



Warunki realizacji zamówienia o wartości nieprzekraczającej równowartości 14 000 euro
na **przeprowadzenie warsztatów kulinarnych – przygotowywanie posiłków z mąki.**

Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Siedlcach przystępuje do realizacji projektu pn. "Stawiam na siebie!" współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet VII Promocja integracji społecznej, Działanie 7.1.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji, Poddziałanie 7.1.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej.

W ramach wskazanego projektu przeprowadzone zostaną między innymi warsztaty kulinarne – przygotowywanie posiłków z mąki.

GRUPA SZKOLENIOWA (UCZESTNICZY WARSZTATÓW):

W warsztatach weźmie udział szesnaście osób niepełnosprawnych, które uczestniczą w zajęciach Środowiskowego Domu Samopomocy - ośrodka wsparcia dla osób z zaburzeniami psychicznymi. Są to osoby dorosłe, pełnosprawne ruchowo, samodzielne w zakresie samoobsługi. W czasie trwania warsztatów obecni będą wykwalifikowani terapeuci ŚDS (minimum dwie osoby).

Uczestnicy warsztatów będą posiadali aktualne badania lekarskie ukierunkowane na nosicielstwo (Sanepid) oraz odzież ochronną (czepki i fartuchy).

Zajęcia będą odbywać się w dwóch ośmioosobowych grupach.

CZAS REALIZACJI:

Zaplanowano przeprowadzenie warsztatów w terminie: 11 maj 2009 r. – 19 czerwiec 2009 r.

Wstępnie zaplanowano przeprowadzenie warsztatów w ciągu 60 godzin lekcyjnych, tj. 45 godzin zegarowych. Zajęcia prowadzone byłyby w blokach 4.5 godzinnych przez 10 dni, dla każdej z grup, w godzinach 10.00 - 14.30. Optymalnym rozwiązaniem byłoby przeprowadzenie warsztatów w terminie 11.05.09 r. -27.05.09 r. dla grupy I oraz 28.05.09 r. – 16.06.09 r. dla grupy II, przy założeniu, że jeden dzień w ciągu tygodnia pozostałby wolny od zajęć.

MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Zaplecze lokalowe i techniczne niezbędne do przeprowadzenia warsztatów zapewnia wykonawca.

TEMATYKA WARSZTATÓW:

1. Dobór i przygotowanie niezbędnego wyposażenia kuchennego.
2. Ustalenia zapotrzebowania na składniki potrzebne do przygotowania potrawy.
3. Wytwarzanie posiłków z mąki:
 - a. pyzy z różnym farszem,
 - b. kopytka,
 - c. kluski śląskie,
 - d. pierogi z różnym farszem (ser, kapusta, ziemniaki)
 - e. naleśniki, krostki
 - f. pizza.



-
4. Gotowanie i przygotowanie posiłków do konsumpcji.
 5. Utrzymanie porządku na stanowisku pracy.

Istnieje możliwość wprowadzenia nieznaczących zmian w tematyce zajęć. Szczegółowy zakres tematyczny, określający czas realizacji poszczególnych zagadnień warsztatów zostanie ustalony przed podpisaniem umowy.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- prowadzą działalność w zakresie będącym przedmiotem postępowania,
- posiadają uprawnienia do przeprowadzenia warsztatów np. wpis do ewidencji szkół i placówek niepublicznych, wpis do rejestru instytucji szkoleniowych, statut szkoły publicznej, wpis do ewidencji działalności gospodarczej itp.
- zapewnią wykwalifikowaną kadrę,
- zapewnią lokal spełniający niezbędne wymagania określone odrębnymi przepisami, wyposażony w sprzęt i urządzenia niezbędne do realizacji warsztatów.

OFERTY:

Oferty w formie pisemnej należy składać do dnia 30.04.2009 r, do godz. 11 w kancelarii MOPR – pok. nr 19.

Oferta musi zawierać :

- oświadczenie wykonawcy o posiadanych uprawnieniach, pozwalających na realizację zamówienia,
- informację o kwalifikacjach osoby wskazanej przez wykonawcę do przeprowadzenia warsztatów.
- miejsce realizacji zamówienia,
- wykaz wyposażenia zaplecza technicznego,
- koszt realizacji zamówienia zgodnie z warunkami wskazanymi powyżej, ze wskazaniem ceny netto, stawki vat, kwoty vat i ceny brutto.

Oferenci zostaną zaproszeni do rozmów, w czasie których zostaną szczegółowo omówione warunki realizacji zamówienia.

Zamówienie zostanie udzielone wykonawcy, który zaproponuje najkorzystniejsze pod względem ceny, kwalifikacji kadry, zaplecza technicznego warunki realizacji zamówienia.