

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. ZLECENIODAWCA

Doradztwo Gospodarcze DGA S.A.

ul. Towarowa 35

61-896 Poznań

NIP 781-10-10-013

II. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Stosownie do postanowień Umowy o dofinansowanie Projektu o nazwie „Profesjonalna Akademia Turystyki” z dnia 6. lipca 2009 r., realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, zawartej z Województwem Kujawsko – Pomorskim, Zleceniodawca zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na świadczenie usług restauracyjnych na rzecz uczestników szkoleń zawodowych (18 czterdziestogodzinnych kursów) organizowanych w ramach Projektu.
2. Wspomniane usługi świadczone będą w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na rzecz uczestników szkoleń:
 - a) Barman (szkolenie pięciodniowe, prowadzone w 8. godzinnym wymiarze czasowym każdego dnia) – 4 kursy na poziomie podstawowym i 4 kursy na poziomie zaawansowanym.
 - b) Kelner (szkolenie pięciodniowe, prowadzone w 8. godzinnym wymiarze czasowym każdego dnia) – 5 kursów,
 - c) Techniki kulinarne - kuchnia polska (szkolenie pięciodniowe, prowadzone w 8. godzinnym wymiarze czasowym każdego dnia) – 5 kursów.

Liczebność grup szkoleniowych określono wyjściowo na 10 osób, a całkowitą liczbę uczestników na 180.

3. Zleceniodawca nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
4. Zleceniodawca nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
5. Zleceniodawca dopuszcza możliwości powierzenia przez Wykonawcę całości lub części zamówienia podwykonawcom.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług wymienionych w punkcie II ust. 1 i 2 w ramach Projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej o nazwie: „Profesjonalna Akademia Turystyki”.

Szczegółowy zakres usług stanowiących przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Realizację usług restauracyjnych w pakietach obejmujących:
 - 2 poczęstunki kawowe (kawa, herbata, woda mineralna, świeże ciastka, w czasie przerw określonych w harmonogramie szkolenia),
 - ciepły posiłek – obiad (dwudaniowy, w czasie przerwy obiadowej, zgodnie z harmonogramem szkolenia).

na rzecz uczestników szkoleń zawodowych – Barman (8 szkoleń – 4 na poziomie podstawowym i 4 na poziomie zaawansowanym), Kelner (5 szkoleń), Techniki kulinarne – kuchnia polska (5 szkoleń) organizowanych w ramach Projektu.

Dokładny harmonogram szkoleń, a tym samym harmonogram świadczenia wskazanych usług, przekazany zostanie wybranemu Wykonawcy po podpisaniu Umowy.

Wszystkie szkolenia wskazane w niniejszym punkcie odbywać się będą na terenie województwa kujawsko-pomorskiego, w miejscach, do których możliwy jest dojazd środkami komunikacji publicznej.

IV. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Zleceniodawca wymaga, aby Zamówienie było realizowane w okresie od 11. września 2009 r. do 31. stycznia 2010 r.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą, czytelną techniką.
2. Oferta powinna być podpisana przez osobę (osoby) uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy.
3. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. Oferta powinna zawierać oświadczenie Wykonawcy, że jest związany ofertą przez okres 14. dni od dnia, w którym upływa termin składania ofert.
5. Ofertę należy umieścić w opakowaniu zamkniętym w sposób uniemożliwiający odczytanie zawartości bez jego uszkodzenia lub też jego przypadkowe otwarcie.
6. Opakowanie ofert będzie zawierać wskazanie firmy (nazwiska) i adresu Wykonawcy, co umożliwi zwrot nienaruszonej oferty w przypadku złożenia oferty po terminie lub jej wycofanie, oraz będzie oznaczone napisem: **„Oferta na świadczenie usług w ramach Projektu „Profesjonalna Akademia Turystyki” współfinansowanego ze**

środków Unii Europejskiej – nie otwierać do dnia 31. sierpnia 2009 r. do godz. 10.00.”.

7. Wzór formularza ofertowego stanowi załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Wszystkie oferty w zaklejonych lub zalakowanych kopertach oznaczonych zgodnie z wymogami punktu V. powyżej, muszą być dostarczone pod adres: Doradztwo Gospodarcze DGA S.A., ul. Towarowa 35, 61-896 Poznań, Kancelaria Główna, w nieprzekraczalnym terminie do dnia 31. sierpnia 2009 r. do godz. 9.30.

VII. OCENA OFERT I WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 31. sierpnia 2009 r. w siedzibie Zleceniodawcy, ul. Towarowa 35, 61-896 Poznań, w sali Granatowej o godz. 10.00. W otwarciu ofert mogą uczestniczyć Wykonawcy lub ich upoważnieni przedstawiciele.
2. Oferty zostaną ocenione pod względem stawianych im w niniejszym zapytaniu ofertowym wymogów formalnych oraz merytorycznych. W przypadku gdy oferta nie będzie spełniać wymogów formalnych zostanie odrzucona. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zleceniodawcy.
3. Przy wyborze i ocenie ofert Zleceniodawca kierować się będzie wyłącznie kryterium ceny oferty, które rozpatrywane będzie na podstawie ryczałtowej ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia.
4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najniższą cenę.
5. W przypadku gdy nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej z uwagi na fakt, iż zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zleceniodawca wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia, w terminie 2. dni, ofert dodatkowych.
6. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
7. W przypadku gdy wszystkie złożone w postępowaniu i nie podlegające odrzuceniu oferty, zawierają cenę przewyższającą kwotę jaką Zleceniodawca może przeznaczyć na sfinansowanie przedmiotu zamówienia, Zleceniodawca może przeprowadzić dodatkowe negocjacje z Wykonawcą który przedstawił najkorzystniejsze warunki.
8. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zleceniodawca zawiadomi niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którzy przesłali oferty w ustalonym terminie, informując jednocześnie wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy.

(podpis osoby reprezentującej Zleceniodawcę)

Załącznik:

1. wzór formularza ofertowego