Załącznik nr 3 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych

o wartości do 30 tys. Euro

........................................ Grubno, 22.09.2017r.

pieczęć Zamawiającego

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Zamawiający – **Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie**, zaprasza do złożenia oferty dla zamówienia publicznego o wartości do **30 000 euro**, zgodnie z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.).

1. Nazwa zadania: **szkolenie pt: „sous vide”** w ramach projektu dofinansowanego z Funduszy Europejskich „Nowoczesne kształcenie zawodowe w powiecie chełmińskim”

2. Opis przedmiotu zamówienia:

* **ZAGADNIENIA UJĘTE PODCZAS SZKOLENIA:**

**\* dobór woreczków do pakowania próżniowego**

**\* ustalanie odpowiedniej temperatury wody**

**\* próżniowe pakowanie składników**

**\* ustalanie odpowiedniego czasu gotowania**

**\* metoda sous vide w praktyce**

**Podczas warsztatów uczestnicy dowiedzą się jak przygotować dania z wykorzystaniem metody sous vide. Wezmą udział w przygotowaniu potraw i w praktyce dobiorą woreczki próżniowe: zamykane zgrzewarką próżniową lub woreczki strunowe. Następnym krokiem będzie pakownie potraw, dobór przypraw i zamykanie woreczków.**

**Kolejny ważnym punktem w gotowaniu metodą sous vide jest ustalenie odpowiedniej temperatury wody i utrzymanie jej przez cały proces gotowania. Uczestnicy szkolenia dowiedzą się jakie są standardowe temperatury wody dla wybranych produktów oraz wezmą udział w ustalaniu odpowiedniego czasu gotowania, który wymaga poznania kilku zasad,**

**z którymi zapoznają się podczas zajęć.**

**Po zakończeniu procesu gotowania, dotyczy to głównie przygotowywanych mięs nastąpi końcowy etap polegający na doborze obróbki ugotowanych mięs : opalanie specjalną opalarką, obróbka na grillu lub krótkie smażenie na patelni.**

**Pod okiem wytrawnego szefa kuchni uczestnicy pokonają wszystkie etapy przygotowania potraw metodą sous vide.**

* **Grupa szkoleniowa liczy 17 osób w wieku szkolnym (16-20 lat)**
* **Szkolenie podzielone będzie na dwie części, które łącznie obejmować będą 12 godzin:**
	+ **część pierwsza: 6 godzin w siedzibie Zamawiającego**
	+ **część druga: 6 godzin w siedzibie Wykonawcy (w kuchni szkoleniowej wyposażnowej w profesionalny sprzęt)**
* **Firma prowadząca szkolenie (Wykonawca) zapewnia wszystkie niezbędne produkty i surowce oraz sprzęt niezbędny do realizacji kursu. Każdy uczestnik szkolenia będzie miał do dyspozycji swój zestaw produktów i surowców oraz sprzętu.**
* **Cena szkolenia powinna obejmować: wynagrodzenie szkolącego, surowce i produkty, wynajem sali, przerwy kawowe, materiały szkoleniowe.**

3. Termin realizacji zamówienia :  **do 14.10.2017r.**

4. Kryteria oceny ofert: **najniższa cena brutto**

Zamawiający dokona wyboru oferty, która okaże się najkorzystniejsza w oparciu o przyjęte kryterium oceny ofert.

5. Inne istotne warunki zamówienia: ……………………………..………………………...

…………………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………….

6. Miejsce oraz termin złożenia ofert:

Ofertę należy złożyć do dnia **29.09.2017r**. godz. **9.00** w siedzibie Zamawiającego –Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie, 86-212 Stolno, pokój nr 2 (sekretariat)

7. Sposób przygotowania oferty:

* 1. zaleca się aby ofertę sporządzić na załączonym druku „Formularz ofertowy” (załącznik nr 4 do regulaminu);
	2. oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania;
	3. ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej;
	4. cena brutto winna zawierać wszystkie koszty i składniki do wykonania zamówienia;
	5. oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną;

ofertę należy złożyć w kopercie z dopiskiem: **„Oferta dla zadania szkolenie pt: „Nowe trendy w cukiernictwie I stopnia”**

**Nie otwierać do dnia 29.09.2017r. godz. 9.15”**

1. Osoba upoważniona do kontaktowania się z wykonawcami ze strony Zamawiającego:

Marcin Sowiński Tel. 56 6862178 e-mail marcin.sowa@o2.pl

1. Inne postanowienia.
2. postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w oparciu
o Regulamin udzielania zamówień publicznych o wartości do 30 tys. Euro
w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie.
3. Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania, bez obowiązku podania przyczyny unieważnienia.

10**.** Załączniki do zapytania ofertowego:

- formularz ofertowy - załącznik nr 4 do regulaminu

- wzór umowy

 .........................................................

(podpis Kierownika Zamawiającego)