

Polomia, dnia 16 sierpnia 2012 roku

OPS 0621/EFS/ /2012

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
**na przeprowadzenie kursu „Kucharz małej gastronomii z elementami cateringu”**

W związku z realizacją projektu systemowego „Aktywna Integracja Społeczna i Zawodowa na terenie Gminy Mszana” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Ośrodek Pomocy Społecznej w Mszanie zaprasza do złożenia oferty cenowej na **przeprowadzenie kursu „Kucharz małej gastronomii z elementami cateringu” w ilości 100-150 godzin dydaktycznych dla 5 uczestniczek projektu.**

**1. WARUNKI**

- posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- posiadanie niezbędnej wiedzy i doświadczenia,
- prowadzenie zajęć w dni robocze,
- zapewnienie jednego ciepłego posiłku (drugie danie) i serwisu kawowego,
- zapewnienia uczestnikowi szkolenia przeprowadzenia koniecznych badań lekarskich,
- zapewnienie miejsca realizacji kursu, zaplecza gastronomicznego i niezbędnych materiałów dydaktycznych, odzieży ochronnej,
- wydanie uczestnikowi, który ukończył kurs z wynikiem pozytywnym stosownego zaświadczenia (wszelkie zaświadczenia powinny być oznaczone logotypami wg wytycznych projektów w ramach POKL)

**1. WYMAGANIA**

- aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej,
- wpis do rejestru instytucji szkoleniowych,
- minimum 2-letnie doświadczenie pracy w zawodzie,
- dysponowanie odpowiednią kadrą szkoleniowców prowadzących zajęcia teoretyczne i praktyczne,
- dysponowanie odpowiednią bazą techniczną niezbędną do przeprowadzenia zajęć,
- zapewnienie miejsca do realizacji zajęć teoretycznych i praktycznych,

**Przykładowy zakres kursu:**

Merytorycznie i praktycznie program kursu gastronomicznego winien uwzględniać następujące zagadnienia: podstawy żywienia, jakość zdrowotna żywności, proces technologiczny w produkcji gastronomicznej, wymogi systemu HACCP w gastronomii, charakterystyka i obsługa urządzeń gastronomicznych, receptury i techniki sporządzania dań głównych i przekąsek, planowanie posiłków i układanie menu, formy obsługi konsumenta, serwowanie potraw, organizacja pracy w małej gastronomii, organizowanie imprez okolicznościowych (catering) oraz ekspedycji wyrobów kulinarnych, dekorację stołów, przedsiębiorczość w zakresie samozatrudnienia.



## OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ w MSZANIE

44-323 Połomia, ul. Centralna 93, tel./fax. 32 4720042

e-mail: [psmszana@ak.net.pl](mailto:psmszana@ak.net.pl)

---

### 2. OFERTA POWINNA ZAWIERAĆ

- aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego lub Ewidencji Działalności Gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 m-cy przed terminem składania ofert,
- pozwolenie/zezwole nie lub inny dokument potwierdzający uprawnienia do przeprowadzenia szkolenia,
- CV wraz z dokumentami potwierdzającymi kwalifikacje i wiedzę instruktorów,
- wzór dokumentów wykorzystanych w trakcie szkoleń oraz potwierdzających ukończenie szkolenia,
- program szkolenia,
- kalkulacja cenowa przedstawiona w przeliczeniu na godziny zegarowe.

### 3. TERMIN REALIZACJI:

od m-ca września 2012 r. do m-ca października 2012 r.

### 4. KRYTERIUM OCENY OFERTY:

- kwalifikacje, umiejętności oraz doświadczenie trenera w wyżej wymienionej tematyce szkolenia
- cena oferty

### 5. INFORMACJE KOŃCOWE

Oferty można przesłać pocztą na adres:

Ośrodek Pomocy Społecznej w Mszanie, 44-323 Połomia, ul. Centralna 93

lub pocztą elektroniczną na adres: [psmaszana@ak.net.pl](mailto:psmaszana@ak.net.pl)

**Termin składania oferty upływa dnia 27 sierpnia 2012 roku., decyduje data stempla pocztowego.**

