

Elk, dnia 9.09.2021

SR.042.3.9.2021.EP

Zaproszenie do składania ofert na świadczenie usługi: zorganizowanie i przeprowadzenie cyklu 15 warsztatów kulinarnych w ramach terapii kulinarnej „Akademia Sztuk Kulinarnych” (połączonych ze wspólnym przygotowywaniem posiłków oraz degustacją potraw), dla uczestników projektu pn.: „Transgraniczna Społeczność zrozumienia” realizowanego z Programu INTERREG V-A Litwa-Polska 2014-2020.

Do ww. zamówienia przepisy ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo Zamówień Publicznych nie mają zastosowania, ponieważ wartość przedmiotu zamówienia nie przekracza kwoty określonej w art. 2 ust. 1 pkt 1 tej ustawy.

Zapytanie ofertowe prowadzone będzie zgodnie z Zarządzeniem Nr 678.2020 Prezydenta Miasta Elku z dnia 29 grudnia 2020 r. w sprawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza kwoty 130 000 złotych w Urzędzie Miasta Elku oraz Zarządzeniem Prezydenta Miasta Elku z dnia 17 sierpnia 2021 r. zmieniającego zarządzenie w sprawie przyjęcia Regulaminu udzielania zamówień publicznych nieprzekraczających kwoty 130 000 złotych w Urzędzie Miasta Elku, które są realizowane w ramach projektów współfinansowanych ze środków Programu Interreg V-A Litwa-Polska 2014-2020.

Przedmiot zamówienia obejmuje zorganizowanie i przeprowadzenie cyklu 15 warsztatów kulinarnych w ramach terapii kulinarnej „Akademia Sztuk Kulinarnych”, dla uczestników projektu pn.: „Transgraniczna Społeczność zrozumienia” realizowanego z Programu INTERREG V-A Litwa-Polska 2014-2020. Warsztaty pozwolą zdobyć podstawy rozwoju, będą uzupełnieniem wiedzy i doskonaleniem już posiadanych umiejętności w zakresie przygotowania dań kuchni narodowej m.in. przygotowanie domowych wędlin, sztukę cukierniczą.

Warsztaty kulinarne w ramach terapii kulinarnej „Akademia Sztuk Kulinarnych” mają na celu rozwój, uzupełnienie wiedzy i doskonalenie już posiadanych umiejętności w zakresie przygotowania dań kuchni narodowej m.in. sztukę cukierniczą i wszelkiego typu wypieków oraz przygotowanie domowych wędlin. Wzajemną wymianę doświadczeń wśród uczestników zajęć, a także wspólna degustacja wytworzonych potraw.

- 1) Adres wykonywania usługi: *Elckie Centrum Rewitalizacji Społecznej Stajnia, ul. Kościuszki 27A, 19-300 Elk, województwo warmińsko – mazurskie.*
- 2) Zamawiający przewiduje przeprowadzenie 15 warsztatów kulinarnych w ramach terapii kulinarnej „Akademia Sztuk Kulinarnych” w wymiarze 3 godzin każdy. Warsztaty



przeprowadzone zostaną dla 10 osób, w różnym przedziale wiekowym (15 warsztatów x 10 uczestników = razem 150 uczestników).

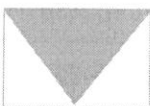
- 3) Warsztaty prowadzone będą w okresie 10 miesięcy od podpisania umowy pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
- 4) Zamawiający określi częstotliwość organizacji warsztatów kulinarnych z Wykonawcą po podpisaniu umowy.
- 5) Zakres obowiązków Wykonawcy:
 - a) zapewnienie w cenie warsztatów materiałów, art. do warsztatów np. żywność, materiały i narzędzia niezbędne do prowadzenia zajęć kulinarnych m.in. przybory kuchenne (garnki, patelnie, deski, noże, itp.) fartuchy, ręczniki, folie, papier do pieczenia, ręczniki papierowe, markery, toner do drukarki (wydruk przepisów) segregatory i inne itp.
 - b) dania przygotowane będą z wykorzystaniem naczyń wielorazowych i w oparciu o sezonowe owoce i warzywa, w miarę możliwości z wykorzystaniem produktów pochodzenia z gospodarstw ekologicznych,
 - c) przeprowadzenie warsztatów zgodnie z wymogami sanitarno – higienicznymi,
 - d) przygotowanie sali do warsztatów oraz posprzątanie sali po zakończonych warsztatach,
 - e) przeprowadzenie warsztatów z uwzględnieniem procedur zalecanych przez GIS dot. przeciwdziałaniu COVID 19,
 - f) Wykonawca musi uwzględniać zasadę równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn. Zapewnić należy mężczyznom i kobietom równe szanse i traktowanie we wszystkich obszarach życia, organizacji pracy pozwalające na łączenie życia prywatnego i zawodowego,
 - g) Wykonawca będzie świadczył usługę w sposób staranny, kreatywny, terminowy, zgodnie z ustalonym harmonogramem, który zostanie zatwierdzony przez Koordynatora projektu,
 - h) Wykonawca będzie zobowiązany do utrzymywania stałego kontaktu z Koordynatorem projektu, w tym będzie informował o wszystkich zaistniałych problemach,
 - i) Wykonawca zobowiązany będzie do systematycznego prowadzenia listy obecności podczas wszystkich warsztatów
 - j) Wykonawca wraz z ostatnią fakturą /rachunkiem zobowiązuje się przedłożyć Zamawiającemu raport z wykonania usługi oraz listy obecności,
 - k) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania fotorelacji z warsztatów kulinarnych (zdjęcia, krótki filmik min. 3 minuty).

6) Wykonawca zapewni **trenera** warsztatów kulinarnych w ramach terapii kulinarnej „Akademia Sztuk Kulinarnych do którego należeć będzie:

- prowadzenie warsztatów kulinarnych dla uczestników projektu, przygotowywanie ciekawych programów zajęć, nawiązanie relacji z uczestnikami projektu, wykonywanie usług z zachowaniem należytej staranności,
- łączna liczba godzin warsztatów kulinarnych 45 godzin zegarowych, 15 spotkań - 3 godzinnych dla 10 osobowej grupy warsztatowej na każdym spotkaniu, uczestnicy w grupach mogą się zmieniać z uwagi na różne sytuacje zawodowe i życiowe.



- 7) Wykonawca zapewni **Asystenta trenera** warsztatów kulinarnych w ramach terapii kulinarniej „Akademia Sztuk Kulinarych”, który:
- odpowiedzialny będzie za przestrzeganie dobrych praktyk higienicznych wśród uczestników projektu, właściwe przestrzeganie zasad BHP oraz właściwe przygotowanie i sprzątanie kuchni, zaplecza kuchennego, magazynów, Sali wykładowej, wyposażenia, dezynfekcji pomieszczeń w ECRS STAJNIA,
 - będzie prowadził dokumentację sanitarno-epidemiologiczną Dobrych Praktyk Higienicznych oraz dokumentację uczestników projektu, zapobiegającej rozprzestrzenianiu się COVID – 19, (monitorowanie stanu zdrowia uczestników),
 - będzie współpracował z trenerem warsztatów kulinarnych w przygotowaniu zajęć kulinarnych w ramach terapii kulinarniej „Akademia Sztuk Kulinarych”,
 - łączna liczba godzin pracy asystenta trenera warsztatów kulinarnych wynosi 90 godzin zegarowych,
- 8) **Wykonawca zapewni** Ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków dla uczestników projektu w okresie 10 m-cy w trakcie realizacji 15 warsztatów kulinarnych 3 godzinnych, w tym dorośli i dzieci, 10 osób na każdym warsztacie.
- 9) **Cykl spotkań:**
- a) wyniesie łącznie 45 godzin zegarowych,
 - b) prowadzony będzie podczas 15 spotkań, z każdą grupą 10 osobową,
 - c) odbędzie się w okresie 10 m-cy od daty podpisania umowy z Wykonawcą,
 - d) każde spotkanie będzie trwać 3 godziny zegarowe (1 godzina to 60 minut),
 - e) Wykonawca prześle w ciągu tygodnia od podpisania umowy harmonogram 15 spotkań,
 - f) Wykonawca przygotuje i opracuje narzędzia do przeprowadzenia warsztatów,
 - g) Wykonawca będzie prowadził listy obecności na spotkaniach warsztatowych, wraz z zakresem godzinowym, z zamieszczoną informacją, że usługa jest realizowana w ramach projektu „Transgraniczna Społeczność zrozumienia” realizowanego z Programu INTERREG V-A Litwa-Polska 2014-2020 oraz z ologowaniem materiałów warsztatowych zgodnie z zasadami promocji Programu INTERREG Litwa-Polska 2014-2020 dostępnych na stronie <https://lietuva-polska.eu/pl/interreg.html>.
- 10) Termin świadczenia usługi: W okresie 10 miesięcy od podpisania umowy z Wykonawcą.
- 11) Zamawiający dopuszcza możliwość rozliczenia przedmiotu umowy jedną fakturą za całość wykonania usługi po jej zakończeniu lub możliwość wystawiania 3 faktur częściowych – faktura częściowa po realizacji 5 z 15 warsztatów kulinarnych.



Interreg V-A Lithuania-Poland cooperation programme

- 12) Podstawą wystawienia faktury za całość wykonania usługi będzie protokół zdawczo-odbiorczy sporządzony w formie pisemnej i podpisany przez strony umowy.
- 13) Podstawą wystawienia faktur częściowych, będą protokoły odbioru częściowego sporządzone w formie pisemnej i podpisane przez strony umowy.
- 14) Wykonawca wraz z ostatnią fakturą zobowiązuje się przedłożyć Zamawiającemu raport z wykonania usługi oraz listy obecności,
- 15) **Sposób wyboru oferty:**

- a) Kryterium wyboru – najniższa cena brutto.
- b) Informacja o wybranej ofercie zostanie przekazana protokołem poprzez umieszczenie na stronie BIP Urzędu Miasta.
- c) Następnie zostanie podpisana umowa z wykonawcą spełniającym warunki zapytania. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
- d) **Od decyzji Urzędu Miasta w Elku nie przysługuje odwołanie ani zażalenie.**

16) Termin, miejsce oraz sposób złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć do 17 września 2021 r. do godz. 15.30, osobiście lub drogą pocztową (w zamkniętej kopercie) w Urzędzie Miasta w Elku, ul. Piłsudskiego 4, 19-300 Elk z dopiskiem: Warsztaty kulinarne w ECRS STAJNIA w ramach projektu „Transgraniczna społeczność zrozumienia” INTERREG Litwa-Polska 2014-2020 . Oferta powinna być złożona na załączonym formularzu ofertowym podpisana czytelnie przez Oferenta.

Osoby do kontaktu:

Emilia Lankamer, e.lankamer@um.elk.pl , tel. 87 73 26 121

Justyna Pajko, j.pajko@um.elk.pl , tel. 87 73 26 266.

ZASTĘPCA PREZYDENTA
MIASTA

Mirosław Hołubowicz

