



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0032/15 pn. „Szkoła mistrzostwa kulinarnego” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Łódź 01.11.2016r.

Zespół Szkół Gastronomicznych
90-357 Łódź ul. Sienkiewicza 88

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 93-157 Łódź zaprasza do złożenia oferty na szkolenia z zakresu: - usług szkoleniowych realizowanych dla uczniów i nauczycieli Zespołu Szkół Gastronomicznych w ramach projektu „Szkoła mistrzostwa kulinarnego” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020:

- Carving:
dla nauczycieli 2grupy po 30 godzin/1gr
dla uczniów 4 grupy po 35 godz./1gr
 - Baristyka:
dla nauczycieli 2grupy po 18 godz./1gr
dla uczniów 8 grup po 18 godz./1gr.
 - Kuchnia obcych narodów dla nauczycieli 2grupy po 30 godz./1gr
 - Nowe trendy w barmaństwie
dla nauczycieli 2grupy po 8 godz./1gr
dla uczniów 10 grup po 8 godz./1gr
 - Kurs somelierski dla nauczycieli 2grupy po 8 godz./1gr
1. Usługa szkoleniowa realizowana na terenie Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88
 2. Surowce do zajęć szkoleniowych zakupione przez Zespołu Szkół Gastronomicznych w ramach projektu „Szkoła mistrzostwa kulinarnego”
 3. Urządzenia i drobny sprzęt gastronomiczny zapewnia szkoła w ramach projektu „Szkoła mistrzostwa kulinarnego”

Termin realizacji zamówienia od listopada 2016r. do 30 czerwca 2018 r.

Oferty należy składać w Zespole Szkół Gastronomicznych (adres jak wyżej), lub przesłać na adres:

email: gastronomik@gastronomik.neostrada.pl lub faksem na nr 42 636 12 33
szczegółowych informacji w zakresie zamówienia udzieli: Dorota Andrzejewska

Kryteria oceny:

1. Carving:

- ukończony kurs carvingu 3-stopnia – 10pkt.
- ukończone szkolenia międzynarodowego - 10 pkt.
- staż szkoleniowy – 1pkt. za każdy rok
- własna publikacja - 10pkt.
- cena za godzinę dydaktyczną(45min.) – ilość punktów kryterium ceny będzie obliczana wg wzoru ilość punktów oferty badanej= (cena brutto oferty najniższej/ cenę brutto ofert badanej) x100pkt

2. Baristyka:

- udział w konkursach krajowych i międzynarodowych – 10pkt.
- ukończone szkolenia międzynarodowego - 10 pkt.
- staż szkoleniowy – 1pkt. za każdy rok
- własna publikacja - 10pkt.
- cena za godzinę dydaktyczną(45min.) – ilość punktów kryterium ceny będzie obliczana wg wzoru ilość punktów oferty badanej= (cena brutto oferty najniższej/ cenę brutto ofert badanej) x100pkt

3. Barmaństwo:

- ukończony kurs barmański 3-stopnia lub udział w konkursach międzynarodowych – 10pkt.
- ukończone szkolenia międzynarodowego - 10 pkt.
- staż szkoleniowy – 1pkt. za każdy rok
- własna publikacja - 10pkt.
- cena za godzinę dydaktyczną(45min.) – ilość punktów kryterium ceny będzie obliczana wg wzoru ilość punktów oferty badanej= (cena brutto oferty najniższej/ cenę brutto ofert badanej) x100pkt

4. kurs somelierski

- udział w konkursach krajowych i międzynarodowych – 10pkt.
- ukończone szkolenia międzynarodowego - 10 pkt.
- staż szkoleniowy – 1pkt. za każdy rok
- własna publikacja - 10pkt.
- cena za godzinę dydaktyczną(45min.) – ilość punktów kryterium ceny będzie obliczana wg wzoru ilość punktów oferty badanej= (cena brutto oferty najniższej/ cenę brutto ofert badanej) x100pkt

5. kurs kuchnia obcych narodów

- udział w konkursach krajowych i międzynarodowych – 10pkt.
- ukończone szkolenia międzynarodowego - 10 pkt.
- staż szkoleniowy – 1pkt. za każdy rok
- własna publikacja - 10pkt.

- cena za godzinę dydaktyczną(45min.) – ilość punktów kryterium ceny będzie obliczana wg wzoru ilość punktów oferty badanej= (cena brutto oferty najniższej/ cenę brutto ofert badanej) x100pkt

Sporządziła: Dorota Andrzejewska