

ZP/261/055/U/18

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ

pn.: usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań na potrzeby Biura Rektora Politechniki Gdańskiej

o wartości zamówienia nieprzekraczającej
wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750.000 Euro,
o której mowa w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień
publicznych (Dz.U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.)

I. ZAMAWIAJĄCY

Politechnika Gdańska

ul. G. Narutowicza 11/12

80-233 Gdańsk, 12

tel.: 58 347 17 44

faks: 58 347 29 13

www.pg.edu.pl

NIP: 584-020-35-93

Postępowanie prowadzi Dział Zamówień Publicznych.

e-mail: dzp@pg.edu.pl , faks: 58 347 29 13

Godziny pracy Działu Zamówień Publicznych: 8:00 – 15:00.

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r., poz. 1986ze zmianami) - zwanej dalej Pzp oraz niniejszego ogłoszenia.
2. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w art. 138g Pzp – 750.000 Euro.
3. Zamawiający udziela zamówienia w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminujący.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ OKREŚLENIE WIELKOŚCI LUB ZAKRESU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań, rozumiane jako przygotowanie potraw wraz z ich dostawą/podaniem, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji kwiatowej w zależności od rodzaju imprezy oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 3 do ogłoszenia.
3. Szacowana liczba porcji poszczególnych zestawów podana jest w formularzu cenowym stanowiącym Załącznik nr 2 do ogłoszenia.
4. Zamawiający zastrzega, iż podana w formularzu cenowym liczba porcji nie jest wiążąca.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania zamówienia w całości, tj. w ilościach wskazanych w formularzu cenowym w pozycjach zamówienia podstawowego, a Wykonawcy nie będzie wówczas przysługiwało żadne roszczenie z tego tytułu. Jednocześnie Zamawiający planuje zrealizować min. 50% wielkości zamówienia podstawowego.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia zakupu poszczególnych usług (w ramach prawa opcji), na które będzie większe od szacowanego w zamówieniu podstawowym zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującej zwiększenie przedmiotu umowy w ilościach określonych w formularzu cenowym stanowiącym Załącznik nr 2 do ogłoszenia.
8. Cena jednostkowa dla prawa opcji jest taka sama jak cena dla zamówienia podstawowego.
9. Zamówienie objęte prawem opcji będzie realizowane w terminach określonych na tych samych warunkach jak zamówienie podstawowe.
10. Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawarto we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszego ogłoszenia.
11. CPV: 55 52 00 00 -1, 55 30 00 00-3

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 5 pkt 1) Ustawy Pzp.

Zmawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615),

Na potwierdzenie powyższych wykonawca składa wpisuje w formularzu oferty adres strony internetowej właściwego rejestru (KRS/CEIDG) który zamawiający może pobrać samodzielnie.

- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej i restauracyjnej, wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenie usług cateringowych transportem własnym).

Na potwierdzenie warunku Wykonawca składa dokument potwierdzający posiadanie aktualnego zezwolenia na prowadzenie działalności cateringowej i restauracyjnej, wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Wykonawcy, którzy wykaże spełnienia warunku udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania o dzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 5 pkt 1) Ustawy Pzp, zostaną wykluczeni z udziału w niniejszym postępowaniu.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

VI. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta spełniająca wymagania niniejszego ogłoszenia i zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w poniższych kryteriach:

1.1 cena oferty brutto : 60 punktów.

Zmawiający przyzna punkty w kryterium „cena oferty” korzystając z poniższego wzoru:

$$P_c = \frac{C_n}{C_b} \cdot 60 \text{ pkt}$$

gdzie: Pc- otrzymane punkty za cenę
Cn- najniższa cena spośród złożonych (ważnych) ofert
Cb- cena badanej oferty

1.2. odległość lokalu od siedziby zamawiającego: 40 punktów

Odległość będzie ustalana na podstawie serwisu internetowego „mapy Google”, mierzona najkrótszą trasą wskazaną przez serwis, w dniu składania ofert, jako opcja dojścia pieszo, z miejsca:

Politechnika Gdańska - Gmach Główny, ul. G. Narutowicza 11/12, 80 -233 Gdańsk
do miejsca wskazanego przez Wykonawcę jako lokal, w którym będą świadczone usługi restauracyjne.

Za zaproponowaną lokalizację lokalu gastronomicznego do realizacji usługi restauracyjnej Wykonawca może otrzymać maksymalnie 40 pkt. wg poniższej punktacji:

Po = 40 punktów: odległość do 500m,

Po = 30 punktów: odległość od 500,1m do 600m,

Po = 20 punktów: odległość od 600,1m do 700m,

Po = 10 punktów: odległość od 700,1m do 800m,

Po = 0 punktów: odległość od 800,1m do 1000m,

gdzie:

Po – liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „odległość od siedziby Zamawiającego”

Jeżeli wykonawca zaproponuje lokalizację lokalu gastronomicznego w odległości większej niż 1000 m, Zamawiający uzna, że treść oferty nie odpowiada treści ogłoszenia i odrzuci ofertę tego wykonawcy z postępowania.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą tj. spełnia wymagania określone w ogłoszeniu i jest zgodna z ustawą Pzp oraz przy uwzględnieniu powyższych kryteriów i ich wag otrzyma największą liczbę punktów.

2. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku.

3. Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej spośród wszystkich ofert niepodlegających odrzuceniu, z uwagi na to że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans punktów w kryteriach oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze jako najkorzystniejszą ofertę z najniższą ceną.

4. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.

5. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Przez oczywistą omyłkę pisarską w szczególności należy rozumieć widoczne, wbrew zamierzeniu niewłaściwe użycie wyrazu, widocznie mylną pisownię wyrazu, ewidentny błąd gramatyczny, niezamierzone opuszczenie wyrazu (ów) lub jego części.

6. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

7. Zamawiający poprawi inne omyłki polegające na niezgodności oferty z treścią ogłoszenia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

8. Jeżeli zaofferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, będą się wydawać rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający może wezwać do udzielenia wyjaśnień, w tym złożenia dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu.

9. W trakcie badania i oceny ofert Zamawiający zastosuje przepisy art. 26 ust. 3 oraz 87 ust. 1 ustawy Pzp.

10. Zamawiający odrzuci ofertę w przypadkach określonych w art. 89 ustawy Pzp.

11. Zamawiający unieważni postępowanie w okolicznościach określonych w art. 93 ustawy Pzp.

VII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY:

1. Przy obliczaniu ceny oferty Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić wszystkie wymogi, związane z realizacją zamówienia ująć wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia.
2. Cenę oferty należy określić w wartości brutto w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku wpisać w odpowiednie miejsce na druku OFERTA (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego).
3. Jeżeli przy obliczeniu ceny Wykonawca pominie usługi, których wykonanie jest niezbędne przy realizacji przedmiotu zamówienia, nie zostaną one dodatkowo opłacone po ich wykonaniu, gdyż Zamawiający uważać będzie, iż zostały one ujęte w cenie oferty.
4. Ceną oferty jest cena brutto podana na druku „Oferta”.
5. Cena oferty będzie obowiązywać przez cały okres związania ofertą, nie będzie podlegała negocjacom i będzie wiążąca dla stron umowy.
6. Cena podana przez Wykonawcę w ofercie nie będzie zmieniana w trakcie realizacji zamówienia i nie będzie podlegała waloryzacji za wyjątkiem określonym we wzorze umowy stanowiącym załącznik do niniejszego ogłoszenia.
7. Wszelkie rozliczenia, pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą, będą prowadzone w PLN.
8. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, rozliczenia będą dokonywane wyłącznie z pełnomocnikiem.

VIII. OSOBA DO KONTAKTU

Osobą do kontaktu z wykonawcami jest Małgorzata Rewucka, e-mail: malgorzata.rewucka@pg.edu.pl

IX. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1) wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia,
- 2) wypełniony formularz rzeczowo-cenowy stanowiący załącznik nr 2
- 3) opcjonalnie – pełnomocnictwo do reprezentowania wykonawcy, jeżeli upoważnienie do podpisania oferty nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną notarialnie kopię stosownego pełnomocnictwa, określającego jego zakres i wystawionego przez osoby do tego upoważnione.
- 4) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
- 5) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania
- 6) Dokument potwierdzający posiadanie aktualnego zezwolenia na prowadzenie działalności cateringowej i restauracyjnej, wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- 7) Kopia potwierdzenia wniesienia wadium

2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę.

3. Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upelnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy.

4. Dokumenty złożone w formie kopii powinny być poświadczane za zgodność z oryginałem przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy.

5. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w jednym egzemplarzu, wg wzorów druków załączonych przez Zamawiającego.

X. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Warunkiem przystąpienia do przetargu jest wniesienie przed upływem terminu składania ofert, wadium w wysokości: 30 000 PLN
2. W przypadku składania oferty na dwie części, wykonawca wnosi wadium w wysokości sumy wadiów dla obu części.
3. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:
 - a) pieniądzu;
 - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
 - c) gwarancjach bankowych;
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275, z 2008 r. Nr 116, poz. 730 i 732 i Nr 227, poz. 1505 oraz z 2010 r. Nr 96, poz. 620).
4. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić na rachunek bankowy Zamawiającego nr 64 1160 2202 0000 0001 8607 3782, Bank Millenium S.A. O/Gdańsk, z dopiskiem:
„WADIUM – wykonywanie usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań na potrzeby Biura Rektora Politechniki Gdańskiej PG, ZP/261/055/U/18”
Za termin wniesienia wadium w formie pieniężnej przyjmuje się termin uznania na rachunku bankowym Zamawiającego.
5. Wniesienie wadium w jednej z form określonych w pkt. 2 ppkt b). – e). następuje poprzez doręczenie za pokwitowaniem oryginału dokumentów w Kwesturze Politechniki Gdańskiej – I piętro Gmach „B”, ul. G. Narutowicza 11/12 w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 9⁰⁰ do 13⁰⁰ lub przesłanie pocztą na adres Kwestura Politechniki Gdańskiej, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk. Kopię pokwitowania wniesienia wadium należy załączyć do oferty.
6. Wykonawca składa wraz z ofertą potwierdzenie przelewu lub jego kserokopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem. – dokument zalecany do załączenia.
7. W przypadku wniesienia wadium w formie gwarancji bankowej bądź gwarancji ubezpieczeniowej, gwarancja ta musi być bezwarunkowa i nieodwołalna, płatna na każde wezwanie oraz obejmować wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę, określone w art. 46 ust. 4a i 5 Ustawy Pzp, a także musi obejmować cały okres związania ofertą określony w SIWZ. W przypadku poręczeń muszą one gwarantować płatność na każde wezwanie Zamawiającego i oraz obejmować odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę. W przypadku, gdy nie będzie spełniony którykolwiek ze wskazanych powyżej wymogów, Zamawiający uzna, że wadium nie zostało wniesione i wykluczy wykonawcę z udziału w postępowaniu.
8. Wycofanie oferty przed upływem terminu składania ofert nie powoduje utraty wadium.
9. Zamawiający dokona zwrotu wadium na zasadach określonych w art. 46 Ustawy Pzp.
10. Zamawiający zażąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie art. 46 ust. 1, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana,

jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wówczas wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.

11. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3i ust 3a, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń i dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1, oświadczenia o którym mowa w art. 25a ust. 1, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co powodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.
12. Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - a) odmówi podpisania umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie;
 - b) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

X. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy przesłać do dnia 03.01.2019 r.,

w formie pisemnej - w zamkniętej i opisanej kopercie na formularzach stanowiących załączniki do niniejszego ogłoszenia oraz wymaganymi dokumentami, na adres Zamawiającego: Politechnika Gdańska Dział Zamówień Publicznych Gmach B, pok. 212, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, z dopiskiem: „Oferta na usługi cateringowe- restauracyjne na potrzeby Biura Rektora PG, ZP/261/055/U/18”;

lub w formie elektronicznej – skan wypełnionych i podpisanych formularzy i dokumentów należy dołączyć do wiadomości e-mail wysłanej na adres: malgorzata.rewucka@pg.edu.pl wpisując w polu wskazującym temat wiadomości: „Oferta na usługi cateringowe- restauracyjne na potrzeby Biura Rektora PG, ZP/261/055/U/18”

Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z w/w opisem ponosi Wykonawca. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe złożenie oferty lub nieprawidłowe oznakowanie koperty.

ZATWIERDZAM

Zastępca kanclerza ds. Pracowniczych

-//-

mgr inż. Anna Kanarska

.....

Załączniki do ogłoszenia:

1. Formularz oferty;
2. Formularz rzeczowo-cenowy
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia;
4. Wzór umowy
5. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania
6. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

(nazwa i adres wykonawcy)

OFERTA

Zamawiający:
 Politechnika Gdańska
 ul. Narutowicza 11/12
 80-233 Gdańsk

1. Nawiązując do ogłoszenia dotyczącego złożenia oferty na usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań na potrzeby Biura Rektora Politechniki Gdańskiej

My niżej podpisani:

imię nazwisko

imię nazwisko

działający w imieniu i na rzecz:

Pełna nazwa :	
e-mail:	
Adres:	
REGON nr	NIP nr
Nr telefonu:	Nr faksu:
Nazwa banku:	Nr rachunku bankowego:
Zgodnie z Ustawą o swobodzie działalności gospodarczej, ze względu na liczbę pracowników, oświadczamy, że należymy do sektora mikroprzedsiębiorstw/ małych przedsiębiorstw/ średnich przedsiębiorstw/ dużych przedsiębiorstw.*	

2. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia, zgodnie z zapisami w załączniku nr 2 do ogłoszenia, za cenę brutto;

zamówienie podstawowe PLN

zamówienie w opcji PLN

3. **Oświadczamy**, że wykonamy zamówienie w terminach określonych w ogłoszeniu.

4. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, która stanowi załącznik 4 do ogłoszenia. Nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określonych w niej warunkach.
5. **Akceptujemy** warunki płatności wskazane we wzorze umowy stanowiącej załącznik nr 4 do ogłoszenia.
6. **Oświadczamy, że usługi restauracyjne będą świadczone w** (proszę podać nazwę i adres lokalu)

.....
.....

Odległość lokalu gastronomicznego, w którym świadczone będą usługi restauracyjne nie może być większa niż 1000 m. Odległość będzie ustalana na podstawie serwisu internetowego „mapy Google”, mierzona najkrótszą trasą wskazaną przez serwis, w dniu otwarcia ofert, jako opcja dojścia pieszo, z miejsca: Politechnika Gdańska - Gmach Główny, ul. G. Narutowicza 11/12, 80 -233 Gdańsk

7. **Oświadczamy**, że dysponujemy stałym stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą posiłki w ramach usługi cateringowej (proszę podać adres):
-
.....
8. **Oświadczamy, że** termin związania ofertą wynosi 30 dni.
9. **Oświadczam/y**, że osobą odpowiedzialną za realizację umowy po stronie Wykonawcy będzie:
Pan/Pani: _____,
tel: _____, **fax:** _____, **e-mail** _____.

10. Oświadczamy, że wnieśliśmy wadium w wysokości PLN w formie

11. Informujemy, że odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy jest dostępny bezpłatnie pod adresem strony internetowej:

.....
Należy podać adres strony internetowej właściwego rejestru (np.: KRS lub CEIDG).

12. Oferta zawiera łącznie ponumerowanych stron.
13. **Załącznikami** do niniejszej Oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

.....
.....
.....

....., dn.

(podpis i pieczęć osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do ogłoszenia

Załącznik nr do umowy

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/ 261/055/U/18

Formularz cenowy

Lp.	Zestaw	Liczba porcji		Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN]	
		zamówienie podstawowe	zamówienie opcjonalne		zamówienie podstawowe	zamówienie opcjonalne
1	2	3	4	5	6 (3x5)	7 (4x5)
1	Zestaw I - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	1.500	1.000			
2	Zestaw II - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	2.000	1.000			
3	Zestaw III - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	2.000	1.000			
4	Zestaw IV - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	1.000	1.000			
5	Zestaw V - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	500	1.000			
6	Zestaw VI - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	2.000	1.200			
7	Zestaw VII - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	2.000	1.200			
8	Zestaw VIII - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	2.000	1.200			
9	Zestaw IX - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	3.000	2.000			
10	Zestaw X - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	1.500	1.000			

11	Zestaw XI - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	2.000	1.000			
12	Zestaw XII - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	1.500	1.000			
13	Zestaw XIII - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	1.500	1.000			
14	Zestaw XIV - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	2.000	1.000			
15	Zestaw XV - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	1.000	1.000			
16	Zestaw XVI - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	1.000	1.000			
17	Zestaw XVIII - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	2000	1.000			
18	Zestaw XVIII - zgodnie z opisem w załączniku nr 3 do OGŁOSZENIA	600	500			
				Razem:		

Kalkulacja winna zawierać wszelkie koszty związane z organizacją przyjęcia: obsługa, pełne wyposażenie i wyekwipowanie gastronomiczne jak: stoły, stoliki, krzesła, zastawa, obrusy, nakładki, dekoracje, transport itp.

Obliczoną sumę wartości brutto dla zamówienia podstawowego (pozycja „Razem” dla kolumny „zamówienie podstawowe”) z Formularza rzeczowo – cenowego należy przenieść do Formularza ofertowego (pkt. 1) – *załącznik nr 1 do ogłoszenia*.

Obliczoną sumę wartości brutto dla zamówienia wg prawa opcji (pozycja „Razem” dla kolumny „zamówienie w opcji”) z Formularza rzeczowo – cenowego należy przenieść do Formularza ofertowego (pkt. 1) – *załącznik nr 1 do ogłoszenia*

.....

Podpis(y) i pieczęć imienna osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy

w przypadku oferty wspólnej
– podpis pełnomocnika Wykonawców

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań, rozumiane jako przygotowanie potraw wraz z ich dostawą/podaniem, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji kwiatowej w zależności od rodzaju imprezy oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.

Termin realizacji zamówienia: 12 miesięcy.

Zamówienie obejmuje organizację usługi cateringowej i restauracyjnej w postaci:

1. Zestaw I

Lp.	produkt	ilość
1	Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie) min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.50 g	4 szt./os
2	Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.90 g	4 szt./os
3	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę)	100 g/os
4	Tort okolicznościowy dwu smakowy – prostokąt, z dekoracją	min. 80 g/os

2. Zestaw II

Lp.	produkt	ilość
1	Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie) min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.50 g	4 szt./os
2	Mus malinowy w kieliszkach, min. 50 g	1 szt./os
3	Tartaletki z owocami, waga 1 szt. min.50 g	2 szt./os
4	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100 g/os

3. Zestaw III

Lp.	produkt	ilość
1	Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie) min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.50 g	4 szt./os
2	Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.90 g	3 szt./os
3	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100 g/os

4. Zestaw IV

Lp.	produkt	ilość
1	Krucze ciasteczka min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	min.100 g/os
2	Galanteria cukiernicza np. mini drożdżówki, rogaliki, muffinki, babka cytrynowa – min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 100g	3 szt./os

5. Zestaw V

Lp.	produkt	ilość
1	Ciasta okazjonalne typu: makowiec, sernik, keks – min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 100g,	3 szt. /os
2	Musy w kieliszkach 3 rodzaje: czekoladowy, owocowy, amaretto, waga 1 szt. min.50 g (taka sama ilość z każdego rodzaju)	1 szt./os
3	Mieszanka piernikowa świąteczna	min.100 g/os
4	Owoce cytrusowe świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 2 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100 g/os

6. Zestaw VI

Lp.	produkt	ilość
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica	150 ml/os
2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych	150 ml/os
3	Cukier biały i brązowy	10 g/os
4	Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 %	50 ml/os
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	1 plaster/ os

7. Zestaw VII

Lp.	produkt	ilość
1	Woda mineralna niegazowana i gazowana w szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny/miętą) oraz w szklanych butelkach 0,25l	łącznie 250 ml/os
2	Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 3) - w szklanych dzbankach oraz w szklanych butelkach 0,25l	łącznie 250 ml/os

8. Zestaw VIII

Lp.	produkt	ilość
1	Kanapeczki koktajlowe o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 50 gr, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju: 1) musem z avocado, 2) pieczonym schabem, 3) szynką parmeńską, 4) łososiem wędzonym oraz dodatkami w postaci warzyw, serów dojrzewających, owoców, sosów i dipów	4 kanapki/os

9. Zestaw IX

Lp.	produkt	ilość
1	Przekąski mięsne lub rybne lub wegetariańskie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.60 g, np. - Polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub - Mini rożki z szynką parmeńską i mozzarellą lub - Śliwka pieczona otulona bekonem lub - Tartinki ze szpinakiem i łososiem wędzonym lub - Mini Tatar ze śledzia na krążkach pumpernika lub - Babeczka krucha z pastą śmietankową i łososiem lub - Tartinki z serem pleśniowym i winogronami lub - Szaszłyki z mozzarellą i pomidorkami cherry lub - Roladka z grillowanej cukinii z serem risotta	4 szt./os

10. Zestaw X

Lp.	produkt	ilość
1	Sałatka z minimum 5 składników, w tym: - z kurczakiem curry lub - z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub - z kurczakiem gyros	100 g/os
2	Pieczywo białe – bagietka, pieczywo ciemne, bułeczki koktajlowe	100 g/os

11. Zestaw XI

Lp.	produkt	ilość
1	Mix sałat z pomidorkami cherry, świeżymi ogórkami, papryką i oliwą z vinegretem ziołowym	100 g/os
2	- Mieszanka warzywna gotowana na parze lub - Modra kapusta lub - Groszek zielony gotowany na parze	100 g/os
3	Pieczywo białe – bagietka, pieczywo ciemne, bułeczki koktajlowe	100 g/os

12. Zestaw XII

Lp.	produkt	ilość
1	Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, minimum 2 rodzaje, np.: - Ziemniaki z wody z koperkiem lub - Kopytka lub - Ryż lub - Ziemniaki zapiekane lub - Kasza	100 g/os

13. Zestaw XIII

Lp.	produkt	ilość
1	Zupa, minimum 2 rodzaje, np.: - Krem z pieczonych pomidorów lub - Zupa serowa z gorgonzolą lub - Krem z brokułów lub - Zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub - Żurek po polsku lub - Barszcz czerwony (min. 100 ml/os) z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt/os)	150 ml/os

14. Zestaw XIV

Lp.	produkt	ilość
1	Danie główne mięsne na ciepło (w tym waga mięsa min. 100g/os), np.: - Pierś z kurczaka w owocach lub - Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola lub - Fileciki schabowe w jabłku z majerankiem lub - Pieczeń cielęca	120 g/os
2	Danie główne rybne na ciepło (w tym waga ryby min. 100g/os), np.: - Stek z łososia ze szpinakiem lub - Łosoś w sosie estragonowym lub - Sandacz pieczony w sosie z porów lub - Filet z pstrąga owinięty szynką parmeńską	120 g/os
3	Danie wegetariańskie główne na ciepło, np.: - Penne z pieczonymi pomidorami lub - Risotto z borowikami lub - Tarta ze szpinakiem i mozzarellą lub - Cukinia faszerowana kaszą i warzywami	120 g/os

15. Zestaw XV

Lp.	produkt	ilość
1	Przystawka: Mix sałat z różowym rostbefem w vinegrecie miodowo-musztardowym	150 g/os
2	Danie główne: Kurczak faszerowany po polsku	300 g/os
3	Dodatki: Groszek zielony, puree ziemniaczane	200 g/os
4	Deser: Tort bezowy migdałowy	150 g/os

16. Zestaw XVI

Lp.	produkt	ilość
1	Przystawka: Sałatka z krewetkami i wędzonym halibutem	150 g/os
2	Danie główne: Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym	300 g/os
3	Dodatki: Kluseczki	100 g/os
4	Dodatki: Mieszanka warzywna gotowana na parze	100 g/os
5	Deser: Tarta z owocami na sosie waniliowym	150 g/os

17. Zestaw XVII

Lp.	produkt	ilość
1	Danie główne - mięsne lub rybne na ciepło, np.: - kotlet schabowy (mięso min. 150g, panierka) lub - kotlet mielony smażony (mięso wołowo-wieprzowe, mięso min.180g) lub - szaszłyk drobiowo-warzywny (mięso min. 150g), różne dodatki warzywne (50g m.in. np.: cebula, papryka, pieczarki) lub - kotlet z piersi kurczaka (mięso min. 150g, panierka) lub - bitki wieprzowe w sosie (mięso min.180g) lub - kotleciki rybne: z łososia lub pstrąga lub dorsza lub soli (ryba min. 150g)	200 g/os
2	Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, np.: - ziemniaki gotowane (250g) lub - frytki (250g) lub - ziemniaki pieczone (250g)	250 g/os
3	Bukiet surówek np.: - z buraków, z selera z rodzynkami, sałata zielona z dodatkami lub - bukiet warzywa na parze, groszek z marchewką, sałata zielona z dodatkami lub - z kapusty kiszzonej, z białej kapusty, sałata zielona z dodatkami	150 g/os
4	Napoje do wyboru: - kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica z dodatkami (cukier, mleczko), - wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych z dodatkami (cukier, cytryna), - sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy - woda mineralna niegazowana i gazowana	500 ml/os

18. Zestaw XVIII

Lp.	produkt	ilość
1	Zestaw obiadowy wegetariański np.: - naleśniki ze szpinakiem (250g), bukiet surówek (150g) lub - makaron z truskawkami, z serem ricotta i miętą (400g) lub - zapiekanka z warzywami pod sosem pomidorowym (250g), bukiet surówek (150g) lub - naleśnik na słodko (250g), sałatka z arbuza i bananów ze słodkim sosem balsamicznym (150g) lub - makaron z cukinią, brokułami i serem feta (300g), bukiet surówek (100g) lub - ryż z warzywami (400g): ryż (200g), warzywa (200g) lub - pierogi/ravioli z nadzieniem: kapustą i grzybami lub ze szpinakiem, serem (400g)	400 g/os
2	Napoje do wyboru: - kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica z dodatkami (cukier, mleczko), - wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych z dodatkami (cukier, cytryna),	500 ml/os

- sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejfrutowy, pomidorowy, jabłkowy - woda mineralna niegazowana i gazowana	
--	--

Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi cateringowej:

1. Miejszem świadczenia usług będzie siedziba Zamawiającego. Zamawiający przewiduje jednak możliwość zorganizowania usług cateringowych poza siedzibą Zamawiającego. Usługi te byłyby świadczone na terenie miasta Gdańsk. W takiej sytuacji rezerwacja lokalu będzie leżała po stronie Zamawiającego.
2. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
3. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
4. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid. Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami §3 pkt.1 Umowy.
 - 2) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego, a także uzgodnienia z Zamawiającym aranżacji sali i stołów.
 - 3) Dostarczenia własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem. Liczba filiżanek, szklanek, sztućców oraz talerzy – w przypadku przyjęć na stojąco – w liczbie co najmniej o 40% większej niż liczba osób.
 - 4) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: stołów bufetowych, elektrycznych podgrzewaczy do dań gorących, a także bielizny stołowej i dekoracji, pojemników na śmieci i odpadki. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
 - 5) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych), stolików koktajlowych (o średnicy blatu minimum 60 cm; stoliki - w białych pokrowcach) i krzeseł (z oparciem w białych pokrowcach). Zamawiający przewiduje, że nie każde spotkanie będzie wymagało dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o potrzebie dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł, nie później niż na 5 dni roboczych przed danym spotkaniem.
 - 6) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, białych serwetek (papierowych i materiałowych), dekoracji, we wskazanym przez Zamawiającego miejscu spotkania, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
 - 7) W szczególnych przypadkach Zamawiający zobowiąże się do zorganizowania stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed realizacją usługi. Zobowiązanie to nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku dostarczenia bielizny stołowej, pokrowców na krzesła oraz aranżacji przyjęcia i dekoracji stołów.
 - 8) Nakrywania stołów bielizną stołową, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego. Dopuszcza się dodatkowo stosowanie napperonów i skirtingów w celach dekoracyjnych po uprzednim zaakceptowaniu przez zamawiającego.
 - 9) Dekorowania krzeseł pokrowcami z tkaniny, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego.
 - 10) Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:

- wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, nie barwionej np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztucce serwingowe itp.
- 11) Nie dopuszcza się stosowania na używanej zastawie stołowej i innych akcesoriach żadnych napisów, logotypów czy graficznych wzorów.
 - 12) Podawania napojów gorących w termosach o jednolitym wzornictwie, a dań gorących z podgrzewaczy (bemarów).
 - 13) Podawania soków i wody w szklanych dzbankach, mleka lub śmietanki do kawy w białych lub szklanych mlecznikach o pojemności maksymalnie 0,5l, owoców na paterach, surówek i sałat w przezroczystych miskach lub białych półmiskach, pokrojonego pieczywa na paterach lub półmiskach (bułeczki koktajlowe w całości), a ciasta i tortów (porcjowanych) na talerzach/półmiskach, zgodnie z aktualnymi wymaganiami w zakresie sztuki kulinarnej i serwisu.
 - 14) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
 - 15) W przypadku przyjęć na stojąco - oznaczenia serwowanych dań, tj. zimnych przekąsek, zup, dań na ciepło, deserów itd. (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim), a także wyraźnego oznaczenia potraw wegetariańskich / wegańskich. W przypadku przyjęć zasiadanych dostarczenia wydrukowanego (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim) menu umieszczonego przy każdym nakryciu (po 1 sztuce dla każdego z gości). Wykonawca przed wydrukowaniem menu musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
 - 16) Transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - 17) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
 - 18) Dostarczenia posiłków oraz przygotowania ich serwisu najpóźniej 120 minut przed rozpoczęciem każdego przyjęcia.
 - 19) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – dotyczy uroczystości na ponad 15 osób, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
 - 20) Zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej na czas uroczystości na ponad 15 osób polegającej na:
 - serwowaniu dań do stołów i zbieraniu brudnych nakryć w przypadku przyjęć serwowanych do stołu, zasiadanych – maksymalnie 12 osób na 1 kelnera. Napoje gorące serwowane do stołu na życzenie, a także dla wszystkich gości do deseru, napoje zimne dostępne na stołach bankietowych przez cały czas spotkania.
 - bieżącym, w miarę zużycia, uzupełnianiu produktów oraz sprzątnięciu w czasie trwania cateringu, w przypadku przyjęć bufetowych na stojąco - maksymalnie 20 osób biorących udział w uroczystości na 1 kelnera.
 - 21) Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
 - 22) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania lub w innym - ustalonym wcześniej z Zamawiającym - czasie.
 - 23) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z terenów Zamawiającego na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
 - 24) Uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu uroczystości. W wyjątkowych

- sytuacjach czas ten może zostać przedłużony, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę.
- 25) Współpracy administracyjnej z wyznaczonym każdorazowo koordynatorem uroczystości, zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczenia dań, a także dostarczenia i ustawienia stołów i innych sprzętów.
- 26) Udekorowania na własny koszt sali i stołów, w tym w szczególności kompozycjami ze świeżych kwiatów (pasującymi do charakteru uroczystości i wystroju stołów) – Zamawiający poinformuje za każdym razem Wykonawcę o konieczności zapewnienia dekoracji na uroczystość. Dopuszcza się udekorowanie sali i stołów także innymi kompozycjami np. z użyciem owoców jesieni (kasztanów, orzechów), pod warunkiem uzyskania wcześniejszej zgody Zamawiającego i dopasowania kompozycji do charakteru uroczystości. Sposób dekoracji stołów i sali wymaga każdorazowego uzgodnienia i uzyskania wcześniejszej akceptacji Zamawiającego. Dekoracje i kwiaty zapewnia Wykonawca.
- 27) Przyjmuje się, że dla uroczystości na mniejszą liczbę osób (do 15) Wykonawca przygotuje dwie kompozycje ze świeżych kwiatów na stół bufetowy, przy czym kompozycje nie będą niższe niż 40 cm.
- Dla uroczystości zasiadanych Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników) kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stół bankietowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stół bankietowy nie będą niższe niż 40 cm.
- Dla uroczystości na stojąco Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników) kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stolik koktajlowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stolik koktajlowy nie będą niższe niż 25 cm.
- 28) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi restauracyjnej:

1. Miejscem świadczenia usług restauracyjnych będzie lokal gastronomiczny wskazany przez Wykonawcę, znajdujący się w odległości do 1000m od Gmachu Głównego Politechniki Gdańskiej.
2. Lokal musi posiadać zaplecze gastronomiczne zapewniające możliwość wydawania w ciągu dnia ok. 500 posiłków.
3. Lokal musi posiadać co najmniej 50 miejsc siedzących przy stolikach, zapewniających możliwość konsumpcji posiłku na miejscu (miejsca siedzące na jednej sali lub w kilku mniejszych salach zlokalizowanych w bezpośrednim sąsiedztwie, na jednym poziomie tzn. że między jedną a drugą salą oddzieloną korytarzem lub klatką schodową odległość nie może być większa niż 10m). Dla jednej osoby należy przewidzieć co najmniej 60cm stołu, a stoły powinny być tak ustawione, aby ze wszystkich stron był do nich swobodny dostęp.
4. Lokal, w którym będzie prowadzona usługa restauracyjna, musi zapewniać odpowiednią przestrzeń jednocześnie dla 50 gości, umożliwiającą swobodną konsumpcję posiłku, przy ustawieniu stołów w dowolnym układzie wskazanym przez Zamawiającego (np. litery U, litery T lub litery L). Zamawiający zastrzega sobie prawo do decydowania każdorazowo o ustawieniu stołów. Wykonawca powinien posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid zgodnie z zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Zamawiający wymaga wskazania tego lokalu w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej.
5. Zamawiający może zażądać, aby lokal został zamknięty na czas konsumpcji w przypadku ważnych spotkań władz uczelni lub by Wykonawca wydzielił na czas konsumpcji strefę zapewniającą uczestnikom spotkania możliwość swobodnej rozmowy przy stole. Poprzez wydzielenie miejsca rozumie się: ustawienie stołów i krzeseł w sposób ustalony z Zamawiającym oraz oddzielenie

miejsca od innych gości lokalu np. poprzez ustawienie wysokich parawanów. Wydzielona strefa w lokalu nie może znajdować się w ciągu komunikacyjnym, w bezpośrednim sąsiedztwie toalet czy bezpośrednio przy wejściu. Wydzielona strefa musi posiadać przestrzeń wystarczającą do właściwej obsługi gości przez kelnerów oraz wystarczającą ilość miejsca do swobodnego spożywania posiłków, jak i odejścia od stołu w razie potrzeby.

6. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
7. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
8. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Serwowania posiłków w wyznaczonym przez siebie lokalu w godzinach 9.00-18.00 w ustalonym dniu realizacji usługi.
 - 2) Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami §3 pkt.1 Umowy.
 - 3) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego – nie później niż na 3 dni robocze przed realizacją usługi.
 - 4) Posiadania własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów.
 - 5) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, serwetek (papierowych i materiałowych), w sposób zapewniający wymaganą realizację zamówienia.
 - 6) Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, nie barwionej np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztucce serwingowe itp.
 - 7) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
 - 8) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – w przypadku spotkań wskazanych przez Zamawiającego, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
 - 9) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
 - 10) Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
 - 11) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z lokalu Wykonawcy na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
 - 12) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/ 261./055/U/18

OŚWIADCZENIE

o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (art. 24 ust. 1 i 5 ustawy Prawo zamówień publicznych)

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonywanie usług cateringowych i restauracyjnych polegających na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań na potrzeby Biura Rektora Politechniki Gdańskiej oświadczam co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ust 1 ustawy Pzp .

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 5 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....
.....
.....

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:

.....
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

(pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/261/055/U/18

OŚWIADCZENIE
składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych
DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonywanie usług cateringowych i restauracyjnych polegających na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań na potrzeby Biura Rektora Politechniki Gdańskiej oświadczam co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w ogłoszeniu.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego ogłoszeniu polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....

....., w następującym zakresie:

.....

(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)