

Ogłoszenie nr 502179-N-2019 z dnia 2019-01-10 r.

Miasto Gorzów Wlkp.: Usługa Cateringowa podczas spotkań z lokalnym środowiskiem gospodarczym organizowanych w ramach projektu pn. „Wspólna promocja gospodarcza Gorzowa Wielkopolskiego, Bogdańca, Deszczna, Kłodawy i Santoka – etap II”

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej
Tak

Nazwa projektu lub programu

Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie -2020 Oś priorytetowa 1- Gospodarka i Innowacja, Działanie 1.4 Promocja regionu i umiędzynarodowienie sektora MŚP, Poddziałanie 1.4.2 Promocja regionu – ZIT Gorzów Wlkp. (numer konkursu RPLB.01.04.02-08-0001/17).

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Miasto Gorzów Wlkp., krajowy numer identyfikacyjny 210966680, ul. Sikorskiego 3-4 , 66-400 Gorzów Wielkopolski, woj. lubuskie, państwo Polska, tel. +48957355576, e-mail zampubl@um.gorzow.pl, faks +48957355612.

Adres strony internetowej (URL): www.bip.wrota.lubuskie.pl/umgorzow/

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne www.bip.wrota.lubuskie.pl/umgorzow/

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania

postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Nie

www.bip.wrota.lubuskie.pl/umgorzow/

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Nie

www.bip.wrota.lubuskie.pl/umgorzow/

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Adres:

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

www.bip.wrota.lubuskie.pl/umgorzow/

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Usługa Cateringowa podczas spotkań z lokalnym środowiskiem gospodarczym organizowanych w ramach projektu pn. „Wspólna promocja gospodarcza Gorzowa Wielkopolskiego, Bogdańca, Deszczna, Kłodawy i Santoka – etap II”

Numer referencyjny: WAD-VI.271.2.2019.BP

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w

odniesieniu do:

tylko jednej części

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

Jedna część zamówienia

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty

budowlane: 1. Usługa Cateringowa podczas spotkania z lokalnym środowiskiem gospodarczym na terenie gminy Kłodawa. 2. Usługa Cateringowa podczas spotkania z lokalnym środowiskiem gospodarczym na terenie gminy Bogdaniec. 3. Usługa Cateringowa podczas spotkania z lokalnym środowiskiem gospodarczym na terenie gminy Deszczno.

II.5) Główny kod CPV: 55300000-3

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
55321000-6

II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

PLN

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita

maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Tak

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Zamawiający przewiduje możliwość zawarcia w okresie trwania umowy zamówień polegających na powtórzeniu usług podobnych do zamówienia podstawowego, dotyczącego danej części zamówienia, stanowiących 50% zamówień podstawowych danej części zamówienia podstawowego. Zamówienie udzielane będzie na usługi zgodne z przedmiotem zamówienia podstawowego na daną część w trybie zamówienia z wolnej ręki, po spełnieniu przesłanek z art. 67 ust. 1 pkt. 6 ustawy Pzp.

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* zakończenia: 2019-02-22

II.9) Informacje dodatkowe:

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5

ustawy Pzp Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 3 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 4 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 5 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 6 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 7 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy Pzp)

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Tak

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU

**POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3
USTAWY PZP:**

1.Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp. Zamawiający żąda od Wykonawcy, który będzie polegał na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 Pzp., przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentu wskazanego w niniejszym podpunkcie.

**III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ
WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU
POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1
USTAWY PZP**

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

**III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ
WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU
POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2
USTAWY PZP**

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

1.Upoważnienie dla osoby reprezentującej Wykonawcę, o ile nie wynika to z innych dokumentów.W przypadku zawiązania konsorcjum należy załączyć pełnomocnictwo dla podmiotu reprezentującego kilku Wykonawców. 2)Pisemne zobowiązanie do współpracy osób lub podmiotów do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia - załączyć w przypadku polegania na osobach lub sytuacji innych podmiotów.

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

Nie

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu

(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*) Nie

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu

zamówienia:

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
Cena	60,00
czas reakcji na reklamację	10,00
Doświadczenie zawodowe	30,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy Pzp (przetarg nieograniczony)

Tak

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postępień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postępień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Tak

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień umowy w szczególności: 1) zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia, 2) konieczność wprowadzenia zmian w umowach pomiędzy zamawiającym a innym Wykonawcą w tym instytucjami nadzorującymi realizację projektu, w ramach którego realizowane jest przedmiotowe zamówienie, 3) z uzasadnionych przyczyn na które żadna ze stron nie miała wpływu lub które nie mogła zapobiec mimo zachowania należytej staranności, 4) zmiana terminu może nastąpić z inicjatywy Zamawiającego po uzgodnieniach z Wykonawcą, 5) z przyczyn organizacyjnych lub losowych, siły wyższej lub przyczyny obiektywnej Zamawiający dopuszcza zmianę miejsca lub terminu wydarzenia.

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (jeżeli dotyczy):

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2019-01-21, godzina: 08:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> polski

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane Nie

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część 1 Nazwa: Usługa Cateringowa podczas spotkania z lokalnym środowiskiem gospodarczym
nr: na terenie gminy Kłodawa.

1) **Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** 1. Usługa Cateringowa składająca się z posiłków podawanych do stołu oraz bufetu szwedzkiego –ilość uczestników 100. 2. Miejsce świadczenia usługi: na terenie gminy Kłodawa - świetlica gminna lub wskazanie miejsca przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. a) W skład usługi wchodzi zapewnienie serwisu kelnerskiego w trakcie wydarzeń - co najmniej 1 kelner/kelnerka na 25 osób. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) oraz uzupełnianie brakujących potraw, b) Jakość i estetyka serwowanych potraw powinna być wysoka - Zamawiający wymaga podania potraw w eleganckich naczyniach wielokrotnego użytku np. szklanych, porcelanowych. Zamawiający dopuszcza, aby posiłki serwowane były w eleganckich naczyniach jednorazowych imitujących szkło,

specjalnie przeznaczonych do serwowania przekąsek typu finger food, deserów i sałatek, c) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi w tym obrusy, zastawę, naczynia porcelanowe między innymi do kawy i herbaty, talerzyki, miski, talerze, sztucce oraz szklane do napojów zimnych - wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu realizacji usługi, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki, itd. Wykonawca zapewni we wskazanej lokalizacji usługi stoły cateringowe oraz stoły i krzesła dla wszystkich uczestników ustawione w sposób zapewniający swobodny dostęp. Wykonawca zapewni stosowne dekoracje stołów (obrusy i naczynia w określonej kolorystyce, kwiaty, ozdoby okolicznościowe, świece) na podstawie uzgodnień z Zamawiającym. d) Wykonawca realizując przedmiot niniejszego zamówienia zobowiązany jest do: - przygotowania, dowozu i podania posiłków w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz w treści oferty, - po świadczeniu usługi, do doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed jej świadczenia łącznie z uprzątnięciem niewykorzystanych porcji, - świadczenie usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, Zamawiający wymaga aby dowóz posiłków powinien być nie dłuższy niż 15 minut. e) Zamawiający wymaga, aby posiłki na catering były świeże. Wykonawca powinien zgłosić Zamawiającemu pełną gotowość do realizacji zamówienia najpóźniej na 0,5 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia. f) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki samochodem dopuszczonym do kontaktu z żywnością mającym certyfikacyjne badania nadwozi chłodniczych. g) Wykonawca zobowiązany jest do skierowania do realizacji przedmiotu zamówienia osób, które posiadają aktualne, wymagane prawem badania (zgodnie z wymaganiami SANEPID-u itp.). h) Potwierdzenie menu odbędzie się najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem planowanego spotkania. Usługa Cateringowa powinna zawierać: •Przystawki zimne typu finger food –min. 250 g/os Min. 6 rodzajów w tym 2 wegetariańskie (max wielkość 1 porcji 70g) •Zupa 250 ml/os Min. 2 rodzaje •Dania gorące Danie główne - min 300g/os. Min. 4 rodzaje dań w tym 2 rodzaje mięsa, ryba i wegetariańskie. Dodatki skrobiowe –min 200g/os. Min. 2 rodzaje typu ziemianki/ryż/kluski. Dodatki warzywne –min. 150g/os. •Sałatki – min. 200g/os Min. 3 rodzaje • Desery i mix ciast – min. 100g/os Min. 3 rodzaje • Napoje gorące – min. 300ml/os kawa/herbata śmietanka do kawy – 1 porcja nie mniej niż 10 ml/os cukier – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os cytryna – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os • Napoje zimne Aperitif bezalkoholowy – porcja nie mniej niż 100ml soki owocowe 100% naturalne –

porcja nie mniej niż 300 ml woda mineralna – porcja nie mniej niż 300 ml.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55300000-3, 55321000-6

3) Wartość części zamówienia(jezeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

PLN

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-02-15

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Czas reakcji na reklamację	10,00
Doświadczenie zawodowe	30,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część Usługa Cateringowa podczas spotkania z lokalnym środowiskiem gospodarczym
nr: 2 **Nazwa:** na terenie gminy Bogdaniec

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa

innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty

budowlane: 1. Catering składał się będzie z posiłków podawanych do stołu oraz bufetu szwedzkiego

–ilość uczestników 120. 2.Miejsce świadczenia usługi: na terenie gminy Bogdaniec - w świetlicy

gminnej lub dopuszcza się wskazanie miejsca przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. a) W

skład usługi wchodzi zapewnienie serwisu kelnerskiego w trakcie przyjęcia - co najmniej 1

kelner/kelnerka na 25 osób. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) oraz uzupełnianie brakujących potraw. b) Jakość i estetyka serwowanych potraw powinna być wysoka. Porcje powinny być przygotowane w formie finger food. Zamawiający wymaga podania potraw w eleganckich naczyniach wielokrotnego użytku np. szklanych, porcelanowych. Zamawiający dopuszcza, aby porcje serwowane były na eleganckich naczyniach jednorazowych imitujących szkło, specjalnie przeznaczone do serwowania przekąsek typu finger food, deserów i sałatek. c) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi w tym obrusy, zastawę, naczynia porcelanowe między innymi do kawy i herbaty, talerzyki, miski, talerze, sztucce oraz szklanki do napojów zimnych - wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu realizacji usługi, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki, itd. Wykonawca zapewni we wskazanej lokalizacji stoły cateringowe, stoliki (okrągłe) i krzesła dla wszystkich uczestników ustawione w sposób zapewniający swobodny dostęp. Wykonawca zapewni tematyczne dekoracje sali/pomieszczenia, w którym organizowane będzie wydarzenie, stosowne dekoracje stołów. Obrusy i naczynia w określonej kolorystyce (kolor MOF GOW oraz barwy gminy Bogdaniec), kwiaty (po jednej żywej ozdobie na stoik konsumpcyjny), ozdoby okolicznościowe i świece na podstawie ustaleń z Zamawiającym. d) Wykonawca realizując przedmiot niniejszego zamówienia zobowiązany jest do: - przygotowania, dowozu i podania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego do miejsca/sali wskazanej przez Zamawiającego – usługa cateringowa będzie realizowana na terenie Gminy Bogdaniec. - po świadczeniu usługi, do doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed jej świadczenia łącznie z uprzątnięciem niewykorzystanych porcji. - świadczenie usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. Zamawiający wymaga aby dowóz posiłków nie był dłuższy niż 15 minut. - gorące posiłki (danie główne i zupa) napoje - powinny być podane do okrągłych stołów, przystawki, ciasto, kawa, herbata powinny być przygotowane na szwedzkim stole. e) Zamawiający żąda, aby posiłki na catering były świeże i własnoręcznie wykonane. Wykonawca powinien zgłosić Zamawiającemu pełną gotowość do realizacji zamówienia najpóźniej na 0,5 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia. f) Wykonawca

zobowiązany jest dostarczać posiłki samochodem dopuszczonym do kontaktu z żywnością mającym certyfikacyjne badania nadwozi chłodniczych. g) Potwierdzenie menu odbędzie się najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem planowanego spotkania. Usługa Cateringowa powinna zawierać: - Zupa lub przystawka gorąca – 250ml/os. Min. 2 rodzaj zup. - Dania gorące Dania główne - min 300g/os. Min. 4 rodzaje dań w tym 2 rodzaje mięsa, ryba i wegetariańskie. Dodatki skrobiowe – min. 200g/os. Min. 3 rodzaje typu ziemniaki/ryż/kluski. Dodatki warzywne – min. 150 g/os. Min. 2 rodzaje typu warzywa na parze/warzywa grillowane/surówki - Przystawki zimne typu finger food – min. 250g/os. Min. 12 rodzajów w tym 2 wegetariańskie (max. wielkość 1 porcji 80g) - Sałatki – min. 200g/os. Min. 3 rodzaje. - Napoje gorące – min. 300ml/os. kawa / herbata śmietanka do kawy – 1 porcja nie mniej niż 10 ml/os cukier – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os cytryna – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os - Napoje zimne aperitif bezalkoholowy – nie mniej niż 100ml soki owocowe 100% naturalne – porcja nie mniej niż 300 ml woda mineralna – porcja nie mniej niż 300 ml woda gazowana do niegazowanej w stosunku 1:3 - Owoce Min. 3 rodzaje. - Deser / Ciastka na słodko/ciastko bankietowe – wyrób cukierniczy min. 100g/os. Min. 5 rodzaje

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55300000-3, 55321000-6

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

PLN

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-02-22

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Czas reakcji na reklamację	10,00
Doświadczenie zawodowe	30,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część 3 Nazwa: Usługa Cateringowa podczas spotkania z lokalnym środowiskiem gospodarczym
nr: na terenie gminy Deszczno

1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa

innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty

budowlane: 1. Catering składający się posiłków serwowanych - ilość uczestników 100 osób. 2.

Miejsce świadczenia usługi: na terenie gminy Deszczno - w świetlicy gminnej lub dopuszcza się wskazanie miejsca przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. W skład usługi wchodzi zapewnienie serwisu kelnerskiego w trakcie przyjęcia: a) Obsługa co najmniej 2 kelnerów/kelnerki. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje.

Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi.

Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) oraz uzupełnianie brakujących potraw. b) Jakość i estetyka serwowanych potraw powinna być wysoka. Zamawiający wymaga podania potraw w eleganckich naczyniach wielokrotnego użytku np. szklanych, porcelanowych. c) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi w tym obrusy, zastawę, naczynia porcelanowe między innymi do kawy i herbaty, talerzyki, miski, talerze, sztuce oraz szklane do napojów zimnych - wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu realizacji usługi, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki, itd. d) Zamawiający zapewni we wskazanej lokalizacji usługi stoły i krzesła ustawione w sposób zapewniający swobodny dostęp wszystkim uczestnikom wydarzenia. Wykonawca zapewni stosowne dekoracje stołów (obrusy i naczynia w określonej kolorystyce, kwiaty, ozdoby okolicznościowe, świece) na podstawie ustaleń z Zamawiającym. Wykonawca realizując przedmiot niniejszego zamówienia zobowiązany jest do: - przygotowania, dowozu i podania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego do miejsca/sali wskazanej przez Zamawiającego – catering serwowany będzie na terenie Gminy Deszczno. - po świadczeniu usługi, do doprowadzenia

miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed jej świadczenia łącznie z uprzątnięciem niewykorzystanych porcji, - świadczenie usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. - dowóz posiłków powinien być nie dłuższy niż 15 minut. e) Zamawiający żąda, aby posiłki na catering były świeże. Wykonawca powinien zgłosić Zamawiającemu pełną gotowość do realizacji zamówienia najpóźniej na 0,5 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia. f) Potwierdzenie menu odbędzie się najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem planowanego spotkania. Usługa Cateringowa powinna zawierać: - Zupa lub przystawka gorąca – 250ml/os. Min. 2 rodzaj zup. - Dania gorące Dania główne - min 300g/os. Min. 3 rodzaje dań. Dodatki skrobiowe – min. 200g/os. Min. 3 rodzaje typu ziemniaki/ryż/kluski. Dodatki warzywne – min. 150 g/os. Min. 2 rodzaje typu warzywa na parze/warzywa grillowane/surówki - Przystawki zimne typu finger food – min. 250g/os. Min. 8 rodzajów w tym 2 wegetariańskie (max. wielkość 1 porcji 70g) - Sałatki – min. 200g/os. Min. 3 rodzaje. - Napoje gorące – min. 300ml/os. kawa / herbata; śmietanka do kawy – 1 porcja nie mniej niż 10 ml/os cukier – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os cytryna – 1 porcja nie mniej niż 5 g/os - Napoje zimne aperitif bezalkoholowy – nie mniej niż 100ml soki owocowe 100% naturalne butelkowane – porcja nie mniej niż 200 ml/osoba woda mineralna butelkowana – porcja nie mniej niż 300 ml/osoba woda gazowana do niegazowanej w stosunku 1:1 - Deser – min. 100g/os. Min. 2 rodzaje. - Ciastka na słodko/ciastko bankietowe – wyrób cukierniczy min. 100g/os. Min. 3 rodzaje

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55300000-3, 55321000-6

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

PLN

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2019-02-22

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Czas reakcji na reklamację	10,00
Doświadczenie zawodowe	30,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

PREZYDENT MIASTA
Jacek Wójcicki

DYREKTOR
Wydziału Administracyjnego

Bogumiła Popkowska

SEKRETAŃ MIASTA

Eugeniusz Kurzawski