



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



PGH Gastropol Sp. z o.o.
ul. Rybacka 15, 45-003 Opole
tel: 77/ 4746969, fax: 77/ 4746709; tel. projektu: 77/4210471
e-mail: kadry@gastropol.com.pl

Opole, 2011-07-07

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy projektu pt. „Podnoszenie kwalifikacji pracowników firmy Gastropol Sp. z o.o.” finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

W związku z realizacją projektu „Podnoszenie kwalifikacji pracowników firmy Gastropol Sp. z o.o.” w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, prosimy o przedstawienie oferty cenowej zgodnie z poniższą specyfikacją:

Przeprowadzenie usług szkoleniowych KOD CPV: 80500000-9: USŁUGI SZKOLENIOWE

- I. Szkolenie z zakresu parzenia i przygotowywania kaw
- II. Szkolenie z zakresu parzenia i przygotowywania herbat
- III. Szkolenie z zakresu sposobów podawania win
- IV. Szkolenie kucharskie – kuchnie świata

Wymagania ogólne oferty

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych, tj. na pojedyncze szkolenia.
2. Po zakończeniu szkolenia Oferent zobowiązuje się do przekazania Zleceniodawcy:
 - wypełnionych list obecności uczestników (kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem),
 - ankiet ewaluacyjnych przeprowadzonych po szkoleniu
3. Wykonawca zapewnia uczestnikom szkolenia niezbędne materiały szkoleniowe
4. Szkolenia odbywać się będą w salach udostępnionych przez Zleceniodawcę, na terenie woj. opolskiego.
5. Termin realizacji szkoleń: szkolenie winno się rozpocząć w ciągu 14 dni od daty podpisania umowy z Wykonawcą
6. Kryterium wyboru ofert: cena – 70% i udokumentowane doświadczenie – 30%.



Poniżej przedstawiamy szczegółowy opis każdego szkolenia:

I. Szkolenie z zakresu parzenia i przygotowywania kaw

- Szkolenie warsztatowe 2 dniowe (16h)
- Szkolenie dla grupy 8 osobowej.
- Osoba prowadząca szkolenie powinna wykazać się co najmniej 2 letnim doświadczeniem w pracy w renomowanych restauracjach lub kawiarniach oraz doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń. (Metodologia oceny: Oferent otrzyma 1 punkt za każdy rok doświadczenia w pracy w restauracji lub kawiarni, a także – 2 pkt za każde przeprowadzone szkolenie z zakresu parzenia i przygotowywania kaw).
- Minimalny zakres programu szkolenia:
 - Gatunki kaw, rejony produkcji.
 - Uprawa kawy, metody jej pozyskiwania, transport i przechowywanie, jakość ziarna, prażenie, cechy organoleptyczne.
 - Sposoby parzenia kawy na świecie.
 - Podstawy techniki baristy.
 - Espresso i napoje na bazie espresso.
 - Metody przyrządzania napojów kawowych według różnych receptur.
 - Degustacja kaw świata.

II. Szkolenie z zakresu parzenia i przygotowywania herbat

- Szkolenie 2 dniowe (16 h)
- Szkolenie dla grupy 8 osobowej.
- Osoba prowadząca szkolenie powinna wykazać się co najmniej 2 letnim doświadczeniem w pracy w renomowanych restauracjach lub kawiarniach oraz doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń. (Metodologia oceny: Oferent otrzyma 1 punkt za każdy rok doświadczenia w pracy w restauracji lub kawiarni, a także – 2 pkt za każde przeprowadzone szkolenie z zakresu parzenia i przygotowywania herbat).
- Minimalny zakres programu szkolenia:
 - Podstawowe informacje o herbacie.
 - Rozróżnianie podstawowych rodzajów herbat za względu na rodzaj, pochodzenie, działanie.
 - Zapoznanie się z podstawowymi rodzajami herbat.
 - Zapoznanie się z podstawowymi zasadami parzenia herbat.
 - Zapoznanie z akcesoriami dodatkowymi pomocnymi w trakcie parzenia herbat.
 - Degustacja herbat z różnych krain, między innymi z Azji, Afryki i Europy.

III. Szkolenie z zakresu sposobów podawania win

- Szkolenie 2 dniowe (16 h)
- Szkolenie dla grupy 8 osobowej.
- Osoba prowadząca szkolenie powinna wykazać się co najmniej 2 letnim doświadczeniem w pracy w renomowanych restauracjach, winnicach lub kawiarniach oraz doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń. (Metodologia oceny: Oferent otrzyma 1 punkt za każdy rok doświadczenia w pracy w restauracji, kawiarni lub winnicy, a także – 2 pkt za każde przeprowadzone szkolenie z zakresu win).



- Minimalny zakres programu szkolenia:
- Podstawowa wiedza o winie.
- Techniki degustacji win.
- Rozróżnianie poszczególnych szczepów win.
- Ocena jakości wina.
- Cechy win i interpretacja etykiet.
- Elementy pracy sommeliera.
- Serwowanie win: dobór kieliszków, dobór wina do potraw.
- Przechowywanie i starzenia się win.

IV. Szkolenie kucharskie – kuchnie świata

- Szkolenie grupowe 3 dniowe (24 h).
- Szkolenie dla grupy 10 osobowej
- Osoba prowadząca szkolenie powinna wykazać się co najmniej 6 letnim doświadczeniem w pracy jako kucharz-szef kuchni, prowadzeniu szkoleń z zakresu różnych rodzajów kuchni świata, prowadzeniu szkoleń współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej (Metodologia oceny: Oferent otrzyma 1 punkt za każdy rok doświadczenia w pracy jako kucharz-szef kuchni, 1 punkt za każde przeprowadzone szkolenie oraz 2 punkty za za każde szkolenie prowadzone w ramach projektów unijnych).
- Minimalny zakres programu szkolenia:
- Nowe trendy w światowej gastronomii.
- Sposoby aranżacji dań na talerzach.
- Sposoby wykorzystania nowych produktów i ich obróbka.
- Sporządzanie sosów i potraw z mięsa wieprzowego.
- Sporządzanie sosów i potraw z mięsa wołowego.
- Sporządzanie zup oraz dań głównych z ryb i owoców morza.
- Sosy i dipy do sałatek.
- Dania warzywne i wegetariańskie.

Wymagania formalne oferty:

Oferta powinna być sformułowana w języku polskim, przygotowana w sposób jak najbardziej zrozumiały, czytelny i kompletny oraz jednoznacznie odnosić się do przedmiotu Zapytania Ofertowego. Oryginał Oferty - przygotowany w oparciu o niniejsze Zapytanie Ofertowe - podpisany przez uprawnioną osobę powinien być dostarczony drogą pocztową jako list polecony bądź przesyłką kurierską na adres:

PGH Gastropol Sp. z o.o., ul. Rybacka 15, 45-003 Opole lub w wersji elektronicznej na e-mail: kadry@gastropol.com.pl w terminie do: **20.07.2011r do godziny 12.00.**

Termin uważa się za zachowany w przypadku złożenia /doręczenia drogą pocztową/ lub odpowiednio drogą mailową kompletnej dokumentacji oferty w siedzibie Zamawiającego najpóźniej w w/w terminie.

Osobą kontaktową ze strony Zamawiającego jest Małgorzata Brykczyńska-Kreis, telefon: +48 77 474 69 69, 48 77 4210471; e-mail: kadry@gastropol.com.pl



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Wybór najkorzystniejszej Oferty

Oferty spełniające wymagania niniejszego Zapytania Ofertowego zostaną ocenione przez Zamawiającego zgodnie z przyjętymi kryteriami oceny, tj. **cena – 70% i udokumentowane doświadczenie – 30%**.

W przypadku, gdy dla Zamawiającego oferta nie będzie w pełni jasna może on się zwrócić do Oferenta o dodatkowe wyjaśnienia lub doprecyzowanie oferty.

O dokonany wyborze Oferenta, z którym Zamawiający zawrze umowę na realizację oferty wszyscy Oferenci, którzy złożyli ważne oferty, zostaną powiadomieni drogą elektroniczną.

Formularz oferty

Wzór formularza oferty przedstawia Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego.

Ceny w ofercie, rozumiane jako kompletne zryczałtowane ceny, należy przedstawić w formie tabelarycznej wg wzoru formularza oferty.



Załącznik nr 1
do zapytania ofertowego

.....
(Miejscowość, data)

Oświadczam, iż zadanie opisane w zapytaniu ofertowym firmy PGH Gastropol Sp. z o.o. z dnia wykonam/y na warunkach zgodnych z treścią przedmiotowego zapytania przy zastosowaniu przedstawionych poniżej warunków cenowych

	Nazwa	Liczba godzin szkoleniowych przypadających na 1 uczestnika	Liczba osób	Wartość zlecenia netto od 1 osoby	Wartość zlecenia netto razem	Wartość zlecenia brutto razem
1	Szkolenie z zakresu parzenia i przygotowywania kaw.	16 h	8			
2	Szkolenie z zakresu parzenia i przygotowywania herbat	16 h	8			
3	Szkolenie z zakresu sposobów podawania win	16 h	8			
4	Szkolenie kucharskie – kuchnie świata	24 h	10			

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA: 45 dni od daty złożenia oferty.

1. CV osoby prowadzącej szkolenia.
2. Potwierdzenie posiadanego doświadczenia.

.....
(Pieczęć firmowa i podpis osoby upoważnionej do reprezentacji Oferenta)