

Zamawiający:

Klub Senior+ w Przecławiu

ul. Rynek 2

39-320 Przecław

Przecław, 28 października 2019 r.

OFERTA PROWADZENIA KURSU KULINARNEGO DLA UCZESTNIKÓW ZAJĘĆ KLUBU SENIOR+ W PRZECŁAWIU

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późn. zm.)

Przedmiot zamówienia: prowadzenie kursu kulinarnego dla uczestników Klubu Senior+ w Przecławiu.

Celem postępowania jest wyłonienie trenera **20 godzinnego kursu kulinarnego, przeprowadzonego w formie wykładu i prezentacji dla 15 osobowej grupy uczestników Klubu Senior+ w okresie od 12.11.2019 r. do 29.11.2019 r.**

W związku z powyższym Klub Senior+ w Przecławiu zwraca się z prośbą o przedłożenie oferty wykonania usługi trenera kursu kulinarnego, której wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszej oferty

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Odbiorcy usługi:

Uczestnicy zajęć Klubu Senior+ w Przecławiu w wieku 60+, grupa 15 osób

2. W ramach usługi trener zobowiązany jest zrealizować następujący program kursu:

- 1) dieta, jej znaczenie i rola w żywieniu seniorów,
- 2) charakterystyka żywienia dietetycznego,
- 3) rodzaje i zastosowanie diet dla seniorów,
- 4) produkty dozwolone i zabronione w różnych dietach dla seniorów,
- 5) techniki przyrządzania posiłków dietetycznych dla seniorów,
- 6) wykonanie przykładowych potraw typu: sałatki, surówki, zupy oraz wybrane potrawy obiadowe z wykorzystaniem m.in. warzyw, ryżu, ryb,

oraz zapewnić niezbędne produkty do wykonania potraw przewidzianych w ramach programu.

Zajęcia realizowane będą w formie wykładu oraz prezentacji, według harmonogramu uzgodnionego z Zamawiającym. **Godzina zajęć trwa 45 minut.**

3. Termin i miejsce wykonania usługi:

Usługa realizowana będzie w okresie: od podpisania umowy tj. od 12.11.2019 r. do 29.11.2019 r., w szczególności we wtorki i/lub piątki w godz: pomiędzy 14:00 a 19:00.

Miejsce wykonania usługi: siedziba Klub Senior+ Przeclawiu ul. Rynek 2

4. Wymagania wobec realizatora usługi:

W wykonaniu zamówienia powinna uczestniczyć osoba posiadająca wykształcenie wyższe w zakresie żywienia człowieka, uprawniające do prowadzenia kursu kulinarnego – dyplomy/certyfikaty/zaświadczenia potwierdzające wykształcenie w tym zakresie oraz doświadczenie w prowadzeniu zajęć dydaktycznych i aktualną książeczkę zdrowia.

Na potwierdzenie spełniania tego warunku wykonawcy złożą wypełniony formularz, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego zapytania, zawierający oświadczenie o spełnianiu warunku posiadania wiedzy i doświadczenia.

5. Kryterium oceny oferty:

Oferty zostaną ocenione za pomocą systemu punktowego, zgodnie z poniższymi kryteriami. Przy wyborze ofert Zamawiający stosował będzie następujące kryteria za które łącznie można otrzymać maksymalnie 100 punktów:

a) Cena usługi – 80 punktów

Przy dokonaniu oceny ofert w zakresie ceny brutto łącznie z kosztami pracodawcy jednej godziny stosowane będą następujące zasady: najniższa cena 80 pkt

Punkty przyznawane każdej następnej ofercie będą wyliczane wg wzoru:

Cena oferty najniższej

_____ * 80 = liczba punktów

Cena oferty badanej

b) Doświadczenie w prowadzeniu zajęć dydaktycznych – 20 pkt

Ocena doświadczenia zostanie dokonana w oparciu o dane zawarte w Ofercie tj. doświadczenie w pracy dydaktycznej w przedmiocie zajęć w zakresie żywienia człowieka. Obliczenie wartości punktowego doświadczenia zostanie dokonana w oparciu o dane zawarte w Ofercie. Oferta w której wykazane będzie 5 i więcej lat doświadczenia otrzyma 20 pkt, oferty z liczbą lat poniżej 5 otrzymają odpowiednio mniejszą liczbę punktów tj. za każdy pełny rok 4 pkt. Doświadczenie oznacza pracę w ramach umowy o pracę lub umowy cywilnoprawnej w charakterze nauczyciela/trenera (5 umów w danym roku oznacza pełny rok stażu), lub w ramach prowadzonej działalności gospodarczej.

W przypadku równej liczby punktów o wyborze danej oferty zadecyduje większe doświadczenie.

Do Oferty należy załączyć stosowną dokumentację potwierdzającą wykształcenie (stosowne dyplomy i/lub certyfikaty, zaświadczenia) oraz doświadczenie.

6. Miejsce, termin składania i otwarcia ofert:

Ofertę prosimy dostarczyć osobiście lub za pośrednictwem kuriera lub poczty do sekretariatu Urzędu Miejskiego w Przeclawiu 39–320 Przeclaw ul Kilińskiego 7, do dnia 06 listopada 2019 r. do godz. 14:00.

7. Zamawiający (zleceniodawca) zastrzega sobie **unieważnia postępowanie** o udzielenie zamówienia jeżeli cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

8. Osoba uprawniona do kontaktów:

Osobą uprawnioną do kontaktów jest Lucjan Łazarz *tel. (17) 22276749*

Załączniki:

Nr. 1 Formularz ofertowy

Nr. 2 Wzór umowy

*Lucjan Łazarz
Kierownik Klubu Senior+*

FORMULARZ OFERTY

Przedmiot zamówienia: prowadzenie kursu kulinarnego dla uczestników Klubu Senior+ w Przecławiu.

ZLECENIODAWCA: Klub Senior+ w Przecławiu ul. Rynek 2 39-320 Przecław

ZLECENIOBIORCA:

.....
imię i nazwisko, dokładny adres zamieszkania oraz nr telefonu i adres e - mail

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe dotyczące prowadzenia kursu kulinarnego dla uczestników Klubu Senior+ w Przecławiu

składam następującą ofertę:

Usługę prowadzenie kursu kulinarnego dla uczestników zajęć Klubu Senior+ w Przecławiu wykonam za następującą cenę (w zł.)¹:

Cena brutto łącznie z kosztami zleceniodawcy prowadzenia jednej godziny kursu kulinarnego dla uczestników zajęć Klubu Senior+ w Przecławiu	
--	--

Legitymuję się następującym doświadczeniem (stażem)² w pracy dydaktycznej w przedmiocie zajęć w zakresie żywienia człowieka:

Staż w pracy dydaktycznej w przedmiocie zajęć w zakresie żywienia człowieka	
---	--

1. Oświadczam, że zobowiązuję się do wykonania niniejszego zamówienia w terminach określonych w pkt 3 oferty dotyczącej zlecenia prowadzenia kursu kulinarnego dla uczestników zajęć Klubu Senior+ w Przecławiu.
2. Oświadczam, że cena wykonywanej usługi podana w niniejszym formularzu jest wartością brutto łącznie z kosztami zleceniodawcy.
3. Oświadczam, że znany jest mi opis przedmiotu zamówienia i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nim zawarte.
4. Oświadczam, że nie* posiadam pełną(ej) zdolność do czynności prawnych oraz nie* korzystam z pełnych praw publicznych.
5. *Oświadczam, że wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w ofercie pracy w zakresie niezbędnym do realizacji procesu wylaniania wykonawcy usług oraz kontaktu i możliwości powiadomienia o poszczególnych etapach tego procesu – danych*

¹ Kalkulując cenę godziny pracy należy uwzględnić koszty związane z wykonywaniem zlecenia.

² W ramach umowy o pracę lub umowy cywilnoprawnej lub w ramach działalności gospodarczej.

dotyczących numeru telefonu lub adresu e-mail, zgodnie z: Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) publ. Dz. Urz. UE L Nr 119, Ustawą z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1000) oraz Ustawą z dnia 21 listopada 2008 r. o pracownikach samorządowych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz. 1260 z późn. zm.) Jednocześnie oświadczam, że przekazuję moje dane osobowe całkowicie dobrowolnie”, potwierdzoną własnoręcznym, czytelnym podpisem aplikanta.

6. Do oferty załączam następujące dokumenty:

- 1) Kserokopie dyplomów i/lub certyfikatów potwierdzających posiadane wykształcenie
- 2) Kserokopię książeczki zdrowia
- 3).

....., dnia:

Miejscowość

.....

Podpis oferenta

* niepotrzebne skreślić

**skreślić, jeżeli nie dotyczy

UMOWA

zawarta w dniu listopada **2019 r.** w Przecławiu, pomiędzy:

- Klubem Senior+, z siedzibą w Przecławiu przy ul. Rynek 2, zwanym dalej „Zleceniodawcą”, reprezentowanym przez Kierownika Klubu Senior+ Lucjana Łazarza,

a

-, zam.

PESEL – zwanym dalej „Zleceniobiorcą”

o następującej treści :

§ 1

1. Zleceniodawca zleca a Zleceniobiorca zobowiązuje się zrealizować usługę prowadzenia kursu kulinarnego dla 15 osobowej grupy uczestników zajęć Klubu Senior+ w Przecławiu
2. Przedmiotem umowy jest przeprowadzenie 20 godzinnego kursu kulinarnego, o następującym zakresie tematycznym:
 - 1) dieta, jej znaczenie i rola w żywieniu seniorów,
 - 2) charakterystyka żywienia dietetycznego,
 - 3) rodzaje i zastosowanie diet dla seniorów,
 - 4) produkty dozwolone i zabronione w różnych dietach dla seniorów,
 - 5) techniki przyrządzania posiłków dietetycznych dla seniorów,
 - 6) wykonanie przykładowych potraw typu: sałatki, surówki, zupy oraz wybrane potrawy obiadowe z wykorzystaniem m.in. warzyw, ryżu, ryb.
3. Zajęcia realizowane będą w formie wykładu i prezentacji (liczebność grupy: 15 osób).
4. Godzina zajęć w ramach kursu oznacza 45 minut. Wymiar czasowy (łącznie): 20 godzin.
5. Usługa świadczona będzie w siedzibie Klubu Senior+ w Przecławiu, w okresie od 12.11.2019 r. do 29.11.2019 r., w szczególności we wtorki i/lub piątki w godzinach pomiędzy 14:00 a 19:00. i dokumentowana będzie zgodnie z kartą pracy trenera, wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 1** do umowy.

§ 2

1. Zleceniobiorca zobowiązuje się do:
 - a) samodzielnego wykonania czynności stanowiących przedmiot niniejszej umowy w terminie od 12.11.2019 r. do 29.11.2019 r.
 - b) rzetelnego i terminowego wykonywania powierzonych mu zadań związanych z realizacją usługi stanowiącej przedmiot umowy;
 - c) zapewnienia odpowiednich pomocy dydaktycznych oraz niezbędnych produktów spożywczych do wykonania potraw przewidzianych w ramach programu.

- d) zachowania tajemnicy służbowej w zakresie wszystkich informacji uzyskanych w trakcie wykonywania usługi

§ 3

1. Zleceniodawca zobowiązuje się do:

- a) informowania uczestników zajęć Klubu Senior+ o terminach poszczególnych zajęć kursu kulinarnego odbywającego się w okresie od 12.11.2019 r. do 29.11.2019 r.;
- b) przygotowania odpowiedniej sali dydaktycznej oraz kuchni wyposażonej w kuchnię gazową oraz lodówkę;
- c) udostępnienia urządzeń biurowych typu ksero oraz naczyń: talerze, sztućce, łyżki, noże.

§ 4

1. Za okres rozliczeniowy przyjmuje się listopad 2019 r.
2. Za realizację czynności wymienionych w § 1 Zleceniobiorca otrzyma wynagrodzenie brutto w kwocie stanowiącej iloczyn stawki godzinowej tj..... za godzinę pracy (słownie:)
- oraz liczby przepracowanych godzin wykazanych w karcie pracy za dany miesiąc.
3. Wypłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na wskazany przez Zleceniodawcę numer rachunku bankowego w terminie 7 dni od daty złożenia rachunku do umowy zlecenia wraz z karta pracy stanowiącą załącznik do niniejszej umowy oraz potwierdzeniem prawidłowego wykonania zlecenia przez Zleceniodawcę.

§ 5

1. Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem trzydniowego okresu wypowiedzenia.
2. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zleceniodawcę, Zleceniobiorca może żądać wypłaty wynagrodzenia jedynie za usługi wykonane do dnia odstąpienia od umowy.
3. W przypadku nienależytego wykonania czynności wynikających z niniejszej umowy Zleceniobiorca zastrzega sobie prawo do obciążenia Zleceniodawcy karą umowną w wysokości 50% wynagrodzenia, o którym mowa w § 4 pkt 2 za każdą godzinę nienależycie wykonanych czynności. W/w kara zostanie potrącona z należnego wykonawcy wynagrodzenia.
4. W przypadku rażącego naruszenia postanowień umowy Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym .

§ 6

Zleceniobiorca nie może powierzyć wykonania zobowiązań wynikających z niniejszej osoby osobie trzeciej.

§ 7

Zleceniobiorca oświadcza, że:

- 1) zna przepisy oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące przy wykonywaniu czynności wynikających ze zlecenia i zobowiązuje się do ich przestrzegania, a także oświadcza, że stan jego zdrowia pozwala na wykonanie zlecenia;

2) jest/nie jest* zatrudniony na podstawie umowy o pracę*, o dzieło*, zlecenia*

3) **Ze stosunku/ów pracy** w
osiąga/nie osiąga* dochód miesięczny wyższy niż **2250,00 zł** (tj. minimalne wynagrodzenie w 2019 r.);

3) jest: studentem* , emerytem* , renciistą* , prowadzi działalność gospodarczą*

4) i w związku z powyższym wnosi/nie wnosi* o ubezpieczenie emerytalne, rentowe, zdrowotne oraz dobrowolne ubezpieczenie chorobowe.

** niepotrzebne skreślić lub wpisać nie dotyczy*

§ 8

W sprawach które nie są uregulowane niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 9

1. Zmiany i uzupełnienia dotyczące niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności. Strony uzgadniają, że nie wiążą je żadne dodatkowe uzgodnienia ustne.

2. Zleceniodawca nie odpowiada za szkody wyrządzone przez Zleceniobiorcę osobom trzecim.

3. Sądem właściwym do rozpatrywania sporów w zakresie niniejszej umowy jest sąd właściwy dla siedziby Zleceniodawcy.

4. Jeżeli którekolwiek z postanowień niniejszej umowy stanie się z jakichkolwiek przyczyn nieważne lub nieskuteczne, to nie narusza to ważności i skuteczności pozostałych postanowień. Strony są w takim przypadku zobowiązane są do zastąpienia nieważnego lub nieskutecznego postanowienia takim, które najbardziej odpowiada ich intencjom. Analogiczny obowiązek powstaje w chwili gdy w trakcie wykonywania niniejszej umowy wyniknie z niej luka wymagająca uzupełnienia.

§ 10

1. Podpisując umowę każda ze stron oświadcza, że zapoznała się z jej treścią, przyjęła ją do wiadomości i wykonania oraz podpisała i otrzymała taki sam egzemplarz umowy jak niniejszy egzemplarz.

2. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron oraz Księgowości.

Zleceniodawca

Zleceniobiorca

.....

.....

Załącznik nr 1 do umowy zlecenia

KARTA PRACY TRENERA KURSU KULINARNEGO

Zadanie współfinansowane ze środków MRPiPS i gminy Przeclaw		
Imię i Nazwisko trenera:		
Liczba przepracowanych godzin, zgodnie z zawartą umową zlecenia		
Miesiąc:		
Dzień miesiąca	Liczba przepracowanych godzin	Tematyka zajęć
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		
31.		
Data i podpis zleceniobiorcy		
Data i podpis zleceniodawcy		