Kielce, dnia 05.04.2017r.

**ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT**

**Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce zapraszam do złożenia oferty na Organizacje warsztatu kulinarnego wraz z**

**zapewnieniem wykładowcy na dodatkowe zajęcia specjalistyczne**

**w celu realizacji projektu**

**„Szkoła Zawodowa – Kierunek – Praca – wzmocnienie zdolności do zatrudnienia Uczniów i Uczennic Szkół Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Nowym Mieście i Radomiu”**

1. **Nazwa i adres zamawiającego**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamawiający:** | **Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach**  **Centrum Kształcenia Zawodowego w Radomiu ul. Saska 4/6, 26-600 Radom  Godziny pracy: od poniedziałku do piątku  w godzinach od 8:00 do 16:00**  tel. 48/ 331-05-23, fax. 048/ 331-05-23, |

1. Zakres rzeczowy świadczenia usługi **został określony w charakterystyce przedmiotu zamówienia**, które stanowi integralną część zaproszenia.
2. Oferta cenowa musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.
3. Zamawiający dokona wyboru wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę.
4. Wykonawca z najkorzystniejszą ofertą przed podpisaniem umowy przedłoży CV osoby realizujące przedmiot zamówienia z którego będzie wynikać jego doświadczenie zawodowe oraz wykształcenie.
5. Ofertę należy składać na formularzu oferty cenowej która stanowi załącznik do zaproszenia  
   w nieprzekraczalnym terminie do **dnia 13.04.2017 r. do godziny 10.00 w Zakładzie Doskonalenia Zawodowego w Kielcach ul. Śląska 9, 25-328 Kielce**

**z dopiskiem**

**Organizacje warsztatu kulinarnego wraz z**

**zapewnieniem wykładowcy na dodatkowe zajęcia specjalistyczne**

**w celu realizacji projektu**

**„Szkoła Zawodowa – Kierunek – Praca – wzmocnienie zdolności do zatrudnienia Uczniów i Uczennic Szkół Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Nowym Mieście i Radomiu”**

**NIE OTWIERAĆ przed 13.04.2017, godz. 10:00**

1. Oferty, które wpłyną po tym terminie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone.
2. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury/rachunki oraz dostarczenia protokołu odbioru prawidłowo zrealizowanej usługi.

W razie wątpliwości proszę o kontakt e-mailowy: jjakobik@zdz.kielce.pl lub telefoniczny 41 366 4791 wew. 131/130.

Osoba do kontaktu: Jowita Stachura-Jakóbik

Załączniki:

1. Charakterystyka przedmiotu zamówienia
2. Oferta cenowa
3. Projekt umowy

**Załącznik nr 1**

**Charakterystyka przedmiotu zamówienia:**

**Organizacja warsztatu kulinarnego wraz z**

**zapewnieniem wykładowcy na dodatkowe zajęcia specjalistyczne** **w celu realizacji projektu**

„**Szkoła Zawodowa – Kierunek – Praca – wzmocnienie zdolności do zatrudnienia Uczniów i Uczennic Szkół Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Nowym Mieście i Radomiu”**

Przeprowadzenie dodatkowych zajęć specjalistycznych „Warsztaty kulinarne” w Technikum ZDZ w Radomiu i Technikum ZDZ w Nowym Mieście Zgodnie z następującą tematyką:

**Warsztaty kulinarne w wymiarze 8 godzin – Technikum ZDZ Radom (w terminie kwiecień/maj)**

**Liczba osób na szkoleniu w Radomiu : 20 uczestników projektu**

**Warsztaty kulinarne w wymiarze 8 godzin – Technikum ZDZ Nowe Miasto nad Pilica (w terminie kwiecień/maj)**

**Liczba osób na warsztatach w Nowym Mieście na Pilica: 10 uczestników projektu**

**Termin zostanie ustalony indywidualnie z wykonawcą przed podpisaniem umowy. Termin zajęć musi być dopasowany do możliwości uczestniczenia w zajęciach uczestników projektu.**

Wymagania stawiane wykładowcy:

- szef kuchni/kucharz obecnie wykonujący ten zawód,

- wykształcenie wyższe magisterskie z zakresu żywienia człowieka, dietetyki lub gastronomii lub pokrewne,

-minimum jedna publikacje książkowe z zakresu gastronomii

- doświadczenie w prowadzeniu warsztatów kulinarnych –przeprowadzenie minimum 2 warsztatów w okresie ostatnich 3 lat od terminu składania ofert..

Kurs musi zostać przeprowadzony zgodnie z programem kursu:

PROGRAM KURSU:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Temat** | **Liczba godzin** |
| 1 | kompozycja sushi z marynowanym imbirem, sosem sojowym i chrzanem wasabi | **2** |
| 2 | zupa krem z marchewki z mlekiem kokosowym, imbirem i kolendrą podana z sałatką z krewetek i pomidorów | **2** |
| 3 | polędwica z dorsza z sosem z ogórków kiszonych i czerwonym kawiorem | **2** |
| 4 | pikantne piersi kaczki podane z gruszkami aromatyzowanymi miodem, śliwowicą i kardamonem | **1** |
| 5 | deser z serka mascarpone z kawą, makaronikami, truskawkami i świeżą miętą | **1** |
| **Razem** | | **8** |

**Zamawiajcy godzine rozumie jako 60 minut zajęcia toretyczne i/lub 60minut zajęcia praktyczne.**

**Wszsytkie materiały niezbędne na realizacje kursu ( m. in. Artykuły spożywcze, materiąły i sprzet niezbędny do wykonaia potraw) zapewnia wykonawca.**

**Załączniki:**

**1. Charakterystyka przedmiotu zamówienia**

**2. Druk oferta cenowej**

**4. Projekt umowy**

**Załącznik nr 2**

…………………………………

**Pieczęć wykonawcy**

**O F E R T A C E N O W A**

Nawiązując do zaproszeniana:

**Organizacje warsztatu kulinarnego wraz z**

**zapewnieniem wykładowcy na dodatkowe zajęcia specjalistyczne**

**w celu realizacji projektu**

**„Szkoła Zawodowa – Kierunek – Praca – wzmocnienie zdolności do zatrudnienia Uczniów i Uczennic Szkół Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Nowym Mieście i Radomiu”**

Oferuje realizację przedmiotu zamówienia :

**ZA cenę brutto razem: ………….…………………zł**

**słownie: ......................................................................................................................................................./100**

Dane dotyczące - WykonawcyNazwisko i imię/ nazwa firmy: ................................................

Osoba realizująca zadanie: ……………………………………………………

Numer telefonu: 0 / …………………… Numer REGON: ..........................................Numer NIP: ..........................................

* oświadczam, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia w tym koszty dojazdy do miejsca relaizacji zajęćoraz zapewnienie wszstkich materiałow niezbędnych do realziacj zajęć.
* Oświadczam, że posiadam stosowne uprawnienia do świadczenia usługi objętej projektem umowy
* oświadczam, że uzyskałem od Zamawiającego wszelkich informacji niezbędnych do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty zgodnie z wymogami określonymi w projekcje umowy;
* oświadczam, że zapoznałem się z projektem umowy i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uznaje się za związanego określonymi w niej zasadami, przez okres 30 dni od daty złożenia oferty;
* oświadczam, że zobowiązuje się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach, w miejscu i terminie określonych przez Zamawiającego;

......................................... dnia

……………..…………………………………

imię i nazwisko, podpis osoby/ osób

upoważnionych do składania oświadczeń woli

**Załącznik nr 3**

**UMOWA nr ….**

zawarta w dniu **……….. 2017 roku** w **Kielcach** pomiędzy:

**Zakładem Doskonalenia Zawodowego w Kielcach**

25-950 Kielce, ul. Paderewskiego 55, wpisanym do rejestru przedsiębiorcówwSądzie Rejonowym w Kielcach Wydział X Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000067987,NIP: 657-000-88-69, REGON: 000512562

zwanym dalej **Zleceniodawca**,

reprezentowanym przez:

1. mgr inż. Jerzego Wątrobę – Prezesa Zarządu
2. mgr Joannę Ząbek – Członka Zarządu

a

…………………………………………………………….,

zwanym dalej **Zleceniobiorca**

o następującej treści:

§ 1

1. Zleceniobiorca zobowiązuje się do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych zgodnie z charakterystyką przedmiotu zamówienia stanowiąca załącznik nr 1 do Zaproszenia.

2. Przedmiotem niniejszej umowy jest organizacja warsztatów kulinarnych prowadzonych przez …………… na rzecz Zleceniodawcy w dniu ………………… w ZDZ w Radomiu ul. Saska 4/6 oraz w dniu ……….. w ZDZ w Nowym Mieście ul. Tomaszowska 123/40a.

§ 2

1. Strony oświadczają, że adresami do korespondencji są adresy podane na wstępie Umowy przy oznaczeniach Zleceniodawca/ Zleceniobiorca.

2. Zleceniobiorca oświadcza, że osoba wskazana w punkcie § 1 pkt. 2 posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie, konieczne do realizacji niniejszej umowy oraz spełnia wszystkie wymogi z postepowania.

§ 3

1. Godzina rozpoczęcia warsztatów: ……………… (pełna gotowość ze strony Zleceniobiorcy: 20 minut przed godziną rozpoczęcia warsztatów).

2.. Zleceniobiorca zapewni na potrzeby warsztatów:

- produkty spożywcze niezbędne do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych połączonych z degustacją dla 30 osób,

- prowadzenie warsztatów przez mistrza kulinarnego …………… , którzy czuwać będą nad pracą poszczególnych grup,

§ 4

1. Z tytułu świadczeń usługi Zleceniobiorcy przysługuje wynagrodzenie w kwocie …………………… brutto (słownie: ………………………. złotych) , kwota za jednego uczestnika wynosi ………………… kwocie …………………… brutto (słownie: ………………………. złotych)
2. Zleceniodawca zobowiązuje się dokonać zapłaty na podstawie wystawionej/ego faktury VAT/rachunku przelewem na konto bankowe Zleceniobiorcy wskazane w fakturze VAT/rachunku. Dopuszcza się fakturowanie częściowe po każdych zrealizowanych warsztatach.
3. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury/rachunki oraz dostarczenia protokołu odbioru prawidłowo zrealizowanej usługi.
4. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo podania ostatecznej liczby osób na 3 dni przed rozpoczęciem każdych warsztatów.
5. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do rozliczenia za faktyczną ilość osób która wzięła udział w szkoleniu zgodnie z ceną jednostkowa za jedną osobę wskazaną w § 4 pkt 1.

§ 5

Zleceniobiorca wyraża zgodę na rejestrację warsztatów na fotografiach/ filmach.

§ 6

1. W przypadku odwołania warsztatów z winy Zleceniodawcy, Zleceniobiorca otrzyma od Zleceniodawcy 50% kwoty, o której mowa w § 4. (całkowite wynagrodzenie)

2. W przypadku odwołania warsztatów z winy Zleceniobiorcy wypłaci on Zleceniodawcy karę umowną w wysokości 20% kwoty ……….. wskazanej w § 4 (całkowite wynagrodzenie)

3. W przypadku zajścia losowego, które uniemożliwi odbycie warsztatów (nagła ciężka choroba, wypadek drogowy z udziałem stron umowy) Zleceniodawcy lub Zleceniobiorcy, pożar, powódź lub inne sytuacje losowe niezawinione przez żadną ze stron) strony zwolnione są od kar pieniężnych związanych z odwołaniem pokazu.

§ 7

Przepisy wykorzystane i przekazane Zleceniodawcy przez Zleceniobiorcę w związku z warsztatami chronione są prawem autorskim.

§ 8

1.W sprawach nieuregulowanych tą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Kodeks cywilny (Dz. U. nr 16, poz. 93 z późn. zm.)

2.Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla siedziby Zleceniodawcy.

§ 9

Zważywszy na fakt, że przedmiot umowy ma być sfinansowany ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej, Zakład Doskonalenia Zawodowego zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu usługi, jeżeli z przyczyn niezależnych od Zakładu Doskonalenia Zawodowego wysokość środków na sfinansowanie zamówienia zostanie zmniejszona. W przypadku zmniejszenia zakresu usługi Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości proporcjonalnej do ilości zrealizowanej usługi i zrzeka się dochodzenia roszczeń odszkodowawczych związanych z ograniczeniem zakresu usługi.

§ 10

W sprawach nie unormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz przepisy wynikające z Ustawy o prawie autorskim

§ 11

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron

…………........................... ………....................................

Zleceniodawca Zleceniobiorca