**Ajánlattételi felhívás**

1. **Az ajánlatkérő:**

1. Az ajánlatkérő neve: **Hajdú-Bihar Megyei Kereskedelmi és Iparkamara**

2. Címe: 4025 Debrecen, Petőfi tér 10.

3. Az ajánlatkérő hivatalos képviselője: Dr. Skultéti Éva főtitkár

4. Kapcsolattartó: Gálfi Ágnes

5. Telefonszáma: 52/500-733

6. E-mail címe: galfi.agnes@hbkik.hu

**II. Feladat meghatározás**

1. **A szerződés célja:**

Oktatói feladatok ellátása mesterképzés Pincér csoport tananyagegységeinek oktatására vonatkozóan

1. **A munka általános tartalma:**

Oktatói tevékenység ellátása a külső képzőhelyen szakoktatói feladatokat végző szakemberek mestervizsgára felkészítő mesterképzésén a TÁMOP 2.3.4.B–13/1 „Dolgozva tanulj!” projekt keretében a Hajdú-Bihar Megyei Kereskedelmi és Iparkamaránál az alábbi feltételekkel:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **megnevezése** | | **elméleti** | **gyakorlati** | **összes** |
| **142-12 Pincér feladatok mesterfokon** | A pincér mester alapfeladatai | | 15 | 5 | 20 |
| A pincér mester speciális feladatai | | 20 | 15 | 35 |
| A pincér mester szakmagondozással kapcsolatos feladatai | | 1 | 0 | 1 |
| szükséges képesítés, felkészültség: gyakorlati: Pincér mester vagy Pincér  szakoktató vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban, elméleti: Közgazdász urizmus-vendéglátás alapszakon vagy Közgazdász tanár vendéglátó szakirányban vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban | | | | | |
| **143-12 Pincér idegen-nyelvi kommunikáció** | Ételek, ételkészítési technológiák idegen nyelven | | 5 | 0 | 5 |
| Italok, az italkészítés technológiája, eszközei idegen nyelven | | 5 | 0 | 5 |
| Idegen nyelvi kommunikáció a vendéggel | | 4 | 0 | 4 |
| szükséges képesítés, felkészültség: Idegen nyelvtanár vagy Idegen nyelv és irodalom szakos tanár vagy Szakmai felsőfokú végzettséggel és az oktatott nyelvből C1 típusú nyelvvizsgával rendelkező szakember | | | | | |
| **144-12 Rendezvényszervezés** | A vendéglátó rendezvények jellemzői | | 3 | 0 | 3 |
| Rendezvényszervezés munkafolyamatai | | 3 | 8 | 11 |
| Rendezvényekhez kapcsolódó szakmai számítások | | 6 | 12 | 18 |
| szükséges képesítés, felkészültség: elmélet: Közgazdász turizmus-vendéglátás  alapszakon vagy Közgazdász tanár vendéglátó szakirányban vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban vagy Pincér szakoktató Felsőfokú végzettséggel és pincér szakképzettséggel rendelkező.  gyakorlat: Pincér mester vagy Pincér szakoktató vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban | | | | | |
| **145-12 Táplálkozási ismeretek alkalmazása** | | Az emberi szervezet élettani sajátosságai, egészséges táplálkozás, nemek korok szerinti igények | 4 | 0 | 4 |
| Táplálkozással összefüggő betegségek, diéták | 6 | 0 | 6 |
| szükséges képesítés, felkészültség:  dietetikus vagy biológia szakos tanár vagy pincér mester üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban | | | |
| Magyar és nemzeti konyhák jellemzői | 4 | 0 | 4 |
| Vallási hagyományok és a táplálkozás | 4 | 0 | 4 |
| szükséges képesítés, felkészültség: Közgazdász turizmus-vendéglátás alapszakon vagy Közgazdász tanár vendéglátó szakirányban vagy Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban vagy Pincér mester vagy Szakács szakoktató vagy Pincér szakoktató Felsőfokú végzettséggel és pincér szakképzettséggel rendelkező | | | |

Képzés helye: Debrecen

Várható csoportlétszám elméleti órák: 30 fő

Várható csoportlétszám gyakorlati órák: 10 fő (3 csoport)

1. **Meghatározott tevékenységek:**

Az ajánlattételi eljárás során kiválasztott oktató feladatai a következők:

* az MKIK által az adott mesterképzésre kiadott képzési programban foglaltak alapján a 2. pontban jelölt oktatandó tananyag vonatkozásában oktatás a mesterképzésben részt vevők számára
* az oktatáshoz szükséges tanári segédanyagok elkészítése – amennyiben szükséges (pl. prezentációk)
* az oktatás során figyelembe veszi, hogy a mestervizsgára bocsátás feltétele a mestervizsga bizottsággal előzetesen jóváhagyott mestermunka elkészítése.
* az oktatás során az érintett ismeretanyag vonatkozásában arra törekszik, hogy a mesterjelölteket a mestervizsga-követelményben szereplő vizsgafeladat(ok) sikeres elvégzésére felkészítse
* figyelembe veszi az oktatás során a mestervizsga-követelményben ajánlott szakirodalmat
* jelenléti ív vezetése
* tanfolyami/haladási napló vezetése
* fotódokumentáció készítése a jelenlévőkről (minden képzési alkalom megkezdésekor)
* elégedettségmérő kérdőívek kitöltetése a hallgatókkal a képzés végén

A feladat teljesítéshez az ajánlatkérő az alábbiakat biztosítja:

* képzési program
* oktatási segédanyag tankönyv vagy jegyzet formájában (ezt a hallgatók is megkapják)
* oktatás helyszíne az oktatáshoz elvárt eszközökkel, berendezésekkel
* mestervizsga követelmény (letölthető: www.mkik.hu)

1. **Célcsoport:**

* együttműködési megállapodással és/vagy tanulószerződéssel iskolai rendszerű szakképzésben gyakorlati képzést szervező, folytató gazdálkodó szervezet gyakorlati oktatói
* külső képzőhelyeken (szakképző iskolán kívüli) szakoktatói feladatokat végző szakember, aki a kamarai nyilvántartás (ISZIIR) szerint gyakorlati képzőnél jelenleg is oktatást végez

A feladatra az ajánlatkérő egy oktatót bíz meg, melyet jelen ajánlati felhívás keretében választ ki. Azt az oktatót bízza meg a feladat elvégzésével, amely a legalacsonyabb árat adja meg a fenti feladatok ellátására és rendelkezik az előírt feltételekkel.

1. **Az ajánlat benyújtásának határideje:** 2015. július 1.
2. **Az ajánlat benyújtásának helye és módja, kapcsolattartó megnevezése:**

Az ajánlatkérő neve: Hajdú-Bihar Megyei Kereskedelmi és Iparkamara

Címe: 4025 Debrecen, Vörösmarty M. u. 13-15.

Kapcsolattartó: Gálfi Ágnes, galfi.agnes@hbkik.hu

Módja:

* postai úton *vagy*
* elektronikus úton (e-mail).

1. **Az ajánlat érvényessége:** az ajánlat 1. pontban jelölt mesterképzés utolsó képzési napjáig érvényes
2. **Képzés lebonyolításának várható kezdete:** 2015. június hónap
3. **Képzés lebonyolításának legkésőbbi várható befejezése: 2015. szeptember 30.**
4. **A beérkezett ajánlatok értékelése:**

* A legalacsonyabb összegű ellenszolgáltatást tartalmazó ajánlat kerül kiválasztásra.

1. **Az ajánlatkérő és az ajánlattevő feladatai és felelőssége:**

Az ajánlattevő vállalja, hogy:

* az ajánlatában megadott árakon felül további költségeket (pl. utazási, szállás költséget) nem érvényesít.
* vállalkozóként a szolgáltatás teljesítéséről egy alkalommal, a szerződésben megállapodott összegről állít ki számlát/megbízásos jogviszony esetén a feladat teljesítését követően egy alkalommal számol el.

Az ajánlatkérő vállalja, hogy:

* az ellenértéket kiegyenlíti a nyertes ajánlattevő számlájának/elszámolásának benyújtását követő max. 15 banki napon belül, az ajánlatkérő által aláírt teljesítésigazolás alapján, mely a szerződésben foglalt feltételek teljesülése esetén adható ki.

1. **Követelmények az ajánlattevővel szemben:**

Nem jogosultak részt venni pályázaton vagy szerződést elnyerni azon pályázók, akik:

1. csődbe jutottak vagy felszámolás alatt állnak, vagy csődgondnokot neveztek ki rájuk, vagy egyezséget kötöttek a hitelezőikkel, felfüggesztették üzleti tevékenységüket vagy a nemzeti törvények vagy jogszabályok szerint indított hasonló eljárásból eredően ezekkel megegyező helyzetben vannak;
2. velük kapcsolatban csőd kimondását, felszámolást, csődgondnokságot, a hitelezőkkel kötendő egyezséget vagy a nemzeti törvények vagy jogszabályok szerinti hasonló eljárást kezdeményeztek;
3. jogerősen (vagyis fellebbezési lehetőség nélkül) elmarasztalták őket szakmai magatartásuk révén okozott jogsértés miatt;
4. bűnösnek találták őket súlyos szakmai törvénysértésért, amelyet bármilyen úton bizonyítottak, és amelyet az ajánlatkérő igazolni tud;
5. nem teljesítették a székhelyük szerinti ország jogszabályaiban előírt adófizetési és/vagy társadalombiztosítási hozzájárulás fizetési kötelezettségüket;
6. megállapították a vétkességüket súlyos megtévesztésben a valamely pályázatban vagy szerződésben való részvételük feltételeként az Európai Unió Szerződő Hatóság által kért információk szolgáltatása során;
7. súlyos szerződésszegésüket állapították meg, mivel nem teljesítették az Európai Unió Szerződő Hatóságával kötött másik szerződéssel, vagy közösségi forrásból finanszírozott egyéb szerződéssel kapcsolatban meglévő kötelezettségeiket;

A kiválasztott ajánlattevővel az ajánlatkérő szerződésben állapodik meg a részletes feltételekről.

Debrecen, 2015. január 27.

2.sz.melléklet

**Ajánlattevői adatlap**

**Oktatói feladatok ellátása mesterképzésben**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Az ajánlattevő** |  |
| neve: |  |
| lakcíme: |  |
| anyja születési neve: |  |
| adóazonosítója: |  |
| TAJ-száma: |  |
| telefonszáma: |  |
| e-mail címe: |  |
| 1. **Az ajánlattevő pályázott oktatási területhez kapcsolódó iskolai végzettsége** |  |
| **3. Az ajánlattevő oktatói gyakorlata (év)** |  |
| 1. **Amennyiben vállalkozóként ad számlát az oktatásról** |  |
| Vállalkozás megnevezése: |  |
| Vállalkozás székhelycíme: |  |
| Vállalkozás adószáma: |  |
| 1. **Amennyiben megbízási szerződést kíván kötni** |  |
| anyja születési neve: |  |
| adóazonosítója: |  |
| TAJ-száma: |  |
| 1. **Az ajánlattevő számlavezető pénzintézetének** |  |
| neve: |  |
| bankszámlaszáma: |  |
| **6. Megjegyzések:** |  |

Kérem, szíveskedjen bejelölni az Ön által oktatni kívánt tananyag/tananyagok óraszámát!

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | megnevezése | elméleti | gyakorlati | vállalt elméleti óra | vállalt gyakorlati óra |
| **142-12 Pincér feladatok mesterfokon** | A pincér mester alapfeladatai | 15 | 5 |  |  |
| A pincér mester speciális feladatai | 20 | 15 |  |  |
| A pincér mester szakmagondozással kapcsolatos feladatai | 1 | 0 |  |  |
| **143-12 Pincér idegen-nyelvi kommunikáció** | Ételek, ételkészítési technológiák idegen nyelven | 5 | 0 |  |  |
| Italok, az italkészítés technológiája, eszközei idegen nyelven | 5 | 0 |  |  |
| Idegen nyelvi kommunikáció a vendéggel | 4 | 0 |  |  |
| **144-12 Rendezvényszervezés** | A vendéglátó rendezvények jellemzői | 3 | 0 |  |  |
| Rendezvényszervezés munkafolyamatai | 3 | 8 |  |  |
| Rendezvényekhez kapcsolódó szakmai számítások | 6 | 12 |  |  |
| **145-12 Táplálkozási ismeretek alkalmazása** | Az emberi szervezet élettani sajátosságai, egészséges táplálkozás, nemek korok szerinti igények | 4 | 0 |  |  |
| Táplálkozással összefüggő betegségek, diéták | 6 | 0 |  |  |
| Magyar és nemzeti konyhák jellemzői | 4 | 0 |  |  |
| Vallási hagyományok és a táplálkozás | 4 | 0 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pénzügyi ajánlat (a vállalási ár meghatározása)** | | | | | |
| **Megnevezés** | **Mennyiség** | **Nettó egységár (óradíj)** | **Bruttó egységár (óradíj)** | **Nettó ár** | **Bruttó ár** |
| Oktatói feladatok ellátása mesterképzésben | ….. óra |  |  |  |  |

A fenti ajánlat bruttó összege ……. ÁFA összeget tartalmaz.

Ajánlattevő egyúttal nyilatkozik arról, hogy vele szemben a 13. pontban megjelölt kizáró feltételek nem állnak fenn.

Kelt, ………….., 2015. …………………………...

Az ajánlattevő aláírása