



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

Wołów, 23.04.2026

Zamawiający:

Anna Jasinowska-Czarny Unika Doradztwo Unijne i Public Relations

ul. Leśna 21

56-100 Wołów

NIP 9171104998

Zapytanie ofertowe na organizację kursu kulinarnego przygotowującego do pracy w gastronomii

Zapraszamy do złożenia oferty na organizację kursu kulinarnego przygotowującego do pracy w gastronomii dla 2 uczestniczek projektu „Aktywni razem w gminie Zawonia”.

Termin realizacji: od przekazania zlecenia do 30.11.2026 r.

Miejsce realizacji: miejscowość Zawonia, gmina Zawonia, powiat trzebnicki, Dolny Śląsk, przy czym dopuszczamy realizację kursu w innym miejscu pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę transportu/dojazdu uczestniczek tam i z powrotem. W takim przypadku miejsce kursu nie powinno być oddalone o więcej niż 40 km od Zawoni.

Minimalny zakres kursu:

- 1) godzinowy: co najmniej 90 godz. (możliwy wyższy wymiar wg propozycji wykonawcy);
- 2) liczba uczestniczek:2;
- 3) cel kursu: nabycie przez uczestniczki wiedzy i umiejętności praktycznych w zakresie przygotowywania potraw oraz organizacji pracy w zakładzie gastronomicznym, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa żywności, umożliwiającymi podjęcie zatrudnienia w gastronomii;
- 4) zakres tematyczny:
 - organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami BHP, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska, ergonomii oraz systemu HACCP (w tym GHP i GMP),
 - utrzymanie higieny stanowiska pracy, dobór środków czystości, mycie i dezynfekcję sprzętu oraz powierzchni roboczych,
 - obsługa drobnego sprzętu kuchennego oraz maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii,
 - klasyfikacja, dobór oraz ocenę jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych,
 - zasady magazynowania i przechowywania żywności, w tym parametry temperatury oraz oznaczanie produktów,
 - wykonywanie obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców, w tym rozdrabnianie, porcjowanie i przygotowanie półproduktów,
 - stosowanie metod i technik przygotowywania dań (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie),
 - dobór produktów, przypraw, ziół i tłuszczów do przygotowania potraw,
 - przygotowywanie zup, sosów, przystawek oraz dań z warzyw, owoców, grzybów, jaj, przetworów mlecznych, mąki, kasz i ryżu, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb,
 - przygotowywanie podstawowych deserów oraz dań dietetycznych i wegetariańskich,
 - porcjowanie, estetyczne podawanie i wydawanie potraw, w tym przygotowanie dań do podania na miejscu oraz na wynos,
 - planowanie zapotrzebowania surowców i organizację pracy w kuchni.

- techniki usprawniające i przyspieszające pracę w kuchni, w tym organizację stanowiska pracy (mise en place), planowanie kolejności czynności, ograniczanie strat surowca,
- podstawowe techniki krojenia i porcjowania (np. krojenie w kostkę, julienne, plasterkowanie, siekanie),
- zasady ergonomii ruchów oraz ekonomii pracy w warunkach produkcji gastronomicznej,
- racjonalne gospodarowanie odpadami w gastronomii oraz segregację odpadów,
- organizacja pracy w kuchni oraz współpraca w zespole.

Obowiązki wykonawcy:

1. organizacja kursu – zajęć teoretycznych i praktycznych, przy czym min. 75% zajęć powinno mieć charakter praktyczny/warsztatowy;
2. zapewnienie miejsca realizacji kursu wraz z niezbędną infrastrukturą spełniającą wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów sanitarnych obowiązujących w gastronomii. Zapewniona infrastruktura powinna obejmować w szczególności odpowiednio wyposażoną kuchnię wraz z zapleczem technicznym i sanitarnym, a także narzędzia, sprzęt, urządzenia techniczne, surowce i materiały objęte zakresem kursu, w ilości umożliwiającej prawidłową realizację programu kursu oraz samodzielne wykonywanie czynności przez każdą uczestniczkę.
Zajęcia mogą być prowadzone w warsztatach szkoleniowych, u pracodawców/przedsiębiorców dysponujących odpowiednim zapleczem technicznym lub w innych miejscach dostosowanych do prowadzenia zajęć w zakresie objętym zamówieniem.
3. przeprowadzenie egzaminu lub innej formy walidacji potwierdzającej nabycie kompetencji/kwalifikacji zgodnie z wymogami dot. przeprowadzenia procesu potwierdzenia nabycia kwalifikacji/kompetencji wynikającymi z Załącznika 2 do Wytycznych dotyczących monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów na lata 2021-2027 – Podstawowe informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z EFS+;
4. wydanie zaświadczeń/certyfikatów potwierdzających ukończenie kursu oraz nabycie stosownych kwalifikacji/kompetencji (zgodnie z powyższym) oraz prowadzenie dokumentacji zgodnie z warunkami określonymi w zleceniu.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić osobę/osoby prowadzące kurs posiadające co najmniej 2-letnie doświadczenie zawodowe w gastronomii (np. na stanowisku kucharza lub szefa kuchni lub instruktora praktycznej nauki zawodu), gwarantujące prawidłową realizację kursu. Złożenie oferty jest równoznaczne z oświadczeniem, że warunek ten Wykonawca spełnia. Zastrzegamy sobie weryfikację spełnienia tego warunku przed przekazaniem zlecenia. Do oferty można załączyć wskazanie osób przewidzianych do prowadzenia zajęć wraz z krótkim opisem ich kompetencji i doświadczenia, przy czym nie jest to obligatoryjne.

Oferta powinna obejmować całkowity koszt usługi w cenie brutto.

Cena brutto to cena z podatkiem VAT (jeśli dotyczy), a w przypadku osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej koszt całkowity ponoszony przez Zamawiającego z tytułu realizacji usługi zawierający również wszelkie należności z tytułu podatków i składek ubezpieczenia społecznego i zdrowotnego zarówno po stronie Zamawiającego, jak i Wykonawcy – tzw. „brutto-brutto”.

Zamawiający zapewnia sale do prowadzenia zajęć.

Ofertę należy przesać na adres: kamila.krol@unika.net.pl do 30.04.2026 r. do godz. 10:00.



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

Ofertę można złożyć także osobiście na adres:

Anna Jasinowska-Czarny Unika Doradztwo Unijne i Public Relations

ul. Ścinawska 24, piętro I, pokój 103, 56-100 Wołów.

W przypadku pytań prosimy o kontakt mailowy: kamila.krol@unika.net.pl lub telefoniczny:

+48 508 139 652.

*Anna Jasinowska-Czarny
Unika Doradztwo Unijne i Public Relations*



Klauzula informacyjna z art. 13 RODO – ochrona danych osobowych

Klauzula informacyjna dla:

- oferentów/wykonawców będących osobami fizycznymi,
- oferentów/wykonawców będących osobami fizycznymi prowadzącymi jednoosobową działalność gospodarczą,
- pełnomocników oferentów/wykonawców będących osobami fizycznymi (w zakresie danych osobowych zamieszczonych w pełnomocnictwie),
- członków organu zarządzającego lub nadzorczego oferentów/wykonawców, wspólników spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurentów, będących osobami fizycznymi (w zakresie danych osobowych zamieszczonych w informacji z KRK).

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest:

Anna Jasinowska-Czarny Unika Doradztwo Unijne i Public Relations

ul. Leśna 21

56-100 Wołów

W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.

- Posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO¹;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- Nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

¹ Prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.