Załącznik nr 3 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych

o wartości do 30 tys. Euro

........................................ Grubno, 27.10.2017r.

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: „przetwórstwo mięsne dla hoteli i restauracji”** w ramach projektu dofinansowanego z Funduszy Europejskich „Nowoczesne kształcenie zawodowe w powiecie chełmińskim”

2. Opis przedmiotu zamówienia:

**ZAGADNIENIA UJĘTE PODCZAS SZKOLENIA:**

* **Podczas szkolenia zaprezentowany powinien zostać przerób mięs na wyroby typowe dla regionu kujawsko-pomorskiego, rozbiórka półtuszy na elementy z omówieniem kolejnych etapów. Każdy uczestnik szkolenia powinien zostać zapoznany z techniką peklowania mięsa na wędzonki, między innymi rodzaje i czas peklowania mięsa z przeznaczeniem na wyrób kiełbasy wiejskiej, polskiej i białej. Uczestnicy powinni również zostać zapoznani z umiejętnościami przygotowywania wyrobów podrobowych takich jak pasztetowa, kaszanka czy salceson. Uczestnicy zostaną również zapoznani z możliwościami wykorzystania wyrobów mięsnych na potrawy.**
* **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 14.11.2017r.**

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 **03.11.2017r**. 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: „przetwórstwo mięsne dla hoteli i restauracji”**

**Nie otwierać do dnia 03.11.2017r. 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](mailto: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)