



ZBP/37/COP/17

Łódź, dnia 1 września 2017 roku

**Zapytanie ofertowe,
na zakup usług cateringowych na potrzeby Centrum Obsługi Przedsiębiorcy, których wartość szacunkowa, ustalona zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r., Prawo zamówień publicznych, nie przekracza równowartości kwoty określonej w art. 4 pkt. 8 ww. ustawy.**

Województwo Łódzkie - Centrum Obsługi Przedsiębiorcy zaprasza do udziału w prowadzonym postępowaniu polegającym na: zakupie usług cateringowych na potrzeby Centrum Obsługi Przedsiębiorcy.

Stosownie do art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz.U.2015.2164 z późn.zm.) do niniejszego zamówienia ustawa nie ma zastosowania, ponieważ jego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30 000 euro.

Zamawiający do czasu podpisania umowy zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym etapie jego prowadzenia bez podawania przyczyn.

Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego zapytania jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Województwo Łódzkie z siedzibą przy al. Piłsudskiego 8, 90-051 Łódź,
numer identyfikacji podatkowej NIP: 725-17-39-344, numer REGON 472057626
- Centrum Obsługi Przedsiębiorcy z siedzibą przy ul. Moniuszki 7/9, 90-101 Łódź,
tel. 42 230-15-50, faks: 42 230-15-51

II. MIEJSCE PUBLIKACJI ZAPYTANIA OFERTOWEGO ZAMÓWIENIA:

Zapytanie ofertowe w formie pisemnej zostanie umieszczone na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Zamawiającego pod adresem: www.bip.cop.lodzkie.pl

III. RODZAJ ZAMÓWIENIA:

- usługa;
 dostawa;
 robota budowlana.

Klasyfikacja wynikająca ze Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków
55321000-6 - Przygotowywanie posiłków
55312000-0 - Ogólne restauracyjne usługi kelnerskie

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest zakup usług cateringowych na potrzeby Centrum Obsługi Przedsiębiorcy.

Zakres zamówienia, obejmuje w szczególności:



Zakup usług cateringowych na potrzeby Centrum Obsługi Przedsiębiorcy, w terminie od podpisania umowy do 27 grudnia 2017 r., dla nie mniej niż 14, nie więcej niż 20 spotkań informacyjnych/szkoleń dla potencjalnych beneficjentów i beneficjentów na terenie Łodzi.

W/w usługi obejmować będą m.in. zapewnienie serwisu gastronomicznego, w tym dostawę, obsługę kelnerską, ewentualne wypożyczenie i przystrojenie stołów (materiałowe obrusy, świeże kwiaty), zastawę porcelanową bądź ceramiczną, szklanki do napojów, sztućce metalowe, serwetki papierowe w serwetnikach oraz sprzątanie w podziale na dwa zakresy usługi cateringowej:

1. W przypadku spotkań informacyjnych (ilość spotkań: min. 8 – max. 11, czas: max. 4 godz. dziennie, łączna ilość uczestników: min. 240 – max. 400):
świeżo parzoną kawę 100% kawa naturalna, herbatę (różne rodzaje np.: czarna, owocowa), mleko skondensowane do kawy, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w butelkach 0,5 l, cukier, świeżą cytrynę w plastrach, 3 rodzaje ciast w porcjach oraz 3 rodzaje świeżych owoców w porcjach (np.: jabłko, banan, truskawka, winogrono, pomarańcza, brzoskwinia, melon, arbuz, ananas).
Ilość: kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko skondensowane - bez ograniczeń na osobę; woda mineralna gazowana i niegazowana - 0,5 l na osobę, 3 porcje różnych rodzajów ciast po min. 10 dkg na osobę, 3 rodzaje świeżych owoców po min. 20 dkg na osobę;
Wszystkie elementy cateringu dostępne przez cały okres trwania spotkania informacyjnego.
2. W przypadku szkoleń (ilość szkoleń: min. 6 – max. 9, czas: min. 6 godz. – max. 8 godz. dziennie, łączna ilość uczestników: min. 220 – max. 360):
świeżo parzoną kawę 100% kawa naturalna, herbatę (różne rodzaje np.: czarna, owocowa), mleko skondensowane do kawy, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w butelkach 0,5 l, 2 rodzaje soków owocowych 100% bez dodatku cukru i środków konserwujących, cukier, świeżą cytrynę w plastrach, min. 3 rodzaje ciastek konferencyjnych oraz lunch w postaci zupy i 3-częściowego drugiego dania (np.: ziemniaki, mięso, warzywa). Szczegółowe menu, dotyczące propozycji lunchu do przygotowania przez Wykonawcę, będzie wymagało każdorazowej akceptacji Zamawiającego przed danym szkoleniem.
Ilość: kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko skondensowane - bez ograniczeń na osobę; woda mineralna gazowana i niegazowana - 0,75 l na osobę, 2 rodzaje soków – 0,5 l na osobę, min. 3 rodzaje ciastek konferencyjnych po 3 szt. z każdego rodzaju na osobę (min. 15 dkg na osobę), zupa - 300 ml na osobę, drugie danie - min. 45 dkg na osobę, w tym mięso min. 18 dkg, warzywa min. 10 dkg).
Wszystkie elementy cateringu dostępne przez cały okres trwania szkolenia oprócz lunchu, który zostanie podany podczas, wskazanej przez Zamawiającego, przerwy w szkoleniu.

O miejscu, terminach, godzinach wykonania każdej usługi cateringowej wraz z jej zakresem i ilością uczestników Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego w trakcie obowiązywania umowy z min. 2-dniowym wyprzedzeniem. Pierwsze spotkanie informacyjne obejmujące zakres usługi cateringowej, o której mowa w ust. 1 odbędzie się 8 września br. (piątek), o godz. 10.00, w sali conf. Centrum Obsługi Przedsiębiorcy w Łodzi, przy ul. Moniuszki 7/9. W rezultacie, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie obliczone jako iloczyn łącznej liczby uczestników każdego spotkania/szkolenia, zadeklarowanych przez Zamawiającego, oraz kwoty brutto za jedną osobę (w zależności od zakresu usługi cateringowej). Wynagrodzenie będzie płatne po każdorazowym wykonaniu usługi cateringowej.

V. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Od podpisania umowy do 27 grudnia 2017 r.



VI. DO UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU UPRAWNIENI SĄ WYKONAWCY, KTÓRZY:

1. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
2. posiadają wiedzę i doświadczenie oraz dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia, lub przedstawia pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia,
3. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
4. nie wyrządzili szkody poprzez nie wykonanie zamówienia lub nienależyte wykonanie zamówienia oraz szkoda nie została stwierdzona prawomocnym orzeczeniem sądu, w okresie 3 lat przed rozpoczęciem zapytania,
5. nie są w stanie likwidacji ani nie ogłoszono wobec nich upadłości,
6. nie zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek ubezpieczenia społecznego lub zdrowotnego,
7. nie zostali prawomocnie skazani za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych,
8. nie posiadają wspólnika spółki jawnej, partnera lub członka zarządu spółki partnerskiej; komplementariusza spółki komandytowej oraz komandytowo-akcyjnej; członka organu zarządzającego osoby prawnej, który został prawomocnie skazany za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych,
9. nie otrzymali sądowego zakazu ubiegania się o zamówienie, na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.

VII. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY POTWIERDZAJĄCE SPEŁNIENIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. W celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa wyżej, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oferty – załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego oraz oświadczenia Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Warunki udziału w postępowaniu Zamawiający oceni na podstawie analizy dokumentów i informacji przedłożonych przez Wykonawców. Ocena spełnienia warunków odbywa się w oparciu o formułę „spełnia/nie spełnia”. Niespełnienie chociażby jednego z wyżej wymienionych warunków skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania, a oferta traktowana będzie jako odrzucona.

VIII. PRZYGOTOWANIE ORAZ SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY:

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotować ofertę w sposób określony w niniejszym zapytaniu ofertowym.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, na komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką.

4. Oferta powinna być podpisana przez Wykonawcę lub przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy (w takim przypadku należy załączyć kopię pełnomocnictwa). Ewentualne poprawki powinny być naniesione w sposób czytelny i parafowane przez osobę uprawnioną do złożenia oferty.
5. W ofercie wymagane są:
 - a) wypełniony formularz ofertowy z podaniem ceny za zapewnienie usługi cateringowej dla 1 os. – zgodnie z załącznikiem nr 1 do zapytania ofertowego,
 - b) oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – zgodnie z załącznikiem nr 2 zapytania ofertowego
 - c) pełnomocnictwo potwierdzające do reprezentowania Wykonawcy, w przypadku gdy ofertę składa pełnomocnik Wykonawcy.
6. Wykonawca może wprowadzić zmiany w ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu na składanie ofert. Zmiana, jak i wycofanie oferty wymaga zachowania formy pisemnej.

IX. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Ocena ofert zostanie przeprowadzona na podstawie informacji i dokumentów dołączonych do oferty w oparciu o następujące kryterium: **najniższej ceny**.
2. W ofercie należy podać wartość netto, wartość brutto oraz stawkę i wartość podatku VAT.
3. Do porównania ofert będzie brana pod uwagę wartość brutto zamówienia.
4. Oferent ponosi wyłączną odpowiedzialność za zastosowanie przez niego stawki podatku VAT od towarów i usług niezgodnej z obowiązującymi przepisami. W przypadku gdy obowiązujące przepisy warunkują możliwość zastosowania wskazanej przez Oferenta stawki podatku VAT, koniecznością spełnienia określonych przesłanek ustawowych Oferent zobowiązany jest do złożenia oświadczenia (pkt. 4 Oferty) lub dokumentu, w którym potwierdzi spełnienie przedmiotowych przesłanek wskazanych przez przepisy prawa uprawniające go do zastosowania danej stawki VAT.
5. Oferta musi uwzględniać wszystkie opłaty i koszty konieczne do prawidłowego zrealizowania przedmiotu zamówienia.
6. Termin związania ofertą – 14 dni kalendarzowych od daty otwarcia ofert.

X. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

1. Ofertę, w wersji papierowej należy dostarczyć do siedziby:
Centrum Obsługi Przedsiębiorcy
ul. Moniuszki 7/9, 90-101 Łódź
lub w wersji elektronicznej należy przesłać na adres: promocja@cop.lodzkie.pl.
2. Termin składania ofert upływa **5 września 2017 roku (wtorek) do godz. 15.00**. Decyduje data wpływu do Centrum Obsługi Przedsiębiorcy. Oferty złożone po tym terminie nie będą podlegały rozpatrzeniu.

XI. PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCY:

1. Zamawiający wykluczy Wykonawcę:

- a) który nie spełni chociażby jednego z wymienionych warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt. VI zapytania ofertowego.
- b) który pozostaje z Zamawiającym lub osobami wykonującymi w jego imieniu czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem zamówienia, w co najmniej w jednej z następujących relacji:
 - uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - posiadanie co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
 - pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

XI. OSOBY UPOWAŻNIONE DO KONTAKTU Z WYKONAWCAMI ORAZ INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI :

Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcą jest: Alicja Miśkiewicz, tel. (42) 230 15 62, e-mail promocja@cop.lodzkie.pl.

XIII. WARUNKI PŁATNOŚCI:

1. Wynagrodzenie będzie płatne po każdorazowym wykonaniu usługi cateringowej, o której mowa w punkcie IV Zapytania ofertowego przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w terminie do 14 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionych faktur do siedziby Zamawiającego.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie obliczone jako iloczyn łącznej liczby uczestników spotkania/szkolenia zadeklarowanych przez Zamawiającego oraz wartości za zapewnienie usługi cateringowej dla 1 osoby (w zależności od zakresu usługi cateringowej), określonej w Ofercie – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
3. Szczegółowe zasady rozliczenia finansowego pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą określi umowa na wykonanie przedmiotu zamówienia.

XIV. ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO:

1. Oferta – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego;
2. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

XV. POZOSTAŁE INFORMACJE:

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych ani ofert częściowych.
2. W przypadku gdy w wyniku badania ofert okaże się, że wymagane są dodatkowe informacje lub dokumenty Zamawiający może w formie pisemnej wezwać Wykonawcę do złożenia wyjaśnień lub dokumentów.
3. Zamawiający dopuszcza udzielenie zamówienia dodatkowego w uzasadnionych przypadkach do kwoty nieprzekraczającej 20% wartości zamówienia podstawowego.
4. Zamówienie zostanie udzielone na podstawie pisemnej umowy, której integralną część stanowić będzie oferta.

5. Zamawiający poinformuje w formie pisemnej (za pośrednictwem poczty elektronicznej lub faxu) oferenta, którego oferta zostanie wybrana, o wyniku postępowania i zaprosi do podpisania umowy.
6. W ramach niniejszego postępowania nie przewiduje się możliwości składania środków odwoławczych od wyników postępowania.

