

ILLUMINATUS Sp. z o.o.
ul. Uphagena 26/28/005
80-237 Gdańsk

Zapytanie ofertowe nr 02/AK/2011

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55100000-1

W związku z realizacją projektu szkoleniowego pt. „Akademia kompetencji – inwestycja w kadry branży turystycznej Małopolski” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki o nr umowy UDA-POKL.08.01.01-12-135/10 zwracamy się do Państwa z zapytaniem ofertowym dotyczącym świadczenia usług : szkolenia – Blok dla kucharzy i szkolenia – Blok dla recepcjonistów.

Na terenie miasta Kraków.

Zakres oferty

Oferta obejmuje przygotowanie i przeprowadzenie cyklu szkoleń dla pracowników z branży hotelarskiej i gastronomicznej wg poniższego programu:

Blok dla kucharzy:

Moduł I - Rodzaje i konstrukcja kart menu, zasady tworzenia, częstotliwość i logika zmian, sezonowość karty

Moduł II - Nowoczesne techniki kulinarne

Moduł III - Wyzwania i tendencje w sztuce kulinarnej

Moduł IV - Obsługa nowoczesnego sprzętu w gastronomii

Moduł V - Sporządzanie potraw na przyjęcia okolicznościowe i imprezy specjalne

oraz

Blok dla recepcjonistów:

Moduł I - Profesjonalna obsługa klienta przez telefon

Moduł II - Praca w recepcji a standardy obsługi gości

Moduł III - Komunikacja w relacjach biznesowych radzenie sobie z trudnym klientem

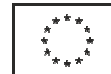
Moduł IV - Rezerwacja realizowana przez recepcję i prowadzenie dokumentacji

Moduł V - Podstawy prawne dotyczące pracy w recepcji w zakładzie hotelarskim

Każdy z powyższych modułów realizowany jest podczas 2 dni szkoleniowych. Na dzień szkoleniowy składa się 8 godzin (gdzie 1 godzina to 45 min zajęć i 15 min przerwy).

Projekt zakłada przeprowadzenie równoległe 2 edycji szkoleń w terminach między 12.09. a 31.12.2011





Szczegółowe daty poszczególnych szkoleń będą określone 1.09.2011

Ewentualne zmiany w harmonogramie będą dokonywane w uzgodnieniu z wykonawcą na 14 dni przed planowaną datą szkolenia.

Przygotowanie oferty

W ramach pojedynczego tematu szkolenia potrzebne będą:

1. Przygotowanie szkolenia:
 - Przygotowanie programu szkolenia
 - Opracowanie materiałów szkoleniowych gotowych do druku, tj: podręcznika, prezentacji multimedialnej oraz ewentualnych dodatkowych materiałów dla uczestników, a dla szkoleń kucharskich dodatkowo wykazu potrzebnych produktów do zajęć praktycznych
2. Przeprowadzenie szkolenia:
 - Poprowadzenie przez 1 trenera 2 szkoleń (po 1 w każdej edycji) dla max. 17 osób w wymiarze 2 dni po 8 h lekcyjnych każde. Podana cena za 1 h szkolenia obejmuje wszelkie koszty poprowadzenia szkolenia wraz z kosztami dojazdu trenera, Zamawiający zapewnia ze swojej strony zapewnienie sali szkoleniowej, wyżywienia i serwisów kawowych dla trenera i uczestników oraz noclegu i wyżywienia trenera.

W formularzu ofertowym proszę wpisywać ceny netto każdej pozycji dla pojedynczego tematu.

Zasady współpracy

- Wszystkie usługi będą realizowane na podstawie umowy
- Nie istnieje możliwość przedpłaty
- Płatność za usługi dokonana będzie w terminie do 30 dni od otrzymania faktury
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość opóźnień w płatnościach tylko w przypadku opóźnień w przekazywaniu transz przez Wojewódzki Urząd Pracy w Krakowie – instytucję nadzorującą projekt „Akademia kompetencji – inwestycja w kadry branży turystycznej Małopolski; wówczas zamawiający będzie miał na każde żądanie wgląd w rachunek bankowy projektu.
- Zmniejszanie bądź zwiększanie zakresu usług możliwe do 3 dni przed terminem realizacji
- Anulowanie terminu i zmiany na inny na 14 dni przed terminem realizacji

Procedura wyboru

Procedura wyboru oferty przebiegać będzie dwuetapowo:

- I. Sprawdzenie ofert pod kątem kryteriów formalnych:
 - a. Kompletności oferty,
 - b. Spełnienia przez Oferentów kryteriów dostępu (wymagań minimalnych)
- II. Wyboru najlepszej oferty spośród ofert, które spełniają kryteria formalne





Kompletność oferty

Oferta powinna być kompletna, tzn.:

- 1) Musi być podpisana przez osobę upoważnioną od reprezentowania Oferenta i parafowana na każdej stronie
- 2) Musi zawierać wypełnione wszystkie tabele formularza ofertowego
- 3) Musi zawierać wszystkie dokumenty wymienione w tabelach formularza ofertowego, w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem, tj:
 - a. Referencje w liczbie odpowiadającej wpisanej w rubrykę „liczba posiadanych referencji”
 - b. CV każdego z trenerów wymienionych w tabeli „Wykaz dostępnych wykładowców” zawierającego opis kwalifikacji i doświadczeń w obszarze tematycznym bloku szkoleniowego
 - c. Oświadczenie, iż wymienieni w „Wykazie dostępnych wykładowców” trenerzy są pracownikami Oferenta lub iż będą dla niego dostępni w okresie realizacji szkoleń.
- 4) Musi zawierać kopię aktualnego wpisu do rejestru sądowego lub EDG

Oferty niekompletne będą odrzucone na I etapie procedury wyboru.

Kryteria dostępu

Oferty muszą spełniać minimalne wymagania w zakresie:

- 1) Doświadczenia: doświadczenie wykazane w tabeli „Wykaz przeprowadzonych szkoleń” nie może być mniejsze niż 30 h szkoleniowych w okresie od 01.08.2009 do 31.07.2011 dla każdego z 2 bloków tematycznych
- 2) Liczby dostępnych wykładowców: Liczba trenerów dostępnych do przeprowadzenia szkoleń i wykazanych w tabeli „Wykaz dostępnych wykładowców” nie może być mniejsza niż 2 osoby dla każdego z bloków tematycznych.
- 3) Ceny: Cena za przygotowanie i przeprowadzenie 2 szkoleń z 1 tematu nie może przekroczyć wartości określonej w budżecie projektu, tj. 6.620 zł netto.

Wybór najlepszej oferty

Podstawą dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty będą dane z formularza ofertowego.

Zastosowane zostanie kryterium punktowe: max 100 pkt.

- **Doświadczenie: 50 pkt.** (cena brutto z poz. 8 tabeli „Wykaz przeprowadzonych szkoleń”)
 $D = (D_x / D_{max}) * 50$
D - ilość punktów przyznanych danej ofercie za doświadczenie.
D_{max} – największy wymiar doświadczenia – suma liczby przeprowadzonych szkoleń w podanych zakresach tematycznych, liczonych w godzinach, w okresie od 01.08.2009 do 31.07.2011, łącznie dla obydwu bloków szkoleń
D_x – wymiar doświadczenia rozpatrywanej oferty.
- **Referencje: 10 pkt.** (dane na podstawie załączonych kopii referencji)
R=liczba referencji dotyczących szkoleń dla branży hotelarsko-gastronomicznej w okresie od 01.08.2009 do 31.07.2011; maksymalny wynik to 10 pkt (za 10 referencji lub więcej)





UWAGA: W przypadku przedstawienia referencji nie dotyczących szkoleń dla branży hotelarsko-gastronomicznej Zamawiający nie będzie brał ich pod uwagę podczas procedury wyboru najlepszej oferty.

- **Liczba dostępnych wykładowców: 10 pkt.** (dane z tabeli „Wykaz dostępnych wykładowców”)

W=ilość wykładowców dostępnych dla Oferenta na czas prowadzenia szkoleń określonych w zakresie oferty, łącznie dla obydwu bloków szkoleń; maksymalny wynik to po 5 pkt. (za 5 lub więcej wykładowców) dla każdego z 2 bloków, łącznie 10 pkt.

UWAGA: W przypadku jeśli przedstawione CV trenerów nie będą wskazywały na kwalifikacjach i doświadczeniu potrzebnym dla prawidłowej realizacji zlecenia Zamawiający zastrzega sobie prawo do odmowy prowadzenia szkoleń przez te osoby i nie będzie brał pod uwagę ich CV podczas procedury wyboru najlepszej oferty.

- **Cena: 30 pkt.** (dane z tabeli „Cena”)

$$C=(C_{\min}/C_x)*30$$

C- ilość punktów przyznanych danej ofercie.

C_x – cena za usługę oferowana przez Oferenta liczona jako suma ceny przygotowania programu i materiałów szkoleniowych na jedno szkolenie oraz przeprowadzenia szkolenia w wymiarze 32h (2 edycje)

C_{min}- najniższa cena spośród nadesłanych ofert.

Zamawiający dokona wyboru Wykonawcy, którego oferta spełnia wymagania określone w zapytaniu ofertowym oraz została uznana za najkorzystniejszą, według przyjętych kryteriów oceny ofert.

Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy bez podania przyczyny.

Sposób i termin złożenia oferty

Oferta winna odpowiadać w pełni na powyższe zapytanie i zawierać:

- Wypełniony formularz ofertowy, podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania Oferenta.
- Wszystkie wymagane załączniki

Ofertę należy przysłać na adres biuro-efs@illuminatus.pl lub faksem na numer 12 376 84 59 lub pocztą na adres ul. A. Potebni 4/1, 30-537 Kraków w nieprzekraczalnym terminie do 24.08.2011 do godziny 13. Oferty otrzymane po terminie nie będą brane pod uwagę.

W wypadku wysłania oferty e-mailem bądź faksem należy niezwłocznie dostarczyć oryginał oferty pocztą bądź osobiście.

Wybór najkorzystniejszej oferty odbędzie się do 26.08.2011r. O wyniku ofercie zostaną poinformowani e-mailem

Dodatkowych informacji udziela biuro projektu tel. 784-653-181 e-mail: biuro-efs@illuminatus.pl





Formularz ofertowy - wzór

Oferta przygotowania i przeprowadzenia szkoleń w ramach projektu szkoleniowego pt. „Akademia kompetencji – inwestycja w kadry branży turystycznej Małopolski” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki o nr umowy UDA-POKL.08.01.01-12-135/10 w odpowiedzi na zapytanie ofertowe ILLUMINATUS Sp. z o. o. z siedzibą w Gdańsku nr 02/AK/2011 z dnia 18.08.2011

Dane oferenta:

Nazwa			
Adres			
NIP		Regon	
Osoba uprawniona do reprezentowania Oferenta			
Osoba do kontaktów roboczych			
Telefon		e-mail	

Wykaz przeprowadzonych szkoleń:

Szkolenia gastronomiczne			
L.p.	Data szkolenia	Temat szkolenia	Liczba godzin
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
...			
Łączny wymiar godzin dla szkoleń gastronomicznych:			
Spełnione kryterium dostępu (min. 30h)			TAK NIE*
Szkolenia dla recepcjonistów			
L.p.	Data szkolenia	Temat szkolenia	Liczba godzin
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
...			
Łączny wymiar godzin dla szkoleń dla recepcjonistów:			
Spełnione kryterium dostępu (min. 30h)			TAK NIE*
Łączny wymiar doświadczenia Oferenta			

* niepotrzebne skreślić





Referencje

Liczba załączonych referencji	
-------------------------------	--

Wykaz dostępnych wykładowców

Szkolenia gastronomiczne			
L.p.	Imię i nazwisko	Pracownik Oferenta*	
1.		TAK	NIE
2.		TAK	NIE
3.		TAK	NIE
4.		TAK	NIE
5.		TAK	NIE
...		TAK	NIE
<i>Spełnione kryterium dostępu (min. 2 trenerów)*</i>		<i>TAK</i>	<i>NIE</i>
Szkolenia dla recepcjonistów			
1.		TAK	NIE
2.		TAK	NIE
3.		TAK	NIE
4.		TAK	NIE
5.		TAK	NIE
...		TAK	NIE
<i>Spełnione kryterium dostępu (min. 2 trenerów)*</i>		<i>TAK</i>	<i>NIE</i>

* niepotrzebne skreślić

Cena

<i>Cena netto za przygotowanie szkolenia:</i>		
<i>Cena netto za 1 h szkoleniową</i>		<i>Razem za 2 szkolenia po 2 dni (32 h)</i>
<i>Razem netto za 1 temat szkoleniowy</i>		

.....
Pieczęć Oferenta

.....
Czytelny podpis osoby uprawnionej do reprezentacji Oferenta

