

ZAPYTANIE OFERTOWE

Związek „Polskie Mięso” zaprasza do składania ofert na realizację: Programu informacyjno – szkoleniowy z zakresu jakości mięsa wieprzowego skierowany do uczniów szkół gastronomicznych pt. „Stawiam na WIEPRZOWINĘ”.

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 wieprzowego 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.

Cześć II - praktyczna

Czas trwania ok. 2 godz.

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

Rekomendowany program części praktycznej”

- nowoczesne metody obróbki wieprzowiny
- marynowanie wieprzowiny
- kompozycje smakowe i aranżacja potraw

Przedmiot zamówienia:

Kompleksowa realizacja min. 9 szkoleń w zespołach szkół o profilu gastronomicznym na terenie RP,

w tym m.in.:

- kontakt z placówkami
- ustalenie harmonogramu szkoleń
- przeprowadzenie warsztatów wraz z degustacją po części praktycznej
- zapewnienie niezbędnego wyposażenia (sprzęt i artykuły spożywcze do warsztatów)
- przygotowanie relacji video z min. jednego szkolenia
- przygotowanie relacji zdjęciowej z każdego szkolenia
- transfery i hotele dla obsługi warsztatów
- opracowanie, przygotowanie i produkcja materiałów informacyjnych:
 - logo projektu,
 - przepisy,
 - odzież dla uczestników szkolenia i obsługi
 - certyfikaty dla uczestników szkolenia
 - materiały informacyjne (prezentacja, wydruki szkoleniowe*)
 - roll’up (min.2)
 - upominki promocyjne dla uczestników szkolenia
 - zaproszenia dla 10 Gości Zleceniodawcy na 1 z wybranych szkoleń – rekomendowane miejsce Warszawa – projekt, druk i wysyłka

Wymaga się by każdy materiał wykonany na potrzeby realizacji programu był oznaczony w sposób trwały logo programu oraz stopką finansowania „**Sfinansowane z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego**”

*dla uczestników części teoretycznej

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 podobnych szkoleń.
- przedstawienie min. dwóch ekspertów merytorycznych szkolenia – część praktyczna 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

Budżet

Budżet całościowy zamówienia: 190508 brutto

Rekomendowany kosztorys działania:

eksperci	54000
obsługa techniczna każdego z eventów	7335
wynajem sprzętu - niestandardowy kuchenny	13500
przygotowanie prelekcji dla części teoretycznej	2500
przygotowanie materiałów edukacyjnych dla wszystkich uczestników	3000
wydruk materiałów edukacyjnych dla wszystkich uczestników prelekcji (min. 450 szt.)	11250
wydruk przepisów, certyfikatów (180 szt.)	1800
fartuchy dla uczestników z logo/hasłem kampanii i stopką finansowania (225 szt.)	16200
upominki z logo i stopką finansowania (180 szt.)	8100
produkty mięsne do gotowania	9000
dodatki do gotowania - produkty spożywcze	10800
noclegi i transfery dla obsługi warsztatów	10800
relacja fotograficzna (z każdego szkolenia)	3600
relacja video (z min. jednego szkolenia)	3000
RAZEM	154885

Termin realizacji zadania:

Szkolenia muszą być ukończone do dnia 13 maja 2016 r.

Ocena ofert:

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

- atrakcyjności oferty (atrakcyjności przedłożonych wizualizacji: logo, odzież, upominki, roll'upy, certyfikaty) max. 25 pkt.
- doświadczenia zawodowe proponowanych przez Oferenta ekspertów (doświadczenie zawodowe ekspertów części praktycznej oraz kulinarne ekspertów merytorycznych części praktycznej) max. 25 pkt.
- atrakcyjność proponowanego scenariusza szkolenia (ocena proponowanych tematów i zakresu merytorycznego szkolenia – część teoretyczna) – max. 25 pkt.
- proponowane menu warsztatów – innowacyjność proponowanych rozwiązań kulinarnych – max. 25 pkt.

Oferty należy przesłać na adres biura (meilowo lub pocztą tradycyjną/kurierem) lub dostarczyć osobiście do biura Związku Polskie Mięso do dnia 22 lutego 2016 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 stanowić utworów w rozumieniu przepisów prawa autorskiego. Żadne ze stwierdzeń zawartych w niniejszym Zapytaniu nie stanowi ani też nie będzie stanowić 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.