

ZAPYTANIE OFERTOWE

Związek „Polskie Mięso” zaprasza do składania ofert na realizację:

Programu informacyjno – szkoleniowy z zakresu jakości mięsa drobiowego skierowany do uczniów szkół gastronomicznych pt. „Stawiam na drób”.

Informacje o Zamawiającym:

Pomysłodawcą, koordynatorem powyższego projektu jest Związek „Polskie Mięso”. Organizacja reprezentuje interesy gospodarcze zrzeszonych w niej podmiotów, działających w obrębie branży mięsnej oraz współpracujących z nią w zakresie ich działalności wytwórczej, handlowej i/lub usługowej, w szczególności wobec organów państwowych. Zrzeszenie kształtuje i upowszechnia zasady etyki w działalności gospodarczej, w szczególności opracowując i doskonaląc normy rzetelnego postępowania w obrocie gospodarczym. Zadaniem Związku „Polskie Mięso” jest przyczynianie się do tworzenia warunków rozwoju życia gospodarczego oraz wspieranie inicjatyw gospodarczych członków. Równocześnie Związek może, we współpracy z właściwymi organami oświatowymi, popierać rozwój kształcenia zawodowego, wspierać naukę zawodu w zakładach pracy oraz doskonalenie zawodowe pracowników.

Główny cel projektu:

Głównym celem projektu jest objęcie profesjonalnym szkoleniem uczniów wybranych szkół gastronomicznych z zakresu jakości polskiego mięsa drobiowego oraz przeprowadzenie instruktarzy z zakresu obróbki technologicznej tego mięsa. Szkolenia odbywają się w

systemie jednodniowym. Każde spotkanie składa się z dwóch części: teoretyczna i praktyczna.

Proponowana forma realizacja szkoleń:

Część I: Prelekcja merytoryczna

Część przeprowadzona dla całej szkoły lub dla kilku klas – w zależności od możliwości technicznych placówki. Rekomenduje się wybór placówek posiadających odpowiednie zaplecze techniczne, niezbędne do przeprowadzenia części merytorycznej. Wybór szkół należy do Oferenta. Lista wybranych szkół musi być zaakceptowana przez Zleceniodawcę przed przystąpieniem do realizacji zadania.

Czas trwania szkolenia merytorycznego ok. 1 godz. 30 min

Formuła: prelekcja.

Zakres tematyczny:

- Podział i prezentacja drobiu
- Rozbiór drobiu na elementy kulinarne
- Skład chemiczny drobiu
- Podstawowe obróbki termiczne drobiu
- Chłodzenie i mrożenie drobiu
- Walory kulinarne drobiu

Część II - praktyczna

Czas trwania ok. 2 godz.

Formuła: min. 20 osób. Osoby wytypowane wg. najwyższej średniej ocen (najlepsi uczniowie).

Program

- tradycyjne metody obróbki drobiu, nowoczesne techniki
- marynowanie drobiu
- kompozycje smakowe i aranżacja potraw
- degustacja przygotowanych dań

Przedmiot zamówienia:

Kompleksowa realizacja szkoleń w zespołach szkół o profilu gastronomicznym na terenie RP, w tym m.in.:

- kontakt z placówkami

- przeprowadzenie warsztatów wraz z degustacją po części praktycznej
- wyprodukowanie wymaganych materiałów informacyjnych (przepisy, odzież, upominki*, certyfikaty, materiały informacyjne** – opracowanie, przygotowanie, realizacja i dystrybucja)*
- opracowanie, projekt, realizacja min. 2 roll' upów na potrzeby projektu.
- opracowanie i przeprowadzenie prezentacji na temat kulinarnych właściwości drobiu podczas części merytorycznej
- zapewnienie niezbędnego wyposażenia (sprzęt i artykuły spożywcze do warsztatów)
- przygotowanie relacji zdjęciowej z każdego szkolenia
- przygotowanie relacji video z min. jednego szkolenia
- transfery i hotele dla obsługi warsztatów
- na jedno ze wskazanych przez ZPM miejsc zaproszenie na szkolenie 10 gości specjalnych – lista do uzgodnienia z Zamawiającym (członkowie Funduszu Promocje Mięsa Drobiowego oraz przedstawiciele zakładów). Przygotowanie graficzne i wydruk zaproszenia.

Wymaga się by każdy materiał wykonany na potrzeby realizacji programu musi być oznaczony w sposób trwały logo programu oraz stopką finansowania „Sfinansowane z Funduszu Promocji mięsa Drobiowego”

**dla uczestników części praktycznej*

***materiały informacyjne dla wszystkich uczestników szkolenia (część praktyczna i merytoryczna) proponowana forma to pendrive z logo projektu*

Wymagania:

- przygotowanie rekomendowanej listy placówek poddanych weryfikacji pod względem zaplecza technicznego
- przedstawienie min. jednego eksperta części praktycznej szkolenia wraz z udokumentowanym doświadczeniem zawodowym. Wymaga się udokumentowania doświadczenia w przeprowadzeniu szkoleń kulinarnych.
- przedstawienie min. jednego eksperta merytorycznego szkolenia wraz z udokumentowanym doświadczeniem zawodowym
- przedstawienie propozycji zespołu realizującego szkolenia wraz z podaniem zakresu obowiązków każdego z członków zespołu
- przedstawienie min. 2 propozycji wizualnej certyfikatów
- przygotowanie wizualnej propozycji niezbędnej do przeprowadzenia szkolenia odzieży
- przedstawienie min. 2 propozycji logo projektu
- przedstawienie min. 2 propozycji upominków dla uczestników szkolenia dla części praktycznej

- przedstawienie proponowanego scenariusza warsztatów wraz z podaniem menu części praktycznej
- przedstawienie szczegółowego kosztorysu

Budżet całościowy zamówienia: 200 000 brutto (Budżet zawiera koszty ogólne, które stanowią 5% kwoty brutto kwalifikowanych kosztów projektu. Koszty ogólne należne Organowi Proponującemu – Zleceniodawcy).

Termin realizacji zadania:

01.09.2015-30.11.2015

Ocena ofert:

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

- atrakcyjności oferty (atrakcyjności przedłożonych wizualizacji wymaganych realizacji)
- proponowanej ilości szkoleń (zawarta w szczegółowym kosztorysie projektu)
- doświadczenia proponowanych przez Oferenta ekspertów

Oferty wraz ze szczegółowym kosztorysem należy przesłać na adres biura (meilowo lub pocztą tradycyjną lub kurierem) lub dostarczyć osobiście do biura Związku Polskie Mięso do dnia 28 sierpień 2015 r, godz. 10.00.

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie www.polskie-mieso.pl

Wszelkie pytania dotyczące niniejszego Zapytania prosimy kierować za pośrednictwem poczty: kasia@polskie-mieso.pl

Serdecznie zapraszamy Państwa do udziału w powyższym projekcie.

Związek Polskie Mięso zastrzega, że istnieje możliwość zmiany warunków lub odwołania zamówienia bez podania przyczyny, a w szczególności do wykorzystania tylko części działań przedstawionych przez oferenta w ofercie. Oferentom nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tego tytułu.

Niniejsze Zapytanie nie stanowi oferty ani zaproszenia do rokowań w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego, jak też zaproszenia do negocjacji w rozumieniu Prawa zamówień publicznych. Związek Polskie Mięso zastrzega sobie prawo do

skontaktowania się z wybranymi podmiotami w celu szczegółowych rozmów jak również do pozostawienia złożonych zgłoszeń bez odpowiedzi bez podawania jakichkolwiek przyczyn.

Złożone zgłoszenia nie będą stanowiły utworów w rozumieniu przepisów prawa autorskiego. Żadne ze stwierdzeń zawartych w niniejszym Zapytaniu nie stanowi ani też nie będzie stanowiło zobowiązania czy też przyrzeczenia do zawarcia umowy z jakimkolwiek podmiotem odpowiadającym na jego treść. Podmiot odpowiadający na treść niniejszego Zapytania wyraża zgodę na fakt, iż za przygotowanie i złożenie zgłoszenia nie będzie rościć sobie w stosunku do Związku Polskie Mięso jakichkolwiek roszczeń finansowych, w szczególności zwrotu kosztów sporządzenia zgłoszenia bądź jakiegokolwiek wynagrodzenia za jej przygotowanie, złożenie bądź wykorzystanie.