

Białystok, dnia 07.03.2016 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Centrum Kształcenia Ustawicznego w Białymstoku, ul. Żabia 5, 15-448 Białystok zwraca się do Państwa z prośbą o przedstawienie swojej oferty poprzez wypełnienie formularza ofertowego załączonego do niniejszego zapytania ofertowego.

### 1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- 1.1 Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie warsztatów kulinarnych zatytułowanych „Kuchnia wielkanocna” na potrzeby Centrum Kształcenia Ustawicznego w Białymstoku.
- 1.2 Warsztaty kulinarne „Kuchnia wielkanocna” to 1-dniowe warsztaty kulinarne, których celem jest przedstawienie części teoretycznej oraz pomoc uczestnikom w przygotowaniu minimum 7 potraw, które można przygotować na Święta Wielkanocne. Przygotowane posiłki będzie można wspólnie później zjeść lub zabrać do domu.
- 1.3 Planowana liczba uczestników 16 osób. Centrum Kształcenia Ustawicznego w Białymstoku zapewnia organizację grupy biorącej udział w warsztatach.
- 1.4 **Miejsce realizacji:**  
Miejsce realizacji: kuchnia lub studio kuchenne wskazane przez Wykonawcę.
- 1.5 **Termin realizacji warsztatów:**  
Planowany termin rozpoczęcia warsztatów: 19 marca 2016 r. w godz. 9.00 – 15.00  
Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu warsztatów w uzgodnieniu z wybranym Wykonawcą.
- 1.6 Od osoby prowadzącej warsztaty oczekuje się kreatywnych i praktycznych pomysłów na potrawy „kuchni świątecznej - wielkanocnej”.
- 1.7 W ofercie należy przedstawić listę potraw świątecznych-wielkanocnych „kuchni walentynkowej”, które będzie można nauczyć się przygotowywać na warsztatach.

### 2. Inne informacje dotyczące zapytania ofertowego:

- 2.1 Wykonawca zobowiązany jest zapewnić lokal (kuchnię spełniającą wymagania sanitarne lub profesjonalne studio kuchenne, w którym każdy uczestnik ma zapewnione swoje miejsce/stanowisko do gotowania), w którym przeprowadzone będą warsztaty. Lokal/studio musi być umiejscowione na terenie miasta Białegostoku – z możliwością dojazdu komunikacją miejską uczestników warsztatów.
- 2.2 Kuchnia lub studio kuchenne musi być wyposażona w niezbędne urządzenia: kuchenka gazowa, lodówka, zlew. Wykonawca powinien zapewnić wszystkie niezbędne produkty, które będą wykorzystywane na warsztatach – zgodnie z przedstawionym programem.
- 2.3 W przypadku złożenia oferty przez firmę lub instytucję wymaga się wskazania osoby, która będzie prowadziła warsztaty oraz określenia jej doświadczenia w zakresie prowadzenia warsztatów kulinarnych.
- 2.4 Zamawiający informuje, że osoby biorące udział w warsztatach nie posiadają książeczek sanitarnych. Zamawiający podczas rekrutacji uczestników nie wymaga posiadania książeczek sanitarnych.
- 2.5 Przed planowanym terminem warsztatów wybrany Wykonawca zobowiązany jest ustalić z Zamawiającym szczegóły dotyczące warsztatów i omówić zaproponowany program.
- 2.6 Zamawiający nie zapewnia wyżywienia i noclegu dla Wykonawcy.

### 3. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy łącznie spełniają poniższe warunki:

- a) dysponują lokalem - kuchnią lub profesjonalnym studiem kuchennym, o których mowa powyżej,
- b) posiadają doświadczenie w organizacji i prowadzeniu warsztatów kulinarnych - przeprowadzili min. 3 warsztaty kulinarne (min. 10 osobowe);
- c) dysponują osobą prowadzącą warsztaty, która ma doświadczenie w prowadzeniu warsztatów kulinarnych – przeprowadziła min. 3 warsztaty kulinarne (min. 10 osobowe);

#### 4. Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty:

Lp.	Nazwa kryterium	Znaczenie kryterium w %	Liczba możliwych do uzyskania punktów
a	cena	60	60
b	doświadczenie - ilość przeprowadzonych warsztatów kulinarnych	40	40

Opis sposobu obliczenia kryteriów:

##### a) w zakresie cena:

$$P_c = \frac{C_{\min}}{C_{of.}} \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

$P_c$  – ilość przyznanych punktów ocenianej oferty w kryterium cena;

$C_{\min.}$  – najniższa cena oferty;

$C_{of.}$  – cena ocenianej oferty

Maksymalną ilość przyznanych (obliczonych) punktów za powyższe kryterium, wynoszącą **60 pkt.** otrzyma oferta o najniższej cenie. Pozostałe oferty zostaną przeliczone wg powyższego wzoru.

##### b) w zakresie doświadczenia:

- ilość przeprowadzonych warsztatów kulinarnych lub o tematyce pokrewnej 5-10 warsztatów - 20 pkt,
- ilość przeprowadzonych warsztatów kulinarnych lub o tematyce pokrewnej 11-20 warsztatów - 30 pkt,
- ilość przeprowadzonych warsztatów kulinarnych lub o tematyce pokrewnej powyżej 20 warsztatów - 40 pkt,

Maksymalną ilość przyznanych punktów za powyższe kryterium wynoszącą **40 pkt.** otrzymają oferty, z których będzie wynikało, że Wykonawca przeprowadził powyżej 20 warsztatów kulinarnych lub o tematyce pokrewnej.

**Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą z bilansem kryteriów ceny, doświadczenia wg następującego wzoru:**

$$O = P_c + P_d$$

gdzie:

$O$  - liczba uzyskanych punktów,

$P_c$  - ilość przyznanych punktów ocenianej oferty w kryterium cena,

$P_d$  - ilość przyznanych punktów ocenianej oferty w kryterium doświadczenie,

#### 5. Osoby uprawnione do kontaktu ze strony Zamawiającego:

- Krzysztof Hus – tel. (85) 651 58 55 w godz. 7.30 - 15.30 (sprawach formalne)
- Krzysztof Rembéliński, Mirosław Truchel - tel. (85) 743 67 85 w godz. 7.30 - 15.30 (sprawy organizacyjne),

**6. Termin do którego należy składać oferty: 9.03.2016 r. do godz. 15:00,**

**7. Oferta winna zawierać:**

- uzupełniony formularz ofertowy załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego,
- CV wykładowcy, zawierające opis doświadczenia w ww. tematyce warsztatów,
- propozycję programu warsztatów,
- wykaz zrealizowanych warsztatów kulinarnych Wykonawcy i osoby wskazanej do prowadzenia warsztatów – zgodnie z załącznikiem nr 2 do zapytania ofertowego,

**Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Centrum Kształcenia Ustawicznego w Białymstoku ul. Żabia 5, 15-448 Białystok, faksem na nr (85) 651-58-55 lub pocztą elektroniczną na adres: [przetargi@ckubialystok.pl](mailto:przetargi@ckubialystok.pl)**

8. Zamawiający ma prawo do doprecyzowania sposobu prowadzenia warsztatów do prowadzenia negocjacji z Wykonawcami, którzy uzyskali największą ilość punktów.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji stawki za wykonanie przedmiotu zapytania, w przypadku gdyby cena najkorzystniejszej oferty z najniższą ceną przewyższała kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie usługi.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji warunków zamówienia, a także do rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z warsztatów bez podania przyczyny.
12. **Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zlecenia usługi.**

**DYREKTOR**  
CENTRUM KSZTAŁCENIA USTAWICZNEGO  
w Białymstoku  
  
mgr inż. Bożena-Barbara Krasnodębska