



Rzeczpospolita  
Polska



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Łódź 04.11.2020 r.

Zespół Szkół Gastronomicznych  
90-357 Łódź ul. Sienkiewicza 88

## Zapytanie ofertowe

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 93-157 Łódź w związku z realizacją projektu „Mistrzowie gastronomii” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020: zaprasza do złożenia oferty na usługi szkolenia specjalistycznego CPV 80510000-2 **dla uczniów i nauczycieli** w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym przy zastosowaniu art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.)

**Termin realizacji zamówienia:** sukcesywnie, od listopada 2020r. do czerwca 2021 r.

**Przedmiot zamówienia:** przedmiot zamówienia obejmuje usługę szkolenia specjalistycznego  
Przedmiot zamówienia został sklasyfikowany we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):  
usługi szkolenia specjalistycznego CPV 80510000-2

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w Załączniku do zapytania ofertowego.

### **Składanie ofert:**

Oferty należy składać w Zespole Szkół Gastronomicznych 90-357 Łódź ul. Sienkiewicza 88 lub przesłać na adres email: [projekty@zsg.elodz.edu.pl](mailto:projekty@zsg.elodz.edu.pl) lub faksem na nr 42 636 12 33 w terminie do 19.11.2020 r.

### **Składana oferta powinna zawierać:**

1. wypełniony formularz CV,
2. cenę brutto za przeprowadzenie 1 godz. warsztatów oraz cenę brutto za realizację całego zamówienia
3. informacje dotyczące
  - udziału w konkursach krajowych i międzynarodowych (jeśli dotyczy)
  - ukończenia szkolenia międzynarodowego (jeśli dotyczy)
  - - stażu szkoleniowego

- - własnej publikacji( jeśli dotyczy)
- - programu szkolenia

### **Kryteria oceny ofert:**

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

udział w konkursie krajowym lokaty: 1miejsce- 9 pkt, 2 miejsce – 6 pkt.,3 miejsce – 3 pkt,  
udział jako członek jury – 12p, za każdy konkurs

udział w konkursie międzynarodowym lokaty: 1miejsce- 20 pkt, 2 miejsce – 15 pkt.,3 miejsce  
10 pkt., udział jako członek jury – 25 pkt - za każdy konkurs

ukończone szkolenia międzynarodowe za każde szkolenie - 5 pkt.

staż szkoleniowy w projektach finansowanych z funduszy europejskich – 1pkt. za każdy rok  
własna publikacja – 10 pkt.

szczegółowy program szkolenia 5 pkt

cena za realizację całego zadania, ilość punktów w kryterium: *Cena*, rozumianej jako wartość  
całkowita oferty brutto za wykonanie zamówienia, zostanie obliczona według wzoru:

$$\text{ilość punktów oferty badanej} = (\text{cena brutto oferty najniższej} : \text{cena brutto oferty badanej}) \times 100,00 \text{ pkt.},$$

obliczenia będą prowadzone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

Wygra oferta z najwyższą uzyskaną liczbą punktów

Dzielenie zamówienia

- a) Nie dopuszcza się dzielenie wykonania zamówienia pomiędzy różnych wykonawców

## Załącznik do zapytania ofertowego.

### Opis przedmiotu zamówienia

#### **Kurs cukiernictwo dla uczniów 2 grup po 16godz (3 spotkania)/1gr w sumie 32 godz.**

- 1) Usługa szkoleniowa realizowana na terenie miejsca pracy zleceniobiorcy
- 2) Surowce do zajęć szkoleniowych zakupione przez zleceniobiorcę
- 3) Urządzenia i drobny sprzęt gastronomiczny zapewnia zleceniobiorca
- 4) Zleceniobiorca jest zobowiązany do przygotowania skryptu dla uczestników
- 5) Termin realizacji zamówienia od listopad 2020r. do czerwiec 2021 r.

Tematyka zajęć powinna obejmować m.in. torty, tarty, monoporcje i deser talerzowy, czyli przekrój cukiernictwa w nowoczesnym wydaniu np.: tort jogurtowy z ananasem + monoporcje, tort czekoladowy z bananami + monoporcje, tarta cytrusowo – czekoladowa, tarta zapiekana z mango, deser talerzowy: financier, chantilly, sorbet z yuzu / sable czekoladowe, ganasz Venezuela, lody waniliowe. serwowanie deserów, dekorowanie deserów innowacyjnymi metodami, tworzenia deserów i dekoracji z czekolady.

Oferty należy składać w Zespole Szkół Gastronomicznych 90-357 Łódź ul. Sienkiewicza 88 lub przesłać na adres: email: [projekty@zsg.elodz.edu.pl](mailto:projekty@zsg.elodz.edu.pl) szczegółowych informacji w zakresie zamówienia udzieli: Dorota Andrzejewska