Załącznik nr 2

do Regulaminu z dnia 16.04.2014 r.

……………………………………….

/ pieczęć zamawiającego /

Nr sprawy: …………………

**Zapytanie ofertowe**

**o wartości nie przekraczającej równowartości 30 000 euro**

**zgodnie z art.4 ust.8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych Dz. U. z dnia 24.08.2017, poz 1579.**

1. Zamawiający:

Zespół Szkół Informatycznych

Im. Gen. Józefa Hauke Bosaka

25-401 Kielce,

Ul. Warszawska 96

Tel: 41-367-67-90, Fax: 41-367-69-33, adres e-mail: szkola@zsi.kielce.pl

zaprasza do złożenia oferty cenowej na:

1. Opis przedmiotu zamówienia:

CPV: 80500000-9 - Usługi szkoleniowe

Zamówienie realizowane w ramach projektu „Zwiększenie szans na sukces zawodowy uczniów Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego nr 1 w Kielcach”, nr: RPSW.08.05.01-26-0081/16. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**Zamówienie składa się z dwóch części (A i B). Dopuszczalne jest złożenie oferty cząstkowej- na jedną z dwóch części, bądź też oferty na obydwie części.**

**CZĘŚĆ A. SZKOLENIA, WARSZTATY I KURSY KULINARNE**

**1. Szkolenie „Smacznie, zdrowo narodowo” – 8 godzin, 16 uczestników,**

Program:

* Ogólne zasady BHP obowiązujące w pracowni gastronomicznej
* Sporządzanie potraw regionalnych i narodowych
* Sporządzanie potraw obiadowych z zastosowaniem obróbki termicznej: gotowanie, smażenie i pieczenie
* Sporządzanie zup
* Zasady sporządzania surówek, porcjowanie i dekoracja surówek
* Sporządzanie ciast cukierniczych
* Dekoracja i serwowanie potraw
* Sztuka nakrywania i dekoracji stołu
* Kuchnia regionalna, region świętokrzyski

**2. Szkolenie lunch box – 8 godzin, 16 uczestników**

Program:

* Produkty wykorzystywane do stworzenie efektownego lunch boxu
* Rodzaje lunch box’ów.
* Lunch box do pracy
* Lunch box do szkoły
* Lunch box dietetyczny
* Lunch box dla dzieci i młodzieży
* Pełnowartościowe i smaczne Lunch boxy – tworzymy menu
* Zajęcia praktyczne stworzenie 3 unikatowych kompozycji lunch box’ów
* Techniki przygotowania dań
* Efektywna kompozycja potraw podawanych w lunch box’ach

**3. Warsztaty „Kuchnia włoska” – 5 godzin, 16 uczestników,**

Program:

* Ogólne zasady BHP obowiązujące w pracowni gastronomicznej. Organizacja stanowiska pracy w pracowni
* Sporządzanie potraw włoskich: pizza, spaghetti, risotto,
* deser Pana cotta, tiramisu oraz kawa espresso i latte macchiato.
* Sposoby wykańczania, podawania potraw i deserów. Dekoracja stołu, ocena potraw.

**4. Warsztaty grillowania – 5 godzin, 16 uczestników,**

Program:

1. Cele grillowania, wpływ grillowania na wartość odżywczą produktu
2. Ruszty i grille, rodzaje rusztów: tradycyjne, profesjonalne, akcesoria, przyrządy wykorzystywane przy grillowaniu.
3. Praktyczny trening przygotowywania marynat, peklowanie, solenie produktów przeznaczonych do grillowania: ryb, mięsa, drobiu, owoców i warzyw.
4. Poprawny sposób układania produktu na ruszcie
5. Odpowiedni dobór sosów i dodatków do produktów grillowanych
6. Zasady obsługi grilla podczas biesiad rodzinnych i towarzyskich
7. Zasady bezpieczeństwa podczas grillowania

**5. Warsztaty „Letnie desery” – 5 godzin, 15 uczestników,**

Program:

* Ogólne zasady BHP obowiązujące w pracowni gastronomicznej Organizacja stanowiska pracy w pracowni
* Wiadomości dotyczące rodzaju, sposobu sporządzania i serwowania deserów
* Sporządzanie deserów zestalanych na zimno, na ciepło deserów lodowych. Sporządzanie deserów z mąki, kasz i owoców. Sporządzanie soków. Dekoracja i wykańczania deserów.

**6. Kurs baristy – 30 godzin, 11 uczestników,**

* Historia kawy, gatunki kawy, palenie kawy,
* Rozpoznawanie ziaren kaw: Arabica, Robusta
* Rodzaje kaw i ich charakterystyka
* Sposoby parzenia kawy: po turecku, kawa z ekspresu przelewowego, kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa z kaffeterki
* Espresso — pojęcie, warunki konieczne aby uzyskać poprawne espresso. Parametry parzenia espresso ( 4 M), cechy dobrego espresso
* Ustawianie młynka, dozowanie kawy i ubijanie
* Parzenie espresso
* Ubijanie mleka i sporządzanie kaw z ubitym mlekiem
* Sporządzanie kaw z różnymi innymi dodatkami
* Sporządzanie cappuccino — wzory lane z ręki, rysowanie szpikulcem,

**7. Kurs sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu – 16 godzin, 11 uczestników.**

Program:

* Omówienie podstawowych zasad
	+ zasady bhp
	+ zasady przeciwpożarowe
	+ zagadnienia z pierwszej pomocy
* Zastosowanie warzyw i owoców w gastronomii. Obróbka wstępna warzyw I owoców
	+ sortowanie
	+ oczyszczanie
	+ rozdrabnianie
* Technika sporządzania surówek,
* Technika sporządzania sałatek jarzynowych,
* Sporządzanie bukietu z warzyw,
* Technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw
* Kilka słów o carvingu
	+ historia carvingu,
	+ omówienie technik i rodzajów cięć,
	+ omówienie sposobów zabezpieczania wykonanych rzeźb
* Prezentacja sprzętu do carvingu,
	+ rodzaje noży,
	+ zabezpieczanie sprzętu,
* Rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach i warzywach takich jak melon, dynia, burak, kalarepa, rzodkiew, ogórek, cukinia, marchew i inne
* Tworzenie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie pojedynczych rzeźb (tworzenie kompozycji przestrzennej

**8. Warsztaty kulinarne z Ewą Wachowicz – 8 godzin, 16 uczestników,**

**Dodatkowe wymogi:**

* Uczestnikami szkoleń/warsztatów/kursów są uczniowie niepełnosprawni intelektualnie. Wykonawca musi uwzględnić indywidualne potrzeby i ograniczenia uczniów przy realizacji szkoleń.
* W każdym szkoleniu/warsztacie/kursie udział bierze jeden nauczyciel (wliczony w ogólną liczbę uczestników). Jest on uczestnikiem szkolenia (wliczony do podanej liczby uczestników) i nie służy jako pomoc dla prowadzącego.
* Wykonawca zapewnia we własnym zakresie wszystkie materiały zużywalne niezbędne do przeprowadzenia szkolenia, takie jak: produkty spożywcze, materiały higieniczne, itp.
* Zamawiający udostępnia salę do prowadzenia szkoleń/warsztatów/kursów (kuchnię), wyposażoną w: kuchenki elektryczne, piekarniki elektryczne, blaty robocze, zlewy, kuchenki mikrofalowe, lodówkę, ekspres ciśnieniowy i wyposażenie drobne (sztućce, talerze, miski, szklanki, itp.).
* Szkolenia/warsztaty/kursy mogą być realizowane w dniach od poniedziałku do soboty, w uprzednio uzgodnionych terminach i godzinach.

**CZĘŚĆ B. KURSY I SZKOLENIA FRYZJERSKIE**

**1. Kurs stylizacji fryzur – 56 godzin, 4 uczestników,**

* Modelowanie włosów za pomocą szczotki,
* Sposoby kręcenia włosów: lokówka, termoloki, prostownica,
* Tapirowanie, wygładzanie, kręcenie włosów,
* Omówienie kształtów twarzy, dobór upięcia w zależności od typu urody,
* Koki – stylizacja włosów przy użyciu prostownicy i lokówki,
* Upięcia ślubne i wieczorowe – dobór fryzury w zależności od rodzaju włosów, kreacji i kształtu twarzy,
* Fryzury fantazyjne,
* Fryzury fashion.

**2. Kurs regeneracji i pielęgnacji włosów – 8 godzin, 4 uczestników,**

* Różne metody dezynfekcji i sterylizacji
* Budowa włosa , diagnoza skóry głowy oraz włosów
* Przeciwwskazania i wskazania
* Podstawy obsługi klienta
* Poznawanie środków i akcesoria do pielęgnacji i regeneracji
* Przygotowanie stanowiska pracy
* Dostosowanie kosmetyków do potrzeby skóry głowy
* Część praktyczna na modelach

**3. Szkolenie- Upinanie koków – 16 godzin, 4 uczestników.**

* Wyposażenie i organizacja stanowiska pracy,
* wyposażenie salonu służące do stylizacji włosów - obsługa,
* preparaty kosmetyczne i fryzjerskie - zastosowanie,
* rodzaje włosów,
* techniki upięć - praktyka,
* sposoby skręcania włosów - praktyka,
* zaplatanie włosów - praktyka,
* zdobienia,
* koki - praktyka,
* pielęgnacja włosów.

**Dodatkowe wymogi:**

* Uczestnikami szkoleń/warsztatów/kursów są uczniowie niepełnosprawni intelektualnie. Wykonawca musi uwzględnić indywidualne potrzeby i ograniczenia uczniów przy realizacji szkoleń.
* W każdym szkoleniu/warsztacie/kursie udział bierze jeden nauczyciel (wliczony w ogólną liczbę uczestników). Jest on uczestnikiem szkolenia (wliczony do podanej liczby uczestników) i nie służy jako pomoc dla prowadzącego.
* Wykonawca zapewnia we własnym zakresie wszystkie materiały zużywalne niezbędne do przeprowadzenia szkolenia, takie jak: kosmetyki, materiały higieniczne, itp.
* Zamawiający wymaga realizacji szkoleń/kursów/warsztatów fryzjerskich w salonie fryzjerskim/odpowiednio wyposażonej pracowni fryzjerskiej na terenie miasta Kielce. Realizacja w budynku szkoły nie jest możliwa.
* Szkolenia/warsztaty/kursy mogą być realizowane w dniach od poniedziałku do soboty, w uprzednio uzgodnionych terminach i godzinach.
1. Termin realizacji zamówienia: 01.12.2018 - 31.03.2019
2. Kryteria oceny ofert: cena brutto – 100%.

**Zamówienie podzielone jest na dwie części (A i B). Ocena ofert będzie wykonana osobno dla części A i części B.**

1. Miejsce i termin złożenia ofert:
	1. Siedziba Zamawiającego: Zespół Szkół Informatycznych Im. Gen. Józefa Hauke Bosaka, 25-217 Kielce, Ul. Hauke Bosaka 1, sekretariat szkoły, od dnia: 15.11.2018 do dnia 22.11.2018, do godz. 15:00.
	2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim w formie pisemnej, dostarczyć do Zamawiającego osobiście, wysłać listownie, wysłać e-mailem (podpisany skan) lub faksem.
	3. Pracownikiem upoważnionym do kontaktu z wykonawcami jest: Michał Młynarczyk, tel: 793966137, e-mail: michal.m.mlynarczyk@gmail.com, w godzinach od 8:00 do 16:00.
	4. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty cenowej zamawiający podpisze z wykonawcą umowę na realizację przedmiotu zamówienia. Płatność w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury.

Sporządził:

…Michał Młynarczyk….

Zatwierdził:

…Tomasz Kozieł….

Kielce, dnia: 15.11.2018