

Pučko otvoreno učilište Čakovec

Ulica kralja Tomislava 52

40000 Čakovec

OIB: 56770661312

Kontakt telefon: 040/395-236

Kontakt mail: pou@ck.t-com.hr

Čakovec, 26.11.2019.

Interna oznaka: **GASTRO-09**

POZIV ZA DOSTAVU PONUDE

Poštovani,

Pučko otvoreno učilište Čakovec u sklopu grant sheme Poboljšanje pristupa ranjivih skupina tržištu rada u sektoru turizma i ugostiteljstva provodi projekt pod nazivom Gastroturisteduca – punog naziva Gastronomskom i turističkom edukacijom poboljšati pristup ranjivim skupinama u sektoru turizma i ugostiteljstva na tržište rada Međimurske i Zadarske županije.

Ovime Vas pozivamo da nam predate ponudu za sljedeće usluge;

- A) Izrada digitalnih nastavnih materijala (Osposobljavanje za jednostavne poslove u zanimanju kuhar)
- B) Izrada digitalnih nastavnih materijala (Osposobljavanje za jednostavne poslove u zanimanju konobar)
- C) Izrada digitalnih nastavnih materijala (Osposobljavanje za poslove priprematelja pizza i roštilja)
- D) Izrada digitalnih nastavnih materijala (Osposobljavanje za zanimanje turistički animator)

Ukoliko ste zainteresirani, molimo da Vašu ponudu s priložima pošaljite mailom na adresu pou@ck.t-com.hr, poštom na **Pučko otvoreno učilište Čakovec** Ulica kralja Tomislava 52 ili osobno dostavite na istu adresu svakim radnim danom u vremenu 08.00-14.00, najkasnije do 03.12.2019.

Unaprijed zahvaljujemo.

S poštovanjem,
Mario Zamuda, ravnatelj

KRATKI OPIS POSLA

Vremenski okvir zadatka:

- Očekivani vremenski okvir aktivnosti izrade nastavnih materijala je 02.12.2019. - 27.12.2019.

Tehničke specifikacije predmeta nabave su sljedeće:

- Izrada digitalnih nastavnih materijala za programe (Osposobljavanje za jednostavne poslove u zanimanju kuhar; Osposobljavanje za jednostavne poslove u zanimanju konobar; Osposobljavanje za poslove priprematelja pizza i roštilja; Osposobljavanje za zanimanje turistički animator).
- Usluga obuhvaća izradu digitalnih nastavnih sadržaja sukladno specifikaciji programa, uključujući interaktivne sadržaje, videa, upitnike i ostalih materijala za učenje. Raspored predmeta i planirani opseg svakog pojedinog sadržaja iznosi

Program	Predmet	Broj sati (teorija + vježbe)	Opseg (min broj stranica, bez dodatnih sadržaja)	Profil stručnjaka*
Kuhar	Osnove higijene	8	12	Stručnjak 1
Kuhar	Ugostiteljska roba	10	15	Stručnjak 1
Kuhar	Osnove kuharstva	10	15	Stručnjak 2
Kuhar	Zaštita na radu	5	8	Stručnjak ZNR
Konobar	Osnove higijene	10	13	Stručnjak 1
Konobar	Ugostiteljska roba i prehrana	8	10	Stručnjak 1
Konobar	Osnove ugostiteljskog posluživanja	17	21	Stručnjak 3
Konobar	Zaštita na radu	5	6	Stručnjak ZNR
Pizza&roštilj	Poznavanje ugostiteljske robe	8	10	Stručnjak 1
Pizza&roštilj	Osnove higijene	7	9	Stručnjak 1
Pizza&roštilj	Priprema pizze	10	13	Stručnjak 2
Pizza&roštilj	Priprema roštilja	10	13	Stručnjak 2
Pizza&roštilj	Zaštita na radu	5	6	Stručnjak ZNR
Tur. animator	Osnovni pojmovi u turizmu	10	13	Stručnjak 3 (osim konobar)
Tur. animator	Poslovna komunikacija i bonton	10	13	Stručnjak 4
Tur. animator	Animaciju u turizmu	15	19	Stručnjak 5
Tur. animator	Zaštita na radu i prva pomoć	5	6	Stručnjak ZNR

Tražene kompetencije stručnjaka:

- Tražene kompetencije svakog pojedinog stručnjaka prikazane su tablicom u nastavku

Stručnjak	Minimalne profesionalne kvalifikacije
Stručnjak 1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dipl./mag. ing. prehrambene tehnologije ▪ dipl./mag. ing./prof. biologije ▪ diplomski sveučilišni studij prehrambene tehnologije ili biologije ▪ specijalistički diplomski stručni studij prehrambene tehnologije ili biologije ▪ poslijediplomski specijalistički studij prehrambene tehnologije ili biologije
Stručnjak 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dipl. ekonomist/mag. ekonomije – smjer turizam ili hotelijerstvo ▪ diplomski sveučilišni studij smjera turizam ili hotelijerstvo ▪ integrirani preddiplomski i diplomski sveučilišni studij smjera turizam ili hotelijerstvo ▪ specijalistički diplomski stručni studij smjera turizam ili hotelijerstvo ▪ poslijediplomski specijalistički studij smjera turizam ili hotelijerstvo ▪ majstor kuhar; kuhar specijalist; s radnim iskustvom od minimalno pet godina ▪ vježbe: majstor kuhar; kuhar specijalist; s radnim iskustvom od minimalno pet godina
Stručnjak 3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dipl. ekonomist/mag. ekonomije – smjer turizam ili hotelijerstvo ▪ diplomski sveučilišni studij smjera turizam ili hotelijerstvo ▪ integrirani preddiplomski i diplomski sveučilišni studij smjera turizam ili hotelijerstvo ▪ specijalistički diplomski stručni studij smjera turizam ili hotelijerstvo ▪ poslijediplomski specijalistički studij smjera turizam ili hotelijerstvo ▪ majstor konobar; VKV konobar; konobar specijalist; majstor natkonobar s radnim iskustvom od minimalno pet godina ▪ vježbe: majstor konobar; VKV konobar; konobar specijalist; majstor natkonobar s radnim iskustvom od minimalno pet godina
Stručnjak 4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dipl. ekonomist/mag. ekonomije – smjer turizam ili hotelijerstvo ▪ diplomski sveučilišni studij smjera turizam ili hotelijerstvo ▪ integrirani preddiplomski i diplomski sveučilišni studij smjera turizam ili hotelijerstvo ▪ specijalistički diplomski stručni studij smjera turizam ili hotelijerstvo ▪ poslijediplomski specijalistički studij smjera turizam ili hotelijerstvo ▪ magistar psihologije
Stručnjak 5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dipl. ekonomist (smjer – turizam i ugostiteljstvo) s položenom pedagoško-psihološko-didaktičko-metodičkom izobrazbom ▪ vježbe: VSS ili VSŠ i najmanje 3 godina radnog iskustva u turizmu/animaciji te položenom pedagoško-psihološko-didaktičko-metodičkom izobrazbom
Stručnjak ZNR	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dipl./mag. ing. sigurnosti na radu ▪ diplomski sveučilišni studij s licencom zaštite na radu ▪ integrirani preddiplomski i diplomski sveučilišni studij s licencom zaštite na radu ▪ specijalistički diplomski stručni studij s licencom zaštite na radu

Napomena: predložena osoba mora zadovoljavati minimalno jedan od traženih kriterija kako bi se ponuda/aplikacija uzela u razmatranje

Mjesto obavljanja zadatka:

- Mjesto obavljanja zadatka osigurava izvođač. Eventualno nastali putni troškovi ne mogu se prikazivati zasebno već moraju biti uključeni u ukupni iznos ponude.

Vremenska dinamika obavljanja zadatka i ostale obaveze:

- Izvođač mora završiti s izradom nastavnih materijala najkasnije do 27.12.2019.

Procijenjena vrijednost:

- Ukupna budžetska financijska sredstva predviđena za kompletni posao iznosi 65.729,10 HRK te ista predstavljaju bruto trošak za korisnika projekta, a predviđeno je sklapanje nekolicine ugovora o djelu.
- Jedinica za formiranje ukupnog iznosa svakog pojedinog ugovora o djelu će biti „opseg“ nastavnih materijala, sukladno tablici prikazanoj pod Tehničkim specifikacijama predmeta nabave.
- Procjenjuje se da će 1 jedinica „opsega“ materijala biti plaćena prosječno 150 kn neto stručnjaku

Rok, način i uvjeti plaćanja:

- Stručnjaci će biti plaćeni u roku od 7 dana po završetku ugovorenih poslova.

Sadržaj i izgled ponude:

- Ispunjeni i potpisani Ponudbeni list (**Prilog I**)
- Ispunjen i potpisan Troškovnik (**Prilog II**)
- Dokaz o profesionalnim kompetencijama (preslika diplome, majstorskog ispita i slično)

Rok za dostavu ponude:

- Ponuda se mora dostaviti naručitelju najkasnije do utorka 03.12.2019. do 14:00 sati, neovisno od načina dostave

Rok valjanosti ponude:

- Ponuda mora važiti minimalno 30 dana od krajnjeg roka za podnošenje ponude

Kriterij za odabir ponude:

- Najniža cijena, uz obavezu ispunjenja svih gore navedenih uvjeta i zahtjeva