



Program aktywizacji społeczno – zawodowej osób bezrobotnych w gminie Naruszewo”, Priorytet VII. „Promocja integracji społecznej”, Działanie 7.1 „Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji”, Poddziałanie 7.1.1 „Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej”
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**GMINNY OŚRODEK
POMOCY SPOŁECZNEJ**
09-152 NARUSZEWO
pow. płoński, woj. mazowiecki

Naruszewo, dnia 25.08.2014r.

Zapytanie ofertowe

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Naruszewie zwany dalej Zamawiającym zaprasza do złożenia oferty na usługę szkoleniową polegającą na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursu kucharz małej gastronomii z elementami dekoracji i zdobienia potraw dla dwóch klientów Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Naruszewie uczestników projektu systemowego „Program aktywizacji społeczno – zawodowej osób bezrobotnych w gminie Naruszewo” w ramach Priorytetu VII „Promocja integracji społecznej” Działania 7.1. „Rozwój i upowszechnienie aktywnej integracji Poddziałanie 7.1.1 „Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zapytania ofertowego jest usługa szkoleniowa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursu: „kucharz małej gastronomii z elementami dekoracji i zdobienia potraw” dla 2 uczestników projektu „Program aktywizacji społeczno- zawodowej osób bezrobotnych w gminie Naruszewo”

W trakcie szkolenia uczestnicy powinni pozyskać wiedzę teoretyczną i nabyć umiejętności praktyczne z zakresu minimum sanitarnego; planowania produkcji gastronomicznej; przechowywania surowców i przygotowywania do obróbki wstępnej; planowania posiłków i układania menu; sporządzania potraw okolicznościowych; zasad savoir – vivre związanych z nakrywaniem i podawaniem do stołu; samodzielnego sporządzania różnymi technikami i metodami potraw napojów i wyrobów garmazeryjnych z różnych grup surowców; dekorowania i zdobienia sporządzonych potraw.

Całość kursu ma obejmować łącznie 120 godzin dydaktycznych (1 godzina – 45 min)
Część praktyczna ma stanowić co najmniej 70 % zajęć na kursie.

Podział godzin między poszczególnymi blokami tematycznymi zależy od harmonogramu przedstawionego przez oferenta.

2. Jednostka szkoląca w trakcie kursu zapewni uczestnikom szkolenia:

- materiały szkoleniowe, adekwatne do tematyki kursu zawierające wyczerpujące treści przedmiotowo związane z tematyką kursu;
- szkolenie teoretyczne i praktyczne
- catering w tym obiad;
- ubezpieczenie od NNW;
- opłatę egzaminacyjną – jeśli będzie przeprowadzany egzamin;
- badania lekarskie niezbędne do uczestnictwa/ukończenia szkolenia/oraz uzyskania zaświadczenia;
- zwrot kosztów przejazdu uczestnikom kursu;