

**Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie**

ul. Biskupa Nankera 103

41-949 Piekary Śląskie

e-mail: biuro@mopr.piekary.pl

tel./fax 322879503

tel./fax 322883574

www.mopr.piekary.pl

Nr sprawy 16/BFE/2019

Piekary Śląskie, dn 13.03..2019 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**1. Zamawiający:**

Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Piekarach Śląskich

ul. Nankera 103

41-949 Piekary Śląskie

tel. 32 287-95-03

[www.mopr.piekary.pl](http://www.mopr.piekary.pl/)

 **Osoby do kontaktu:**

Katarzyna Shuheber

tel. 517943155

**3. Ogólny przedmiot zamówienia:**

Usługa szkoleniowa – kurs kucharski I i II stopnia dla 1 uczestnika projektu ,, Twoje życie- Twój wybór”

**Kod CPV:** 80000000-4

**4. Szczegółowy przedmiot zamówienia:**

Usługa szkoleniowa – kurs kucharski I i II stopnia dla 1 uczestnika projektu ,,Twoje życie – Twój wybór ‘’w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020. Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**Organizacja kursu:**

* ilość uczestników: 1 osoba ,
* cel: nabycie teoretycznych i praktycznych umiejętności niezbędnych do wykonania pracy na stanowisku kucharza,
* czas trwania kursu - 140 godz. dydaktycznych w tym 32 godz. teorii i 108 godz. praktycznych,
* szkolenie musi zakończyć się egzaminem i wydaniem certyfikatu, według odpowiedniej normy, wystawionym przez właściwy organ,
* wymagania dotyczące miejsca przeprowadzenia szkolenia: miejsce szkolenia zapewni Wykonawca, z zastrzeżeniem, że przejazd z Piekar Śląskich (Centrum) do miejsca szkolenia publicznymi środkami transportu, nie może przekroczyć 1 godziny,

Program szkolenia powinien zawierać w szczególności następujące bloki tematyczne :

- zagadnienia związane z gastronomią ( rodzaje zakładów gastronomicznych i sposoby zarządzania, schematy odpowiedzialności pracy poszczególnych pracowników, kalkulacja – wyliczenia kosztów- FOOD COST,

- wymogi systemu HACCP w gastronomii ( podstawy prawne , HACCP- omówienie zasad funkcjonowania systemu,

- procesy technologiczne i urządzenia stosowane w produkcji żywności,

- techniki krajania,

- techniki dekorowania i serwowania potraw,

- sporządzenie wywarów, sosów i marynat,

- sporządzenie potraw śniadaniowych,

- przygotowanie dań mącznych,

- przygotowanie dań wegetariańskich,

- sporządzenie potraw mięsnych,

- praktyczne wykorzystanie technik kulinarnych,

- desery( podstawowe desery restauracyjne, nowoczesne sposoby podawania i dekorowania deserów restauracyjnych,

- sporządzenie potraw rybnych,

- zarządzanie lokalem gastronomicznym z modułem manager gastronomii.

Nr sprawy 16/BFE/2019

Wykonawca usługi zapewnia:

* ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w związku z prowadzonymi zajęciami oraz w drodze do miejsca zajęć i z powrotem,
* ciepły zróżnicowany posiłek w trakcie trwania zajęć w postaci;
- obiadu (drugiego dania), kompot lub sok, woda mineralna (przy założeniu, iż liczba godz. kursu w ciągu 1 dnia będzie większa niż 6),
- poczęstunku kawowego- gdy szkolenie trwa co najmniej 4 godz.
* niezbędne materiały dydaktyczne oraz odzież ochronną dla uczestnika kursu,
* pokrycie kosztów dojazdu i z powrotem na zajęcia uwzględniając przejazd miejskimi środkami transportu.
* Wykonanie niezbędnych badań lekarskich umożliwiających realizację szkolenia.

Wykonawca musi wykazać, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wykonał co najmniej 3 usługi szkoleniowe w zakresie objętym przedmiotem zamówienia.

Wykonawca musi posiadać wpis do rejestru instytucji szkoleniowych, prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej.

Zastrzega się, że w przypadku kiedy kursant nie zostanie dopuszczony do realizacji szkolenia, Zamawiający pokryje jedynie koszty związane z wykonaniem badań lekarskich.

**5. Termin wykonania zamówienia:** do 31.05.2019 r.

**6. Wykluczenia:**

O udzielenie zamówienia nie mogą ubiegać się Wykonawcy powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

**7. Warunki płatności:**

Płatność zostanie przekazana w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy.

**8. Warunki składania oferty:**

Formularz oferty (załącznik nr 1), Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych między Zamawiającym a Wykonawcą (załącznik nr 2) oraz potwierdzenie wykonania co najmniej 3 usług szkoleniowych w zakresie objętym przedmiotem zamówienia należy składać w Miejskim Ośrodku Pomocy Rodzinie w Piekarach Śląskich, ul. Nankera 103, 41-949 Piekary Śląskie: mailowo: bfe@mopr.piekary.pl, przesyłając pocztą (ważna data otrzymania, a nie data nadania), osobiście w sekretariacie (pok. nr 19 w godzinach urzędowania), w terminie do dnia **22.03.2019 r.**

**9. Warunki wyboru Wykonawcy:**

Wykonawca zostanie wybrany poprzez porównanie cenowe całości zamówienia i wybranie najkorzystniejszej oferty.

Kryterium: cena 100%.