

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka – Oś priorytetowa 3 „Kapitał dla innowacji”, Działanie 3.3 „Tworzenie systemu ułatwiającego inwestowanie w MSP”, Poddziałanie 3.3.1 „Wsparcie dla Instytucji Otoczenia Biznesu” – Projekt „Aktywizacja i podnoszenie kompetencji podmiotów rynku aniołów biznesu w Polsce”.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych Lewiatan, w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej z EFRR w ramach PO IG oraz budżetu państwa, Priorytet 3, Działanie 3.3 „Tworzenie systemu ułatwiającego inwestowanie w MSP”, Poddziałanie 3.3.1 „Wsparcie dla Instytucji Otoczenia Biznesu” – Projekt „Aktywizacja i podnoszenie kompetencji podmiotów rynku aniołów biznesu w Polsce”, przesyła zapytanie ofertowe w związku z poszukiwaniem Wykonawcy usług gastronomicznych.

1. INFORMACJE OGÓLNE

1.1. Zamawiający

Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych Lewiatan
ul. Klonowa 6, 00-591 Warszawa
telefon: +48 22 565 18 00; fax: +48 22 565 18 30
www.pkpplewiatan.pl

Osoba upoważniona do kontaktów z Oferentami:

Monika Rozwałak, PKPP Lewiatan
e-mail: mrozwalak@lba.pl
tel. (22) 565-18-18

1.2. Postanowienia ogólne

1. Niniejsze postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655 późn. zm.).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania do upływu terminu składania ofert. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert. Dokonane zmiany przekazuje się niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, do których zostały wystosowane zaproszenia ofertowe i są one dla nich wiążące. O dokonanych zmianach informuje się także na stronie internetowej, o której mowa w pkt. 1.1.
3. W niniejszym postępowaniu ofertę i inne informacje Zamawiający i Oferenci przekazują drogą elektroniczną.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty częściowej.

5. Po wyborze Oferenta Zamawiający podejmie dyskusję z Oferentem w celu odpowiedniego uszczegółowienia przebiegu i uzgodnienia sposobu wykonania zamówienia.

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług gastronomicznych podczas szkoleń, konferencji, seminariów oraz innych wydarzeń realizowanych w ramach Projektu pt.: „Aktywizacja i podnoszenie kompetencji podmiotów rynku Aniołów Biznesu w Polsce” w okresie od 01 stycznia 2011r. do 31 grudnia 2011r. roku na terenie Polski, w szczególności Warszawy.

Do zadań Wykonawcy należeć będzie kompleksowa obsługa gastronomiczna wydarzeń, o których mowa powyżej, w szczególności:

- a) przygotowanie, dostarczenie i serwowanie (w zależności od charakteru organizowanego przedsięwzięcia):
 - ciepłego bufetu w formie lunchu
 - ciepłego bufetu o podwyższonym standardzie w formie kolacji
 - serwisów kawowych w formie bufetu
- b) zapewnienie kucharzy, obsługi kelnerskiej i personelu pomocniczego do prawidłowej realizacji usługi gastronomicznej,
- c) zapewnienie zastawy stołowej,
- d) zapewnienie stołów bankietowych/koktajlowych,
- e) zapewnienie nakrycia na stoły,
- f) sprzątnięcie pomieszczeń każdorazowo po zakończeniu usługi gastronomicznej.

Szczegółowa specyfikacja usługi gastronomicznej uzależniona będzie od rodzaju oraz wielkości zaplanowanego wydarzenia.

Przewidywany harmonogram wydarzeń:

I kwartał 2010 – Szacunkowa ilość wydarzeń: 15
II kwartał 2010 - Szacunkowa ilość wydarzeń: 15
III kwartał 2010 - Szacunkowa ilość wydarzeń: 15
IV kwartał 2010 - Szacunkowa ilość wydarzeń: 15

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany harmonogramu przedstawionego powyżej.

Szczegółowe informacje dotyczące zaplanowanych wydarzeń (m.in. termin, miejsce) będą przekazywane wykonawcy najpóźniej 4 dni przed terminem wydarzenia.

Jeżeli termin zaplanowanego wydarzenia ulegnie zmianie Zamawiający poinformuje Wykonawcę o tym fakcie na 2 dni robocze przed datą zaplanowanego wydarzenia.

Przewidywana liczba uczestników na każde wydarzenie szacowana jest od 20 do 80 osób, w zależności od rodzaju wydarzenia. Informacja o zaplanowanej na każde wydarzenie ilości osób przekazywana będzie Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem wydarzenia. Ilość osób uczestniczących w zaplanowanych wydarzeniach może ulec zmianie. Informacja o zmianie ilości osób uczestniczących w danym wydarzeniu zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej w dniu poprzedzającym wydarzenie.

3. KRYTERIA WYBORU OFERTY

Atrakcyjność oferty – 50%.

Cena usługi – 50%.

4. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta musi zawierać:

- Informacje ogólne
Identyfikacja Oferenta (nazwa, imię i nazwisko, adres, NIP, KRS/wpis do ewidencji działalności gospodarczej),
Data sporządzenia oferty,
Osoba upoważniona do reprezentowania Oferenta.
- Propozycję menu w 3 wariantach, zgodnie z poniższym:
Wariant 1 - menu: ciepły bufet w formie lunchu + przerwa kawowa – 2 propozycje
Wariant 2 - menu: ciepły bufet o podwyższonym standardzie w formie kolacji – 2 propozycje
Wariant 3 - menu: serwis kawowy – 1 propozycja
- Cenę
Oferta cenowa powinna obejmować kompleksową usługę gastronomiczną i powinna być przedstawiona w formie kwoty brutto za 1 osobę, w zależności od wariantu menu, zgodnie ze specyfikacją zawartą w pkt
- Termin ważności oferty.

5. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

Termin ważności ofert składanych w ramach zapytania ofertowego powinien wynosić co najmniej 30 dni, licząc od dnia złożenia oferty.

6. INFORMACJE O TRYBIE POSTĘPOWANIA PO TERMINIE SKŁADANIA OFERT

- 6.1. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
- 6.2. Zamawiający może zwrócić się do wszystkich Oferentów, których oferty nie podlegają odrzuceniu, o podjęcie negocjacji w zakresie wysokości oferowanych cen jednostkowych.
- 6.3. Zaproszenie do negocjacji nie oznacza przyjęcia przez Zamawiającego oferty złożonej przez Oferenta.
- 6.4. Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności ani jakichkolwiek kosztów związanych z przygotowaniem oferty przez Oferenta, a w szczególności związanych z przystąpieniem do procesu ofertowego, przygotowaniem i złożeniem oferty, negocjacji, przygotowaniem do zawarcia umowy.
- 6.5. Zamawiający odrzuci ofertę w następujących przypadkach:
 - jeżeli oferta jest niezgodna z przepisami prawa;
 - jeżeli oferta nie odpowiada wymaganiom Zamawiającego zawartym w Zapytaniu;

7. TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty należy składać na adres e-mail: mrozwalak@lba.pl

Termin składania ofert upływa w dniu 10.12.2010 r.