

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

na kompleksową obsługę gastronomiczną w postaci przygotowywania i serwowania śniadań dla gości hotelu Meeting wraz z wyposażeniem sali śniadaniowej oraz zaplecza w sprzęt i urządzenia niezbędne do świadczenia przedmiotowej usługi oraz świadczenie usługi w postaci przygotowania i serwowania obiadów oraz kolacji dla gości hotelu Meeting w Hali Sportowo-Widowskiej przy ul. Gen. Józefa Bema 73-89 w Toruniu

ZAMAWIAJACY:

Toruńska Infrastruktura Sportowa
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
ul. Gen. J. Bema 73-89, 87-100 Toruń

TRYB POSTĘPOWANIA:

niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest zgodnie z art. 5a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest *świadczenie usługi* kompleksowej obsługi gastronomicznej w postaci przygotowywania i serwowania śniadań dla gości hotelu Meeting wraz z wyposażeniem sali śniadaniowej oraz zaplecza w sprzęt i urządzenia niezbędne do świadczenia przedmiotowej usługi oraz świadczenie usługi w postaci przygotowania i serwowania obiadów oraz kolacji dla gości hotelu Meeting, wg zleceń poszczególnych gości. Zlecenia będą realizowane na podstawie karty dań obiadowych oraz kolacji przygotowanej przez Wykonawcę i dołączonej do jego oferty.

Wykonawca będzie odpowiedzialny za utrzymanie sali śniadaniowej oraz zaplecza w czystości i w zaoferowanej cenie musi uwzględnić czynności z tym związane, w szczególności pranie wykładziny w ilości minimum 4 razy do końca roku.

Wyposażenie sali śniadaniowej i zaplecza w sprzęt musi obejmować:

- 1) 5 bemałów elektrycznych,
- 2) zastawa stołowa porcelanowa na minimum 200 osób,
- 3) zestaw sztućców ze stali nierdzewnej na min.200 osób,
- 4) minimum 2 kociołki elektryczne
- 5) 3 podgrzewacze ,
- 6) 2 warniki,
- 7) 1 ekspres do kawy
- 8) 3 dozowniki do soków,
- 9) 2 podajniki do płatków,
- 10) 1 lodówka
- 11) 1 zamrażarka
- 12) 1 kuchenka elektryczna
- 13) zawieszki materiałowe do bufetu, serwetki flizelinowe.

Śniadania:

Śniadanie serwowane pojedynczo, podawane w przypadku frekwencji do 10 gości, powinno zawierać minimum :

- dwa rodzaje pieczywa (ciemne i jasne),
- możliwość wyboru 100 gr .jednego z 3 rodzajów wędlin,
- 100 gr sera żółtego (do wyboru: twardy lub miękki),
- warzywa (do wyboru: pomidor lub ogórek,sałata) o gramaturze nie mniejszej niż 150 gr.,
- 10 gr. masła,
- możliwość wyboru 1 dania ciepłego (jajko gotowane, jajecznica z 2 jaj, 3 parówki),
- napoje ciepłe – do wyboru herbata lub kawa,
- mleko,
- sok owocowy 100 ml.

W przypadku frekwencji przekraczającej 10 gości, wymagany jest bufet szwedzki który powinien składać się z minimum z :

- 2 dań ciepłych (np. parówki, jajecznica na maśle, kielbasa z wody, kaszanka, jajka gotowane),
- 2 gatunków sera żółtego (twardy, miękki),

- 3 gatunków wędlin
- twarogu,
- 2 rodzajów dżemu,
- miodu,
- płatków kukurydzianych,
- ryby wędzonej,
- owoców suszonych
- owoców sezonowych,
- jogurtu
- napojów ciepłych – herbaty i kawy
- mleka
- 3 rodzaje soków

Ilość śniadań, które zostaną przygotowane i serwowane do końca 2015 r. wynosi 6000 (sześć tysięcy). Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakresu zamówienia do 4500 śniadań, wraz ze stosownym obniżeniem wynagrodzenia Wykonawcy. 4500 śniadań jest zakresem wykonania zamówienia gwarantowanym przez Zamawiającego do wykonania.

Zlecenia dotyczące ilości śniadań, które mają zostać przygotowane i serwowane w konkretnym dniu będą przekazywane dzień wcześniej, drogą meilową na wskazany przez Wykonawcę adres, do godziny 18.00

Obiady i kolacje

Menu obiadowe powinno zawierać:

- dwie zupy
- dwa dania mięsne
- danie rybne
- danie jarskie
- dwa desery

Menu kolacji powinno zawierać :

- dwie zupy
- dwie przystawki
- danie mięsne
- danie jarskie
- dwie sałatki
- pieczywo
- napoje ciepłe (herbata, kawa)

Ilość obiadów i kolacji, które zostaną przygotowane i serwowane do końca 2015 r. wynosi: 1000 obiadów oraz 1000 kolacji. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakresu zamówienia do 800 obiadów oraz 800 kolacji. Zlecenia będą realizowane na podstawie karty dań obiadowych oraz kolacji przygotowanej przez Wykonawcę.

Zamawiający zastrzega konieczność realizacji poszczególnych zleceń, określających ilość oraz przedmiot, w przeciągu minimum **trzech godzin** od otrzymania przez Wykonawcę zlecenia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania korekt zmniejszających oraz korekt zwiększających w zakresie przedmiotu zamówienia. Korekty zmniejszające nie oznaczają rezygnacji z części zamówienia, natomiast korekty zwiększające nie oznaczają wprowadzenia nowych usług, nie objętych przedmiotem zamówienia. Korekty te należy rozumieć jako zwiększenie ilości jednych usług, kosztem zmniejszenia ilości innych usług (np. zwiększenie ilości śniadań kosztem zmniejszenia ilości obiadów lub kolacji), w ramach wartości brutto przedmiotu zamówienia wynikającego z zawartej umowy. W celu ustalenia ich wartości używane będą ceny jednostkowe za poszczególne posiłki, wskazane w ofercie przez Wykonawcę.

Zamówienia uzupełniające

Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających wynoszących nie więcej niż 20% wartości zamówienia podstawowego.

Wymagania odnośnie personelu

Osoby, które będą uczestniczyć w realizacji przedmiotowego zamówienia muszą posiadać ważne badania lekarskie.

Zamawiający żąda, aby przynajmniej 4 osoby miały umowę o pracę.

II. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia należy wykonać w terminie do 31 grudnia 2015 r. od dnia zawarcia umowy w przedmiotowej sprawie. Zamawiający planuje podpisanie umowy na dzień 18 maja 2015 r.

III. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW

1. O zamówienie mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- 1) posiadania wiedzy i doświadczenia tj. wykonali należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonują należycie co najmniej 4 usługi w zakresie usług gastronomicznych, o wartości w wysokości minimum 25.000 zł brutto (słownie: dwadzieścia pięć tysięcy złotych zero groszy) każda
- 2) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia tj. dysponują co najmniej 4 osobami posiadającymi wykształcenie średnie lub zawodowe oraz przynajmniej trzyletnie doświadczenie w pracy w branży gastronomicznej, w tym: dwóch kucharzy z minimum wykształceniem zawodowym. Osoby mające bezpośredni kontakt z klientami hotelu (przynajmniej 2) powinny posiadać umiejętność komunikatywnej znajomości języka angielskiego.

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia.

IV. INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH I DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I WYKAZANIA BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia z postępowania oferta musi zawierać następujące dokumenty:

- 1.1. oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków określonych w rozdz. III pkt 1 niniejszego ogłoszenia, którego treść zawarto w *załączniku nr 1A*,
- 1.2. oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z powodu niespełnienia warunków o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, którego treść zawarto w *załączniku nr 1B*,
- 1.3. **aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej** jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust.1 pkt 2 ustawy Pzp, wystawione nie wcześniej niż **6 miesięcy** przed upływem terminu składania ofert.
- 1.4. **wykaz wykonanych głównych usług (4 usługi)**, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, o których mowa w rozdziale III pkt. 1.1 niniejszego ogłoszenia, wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy — w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dowodów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie (w przypadku wykazania świadczenia usług o wartości wskazanej w walucie obcej, przeliczenie wartości tej usługi nastąpi według średniego kursu NBP danej waluty na dzień opublikowania ogłoszenia o wszczęciu niniejszego zamówienia).

Dowodami, o których mowa wyżej są: poświadczenie, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert lub oświadczenie wykonawcy - jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia.

W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego dostawy wskazane w wykazie, o którym mowa wyżej zostały wcześniej wykonane, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa wyżej.

W razie konieczności, szczególnie gdy wykaz lub dowody, budzą wątpliwości zamawiającego lub gdy z poświadczenia albo z innego dokumentu wynika, że zamówienie nie zostało wykonane lub zostało wykonane nienależycie, zamawiający może zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego roboty

budowlane, dostawy lub usługi były lub miały zostać wykonane, o przedłożenie dodatkowych informacji lub dokumentów bezpośrednio zamawiającemu (**załącznik nr 4**).

- 1.5. **wykaz osób**, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia, i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacji o podstawie do dysponowania tymi osobami, na okoliczność spełnienia warunku opisanego w rozdz. III pkt 1.2 niniejszego ogłoszenia (**załącznik nr 5**).
- 1.6. pisemne zobowiązanie innych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia – jeśli dotyczy.

Jeżeli wykonawca, wykazując spełnianie ww. warunków, polega na zasobach innych podmiotów, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, zamawiający żąda od wykonawcy przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w ppkt od 1.2 do 1.3.

2. Do oferty Wykonawca dołącza, oprócz dokumentów, o których mowa w punkcie 1:

- 2.1 wypełniony formularz „Wykaz podwykonawców” w zakresie podwykonawstwa stanowiący **załącznik Nr 3**, jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć część zamówienia (jego element) podwykonawcom,
- 2.2 oświadczenie Wykonawcy o przynależności do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych, którego treść zawarto w **załączniku nr 1C**,
- 2.3. inne wskazane w pkt 8 Formularza ofertowego.

3. Dokumenty mogą być przedstawione w formie oryginałów albo kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez upoważnionego/ych przedstawiciela/i Wykonawcy.

4. Dokumenty powinny być dołączone do Formularza ofertowego, stanowiącego **załącznik nr 2**, w formie załączników w **kolejności wskazanej w tym Formularzu**.
5. Poświadczenie za zgodność z oryginałem winno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem).
6. W przypadku poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii **dokumentów przez osobę/y nie wymienioną/e w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo. Pełnomocnictwo powinno być przedstawione w formie oryginału lub poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem kopii.**
7. Zamawiający może żądać, w wyznaczonym przez siebie terminie wyjaśnień dotyczących przedstawionych przez Wykonawców dokumentów.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT.

1. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
2. Załączniki do oferty należy złożyć w kolejności wg Formularza ofertowego stanowiącego **załącznik nr 2**.

3. Oferta musi być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osobę(y) upoważnioną/ne do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty. Dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
4. **Oferta i załączniki do oferty (oświadczenia i dokumenty) muszą być podpisane przez upoważnionego/ych przedstawiciela/li Wykonawcy.**
 - a. W przypadku składania dokumentów w formie kopii, **muszą one być poświadczone za zgodność z oryginałem** przez upoważnion(ego)ych przedstawiciel(a)i Wykonawcy.
5. Poświadczenie za zgodność z oryginałem winno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem).
6. W przypadku podpisywania oferty lub poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osob(ę)y nie wymienion(ą)e w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, **należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo.** Pełnomocnictwo powinno być przedstawione w formie oryginału lub poświadczony notarialnie za zgodność z oryginałem kopii.
7. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub w sytuacji, w której wykonawca polega na zdolności finansowej innych podmiotów lub polega na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia kopie dokumentów dotyczących wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub te podmioty.
8. Zamawiający zaleca, aby każda **zapisana strona** oferty (wraz z załącznikami do oferty) była ponumerowana kolejnymi numerami.
9. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty (w tym w załącznikach do oferty) **muszą być parafowane (lub podpisane) własnoręcznie przez osob(ę)y podpisując(ą)e ofertę.** Parafka (podpis) winna być naniesiona w sposób umożliwiający jej identyfikację.
10. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. konsorcjum). W takim przypadku ich oferta musi spełniać następujące wymagania:
 - a. w odniesieniu do wymagań postawionych przez Zamawiającego w stosunku do Wykonawców, wykonawcy wchodzący w skład konsorcjum podpisują oświadczenia, których treść zawierają ***załącznika nr 1A i 1B***, w sposób nie budzący wątpliwości, **że spełniają warunki udziału w postępowaniu i żaden z nich nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust.1** ustawy Prawo zamówień publicznych,
 - b. **każdy z członków konsorcjum składa oddzielne oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych, *załącznika nr 1C*,**
 - c. oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich wykonawców występujących wspólnie,
 - d. wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego. Umocowanie może wynikać z treści umowy konsorcjum lub zostać przedłożone oddzielnie wraz z ofertą.
- e. **Uwaga: treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania.**

VI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.

Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz upływem terminu składania oferty.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w dwóch zamkniętych kopertach (jedna w drugiej) w siedzibie Zamawiającego (ul. Gen.J.Bema 73-89, Toruń) w terminie do dnia 12 czerwca **2015 r. do godz. 12:00.**

1.1 Kopertę zewnętrzną należy zaadresować jak niżej:

**Toruńska Infrastruktura Sportowa
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością**

ul. Gen. J. Bema 73-89, 87-100 Toruń

Oferta w postępowaniu
na obsługę gastronomiczną

- 1.2 Kopertę wewnętrzną należy zaadresować jak w punkcie 1.1 oraz wskazać oznaczenie wykonawcy składającego ofertę.
 - 1.3 Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z w/w opisem (np. potraktowanie oferty jako zwykłej korespondencji i nie dostarczenie jej na miejsce składania ofert po terminie) ponosi Wykonawca.
 - 1.4 Wykonawca na wniosek otrzyma potwierdzenie złożenia oferty.
 - 1.5 **Oferta złożona po terminie zostanie bez otwierania niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.**
2. Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawców o wyniku postępowania.
 3. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, przed podpisaniem umowy musi przedłożyć kserokopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem polisy od odpowiedzialności cywilnej na cały okres obowiązywania umowy na wykonywanie usługi lub na okres, na jaki polisa została zawarta na kwotę min.

VIII. WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI ORAZ INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI I PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW.

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują faxem na numer telefonu: (56) 665 00 05.
2. Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami ze strony Zamawiającego jest pani Katarzyna Pachucy (nr telefonu 530 853 715).
3. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienia treści niniejszego ogłoszenia.

IX. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY.

Wykonawca powinien w kalkulować w cenę ofertową (brutto) wszystkie jej składniki tj. wszystkie wymagania niniejszej SIWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

Obliczona w ten sposób cena oferty stanowić będzie wynagrodzenie Wykonawcy. Cena ofertowa jest niezmienna.

Jedyną i wiążącą dla Wykonawcy i Zamawiającego jest cena wynikająca ze złożonego przez Wykonawcę formularza ofertowego.

Cena powinna zostać wyrażona w złotych polskich zarówno cyfrowo jak i słownie.

Wykonawca jest zobowiązany do podania ceny za realizację przedmiotu zamówienia, jak również ceny jednostkowej za przygotowanie i serwowanie jednego śniadania, jednego obiadu oraz jednej kolacji.

X. OPIS KRYTERIÓW Z PODANIEM ICH ZNACZENIA I SPOSOBU OCENY OFERT.

1. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę na podstawie następujących kryteriów oceny:

1) CENA – waga 60%

2) KONCEPCJA ŚWIADCZENIA USŁUG – waga 40%, w tym:

- propozycja cyklicznych śniadań tematycznych: waga 5% (Wykonawca, który przedstawi największą ilość propozycji otrzyma 5 pkt, Wykonawca z najniższą ilością propozycji otrzyma 1 pkt, Wykonawca, który nie przedstawi żadnej propozycji otrzyma 0 pkt),

- pomysły na oprawę śniadań, obiadów i kolacji : waga 5% (w przypadku przedstawienia takiego pomysłu Wykonawca otrzyma 5 pkt, a w przypadku braku takiego pomysłu otrzyma 0 pkt)

- wykorzystanie produktów regionalnych: waga 5%

- ustalanie menu z dietetykiem: waga 5% (Wykonawca, który przedstawi taką możliwość otrzyma 5 pkt, Wykonawca, który nie przewidzi takiej możliwości otrzyma 0 pkt).

- zaferowanie wyższych standardów, niż wymagane przez Zamawiającego: waga 20% (przez pojęcie wyższych standardów Zamawiający rozumie: zastosowanie lepszego sprzętu, niż wymagany przez Zamawiającego; lepszą jakość, większą ilość oraz większą różnorodność produktów spożywczych, niż wymagane przez Zamawiającego; Wykonawca, który zaoferuje najwyższe standardy otrzyma 15 pkt, Wykonawca, który zaoferuje jedynie standardy przewidziane przez Zamawiającego otrzyma 0 pkt, pozostali Wykonawcy otrzymają relatywnie mniejszą lub większą ilość punktów, w zależności od stosunku ilości wyższych standardów w ocenianej ofercie do oferty z najwyższą ilością zaproponowanych wyższych standardów oraz do oferty z najniższą ilością takich standardów).

Łączna maksymalna ilość punktów za spełnianie obu kryteriów oceny ofert wynosi 100 pkt (cena – 60 pkt plus koncepcja świadczenia usług – 40 pkt).

2. Porównanie cen ofertowych złożonych ofert będzie dokonana wg poniższego wzoru:

P – ocena oferty

$$P = \frac{\text{najniższa oferowana cena}}{\text{cena badanej oferty}} \times 60 \text{ pkt}$$

3. *W celu zbadania spełniania kryterium „koncepcja świadczenia usług” Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia w formie pisemnej własnej koncepcji świadczenia przedmiotowych usług. Zamawiający będzie oceniał kreatywność Wykonawcy oraz jakość proponowanych przez niego usług.*

XI. POSTANOWIENIA UMOWY

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w zakresie terminów realizacji przedmiotu zamówienia jeśli wynikać to będzie z okoliczności o charakterze obiektywnym, których nie można było przewidzieć w chwili składania oferty takich jak w szczególności:

- zmiana przepisów prawa mająca wpływ na zakres lub sposób realizacji przedmiotu zamówienia,
- wystąpienie siły wyższej, której działanie uniemożliwiło terminową realizację przedmiotu zamówienia, działanie siły wyższej rozumiane jest jako wszelkie nadzwyczajne zdarzenia o charakterze zewnętrznym, niemożliwe do przewidzenia, takie jak katastrofy, pożary, powodzie, wybuchy, ataki terrorystyczne, niepokoje społeczne, strajki, z wyjątkiem strajku u Wykonawcy, działania wojenne.

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w zakresie terminów realizacji przedmiotu zamówienia jeśli wynikać to będzie z przerw w realizacji przedmiotu zamówienia, powstałych z przyczyn wyłącznie zależnych od Zamawiającego.

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w zakresie terminów realizacji przedmiotu zamówienia i zakresu realizacji przedmiotu zamówienia, w przypadku gdy jego realizacja wymaga uzyskania stosownych dokumentów, zgód lub pozwoleń z urzędów administracji publicznej, a z przyczyn niezależnych od Wykonawcy niemożliwe było uzyskanie tych dokumentów zgód lub pozwoleń w terminach przewidzianych w przepisach prawa;

W przypadku zaistnienia ww. okoliczności termin zostanie przedłużony o czas niezbędny do zrealizowania przedmiotu zamówienia, co zostanie ustalone za porozumieniem obu stron umowy, w oparciu o ww. okoliczności.

2. Zamawiający przewiduje dokonanie zmiany systemu płatności (nie dotyczy wysokości ceny) jeśli taka konieczność wynikać będzie z innych zmian wprowadzonych do umowy (np. zmiana terminu realizacji przedmiotu zamówienia).

3. Zamawiający przewiduje regulowanie należności przelewem, w terminie nie krótszym niż 21 dni od jej otrzymania
4. Zmiany wysokości wynagrodzenia brutto jeśli wynikać to będzie ze zmiany obowiązującej stawki podatku VAT. W wypadku zmiany stawki podatku VAT wynagrodzenie Wykonawcy brutto zostanie zmniejszone bądź zwiększone w stosunku odpowiednim do zmiany wysokości podatku VAT wynagrodzenie Wykonawcy netto (t.j. bez podatku VAT) jest niezmiennie.
5. Zmiany w zakresie zmniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy i zasad płatności tego wynagrodzenia w przypadku zmniejszenia zakresu Przedmiotu Umowy.
6. Wszelkie zmiany umowy wymagają obopólnej zgody stron umowy.
7. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie aneksu podpisanego przez obie strony, pod rygorem nieważności.
8. Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne za niezrealizowanie usługi w terminie (np. brak dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków, opóźnienia w dostawach) w wysokości 0,5% wartości przedmiotu umowy z jednoczesnym obciążeniem Wykonawcy kosztami wykonawstwa zastępczego.

Załącznik nr 1A

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

/dane Oferenta/

OŚWIADCZENIE

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne dla Toruńskiej Infrastruktury Sportowej Sp. z o.o. (numer sprawy.....) oświadczamy, że:

- 1) posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadamy wiedzę i doświadczenie,
- 3) dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- 4) spełniamy warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.....
nazwisko i imię, podpis osoby/
osób/ upoważnionej/ych wraz z
imienną pieczętką

Załącznik nr 1B

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

/dane Oferenta/

OŚWIADCZENIE

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne dla Toruńskiej Infrastruktury Sportowej Sp. z o.o. (numer sprawy:.....) oświadczamy, że jako Wykonawca nie podlegamy wykluczeniu z niniejszego postępowania na podstawie art. 24. ust. 1 ustawy Pzp.

.....
nazwisko i imię, podpis osoby/
osób/ upoważnionej/yh wraz z
imienną pieczętką

.....
Pieczęć Wykonawcy

OŚWIADCZENIE

dotyczące przynależności do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych

Oświadczamy, że jako Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego w przedmiotowym przetargu należymy/nie należymy* do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych i składamy listę podmiotów należących do grupy kapitałowej:

1.....

2.....

3.....

.....
miejscowość, data

Pieczęć i podpisy osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy:

(*) **niepotrzebne skreślić**

.....

(miejsowość i data)

(nazwa i adres Wykonawcy)

tel.:

fax:

FORMULARZ OFERTOWY

Toruńska Infrastruktura Sportowa
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
ul. Gen.J.Bema 73-89,
87-100 Toruń

Odpowiadając na zaproszenie do wzięcia udziału w postępowaniu na świadczenie usługi kompleksowej obsługi gastronomicznej w postaci przygotowywania i serwowania śniadań dla gości hotelu Meeting wraz z wyposażeniem sali śniadaniowej oraz zaplecza w sprzęt i urządzenia niezbędne do świadczenia przedmiotowej usługi oraz świadczenie usługi w postaci przygotowania i serwowania obiadów oraz kolacji dla gości hotelu Meeting, wg zleceń poszczególnych gości, zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oświadczamy, iż:

1. Oferujemy zrealizowanie przedmiotu zamówienia na poniższych zasadach:

Łączna cena brutto za realizację całego przedmiotu zamówienia:..... zł.
Słownie:..... zł brutto.

Cena jednostkowa za przygotowanie i serwowanie jednego śniadania wynosi:..... zł brutto.

Cena jednostkowa za przygotowanie i serwowanie jednego obiadu wynosi:..... zł brutto.

Cena jednostkowa za przygotowanie i serwowanie jednej kolacji wynosi:..... zł brutto.

Przy ocenie ofert oceniana będzie łączna cena brutto za realizację całego przedmiotu zamówienia.

2.Oświadczamy, że przedmiot zamówienia wykonamy do dnia 31 grudnia 2015 r. od dnia zawarcia umowy.

3. Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz stanowiącymi jej integralną część załącznikami i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte.
5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
6. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
7. Oferta została złożona nazapisanych stronach, kolejno ponumerowanych od nr do nr (uwaga — na ofertę składają się wszystkie dołączone dokumenty, formularze, oświadczenia, zaświadczenia, itp.).
8. Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty**:
 - 1) odpis z właściwego rejestru,
 - 2) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu,
 - 3) oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania,
 - 4) wykaz wykonanych usług,
 - 5) wykaz osób,
 - 6) oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia i będą miały bezpośredni kontakt z klientami hotelu (przynajmniej 2) posiadają umiejętność komunikatywnej znajomości języka angielskiego,
 - 7) oświadczenie Wykonawcy o przynależności do grupy kapitałowej,
 - 8) wykaz części zamówienia powierzonych do wykonania podwykonawcom,
 - 9) pisemne zobowiązanie innych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia – jeśli dotyczy,
 - 10) oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia posiadają wymagane badania lekarskie (badania zostaną przedstawione w momencie podpisywania umowy),
 - 11) propozycja menu obiadowego oraz menu kolacji,
 - 12) koncepcja świadczenia usług, zgodnie z rozdziałem X ust. 3 SIWZ.

podpis uprawnionego(nych) przedstawiciela Wykonawcy

UWAGA:

*Niepotrzebne skreślić.

**Jeżeli dołączone są kopie dokumentów, to muszą być one poświadczane przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.

(nazwa i adres Wykonawcy)

.....

(miejsowość i data)

**WYKAZ CZĘŚCI ZAMÓWIENIA
POWIERZONYCH DO WYKONANIA PODWYKONAWCOM**

Zamierzam/Nie zamierzam* powierzyć wykonania części zamówienia podwykonawcom

L.p.	Opis części zamówienia

.....

(podpis upelnomocnionego(nych)
przedstawiciela(i) Wykonawcy)

* Niepotrzebne skreślić

Uwaga!

Wykonawca wypełnia tabelę jedynie w wypadku powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcom.