Gdańsk 05.11.2021

**ZAPYTANIE W CELU OSZACOWANIA WARTOŚCI**

**ZORGANIZOWANIE I PRZEPROWADZENIE SZKOLENIA W ZAKRESIE KUCHNI MOLEKULARNEJ NA POTRZEBY PROJEKTU „GDAŃSK MIASTEM ZAWODOWCÓW – ROZWÓJ INFRASTRUKTURY SZKÓŁ ZAWODOWYCH: BUDOWA, ROZBUDOWA, PRZEBUDOWA ORAZ WYPOSAŻENIE OBIEKTÓW SZKÓŁ ZAWODOWYCH W GDAŃSKU”**

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 1 jako podmiot realizujący instrument elastyczności w ramach projektu „Gdańsk Miastem Zawodowców - rozwój infrastruktury szkół zawodowych: budowa, rozbudowa, przebudowa oraz wyposażenie obiektów szkół zawodowych w gdańsku” zwraca się z prośbą o dokonanie wyceny zorganizowania i przeprowadzenia szkolenia w zakresie KUCHNI MOLEKULARNEJ.

**Proszę o podanie kosztu kursu dla jednego uczestnika, przy spełnionych następujących warunkach :**

1. Uczestnicy szkolenia – 20 uczestników ( 2 grupy po 10 osób) projektu „Gdańsk miastem zawodowców – rozwój infrastruktury szkół zawodowych: budowa, rozbudowa, przebudowa oraz wyposażenie obiektów szkół zawodowych w Gdańsku”
2. Zajęcia muszą się odbywać w Trójmieście w dniach i w godzinach dostosowanych do potrzeb i możliwości uczestników, w tym osób pracujących.
3. **Zamawiający przewiduje możliwość zastosowania prawa opcji i zwiększenia ilości planowanych do przeszkolenia osób o maksymalnie 40% przy zwiększeniu o maksymalnie 1 grupę.**
4. Czas trwania kursu wynosi: minimum 3h część teoretyczna oraz minimum 13 h część praktyczna;
5. Kurs musi być przeprowadzone zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i normami.
6. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu:
   1. Aktualny wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych,
   2. Wykonawca w okresie ostatnich 3 lat, licząc wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 3 (trzy) szkolenia/kursy grupowe (minimum 5 osób w grupie) o tematyce zgodnej z przedmiotem zamówienia.
   3. Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował podczas realizacji zamówienia co najmniej jedną osobą (trenerem/ instruktorem), który ma co najmniej 2-letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/kursów o tematyce zgodnej z przedmiotem zamówienia.
7. Wykonawca będzie zobowiązany na etapie realizacji zamówienia do zapewnienia odpowiedniej ilości trenerów/instruktorów umożliwiających płynną realizację zajęć.
8. Kursy będą realizowane w okresie trwania projektu, od dnia podpisania umowy z Wykonawcą do dnia 31.08.2022 r. przy czym Zamawiający zastrzega możliwość **wydłużenia realizacji zadania w przypadku wydłużenia projektu (maksymalnie do 30.06.2023).**
9. Wykonawca zapewnia:
   1. Sale szkoleniowe z niezbędnym wyposażeniem;
   2. Materiały dydaktyczne, sprzęt oraz produkty niezbędne do przeprowadzenia kursu;
   3. ubezpieczenie Uczestników od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania kursu, podczas drogi na zajęcia organizowane w ramach kursu oraz w drodze powrotnej na kwotę minimum 10 000,00 zł/osobę;
   4. W przypadku szkoleń trwających ponad 6 godzin zegarowych dziennie zapewnia catering w postaci, minimum:

- kawa+ herbata (cukier, mleko, woda);

- ciepły posiłek (drugie danie);

- Kruche ciastka;

1. Uczestnicy szkolenia zostaną zrekrutowani przez Zamawiającego.
2. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość oferowanych usług, zgodnie z przepisami prawa oraz warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
3. Szkolenie powinno zostać przeprowadzone w oparciu o program przedstawiony przez Wykonawcę w ofercie. Program powinien obejmować minimum :

* CZĘŚĆ TEORETYCZNA

- Przedstawienie produktów używanych w kuchni molekularnej,

- Podstawowe techniki stosowane w kuchni molekularnej;

* + - Technika z wykorzystaniem środków żelujących;
    - Technika z użyciem ciekłego azotu;
    - Technika z użyciem suchego lodu;
    - Technika z użyciem vacum;
    - Technika obróbki w niskich temperaturach;
    - Technika poddymiania;
    - Sferyczne ravioli;
    - Różny kawior;
    - Lizaki molekularne;
    - Pianki;
    - Kwiaty jadalne;
* CZĘŚĆ PRAKTYCZNA:

Przygotowanie gotowych dań z wykorzystaniem poznanych technik kuchni molekularnej. Minimum 12 dań, po trzy z każdej z poniższych kategorii.

* Przystawka zimna;
* Przystawka ciepła;
* Danie główne;
* Deser;

1. Szkolenie powinno zakończyć się wydaniem certyfikatu/ świadectwa potwierdzającego udział w szkoleniu i nabyte umiejętności.

**Wykonawca zobowiązany będzie do:**

* 1. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć osobę/osoby do koordynowania działań związanych z realizacją zamówienia, w tym do sprawowania nadzoru wewnętrznego nad realizacją szkolenia oraz do bezpośredniego kontaktowania się z Zamawiającym.
  2. Bieżącego monitorowania obecności uczestników na zajęciach w celu udokumentowania uczestnictwa w projekcie. Informacja o nieobecności musi zostać przekazywana zamawiającemu niezwłocznie po przeprowadzeniu zajęć (najpóźniej następnego dnia roboczego).
  3. Przekazywania Zamawiającemu bieżącej informacji o wszelkich nieprawidłowościach w wykonaniu przedmiotu zamówienia.
  4. Rzetelnego sporządzania i prowadzenia na bieżąco dokumentacji z realizacji przedmiotu zamówienia
  5. Dostarczenia dokumentacji rozliczeniowej (listy obecności, dokumenty potwierdzające ubezpieczenie uczestników, listę odbioru materiałów przez uczestników, kopie certyfikatów).
  6. Umożliwienia Zamawiającemu prowadzenia obserwacji realizowanych zajęć oraz przeprowadzenie wśród uczestników ankiety ewaluacyjnej, dotyczącej zajęć.
  7. Zapewnienia wykładowców/trenerów/instruktorów o odpowiednich kwalifikacjach i doświadczeniu niezbędnych do prawidłowej realizacji szkolenia/kursu objętego przedmiotem zamówienia. Przedmiot zamówienia musi być wykonywany przez osoby spełniające warunki udziału określone w niniejszym postępowaniu.
  8. Rzetelnego przygotowywania się do zajęć oraz należytej staranności w wykonywaniu przedmiotu zamówienia.
  9. Przestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych, zgodnie z Rozporządzeniem 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.
  10. Realizacji zajęć zgodnie z zasadą równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami i zasady równości szans kobiet i mężczyzn; w szczególności zgodnie z *Wytycznymi w zakresie zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020.*

**Wycenę wg poniższego wzoru proszę przesłać na adres mailowy** [**a.szatkowska@ckziu1.gda.pl**](mailto:a.szatkowska@ckziu1.gda.pl) **do dnia 09.11.2021 r.**

W razie pytań proszę o kontakt pod nr 533 126 404.

…………………………..

Miejscowość, data

……………………………………..

Dane podmiotu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rodzaj szkolenia** | **Cena netto za osobę** | **Cena brutto za osobę** |
| **Szkolenie w zakresie kuchni molekularnej** |  |  |

………………………………………………………

Podpis osoby upoważnionej