



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Lublin, 8 sierpnia 2014 r.

Zapytanie ofertowe nr 2/2014
dotyczące świadczenia usługi organizacji sali szkoleniowej / ćwiczeniowej
w ramach projektu pt. „Akademia kelnerska”
w województwie lubelskim

Szanowni Państwo,

W związku z przyznaniem przez Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego dofinansowania na realizację projektu „Akademia kelnerska” (nr umowy: **781/POKL.08.01.01-06-161/13**) realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet VIII Regionalne kadry gospodarki, Działanie 8.1 Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałanie 8.1.1 Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw Fundacja Promocji Edukacyjnej ORYLION zaprasza wykładowców do przedstawienia oferty na wykonanie zamówienia w zakresie przedstawionym w zapytaniu ofertowym.

I. ZAMAWIAJĄCY

Fundacja Promocji Edukacyjnej ORYLION
ul. Dolna Panny Marii 56, 20-010 Lublin

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Niniejsze zapytanie nie jest zapytaniem o cenę w rozumieniu przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Postępowanie nie podlega przepisom Prawo Zamówień Publicznych zgodnie z art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907, z późn. zm.). Zamawiający nie jest zobligowany do stosowania ustawy prawo zamówień publicznych. Wybór Wykonawcy będzie się odbywał z **zachowaniem zasady konkurencyjności** wymaganej przy realizacji projektów w PO KL.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I TERMIN WYKONANIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji sal szkoleniowych dla Uczestników w ramach projektu „Akademia kelnerska” (Kody ze słownika CPV: UA01-3 Produkty spożywcze UA02-6 Napoje, 39221200-9 Zastawa stołowa, 15000000-8 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne, 39141000-2 Meble i wyposażenie kuchni) w **województwie lubelskim**.

Organizator określa następujące warunki realizacji usługi:

1) usługa obejmuje wyposażenie sali szkoleniowej w:

- **produkty i przyrządy do szkolenia dla 13 grup (ok.4- 12 osób w grupie, łącznie 111 osób), które obejmują:**
PRODUKTY:

Homary -2 kg
Langusty i krewetki – po 2 opakowania
Raki -6 pudełek
Ślimaki – 6 pudełek
Ostrygi – 20 sztuk
Kawior- 6 puszek

Champagne –po 1 butelce: Nicolas Feuillatte Palmes d or vintage 1997 , Nicolas Feuillatte Rose Brut , Bollinger Specjal Cuvee , Bollinger la Grande Anne Brut Gift 1999.

Wina białe - po 1 butelce: Gancia Prosecco , Pares Balta Cava , Casablanca Collection Cefiro Chardonnay , Ochagavia Silvestre Carmenere 2008 , Joseph Drouhin Laforet Pinot Noir , Viognier Reserve , gewurztraminer Hugel , Villa Antinori Blanco.

Wina czerwone - po 1 butelce: Chateau Bonfort Montagne, Chateau Dauzac 2006, Chateau Lanessan, Chateau Gaudin, Ogier Cuvee De La Reine Jeanne, Antinori Tignanello, Sassicaia, MC01Montecillo Crianza, Sherry



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Osborne Pale Dry, Amarak.

Wody, Soki, Owoce : Wody: Perier , Vitel , Aqua - po 1,5l, Wody niegazowane: Cisowianka , Nałęczowianka, Piwniczanka, Kropla Beskidu, Ustronianka, Jurajska, Kryniczanka, Muszyna, Staropolanka po 1,5l. , 12 Rodzajów naturalnych soków po 3 litry: Pomarańcz , Grapefruit , Grenadina , Jabłko , Brzoskwinia , Żurawina , Banan , Mandarynka , Ananas , Multivitamina , Śliwka , Pomidor.

Owoce: Ananasy , Kokosy , winogron biały , winogron czerwony , Banany , Cytryny , Pomarańcze , Granaty , Mango , Lichi , Mięta.

Likiery Monin po 1 butelce: Likier Triple sec, blue curacao, bananowy, truskawkowy, cassis, malinowy, arbuzowy, brzoskwiniowy, kawowy, zielone jabłko, poziomkowy.

Syropy Monin –po 1 butelce: syrop z limonki, granatu, brzoskwiniowy, ananasowy, gruszkowy, pomarańczowy, maracuja, cytrynowy, żurawinowy, blue curacao, czarna porzeczka, zielona mięta, ogórkowy, cukrowy, migdałowy, waniliowy, triple sec, biała czekolada)

Whiskey , Koniaki i inne - po 1 butelce: Grappa Moscato , Delamain Pale Dry XO Cognac , Armagnac Castarede , Veterano Sollera Brandy , Calvados , Grand Marnier , Ballantines , Gin Seagrams, Tequila Olmeca , Martel VS, Sambuca , Metaxa , Rum Bacardi Superior ,Bacardi Oakheart, Jim Beam , Jack Daniels ,Chivas Regal , Grants ,Johnnie Walker Black, Wódka Gatunkowa Stołowa - Żubrówka Śliwowica , Starka , Campari ,Malibu ,Baileys ,Martini Bianco , Martini Dry , Kahlua.

PRZYRZĄDY:

Widelce + szczypce do homarów – 4 komplety

Widelce do ostryg- 12 sztuk

Nóż do ostryg ze stali szlachetnej – 1 sztuka

Łopatka i łyżeczka do kawioru- 1 komplet.

W ramach organizacji wyposażenia firma zapewni: zakup wyżej wymienionych produktów oraz przyrządów a także dostarczenie ich na 2 godziny przed rozpoczęciem szkolenia do miejsca realizacji wskazanego przez Zamawiającego.

Termin realizacji usługi: Szkolenia rozpoczną się od **28.08.2014** zakończą **31.03.2014**.

Miejsce realizacji usługi: Szkolenia będą prowadzone w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie województwa lubelskiego

Zamawiający zastrzega możliwość przesunięcia terminów realizacji poszczególnych zjazdów szkoleniowych w zależności od przebiegu procesu rekrutacji w projekcie.

IV. WARUNKI NIEZBĘDNE DO SPEŁNIENIA PRZEZ WYKONAWCĘ:

Do składania ofert zapraszamy Wykonawców, którzy spełniają łącznie następujące warunki:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie;
- 3) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- 5) nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

V. KRYTERIA WYBORU OFERT:

1. Po spełnieniu przez oferentów wszystkich wskazanych wyżej kryteriów (w tym braku powiązań osobowych i kapitałowych), przy wyborze oferty będziemy się kierować **kryterium 100% cena**.
2. Łączna cena obejmuje: zapewnienie organizacji sali szkoleniowej.
3. Cena powinna być podana w złotych wraz ze wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami. Ceną podlegającą ocenie jest wartość brutto oferty. Cenę oferty stanowi łączna wartość brutto za realizację usługi.
4. Punkty przyznawane za **kryterium 100% cena** będą liczone wg następującego wzoru:
$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Cena brutto najtańszej oferty}}{\text{Cena brutto ocenianej oferty}} \times 100$$
5. Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę wynosi 100. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Oferta z najwyższą liczbą punktów uznana zostanie za najkorzystniejszą.
6. Po zakończeniu procedury oceny ofert Zamawiający wyśle informację e-mailowo o wyniku postępowania do każdego Wykonawcy, który złożył ofertę. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zostanie wezwany do podpisania umowy.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę, w przypadku gdy cena najkorzystniejszej oferty przekroczy budżet projektu, którym dysponuje Zamawiający.

VI. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTOWANIA SIĘ Z OFERANTAMI

Ze strony Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcami została upoważniona: **p. Ewelina Piątek lub Beata Momot, e-mail: biuro@orylion.pl**, tel. 81/ 532-62-06.

VII. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania, w przypadku wystąpienia następujących okoliczności:

- 1) w postępowaniu wpłynęły wadliwe oferty i nie można usunąć ich wad,
- 2) w toku postępowania ujawniono niemożliwą do usunięcia wadę postępowania uniemożliwiającą zawarcie zgodnej z Projektem umowy z Wykonawcą.

VIII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. Oferta ze strony Wykonawcy musi spełniać wszystkie wymogi stawiane w zapytaniu ofertowym.
4. Dokumenty składające się na ofertę powinny być podpisane przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu Wykonawcy.
5. W przypadku, gdy dokumenty składające się na ofertę podpisuje osoba nieuprawniona do reprezentowania Wykonawcy (uprawnioną zgodnie z odpisem Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej), do oferty należy załączyć pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawcy.
6. Oferta powinna zawierać wypełniony i podpisany Formularz oferty.
7. Składana oferta powinna być sporządzona czytelnie w języku polskim.
8. Oferta musi być spięta w sposób trwały, uniemożliwiający przypadkowe zdekompletowanie.
9. Ewentualne poprawki powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby upoważnionej.
10. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzać jakichkolwiek zmian w treści po upływie terminu składania ofert.
11. Wykonawca ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku Postępowania.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

12. Formularz zapytania wraz z załącznikami jest dostępny na stronie internetowej Fundacji Promocji Edukacyjnej Orylion – www.orylion.pl.
13. Oferta powinna być opatrzona pieczęcią firmową, posiadać datę sporządzenia oraz podpis Wykonawcy.
14. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem poczty tradycyjnej lub elektronicznej na adres biuro@orylion.pl lub dostarczona osobiście na adres: **Fundacja Promocji Edukacyjnej Orylion** - ul. Dolna Panny Marii 56, 20-010 Lublin **do dnia 26-08-2014 roku do godz. 9.00** (liczy się data wpływu).
15. Oferty składane osobiście lub za pośrednictwem poczty tradycyjnej powinny być złożone, w zamkniętej kopercie opisanej wg poniższego wzoru. Koperta powinna być opisana w następujący sposób: **„Oferta dotycząca organizacji sali w ramach projektu pt. „Akademia kelnerska”**
16. Oferty złożone po terminie, na innym druku, niekompletne lub nie spełniające stawianych wymagań nie będą rozpatrywane.
17. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
18. Wykonawca ma obowiązek zaakceptowania formy zapłaty przez Zamawiającego po zrealizowaniu usługi.

IX. ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO:

1. Odwołania postępowania, unieważnienia go, w całości lub w części w każdym czasie bez podania przyczyny.
2. Zamknięcia postępowania bez dokonywania wyboru oferty
3. Zmiany terminów i ilości osób wyznaczonych w zapytaniu w przypadku nie zebrania się oczekiwanej liczby osób chętnych do uczestnictwa w danym szkoleniu.
4. Wyłącznej interpretacji zapisów ogłoszenia

ZAŁĄCZNIKI:

- 1) Formularz oferty.