Gdańsk 14.03.2022

**ZAPYTANIE W CELU OSZACOWANIA WARTOŚCI**

**ZORGANIZOWANIE I PRZEPROWADZENIE KURSU W ZAKRESIE KUCHNI MOLEKULARNEJ NA POTRZEBY PROJEKTU „Gdańsk Miastem Zawodowców – podniesienie jakości edukacji zawodowej”**

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 1 jako podmiot realizujący projekt „Gdańsk Miastem Zawodowców – podniesienie jakości edukacji zawodowej” zwraca się z prośbą o dokonanie wyceny zorganizowania i przeprowadzenia kursu w zakresie KUCHNI MOLEKULARNEJ.

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

1. Uczestnicy kursu – 10 uczestników ( 1 grupa po ok. 10 osób) projektu „Gdańsk Miastem Zawodowców – podniesienie jakości edukacji zawodowej”
2. Zajęcia teoretyczne będą się odbywały w salach dydaktycznych w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku, w terminie dogodnym dla jej uczestników oraz uzgodnionych z dyrekcją szkoły. Ustalenie harmonogramu zajęć będzie należało do obowiązków Wykonawcy, przy czym Zamawiający musi zatwierdzić ustalony harmonogram przed rozpoczęciem zajęć.
3. **Zamawiający przewiduje możliwość zastosowania prawa opcji i zwiększenia ilości planowanych do przeszkolenia osób o maksymalnie 40% bez zwiększenia ilości grup.**
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, tj. kursu w zakresie kuchni molekularnej.
   3. Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował podczas realizacji zamówienia co najmniej jedną osobą (trenerem/ instruktorem), który ma doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/kursów o tematyce zgodnej z przedmiotem zamówienia, (kurs w zakresie kuchni molekularnej), tj. w okresie ostatnich 3 lat zrealizował minimum 3 kursy w zakresie kuchni molekularnej jako trener/instruktor.
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 30.06.2023 r.
9. Wykonawca zapewnia:
   1. Materiały dydaktyczne, sprzęt oraz produkty niezbędne do przeprowadzenia kursu;
   2. 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;
   3. 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 kursu 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. Kurs powinien zostać przeprowadzony w oparciu o program obejmujący 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. Kurs powinien zakończyć się wydaniem certyfikatu/ świadectwa potwierdzającego udział w kursie 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 kursu 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.adamczyk@ckziu1.gda.pl**](mailto:a.adamczyk@ckziu1.gda.pl) **do dnia 18.03.2022 r.**

W razie pytań proszę o kontakt pod nr 534-706-545.

…………………………..

Miejscowość, data

……………………………………..

Dane podmiotu

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

………………………………………………………

Podpis osoby upoważnionej

\* kurs w 100% finansowane ze środków publicznych.