Nr sprawy 16/BFE/2019

 Załącznik nr 3 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych poniżej

 30 000 euro, przyjętego Zarządzeniem nr 38/2015 z dnia 11.09.2015

 Dyrektora Miejskiego Ośrodka

 Pomocy Rodzinie w Piekarach Śląskich

 Piekary Śląskie dnia 26.03.2019 r.

**P R O T O K Ó Ł**

o udzielenie zamówienia publicznego o wartości w kwocie od 20.000,01 zł netto do kwoty nieprzekraczającej równowartości 30 000 euro

**1. Przedmiot zamówienia:**

dostawa □

usługa X

robota budowlana □

**2. Opis przedmiotu 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 w związku ze stanem zdrowia, Zamawiający pokryje jedynie koszty związane z wykonaniem badań lekarskich.

**3. W dniu** 13.03.2019 r.

skierowano zapytanie ofertowe do niżej wymienionych Wykonawców:

1. …………………………….
2. ……………………………..

za pośrednictwem poczty □

faksem □

e-mailem □

osobiście □

telefonicznie □

umieszczono na stronie internetowej

( Baza konkurencyjności) w dniu 13.03.2019 r. X

**określając termin składania ofert do 22.03.2019 r.**

**4.Oferty otrzymano od następujących Wykonawców:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nazwa i adres Wykonawcy | Oferowana cena netto/brutto w zł  | Uwagi |
| ProEdukacja Centrum Kursoweul. Warszawska 340-009 Katowice | 3 098,00/3 098,00 |  |
| INNOVASPAL Przedsiębiorstwo SpołeczneOśrodek Profesjonalizacji Kadr Sp. zo.o Al. Krakowska 13702-180 Warszawa | 3 106,00/3 106,00 |  |
| Zakład Doskonalenia Zawodowego w KatowicachOśrodek Kształcenia Zawodowego w Bytomiuul. Powstańców Śląskich 641-902 Bytom  | 11 161,00/11 161,00 |  |

**5. Wykaz Wykonawców, którzy złożyli oświadczenie o braku powiązań** (dotyczy wyłącznie zamówień publicznych przekraczających wartość 50 000 zł tego samego typu w MOPR):

 Ww. Wykonawcy złożyli oświadczenie o braku powiązań.

**6 Ocena wagowa oferty:**

 100 % cena

**7. Wybrano Wykonawcę:**

ProEdukacja Centrum Kursowe ul. Warszawska 40-009 Katowice

**8. Uzasadnienie wyboru oferty najkorzystniejszej:**

ProEdukacja Centrum Kursowe ul. Warszawska 3 40-009 Katowice złożyła najkorzystniejszą ofertę, spełniając jednocześnie wymagania Zamawiającego.

.................................................

data, podpis i pieczątka osoby

merytorycznie odpowiedzialnej za

przedmiot zamówienia

**ZATWIERDZAM**

 ...............................................................data, podpis i pieczątka Kierownika Zamawiającego