

Ogłoszenie powiązane:

**Ogłoszenie nr 320922-2013 z dnia 2013-08-08 r.** Ogłoszenie o zamówieniu - Cedry Wielkie

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia p.n. Kurs małej gastronomii dla 6 osób zakwalifikowanych przez Zamawiającego. Kurs gastronomiczny powinien obejmować część praktyczną oraz część...

Termin składania ofert: 2013-08-19

---

## **Cedry Wielkie: Organizacja kursu małej gastronomii w ramach projektu Bądź aktywny - zmień swoje życie - 2**

**Numer ogłoszenia: 176577 - 2013; data zamieszczenia: 03.09.2013**

**OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

**Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:** tak, numer ogłoszenia w BZP: 320922 - 2013r.

**Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia:** nie.

### **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Cedrach Wielkich, ul. M. Płażyńskiego 16, 83-020 Cedry Wielkie, woj. pomorskie, tel. 58 683 66 01, faks 58 683 66 01.

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Administracja samorządowa.

### **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Organizacja kursu małej gastronomii w ramach projektu Bądź aktywny - zmień swoje życie - 2.

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Usługi.

**II.3) Określenie przedmiotu zamówienia:** 1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia p.n. Kurs małej gastronomii dla 6 osób zakwalifikowanych przez Zamawiającego. Kurs gastronomiczny powinien obejmować część praktyczną oraz część teoretyczną.  
2. Liczba godzin szkolenia: 100 godzin (określenie godzina oznacza godzinę zegarową - 60 minut) dla każdego uczestnika szkolenia (zajęcia teoretyczne 20 godzin, zajęcia praktyczne 80 godzin): a) część teoretyczna (20h) obejmuje minimum: -dobieranie surowców i półproduktów do produkcji w małej gastronomii. -dobieranie, obsługiwane maszyn, urządzeń i sprzętu w małej gastronomii. -przeprowadzanie obróbki wstępnej surowców i półproduktów w małej gastronomii -przygotowywanie półproduktów do dalszej obróbki w małej gastronomii. -dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów w małej

gastronomii. -sporządzanie różnymi technikami i metodami podstawowego asortymentu potraw i napojów w małej gastronomii. -planowanie posiłków i układanie prostego menu w małej gastronomii. -porcjowanie, dekorowanie i ekspedycja potraw w małej gastronomii. -organizowanie i porządkowanie własnego stanowiska pracy w małej gastronomii zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony. -przechowywanie i magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w małej gastronomii. -oceniające jakościowe i ilościowe surowców i półproduktów w małej gastronomii. -oceniające jakościowe i ilościowe wyrobów gotowych małej gastronomii. -podstawy prawne: przepisy sanitarno - epidemiologiczne, prawo pracy, przepisy BHP i P.POŻ, przepisy unijne w gastronomii, procedury Analizy Ryzyka i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) i procedury Dobrej Praktyki Cateringowej (GCP) - omówienie zagadnień dotyczących minimum sanitarnego; -omówienie zagadnień związanych z zasadami technologii żywienia; sztuki dekorowania potraw, profesjonalnego cateringu, zasad żywienia, planowania posiłków i układania menu, sporządzania różnymi technikami i metodami asortymentu potraw i napojów b)

Cześć praktyczna (80h) obejmuje praktyczną realizację w/w zagadnień 3.Wykonawca przed rozpoczęciem kursu zobowiązany jest do przeprowadzenia badań lekarskich przez lekarza medycyny pracy dopuszczających do udziału w kursie dla 6 uczestników i badań sanitarnoepidemiologicznych dla 6 osób. Koszt w/w badań pokrywa Wykonawca. 4.Wykonawca w pierwszym dniu, przed rozpoczęciem kursu jest zobowiązany zapoznać uczestników z jego szczegółowym programem oraz przekazać im harmonogram realizowanych zajęć 5.Miejsce szkolenia: W miejscu wskazanym przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić realizację zajęć zgodnie z przepisami BHP, w pomieszczeniach odpowiednio dostosowanych do prowadzenia zajęć szkoleniowych, z zapewnionym zapleczem, posiadających odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa i higieny pracy, których powierzchnia, ilość stanowisk oraz wyposażenie w sprzęt i pomoce dydaktyczne dostosowana jest do zakresu szkolenia oraz liczby uczestników szkolenia. -WYKŁADY - sala dydaktyczna przystosowana do liczby uczestników, w której każdy kursant będzie mieć zapewnione miejsce siedzące (stolik/ławka bądź krzesło z przystawką) umożliwiające swobodne sporządzanie notatek oraz niezbędne materiały dydaktyczne i szkoleniowe. - PRAKTYKA - sala oraz niezbędny sprzęt umożliwiający przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (w tym odzież ochronną - jeżeli to konieczne oraz produkty i sprzęt do sporządzenia potraw). 6.Termin realizacji: w okresie 9 września 2013r./31 październik 2013r. 7.Odpowiednio szczegółowy harmonogram realizacji kursu z zajęciami rozpisany na każdego uczestnika wymaga akceptacji Zamawiającego. 8.Inne postanowienia dotyczące kursu: -Zajęcia mogą się odbywać w dni powszednie z wyłączeniem sobót, niedziel i dni ustawowo wolnych od pracy w godzinach 9:00 - 17:00 -Wszyscy uczestnicy kursu mają otrzymać od Wykonawcy materiały edukacyjne w formie drukowanej oraz elektronicznej (płyta CD, długopis, teczka, zeszyt/notes, skrypty dotyczące danego kursu zawierające omawiane zagadnienia, oznaczone logo projektu) -Pomieszczenia, w których odbywać się będzie kurs zapewnia Wykonawca - Produkty, materiały, narzędzia i urządzenia niezbędne do przeprowadzenia kursu zapewnia Wykonawca. - Sala, w której odbędą się zajęcia musi zostać oznaczona przez Wykonawcę logotypami instytucji

finansujących oraz informacjami na temat projektu. -Zamawiający ma prawo wprowadzić zmiany w przedstawionym przez Wykonawcę harmonogramie zajęć. Jeżeli Zamawiający wprowadzi takie zmiany poinformuje o tym Wykonawcę minimum 7 dni przed terminem kursu. -Wykonawca ubezpieczy uczestników na czas trwania szkolenia -Wykonawca zagwarantuje dla uczestników podczas przerw kawowych herbatę, kawę, ciastka, wodę mineralną. -W przypadku, gdy zajęcia będą trwały więcej niż 5 godzin dziennie - Wykonawca zapewni w cenie kursu także 1 gorący posiłek dla uczestników projektu. 9. Cenę oferty należy traktować, jako stałą i niezmienną w okresie obowiązywania umowy. 10. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie powierza podwykonawcom. 11. Transport do miejsca, w którym będzie odbywał kurs zapewnia Wykonawca.

**II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 80.50.00.00-9, 80.53.00.00-8.

### **SEKCJA III: PROCEDURA**

**III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** Przetarg nieograniczony

**III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej:** tak,  
projekt/program: Operacja współfinansowana jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu VII Promocja integracji społecznej, 7.1. Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji, 7.1.1. Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej.

### **SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

**IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** 03.09.2013.

**IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT:** 3.

**IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT:** 1.

**IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:**

Elbląski Uniwersytet Robotniczy Spółka z o.o., ul. 1 Maja 2, 82-300 Elbląg, kraj/woj. pomorskie.

**IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT):** 18000,00 PLN.

**IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ**

**Cena wybranej oferty:** 6600,00

**Oferta z najniższą ceną:** 6600,00 / **Oferta z najwyższą ceną:** 29994,00

**Waluta:** PLN.