nr 4 Wzór umowy wraz z załącznikami do umowy:  
Załącznik do umowy nr 1 Wzór harmonogramu szkolenia  
Załącznik do umowy nr 2 Wzór CV wykładowców  
Załącznik do umowy nr 3 Wzór dziennika zajęć



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Nowe perspektywy” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Biuro projektu: „Nowe perspektywy”, Ul. Żeromskiego 94/316, 26-600 Radom, Tel. 48 370 35 03, [radom@irp-fundacja.pl](mailto:radom@irp-fundacja.pl)

Instytut Rynku Pracy – Fundacja Nowy Staw, Ul. M. Skłodowskiej – Curie 3, 20-029 Lublin, Tel. 81 534 61 91, [instytut@irp-fundacja.pl](mailto:instytut@irp-fundacja.pl)