



Numer sprawy: 17/2019

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu warsztatów kulinarnych dla podopiecznych łódzkiej Pieczy Zastępczej na rzecz Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łodzi w ramach projektu „Dajmy radość dzieciom z domów dziecka i rodzin zastępczych” z Budżetu Obywatelskiego.
2. Oznaczenie według Wspólnego Słownika Zamówień CPV:
80530000 – 8 Usługi szkoleniowe
80000000-4 Usługi edukacyjne i szkoleniowe
3. Cel warsztatów:
Warsztaty kulinarne mają służyć nauce gotowania, odpowiedniego serwowania potraw, nakrycia stołu i sposobu degustacji. Prowadzący opowiedzą o ekonomii zakupów, komponowaniu posiłków tak, by surowce w nich zawarte były dobrane odpowiednio biorąc pod uwagę wartość odżywczą, sezonowość i cenę. Warsztaty będą również okazją do wzajemnej komunikacji, nawiązania i wzmocnienia relacji oraz podniesienia mocnych strony uczestników.
4. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do:
 - 1) przeprowadzenia warsztatów kulinarnych dla 90 osób w wieku 14 – 24 lata, w wymiarze 10 godzin zegarowych na grupę (6 grup po 15 osób) w terminie od dnia podpisania umowy do końca listopada 2019 r.,
 - 2) do przeprowadzenia warsztatów w dni robocze okresu szkolnego w godzinach popołudniowych tj. 16.00 – 20.00, w dni robocze okresu wakacyjnego w godzinach 10.00 – 20.00, w dni robocze okresu szkolnego w godzinach popołudniowych tj. 16.00 – 20.00, natomiast w weekendy w godzinach 10.00 – 20.00,
 - 3) do przeprowadzenia ostatnich zajęć 4 godzinnych z udziałem kucharza/szefa kuchni, który opowie o ścieżce zawodowej,
 - 4) zapewnienia miejsca - kuchni na czas prowadzenia warsztatów profesjonalnie wyposażonej w urządzenia, akcesoria kuchenne i naczynia niezbędne do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych na terenie Łodzi,
 - 5) przygotowania harmonogramu zajęć uwzględniającego daty, godziny prowadzenia zajęć oraz imię i nazwisko prowadzącego oraz do przedstawienia go Zamawiającemu do akceptacji w terminie do 5 dni roboczych od dnia podpisania umowy,
 - 6) przygotowania planu zajęć, w którym będą zawarte tematy i zagadnienia poruszane na poszczególnych zajęciach oraz przedstawienia go Zamawiającemu w terminie do 5 dni roboczych przed rozpoczęciem pierwszych zajęć,

- 7) przygotowania materiałów szkoleniowych w których zawarte będą receptury potraw przygotowywanych na zajęciach i dostarczenia ich każdemu uczestnikowi w formie papierowej na pierwszych zajęciach,
- 8) zapewnienia uczestnikom stanowisk pracy z uwzględnieniem zasad BHP, w tym odzieży ochronnej niezbędnej do udziału w warsztatach kulinarnych tj. fartuch, czepek itp.
- 9) zapewnienia uczestnikom warsztatów ubezpieczenia NNW na czas udziału w warsztatach kulinarnych na kwotę nie mniejszą niż 30 tys. zł i przedstawienia polisy Zamawiającemu najpóźniej na 2 dni przed terminem danych warsztatów kulinarnych,
- 10) organizacji i zapewnienia serwisów kawowych dla uczestników warsztatów, w skład którego będą wchodzić: czajnik elektryczny lub elektryczny podgrzewacz do wody, kawa, herbata, mleczko do kawy, cukier, woda mineralna gazowana i niegazowana dostępnych przez cały czas trwania warsztatów,
- 11) do zakupu produktów spożywczych na potrzeby prowadzenia zajęć,
- 12) do komponowania i przygotowywania posiłków wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, o ważnym okresie przydatności do spożycia,
- 13) do każdorazowego sprawdzania list obecności na zajęciach i przesłania ich w formie scanu Zamawiającemu w ciągu 2 dni od dnia przeprowadzenia zajęć,
- 14) przedstawienia, osobie wyznaczonej przez Zamawiającego, na koniec warsztatów każdej grupy sprawozdania z prowadzonych zajęć z informacją dotyczącą zrealizowanego programu,
- 15) do wydania uczestnikom dyplomów/certyfikatów ukończenia warsztatów na ostatnich zajęciach,
- 16) do zapewnienia wykwalifikowanej kadry do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych składającej się z:
 - a) min. 2 nauczycieli gastronomii, z których każdy posiada uprawnienia instruktora nauki zawodu w kierunku gastronomia oraz wykształcenie pedagogiczne i każdy wykaże się doświadczeniem tzn. przeprowadził w okresie trzech ostatnich lat co najmniej 2 (dwa) warsztaty kulinarne dla dzieci/młodzieży,
 - b) min. 1 osobą posiadającą wykształcenie w kierunku kucharz oraz posiadającym min. 1 rok doświadczenia jako kucharz.
- 17) do sprawdzenia przed przystąpieniem do zajęć stanu bezpieczeństwa miejsca prowadzenia zajęć,
- 18) do zapewnienia bezpieczeństwa podczas prowadzonych zajęć,
- 19) uwzględniania technik kulinarnych stosowanych podczas warsztatów, które muszą uwzględniać możliwość zastosowania ich w warunkach domowych,

- 20) zakończenia każdych zajęć degustacją przygotowanych potraw,
- 22) niezwłocznego poinformowania Zamawiającego w przypadku przebywania prowadzącego w stanie uniemożliwiającym prawidłowe wykonanie obowiązków (np. w stanie nietrzeźwym lub pod wpływem środków odurzających) oraz do niezwłocznego odsunięcia takiej osoby od prowadzenia zajęć i zapewnienia właściwej opieki uczestnikom warsztatów na czas trwania zajęć,

.....
Miejscowość / Data

.....
Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do
podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)