



Zapytanie ofertowe nr 2/GTB/2018

z dnia 19.01.2018 r.

(dotyczy zamówienia na usługi cateringowe)

Lena Lighting S.A. z siedzibą w Środzie Wlkp. zaprasza do składania ofert w zakresie organizacji pokazów i prezentacji podczas imprezy targowej Light+Building 2018 odbywającej się w dniach 18-23 marca 2018 r. we Frankfurcie Niemcy w związku z realizacją projektu: „Oświetlimy Świat” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Działania 3.3: „Wsparcie promocji oraz internacjonalizacji innowacyjnych przedsiębiorstw”. Poddziałania 3.3.3: „Wsparcie MŚP w promocji marek produktowych – Go to Brand” w ramach III Osi priorytetowej: „Wsparcie innowacji w przedsiębiorstwach” Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020.

I. Zamawiający:

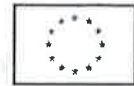
Lena Lighting S.A.
ul. Kórnicka 52
63-000 Środa Wlkp.

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Wspólny słownik zamówień (kod CPV):
 - 79950000-8 Usługi w zakresie organizowania wystaw, targów i kongresów,
 - 39150000-8 Różne meble i wyposażenie
 - 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków,
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
 1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja pokazów i prezentacji produktów (eksponatów targowych) podczas imprezy targowej Light+Building 2018 odbywających się w dniach 18 - 23 marca 2018 r. we Frankfurcie Niemcy.

Zakres obowiązków:

- a) Koordynowanie i nadzór nad pracami wykonawczymi związanymi z realizacją stoiska targowego, w szczególności w części stoiska związanego z organizacją pokazów i prezentacji produktów,
- b) Obecność na stoisku podczas trwania całych targów jako kierownik stoiska oraz nadzór nad wybranym przez Zamawiającego i zakontraktowanym przez oferenta personelem stoiska (personelem nazywamy osoby podległe oferentowi),
- c) Kompleksowa organizacja funkcjonowania stoiska podczas targów i odpowiedzialność za działania i zaniechania personelu,
- d) Zapewnienie pełnej obsługi funkcjonowania stoiska targowego w zakresie organizacji pokazów i prezentacji produktów dla osób odwiedzających stoisko:



- organizacja przyjęcia klientów na stoisku: obsługa klientów – zapewnienie i wliczenie w kosztorys minimum dwóch hostess (władających sprawnie językiem angielskim i/lub niemieckim) przez cały okres targów,
- organizacja pokazów baristycznych przez cały okres targów – zapewnienie i wliczenie w kosztorys baristy, profesjonalnego sprzętu, kawy i produktów niezbędnych do przygotowania pokazu oraz zastawy (filiżanki, szklanki, sztućce i inne akcesoria niezbędne do przygotowania różnych kaw) – w tym transportu ww zakresie,
- organizacja pokazów barmańskich przez cały okres targów – zapewnienie i wliczenie w kosztorys barmana, profesjonalnego sprzętu oraz zastawy (szklanki, kieliszki i inne akcesoria niezbędne do przygotowania różnych drinków) – w tym transportu ww zakresie,
- zapewnienie na koszt Zamawiającego produktów niezbędnych do przygotowania pokazów barmańskich
- serwis cateringowy - zapewnienie cateringu i produktów spożywczych oraz dostarczenie ich na stoisko (na koszt Zamawiającego), odpowiednie przygotowanie do podania/zaserwowania, przedstawienie specyfikacji proponowanych produktów,
- serwis sprząający - zapewnienie we własnym zakresie i dostarczenie na stoisko produktów niezbędnych do utrzymania stoiska i miejsca pokazów w nienaganej czystości; zapewnienie czystości na stoisku w trakcie trwania całej imprezy targowej.

Koszt produktów związanych z usługą cateringową przez cały okres targów zostanie pokryty przez Zamawiającego w oparciu o zaakceptowaną przez Zamawiającego listę zużytych produktów i załączoną wcześniej specyfikację.

- e) Przygotowanie, organizacja i koordynowanie pokazu produktów w zakresie promocji marki produktowej w jednym z wybranych przez Zamawiającego dni targowych:
 - miejsce pokazu: sala zaakceptowana przez Zamawiającego lub stoisko targowe Lena Lighting S.A.,
 - czas trwania pokazu – około 3 godziny,
 - organizacja profesjonalnych pokazów baristycznych i barmańskich – zapewnienie kwalifikowanego baristy, barmana, profesjonalnego sprzętu, kawy, produktów niezbędnych do przygotowania pokazu baristycznego, oraz niezbędnej zastawy (filiżanki, szklanki, kieliszki, talerzyki, sztućce i inne akcesoria niezbędne do przygotowania różnych kaw i drinków)
 - zakup usług cateringowych (na koszt Zamawiającego),
 - przewidywana łączna ilość uczestników podczas trwania pokazu: około 100
- f) Kontakty i bieżąca współpraca z organizatorem targów i reprezentowanie Zamawiającego przed organizatorem,
- g) Dbłość o wygląd i wizerunek stoiska podczas trwania imprezy targowej,
- h) Wykonanie dokumentacji zdjęciowej,
- i) Planowanie i harmonogramowanie działań w uzgodnieniu z Zamawiającym oraz monitorowanie realizacji działań,
- j) Nadzór nad demontażem stoiska targowego (miejsce pokazu), organizacja transportu elementów wyposażenia stoiska związanych z pokazem,
- k) Obecność na stoisku od dnia 15.03.18 do 23.03.18.



III. Opis sposobu przygotowania oferty

- a) oferta powinna być napisana czytelnie i powinna zawierać :
- dane oferenta,
 - datę sporządzenia oferty,
 - cenę brutto i netto w złotych polskich wraz z kosztorysem,

IV. Miejsce oraz termin składania oferty

1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: marketing@lenalighting.pl lub poczty lub kuriera lub też dostarczona osobiście na adres:

Lena Lighting S.A.
ul. Kórnicka 52
63-000 Środa Wlkp.

do dnia 26.01.2018 r do godziny 15.00 (liczy się data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego).

2. Ocena ofert odbędzie się do dnia 30.01.2018, a wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony na stronie internetowej pod adresem www.lenalighting.pl zakładka „Aktualności” oraz w bazie konkurencyjności.
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Oferent nie może zmienić swojej oferty.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie www.lenalighting.pl zakładka „Aktualności” oraz w bazie konkurencyjności.
7. Do oferty należy dołączyć wymagane załączniki potwierdzające spełnianie przez oferenta warunków udziału w postępowaniu.
8. Oferta powinna być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Oferenta, a wszystkie jej strony parafowane.
9. Oferent ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

V. Kryteria i sposób oceny ofert

1. Przed dokonaniem oceny ofert, wszystkie oferty zostaną sprawdzone w celu stwierdzenia, czy spełniają wymagania określone w dokumentach zapytania ofertowego.
2. Wyłącznie zakwalifikowane oferty (spełniające wszystkie wymogi formalne i merytoryczne) będą oceniane na podstawie danych przedstawionych w ofercie.



Kryterium 1:

A – cena (waga 60%):

Ocena kryterium 1:

najniższa oferowana cena brutto / cena brutto badanej oferty x 100 x 60 %

Max . 60 pkt.

Kryterium 2:

B – jakość świadczonych przez baristę/barmana usług – potwierdzona otrzymanymi dyplomami, certyfikatami i/lub innymi dokumentami potwierdzającymi udział i osiągnięcia oraz jakość serwowanych i podawanych produktów - w oparciu o załączoną specyfikację i opis serwowanych produktów niezbędnych do obsługi stanowiska – (waga 40%)

badana liczba punktów / maksymalna liczba punktów x 100 x 40%

badana liczba punktów – ostateczna liczba punktów przyznana badanej ofercie przez komisję (w skład komisji wchodzi 3 osoby reprezentujące Zamawiającego)

maksymalna liczba punktów – najwyższa liczba punktów przyznana ofercie przez komisję wśród wszystkich ważnych ofert złożonych przez oferentów.

Punkty będą przyznawane przez każdego z członków Komisji (3 osoby) oceniającej oferty. Każdy z członków Komisji może przyznać badanej ofercie 0, 1, 2 lub 3 punkty. Ostateczna liczba punktów, które otrzyma badana oferta będzie sumą z punktacji przyznanej przez poszczególnych członków Komisji oceniających badana ofertę.

Ocena kryterium 2:

- jakość świadczonych przez baristę/barmana usług oraz jakość serwowanych i podawanych produktów – **40 pkt.**

Punktacja sumaryczna ofert: **A+B**

Najkorzystniejsza oferta z najwyższą liczbą punktów – **max. 100 pkt**

VI. Wykluczenia

1. Z postępowania wykluczeni zostaną Wykonawcy powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.
2. Z postępowania wykluczeni zostaną Wykonawcy nieposiadający ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy (odpowiedzialność kontraktowa) na kwotę **1,00 mln zł.**



VII. Osoba do kontaktu

Magdalena Chojnacka
m.chojnacka@lenalighting.pl
tel. 61 28 60 483

VIII. Dodatkowe informacje

Zamawiający zastrzega prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny w trakcie jego trwania w przypadku zaistnienia niemożliwej wcześniej do przewidzenia okoliczności prawnej, ekonomicznej, technicznej lub wystąpienia siły wyższej, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, w szczególności gdy:

- postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą,
- wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że przeprowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego.

Zamawiający może w każdym czasie bez podania przyczyny zmienić treść niniejszego Zapytania ofertowego. Jeżeli zmiany będą miały wpływ na treść ofert składanych w toku postępowania, Zamawiający przedłuży termin składania ofert.

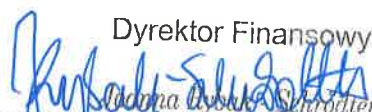
W przypadku zaistnienia takich okoliczności Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

IX. Formy upublicznienia zapytania ofertowego:

1. Umieszczenie zapytania ofertowego na stronie internetowej Zamawiającego www.lenalighting.pl zakładka „Aktualności”.
2. Umieszczenie zapytania ofertowego w bazie konkurencyjności www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/

Załączniki do zapytania ofertowego:

1. Formularz oferty.
2. Kopia polisy ubezpieczeniowej
3. Szczegółowy kosztorys całej oferty
4. Specyfikacja dotycząca serwowanych produktów

Dyrektor Finansowy

Magdalena Chojnacka

Podpis Zamawiającego

