



CENTRALNY OŚRODEK SPORTU  
**GIŻYCKO**  
OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH

**Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 138o ustawy Pzp z dnia 29 stycznia 2004 r, Dz. U. z 2017 r. poz. 1579.**

**Numer sprawy GŻ/P/10/2017**

**I: ZAMAWIAJĄCY**

CENTRALNY OŚRODEK SPORTU – OŚRODEK PRZYGOTOWAŃ OLIMPIJSKICH W GIŻYCKU  
ul. Moniuszki 22, 11-500 Giżycko, KRS 0000374033, REGON 142733356, NIP 7010273950

**II: TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Postępowanie prowadzone na podstawie art. 138o ustawy Pzp z dnia 29 stycznia 2004 r, Dz. U. z 2017 r. poz. 1579.

**III: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Świadczenie usług restauracyjnych na rzecz Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Giżycku przy ulicy Moniuszki 22 w okresie 24 miesięcy.

Kod i nazwa określona we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

55.30.00.00-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

**Zamawiający informuje, że czynności dotyczące przygotowywania posiłków (kucharze, pomoce kuchenne) muszą być wykonywane przez osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1976 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2016 r. poz. 1666, z późn. zm.).**

IV.1.1) Rodzaj zamówienia: usługi.

IV.1.2) Określenie przedmiotu zamówienia oraz określenie wielkości lub zakresu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia w niniejszym postępowaniu jest świadczenie usług restauracyjnych i dotyczących podawania posiłków w pomieszczeniach Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Giżycku, (restauracja „OKRĄGLAK”, tj.: pomieszczenia kuchenne, pomocnicze, sala konsumpcyjna /restauracyjna z tarasem wraz ze znajdującym się w nich wyposażeniem oraz pomieszczenia na prowadzenie małej gastronomii w hali sportowej (miejsce gastronomiczne i zaplecze gastronomiczne bez wyposażenia), na rzecz Zamawiającego i innych klientów, które jakością i sposobem prowadzenia odpowiadać będą wymaganiom COS–OPO w Giżycku i poszczególnych imprez realizowanych w wynajmowanych pomieszczeniach (restauracji i w kawiarni w hali sportowej). Wykonawca, w celu świadczenia usług restauracyjnych jest zobowiązany do zawarcia z Zamawiającym umowy najmu na wyżej wymienione pomieszczenia, **po uzyskaniu przez Zamawiającego zgody na jej zawarcie od właściwego**

**ministra wyrażonej w trybie ustawy z dnia 8 sierpnia 1996 r. o zasadach wykonywania uprawnień przysługujących Skarbowi Państwa (Dz. U. z 2016 r. poz. 154 z późn. zm.)".**

Zasady najmu pomieszczeń wskazano w części B niniejszego ogłoszenia. Wymagane jest zapewnienie świadczenia usług restauracyjnych w przedmiocie najmu.

2. Wynikiem niniejszego postępowania w założeniu Zamawiającego będzie zawarcie z wyłonionym Wykonawcą dwóch umów tj.: umowy na świadczenie usług restauracyjnych i umowy najmu pomieszczeń, w związku z czym Zamawiający wymaga, aby Wykonawcą usług restauracyjnych i Najemcą był ten sam podmiot (osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka nieposiadająca osobowości prawnej). W niniejszym ogłoszeniu termin „Wykonawca” oznacza Wykonawcę w odniesieniu do świadczenia usług restauracyjnych i odpowiednio Najemcę w odniesieniu do umowy najmu.

## **Definicje**

Pojęcia użyte w punktach niniejszym ogłoszeniu przyjmują znaczenie określone w definicjach zamieszczonych poniżej:

**Zamawiający** - jest nim Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Giżycku,

**Wykonawca** - jest nim podmiot, który zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego z Zamawiającym,

**Klient** - to Zamawiający, osoba indywidualna lub firma zewnętrzna, która dokonuje zamówienia u Wykonawcy,

**Wypośażenie** - są nim wyposażenie i środki trwałe istniejące w przedmiocie najmu wymienione w **załączniku nr 9** do ogłoszenia,

**Sprzęt i urządzenia** - są nimi wyposażenie i środki trwałe, które Wykonawca (Najemca) zakupi w trakcie trwania umowy,

**Sport centralny** – zgrupowania polskich związków sportowych.

## **A. ŚWIADCZENIE USŁUG RESTAURACYJNYCH**

1. Świadczenie usług restauracyjnych obejmuje:

- 1.1 Przygotowywanie i wydanie całodziennego wyżywienia dla grup zorganizowanych i osób indywidualnych wskazanych przez Zamawiającego;
- 1.2 Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów z karty menu;
- 1.3 Organizowanie przerw kawowych dla konferencji i szkoleń;
- 1.4 Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów dla grup turystycznych;
- 1.5 Przygotowywanie i wydanie innych posiłków i napojów wg zamówień od Zamawiającego lub innych klientów;
- 1.6 Przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków i napojów na zasadzie cateringu.

### **1.1 Przygotowywanie i wydanie całodziennego wyżywienia dla grup i osób wskazanych przez Zamawiającego**

- 1.1.1. Przygotowywanie całodziennego wyżywienia obejmuje:

- przygotowanie zestawów śniadaniowych podawanych w formie bufetu (tzw. stołu szwedzkiego) dla klientów Zamawiającego na sali konsumpcyjnej (restauracyjnej) w godzinach serwowania śniadań (od 8:00 do 10:00), dla grup i osób w ilości wskazanej przez Zamawiającego,
- przygotowanie zestawów śniadaniowych podawanych w formie **oddzielnego stołu szwedzkiego dla grup sportu centralnego** wskazanych przez Zamawiającego,
- przygotowanie pakietów śniadaniowych dla gości wyjeżdżających przed godziną serwowania śniadań,
- przygotowanie zestawów obiadów dla grup i osób w ilości podanej przez

- Zamawiającego,
- przygotowanie zestawów kolacji dla grup i osób w ilości podanej przez Zamawiającego.
- 1.1.2. Szacunkowa liczba zestawów śniadaniowych (wraz z pakietami śniadaniowymi) w okresie 24 m-cy wynosi **43 000** śniadań, (przy założeniu, że jeden zestaw lub pakiet śniadaniowy przypada na jedną osobę);
  - 1.1.3. Szacunkowa liczba zestawów śniadaniowych (wraz z pakietami śniadaniowymi) **dla sportu centralnego** w okresie 24 m-cy wynosi **7 000** śniadań, (przy założeniu, że jeden zestaw lub pakiet śniadaniowy przypada na jedną osobę);
  - 1.1.4. Cena maksymalna za zestaw śniadaniowy jak również pakiet śniadaniowy **dla sportu centralnego** nie może przekroczyć **16,00 zł w tym podatek VAT w aktualnie obowiązującej stawce**. Cena zestawu śniadaniowego dla sportu centralnego musi być taka sama jak cena pakietu śniadaniowego. Zamawiający wymaga przygotowywania różnych zestawów śniadaniowych w kolejnych dniach tygodnia (dla zapewnienia różnorodności wyboru) w **załączniku nr 11a i w załączniku nr 12a** podano przykładowe zestawy i pakiety śniadaniowe dla sportu centralnego).
  - 1.1.5. Cena maksymalna za zestaw śniadaniowy, jak również pakiet śniadaniowy (dla klientów innych niż sport centralny) nie może przekroczyć od osoby dorosłej **14,00 zł w tym podatek VAT w aktualnie obowiązującej stawce**. Dla dzieci w wieku od 4 do 10 lat cena za zestaw śniadaniowy jak i pakiet śniadaniowy będzie pomniejszona o 50 % wartości śniadania wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce dla osoby dorosłej. Dla dzieci w wieku do 4 lat Wykonawca nie pobierze opłaty za korzystanie z zestawu śniadaniowego i pakietu śniadaniowego. Szacunkowa liczba zestawów śniadaniowych dla dzieci od 0 do 10 lat w okresie 24 m-cy wynosi **120**.
  - 1.1.6. Cena zestawu śniadaniowego (dla klientów innych niż sport centralny) musi być taka sama, jak cena pakietu śniadaniowego. W **załączniku nr 11** podano przykładowy zestaw śniadaniowy. Zamawiający wymaga przygotowywania różnych zestawów śniadaniowych w kolejnych dniach tygodnia (dla zapewnienia różnorodności wyboru). W **załączniku nr 12** podano przykładowy pakiet śniadaniowy.
  - 1.1.7. Wykonawca wycenia zestaw śniadaniowy wskazany w **załączniku nr 11 i 11a** i pakiet śniadaniowy, wskazany w **załączniku nr 12 i 12a** dla liczby przedstawionej w formularzu ofertowo-cenowym (**załącznik nr 1** do ogłoszenia).
  - 1.1.8. Zmiana rodzaju potraw w zestawach i pakietach śniadaniowych nie może zmienić ceny zestawu i pakietu.
  - 1.1.9. Śniadania podawane będą w formie bufetu (tzw. stołu szwedzkiego), niezależnie od liczby osób korzystających ze śniadania, **oddzielny stół dla sportu centralnego**.
  - 1.1.10. Wykonawca nie ma prawa odmówić podawania śniadań lub żądać zmiany jego ceny bez względu na liczbę osób korzystających ze śniadania w danym dniu.
  - 1.1.11. Posiłki znajdujące się w bufecie muszą być stale uzupełniane i wymieniane w czasie trwania śniadania, zapewniając bogaty wybór dla gości, jak również świeżość potraw. Wygląd bufetu musi być zawsze estetyczny, czysty i bez braków w asortymencie śniadaniowym, nawet pod koniec serwowania śniadań przy obsłudze ostatnich gości.
  - 1.1.12. W trakcie serwowania śniadania wszystkie stoliki muszą być dostępne do konsumpcji śniadań, nie dopuszcza się zajmowania stolików w celu przygotowania ich do obsługi imprez późniejszych. Stoliki muszą być na bieżąco sprzątane, tak by zapewnić nieprzerwaną ich dostępność dla gości.
  - 1.1.13. Dla gości wyjeżdżających przed godziną 8:00 Wykonawca na zamówienie Zamawiającego przygotowywać będzie pakiety śniadaniowe, spakowane w jednorazowe, wygodne i estetyczne opakowanie.
  - 1.1.14. Dzienną liczbę śniadań na dzień bieżący podlegających wydaniu przez Wykonawcę określa Zamawiający w codziennych pisemnych zamówieniach składanych przez recepcję COS–OPO w Giżycku do godziny 6:00 do realizacji na dzień bieżący. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania korekty złożonego zamówienia w sposób uzgodniony przez Zamawiającego i Wykonawcę. Liczba pakietów śniadaniowych określana będzie przez Zamawiającego do godziny 22:00 dnia poprzedzającego ich wydanie.
  - 1.1.15. Za złożone przez recepcję COS–OPO w Giżycku zamówienie dotyczące śniadań jak

- i innych posiłków Wykonawca wystawia faktury, które będą opłacane przez Zamawiającego.
- 1.1.16. Wykonawca może również sprzedawać śniadania innym klientom z zewnątrz w ramach tego samego bufetu (tzw. stołu szwedzkiego) z zastrzeżeniem, że liczba zestawów śniadaniowych będzie powiększona o liczbę dodatkowych gości korzystających z bufetu.
- 1.1.17. Liczba pracowników obsługujących restaurację w czasie serwowania posiłków musi być wystarczająca do zapewnienia efektywnej, szybkiej i komfortowej obsługi gości.
- 1.1.18. Szacunkowa liczba zestawów obiadowych w okresie 24 m-cy wynosi **49 400**, w tym:
- sport centralny – kadra narodowa i olimpijska seniorów i juniorów **7 000** obiadów, przy czym cena 1 zestawu obiadowego nie może być wyższa niż **22,00 zł**, w tym obowiązujący podatek VAT;
  - zorganizowane grupy młodzieżowe i osoby do lat 15 – **15 400** obiadów przy czym cena 1 zestawu obiadowego nie może być wyższa niż **15,50 zł**, w tym obowiązujący podatek VAT;
  - zorganizowane grupy i osoby powyżej 15 lat **26 000** obiadów, przy czym cena 1 zestawu obiadowego nie może być wyższa niż **17,50 zł**, w tym obowiązujący podatek VAT;
  - wczasy pracownicze i delegacje COS **1 000** obiadów, przy czym cena 1 zestawu obiadowego nie może być wyższa niż **15,00 zł**, w tym obowiązujący podatek VAT.
- 1.1.19. Szacunkowa liczba kolacji w okresie 24 m-cy wynosi **49 400**, w tym:
- sport centralny – kadra narodowa i olimpijska seniorów i juniorów **7 000** kolacji, przy czym cena 1 kolacji nie może być wyższa niż **17,00 zł**, w tym obowiązujący podatek VAT;
  - zorganizowane grupy młodzieżowe i osoby do lat 15 **15 400** kolacji, przy czym cena 1 kolacji nie może być wyższa niż **12,50 zł**, w tym obowiązujący podatek VAT;
  - zorganizowane grupy i osoby powyżej 15 lat **26 000** kolacji, przy czym cena 1 kolacji nie może być wyższa niż **15,50 zł**, w tym obowiązujący podatek VAT;
  - wczasy pracownicze i delegacje COS **1 000** kolacji, przy czym cena 1 kolacji nie może być wyższa niż **12,00 zł**, w tym obowiązujący podatek VAT.
- 1.1.20 Wykonawca wycenia przykładowe zestawy posiłków wskazanych w **załącznikach nr 13, 14, 15, 16, 13a, 14a, 15a, 16a** do OPZ dla liczby posiłków przedstawionej w formularzu ofertowo-cenowym (**załącznik nr 1**).
- 1.1.21 Zmiana rodzaju potraw w ramach zestawów obiadowych i kolacji dla wszystkich grup klientów jest możliwa w trakcie trwania umowy, lecz nie może zmienić ceny zestawu.
- 1.1.22 Posiłki dla wszystkich ww. grup klientów będą serwowane na elegancko przygotowanych stołach, nakrytych obrusami, przez liczbę kelnerów odpowiadającą sprawnej obsłudze tych grup i pozostających w restauracji gości.
- 1.1.23 Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany w serwowanych posiłkach, a tym samym obniżenia cen poszczególnych zestawów obiadowych i kolacji dla grup zorganizowanych, w wyniku indywidualnych negocjacji, przeprowadzonych przez Wykonawcę z Zamawiającym lub klientem do maksimum 20 % ceny tych posiłków.
- 1.1.24 Jadłospis podawanych posiłków musi być zróżnicowany. W zestawach obiadowych dla każdej kategorii klientów, muszą być przynajmniej dwa dania do wyboru. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o wysokim standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa, zgodnie z normami HACCP,
- 1.1.25 W każdy piątek tygodnia do godz. 12<sup>00</sup> Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego planowane menu dla każdej grupy posiłków z pkt 1.1. na następny tydzień (najmniej po 2 propozycje).

## **1.2 Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów z karty menu**

- 1.2.1. Wykonawca będzie świadczył usługi restauracyjne (przygotowanie i wydanie przystawek, zup, głównych dań, deserów, napojów, alkoholi i innych posiłków) również na podstawie karty menu dla gości COS–OPO w Giżycku i innych klientów.
- 1.2.2. Płatność za posiłki z karty menu dokonywana będzie albo bezpośrednio przez gości COS–OPO w Giżycku lub innych klientów w restauracji, albo też przez Zamawiającego, gdy gość hotelowy zgłasza życzenie doliczenia płatności do rachunku za nocleg opłaconego w recepcji COS – OPO w Giżycku.
- 1.2.3. Płatność za usługi restauracyjne świadczone na podstawie karty menu zamówione przez gościa hotelowego, zgłaszającego życzenie doliczenia ich do rachunku za nocleg, dokonywana jest przez gościa w recepcji COS–OPO w Giżycku na podstawie wcześniejszego zlecenia. Wykonawca wystawi fakturę za faktycznie wydane posiłki, na podstawie wykazu wydanych posiłków, zatwierdzonego przez recepcję COS–OPO w Giżycku. Zamawiający następnie reguluje należności wobec Wykonawcy na podstawie wystawionej faktury. W przypadku płatności kartą płatniczą lub kredytową koszt obsługi takiej płatności ponoszony przez Zamawiającego zostanie refakturowany na Wykonawcę w kwocie przypadającej na wartość wydanego posiłku.
- 1.2.4. Ceny i menu z karty ustalane są indywidualnie przez Wykonawcę, wykonane estetycznie i elegancko. Pełna karta dań powinna zmieniać się minimum 2 razy do roku zaś minimum 4 razy do roku w menu powinny zmieniać się pozycje „szef kuchni poleca” uwzględniając sezonowość.
- 1.2.5. Zamawiający wymaga, aby w karcie dostępne były dania dla nocujących w COS–OPO w Giżycku gości z ograniczonym budżetem – tzn. przynajmniej 2 dania główne nie przekroczyć kwoty **16 zł, w tym podatek VAT w aktualnie obowiązującej stawce.**
- 1.2.6. Dla pracowników Zamawiającego Wykonawca będzie serwował posiłki w stawce żywieniowej ustalonej przez strony.
- 1.2.7. Wykonawca będzie każdorazowo udzielać rabatu w wysokości 50% od cen, w tym podatek VAT w aktualnie obowiązującej stawce, z karty menu restauracji dla Dyrektora COS–OPO w Giżycku oraz gości zaproszonych przez niego w czasie realizacji obowiązków na rzecz Zamawiającego. Rabat dotyczy rachunku za całą wykonaną usługę gastronomiczną, a nie pojedynczej osoby.

### **1.3 Organizowanie przerw kawowych dla konferencji i szkoleń**

- 1.3.1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania przerw kawowych dla konferencji i szkoleń organizowanych przez gości COS–OPO w Giżycku, Zamawiającego lub innych klientów.
- 1.3.2. Szacowana liczba uczestników konferencji i szkoleń zamawianych przez Zamawiającego w okresie 24 m-cy wynosi **400 osób.**
- 1.3.3. Zamówienia przerw kawowych dokonywane będą przez Zamawiającego lub bezpośrednio przez firmę zewnętrzną.
- 1.3.4. **W załączniku nr 17** do ogłoszenia podano przykładowe menu przerwy kawowej.
- 1.3.5. Zamawiający sugeruje, aby cena zestawu kawowego określonego **w załączniku nr 17** nie przekraczała **17,00 zł, w tym podatek VAT w aktualnie obowiązującej stawce od osoby.**
- 1.3.6. Wykonawca wycenia menu przedstawione w **załączniku nr 17** dla liczby przedstawionej w formularzu ofertowo-cenowym (**załącznik nr 1** do SIWZ), która to liczba stanowi liczbę przerw kawowych zamawianych i opłacanych przez Zamawiającego. Ceny podane przez Wykonawcę w formularzu ofertowo-cenowym będą stosowane niezależnie od liczby osób i pozostają niezmiennie dla jednej osoby jak

i dla całej grupy.

- 1.3.7. Cena przerwy kawowej zaproponowana przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu na podstawie przykładowego zestawu, obowiązuje bez względu na to, kto jest klientem (Zamawiający, czy firma zewnętrzna) i będzie przesyłana zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę zainteresowanym klientom, jako oferta podstawowa.
- 1.3.8. Wykonawca dostosowywać będzie propozycje menu i ich cenę do wymogów i budżetu klienta.
- 1.3.9. Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia indywidualnie skonstruowanego menu w każdej kategorii, wg wymagań danego klienta (Zamawiającego, firmy). W takim przypadku cena ustalana jest pomiędzy stronami.

#### **1.4 Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów dla grup turystycznych**

- 1.4.1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i wydawania obiadokolacji dla grup turystycznych.
- 1.4.2. Szacowana liczba uczestników grup turystycznych w okresie 24 m-cy **600 osób**, przy czym grupy nocują w COS-OPO w Giżycku głównie w okresie od maja do września.
- 1.4.3. Zamówienia obiadokolacji dla grup turystycznych składane są :
  - przez grupy turystyczne bezpośrednio u Wykonawcy,
  - przez Zamawiającego w imieniu grup turystycznych.
- 1.4.4. W **załączniku nr 18** podano przykładowe zestawy menu dla obiadokolacji dla grup turystycznych. Zmiana rodzaju potraw nie może zmienić ceny zestawu.
- 1.4.5. Zamawiający sugeruje, aby cena zestawu obiadokolacji określonego **w załączniku nr 18** nie przekraczała **26,00 zł, w tym podatek VAT w aktualnie obowiązującej stawce od osoby**. Wykonawca będzie udzielał rabatu w wysokości **99%** od ceny obiadokolacji wraz z aktualnie obowiązującym podatkiem VAT **dla co 21 osoby** w grupie.
- 1.4.6. Wykonawca wycenia menu przedstawione w **załączniku nr 18** dla liczby przedstawionej w formularzu ofertowo-cenowym (**załącznik nr 1**). Ceny podane przez Wykonawcę w formularzu ofertowo-cenowym będą stosowane niezależnie od liczby osób i pozostają niezmiennie zarówno dla jednej osoby jak i dla całej grupy.
- 1.4.7. Ceny za obiadokolacje zaproponowane przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu na podstawie zestawów określonych w **załączniku nr 18** obowiązują bez względu na to, kto jest klientem (Zamawiający czy firma zewnętrzna) i będą przesyłane przez Wykonawcę jak i Zamawiającego grupom turystycznym, jako oferta podstawowa. Zamawiający dopuszcza możliwość poszerzenia oferty o inne zestawy menu.
- 1.4.8. Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia indywidualnie skonstruowanego menu obiadokolacji wg wymagań klienta. W takim przypadku cena ustalana jest pomiędzy stronami.
- 1.4.9. Menu dla grup turystycznych będzie serwowane, na elegancko przygotowanych stołach nakrytych obrusami, przez liczbę kelnerów odpowiadającą sprawnej obsłudze grup i pozostających w restauracji gości.
- 1.4.10. Za wszelkie indywidualne dodatkowe zamówienia poszczególnych gości - członków grupy turystycznej wykraczające poza ustalone menu, Wykonawca pobierze płatności na miejscu w restauracji od poszczególnych osób. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za niepobrażone przez Wykonawcę należności.

#### **1.5 Przygotowywanie i wydanie innych posiłków i napojów wg zamówień od Zamawiającego lub innych klientów**

Wykonawca przygotowywać może inne posiłki nie wymienione w punktach powyżej wg zamówień od Zamawiającego lub innych klientów np. komunie, imprezy rodzinne,

inne.

### **1.6 Przygotowanie dostarczenie i wydanie posiłków i napojów na zasadzie cateringu**

- 1.6.1. Poza usługami restauracyjnymi określonymi w punktach od 1.1 do 1.5 powyżej Wykonawca przygotowywać, dostarczać i wydawać będzie posiłki i napoje na zasadzie cateringu przez cały okres świadczenia usług gastronomicznych.
  - 1.6.2. Usługi cateringowe będą zamawiane zarówno przez Zamawiającego jak i innych klientów.
  - 1.6.3. Wykonawca ma prawo świadczyć usługi cateringowe klientom innym niż Zamawiający w trakcie trwania umowy pod warunkiem, że nie będzie to odbywać się kosztem obniżenia jakości innych usług restauracyjnych świadczonych dla klientów przez Wykonawcę w wynajmowanych pomieszczeniach (restauracji).
2. Wykonawca **przez cały okres obowiązywania umowy** świadczyć będzie śniadania przygotowane w przedmiocie najmu (nie catering) zapewniając dostępność pełnego menu uzgodnionego z Zamawiającym.
  3. Wykonawca i jego pracownicy obsługujący gości COS-OPO w Giżycku zobowiązani są spełniać wszystkie wymogi prawne potrzebne do prowadzenia działalności w czasie obowiązywania umowy.
  4. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości wykonywania usług restauracyjnych przez cały okres obowiązywania umowy.
  5. Wykonawca zabezpieczy prawidłowe świadczenie usług restauracyjnych w okresie trwania ewentualnych adaptacji lub remontu kuchni oraz w przypadkach awarii i wystąpienia nieprzewidzianych trudności - zgodnie z warunkami .
  6. Cena jednostkowa każdego menu dla usług wymienionych w pkt 1.1 oraz ceny usług wymienionych w punktach 1.2, 1.5. i 1.6 obejmują wszystkie koszty i składniki związane z wykonywaniem usługi oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego.
  7. Wykonawca w przypadku przygotowywania indywidualnych ofert (odpowiedzi na zapytanie) dla imprez takich jak: konferencje i szkolenia, jak również obiadokolacje samodzielnie będzie kontaktować się z klientem (tj. Zamawiającym, firmą szkoleniową, biurem podróży, itp.) celem ustalenia menu, terminu jego serwowania (data, godzina), liczby osób. Wykonawca po ustaleniu szczegółów zamówienia przesyła klientowi na piśmie lub mailem lub faxem potwierdzenie zamówienia określające menu, termin imprezy, liczbę osób oraz warunki anulacji usług i płatności i inne indywidualne ustalenia.
  8. Wykonawca będzie pozostawać w stałym kontakcie z klientem (tj. Zamawiającym, firmą zewnętrzną, biurem podróży, itp.), który zamówił usługę gastronomiczną celem aktualizacji i uwzględnienia wszystkich zmian w szczególności ilościowych. Wykonawca od firm zewnętrznych, biur podróży, itp. wymagać będzie podania bezpośredniego kontaktu do osób przez nie upoważnionych np. pilota grupy lub kierowcy.
  9. Wykonawca w elastyczny sposób podejdzie do zmian w godzinach serwowania wszystkich posiłków, zapewni odpowiednią ilość pracowników do obsługi o każdej porze, zapewniając najwyższą jakość serwowanych potraw oraz dostępność stolików.
  10. Wykonawca w elastyczny sposób podejdzie do zmian w menu dla osób na diecie i wegetarian tak, by nie zmieniając cen oferowanych w niniejszym postępowaniu przez Wykonawcę, zaproponować dania odpowiadające wymogom klienta.
  11. W celu utrzymania jak najwyższej jakości świadczonych usług restauracyjnych, Zamawiający dopuszcza możliwość podwyższania cen zaoferowanych przez Wykonawcę, dla menu usług wymienionych w **pkt 1.1, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6.** nie więcej jednak niż o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa GUS za poprzedni rok kalendarzowy. Zmiana cen menu może nastąpić nie krócej niż 12 miesięcy licząc od momentu rozpoczęcia działalności, tj. od dnia 01.03.2019 r. Zastrzeżenie niniejszego punktu nie dotyczy karty menu Wykonawcy.
  12. Zamawiający wymaga przyjęcia do realizacji przez Wykonawcę zakontraktowanych przez Zamawiającego przed wszczęciem postępowania i w trakcie jego trwania imprez (np. zgrupowania sportowe, grupy zorganizowane itp.) z zachowaniem ustalonych przez

Zamawiającego dla nich cen i menu. Imprezy te wskazano w liście stanowiącej **załącznik nr 7** (rodzaj imprezy, data, rodzaj posiłku, liczba posiłków, cena za posiłek). Ze względu na ciągłość przyjmowania zleceń w trakcie trwania niniejszego postępowania Zamawiający może rozszerzyć wskazaną listę. Zamawiający aktualizować będzie wskazaną listę w miarę pojawiania się nowych zamówień. Aktualizacja nastąpi poprzez zmianę w zakresie **załącznika nr 7** i zamieszczona zostanie na stronie internetowej Zamawiającego. Zamawiający dołoży wszelkich starań, by zakontraktowane imprezy do czasu zawarcia umowy były kontraktowane z należytą starannością, wg aktualnie obowiązujących cen. Aktualizacja **załącznika nr 7**, w trybie określonym w niniejszym punkcie, nie stanowi podstawy do żądania przesunięcia terminu składania ofert.

13. Niezależnie od rabatu określonego w punkcie 1.2.7, Wykonawca zobowiązany jest do udzielania Zamawiającemu specjalnego rabatu na świadczone przez siebie usługi gastronomiczne w wysokości 99% od cen wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce z karty menu restauracji lub oferty (menu) przygotowanej na zapytanie Zamawiającego do wartości **500 zł** (słownie: pięćset złotych) miesięcznie wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce. W przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego limitu 500 zł wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce w danym miesiącu, Zamawiający będzie uprawniony do wykorzystania pozostałej kwoty w miesiącach następnych, nie później niż do końca danego roku kalendarzowego.
14. Zatrudnieni przez Wykonawcę pracownicy muszą dbać o wygląd zewnętrzny, posiadać czyste i estetyczne ubranie oraz właściwie i z kulturą odnosić się do klientów i pracowników Wykonawcy i Zamawiającego.
15. Zamawiający ustala następujące godziny świadczenia usług gastronomicznych:
  - a) śniadania dla gości nocujących w COS–OPO w Giżycku w każdy dzień tygodnia (od poniedziałku do niedzieli) oraz w święta w godzinach **od 8:00 do 10:00**;
  - b) restauracja: wszystkie dni w roku od poniedziałku do niedzieli włącznie od **8:00 do 22:00 lub do wyjścia ostatniego gościa**;
  - c) obsługa konferencji/szkoleń, lub innych imprez – wg zamówienia ze strony Zamawiającego lub bezpośredniego klienta.
16. Wykonawca jest zobowiązany zawsze zapewnić obsługę gości nocujących w COS–OPO w Giżycku na sali konsumpcyjnej w godzinach pracy restauracji, nawet w przypadku organizacji dużej imprezy w restauracji, niezależnie, czy impreza organizowana jest dla gości nocujących, czy nie nocujących w COS–OPO w Giżycku. O wszystkich dużych imprezach z udziałem powyżej 30 osób odbywających się w sali konsumpcyjnej Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego z minimum 3 dniowym wyprzedzeniem.
17. Zamawiający wyraża zgodę na organizację wesel, nocnych bankietów i innych głośnych imprez wieczornych lub zamkniętych. Głośna muzyka może być odtwarzana w restauracji tylko do godz. 22:00 z wyłączeniem Sylwestra, **po godzinie 22:00 tylko za zgodą Zamawiającego**.
18. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności w zakresie zabezpieczenia imprez organizowanych przez Wykonawcę.
19. Zamawiającemu przysługuje prawo do bezpłatnego próbowania potraw serwowanych przez Wykonawcę przy każdej imprezie, również śniadaniach oraz do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatury i zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym menu.
20. Zamawiający wyraża zgodę na sprzedaż napojów alkoholowych w przedmiocie najmu w ramach koncesji udzielanych Wykonawcy przez właściwy organ administracji.
21. Utrzymanie restauracji nie ma być oparte tylko na sprzedaży posiłków i obsłudze gości hotelowych. Wykonawca będzie doкладаł wszelkich starań, by własną działalnością marketingową i sprzedażową przyciągnąć jak najwięcej klientów do prowadzonej restauracji i kawiarni. Wykonawca będzie również współpracował w zakresie reklamy z COS–OPO w Giżycku i uatrakcyjnił swoją ofertę poprzez organizację specjalnych wydarzeń (np. niedzielne bufety rodzinne, wieczory z muzyką na żywo, itp.).
22. Świadczenie usług gastronomicznych powinno być zgodne ze zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego.
23. Wykonawca zapewni jakość posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym ustawą



z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 poz. 149), innymi obowiązującymi przepisami ustawowymi i wykonawczymi, zaleceniami i wytycznymi organów kontroli, a także zobowiązany jest do przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP) oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP.

24. Wymagania w zakresie przygotowania, jakości posiłków oraz serwowania posiłków:
  - a) posiłki muszą być przygotowane w higienicznych warunkach, w miejscu prowadzenia działalności przez Wykonawcę,
  - b) serwowane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno,
  - c) posiłki muszą być podane na zadbanej i eleganckiej zastawie ze sztućcami z jednakowego zadbanego kompletu, na stołach nakrytych wyprasowanymi, czystymi obrusami, w czystej sali konsumpcyjnej sprzątej codziennie i na bieżąco.
  - d) Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania odpowiedniej temperatury w pomieszczeniach restauracji „OKRĄGLAK” przez cały okres trwania umowy.  
**Niedopuszczalne jest serwowanie posiłków w sali konsumpcyjnej w temperaturze poniżej 18°C.**
25. Wykonawca usług gastronomicznych zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych, przede wszystkim: higieny rąk, środków transportu, wyposażenia, sprzętu i urządzeń oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
26. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za przestrzeganie przez siebie i zatrudnionych pracowników realizujących przedmiot zamówienia przepisów BHP i przeciwpożarowych oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego.
27. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP, Urzędu Ochrony Konsumenta itp.) w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z wymaganą gramaturą oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych.
28. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru i zagospodarowania lub utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami resztek pokarmu, śmieci komunalnych oraz wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych zużytych po świadczeniu usług gastronomicznych.
29. Wykonawca dokonuje nakładów i wyposaża kuchnię w niezbędny sprzęt i urządzenia na zasadach ustalonych w odrębnej umowie najmu. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usługą gastronomiczną m.in. zakup produktów żywnościowych, sprzętu i urządzeń.
30. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w należyłym stanie technicznym i sanitarno-higienicznym najmowanych pomieszczeń, w tym do mycia stanowisk pracy, wyposażenia, sprzętu i urządzeń. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania czystości toalet publicznych położonych na parterze restauracji „Okraglak” w każdy dzień tygodnia (od poniedziałku do niedzieli) oraz w święta w godzinach od 8:00 aż do zamknięcia restauracji.
31. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli stanu sanitarno-higienicznego najmowanych pomieszczeń, w których przygotowywane są posiłki, w tym sprawdzania czystości tych pomieszczeń oraz wyposażenia, sprzętu i urządzeń oraz stosowanych środków dezynfekcyjnych, przestrzegania przez Wykonawcę przepisów bhp i ppoż. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z wykonaniem tych obowiązków.
32. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli świadczonych usług, w szczególności pod względem jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich gramatury, zgodności rodzaju posiłków z menu, a także przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP), terminów ważności produktów, technologii przygotowywania posiłków oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP.

Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z wykonaniem tych obowiązków,

33. Wykonawca ma obowiązek każdorazowo udostępnić Zamawiającemu pomieszczenia kuchni i jej zaplecze dla celów kontroli wykonywania obowiązków umownych.
34. Wykonawca nie będzie podejmował działań sprzecznych z zadaniami COS-OPO w Giżycku oraz konkurencyjnych dla działalności Zamawiającego (np. usług noclegowych).

**Wszystkie ilości i wartości podane w Opisie przedmiotu zamówienia, dotyczące usług restauracyjnych, są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb, bez możliwości dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń wobec Zamawiającego z tego tytułu.**

#### **B. NAJEM POMIESZCZEŃ**

1. Miejscem świadczenia usług restauracyjnych są pomieszczenia, które Wykonawca ma obowiązek wynająć od Zamawiającego w celu świadczenia tych usług. Przedmiotem najmu są pomieszczenia znajdujące się w COS-OPO w Giżycku przy ul. Moniuszki 22 (restauracja „OKRĄGLAK”, tj.: pomieszczenia kuchenne, pomocnicze, sala konsumpcyjna/restauracyjna z tarasem wraz ze znajdującym się w nich wyposażeniem oraz pomieszczenia gastronomiczne w hali sportowej (bez wyposażenia).
2. Opis przedmiotu najmu określa **załącznik nr 8**, plan sytuacyjny przedstawia **załącznik nr 10**; wykaz wyposażenia znajdującego się w pomieszczeniach przeznaczonych do najmu, został wyszczególniony w **załączniku nr 9**.
3. Kwota czynszu za najem pomieszczeń - wynosi miesięcznie: **13 200,00 zł netto**. Do kwoty czynszu najmu doliczona będzie kwota podatku VAT w aktualnie obowiązującej wysokości. Czynsz będzie waloryzowany raz na 12 miesięcy począwszy od dnia 01.03.2019 r. o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa GUS za poprzedni rok kalendarzowy.
4. Czynsz najmu płatny będzie przez Wykonawcę z góry do dnia 15-go każdego miesiąca, przelewem na podstawie faktury VAT, na rachunek bankowy Zamawiającego /Wynajmującego wskazany na fakturze.
5. Wykonawca (Najemca) oprócz czynszu najmu zostanie obciążony przez Zamawiającego kosztami za dostawy mediów i innymi kosztami związanymi z prowadzeniem działalności w wynajętych pomieszczeniach. Dla kosztów za dostawy mediów, dla których w przedmiocie najmu znajdują się urządzenia pomiarowe rozliczenie tych mediów dokonywane będzie na podstawie wskazań tych urządzeń i stawek obowiązujących u poszczególnych dostawców, z którymi Zamawiający ma podpisane poszczególne umowy na dostawę mediów. W przypadku mediów, dla których nie ma urządzeń pomiarowych rozliczenie będzie wykonywane ryczałtowo. Szczegóły rozliczeń kosztów za dostawy mediów i innych kosztów związanych z prowadzeniem działalności w wynajętych pomieszczeniach przedstawia załączony projekt umowy najmu (**załącznik nr 6**) oraz poniższe punkty od 6 do 8.
6. Do kosztów, o których mowa w punkcie 5 powyżej należą:
  - a) opłaty za dostawy mediów:
    - zużycie energii elektrycznej w restauracji „Okraglak”(wg wskazań urządzeń pomiarowych dla przedmiotu najmu i według obowiązujących cen dostawcy i dystrybutora energii);
    - zużycie energii elektrycznej w lokalu użytkowym w hali sportowej (wg wskazań urządzeń pomiarowych dla przedmiotu najmu i według obowiązujących cen dostawcy i dystrybutora energii);
    - zużycie wody i odprowadzenie ścieków w restauracji „Okraglak”(wg wskazań urządzeń pomiarowych dla przedmiotu najmu i aktualnie obowiązujących cen);
    - zużycie wody i odprowadzanie ścieków z pomieszczeń gastronomicznych w budynku hali sportowej rozliczane będą według zryczałtowanych opłat odpowiadających wartości 100 m<sup>3</sup> wody według aktualnie obowiązujących cen;

- zużycie gazu w restauracji "Okrągłak" wg wskazań urządzeń pomiarowych dla przedmiotu najmu i obowiązujących cen dostawcy. Opłata za gaz naliczana będzie wg wskazań urządzeń pomiarowych wg cen ustalonych z dostawcą, z którym Wynajmujący będzie miał podpisaną umowę.  
W przypadku konieczności wymiany urządzeń pomiarowych koszty poniesie Zamawiający (Wynajmujący).

b) inne koszty związane z prowadzeniem działalności w wynajętych pomieszczeniach:

- prowizja za płatności kartami płatniczymi za usługi restauracyjne opłacone w recepcji COS-OPO w Giżycku (z rachunkiem za nocleg) – od wartości wykonanej usługi restauracyjnej;
  - Zamawiający jako właściciel obiektów przeprowadzać będzie na własny koszt przeglądy (budowlane, elektryczne, kominarskie, wentylacyjne, kotła c.o., itp.) określone w art. 62 ustawy – Prawo budowlane (D. U. z 2017 r. poz. 1332 z późn. zm.) Zalecenia wykazane w protokołach, dotyczące eksploatacji obiektów i urządzeń wykona NAJEMCA na własny koszt;
  - Zamawiający przeprowadzać będzie na własny koszt przeglądy dźwigów towarowych w restauracji „OKRĄGLAK” oraz zapewni ich bieżącą konserwację. Zalecenia wykazane w protokołach, dotyczące eksploatacji urządzeń wykona Wykonawca (Najemca) na własny koszt;
  - opłaty za dezynfekcję i deratyzację w wynajmowanych pomieszczeniach ponosi Wykonawca (Najemca);
  - inne opłaty (np. opłaty za media nie ujęte w punkcie 6a, opłaty za przeglądy i konserwacje nie ujęte w punkcie 6b) powstałe w trakcie działalności prowadzonej przez NAJEMCĘ na terenie przedmiotu najmu.
7. Wszelkie płatności za świadczenia (usługi i dostawy) wskazane w punkcie 6 powyżej następować będą z dołu i dokonywane będą przez Wykonawcę (Najemcę) miesięcznie, na podstawie faktur wystawianych przez Zamawiającego.
  8. Dodatkowo Wykonawca (Najemca) podpisze stosowne umowy i ponosić będzie :
    - a) opłaty za wywóz nieczystości stałych – odpadów komunalnych lub podobnych do komunalnych. Wykonawca (Najemca) będzie zobowiązany do zawarcia umów zgodnie z obowiązującymi przepisami o gospodarowaniu odpadami komunalnymi. Składowanie odpadów (w szczelnie zamkniętych workach) odbywać się będzie w miejscach wyznaczonych przez Zamawiającego, wyłącznie w pojemnikach dostarczonych przez świadczącego usługę wywozu nieczystości. Należy odpowiednio dostosować częstotliwość opróżniania pojemników do prowadzonej działalności. W przypadku przepełnienia pojemników i składowania odpadów poza tymi pojemnikami lub w przypadku wrzucania ich do pojemników Zamawiającego, Wykonawca zostanie obciążony kosztem usunięcia tych odpadów oraz dodatkową ryczałtową kwotą w wysokości 500 zł za każde zdarzenie;
    - b) opłaty za odbiór, transport i unieszkodliwianie odpadów innych niż komunalne (niebezpieczne lub inne niż niebezpieczne) lub podobne do komunalnych, powstałe w wyniku prowadzenia przez Wykonawcę (Najemcę) działalności gastronomicznej, Wykonawca (Najemca) będzie zobowiązany do zawarcia umów z podmiotami świadczącymi te usługi.
  9. Wykonawca ponosi wszelkie skutki istnienia faktycznych i prawnych uwarunkowań i procedur związanych z warunkami techniczno – lokalowymi przedmiotu najmu pod kątem planowanej działalności (świadczenie usług gastronomicznych). Wykonawca obowiązany jest sprawdzić dokładnie warunki lokalowo – techniczne przedmiotu najmu pod kątem wymogów dla swojej planowanej działalności, a ewentualne niezgodności pomiędzy stanem faktycznym a wymogami, ujawnione po podpisaniu umowy, obciążają w całości Wykonawcę.
  10. Wykonawca (Najemca) oraz zatrudnieni przez niego pracownicy mogą nieodpłatnie korzystać z funkcjonujących na terenie wskazanych przez Zamawiającego niestrzeżonych miejsc postojowych. Bezpłatny wjazd samochodów dostawczych na teren Zamawiającego możliwy jest na czas niezbędny do załadunku-rozładunku do 30 minut.

Wykonawca dopilnuje, by samochody dostawcze parkowały tylko na wyznaczonym miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w sposób nie blokujący ruchu na terenie COS-OPO w Giżycku. Wykonawca zobowiązany jest do uzgodnienia z dostawcami sposobu realizacji dostaw tak, aby nie przeszkadzały gościom Ośrodka (parkowanie aut, hałas przy dostawie).

11. Wykonawca (Najemca) winien dostosować przedmiot najmu do swoich potrzeb na własny koszt. Szczegółowy zakres ewentualnej adaptacji, tj. ewentualnych prac remontowo-budowlanych mający na celu dostosowanie przedmiotu najmu do potrzeb Wykonawcy (Najemcy) musi zostać uzgodniony (przed wykonaniem) z Zamawiającym oraz wymaga jego pisemnej akceptacji. Ponadto zakres ewentualnej adaptacji musi być zgodny z przepisami Prawa budowlanego, a także zgodny z innymi stosownymi przepisami i wymaga opracowania dokumentacji technicznej. Koszt przygotowania pomieszczeń przy hali sportowej do potrzeb działalności gastronomicznej w zakresie uzgodnionym z Zamawiającym ponosi Wykonawca.
12. Wykonawca (Najemca) nie ma prawa dalszego podnajmowania, udostępniania, w części lub całości, odpłatnie lub nieodpłatnie, przedmiotu najmu.
13. Wykonawca (Najemca) zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt uzyskać wszelkie uzgodnienia, pozwolenia (w tym ze Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej lub wynikające z prawa budowlanego i innych przepisów) i koncesje właściwych organów, wynikające z przepisów związanych z prowadzoną działalnością w przedmiocie najmu.
14. W czasie trwania umowy Wykonawca (Najemca) zobowiązany jest utrzymywać przedmiot najmu w należytym stanie, dokonywać we własnym zakresie i na swój koszt konserwacji i napraw, przeglądów serwisowych wyposażenia, sprzętu i urządzeń, napraw bieżących oraz remontów bieżących przedmiotu najmu, a także ponosić nakłady połączone ze zwykłym ich użytkowaniem (zarówno nieruchomości, jak i ruchomości).
15. Wykonawca (Najemca) na własny koszt zakupi niezbędny sprzęt i urządzenia do prowadzenia przez siebie działalności gastronomicznej. Wykonawca na własny koszt zaopatrzy zatrudniony przez siebie personel w odpowiednią odzież. W całym okresie trwania umowy Wykonawca zapewnia we własnym zakresie niezbędną ilość sztućców, zastawy stołowej oraz innych naczyń niezbędnych do podawania posiłków.
16. Uzupełnianie wyposażenia przedmiotu najmu leży po stronie Wykonawcy (Najemcy). Po zakończeniu umowy stan wynajmowanych pomieszczeń wraz z wyposażeniem (przekazanym protokolarnie do korzystania po zawarciu umowy) winno pozostawać na poziomie umożliwiającym nieprzerwaną kontynuację wykonywania usług restauracyjnych, wyposażenie musi pozostawać w stanie niepogorszonym z wyjątkiem naturalnego zużycia (nadające się do dalszej eksploatacji: naprawione, czyste), chyba że wcześniej zostanie uzgodniona pomiędzy Stronami kasacja danych ruchomości. W związku z powyższym:
  - a) w wypadku zużycia wyposażenia, wchodzącego w skład przedmiotu najmu, w wyniku jego normalnej eksploatacji, Wykonawca (Najemca) nie będzie zobowiązany do jego wymiany,
  - b) wszelkie braki i zniszczenia ponad naturalne zużycie Wykonawca (Najemca) zobowiązany jest uzupełnić na własny koszt na dzień zakończenia umowy.
17. Po zakończeniu obowiązywania umowy wszelkie nakłady inwestycyjne poniesione przez Wykonawcę (Najemcę) na adaptację, modernizację, remonty w przedmiocie najmu, na które Najemca uzyskał zgodę Wynajmującego lub takiej zgody nie uzyskał, przechodzą na własność Zamawiającego (Wynajmującego), bez konieczności zwrotu przez Zamawiającego (Wynajmującego) jakichkolwiek nakładów, jak również ich wartości, Wykonawcy (Najemcy), a Wykonawca (Najemca) zrzeka się dochodzenia zwrotu nakładów, jak również ich wartości w czasie obowiązywania umowy i po jej zakończeniu.
18. Szczegółowe obowiązki Wykonawcy (Najemcy) dotyczące przedmiotu najmu zawarte są we wzorze umowy najmu zawartym w **załączniku nr 6**.

Pomieszczenia przeznaczone do najmu wraz z wyposażeniem można obejrzeć od poniedziałku do piątku, po telefonicznym umówieniu się z osobami wskazanymi do kontaktów z Wykonawcami.

Wykonawcy zgłaszają swój udział w wizji, ustalając datę i godzinę, telefonicznie tel. (87) 44 17 106 lub 111, albo mailem na adres: [przetargi.gizycko@cos.pl](mailto:przetargi.gizycko@cos.pl).

IV.1.3) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA: **24 miesiące - od dnia 01.03.2018 r. do dnia 29.02.2020 r.**

V: WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
  - a. sytuacji ekonomicznej lub finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia w postaci łącznego:
    - posiadania środków finansowych lub zdolności kredytowej w kwocie **co najmniej 400 000,00 zł;**
    - posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia o sumie ubezpieczenia **minimum 1 000 000,00 zł.**
  - b. posiadania wiedzy i doświadczenia:
    - w postaci należytego wykonania lub wykonywania usług restauracyjnych (gastronomicznych), co najmniej jednej usługi polegającej na świadczeniu usług restauracyjnych (gastronomicznych) w obiekcie z minimum 200 miejscami konsumpcyjnymi, o wartości usługi **minimum 800 000,00 zł brutto na rok**, w okresie ostatnich trzech lat, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie. Uwaga!  
Przez jedną usługę Zamawiający rozumie jeden/q kontrakt/umowę.  
W przypadku usług będących w trakcie wykonywania, wymagania w zakresie wartości i czasu wykonywania danej usługi dotyczą części umowy już zrealizowanej (tj. od dnia rozpoczęcia wykonywania usługi do upływu terminu składania ofert).

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (np. w formie konsorcjum) w odniesieniu do wymogów:

określonych w punkcie V.1a tiret drugie – każdy z Wykonawców winien spełniać wymagany warunek,

określonych w punkcie V.1a tiret pierwsze, V.1.b – co najmniej jeden z Wykonawców musi spełniać wymagany przez Zamawiającego warunek.

VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA – określone w art. 24 ust. 1 oraz w art. 24 ust 5 ustawy Pzp.

Oferta Wykonawcy wykluczonego zostanie odrzucona.

Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

Zamawiający może, na każdym etapie postępowania uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

Każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. w formie konsorcjum) winien wykazać brak podstaw do wykluczenia.

Przepisy art. 24 ust. 7 ustawy Pzp stosuje się odpowiednio.

VII: INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

- **informacji banku** lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy w okresie **nie wcześniejszym niż 1 miesiąc** przed upływem terminu składania ofert, **na co najmniej 400 000,00 zł.**

- **opłaconą polisę**, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia o sumie ubezpieczenia **minimum 1 000 000,00 zł.**
- **wykazu usług wykonanych**, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich rodzaju, wartości, dat wykonywania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających, czy usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje lub inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie powinny być wydane **nie wcześniej niż 3 miesiące** przed upływem terminu składania ofert (zamawiający zaleca wykorzystanie **załącznika nr 4** ).

W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania wykonawca powinien przedłożyć:

- **oświadczenie**, że spełnia warunki udziału w postępowaniu i nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12 – 23 oraz art. 24 ust. 5 ustawy Pzp, zgodnie z **załącznikiem nr 2**
- **zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego** potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- **zaświadczenia właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych** lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- **oświadczenie wykonawcy o niezaleganiu z opłacaniem podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych,**
- **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 potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy (jeżeli dotyczy);
- **oświadczenia wykonawcy o przynależności albo braku przynależności** do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu, **w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej, informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5, zgodnie z załącznikiem nr 3.**

#### VIII: KRYTERIA OCENY OFERT

**Cena - 100 %**

Ceną danej oferty na usługi restauracyjne jest kwota wyrażona w złotych polskich zawierająca podatek od towarów i usług (VAT) w aktualnie obowiązującej stawce, stanowiąca sumę wartości brutto wszystkich pozycji wskazanych w formularzu ofertowo-cenowym (**załącznik nr 1**).

Cena oferty zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Oferta nieodrzucona, złożona przez wykonawcę niepodlegającemu wykluczeniu, która otrzyma największą liczbę punktów zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą dla przedmiotu zamówienia. Pozostałym ofertom przypisana zostanie odpowiednio mniejsza liczba punktów. Ilość punktów obliczona będzie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

IX: ODRZUCENIE OFERTY – w zakresie określonym w art. 89 ust. 1 ustawy Pzp.

X; UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA - w zakresie określonym w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp.

XI: WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca składający ofertę zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości łącznej: **10 000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych)**.
2. Wadium może być wniesione w następujących formach:
  - 1) pieniądzu,
  - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
  - 3) gwarancjach bankowych,
  - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych,
  - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 359).
3. Wykonawca wnoszący wadium w formie, która ze względu na obowiązujące przepisy może zostać wystawiona jako terminowa (np. gwarancja ubezpieczeniowa), jest zobowiązany do niezwłocznego przedłużenia jej ważności – w przypadku, gdy będą tego wymagały warunki prowadzonej procedury zamówienia.
4. Oryginał dokumentu (poręczenie bankowe, poręczenie spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, gwarancja bankowa, gwarancja ubezpieczeniowa, poręczenia udzielane przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 359) należy dołączyć do oferty i umieścić w oddzielnej kopercie opisującą: „**Wadium – świadczenie usług restauracyjnych na rzecz COS-OPO w Giżycku**”, kopię dokumentu potwierdzoną „za zgodność z oryginałem” należy dołączyć do oferty.
5. Sposób wniesienia wadium:

**1) W przypadku wnoszenia wadium w pieniądzu.**

Wykonawca powinien dokonać przelewu na rachunek bankowy Zamawiającego w **Banku Gospodarstwa Krajowego nr 08 1130 1017 0020 1470 8620 0017** z dopiskiem: „**Wadium – świadczenie usług restauracyjnych na rzecz COS-OPO w Giżycku**”. Dowodem wniesienia wadium będzie potwierdzony przez bank odcinek polecenia dokonania przelewu lub wydruk przelewu elektronicznego, przy czym w terminie określonym dla wniesienia wadium środki powinny znaleźć się na rachunku bankowym Zamawiającego. Kserokopię potwierdzenia dokonanego przelewu należy dołączyć do oferty.

**2) W przypadku wnoszenia wadium w postaci poręczenia bankowego.**

Wykonawca powinien przedłożyć pismo będące poręczeniem banku, wystawione przez poręczyciela, zawierające informację o udzieleniu poręczenia na kwotę wymienioną w pkt 1, stanowiące zabezpieczenie wadium na rzecz Zamawiającego **na świadczenie usług restauracyjnych na rzecz COS-OPO w Giżycku**, ważne przez okres związania ofertą, określony w niniejszej specyfikacji oraz zobowiązanie poręczyciela do bezwarunkowej

wypłaty kwoty wadium na pierwsze żądanie Zamawiającego w przypadkach określonych w pkt 8.

**3) W przypadku wnoszenia wadium w postaci poręczenia spółdzielczej kasy oszczędnościowo- kredytowej**

Wykonawca powinien przedłożyć pismo będące poręczeniem spółdzielczej kasy oszczędnościowo- kredytowej wystawione przez poręczyciela, zawierające informację o udzieleniu poręczenia na kwotę wymienioną w pkt 1, stanowiące zabezpieczenie wadium na rzecz Zamawiającego **w postępowaniu na świadczenie usług restauracyjnych na rzecz COS-OPO Giżycku**, ważne przez okres związania ofertą, określony w niniejszej specyfikacji oraz zobowiązanie poręczyciela do bezwarunkowej wypłaty kwoty wadium na pierwsze żądanie Zamawiającego w przypadkach określonych w pkt 8.

**4) W przypadku wniesienia wadium w gwarancjach bankowych.**

Wykonawca powinien przedłożyć pisemną gwarancję udzieloną przez bank, zgodnie z wymaganiami określonymi przez prawo bankowe, obowiązującą przez okres związania ofertą, określony w niniejszej specyfikacji na kwotę wymienioną w pkt. 1, zawierającą informację, iż udzielona gwarancja stanowi zabezpieczenie wadium na rzecz Zamawiającego **w postępowaniu na świadczenie usług restauracyjnych na rzecz COS-OPO w Giżycku**, oraz zobowiązanie gwaranta do bezwarunkowej wypłaty kwoty wadium na pierwsze żądanie Zamawiającego w przypadkach określonych w pkt 8.

**5) W przypadku wniesienia wadium w gwarancjach ubezpieczeniowych.**

Wykonawca powinien przedłożyć pisemną gwarancję udzieloną przez firmę ubezpieczeniową, obowiązującą przez okres związania ofertą, określony w niniejszej specyfikacji na kwotę wymienioną w pkt 1, zawierającą informację, iż udzielona gwarancja stanowi zabezpieczenie wadium na rzecz Zamawiającego **w postępowaniu na świadczenie usług restauracyjnych na rzecz COS-OPO w Giżycku**, oraz zobowiązanie gwaranta do bezwarunkowej wypłaty kwoty wadium na pierwsze żądanie Zamawiającego w przypadkach określonych w pkt 8.

**6) W przypadku wniesienia wadium w postaci poręczenia udzielanego przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości:**

Wykonawca powinien przedłożyć pismo będące poręczeniem wskazanych podmiotów, wystawione przez poręczyciela, zawierające informację o udzieleniu poręczenia na kwotę wymienioną w pkt 1, stanowiące zabezpieczenie wadium na rzecz Zamawiającego, **w postępowaniu na świadczenie usług restauracyjnych na rzecz COS-OPO w Giżycku**.

**6. Warunki zwrotu wadium wniesionego przez Wykonawców:**

- 1) Zamawiający zwraca wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy.
- 2) Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli jego wniesienia żądano.
- 3) Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.

**7. Wykonawca, którego oferta została wybrana, traci wadium wraz z odsetkami na rzecz Zamawiającego w przypadku, gdy:**

- 1) odmówi podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie, sporządzonej i zgodnej z Ogłoszeniem,
- 2) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
- 3) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1, pełnomocnictw



lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.

8. Jeżeli wadium wniesiono w pieniądzu, Zamawiający zwróci je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszonymi o prowizję bankową za przelew pieniędzy na rachunek Wykonawcy. Dyspozycję w zakresie zwrotu wadium wniesionego w pieniądzu dla Wykonawcy, którego oferta została wybrana, Zamawiający przekaze do realizacji niezwłocznie, licząc od daty podpisania przez Wykonawcę umowy i wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **UWAGA!**

Zamawiający zwraca się z prośbą o dołączenie do oferty informacji o formie zwrotu wadium:

- w przypadku wadium wpłaconego w pieniądzu należy podać numer rachunku bankowego, na który należy przelać kwotę wadium,
- w przypadku wadium wniesionego: w poręczeniach bankowych, poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej oraz gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych, oraz poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości – należy zaznaczyć „osobisty odbiór lub podać sposób przekazania Wykonawcy wymienionego dokumentu.

#### **XII: INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

Adres strony internetowej, na której jest dostępna dokumentacja dotyczące przedmiotowego konkursu: <http://www.bip.cos.pl>

#### **XIII:**

1. **Termin i miejsce składania ofert:** ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Giżycku przy ul. Moniuszki 22, w sekretariacie w hali sportowej do dnia **14 grudnia 2017 do godz. 10:00.**
2. Oferty składane pisemnie należy opakować w kopertę, zaadresować na adres Zamawiającego i **opisać: „Świadczenie usług restauracyjnych na rzecz Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Giżycku na okres 24 miesięcy”.**
3. Oferta obejmuje całość przedmiotu zamówienia i musi być sporządzona w oparciu o niniejsze Ogłoszenie w języku polskim.
4. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
5. Oferta wraz z załącznikami musi spełniać następujące wymogi:
  - 1) musi być czytelna – oferty nieczytelne nie będą rozpatrywane;
  - 2) musi być podpisana przez osobę(y) upoważnioną(e) do reprezentowania firmy (podpis i pieczętką imienną lub czytelny podpis), zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla formy organizacyjnej firmy Wykonawcy;
  - 3) upoważnienie do reprezentowania Wykonawcy należy dołączyć do oferty w formie oryginału, o ile nie wynika ono z przepisów prawa lub załączonych dokumentów:
    - a) w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy,
    - b) w przypadku złożenia kserokopii pełnomocnictwa musi być ono potwierdzone „za zgodność z oryginałem” przez mocodawcę lub notarialnie.
  - 4) wszystkie strony oferty, w kolejności wskazanej w formularzu ofertowym, mają być spięte (zszyte) w sposób zapobiegający możliwości zmiany zawartości oferty;
  - 5) zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty były kolejno ponumerowane;
  - 6) wszystkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę;

- 7) wszystkie miejsca wymagające wypełnienia lub skreślenia należy skreślić lub wypełnić poprzez wpisanie cyfry lub słowa. Nie wstawienie żadnego znaku, pozostawienie pustego miejsca lub nie wykreślenie skutkować będzie odrzuceniem oferty.
6. Do oferty powinny być załączone wyszczególnione w pkt VII Ogłoszenia oświadczenia i dokumenty.
- Oświadczenia składane przez Wykonawcę i inne podmioty, na zdolnościach lub sytuacji których polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz przez podwykonawców, powinny zostać złożone w oryginale. Dokumenty, inne niż oświadczenia, składane są w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem. Za oryginał uważa się oświadczenie lub dokument złożone w formie pisemnej lub w formie elektronicznej podpisane odpowiednio własnoręcznym podpisem.
- W przypadku, gdy Wykonawca jako załącznik do oferty, dołączy kopię wymaganego dokumentu, kopia ta musi być opatrzona klauzulą „za zgodność z oryginałem” (każda zapisana strona). Potwierdzenia za zgodność z oryginałem dokonuje Wykonawca albo wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, albo podwykonawca – odpowiednio, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Potwierdzenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej, podpisane odpowiednio własnoręcznym podpisem.
- Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów innych niż oświadczeń wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
7. Przy sporządzaniu oferty zaleca się korzystanie ze wzorów (formularza ofertowo-cenowego, oświadczeń, wykazów) przygotowanych przez Zamawiającego.
8. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca.
9. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
- Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców. Obowiązek dostarczenia wymaganych przepisami prawa informacji spoczywa na głównym Wykonawcy. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy PZP, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

XIV: Termin związania ofertą: okres w dniach: 60 dni (od ostatecznego terminu składania ofert).

1. Na ofertę składają się:
- 1) Formularz ofertowo-cenowy (wzór stanowi załącznik nr 1 do Ogłoszenia)
  - 2) Wykazy, dokumenty i oświadczenia, o których mowa w pkt VII, z zaznaczeniem, iż **oświadczenie stanowiące załącznik nr 3 jest składane w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5.**
  - 3) Dokument określający zasady reprezentacji osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy (jeżeli nie wynikają one z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę do oferty), a jeżeli Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik – także pełnomocnictwo określające zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
2. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.
3. Zamawiający otworzy i oceni złożone oferty po upływie terminu wyznaczonego na ich składanie.
4. Informacja o ofertach, które zostały złożone w postępowaniu zostanie zamieszczona na stronie internetowej [www.bip.cos.pl](http://www.bip.cos.pl) w dniu, w którym nastąpiło otwarcie ofert.

XV: Zabezpieczenie wykonania umów:

1. Zamawiający wymaga wniesienia zabezpieczeń należytego wykonania umów w wysokości **po 25.000 zł** (słownie złotych: dwadzieścia pięć tysięcy) dla każdej umowy. Zabezpieczenia te posłużą pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy o świadczenie usług restauracyjnych oraz umowy najmu (w szczególności: na pokrycie kar umownych, opłat za świadczenia wskazane w § 8 ust. 5 umowy najmu, przywrócenie do stanu z dnia przejęcia przedmiotu najmu z uwzględnieniem jego normalnego zużycia lub usunięcia przeróbek, na które WYNAJMUJĄCY nie wyraził zgody).
2. WYNAJMUJĄCY wymaga wniesienia zabezpieczeń, o których mowa wyżej w formie:
  - 1) pieniądza,
  - 2) poręczenia bankowego lub poręczenia spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
  - 3) gwarancji bankowych,
  - 4) gwarancji ubezpieczeniowych,
  - 5) poręczeniach udzielonych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. Nr 109, poz. 1158 z późn. zm.).
3. Zamawiający nie wyraża zgody na wniesienie zabezpieczeń należytego wykonania umowy w formie innej niż wskazana w pkt 15 ppkt 1-5.
4. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy nr 08 1130 1017 0020 1470 8620 0017 z dopiskiem: „Zabezpieczenie wykonania umowy o świadczenie usług restauracyjnych oraz umowy najmu”
5. Jeżeli zabezpieczenie wniesiono w pieniądzu, Zamawiający przechowuje je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy po zakończeniu umowy.
6. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy pomniejszone o ewentualne potrącenia zostanie zwrócone w terminie 30 (słownie: trzydzieści) dni od dnia upływu terminu obowiązywania umów o świadczenie usług restauracyjnych oraz umowy najmu, po opuszczeniu przedmiotu najmu przez NAJEMCĘ.

XVI: Wszelkie pytania dotyczące niniejszego postępowania , proszę kierować za pośrednictwem drogi elektronicznej na adres e-mail: [przetargi.gizycko@cos.pl](mailto:przetargi.gizycko@cos.pl).

XVII: Załączniki:

- Załącznik Nr 1 – Formularz ofertowo-cenowy,  
Załącznik Nr 2 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu,  
Załącznik Nr 3 – Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej  
Załącznik nr 4 – Wykaz usług  
Załącznik Nr 5 – Wzór umowy na świadczenie usług restauracyjnych  
Załącznik nr 6 - Wzór umowy najmu  
Załącznik nr 7 - Lista zakontraktowanych imprez  
Załącznik nr 8 - Opis przedmiotu najmu  
Załącznik nr 9 - Wykaz wyposażenia  
Załącznik nr 10 – Plan sytuacyjny przedmiotu najmu  
Załącznik nr 11 - Przykładowe menu zestawu śniadaniowego,  
Załącznik nr 11a - Przykładowe menu zestawu śniadaniowego dla sportu centralnego,  
Załącznik nr 12 - Przykładowe menu pakietu śniadaniowego,  
Załącznik nr 12a - Przykładowe menu pakietu śniadaniowego dla sportu centralnego,

Załącznik nr 13	- Przykładowe menu zestawu obiadowego dla sportu centralnego,
Załącznik nr 13a	- Przykładowe menu kolacji dla sportu centralnego,
Załącznik nr 14	- Wymagane menu zestawu obiadowego dla zorganizowanych grup i osób do lat 15,
Załącznik nr 14a	- Przykładowe menu kolacji dla zorganizowanych grup i osób do lat 15,
Załącznik nr 15	- Przykładowe menu zestawu obiadowego dla zorganizowanych grup i osób powyżej lat 15,
Załącznik nr 15a	- Przykładowe menu kolacji dla zorganizowanych grup i osób powyżej lat 15,
Załącznik nr 16	- Przykładowe menu zestawu obiadowego dla wczasów pracowniczych i delegacji,
Załącznik nr 16a	- Przykładowe menu kolacji dla wczasów pracowniczych i delegacji,
Załącznik nr 17	- Przykładowe menu przerwy konferencyjnej,
Załącznik nr 18	- Przykładowe menu obiadowokolacji dla grup turystycznych,