**ZAPYTANIE OFERTOWE z dnia 08.10.2021r.**

**W CELU OSZACOWANIA WARTOŚCI ZAMÓWIENIA**

**NA PRZEPROWADZENIE KURSU ZAWODOWEGO „CUKIERNIK I i CUKIERNIK II STOPNIA”**

W celu oszacowania wartości zamówienia usługi oraz wyboru Wykonawcy, Lokalna Grupa Działania "Warmiński Zakątek" zwraca się z prośbą o przedstawienie wartości brutto za realizację poniższej usługi:

1. **ZAMAWIAJĄCY:**

Lokalna Grupa Działania „Warmiński Zakątek”

ul. Grunwaldzka 6

11-040 Dobre Miasto

NIP 7393566126

Regon 280139761

Tel. 89 616 00 58

Strona internetowa: [www.warminskizakatek.com.pl](http://www.warminskizakatek.com.pl)

E-mail: m.urbanowicz@warminskizakatek.com.pl

1. **PRZEDMIOT ZAPYTANIA:**
	1. Przygotowanie i przeprowadzenie kursów zawodowych:
		1. CUKIERNIK I STOPNIA,
		2. CUKIERNIK II STOPNIA,

zakończonego egzaminem zgodnie z zasadą 4 etapowej weryfikacji nabycia kompetencji przez Uczniów (E1 – zakres, E2 – wzorzec, E3 – ocena, E4 – porównanie).

Uczestnikami kursu będą uczniowie Branżowej Szkoły Specjalnej I Stopnia w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym im. Św. Jana Pawła II w Kętrzynie, 11-400 Kętrzyn,
ul. Klonowa 2B.

* 1. Ramowy zakres kursu:
		1. Kurs cukierniczy I stopnia:

- Niezbędnik cukiernika – to co powinieneś wiedzieć o pracy cukiernika,

- Wyposażenie stanowiska pracy, organizacja stanowiska pracy,

- Terminologia stosowana w cukiernictwie,

- Podstawowe zagadnienia z zakresu bhp, ppoż oraz pierwszej pomocy,

- Wymogi systemu HACCP w gastronomi,

- Surowce i materiały pomocnicze stosowane w cukiernictwie – sposoby doboru surowców do poszczególnych wyrobów,

- Część praktyczna – warsztaty cukiernicze, sporządzanie różnych rodzajów ciast i wyrobów cukierniczych, czyli: praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w cukiernictwie:

* Kruche ciasta: podstawowe i słone, ciasta półkruche, kruche ciasteczka do spodów, serników, szarlotek, babeczek lub lekkich tart,
* Ciasta ucierane,
* Ciasta biszkoptowe – biszkopty jako podstawy do innych ciast, ciast korpusowe, wykorzystywanie ciasta biszkoptowego do produkcji różnych wyrobów, m.in. rolady, krajanki tortowe,
* Kremy lub pianki, musy, mleczka oraz panna cotta – sekrety udanych kremów.

- Podsumowanie wiadomości,

- zakończenie I stopnia – egzamin praktyczny.

* + 1. Kurs cukierniczy II stopnia:

- Serniki,

- Przygotowanie i podstawy pracy z karmelem,

- Flan i crème brûlée,

- Podstawy pracy z czekoladą: tajniki i techniki pracy z czekoladą, polewy i ozdoby czekoladowe,

- Torty na bazie ciast biszkoptowych + dekoracja,

- Cupcake lub muffiny + dekoracja,

- Pierniki lub pierniczki i keksy,

- Cake popsy lub bajaderki, nugaty,

- Podstawy dekorowania: wykorzystanie barwników, masy marcepanowej, lukrów plastycznych i innych, dekorowanie m.in. kremami, czekoladą, lukrem plastycznym, informacje o różnych rodzajach mas plastycznych, użycie barwników spożywczych z lukrem i masą cukrową, użycie dekoracji i tworzenie tortów piętrowych,

- Beza i makaroniki + dodatki,

- Co w oleju pływa: faworki i pączki,

- Ciasta drożdżowe, makowce, strudle,

- Najnowsze trency w wyrobach cukierniczych: ekspozycja i aranżacja,

- Zarządzanie lokalem gastronomicznym,

- Podsumowanie wiadomości,

- Zakończenie II stopnia – egzamin praktyczny.

* 1. Zapewnienie:

- badań lekarskich Uczestnikom kursu,

- ubezpieczenia Uczestnikom kursu w zakresie NNW,

- ubrania roboczego Uczestnikom kursu, tj. czapek ochronnych, fartuchów i rękawic na własność,

- materiałów szkoleniowych i dydaktycznych dla Uczestników kursu,

- wydania zaświadczenia o ukończeniu kursu zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. z 2014r. poz. 622),

- udokumentowania zrealizowania zasady 4 etapowej weryfikacji nabycia kompetencji przez Uczniów: E1 – Zakres, E2 – Wzorzec, E3 – Ocena, E4 – Porównanie.

- egzaminu praktycznego.

* 1. W związku z wprowadzonym stanem epidemii COVID – 19 podczas kontaktu osobistego Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia wszelkich środków bezpieczeństwa, wymaganych aktualnie obowiązującymi przepisami prawa, w tym do:
1. sali umożliwiającej min. 2 metrowy odstęp pomiędzy uczestnikami kursu oraz trenerem;
2. środków dezynfekujących do rąk oraz sprzętu/przedmiotów,
3. maseczek dla trenera oraz uczestników kursu,
4. rękawiczek jednorazowych.

Zastrzega się dostosowanie ww. warunków w miarę dokonywania zmian w przepisach dotyczących epidemii COVID-19.

1. **CZAS TRWANIA KURSU:**
2. Kurs „CUKIERNIK” będzie realizowany w wymiarze:
	* 1. I stopnia - 90 godzin zajęć teoretycznych w siedzibie SOSW w Kętrzynie i praktycznych w miejscu wskazanym przez Wykonawcę z preferencją organizacji w zakładzie cukierniczym, w formie pięciu 3-dniowych spotkań (piątek, sobota, niedziela) co tydzień do końca 20.12.2021r.
		2. II stopnia - 90 godzin, zajęć teoretycznych w siedzibie SOSW w Kętrzynie i praktycznych w miejscu wskazanym przez Wykonawcę z preferencją organizacji w zakładzie cukierniczym, w formie pięciu 3-dniowych spotkań (piątek, sobota, niedziela) co tydzień w okresie 01.01.-30.06.2022r.
		3. W harmonogramie należy wskazać faktyczny czas przebywania uczestników kursu na zajęciach w każdym dniu, w pełnych godzinach dydaktycznych/zegarowych (od godziny rozpoczęcia zajęć do godziny ich zakończenia, z uwzględnieniem przerw), w tym co najmniej 30 minutowej przerwy na posiłek. Koszty posiłku pokrywa Zamawiający.
	1. Godziny uczestnictwa w kursie muszą być dostosowane do indywidualnych preferencji uczestników, w celu umożliwienia im nauki w szkole w czasie godzin lekcyjnych.

**Realizacja usługi szkoleniowej w pełnym zakresie do 30.06.2022r.**

1. **WYKONAWCĄ USŁUGI MOŻE ZOSTAĆ PODMIOT, KTÓRY:**
2. Posiada status instytucji szkoleniowej w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. nr 99, poz. 1001 z późn. zmianami), wpisanej do rejestru instytucji szkoleniowych oraz niezbędne uprawnienia do przeprowadzenia szkoleń.
3. Dysponuje wiedzą i doświadczeniem niezbędnym do prawidłowego wykonania usługi, tj. zrealizował w ciągu ostatnich 12 miesięcy co najmniej 1 szkolenie/kurs zbieżny z tematyką zapytania ofertowego.
4. Do formularz oferty dołączy dokumenty/referencje potwierdzające doświadczenie.
5. Przedstawi wstępny harmonogram szkolenia/szkoleń, spełniający wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
6. **LICZBA UCZESTNIKÓW KURSU:**

- 4 osoby.

1. **CENA KURSU:**

Niniejsze zapytanie służy wyborowi Wykonawcy usługi – kurs zawodowy „CUKIERNI I i II STOPNIA”. Cena powinna zawierać koszty:

- prowadzenia kursu teoretycznego i praktycznego,

- badań lekarskich dla Uczestników kursu,

- ubrań roboczych (czapka ochronna, fartuch i rękawice) dla Uczestników kursu, na własność,

- materiałów szkoleniowych dla Uczestników kursu,

- ubezpieczenia Uczestników kursu w zakresie NNW,

- egzaminu praktycznego,

- wydania zaświadczenia ukończenia kursu zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. z 2014r. poz. 622).

Oferenci, którzy zaproponują najkorzystniejszą cenę realizacji usługi, mogą ale nie muszą zostać wybrani do jej realizacji. Nie jest możliwe składanie ofert cząstkowych.

**7**. **TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT:**

Oferty należy składać na wypełnionym formularzu, stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego do biura projektu:

**LGD „Warmiński Zakątek” ul. Grunwaldzka 6, 11-040 Dobre Miasto** - osobiście, pocztą

lub

na adres email: **m.urbanowicz@warminskizakatek.com.pl**

**Termin składania ofert upływa 14 października 2021 roku o godzinie 9.00** (oferty składane na adres e-mail do końca dnia).

 Prezes

LGD „Warmiński Zakątek”

 Małgorzata Ofierska

**Załącznik nr 1**

do ZAPYTANIA OFERTOWEGO z dnia 08.10.2021r.

W CELU W CELU OSZACOWANIA WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

 NA PRZEPROWADZENIE KURSU ZAWODOWEGO „CUKIERNIK I i II STOPNIA”

**FORMULARZ OFERTOWY**

Dane Oferenta:

Nazwa…………………………………………………………………………………………………………

Adres……………………………………………………...………………………………………………………

Tel…………………………….

Fax…………………………….

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w celu rozeznania rynku, składam niniejszą ofertę.

Cena usługi obejmuje koszt 1 uczestnika.

**Proponowana cena usługi:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodzaj szkolenia** | **Cena brutto/1 osobę** |
| CUKIERNIK I stopnia |  |
| CUKIERNIK II stopnia |  |

**- miejsce realizacji usługi ………………………………………**

**Termin ważności oferty ............................ r.**

Niniejszym oświadczam, że:

* 1. Posiadam/y wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych, prowadzony przez WUP właściwy dla siedziby firmy. Wpis ten jest aktualny oraz potwierdza kontynuowanie działalności szkoleniowej w roku bieżącym.
	2. Zrealizowałem / liśmy w okresie 12 miesięcy poprzedzających dzień złożenia oferty co najmniej 1 szkolenia z obszaru zlecanego.
	3. Program szkolenia jest dostosowany odpowiednio do zapotrzebowania na kwalifikacje lokalnego na rynku pracy.
	4. Dysponuję/emy co najmniej 1 osobą (kadrą dydaktyczną) posiadającą odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie zawodowe, w zakresie przeprowadzenia co najmniej 1 szkolenia o tematyce odpowiadającej przedmiotowemu szkoleniu.
	5. Posiadam/y wyposażenie dydaktyczne i pomieszczenia dostosowane do potrzeb szkolenia z uwzględnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków realizacji szkolenia.

Do oferty dołączam/y:

1. Dokumenty/referencje potwierdzające wymagane doświadczenie.
2. Proponowany harmonogram szkoleń (wg załącznika nr 2 do zapytania ofertowego)

.............................................. ........................................................................ m*iejscowość i data /Pieczęć i podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej/*

**Załącznik nr 2**

do ZAPYTANIA OFERTOWEGO z dnia 08.10.2021r.

W CELU W CELU OSZACOWANIA WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

 NA PRZEPROWADZENIE KURSU ZAWODOWEGO „CUKIERNIK I i II STOPNIA”

**SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM REALIZACJI KURSU**

 **W RAMACH PROJEKTU „NOWE ZAWODY NOWE SZANSE”**

**dla 4 Uczestników**

**KURS ZAWODOWY „CUKIERNIK I stopnia”**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data realizacji szkolenia** | **Godziny realizacji szkolenia** | **Temat szkolenia** | **Liczba godzin** | **Nadzorujący trener wykładowca** | **Miejsce realizacji szkolenia/nazwa instytucji** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |

*1 godzina dydaktyczna = 45 min*

*W harmonogramie uwzględniono przerwy – łącznie 35 minut w każdym dniu*

**SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM REALIZACJI KURSU**

 **W RAMACH PROJEKTU „NOWE ZAWODY NOWE SZANSE”**

**dla 4 Uczestników**

**KURS ZAWODOWY „CUKIERNIK II stopnia”**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data realizacji szkolenia** | **Godziny realizacji szkolenia** | **Temat szkolenia** | **Liczba godzin** | **Nadzorujący trener wykładowca** | **Miejsce realizacji szkolenia/nazwa instytucji** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |

*1 godzina dydaktyczna = 45 min*

*W harmonogramie uwzględniono przerwy – łącznie 35 minut w każdym dniu*