



Ropczyce, 10 grudzień 2014 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 6/SYS/POKL/2014

1. Zamawiający

Zespół Szkół im. ks. dra Jana Zwierza w Ropczycach
ul. Mickiewicza 14, 39-100 Ropczyce
Tel. 017 2218270

2. Opis przedmiot zamówienia

W związku z realizacją przez Zespół Szkół w Ropczycach projektu POKL „Podkarpacie stawia na zawodowców” Dyrektor działając na podstawie art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst Dz. U. z 2006 r. Nr 164 poz. 1163 z późniejszymi zmianami) zaprasza do składania ofert cenowych na przeprowadzenie kursu barmańsko - kelnerskiego dla dwóch grup 10 osobowych, uczniów klasy II i III technikum hotelarskiego (w wymiarze 32 godziny lekcyjne dla każdej grupy). Po zakończonych zajęciach prowadzący wyda uczniom dokumenty potwierdzające ukończenie kursu. Do realizacji zajęć Zamawiający udostępni sale lekcyjne.

3. Założenia przedmiotu zamówienia

- celem kursu jest nabycie wiedzy i umiejętności niezbędnych do podjęcia zatrudnienia na stanowisku: kelner, barman oraz uzyskanie stosownych uprawnień według krajowych wymagań,
- szkolenie powinno być oparte na programie opracowanym zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa i po końcowym zaliczeniu przez uczestników zadań w zakresie obsługi kelnerskiej oraz obsługi barmańskiej kończyć się uzyskaniem przez uczestnika zaświadczenia ukończenia kursu,
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi szkolenia niezbędnego sprzętu oraz materiałów dydaktycznych zgodnie z załącznikiem nr 2
- Wykonawca zapewnia warunki pracy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy
- Wykonawca realizuje monitoring i ewaluację szkolenia zgodnie z wytycznymi Zamawiającego oraz prowadzi wymaganą dokumentację szkoleniową, zaliczeniową: dziennik zajęć, listy obecności uczestników na zajęciach potwierdzone ich podpisem, rejestr wydanych zaświadczeń oraz dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji wraz z protokołami,
- Wykonawca nie może zlecać innemu wykonawcy realizacji części lub całości zamówienia.

Rozliczenie wykonania zamówienia odbędzie się po zakończeniu wszystkich zajęć na podstawie złożonych przez Wykonawcę dokumentów projektu i zaakceptowanych przez koordynatora tj. dziennika zajęć oraz list potwierdzających obecność uczestników.

Podstawą do wypłacenia wynagrodzenia będzie:

- akceptacja Zamawiającego, w postaci protokołu, że zlecenie zostało zrealizowane prawidłowo,
- podpisany przez Wykonawcę rachunek.

4. Wymagany termin i miejsce wykonania zamówienia:

Termin realizacji kursu: styczeń - kwiecień 2015 r. Zajęcia mogą odbywać się w terminach i godzinach nie kolidujących z zajęciami szkolnymi w wymiarze dziennym do 8 godzin lekcyjnych.

Miejsce realizacji kursu: Zespół Szkół im. ks. dra J. Zwierza w Ropczycach, 39-100 Ropczyce, ul. Mickiewicza 14

5. **Wymagane warunki płatności:** przelew 30 dni od wystawienia rachunku.

6. **Kryteria oceny oferty:**

Cena jednostkowa brutto za jedną przeszkoloną osobę.

Cena jednostkowa obejmuje wszystkie koszty realizacji zamówienia, tj. zawierająca wszystkie jej składniki oraz pochodne związane z obciążeniami wykonawcy.

Największą liczbę punktów uzyska oferta z najniższą ceną. **Zamawiający wybierze ofertę jednego wykonawcy, który zaproponuje najniższą cenę.**

7. **Forma złożenia oferty:**

Termin składania ofert na załączonym formularzu: 17 grudzień 2014 r. godz.12.00

Do składanej oferty zainteresowany wykonawca zobowiązany jest dołączyć:

- dokumenty potwierdzające posiadanie uprawnień do realizacji szkoleń i kursów barmańsko-kelnerskich, wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych,
- aktualny odpis z rejestru ewidencji działalności gospodarczej CEIDG,
- dokumenty potwierdzające doświadczenie firmy w ostatnich trzech latach w realizacji szkoleń z zakresu zapytania ofertowego,
- posiadanie Akredytacji Kuratorium Oświaty,
- dokumenty potwierdzające posiadanie doświadczenia w pełnieniu funkcji wykładowcy/trenera na co najmniej pięciu szkoleniach/kursach z zakresu **tematycznego szkolenia**, realizowanych w ciągu ostatnich trzech lat,
- w przypadku kursu BARMAN – posiadanie kursu barmańskiego II-go stopnia
- w przypadku kursu BARISTA – posiadanie kursu baristycznego II-go stopnia
- program szkolenia

Nie spełnienie w/w warunków jest podstawą do odrzucenia oferty.

Oferta winna znajdować się w zamkniętej kopercie opisanej nazwą i adresem wykonawcy oraz napisem: „**Oferta na prowadzenie kursu barmańsko-kelnerskiego - nie otwierać przed 17.12.2014 r. godz.12.00**”

Ofertę prosimy:

- 1) przekazać na adres: Zespół Szkół im. ks. dra Jana Zwierza w Ropczycach, ul. Mickiewicza 14, 39-100 Ropczyce,
- 2) złożyć w sekretariacie szkoły.

8. **Dodatkowe informacje:**

W przypadku pytań i wątpliwości prosimy o kontakt z Panem Krzysztofem Klimek tel. 606 290 248. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

Z poważaniem:
Dyrektor Zespołu Szkół
mgr Mariusz Pilch

W załączeniu:

1. Wzór oferty.
2. Wykaz niezbędnych urządzeń, narzędzi i materiałów.



Załącznik nr 1

WZÓR OFERTY

Miejscowość: , dnia

Nazwa:.....

Adres:.....

Tel: Adres e-mail:.....

***Zespół Szkół im. ks. dra Jana Zwierza
ul. Mickiewicza 14, 39-100 Ropczyce***

OFERTA CENOWA

- Dotyczy: zapytania ofertowego nr 6/SYS/POKL/2014 z dnia 10 grudnia 2014 r. na prowadzenie kursu barmańsko-kelnerskiego w ramach projektu POKL „Podkarpacie stawia na zawodowców”.

Cena jednostkowa brutto za 1 osobę:zł

(słownie:.....)

Łączna cena za 20 osób:zł

(słownie:
.....)

- Oświadczam, że posiadam zaplecze kadrowe odpowiednie do zrealizowania zamówienia będącego przedmiotem zapytania ofertowego.
- Przyjmuję do realizacji postawione przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym warunki.

.....
Podpis składającego ofertę

Wykaz sprzętu do prowadzenia zajęć – kurs barmańko-kelnerski (zapewnia wykonawca)

Lp.	Środek dydaktyczny (podręcznik tematyczny edukacyjny)/Sprzęt	J.m.	Ilość (na grupę)
1.	Shaker bostoński, klasyczny, francuski	szt	6 – 8 szt
2.	Szklanice barmańskie	szt	6 – 8 szt
3.	Sita barmańskie,	szt	6 – 8 szt
4.	Łyżki barmańskie	szt	4 – 6 szt
5.	Miarki barmańskie	szt	4 – 6 szt
6.	Szczypce do lodu i owoców	szt	4 – 6 szt
7.	Szkoło barmańskie minimum 10 rodzajów	Szt/ kpl	6 – 10 szt z każdego rodzaju min 10 - rodzajów
8	Blender elektryczny	szt	2 szt
9	Kruszarka do lodu - młynek	szt	1 – 2 szt
10	Trybuszon – otwieracz do wina różne rodzaje	szt	4 – 6 szt
11	Profesjonalne noże do dekoracji - carvingowe	kpl	1 kpl walizka z nożami do carvingu
12	Dzbanki do soków, napoi itp.	szt	6- 8 szt
13	Coolery – różne wielkości	szt	2- 4 szt
14	Kubki barmańskie	szt	8- 10 szt
15	Profesjonalny bar mobilny - przenośny	szt	3 szt
16	Maty barowe - ociekowe	szt	4 szt
17	Butelki do nauki free pouring	szt	1 na osobę
18	Butelki do nauki podstaw flair	szt	1 na osobę
19	Nalewaki – ułatwiające nalewanie płynu z butelek	szt	10 szt

20	Maty wygłuszające oraz zabezpieczające do nauki flair	kpl	Ok 10 szt
21	Deski do krojenia owoców	szt	2 szt
22	Mudlery	szt	2 – 4 szt
23	Prezentacja multimedialna – przygotowana na potrzeby kursu - podręcznik do nauki	szt	Dla każdej osoby
24	Komputer przenośny - laptop	szt	1
25	Projektor multimedialny – do wyświetlenia prezentacji	szt	1
26	Serwetki cocktailowe, rurki – różnej wielkości, mieszadelka i szpadki do drinków	kpl	1 kpl na uczestnika
27	Talerze, sztucze, komplety do nakryć stołu, obrusy	kpl	1kpl na uczestnika
28	Tace kelnerskie, serwety	kpl	1 kpl na uczestnika

Wykaz surowców do prowadzenia zajęć

Lp.	Nazwa	J.m.	Ilość (na grupę)
1.	Alkohole do przygotowywania drinków	Butelka / szt	60 – 80 pozycji
2	Napoje bezalkoholowe /soft drinks, soki, itp./	Butelka /szt	10 – 15 rodzajów
3	Piwo do degustacji	Butelka / szt	Ok 10 rodzajów
4	Owoce do dekoracji	kpl	Ok 10 rodzajów
5	Maraski – wisienki dekoracyjne, różne kolory	kpl	3 – 4 rodzaje
6	Cukier trzcinowy, mleko kokosowe i inne produkty spożywcze niezbędne do realizacji kursu	kpl	Zużycie bez ograniczeń
7	Syropy smakowe - bezalkoholowe	Butelka / szt	Ok 10 rodzajów
8	Sosy, przyprawy i inne drobne produkty spożywcze niezbędne do realizacji kursu	kpl	Bez ograniczeń

Pozostały sprzęt i surowce (zapewnia wykonawca) do prowadzenia zajęć – kurs baristyczny

- Mleko
- Kawa
- Polewy (toffy, czekolada) bez ograniczeń
- Syropy minimum 10 smaków m.in. czekolada, karmel, orzechowy, cynamonowy, waniliowy, kokosowy, bananowy, malinowy
- Cukier brązowy
- Śmietanka 30%
- Bita śmietana
- **Minimum 1 ekspres ciśnieniowy dwugrupowy na 4 uczniów**
- Młynek minimum 1 sztuka na 4 uczniów
- Dzbanki do mleka
- Tampery
- Termometr, szpikulec do malowania latte art.
- Porcelana (espresso, cappuccino)
- Szkło Latte, Mocca
- Szkło na Frappe
- Shoty
- **profesjonalny wózek do flambirowania.**