

Zatwierdzono dnia:

10.01.2019r.

Gliwicki Klub Sportowy PIAST S.A.


Paweł Żeleń
PREZES ZARZĄDU

Ogłoszenie

Zaproszenie do składania ofert

Zamawiający: Gliwicki Klub Sportowy „PIAST” SA,
ul. Okrzei 20, 44-102 Gliwice
tel. (32) 335 31 15, faks: 32 335 31 18
email: piast@piast-gliwice.eu
strona internetowa: www.piastrgliwice.eu

I. Tryb udzielenia zamówienia.

Zamówienie udzielane na podstawie "Regulaminu udzielania przez Gliwicki Klub Sportowy "Piastr" zamówień na usługi społeczne, których wartość nie przekracza kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 138g. ust 1 Rozdziału 6 Ustawy - Prawo zamówień publicznych czyli od 30 000 euro do 750 000 euro"

II. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Gliwickiego Klubu Sportowego PIAST S.A. w Gliwicach ul. Okrzei 20”.
Termin trwania umowy: od 1 lutego 2019 r. do 31 grudnia 2020 r. lub wydatkowania pełnej kwoty przeznaczonej na realizację zadania w poszczególnych latach, w zależności od tego które z tych zdarzeń nastąpi pierwsze.
2. CPV: 55.30.00.00-3 - usługi cateringowe
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty częściowej
4. Usługi cateringowe są serwowane dla:
 - a) SUPER VIP-ów (osób, które wykupują wraz z biletami wstępu prawo do otrzymania obsługi gastronomicznej),
 - b) VIP-ów (np. dziennikarzy, delegatów, sędziów, przedstawicieli straży pożarnej, policji itp.)
 - c) dla zawodników Klubu
5. W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego, co najmniej na 2 dni przed meczem, w ramach obsługi spotkań meczowych.
6. Powyższy zapis dotyczy również innych spotkań realizowanych w ramach zamówień dodatkowych wprowadzanych do umowy aneksem.
7. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczenia i podawania cateringu zgodnie z uzgodnionym menu.



8. Usługa będzie realizowana po uzyskaniu akceptacji menu przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
9. Miejsce wykonywania zamówienia: siedziba Zamawiającego.
10. Planowana ilość spotkań meczowych w okresie trwania umowy - około 48.
11. Planowana ilość uczestników objętych usługą każdorazowo:
 - a) SUPER VIP-ów około 250 osób,
 - b) VIP-ów około 150 osób.
 - c) Zawodnicy 38
12. Zamawiający zobowiązuje Wykonawców do:
 - dostarczenia stołów cateringowych w ilości i formie niezbędnej do organizacji spotkania meczowego, dostosowanych do sal VIP-ów,
 - stoły powinny być nakryte białymi obrusami (kolor do uzgodnienia po zapoznaniu się z estetyką podania),
 - zastawy składającej się z porcelany gastronomicznej, z czystego białego szkła, bez napisów,
 - dekoracja stołów żywymi kwiatami (kolorystyka dobrana do wnętrza Sal oraz zaakceptowana przez Zamawiającego),
 - dostarczenia draperii do bufetów,
 - zapewnienia nadzoru kelnerskiego, porządkowanie stołów i zaplecza przy bufetach, kucharzy w strojach galowych,
 - przygotowania, dowozu i rozstawienia cateringu w przygotowanym przez Zamawiającego miejscu,
 - dwóch wysokociśnieniowych ekspresów do kawy.
 - uprzątnięcia lokalu (do godziny po zakończeniu spotkania meczowego).
13. Wymagania dotyczące obsługi:
 - 10 kelnerów/kelnerek posiadających minimum 2 letnie doświadczenie w zawodzie, ubranych w jednolite stroje (białe kurtki, białe koszule z długim rękawem, białe rękawiczki, czarne muchy, czarne spodnie, czarne pantofle), w przypadku kobiet (biała koszula z długim rękawem oraz czarna spódnica do kolan),
 - cechy charakterystyczne kelnerów/kelnerek: wysoka kultura osobista, dyskrecja, sprawność, uprzejmość,
 - wykluczone jest palenie papierosów w czasie realizacji zamówienia nawet w czasie przerwy.
14. Wykonawca zobowiązuje się, najpóźniej na godzinę przed rozpoczęciem spotkania meczowego wskazanym przez Zamawiającego, do serwowania dań czyli ich rozłożenia i przygotowania do wydania.
15. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków własnym środkiem transportu, na miejsce wskazane przez Zamawiającego.
16. Wykonawca odpowiada za przygotowanie cateringu zgodnie z ustalonym menu, rozstawienie własnych stołów, obsługę uroczystości oraz uprzątnięcie sal. Jako moment zakończenia czasu realizacji usługi uważa się opuszczenie lokalu przez ostatniego Gościa.
17. Wykonawca zapewnia naczynia, sztucce, termosy, podgrzewacze oraz inne narzędzia i przedmioty niezbędne do wykonania zamówienia.
18. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu dostawy. Dania na ciepło powinny być gorące (min. 85 stp. C). Posiłki należy dostarczyć w termosach i szczelnych pojemnikach, własnym transportem Wykonawcy. Wykonawca odpowiada za właściwy stan dostarczonych posiłków. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej.
19. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia. W przypadku ich nie usunięcia Zamawiający ma prawo do dochodzenia odszkodowania

zgodnie z zapisami w § 6 Istotnych postanowień umowy stanowiących załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia/Zaproszenia do składania ofert.

20. Do obowiązków Wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu uroczystości.
21. Menu dla SUPER VIP-ów powinno zawierać:
 - plenery rozmaitych wędlin (co najmniej 5 rodzajów), marynaty w słojach (ogórki w zalewie korzennej, pieczarki, papryka), pieczywo wiejskie w wiklinowych koszach, sosy: żurawina, chrzan, musztarda,
 - tartinki bankietowe wykwaszone - wycinane na pieczywie jasnym i ciemnym oraz pumpierniku z szynką, salami, łososiem lub pastami serowymi, ziołowymi oraz z dodatkami: nowalijki (papryka, ogóreczki koktajlowe, oliwki jasne i ciemne, pomidorki koktajlowe, sałata - w ilości: w ilości 2 sztuk/os.,
 - przekąski bankietowe z europejskich rarytasów (np. indyk z brzoskwinia i zieloną oliwką, brzoskwinia kalifornijska, mini tornado z polędwiczki wieprzowej, voule - vanty w różnych smakach, mini babeczki słone z różnymi dodatkami itp) - w ilości: 2 sztuk/os.,
 - dania gorące - zupy - wydawane z podgrzewacza bankietowego serwowane w kokilce po 300 g/os., oraz co najmniej 2 dania gorące serwowane na talerzu (100 g/osobę) wraz z dodatkami do dań gorących (ziemniaki pieczone, ryż z warzywami, bukiet warzyw blanszowanych, kapusta czerwona/biała zasmażana po 50 g/os. itp),
 - 4 desery po 50-70 g/os.,
 - mix warzyw i nowalijek oraz owoców w ilości: 50-70 g/os.,
 - ciasteczka bankietowe - drobne, kruche w różnych smakach na platerach w ilości: 30 g/os.,
 - napoje gorące wraz z dodatkami po 500 ml/os. napoje zimne po 1 l/os. (napoje serwowane w szklanych naczyniach i szklankach).
 - kawę serwowaną z co najmniej 2 ekspresów wysokociśnieniowych.
22. Menu dla VIP-ów powinno zawierać:
 - danie gorące - zupy - wydawane z podgrzewacza bankietowego serwowane w kokilce po 300 g/os;
 - napoje gorące wraz z dodatkami po 500 ml/os. napoje zimne po 1 l/os. (napoje serwowane w szklanych naczyniach i szklankach);
 - ciasteczka bankietowe - drobne, kruche w różnych smakach na platerach 30 g/os.
23. Wykonawca zapewnia świadczenia usługi cateringowej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty oraz zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn.zm.).
24. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo do żądania dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowywania i transportu posiłków.
25. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi - na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.
26. W ramach zamówienia Wykonawca będzie świadczył również usługę przygotowania i dostawy posiłków dla zawodników i drużyny zgodnie z wytycznymi klubowego dietetyka. Przewidywana ilość zawodników na każdym obiedzie - 38 osób, przewidywana łączna ilość obiadów podczas całego okresu obowiązywania umowy około 150 obiadów/1 zawodnika.
27. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem wartości kalorycznej oraz menu przygotowanego przez dietetyka Klubu.
28. Po ustaleniu planu dnia zawodników jest on przekazywany przez kierownika drużyny dietetykowi,

PA

który ustala kaloryczność posiłków, ich godziny oraz skład w zależności od godziny rozgrywanych treningów oraz meczów.

29. Zasady ustalania menu zawiera załącznik nr 2 do Istotnych postanowień umowy stanowiących załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia/Zaproszenia do składania.
30. Zamawiający oświadcza, iż związany jest zawartą uprzednio umową najmu lokalu użytkowego, położonego w obrębie Stadionu Miejskiego przy ul. Okrzei 20 w Gliwicach, w którym prowadzona jest przez aktualnego najemcę działalność gastronomiczna. W treści wspomnianej umowy Zamawiający zobowiązał się, iż w przypadku gdy będzie zobowiązany do zorganizowania przetargu na obsługę gastronomiczną strefy VIP podczas meczów rozgrywanych na Stadionie Miejskim organizowanych przez Zamawiającego, Najemca zawrze umowę podnajmu z podmiotem, z którym Zamawiający zawrze umowę o świadczenie usług gastronomicznych, w związku z rozstrzygnięciem przetargu. Umowa podnajmu ma umożliwić podnajmującemu wykonanie umowy zawartej z w wyniku rozstrzygnięcia przetargu.
- Wobec powyższego, Wykonawca zobowiązuje się, niezwłocznie po zawarciu niniejszej umowy, do zawarcia umowy podnajmu, z aktualnym najemcą, lokalu użytkowego opisanego powyżej. Umowa podnajmu zawarta zostanie na okres nieprzekraczający okresu obowiązywania niniejszej umowy. W/w lokal, w którym świadczone będą usługi będące przedmiotem niniejszej umowy, składa się z sali głównej, toalety męskiej i damskiej, kuchni i pomieszczeń technicznych.
- Wykonawca wyraża zgodę na poniesienie dodatkowych kosztów wynikających z zawarcia umowy podnajmu i zobowiązuje się do zapłaty na rzecz aktualnego najemcy w/w lokalu czynszu, w kwocie brutto 4000,00 zł miesięcznie
31. Wykonawca zobowiązany jest do zdobycia wszelkich informacji, które mogą być konieczne do prawidłowej wyceny prac. Zaleca się ewentualne dokonanie wizji lokalnej.
32. Pozostałe warunki przedstawiono we wzorze umowy.
33. Zamawiający przewiduje udzielenia zamówień dodatkowych polegających na rozszerzeniu usługi o dostawę śniadań i podwieczorków dla zawodników oraz dodatkowych imprez masowych, uroczystości i spotkań nie objętych niniejszym zamówieniem.

III. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

O udzielenie Zamówienia mogą starać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlegają wykluczeniu.

1) Zdolność zawodowa i techniczna

Określenie warunku:

- 1) **O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonali, a przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonują co najmniej 3 zamówienia w których uczestniczyło co najmniej 350 osób (w każdym), w tym co najmniej 2 zamówienia z udziałem SUPER VIP-ów, VIP-ów (przedstawicieli władz administracji lub gości zagranicznych, urzędników państwowych itp). wraz z załączeniem dowodu czy zamówienie zostało wykonane należycie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych jest wykonywane należycie, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych referencje (poświadczenie) powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert {Załącznik Nr 3 część A do formularza ofertowego}.**

W przypadku podmiotów działających wspólnie powyższy warunek mogą spełniać wszystkie podmioty łącznie.

Ocena spełnienia wyżej wymienionego warunku dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte w załączonych dokumentach na zasadzie spełnia/nie spełnia

2) O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy dysponują:

- szefem kuchni posiadającym tytuł mistrza w zawodzie kucharz/kucharz małej gastronomii oraz posiadającym 5-cioletnie doświadczenie na stanowisku kucharza;
- osobą posiadającą dyplom ukończenia kursu/szkolenia z protokołu dyplomatycznego.

Należy wskazać osoby wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych i doświadczenia niezbędnego do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.

W przypadku podmiotów działających wspólnie powyższy warunek mogą spełniać wszystkie podmioty łącznie

Ocena spełnienia wyżej wymienionego warunku dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte w załączonych dokumentach na zasadzie spełnia/nie spełnia.

IV. Podstawy wykluczenia Wykonawców:

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający może wykluczyć Wykonawców:

- a) 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 oraz z 2016 r. poz. 615) 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),
- b) którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

V. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia z następującym zastrzeżeniem:

- a) ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia; zobowiązani są ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy; pełnomocnictwo musi wynikać z umowy lub z innej czynności prawnej.
- b) pełnomocnictwo musi być złożone w formie oryginału i podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli każdego z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

12

VI. Dokumenty, jakie należy dołączyć do oferty:

- a) wypełniony i opieczetowany (pieczętka firmowa i imienna) przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy Formularz Ofertowy w oryginale wraz ze wszystkimi załącznikami - stanowiący *załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia/Zaproszenia do składania ofert*.
- b) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (*o treści załącznika nr 1 do formularza ofertowego*)
- c) wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane (*o treści załącznika nr 3 część A do formularza ofertowego*), oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie,

Dowodami, o których mowa pkt. c) niniejszego rozdziału, są referencje, bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego zamówienia były realizowane (np. poświadczenia), a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych, powinny być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

W przypadku wykazu usług wykazanych w Załączniku nr 3 część B podlegających punktacji Zamawiający dopuszcza złożenie przez Wykonawcę zamiast referencji stosownego oświadczenia. Nie dołączenie ww. wykazu nie wyklucza Wykonawcy z postępowania.

- d) wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczeniu i wykształceniu, niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami (*o treści załącznika nr 4 do formularza ofertowego*)
- e) oświadczenie złożone poprzez wypełnienie *załącznika nr 4 do formularza ofertowego* potwierdzające, że osoba/-y, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia,
- f) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (*o treści załącznika nr 2 do formularza ofertowego*),
- g) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634) złożyli odrębne oferty (*o treści załącznika nr 5 do formularza ofertowego*),
- h) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia przez dwóch lub więcej Wykonawców w ofercie muszą być złożone przedmiotowe dokumenty o których mowa w ppkt. f), g) i h), dla każdego z nich.

Wykonawca powołujący się przy wykazaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu na

wiedzę i doświadczenie oraz potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty o których mowa w ppkt. f), g) i h) tego podmiotu.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku innych podmiotów, na zasobach których Wykonawca polega, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów poświadczą za zgodność z oryginałem odpowiednio Wykonawca lub te podmioty.

Pozostałe dokumenty:

- a) formularz ofertowy wraz z załącznikami;
- b) pełnomocnictwo, o ile oferta jest składana przez osobę, która nie jest uprawniona do reprezentowania wykonawcy;
- c) pisemne zobowiązanie podmiotów trzecich do oddania zamawiającemu do jego dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia złożone w oryginale.

VII. Sposób przygotowywania ofert

Oferta winna spełniać następujące warunki:

- 1) Oferta musi mieć formę pisemną i musi być sporządzona w języku polskim;
- 2) zaleca się sporządzenie oferty zgodnie z przedstawionymi przez Zamawiającego wzorcami (Formularz Ofertowy).
- 3) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 4) Zamawiający nie przewiduje zawierania umowy ramowej, wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej oraz zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
- 5) Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.
- 6) Oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie postępowania, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których oferent zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone klauzulą 'DOKUMENT STANOWI TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA W ROZUMIENIU ART. 11 ust.4 USTAWY O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI ((Dz.U. z 2003 r. nr 153, poz.1503 z późn. zm.), przy czym Wykonawca nie może zastrzec informacji, które podaje się podczas otwarcia oferta czyli: nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny.
- 7) Formularz Ofertowy wraz ze wszystkimi załącznikami musi być podpisany przez:
 - a) Osobę/osoby upoważnione do reprezentacji Wykonawcy/Wykonawców w obrocie prawnym zgodnie z danymi ujawnionymi w KRS - rejestrze przedsiębiorców albo w ewidencji działalności gospodarczej lub prawidłowo umocowanego Pełnomocnika.
 - b) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie ofertę podpisuje osoba umocowana do tej czynności prawnej, co powinno wynikać z dokumentów (pełnomocnictw) załączonych do oferty.

Uwaga: W przypadku przedstawienia kopii dokumentów wymagane jest poświadczenie zgodności z oryginałem - **każdej strony**, podpisane przez osobę uprawnioną do podpisywania oferty (podpis wraz z pieczęcią imienną).

12

- 8) Ofertę wraz z kompletem załączników należy umieścić w trwale zaklejonej kopercie, opisanej w następujący sposób: *OFERTA PRZETARGOWA dla zadania „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Gliwickiego Klubu Sportowego PIAST S.A. w Gliwicach przy ul. Okrzei 20 nr postępowania USP/01/01/2019, nie otwierać przed 17.01.2019 r. godz. 9:30.*

VIII. Kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej

- 1) Tabela 1. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

Parametr podlegający ocenie	Max liczba punktów
Łączne wynagrodzenie Wykonawcy w okresie trwania umowy brutto [PLN]	60
Doświadczenie zawodowe	40

- 2) Wynagrodzenie Wykonawcy:

Oferty oceniane będą na podstawie ceny, podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym i obliczane według następującego wzoru:

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 100 \text{pkt.} \times W_g$$

gdzie:

- C - oznacza liczbę punktów przyznanych badanej ofercie
- C_n - oznacza cenę całkowitą brutto oferty najtańszej
- C_b - oznacza cenę całkowitą brutto badanej oferty
- W_g - oznacza wagę kryterium (w %) = 60%

Oferta z najniższą ceną otrzymuje 60 punktów. Kolejno badanym ofertom przyznaje się punkty wg wyżej podanego wzoru.

Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

- 3) Doświadczenie zawodowe - Oferty oceniane będą na podstawie oświadczenia zawartego przez Wykonawców w Formularzu Ofertowym w następujący sposób, zgodnie z załącznikiem 3 ppkt B:

Punktacja za doświadczenie zawodowe:

	Organizacja usługi cateringowej w siedzibie lub w plenerze na:	Za każdą usługę 1 punkt	Z udziałem SUPER VIP-ów i VIP-ów - za każdą usługę 5 punktów	Razem ilość punktów
1	Minimum 350 osób Max 10 usług			
2	Minimum 400 osób Max 10 usług			
3	Minimum 450 osób Max 10 usług			
4	Minimum 500 osób Max 10 usług			
Razem ilość punktów Db				

Punkty będą przyznawane za każdą usługę powyżej usług potwierdzających warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdziale III ust.2 pkt 1 Ogłoszenia/Zaproszenia do składania ofert.

$$D = \frac{Db}{Dn} \times 100 \text{ pkt.} \times Wg$$

gdzie:

- D - oznacza liczbę punktów przyznanych badanej ofercie
- Db - ilość punktów za doświadczenie badanej oferty
- Dn - najwyższa ilość punktów na doświadczenie spośród ofert
- Wg - oznacza wagę kryterium (w %) = 40%

- 4) O wyborze oferty najkorzystniejszej decydować będzie ilość punktów którą Wykonawca uzyska zgodnie z niżej wymienionym wzorem:

$$\text{łączna ilość punktów: } P = C + D$$

- 5) Zamawiający wybierze ofertę, która otrzyma najwyższą liczbę punktów
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia negocjacji cenowych przypadku złożenia 2 lub więcej ofert, które uzyskają tą samą liczbę punktów lub w przypadku gdy zaoferowana cena przekroczy wartość środków jakie Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia.

IX. Miejsce i termin składania ofert

- Miejsce składania ofert: Gliwicki Klub Sportowy PIAST SA, 44-102 Gliwice, ul. Okrzei 20 - Sekretariat w godz. 8.00-15.00. **Termin składania ofert upływa dnia 17 stycznia 2019 r. godz. 9.00**
- Otwarcie ofert nastąpi w dniu 17 stycznia 2019 godz. 9.30 w Sali nr 1.9 w Gliwickim Klubie Sportowym PIAST SA, 44-102 Gliwice, ul. Okrzei 20.**

X. O formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Niezwłocznie po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający umieszcza na stronie internetowej powiadomienie o wyborze Wykonawcy podając nazwę firmy i jej adres oraz planowaną datę zawarcia umowy. Tę samą informację przesyła się wszystkim Wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu oraz umieszcza w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.
2. Przed podpisaniem umowy wspólnicy prowadzący działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej przedkładają Zamawiającemu umowę spółki.
3. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego przedkładają Zamawiającemu przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, pełnomocnictwo do jej zawarcia (chyba że pełnomocnictwo takie zostało zawarte w ofercie niniejszego Wykonawcy) oraz umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
4. Umowa regulująca współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia będzie określać co najmniej:
 - a) lidera,
 - b) wzajemne zobowiązania Wykonawców
 - c) części zamówienia, które będą realizowane przez poszczególnych Wykonawców,
 - d) solidarną odpowiedzialność Wykonawców za należyte wykonanie zamówienia,
 - e) okres trwania umowy co najmniej przez okres wykonywania zamówienia.
5. Umowa z wybranym wykonawcą zostanie zawarta na warunkach określonych w istotnych postanowieniach umowy stanowiących załącznik do Ogłoszenie/Zaproszenia do składania ofert.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.

XI. Zmiana umowy

Przewiduje się zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień umowy w przypadku:
 - a) gdyby uległa zmianie ustawowa stawka podatku VAT bądź jakakolwiek inna należność publicznoprawna bądź inny prawem określony składnik cenotwórczy wpływający na zobowiązanie pieniężne Zamawiającego;
 - b) gdyby uległa zmianie w trakcie obowiązywania umowy ilość miejsc VIP lub SUPER VIP;
 - c) gdyby zaistniała okoliczność organizacji imprezy masowej bądź innej uzasadnionej okoliczności nieprzewidzianej w niniejszej umowie a wymagającej jej zmiany;
 - d) gdyby zaistniała potrzeba udzielenia zamówień dodatkowych,
 - e) w przypadku zmiany ilości zawodników przewidzianej w niniejszym zamówieniu.
2. Zmiany umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej

XII. Informacje dodatkowe:

- 1) Zamawiający nie wyraża zgody na składanie oferty w formie elektronicznej.
- 2) Wykonawca związany jest złożoną ofertą przez okres 30 dni od terminu składania ofert.

19

- 3) Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w walucie krajowej PLN.

XIII. Nazwiska, stanowiska służbowe oraz sposób porozumiewania się z pracownikami Zamawiającego, uprawnionymi do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami

- 1) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszeń i a/Zaproszenia do składania ofert nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia/Zaproszenia do składania ofert wpłynął po upływie ww. terminu lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający pozostawi wniosek bez rozpoznania.

- 2) Przekazywanie wszelkich oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji pomiędzy zamawiającym, a wykonawcą będzie odbywało się w formie mailowej.

- 3) Osoba upoważniona do kontaktowania się: Michał Kozioł (michal.koziol@piast-gliwice.eu)

XIV. Środki ochrony prawnej

W postępowaniu związanym z udzielaniem usług społecznych, Wykonawca nie ma możliwości skorzystania ze środków odwoławczych przewidzianych w dziale VI ustawy Pzp.

XV. Klauzula RODO

- 1) Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych)(Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gliwicki Klub Sportowy PIAST S.A. z siedzibą w Gliwicach.

b) z administratorem można się skontaktować w następujący sposób:

- listownie na adres: Gliwicki Klub Sportowy „PIAST” SA, ul. Okrzei 20, 44-100 Gliwice
- przez e-mail: piast@piast-gliwice.eu
- telefonicznie: 32/ 335 31 15

c) inspektorem ochrony danych osobowych w GKS PIAST S.A. jest Pan Damian Jędrasik.

d) Inspektor to Osoba, z którą możesz się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania Twoich danych osobowych oraz korzystania 11 z przysługujących Ci praw związanych z przetwarzaniem danych. Możesz się z nim kontaktować w następujący sposób:

- listownie na adres: Gliwicki Klub Sportowy „PIAST” SA, ul. Okrzei 20, 44-100 Gliwice
- przez e-mail: damian.jedrasik@piast-gliwice.eu
- telefonicznie: 539 090 700

e) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. C RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Gliwickiego Klubu Sportowego PIAST S.A. w Gliwicach ul. Okrzei 20”, Znak postępowania: USP/01/01/2019 prowadzonym w procedurze udzielania zamówienia na usługi społeczne;

f) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;

g) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza

4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

h) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

i) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO; posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych¹;
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO²;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Załączniki:

- istotne postanowienia umowy,
- Formularz Ofertowy wraz z załącznika