

Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Zespół Szkół Gastronomicznych

ul. Sienkiewicza 88

90-357 Łódź

NIP 725-12-58-395

Tel. (42) 6361233

Łódź dni 26.02.2019r

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 93-157 Łódź w związku z realizacją Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 zaprasza do złożenia oferty na **przygotowanie szkoleń dla uczniów.**

Termin realizacji zamówienia :

- marzec 2019 r.

Przedmiot zamówienia:

	NAZWA PRODUKTÓW	JEDNOSTKA MIARY	CENA brutto za osobę	CENA BRUTTO szkolenia
1	Szkolenie dla 35 uczniów(2 grupy 12 os., 1 grupa 11 os.) w wymiarze 16 godz. z zakresu a) Desery- Finger food (8 godz.) podczas szkolenia uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności z zakresu: <ul style="list-style-type: none">• prezentowania cukiernictwa bufetowego w postaci małych form wyrobów cukierniczych.• najnowszych trendów w technologii cukiernictwa oraz kreatywne dekorowanie poszczególnych produktów.	35 uczniów		

Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

	<p>W programie powinny być zawarta następujące elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> * współczesna kompozycja małych form wyrobów cukierniczych * kompozycja smaku i struktur * prezentowane podczas szkolenia: mini monoporceje, Verrines <p>b) Finger Foods - małe przekąski na jeden kęs</p> <p>(8 godz.).</p> <p>podczas szkolenia uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności z zakresu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykorzystania warzyw, nabiału, mięs, owoców morza, ryb do tworzenia przekąsek • Niekonwencjonalnych połączeń składników • Asortymentu naczyń wykorzystywanych do prezentacji finger food <p>W programie powinny być zawarta następujące elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> * współczesna kompozycja małych form wyrobów garmażeryjnych * kompozycja smaku i struktur * prezentowane podczas szkolenia: koreczków, sałatek, przystawek, mini roladek, terrin itp <p>.</p>			
Razem				

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę brutto za osobę za poszczególne zadanie. Cena powinna być wyrażona w złotych polskich.

2. Wykonawca wykona usługę w profesjonalnych pomieszczeniach szkoleniowych.

Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Zamawiający wymaga, by każda oferta zawierała minimum następujące dokumenty:

- 1) Ofertę cenową podpisaną przez Wykonawcę.
- 2) Program kursu
- 3) Terminy realizacji zajęć
- 4) Dane personalne trenera (imię nazwisko, osiągnięcia zawodowe)

3. Kryteria oceny oferty:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- a) Cena
- b) Osiągnięcia zawodowe trenera

Zamawiający dokona oceny ofert, według następujących kryteriów i ich wag:

- c) - udział w konkursach krajowych i międzynarodowych – 10pkt.
- d) - ukończone szkolenia międzynarodowego - 10 pkt.
- e) - staż szkoleniowy – 1pkt. za każdy rok
- f) - własna publikacja - 10pkt.
- g) – ilość punktów w kryterium: *Cena*, rozumianej jako wartość całkowita oferty brutto za wykonanie zamówienia, zostanie obliczona według wzoru:
- h) ilość punktów oferty badanej = (cena brutto oferty najniższej : cena brutto oferty badanej) x 100,00 pkt.,

obliczenia będą prowadzone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

Wygra oferta z najwyższą uzyskaną liczbą punktów

5. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

Oferty należy składać w Zespole Szkół Gastronomicznych, przesłać na adres ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź

email: gastronomik@zsg.elodz.edu.pl lub faksem na nr 42 636 12 33 w terminie

Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

do dnia 05.03.2019r.

Szczegółowych informacji w zakresie zamówienia udzieli: Dorota Andrzejewska



Telefon: (42) 6361233



Email: gastronomik@zsg.elodz.edu.pl

6) Zamawiający dokona wyboru oferty w dniu 06.03.2019 r.

7) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

8) Termin wykonania zamówienia marzec 2019r.