Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zapytanie ofertowe
na przeprowadzenie usługi szkoleniowej w ramach projektu
„Zawód z przyszłością – Barman Lubelszczyzny"
zgodnie z zasadami konkurencyjności

Identyfikator: FPCP/9/09

Puławy, dnia 17 czerwca 2009 r.

Zatwierdził:

Halina MĄCZKA
Prezes Zarządu Fundacji
„Puławskie Centrum Przedsiębiorczości"

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Fundacja Puławskie Centrum Przedsiębiorczości z siedzibą w Puławach, ul. Mościckiego 1, Biuro Projektu ul. Lubelska 2c/14, 24-100 Puławy, NIP 716-10-04550, REGON 430417260.

Sposób porozumiewania się i osoby uprawnione do kontaktu: Barbara Mordak tel. 081 470 09 35, 081 470 09 12.

Pytania można kierować na podany niżej numer faxu lub w formie pisemnej na adres Zamawiającego w terminie do dnia 15 czerwca do godziny 16.00.

Zamawiający, bez ujawniania źródła pytania, zawiadamia Wykonawców, którym wysłał zapytanie ofertowe o pytaniach i odpowiedziach w tym o zmianie treści zapytania oraz zamieszcza te informacje na swojej stronie internetowej. Zamawiający może zmienić treść zapytania ofertowego.

Wszelkiego rodzaju oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, informacje itp. Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub faksem (fax Zamawiającego 081 4700930). Zapytanie ofertowe wysłano drogą elektroniczną i pocztową (lub doręczono osobiście) oraz umieszczono na stronie internetowej Zamawiającego: www.fpcp.org.pl i w jego siedzibie.

UWAGA:

Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się dokładnie z treścią dokumentu. Złożenie oferty będzie uważane za akceptację zasad prowadzenia postępowania opisanych w niniejszym dokumencie.

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Zorganizowanie i przeprowadzenie usługi szkoleniowej z zakresu sztuki barmańskiej dla osób pracujących w ramach projektu ***„Zawód z przyszłością – Barman Lubelszczyzny”*** współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet VIII „Regionalne kadry gospodarki”, Działanie 8.1 „Rozwój pracowników przedsiębiorstw w regionie”, Poddziałanie 8.1.1 „Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw”. Okres realizacji projektu od 01.05.2009r. do 30.04.2011r. Celem nadrzędnym projektu jest podniesienie i dostosowanie kwalifikacji i umiejętności osób pracujących do potrzeb regionalnej gospodarki. Cel ten zostanie zrealizowany poprzez organizację 20 szkoleń (10 szkoleń - „I stopień Barman-Blender”, 5 szkoleń - „II stopień Barman-Blender” i 5 szkoleń - „Specjalista Barman”). Rozpoczęcie szkoleń zaplanowano na przełom czerwca/lipca 2009r.

2.1 **Zamówienie obejmuje**: prowadzenie zajęć, dostarczenie niezbędnych materiałów do zajęć praktycznych i teoretycznych, prowadzenie dokumentacji szkoleniowej.

Zaplanowano przeprowadzenie 20 szkoleń dla 300 osób w trzech typach:

1) „I stopień Barman-Blender” – 10 szkoleń w wymiarze 30 godzin lekcyjnych, trwających 8 dni każde, dla 150 osób.
2) „II stopień Barman-Blender” – 5 szkoleń w wymiarze 70 godzin lekcyjnych, trwających 18 dni każde, dla 75 osób.

Szkolenia „I stopień Barman-Blender” oraz „II stopień Barman-Blender” obejmują zajęcia teoretyczne i praktyczne z tematyki branżowej z użyciem alkoholi, mixów soft, oryginalnych owoców i profesjonalnego sprzętu barmańskiego. Zakres zajęć obejmuje ćwiczenia na kawie i z oryginalnymi herbatami.

Szkolenia prowadzone będą w systemie stacjonarnym w obrębie województwa lubelskiego w hotelach, restauracjach i barach w środowisku pracy barmanów.

Zajęcia prowadzone będą w grupach 15 osobowych w wymiarze do 4godzin lekcyjnych dziennie z uwzględnieniem niezbędnych przerw.

3) Szkolenie „Specjalista Barman” - 5 szkoleń w wymiarze 20 godzin lekcyjnych, trwających 3 dni każde, dla 75 osób.

Szkolenia „Specjalista Barman” obejmują zajęcia teoretyczne i praktyczne z zakresu tematyki branżowej z użyciem profesjonalnego sprzętu barmańskiego. Szkolenie wzbogacone jest o elementy sztuki miksowania w stylu wolnym - Free Style (Flair).

Szkolenia „Specjalista Barman" prowadzone będą w systemie wyjazdowo-weekendowym, w obrębie województwa lubelskiego, w hotelach, restauracjach i barach, w środowisku pracy barmanów.

Zajęcia prowadzone będą w grupach 15 osobowych w wymiarze do 8 godzin lekcyjnych dziennie z uwzględnieniem niezbędnych przerw.

Zamawiający zapewnia noclegi oraz całodobowe wyżywienie dla uczestników szkolenia oraz wykładowcy w czasie trwania szkolenia.

2.2 Zajęcia mają być zrealizowane zgodnie z programem szkolenia, który powinien zawierać co najmniej następujące zagadnienia:

1. I i II „ Stopień Barman-Blender"
   - zajęcia teoretyczne: wprowadzenie do zawodu barmana, podstawy zarządzania barem, terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego, podstawy sztuki birmańskiej, zasady BHP, zarys technologii i towaroznawstwa napojów alkoholowych i bezalkoholowych, podział i charakterystyka napojów mieszanych, technika miksowania, teoretyczne zastosowanie receptur, wyposażenie i organizacja profesjonalnego Cocktail-Baru, miksowanie w stylu wolnym – Free Style (Flair);
   - zajęcia praktyczne: zasady komponowania napojów mieszanych, podstawowe techniki pracy barmana (stratowanie, shakerowanie, blenderowanie), przygotowanie koktajli, przygotowanie drinków z 4 grup według klasycznych receptur oraz własnych kompozycji, dekoracje oraz garnirowanie drinków, technika nalewania piwa, przygotowanie stanowiska pracy barmana przed oraz po zakończeniu pracy, tworzenie karty drinków w oparciu o port folio dostępnych alkoholi.
2. „Specjalista Barman"
   - zajęcia teoretyczne: wiadomości wprowadzające, przedstawienie sylwetki barmana Flair, przygotowanie baru do pracy we Free Style, wideo – sztuka prowadzenia baru, pokazy, konkursy barmańskie w stylu Free Style;
   - zajęcia praktyczne: ćwiczenia praktyczne z użyciem butelek plastikowych, podstawy elementów ewolucji przedmiotami barmańskimi, podstawy elementów ewolucji przy połączeniu dwóch przedmiotów, podstawy elementów ewolucji i pracy z kilkoma przedmiotami.

Szkolenia w ramach projektu ***„Zawód z przyszłością – Barman Lubelszczyzny"*** przyczynią się do podniesienia standardu świadczonych usług i udoskonalania umiejętności barmanów lub osób zainteresowanych wykonywaniem takiego zawodu w województwie lubelskim. Celem nadrzędnym

jest: podniesienie i dostosowanie kwalifikacji i umiejętności osób pracujących do potrzeb regionalnej gospodarki. Szkolenie powinno przekazać uczestnikom sumę wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu mixologii, przyswoić profesjonalną technikę sporządzania wszelkich mieszanych napojów alkoholowych i bezalkoholowych na poziomie światowym, według standardowych, międzynarodowych regulaminów i formuł, z uwzględnieniem najnowszych wzorów opartych na dostępnych składnikach. Ukształtować w uczestnikach szkolenia, umiejętności oddziaływania na otoczenie, właściwej kultury picia alkoholu i dobrych obyczajów oraz umiejętności i form zjednywania gości do baru.

3. Szkolenie zakończy się egzaminem sprawdzającym stopień przyswojenia przez uczestników wiadomości objętych programem szkolenia.
4. Egzamin końcowy z zagadnień teoretycznych oraz praktycznych na wybranych przez uczestników typach szkolenia zorganizuje Wykonawca zamówienia.

3. WYKONAWCA ZOBOWIĄZUJE SIĘ W RAMACH PRZEDSTAWIONEJ OFERTY DO:

3.1 Przeprowadzenia szkoleń każdego typu w liczbie dokładnie takiej jak wynika to z niniejszego zapytania ofertowego.

3.2 Zapewnienia dla każdego uczestnika szkolenia:

- Prawidłowo oznakowanych materiałów szkoleniowych, w tym: harmonogram szkolenia, skrypt z zagadnieniami szkolenia wraz ze słowniczkiem alkoholi, identyfikator uczestnika;
- Zapewnienia wykonania przez każdego uczestnika podczas całego szkolenia co najmniej;
  - „I stopień Barman-Blender”- średnio 6 drinków podczas zajęć praktycznych;
  - „II stopień Barman-Blender” – średnio 8 różnych drinków w czasie zajęć praktycznych;
- Dla szkolenia „Specjalista Barman” możliwość samodzielnego ćwiczenia elementów sztuki miksowania praktycznego w stylu wolnym - Free Style (Flair);
- Przeprowadzenie praktycznego i teoretycznego egzaminu końcowego sprawdzającego poziom wiedzy i umiejętności zdobytych podczas szkoleń I i II „Stopień Barman-Blender”;
- Przeprowadzenie testu sprawnościowego dla uczestników szkolenia typu „Specjalista Barman” z zakresu sztuki miksowania w stylu wolnym - Free Style (Flair).

3.3 Zapewnienie dla każdej grupy szkoleniowej podczas zajęć praktycznych:

- Sprzęt barmański, w tym co najmniej:
  Shaker (trzy częściowy) – 5 szt.,
  Szczypce do marasek. – 3 szt.,
  Shaker dwuczęściowy. (typ francuski) – 2 szt.,
  Pojemnik do lodu (tzw.ice box) – 2 szt.,

Shaker „Bostoński" – 3 szt.,

Kruszarka do lodu – 2 szt.,

Szklanica barowa – 2 szt.,

Miara barowa Jigger (4cl/2cl) – 3 szt.,

Łyżeczka barowa – 4 szt.,

Miara barowa Langer Jigger (3cl/5cl) – 2 szt.,

Muddler(ucieracz) – 5 szt.,

Wyciskarka do świeżych soków – 3 szt.,

Sitko Barowe – 3 szt.,

Trybuszon – 2 szt.,

Szczypce do lodu – 3 szt.,

Blender – 2 szt.,

Nóż birmański – 3 szt.,

Mikser elektryczny – 1 szt.,

Nożyk do twistów – 2 szt.,

Mątewka – 2 szt.,

Teaspoon 3ml – 5 szt.,

Barspoon 5ml – 3 szt.,

Desserspoon 10ml – 5 szt.,

Tablespoon 15ml – 2 szt.,

Rurki plastikowe – 500 szt.,

Mieszadełka – 100 szt.,

Podkładki – 100 szt.,

Serwetki – 500 szt.,

party picker (specjalne szpadki) – 100 szt.,

ozdoby plastikowe do dekoracji drinków – 100 szt.,

nalewaki do drinków – 100 szt.,

ekspress – 1 szt.,

czajnik – 1 szt.,

- Szkło barmańskie, w tym, co najmniej;

  Kieliszki do wódki – 30 szt.,

  Kieliszki cocktailowe – 24 szt.,

  Kieliszki do wina – 24 szt.,

  Szkło typu Long – 36 szt.,

Szkło typu Old Fasion – 36 szt.,

Szkło typu Hurricane – 18 szt.,

- Składniki niezbędne do przygotowania drinków oraz prezentacji szkoleniowych, w tym co najmniej:
  „I stopień Barman-Blender”- 110 rodzajów alkoholi,
  „II stopień Barman-Blender” - 160 rodzajów alkoholi;
- owoce potrzebne do przygotowania garni, w tym co najmniej:
  świeża mięta;
  cytrusy: limonki, cytryny, pomarańcze, grejpfruty, maraski czerwone i zielone, ananasy, kiwi, banany, melony żółte i zielone, karambole, kumkwat, mango, papaja, pithaja;
  jabłka, arbuzy, truskawki ;
  świeże warzywa typu: ogórek, łodyga selera, różnokolorowa papryka.
- napoje, płyny potrzebne do przygotowania drinków oraz prezentacji szkoleniowych w tym co najmniej:
  Sprite, Tonic, Coca-Cola, woda gazowana, woda niegazowana, mleko.
- kawa i herbata (typu biała, czerwona, zielona, czarna, czysta i smakowa) potrzebne do przygotowania drinków;
- zapewnienie co najmniej 36 rodzajów syropów na każde szkolenie typu I i II „Stopień Barman-Blender”;
- wykonanie podczas całego szkolenia przez Wykładowcę co najmniej:
  „I stopień Barman-Blender” - 62 różnych drinków w czasie zajęć praktycznych,
  „II stopień Barman-Blender” – 92 różnych drinków w czasie zajęć praktycznych,
- zapewnienie dla każdej grupy szkolenia typu „Specjalista Barman” niezbędnego sprzętu barmańskiego do zajęć z zakresu sztuki miksowania praktycznego stylu wolnym - Free Style (Flair):
  - plastikowe butelki – 20 szt.,
  - kubki barmańskie – 20 szt.,
  - nalewaki – 100 szt.,
  - rurki plastikowe – 100 szt.,
  - szkło typu long – 24 szt.,
  - mieszadełka – 100 szt,
  - Shaker – 10 szt.,

- miary barowe – 5 szt.,
- szczypce – 10 szt.,
- Kubki do „Blue bazera" – 2 szt.,

- prezentację szkła barowego, w tym co najmniej (na szkoleniach typ I i II):
  - Kieliszek typu Cocktails – (poj. max. 100 ml) – **24 szt.,**
  - Kieliszek typu Shooters – (poj. 20ml do 70ml) – **30 szt.,**
  - Kielich typu Hurricane – (poj. 250ml do 400ml) – **18 szt.,**
  - Szkło typu Long – (poj. 300ml do 400ml) – **36 szt.,**
  - Szklanka typy Old Fashioned – (poj. 250ml do 350ml) – **36 szt.,**
  - Szkło typu Wine glass – (poj. od 70ml do 200ml) – **24 szt.,**
- Prezentację drinków molekularnych (na wszystkich typach szkoleń);
- Prezentację drinków z użyciem kaw i herbat (na szkoleniach typ I i II);
- Co najmniej po 2 prezentacje multimedialne, filmy instruktażowe z zakresu tematyki szkoleniowej na każdy typ szkolenia;
- Pokaz sztuki miksowania w stylu wolnym Free Style (Flair) (na wszystkich typach szkolenia);
- Dla szkoleń „II stopień Barman-Blender" - prezentację win;
- Na każde zajęcia sprzęt multimedialny tj. rzutnik i laptop (na wszystkie typy szkolenia).

4. ZASADY DOKUMENTACJI ORAZ MONITORINGU.

4.1 Zaplanowane zajęcia będą monitorowane przez kadrę projektu.

Zastosowane zostaną jako narzędzia pomiaru: Dziennik Lekcyjny, Listy obecności uczestników, hospitacja zajęć w miejscu ich prowadzenia. Zajęcia będą również kontrolowane pod kątem zgodności zatwierdzonych programów zajęć z ich rzeczywistym wykonaniem - na podstawie ankiet wypełnianych przez losowo wybranych Uczestników szkolenia. Uczestnicy zajęć będą ankietowani pod kątem uzyskanych korzyści z podniesienia kwalifikacji lub nabycia nowych umiejętności, stopnia zadowolenia z uczestnictwa w projekcie.

4.2 Dokumentacja projektowa: szczegółowa ewidencja oraz liczba osób biorących udział w szkoleniu, uwzględniająca informację o Słuchaczach, którzy przerwali udział w szkoleniu, listy obecności uczestników, rejestry wydanych materiałów szkoleniowych, rejestry wydawanych zaświadczeń, analizę frekwencji uczestników, informacje o problemach nietypowych zdarzeniach zaistniałych w trakcie realizacji zamówienia, oraz podjętych środkach

zaradczych, raport z nauczania grup szkoleniowych, wypełnione przez uczestników ankiety monitorujące i ewaluacyjne; analizę oceny szkoleń w tym wykładowcy przez Uczestników; ankiety oceniające grupy szkoleniowe przez wykładowcę, dzienniki zajęć. Analiza danych dokonywana będzie codziennie po zakończonym szkoleniu.

4.3 W skład dokumentacji szkoleniowej wchodzić będą następujące dokumenty:

- harmonogram zajęć na poszczególne typy szkoleń (wzór dostarczony przez Zamawiającego);
- szczegółowe programy szkolenia stosownie do typu prowadzonego szkolenia;
- dziennik lekcyjny prowadzony na bieżąco (wzór dostarczony przez Zamawiającego);
- listy obecności dzienne (wzór dostarczony przez Zamawiającego);
- ankiety samooceniające dla Uczestników (wzór dostarczony przez Zamawiającego);
- końcowe testy poziomu wiedzy;
- informację o problemach, nietypowych zdarzeniach, zaistniałych w trakcie realizacji zamówienia, oraz podjętych środkach zaradczych;
- wypełnione przez uczestników ankiety monitorujące i ewaluacyjne (wzór dostarczony przez Zamawiającego);
- ankiety oceniające grupy szkoleniowe przez wykładowcę (wzór dostarczony przez Zamawiającego).

4.4 Oryginały dokumentacji będą w całości przekazywane Zamawiającemu.

4.5 W przypadku stwierdzonych przez kierownika szkolenia lub osoby kontrolujące niedbałości w prowadzeniu zajęć pod względem organizacyjnym, merytorycznym lub metodycznym, a także niskiej efektywności szkolenia umowa może zostać zerwana.

5. HARMONOGRAM SZKOLEŃ

5.1 Zaplanowano przeprowadzenie 20 szkoleń dla 300 osób w 3 typach:

„I stopień Barman Blender" – 10 szkoleń w wymiarze po 30 godzin, trwających 8 dni każda, dla 150 osób,

„II stopień Barman Blender" – 5 szkoleń w wymiarze po 70 godzin, trwających 18 dni każde, dla 75 osób,

„Specjalista Barman" - 5 szkoleń w wymiarze po 20 godzin, trwających 3 dni każde, dla 75 osób.

Zajęcia „I i II stopień Barman-Blender" mają charakter stacjonarny i będą prowadzone w następujący sposób: każda grupa szkoleniowa liczy 15 osób, tygodniowo 3 spotkania po 4 godziny lekcyjne dziennie. Przewidziano 3 przerwy: po pierwszej i trzeciej godzinie lekcyjnej 5 minut, po drugiej 15 minut. Zajęcia będą odbywały się od poniedziałku do piątku w przedziale godzinowym od 8.00 do 18.00.

Gdy dzień szkolenia wypada wg kalendarza w dzień wolny od pracy przewidziano przeprowadzenie szkolenia w terminie ustalonym przez Zamawiającego.

Zajęcia „Specjalista Barman" mają charakter wyjazdowo-weekendowym i będą prowadzone w następujący sposób: każda grupa szkoleniowa liczy 15 osób. Zajęcia obejmują 3 dni szkolenia o wymiarze po 8 godzin lekcyjnych dziennie. Przewidziano przerwy 5 minutowe po każdej godzinie lekcyjnej zajęć, z wyjątkiem 45 minutowej przerwy obiadowej po 4 pierwszych godzinach lekcyjnych. Zajęcia odbywać się będą od piątku do niedzieli w godzinach 9.00 do 18.00 z zapewnionym noclegiem oraz całodobowym wyżywieniem dla uczestników i wykładowcy.

5.2 Wykonawca przeprowadzi zajęcia 185 dni szkoleniowych:

„I stopień Barman Blender" – 30 godzin po 4 godziny dziennie = 8 dni * 10 grup = 80 dni szkolenia,

„II stopień Barman Blender – 70 godzin po 4 godzin dziennie = 18 dni * 5 grup = 90 dni szkolenia,

„Specjalista Barman" – 20 godzin po 8 godzin dziennie = 3 dni * 5 grup = 15 dni szkolenia.

Dzień szkoleniowy jednej grupy szkoleniowej wynosi 4 godziny lekcyjne dziennie, w przypadku szkolenia „Specjalista Barman" 8 godzin lekcyjnych.

Ostatni dzień każdej grupy szkoleniowej typu I i II może być krótszy niż 4 godziny, a w przypadku „Specjalista Barman" krótszy niż 8 godzin.

5.3 Wykonawca przeprowadzi łącznie 750 godzin szkoleniowych, w tym:

„I stopień Barman Blender" – 30 godzin/grupę * 10 grup = 300 godzin szkoleniowych,

„II stopień Barman Blender" – 70 godzin/ grupę* 5 grup = 350 godzin szkoleniowych ,

„Specjalista Barman"– 20 godzin/grupę * 5 grup = 100 godzin szkoleniowych.

5.4 Plan rekrutacji z podziałem na kolejne lata realizacji projektu.

2009 rok

typ szkolenia	ilość grup w danym typie szkolenia	ilość osób w grupie	ilość osób ogółem	Ilość godzin szkolenia na grupę	Rocznie godziny szkolenia
I typ	3	15	45	30	90
II typ	2	15	30	70	140
III typ	2	15	30	20	40
ogółem	**7**	--------	**105**	----------	270

2010 rok

typ szkolenia	ilość grup w danym typie szkolenia	ilość osób w grupie	ilość osób ogółem	Ilość godzin szkolenia na grupę	Rocznie godziny szkolenia
I typ	5	15	75	30	150
II typ	3	15	45	70	210
III typ	3	15	45	20	60
ogółem	**11**	--------	**165**	----------	420

2011 rok

typ szkolenia	ilość grup w danym typie szkolenia	ilość osób w grupie	ilość osób ogółem	Ilość godzin szkolenia na grupę	Rocznie godziny szkolenia
I typ	2	15	30	30	60
II typ	0	0	0	0	0
III typ	0	0	0	0	0
ogółem	**2**	----------	**30**	---------	60

6. TERMIN WYKONYWANIA ZAMÓWIENIA.

6.1 Zamówienie powinno zostać wykonane w okresie od czerwca 2009r. do kwietnia 2011r.

7. W KOSZT SZKOLENIA (KAŻDEJ GODZINY SZKOLENIA DLA DANEGO TYPU SZKOLENIA) POWINNY BYĆ WLICZONE WSZYSTKIE KOSZTY OKREŚLONE W PRZEDMIOCIE ZAMÓWIENIA, W SZCZEGÓLNOŚCI:

7.1 Przeprowadzenie stacjonarnych szkoleń z zakresu sztuki barmańskiej dla: 10 grup „I stopień Barman-Blender" oraz 5 grup „II stopień Barman-Blender" w 15 osobowych grupach, zajęć teoretycznych i praktycznych z tematyki branżowej z użyciem alkoholi, mixów soft, oryginalnych owoców i profesjonalnego sprzętu barmańskiego. Przewidywany termin rozpoczęcia zajęć czerwiec 2009r. dla „I stopień Barman-Blender" i lipiec 2009r. dla „II stopien Barman-Blender".

7.2 Przeprowadzenie weekendowo-wyjazdowych szkoleń z zakresu sztuki miksowania w stylu wolnym Free Style (Flair) dla 5 grup „Specjalista Barman" zajęć praktycznych teoretycznych. Przewidywany termin rozpoczęcia zajęć sierpień 2009r.

7.3 Opracowanie i przedstawienie Zamawiającemu „Planowanego programu zajęć" stosownie do każdego typu prowadzonego szkolenia;

7.4 Opracowanie i zapewnienie dla każdego uczestnika szkolenia prawidłowo oznakowanych materiałów szkoleniowych (tj. rozdystrybuowania wśród uczestników przygotowanych przez Wykonawcę: skryptu z zagadnieniami szkolenia wraz ze słowniczkiem alkoholi, identyfikatora uczestnika - przekazanie nieodpłatnie na własność, a także dostarczonych przez Zamawiającego materiałów promocyjnych);

7.5 Zebranie podpisów uczestników na listach: obecności, potwierdzających odbiór materiałów szkoleniowych i certyfikatu; przygotowanych przez Wykonawcę według wzoru dostarczanego przez Zamawiającego, zgodnie z wymogami dokumentacji projektu.

7.6 Wykonanie przez każdego uczestnika szkolenia „I stopień Barman-Blender" co najmniej 6 różnych drinków, „II stopień Barman-Blender" co najmniej 8 różnych drinków podczas zajęć praktycznych.

7.7 Wykonanie co najmniej:

- 152 sztuk drinków dla szkolenia typu „I stopień Barman-Blender" podczas zajęć praktycznych w tym: 62 sztuki drinków wykona Wykładowca w ramach prezentacji wzorca, 90 sztuk drinków wykonają uczestnicy (60 sztuk drinków wykonują naprzemiennie kolejni uczestnicy według wzorca Wykładowcy, 30 sztuk drinków (2 drinki x 15 osób) wykonują jednocześnie wszyscy uczestnicy szkolenia);
- 212 sztuk drinków dla szkolenia typu „II stopień Barman-Blender" podczas zajęć praktycznych w tym: 92 sztuki drinków wykona Wykładowca w ramach prezentacji wzorca, 120 sztuk drinków wykonają uczestnicy (90 sztuk drinków wykonują naprzemiennie kolejni uczestnicy

według wzorca Wykładowcy, 30 sztuk drinków (2 drinki x 15 osób) wykonują jednocześnie wszyscy uczestnicy szkolenia);

7.8 Zabezpieczenie dla każdej z grup szkoleniowych niezbędnych, oryginalnych materiałów na każdy dzień zajęć praktycznych – pkt 3. przedmiotu zamówienia.

7.9 Udostępnienie po jednym egzemplarzu pomocy multimedialnych, prezentacji multimedialnych, filmów instruktażowych Zleceniodawcy bez praw autorskich, najpóźniej na 5 dni przed planowanym rozpoczęciem pierwszych zajęć;

7.10 Zapewnienie na zajęciach dla każdej grupy szkoleniowej sprzętu multimedialnego w tym laptop i rzutnik do projekcji prezentacji;

7.11 Wstępna selekcja Uczestnika na podstawie Formularza zgłoszeniowego (udział w naborze – dotyczy szkoleń „Specjalista Barman”).

7.12 Dzienne raporty z obecności uczestników na podstawie Listy obecności podpisywanej osobiście przez Uczestnika,

7.13 Przedstawienie codziennych raportów z frekwencji uczestników szkolenia na podstawie Dziennika zajęć, lub zapewnienie dostępu do elektronicznego dziennika zajęć.

7.14 Skierowanie innego wykładowcy (na poziomie weryfikowanym i akceptowanym formalnie przez Zamawiającego – na podstawie dostarczonych dokumentów potwierdzających posiadane wykształcenie i kwalifikacje) w przypadku absencji wykładowcy prowadzącego grupę. Ilość zastępstw nie może przekroczyć 10% ogólnej liczby godzin lekcyjnych przypadającej na dany typ szkolenia.

7.15 Prowadzenie dokumentacji szkoleniowej zgodnie pkt. 4 Przedmiotu zamówienia

7.16 Przekazanie dokumentacji szkoleniowej w oryginale Zamawiającemu.

7.17 Udział w ewaluacji;

7.18 Współpraca przy przeprowadzaniu ankiety badania satysfakcji uczestników szkolenia, przygotowanej przez Wykonawcę według wzoru dostarczonego przez Zamawiającego.

7.19 Przygotowanie i przeprowadzenie egzaminów sprawdzających dla każdego uczestnika szkolenia;

7.20 Oznakowanie sal szkoleniowych materiałami promocyjnymi dostarczonymi przez Zamawiającego zgodnie z wytycznymi Projektu ***„Zawód przyszłością – Barman Lubelszczyzny”.***

8. ZAMAWIAJĄCY ZOBOWIĄZUJE SIĘ DO:

8.1 Przekazywania informacji o miejscach organizacji szkoleń oraz przekazania Wykonawcy ustaleń z ośrodkami wybranymi do organizacji szkolenia, które będą potrzebne do bieżących kontaktów ustaleń szczegółowych czynionych na użytek organizacji szkoleń na najwyższym poziomie.

8.2 Dostarczania wzorów oznaczeń materiałów szkoleniowych oraz wzorów dokumentacji szkoleniowej tj. Dzienników zajęć, list obecności, harmonogramów szkoleń, ankiet samooceniających, ankiet oceniających grupy szkoleniowe przez wykładowcę.

8.3 Dostarczania Wykonawcy materiałów promocyjnych służących oznakowaniu sal szkoleniowych zgodnie wymogami projektu ***„Zawód z przyszłością – Barman Lubelszczyzny”***.

9. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW.

W postępowaniu może wziąć udział Wykonawca, który:

1. Posiada uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności objętych przedmiotem zamówienia, należy złożyć: zaświadczenie o numerze identyfikacyjnym REGON, decyzję o nadaniu NIP, dokument dopuszczający Wnioskodawcę do obrotu prawnego objętego zamówieniem (np. wpis do ewidencji działalności gospodarczej, wpis do KRS itp.) oraz wpis do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez wojewódzki urząd pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej zgodnie z art. 20 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004r., o promocji zatrudnienia i instytucjach na rynku pracy.
2. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym i kadrą zdolną do wykonania zamówienia – należy złożyć oświadczenie *Załącznik Nr 1* do *Zapytania ofertowego.*
3. ~~Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia – należy złożyć aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzających odpowiednio, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionych nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.~~
4. Nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia, należy złożyć pisemne oświadczenie – *Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego.*

5. Posiada wykształcenie kierunkowe (gastronomiczne) – należy złożyć kserokopię świadectwa ukończenia szkoły.
6. Posiada niezbędne do nauczania przedmiotu zamówienia tj. kurs pedagogiczny – należy dołączyć kserokopię dokumentu.
7. Posiada udokumentowane minimum 2 lata doświadczenia w prowadzeniu szkoleń z zakresu przedmiotu zamówienia, oraz co najmniej 150 osób przeszkolonych w ciągu ostatnich dwu lat - należy złożyć pisemne oświadczenie – *Załącznik Nr 4 do Zapytania ofertowego.*
8. Udokumentowane, co najmniej 2 lata pracy zawodowej jako barman, barman-kelner lub pokrewnym – należy złożyć kserokopię świadectwa pracy, zaświadczenia od pracodawcy, umowy o pracę itp.).
9. Udokumentowane osiągnięcia zawodowe w dziedzinie sztuki barmańskiej – należy dołączyć kserokopie poświadczonych za zgodność z oryginałem: certyfikatów, dyplomów, zdobytych tytułów, udział w międzynarodowych oraz krajowych konkursach i imprezach z zakresu sztuki barmańskiej – co najmniej jeden.
10. Posiadane referencje.
11. Każdy z wykładowców zgłoszonych do świadczenia usługi przez firmę zobowiązany jest do złożenia Deklaracji uczestnictwa w projekcie – *Załącznik Nr 6 Zapytania ofertowego*.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie przedłożonych dokumentów oświadczeń (zaświadczeń).

10. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

10.1 Wypełniona OFERTA WYKONAWCY – *Załącznik Nr 2 do Zapytania ofertowego*.

10.2 PLANOWANY PROGRAM ZAJĘĆ – *Załącznik Nr 3 do Zapytania ofertowego*

10.3 Oświadczenie Wykonawcy zgodnie z art. 22 ust 1 pkt. 1-3 i art. 24 oraz ustawy Prawo zamówień publicznych – *Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego.*

10.4 Informacja o doświadczeniu w realizacji szkoleń objętych specyfikacją – *Załącznik Nr 4 do Zapytania ofertowego*

10.5 Zaświadczenie o numerze identyfikacyjnym REGON (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem).

10.6 Decyzja o nadaniu NIP (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem).

10.7 Aktualny odpis z właściwego rejestru sądowego lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej – jeżeli dany wykonawca podlega wpisowi do takich rejestrów (ewidencja działalności) (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem).

10.8 Wpis do rejestru instytucji szkoleniowych prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej w oparciu o rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 27 października 2004r. (Dz. U. Nr 236 poz. 2365) (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem).

~~10.9 Aktualne zaświadczenie właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego stwierdzających odpowiednio, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.~~

10.10 Dokumenty potwierdzające posiadane wykształcenie kierunkowe, kursy pedagogiczne, szkolenia itp. (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem).

10.11 Dokumenty potwierdzające doświadczenie zawodowe w dziedzinie sztuki barmańskiej - należy dołączyć świadectwo pracy, zaświadczenie od pracodawcy, umowę o pracę itp. (oryginały lub kopie poświadczone za zgodność z oryginałem).

10.12 Życiorysy zawodowe osób zaangażowanych w realizację szkolenia (wykładowców) zawierające informację na temat kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnego do wykonywania zamówienia oraz udokumentowane spełnienie warunków opisanych w pkt. 5-9 „Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis dokonywania oceny spełnienia tych warunków".

10.13 Jeżeli Wykonawca zgłosi do realizacji usługi więcej niż jednego wykładowcę, każdy ze zgłoszonych Wykładowców musi udokumentować spełnienie warunków opisanych w pkt. 5-9 „Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis dokonywania oceny spełnienia tych warunków".

11. KRYTERIA OCENY OFERTY, TRYB OCENY, SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY

Zamawiający wybierze jedną – najkorzystniejszą ofertę spełniającą warunki określone w zapytaniu ofertowym.

Ocenie będą podlegały następujące kryteria:

1. Cena ofertowa – waga 60%

   Oferta najtańsza otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty proporcjonalnie mniej według formuły:

   Cn/Cb x 100 x 60% = ilość punktów, gdzie Cn – najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych; Cb – cena oferty rozpatrywanej, 100 wskaźnik stały, 60% - procentowe znaczenie kryterium ceny.

   Cena ofertowa brutto powinna zawierać wszystkie koszty i podatki związane z oferowaną realizacją zamówienia. Podana cena zawiera wszystkie koszty prac i materiałów koniecznych do prawidłowego zrealizowania przedmiotu zamówienia. Ostateczna cena powinna być liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, podana w złotych polskich brutto, cyfrowo i słownie z określeniem stawki podatku VAT.

   Cena może być tylko jedna.

   Podana cena obowiązuje przez cały okres trwania umowy.

   Rozliczenia między Wykonawcą a Zamawiającym prowadzone będą wyłącznie w złotych polskich.

2. Doświadczenie zawodowe w prowadzeniu szkoleń z zakresu przedmiotu zamówienia – waga 10 %

   Oferta najlepsza (najdłuższy staż) otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty proporcjonalnie mniej według formuły:

   Dn/Db x 100 x 10% = ilość punktów, gdzie Dn – rozpatrywana oferta w oparciu o doświadczenie zawodowe, Db – najlepsza oferta w oparciu o doświadczenie zawodowe (najdłuższy staż), 100 wskaźnik stały, 10 % procentowe znaczenie kryterium doświadczenia.

3. Ilość osób przeszkolonych w ciągu ostatnich dwu lat – waga 10%

   Oferta najlepsza (najwięcej przeszkolonych osób) otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty proporcjonalnie mniej według formuły:

   In/Ib x 100 x 10% = ilość punktów, gdzie In – rozpatrywana oferta w oparciu o ilość przeszkolonych osób, Ib – najlepsza oferta w oparciu o ilość przeszkolonych osób (najwięcej przeszkolonych osób), 100 wskaźnik stały, 10% procentowe znaczenie kryterium ilości osób przeszkolonych.

4. Planowany program zajęć – waga 20%

   Oferta najlepsza otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty proporcjonalnie mnie według formuły:

   Pn/Pb x 100 x 20% = ilość punktów, gdzie Pn – ilość punktów przyznane rozpatrywanej ofercie w oparciu o Planowany program zajęć, Pb – ilość punktów przyznanych najlepszej ofercie w oparciu o Planowany program zajeć (spełniającej minimum programowe zawarte wskaźnik

przedmiocie zamówienia, plus dodatkowe propozycje), 100 wskaźnik stały, 20% procentowe znaczenie kryterium programu.

12. MIEJCSE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

12.1 Oferty należy złożyć nie później niż do dnia 22 czerwca 2009 r. do godziny 12.00., na adres: Fundacja Puławskie Centrum Przedsiębiorczości ul. Lubelska 2c/14, 24-100 Puławy, Sekretariat Fundacji.

12.2 Oferta winna być złożona w formie pisemnej pod rygorem nieważności, sporządzona w języku polskim, czytelnie, w jednym egzemplarzu. Wykonawcy złożą swoje oferty w zamkniętej, nieprzezroczystej kopercie z napisem „Zapytanie ofertowe na przeprowadzenie usługi szkoleniowej" zgodnie z zasadami konkurencyjności w ramach projektu ***„Zawód z przyszłością – Barman Lubelszczyzny"***.

12.3 Oferta Wykonawcy powinna być kompletna, spięta w sposób trwały, a wszystkie strony Oferty – w tym wszystkie załączniki - ponumerowane i parafowane przez Wykonawcę.

12.4 Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

12.5 Poprawki w ofercie musza być sygnowane podpisem Wykonawcy. Zamawiający poprawia w ofercie: oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonywanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli Wykonawca w terminie 2 dni od dnia powiadomienia (forma pisemna lub faksem) nie wyrazi zgody (forma pisemna lub faksem) na poprawienie omyłki – dotyczy – innych omyłek polegających na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, nie powodujących istotnych zmian w treści oferty.

12.6 Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

12.7 Wykonawca może wprowadzić zmiany oraz wycofać złożoną przez siebie ofertę, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wycofaniu lub zmianie przed terminem składania ofert.

12.8 Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie treści oferty lub dokumentów wymaganych od Wykonawcy.

12.9 Przed podpisaniem umowy Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie dokumentów potwierdzających prawo do: dysponowania lokalem lub sposobem reprezentacji w obrocie prawnym.

12.10 Zamawiający odrzuci ofertę niezgodną z przepisami prawa.

12.11 Obowiązkiem składającego ofertę jest wypełnić formularz Oferta Wykonawcy zgodny z *Załącznikiem Nr 2 do Zapytania ofertowego.*

12.12 Do postępowania dopuszczone zostaną wszystkie oferty dotyczące całości zamówienia tj. przeprowadzenia 20 szkoleń z zakresu sztuki barmańskiej. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych.

13. MIEJSCE, TERMIN I TRYB OTWARCIA OFERT

Otwarcie ofert nastąpi jawnie w dniu 22.czerwca 2009 r. o godzinie 12.30 - adres Fundacja Puławskie Centrum Przedsiębiorczości ul. Lubelska 2c/14, 24-100 Puławy pok. 14.

Oferty od momentu otwarcia są jawne.

14. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA

14.1 Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wyborze najkorzystniejszej oferty wraz z podaniem uzasadnienia. Informacja o wyborze oferty zostanie upubliczniona poprzez zamieszczenie jej w siedzibie Zamawiającego oraz na jego stronie internetowej.

14.2 Wykonawcy mogą zgłaszać wniosek o ponowne rozpatrzenie oferty w terminie 2 dni od dnia otrzymania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty podając niezgodność wyboru oferty z zapytaniem ofertowym. Zamawiający niezwłocznie rozstrzyga wniesiony wniosek informując o tym Wykonawców, którzy złożyli oferty.

14.3 Zamawiający sporządzi pisemny protokół postępowania.

15. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający unieważni postępowanie, gdy: cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia lub postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.