

Łódź, dn. 20.09.2019 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH NA POTRZEBY WYDARZEŃ PROJEKTU „MODELE AKCELERACYJNE W INNOWACJACH TECHNOLOGICZNYCH”

Nazwa i Adres Zamawiającego:

Łódzka Specjalna Strefa Ekonomiczna S.A.
ul. Ks. Biskupa Wincentego Tymienieckiego 22 G
90-349 Łódź
NIP: 725-14-86-825

Osoba do kontaktu:

Katarzyna Haase
Specjalista ds. promocji i administracji
tel. (+48) 42 275 50 90
katarzyna.haase@sse.lodz.pl

I. Podstawy i tryb udzielenia zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wybór Wykonawcy w zakresie świadczenia usług cateringowych na potrzeby projektu „Modele Akceleracyjne w Innowacjach Technologicznych”.

Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa II: Innowacyjna i konkurencyjna gospodarka, Działanie II.1: Otoczenie biznesu, Poddziałanie II.1.2: Profesjonalizacja usług biznesowych

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą rozeznania rynku określoną w Wytocznych Ministra Inwestycji i Rozwoju w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020

II. Opis przedmiotu zamówienia

1 . Informacje o projekcie

„Modele Akceleracyjne w Innowacjach Technologicznych” to projekt polegający na profesjonalizacji kadry Łódzkiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej S.A. (ŁSSE) w zakresie rozwoju specjalistycznego pakietu usług świadczonych przez ŁSSE S.A. na rzecz mikro, małych i średnich przedsiębiorstw (MSP) tj. tworzenia i wdrożenia modeli akceleracji zależnie od wertykału technologicznego, gdzie na potrzeby pilotażu wertykał ten określa się jako obszar technologii 5G/5G ready w przedsiębiorstwach.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

a. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby projektu Modele Akceleracji w Innowacjach Technologicznych realizowanego w okresie od 09.2019r. do 03.2021r. w formach jak poniżej, w siedzibie Zamawiającego, wg potrzeb Zamawiającego:

a.1 Śniadanie

- Kawa, herbata, napoje zimne, woda
- Kanapki (w tym wegetariańskie)
- Desery, ciastka, ciasta

a.2 Przerwa kawowa ciągła

- kawa, herbata, napoje zimne, woda
- susz konferencyjny (ciastka, ciasto)

a.3 Poczęstunek konferencyjny

- kawa, herbata, napoje zimne, woda
- tartinki i/lub kanapki (w tym jedno wegetariańskie)
- koreczki
- owoce i/lub ciasta

a.4 Lunch

- kawa, herbata, napoje zimne, woda
- zupa
- dwa/trzy dania do wyboru (w tym opcja wegetariańska)
- dodatki
- dwa desery do wyboru

a.5 Usługi dodatkowe:

- stoły koktajlowe
- stoły okrągłe 10-osobowe
- dekoracje

Wymogi:

- zastawa (ceramiczna lub porcelanowa, z użyciem sztuców platerowanych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów), profesjonalna obsługa kelnerska

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- zapewnienia obsługi przez wykwalifikowany i uprawniony do tego typu świadczeń personel
- przygotowania, dowozu i podawania posiłków do siedziby Zamawiającego, w którym będzie odbywało się wydarzenie
- przygotowania stołów koktajlowych w sposób uzgodniony z Zamawiającym
- przygotowania posiłków w formie szwedzkiego stołu
- estetycznego podawania posiłków
- uporządkowania pomieszczeń po zakończeniu wydarzenia

b. Wszystkie dostarczane potrawy powinny być świeże i przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych.

c. Wszystkie elementy menu powinny być przygotowane i dostarczone zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

d. Jednorazowe zamówienie może obejmować usługi cateringowe świadczone podczas spotkań organizowanych dla min. 15 osób, a max 250 osób. Zamawiający dopuszcza zwiększenie ilości osób o max. 25.

e. Zamawiający przewiduje organizację ok. 5 wydarzeń w trakcie trwania projektu dla różnej liczby osób.

f. Usługa będzie realizowana zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

g. Zamawiający nie gwarantuje zrealizowania całości przedmiotu zamówienia.

h. Zamawiający dopuszcza udzielenie zamówienia dodatkowego związanego z innymi elementami składowymi poczęstunku cateringowego, niż wskazane w ofercie, w oparciu o dostępne menu Wykonawcy, na dzień składania zamówienia, po uzgodnieniach z Wykonawcą.

i. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

j. Terminy dostarczenia usługi cateringowej będą ustalane z Wykonawcą 7 dni przed wydarzeniem.

k. Z wybranym Oferentem/ami, Zamawiający podpisze umowę ramową (wzór w Załączniku nr 5), na podstawie której Zamawiający zleceniem zamawiać będzie kolejne usługi cateringowe.

l. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzania zmian do umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania w zakresie:

- Zmiany terminu realizacji umowy wynikające z potrzeb prawidłowej realizacji Projektu,
- Zmiany zakresu lub metody wykonywania przedmiotu umowy, której to zmiany w chwili zawarcia umowy strony nie mogły przewidzieć,
- Zmiany wynikające ze zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia lub świadczenia stron.

III. Warunki udziału w postępowaniu

Do składania ofert uprawnieni są wyłącznie Oferenci spełniający poniższe warunki:

1. Nie są powiązani z Zamawiającym osobowo ani kapitałowo. Przez powiązanie osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami dokonującymi w imieniu Zamawiającego wyboru oferty Oferenta, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 5% udziałów lub akcji,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie 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.

2. Posiadają uprawnienia niezbędne do wykonania określonych prac lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

3. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także pracowników zdolnych do wykonania zamówienia.

4. Znajdują się w sytuacji finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

5. Nie są podmiotem postępowania o upadłość, ani nie są w stanie upadłości, nie otwarto w stosunku do nich likwidacji.

6. Nie zalegają z uiszczaniem podatków, opłat ani składek na ubezpieczenie społeczne.

7. Nie zostali jako osoba fizyczna skazani prawomocnym wyrokiem za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa albo inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych.

8. Nikt inny z członków władz podmiotu nie został skazany prawomocnym wyrokiem za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, przestępstwo przekupstwa albo inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych.

9. Nie została nałożona kara pieniężna, o której mowa w przepisach o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, za czyn nieuczciwej konkurencji polegający na przekupstwie osoby pełniącej funkcję publiczną.

10. Informacje pkt III ppkt 1-9 weryfikowane będą na podstawie oświadczenia, stanowiącego załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego.

IV. Wymogi formalne

1. Oferent, który chce wziąć udział w procedurze wyboru oferty, musi przedłożyć:
 - a. Propozycję menu w zakresie przynajmniej jednej pozycji wskazanej w pkt. II.2: a.1-a.5 Zapytania na wzorze stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego
 - b. Listę zawierającą min. trzy (3) należycie zrealizowane usługi cateringowe na wzorze stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego wraz z referencjami.
 - c. Zdjęcia z minimum trzech (3) różnych realizacji usług cateringowych przez Oferenta.
 - d. Ofertę cenową na wzorze stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego. Oferta cenowa musi zawierać cenę netto i brutto za osobę wyrażoną w PLN do dwóch miejsc po przecinku.
 - e. Oświadczenia na wzorze stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego.
 - f. Aktualny odpis z właściwego rejestru potwierdzający dopuszczenie Oferenta w zakresie objętym zamówieniem, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
 - g. Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeśli nie wynika to bezpośrednio ze złożonych dokumentów (jeśli dotyczy).
2. Ocena spełnienia w/w warunków dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia– nie spełnia”, w oparciu o informacje i dane zawarte w ofercie.
3. Formularze, wzór oświadczenia oraz inne dokumenty potwierdzające spełnienie wymogów formalnych muszą być wypełnione we wszystkich miejscach oraz podpisane przez Oferenta lub osoby upoważnione do reprezentowania Oferenta.
4. Oferty muszą być dostarczone do Zamawiającego w terminie wskazanym w pkt. VIII.
5. Oferty, które wpłynęły po terminie zostaną odrzucone.

V. Sposób dokonywania oceny ofert

1. Do oceny będą dopuszczone tylko oferty złożone przez Oferentów, którzy spełnili wymogi formalne.
2. Wybór Wykonawcy do realizacji zamówienia w ramach realizowanego projektu nastąpi w oparciu o kryteria oceny oferty:

Lp.	Kryterium	Waga
1.	C - Cena (obliczana wg średniej w poszczególnych zakresach liczby osób)	70%
2.	M – Propozycja menu (0-20 pkt. w zależności od pomysłowości menu) <ul style="list-style-type: none"> • Bardzo Wysoka - 20 pkt • Wysoka – 10 pkt • Dostateczna – 5 pkt • Niedostateczna – 0 pkt 	20%
3.	E – Estetyka/ Przygotowanie poprzednich realizacji usług cateringowych: (0-10 pkt. w zależności od sposobu podania potraw, dekoracji stołów i estetyki ocenione na podstawie zdjęć z realizacji wcześniejszych usług cateringowych) <ul style="list-style-type: none"> • Bardzo dobra – 10 pkt • Dobra – 5 pkt • Nieakceptowalna – 0 pkt. 	10%
RAZEM		100%

3. Zamawiający dokona oceny oferty przedstawionej przez Oferenta przyznając wartość punktową obliczoną zgodnie ze wzorem:

$$L_p = (C_{min}/C_b) \times 70 + (M_b/M_{max}) \times 20 + (E_b/E_{max}) \times 10$$

gdzie:

- L_p – liczba punktów przyznana ofercie
- C_m – cena oferty minimalnej
- C_b – cena oferty badanej
- M_b - punkty przyznane ofercie za kryterium/ Propozycja menu 2
- M_{max} – maksymalna ocena za kryterium 2/ Propozycja menu (tj.20 % wagi)
- E_b - punkty przyznane ofercie za kryterium/ Estetyka 3
- E_{max} – maksymalna ocena za kryterium 3/ Estetyka (tj.10 % wagi)

5. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

6. Do współpracy wybrany zostanie Oferent/ Oferenci, którego/ których oferta otrzyma największą liczbę punktów łącznie w 3 kryteriach oceny ofert.

7. W przypadku, gdy kilku Oferentów otrzyma taką samą liczbę punktów – łącznie, decyduje liczba punktów za kryterium 1, a następnie za kryterium 2.

VI. Inne warunki zamówienia

1. Oferent jest związany ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

2. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem składania ofert zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Oferentom, którym przekazano Zapytanie ofertowe oraz umieszcza na stronach internetowych na których zostało opublikowane Zapytanie.

3. Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi w terminie **do dnia 02.10.2019 r.** Wyniki postępowania umieszczone zostaną na stronie internetowej Zamawiającego www.sse.lodz.pl, oraz przesłane drogą mailową do wszystkich Oferentów nie później niż do dn. **03.10.2019 r. do godz. 16.00.**

4. W toku badania i oceny oferty, Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień i/ lub dodatkowych referencji dotyczących treści złożonych ofert.

5. Składając ofertę, Oferent przyjmuje do wiadomości, że wycofanie oferty może stanowić podstawę do odszkodowania z tytułu opóźnienia w realizacji projektu powstałego wskutek działania Wykonawcy.

6. Wynagrodzenie za realizację poszczególnych zamówień będzie płatne po wykonaniu zamówienia przelewem na podstawie faktury VAT bądź rachunku wystawionego przez Wykonawcę i protokołu odbioru zrealizowanej usługi w terminie do 14 dni z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy.

7. Zamawiający zastrzega możliwość negocjowania ceny z Oferentem, który złoży najkorzystniejszą ofertę w przypadku, gdy wartość oferty przewyższa kwotę środków przeznaczonych na zamówienie zgodnie z budżetem Projektu „Modele Akceleracyjne w Innowacjach Technologicznych”

8. Niezależnie od wyniku postępowania, Zamawiający w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione za Oferenta w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.

9. Zamawiający ma prawo odwołać postępowanie ofertowe bez podania przyczyny.

10. W przypadku wpłynięcia tylko jednej oferty, Zamawiający uprawniony jest do wyboru takiej oferty, bez konieczności przeprowadzania kolejnego postępowania.

11. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych lub wariantowych.

12. Wybór oferty dokonany przez Zamawiającego jest ostateczny, a Oferentom nie przysługuje prawo do wnoszenia protestów i odwołań.

13. Pytania dotyczące przedmiotu zamówienia składać można drogą mailową na adres katarzyna.haase@sse.lodz.pl nie później niż do dn. **26.09.2019 r. do godz. 12.00.**

VII. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Treść oferty musi odpowiadać treści i wymaganiom określonym w Zapytaniu.
2. Oferta powinna znajdować się w zamkniętej, nieprzezroczystej kopercie, opatrzonej nazwą i adresem Oferenta, z napisem: „**Łódzka Specjalna Strefa Ekonomiczna Spółka Akcyjna z siedzibą w Łodzi przy ul. Ks. Biskupa Wincentego Tymienieckiego 22G, 90-349 Łódź. Oferta na świadczenie usług cateringowych na potrzeby projektu „Modele Akceleracyjne w Innowacjach Technologicznych”. Nie otwierać przed dniem 30.09.2019 r., godz. 12.00**”
3. Ofertę należy napisać w języku polskim, w sposób trwały (np. na komputerze lub czytelnie długopisem).
4. Oferta musi posiadać datę sporządzenia i być podpisana przez Oferenta (osobę lub osoby upoważnione do reprezentacji Oferenta)
5. Wszystkie miejsca, w których Oferent naniósł zmiany powinny być parafowane przez Oferenta (osobę lub osoby upoważnione do reprezentacji Oferenta w niniejszym postępowaniu).
6. Oferta musi zawierać wypełnione i podpisane załączniki i dokumenty zgodnie z pkt. IV.1 Zapytania.

VIII. Sposób, miejsce i termin składania ofert

Kompletne oferty należy złożyć w biurze Zamawiającego (Biuro Zarządu Łódzkiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej S.A., ul. ks. bp. Wincentego Tymienieckiego 22 G, 90-349 Łódź, Sekretariat, 2 piętro) w terminie do **30.09.2019 r. do godz. 12.00.**

IX .Klauzula Informacyjna RODO

1. Zamawiający – Łódzka Specjalna Strefa Ekonomiczna Spółka Akcyjna z siedzibą w Łodzi przy ul. Ks. Biskupa Wincentego Tymienieckiego 22G, 90-349 Łódź – oświadcza, iż jest administratorem danych osobowych w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), zwanego dalej „RODO”, w odniesieniu do danych osobowych przekazanych przez Oferentów to jest: osób fizycznych będących przedsiębiorcami, osób fizycznych reprezentujących podmiot biorący udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia oraz osób fizycznych wskazanych przez ten podmiot jako osoby do kontaktu, osoby wskazane w ofercie oraz osoby odpowiedzialne za wykonanie umowy lub wykonanie czynności w ramach prowadzonego postępowania i udzielania zamówienia.
2. Dane kontaktowe inspektora ochrony danych u Zamawiającego: iod@sse.lodz.pl.
3. Dane osobowe osób, o których mowa w ust. 1, będą przetwarzane przez Zamawiającego na podstawie:
 - 1) art. 6 ust. 1 lit. b) RODO w celu i zakresie niezbędnym do przeprowadzenia postępowania, udzielenia zamówienia oraz wykonania umowy;
 - 2) art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w celu i zakresie niezbędnym do wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na administratorze;
 - 3) art. 6 ust. 1 lit. f) RODO w celu i zakresie niezbędnym do wykonania zadań administratora danych osobowych związanych z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia i realizacją zawartej umowy oraz realizację przyszłych postępowań związanych z udzieleniem zamówień:
 - we wszystkich trzech przypadkach w kategorii dane zwykłe – imię, nazwisko, zajmowane stanowisko i miejsce pracy, numer służbowego telefonu, służbowy adres e-mail, NIP, PESEL, adres zamieszkania albo inne dane przekazane przez Oferenta;
 - jeżeli dane te zostały przez Oferenta przekazane Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i udzielenie zamówienia.
4. Przekazane przez Oferenta dane osobowe nie będą przekazywane podmiotom trzecim, jednakże zgodnie z obowiązującym prawem Państwa, Zamawiający może przekazywać dane podmiotom przetwarzającym je na jego

zlecenie oraz podmiotom uprawnionym do uzyskania danych na podstawie obowiązującego prawa np. Krajowa Izba Odwoławcza, sądy lub organy ścigania.

5. Dane osobowe osób, o których mowa w ust. 1, będą przetwarzane przez okres 5 lat od końca roku kalendarzowego, w którym umowa została wykonana lub postępowanie o udzielenie zamówienia zostało zakończone bez zawarcia umowy, chyba że z uwagi na przepisy prawa niezbędny będzie dłuższy okres ich przetwarzania.

6. Osobom, o których mowa w ust. 1, przysługuje prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego właściwego ze względu na miejsce pobytu lub naruszenia przepisów o ochronie danych osobowych.

7. Osobom, o których mowa w ust. 1, przysługuje prawo do żądania od administratora danych dostępu do ich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania lub wzniesienia sprzeciwu wobec ich przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych, jeżeli przysługuje ono na podstawie art. 20 RODO.

8. Podanie danych osobowych, o których mowa w niniejszym Rozdziale, jest wymagane do przeprowadzenia postępowania, udzielenia zamówienia i zawarcia umowy.

9. W przypadku udostępnienia przez Oferenta danych osobowych swoich pracowników, pełnomocników, członków zarządu, wspólników, współpracowników, kontrahentów, dostawców, beneficjentów rzeczywistych lub innych osób przez nich wskazanych, Zamawiający prosi o poinformowanie tych osób o ich uprawnieniach określonych powyżej.

Załączniki:

1. Przykładowe menu
2. Lista należycie zrealizowanych usług cateringowych
3. Formularz cenowy
4. Oświadczenia