

Nr postępowania: ZP/170/055/U/13

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Kompleksowa usługa wyżywienia wczasowiczów
w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina

Zamawiającym w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego powyżej 200 000 Euro, na podstawie ustawy z 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r, Nr 113, poz.759 z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą Pzp” jest:

Politechnika Gdańska
80-233 Gdańsk- Wrzeszcz
ul. G. Narutowicza 11/12

Spis treści

- I. Opis przedmiotu zamówienia
- II. Opis sposobu przygotowania oferty
- III. Opis warunków udziału w postępowaniu
- IV. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają załączyć Wykonawcy do oferty
- V. Opis sposobu obliczenia ceny oferty
- VI. Miejsce i terminy składania ofert oraz ich otwarcia
- VII. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami
- VIII. Termin związania ofertą
- IX. Opis kryteriów i sposobu dokonywania oceny ofert
- X. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
- XI. Wymagania dotyczące wadium
- XII. Środki ochrony prawnej
- XIII. Załączniki

ZATWIERDZIŁ, dnia _____

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa wyżywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawierają zał. nr 4,8,9 i 11 do SIWZ.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert:
częściowych, wariantowych, w formie elektronicznej.
Zamawiający nie przewiduje: zawarcia umowy ramowej, aukcji elektronicznej.

II. Opis sposobu przygotowania oferty

A. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, złożona w formie pisemnej pod rygorem nieważności, napisana trwałą i czytelną techniką.
3. Dokumenty i oświadczenia w językach obcych należy składać wraz z tłumaczeniem na język polski.
4. Oferta powinna być przygotowana zgodnie z wymogami niniejszej SIWZ.
5. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
6. Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane oświadczenia, dokumenty i załączniki. Na postępowanie Wykonawca zobowiązany jest złożyć formularz oferty wraz ze stanowiącym jej integralną część załącznikiem (formularz cenowy).
7. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty oraz dokonane w niej poprawki były parafowane przez osobę podpisującą ofertę. Powinny być również parafowane i datowane przez osobę podpisującą ofertę wszystkie poprawki dokonane w niej przez Wykonawcę.
8. Wszystkie dokumenty powinny być złożone w formie oryginałów albo kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, z dopiskiem „za zgodność z oryginałem”, za wyjątkiem pełnomocnictw, które muszą być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
9. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, kopie dokumentów dotyczących każdego z tych Wykonawców powinny być poświadczane za zgodność z oryginałem przez tych Wykonawców.
10. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym oraz przepisami prawa. W przypadku podpisania oferty lub innych dokumentów, bądź poświadczania za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę niewykazaną we właściwym rejestrze, jako osoba uprawniona ze strony Wykonawcy lub niewykazaną w zaświadczeniu o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, do oferty powinno być dołączone stosowne pełnomocnictwo.
11. Pełnomocnictwo musi być udzielone w formie pisemnej i wskazywać w szczególności: postępowanie o zamówienie publiczne, którego dotyczy, Wykonawcę ubiegającego się o udzielenie zamówienia, ustanowionego pełnomocnika, zakres jego umocowania.
12. Pełnomocnictwo musi być podpisane w imieniu Wykonawcy ubiegającego się o udzielenie zamówienia przez osobę lub osoby uprawnione do składania

oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej Wykonawcy.

13. Zaleca się, aby podpis osoby podpisującej ofertę i pozostałe dokumenty, lub poświadczającej za zgodność z oryginałem kopie dokumentów, był opatrzony imienną pieczętą.

Uwaga :

Wykonawcy z wymaganą reprezentacją łączną powinni przyjąć, że w każdym przypadku, gdy w SIWZ jest mowa o osobie uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy, chodzi o osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

14. Zgodnie z art. 23 ustawy Pzp Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia publicznego. Oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców. Winna być podpisana przez każdego z Wykonawców występujących wspólnie lub upoważnionego przedstawiciela – pełnomocnika.
15. Zamawiający zaleca, aby oferta wraz z załącznikami były ze sobą połączone w sposób uniemożliwiający ich dekompletację (np. zszyte, spięte itp.) i kolejno ponumerowane.
16. W przypadku gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty zawierały informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.), Wykonawca winien, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
17. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa muszą być oznaczone klauzulą: „NIE UDOSTĘPNIĄĆ. INFORMACJE STANOWIĄ TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA W ROZUMIENIU ART. 11 UST. 4 USTAWY O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.)” i załączone jako odrębna część nie złączona z ofertą w sposób trwały.
18. Stosowne zastrzeżenie Wykonawca winien złożyć na formularzu ofertowym. W przeciwnym razie cała oferta zostanie ujawniona. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były złożone przez Wykonawcę w osobnym wewnętrznym opakowaniu (kopercie) lub zostały spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.
19. Nie mogą stanowić tajemnicy przedsiębiorstwa informacje podawane do wiadomości podczas otwarcia ofert, tj. informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.
20. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub ją wycofać. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty powinno być opakowane i oznaczone tak, jak oferta, a opakowanie powinno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem, odpowiednio: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
21. Ofertę należy złożyć w dwóch (jedno w drugim) nieprzejrzystych, zamkniętych opakowaniach (kopertach), w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczających jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Opakowanie powinno być zaadresowane:

**Politechnika Gdańska, Dział Zamówień Publicznych, Gmach Główny
skrzydło „B” pok. 212 lub 213 ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk**

„Oferta na kompleksową usługę prowadzenia żywienia wczasowiczów
w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina ZP/170/055/U/13”

NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 14.05.2013 r. GODZ. 09:15

22. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w formularzu oferty części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.

23. Załączniki do formularza oferty należy wypełnić zgodnie z zasadami określonymi w tych załącznikach.

B. Wykaz dokumentów jakie powinni dostarczyć Wykonawcy.

Lp.	Nazwa (rodzaj) dokumentu	Liczba wymaganych dokumentów
1.	Formularz oferty - sporządzony wg załącznika 1a	1
2.	Formularz cenowy - sporządzony wg załącznika 1b	1
3.	Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – sporządzone wg załącznika 2	1
4.	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu – sporządzone wg załącznika 3	1 ¹⁾
5.	Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej , jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.	1 ¹⁾
6.	Opcjonalnie , jeśli występuje pełnomocnik, pełnomocnictwo dla osoby reprezentującej w niniejszym postępowaniu Wykonawcę lub pełnomocnictwo dla osoby lub podmiotu reprezentującego kilku Wykonawców składających ofertę wspólną. Pełnomocnictwo może być składane w formie oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.	1
7.	Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,	1 ¹⁾
8.	Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,	1 ¹⁾
9.	Aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4 – 8 Ustawy – Pzp – wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,	1 ¹⁾

10.	Aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 Ustawy – Pzp – wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, dokument należy złożyć wyłącznie w przypadku składania oferty przez podmiot zbiorowy.	1 ¹⁾
11.	Aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10-11 Ustawy – Pzp – wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert	1 ¹⁾
12.	Informacja wykonawcy wraz z listą podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o których mowa w art. 26 ust. 2d ustawy Pzp- zał. nr 6 do SIWZ;	1
13.	Wykaz osób wyznaczonych przez Wykonawcę do bezpośredniego kontaktu z Zamawiającym podczas realizacji zamówienia - zał. nr 7 do SIWZ;	1

¹⁾w przypadku składania oferty wspólnej dokumenty te składa każdy z Wykonawców

III. Opis warunków udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
Do prowadzenia działalności w zakresie niniejszego zamówienia nie jest wymagane posiadanie specjalnych uprawnień. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia. **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie, Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.**
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie, Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.**
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej. **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie, Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.**

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

IV. Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają wykonawcy załączyć do oferty

1. W celu oceny spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w rozdziale III SIWZ należy złożyć:
 - a) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu określonych, w art. 22 ust. 1 ustawy PZP – załącznik nr 2 do SIWZ. Oświadczenie musi być podpisane przez Wykonawcę.
- 2a. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 Ustawy Pzp należy złożyć:
 - 1) **oświadczenie** o braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu – załącznik nr 3 do SIWZ.
 - 2) **aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 Ustawy Pzp – **wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert**; w przypadku osób fizycznych wymagane oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt. 2 Ustawy Pzp zawarte jest w treści oświadczenia wymienionego w pkt. 2a.1) tego rozdziału,
 - 3) **aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego** potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – **wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert**,
 - 4) **aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego** potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – **wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert**,
 - 5) **aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4 – 8 Ustawy – Pzp – wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert**,
 - 6) **aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 Ustawy – Pzp – wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert**, dokument należy złożyć wyłącznie w przypadku składania oferty przez podmiot zbiorowy.
 - 7) **aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10- 11 Ustawy – Pzp – wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert**,
- 2b. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp należy złożyć:
 - a) informację o tym, czy Wykonawca należy do grupy kapitałowej – załącznik nr 6 do SIWZ

- a) w przypadku przynależności do grupy kapitałowej w rozumieniu definicji zawartej w art. 4 pkt. 14 ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2007 r., nr 50, poz. 331 z późn. zmianami) – listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej zgodnie z art. 26.ust. 2d ustawy Pzp-załącznik nr 6 do SIWZ.
3. Wykonawcy mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 2a:
- 1) ppkt. 2-4 i 6 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
- a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,
- b) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,
- c) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie,
- 2) ppkt. 5 i 7 – składa zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 oraz 10 i 11 Ustawy – Pzp.
4. Dokumenty, o których mowa w pkt. 3 ppkt 1) lit. a i c oraz ppkt 2), powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Dokumenty, o których mowa w pkt 3 ppkt 1) lit. b, powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

V. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

1. Cenę oferty należy obliczyć na podstawie formularza cenowego stanowiącego zał. nr 1b do SIWZ.
2. Ceną oferty jest cena podana na druku „Oferta”, obejmująca całość przedmiotu zamówienia.
3. Cenę oferty należy określić w cenie jednostkowej brutto (z podatkiem od towarów i usług VAT), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w PLN.
4. Cenę jednostkową brutto należy podać dla wskazanej w formularzu cenowym jednostki miary, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, w PLN.
5. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z prawidłową i terminową realizacją zamówienia.
6. Cenę jednostkową brutto należy obliczyć w następujący sposób: podać cenę jednostkową brutto poszczególnych pozycji z kolumny 2, następnie zsumować wiersze 1,2 i 3 w kol 4.
7. Wartość brutto należy określić jako iloczyn sumy z kolumny 4 formularza cenowego i liczby 12 600 000(osobo/dni) i tak wyliczona WARTOŚĆ BRUTTO przenieść do druku oferty, jako cenę oferty.
8. Wszystkie inne koszty, jakie poniesie Wykonawca przy realizacji zamówienia a nie uwzględnione w cenie oferty nie będą przez Zamawiającego dodatkowo rozliczane.
9. Cena oferty nie będzie podlegać żadnym negocjacjom.

10. Ceny określone w ofercie obowiązują przez cały okres związania ofertą i będą wiążące dla zawieranej umowy.

VI. Miejsce i terminy składania ofert oraz ich otwarcia

1. Oferty należy składać w siedzibie zamawiającego:
Politechnika Gdańska
ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk
Dział Zamówień Publicznych, Gmach „B” pok. 212 lub 213.
2. Oferty można składać od poniedziałku do piątku w godz. od 7:30 do 15:00.
3. Termin składania ofert upływa w dniu **14.05.2013r. o godz.09:00.**
4. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **14.05.2013r. o godz. 09:15** w siedzibie zamawiającego: Politechnika Gdańska Dział Zamówień Publicznych ul. G. Narutowicza 11/12 80-233 Gdańsk, Gmach Główny Skrzydło B pok.212
5. Otwarcie ofert jest jawne.
6. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
7. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda informacje określone w 86 ust. 4 ustawy Pzp.
8. W przypadku gdy Wykonawca nie był obecny przy otwarciu ofert, na jego wniosek Zamawiający prześle mu powyższe informacje.

VII. Sposób porozumiewania się zamawiającego z Wykonawcami oraz osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje mogą być przekazywane przez Strony w formie pisemnej, za pomocą faksu lub drogą elektroniczną. W przypadku porozumiewania się za pomocą faksu lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
2. Dane do kontaktów z Wykonawcami w sprawach przedmiotowego postępowania:
Adres korespondencyjny i nr faksu:
Politechniki Gdańskiej
Dział Zamówień Publicznych
ul. Gabriela Narutowicza 11/12
80-233 Gdańsk – Wrzeszcz
pok. 212, II piętro w Gmachu B
fax.: +48 58 347-29-13
e-mail: dzp@pg.gda.pl
5. Wykonawcy mogą zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ, a Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert (art. 38 ust. 1 Ustawy Pzp), pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
6. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, którym przekazano SIWZ, bez ujawniania źródła zapytań oraz zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego www.dzp.pg.gda.pl.

7. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zamieści ją na stronie internetowej, na której udostępniona jest SIWZ.
8. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nie prowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert.
9. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców w celu wyjaśniania wątpliwości dotyczących treści SIWZ.

VIII. Termin związania ofertą

1. Wykonawca składający ofertę będzie nią związany przez 60 dni od upływu terminu składania ofert.

IX. Opis kryteriów i sposobu dokonywania oceny ofert

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium: **cena oferty - 100%**.
2. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta z najniższą ceną, spełniająca wymogi SIWZ oraz ustawy Pzp.
3. Najkorzystniejsza oferta otrzyma maksymalną liczbę punktów (100). Ocena punktowa pozostałych ofert zostanie dokonana wg wzoru:

$$Pc = \frac{Cn}{Cb} \cdot Wg$$

gdzie: Pc – otrzymane punkty za cenę
Cn – najniższa cena wśród złożonych (ważnych) ofert
Cb – cena oferty badanej
Wg – waga kryterium ceny

4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
5. Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
6. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
7. Zamawiający poprawi w tekstach ofert oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze SIWZ, niepowodu-

jące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

8. Przez omyłkę rachunkową Zamawiający rozumieć będzie każdy wadliwy wynik działania matematycznego (rachunkowego) przy założeniu, że składniki działania są prawidłowe.
9. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który nie podlega wykluczeniu z postępowania o zamówienie publiczne, którego oferta nie zostanie odrzucona z postępowania oraz zaproponuje najkorzystniejszą ofertę.

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

1. W zawiadomieniu o wyborze najkorzystniejszej oferty wysłanym do Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana Zamawiający określi termin i miejsce podpisania umowy.
2. Zgodnie z art. 144 ust. 1 Zamawiający przewiduje:
Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień umowy w następujących sytuacjach: zmiana obowiązujących stawek podatkowych, zmiana nazw i innych danych identyfikacyjnych stron umowy, wystąpienia zdarzeń siły wyższej jako zdarzenia zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i niemożliwego do zapobieżenia
3. Zamawiający zawrze Umowę z Wykonawcą na warunkach określonych w załączonym wzorze umowy – zał. nr 4 do SIWZ.
4. Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XI. Wymagania dotyczące wadium

1. Przystępując do postępowania Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium.
13.500,00 PLN
2. Wadium Wykonawca wnosi przed upływem terminu składania ofert.
3. Wadium może zostać wniesione w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo -kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem 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 (Dz. U. Nr 109, poz. 1158, z późn. zm.).
4. **Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert, z zastrzeżeniem, że wnoszone w pieniądzu należy złożyć najpóźniej na dzień przed terminem otwarcia ofert. Za termin wniesienia wadium w formie pieniężnej przyjmuje się termin uznania na rachunku bankowym Zamawiającego.**
Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego, tj.: Banku Millennium
64 1160 2202 0000 0001 8607 3782

z zaznaczeniem: „Wadium - Przetarg nieograniczony na kompleksową usługę prowadzenia żywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina ”

5. Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający przechowuje na rachunku bankowym.
6. Wniesienie wadium w jednej z form określonych w pkt. 3 ppkt. 2) do 5) następuje poprzez doręczenie Zamawiającemu oryginału dokumentu przed upływem terminu składania ofert. Dokument ten należy złożyć za pokwitowaniem w kasie Kwestury Politechniki Gdańskiej – I piętro skrzydło B Gmachu Głównego w Gdańsku przy ul. G. Narutowicza 11/12 od poniedziałku do piątku w godzinach 9:00 do 13:00. Kopię pokwitowania wniesienia wadium należy załączyć do oferty.
7. W przypadku wniesienia wadium w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej, gwarancja ta musi być bezwarunkowa i nieodwołalna, płatna na każde wezwanie Zamawiającego oraz obejmować wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę, określone w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy Pzp. W przypadku poręczeń muszą one gwarantować płatność na każde wezwanie Zamawiającego oraz obejmować odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę. Gwarancje i poręczenia muszą obejmować okres związania ofertą określony w SIWZ. W przypadku, gdy nie będzie spełniony któregokolwiek ze wskazanych powyżej wymogów, Zamawiający uzna, że wadium nie zostało wniesione i wykluczy Wykonawcę z udziału w postępowaniu.
8. Zamawiający zwróci 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 pzp.
9. **Wykonawca składa z oferta potwierdzenie przelewu lub jego kserokopie potwierdzona za zgodność z oryginałem.**
10. Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwróci wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
11. Zamawiający zwróci niezwłocznie wadium, na wniosek Wykonawcy, który wycofa ofertę przed upływem terminu składania ofert.
12. Zamawiający zażąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie art.46 ust. 1 ustawy, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wówczas Wykonawca wniesie wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.
13. Jeżeli wadium zostanie wniesione w pieniądzu, Zamawiający zwróci je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.
14. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy pzp, nie złoży dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy pzp, lub pełnomocnictw, chyba że udowodni, że wynika to z przyczyn nieleżących po jego stronie.
15. Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:

- 1) odmówi podpisania umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie
- 2) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

XII. Środki ochrony prawnej

1. Wykonawcom ubiegającym się o zamówienie publiczne przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych.

XIII. Załączniki

- Załącznik nr 1a – formularz oferty
- Załącznik nr 1b- formularz cenowy
- Załącznik nr 2 - oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, (art.22 ust. 1 ustawy Pzp)
- Załącznik nr 3 - oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (art. 24 ust.1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych)
- Załącznik nr 4 – wzór umowy
- Załącznik nr 5 – wzór pełnomocnictwa
- Załącznik nr 6 - informacja wykonawcy wraz z listą podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o których mowa w art. 26 ust. 2d ustawy Pzp
- Załącznik nr 7- wykaz osób wyznaczonych przez Wykonawcę do bezpośredniego kontaktu z Zamawiającym podczas realizacji zamówienia
- Załącznik nr 8- menu tradycyjne
- Załącznik nr 9- menu jarskie
- Załącznik Nr 10 – wzór protokołu odbioru usługi
- Załącznik nr 11 – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

(nazwa i adres wykonawcy)

OFERTA

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

Nawiązując do ogłoszenia w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na kompleksową usługę prowadzenia żywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina.

My niżej podpisani:

1.

Imię:.....nazwisko:.....

2.

Imię:.....nazwisko:.....

działający w imieniu i na rzecz:

Pełna nazwa firmy:
Adres firmy:

REGON nr:	NIP nr:
Nr. telefonu:	Nr. fax:
Nazwa banku i nr rachunku bankowego	Adres mailowy

Oferujemy realizację powyższego przedmiotu zamówienia, zgodnie z zapisami SIWZ:

za cenę brutto: PLN, słownie

.....,

1. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją, nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
2. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, która stanowi załącznik do specyfikacji. Nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określonych w niej warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
3. **Uważamy się** za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji, czyli przez okres 60 dni od upływu terminu składania ofert.
4. **Zamówienie zrealizujemy przy udziale podwykonawców**, którzy będą realizować wymienione części zamówienia:
 - a)
 - b)
 - c)
5. **Akceptujemy warunki płatności** określone we wzorze umowy.
6. **Oświadczamy**, iż tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania stanowią informacje zawarte w ofercie na stronach nr:
7. Oferta nasza zawiera łącznie..... stron ponumerowanych.
8. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
 - 5)
 - 6)
 - 7)
 - 8)
 - 9)

....., dn.

.....
(podpis i pieczęć wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/170/055/U/13

Załącznik nr 1b

FORMULARZ CENOWY

1	2	3	4
L.p.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Cena jednostkowa brutto PLN
1.	śniadanie	osobo/dzień	
2.	obiad	osobo/dzień	
3.	kolacja	osobo/dzień	
RAZEM (suma wiersza 1, 2 i 3):			

SUMA (suma wiersza 1,2,i 3) * 12 600 osobodni = **WARTOŚĆ BRUTTO**

..... * 12 600 OSOBODNI =

.....
data

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia.....

Nr postępowania: ZP/170/055/U/13

**OŚWIADCZENIE
o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
(art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych)**

Ubiegając się o zamówienie publiczne prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego na kompleksową usługę prowadzenia żywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina.

oświadczam, że spełniam warunki dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej;

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia.....

Nr postępowania: ZP/170 /055/U/13

**OŚWIADCZENIE
o braku podstaw do wykluczenia z postępowania
(art. 24 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych)**

Ubiegając się o zamówienie publiczne prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego na kompleksową usługę prowadzenia żywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina.

oświadczam że:

nie ma podstaw do wykluczenia nas z postępowania z powodu nie spełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)

UMOWA – WZÓR

Nr postępowania ZP/170/055/U/13

zawarta w dniu w Gdańsku

pomiędzy:

Politechniką Gdańską, ul. G. Narutowicza 11/12, 80 -233 w Gdańsku

reprezentowaną na podstawie pełnomocnictwa Rektora przez:

mgr inż. Marka Tłoka – Kanclerza PG

zwaną dalej „Zamawiającym” oraz:

.....

.....

.....

NIP: REGON:

CEIDG/KRS:.....

reprezentowaną przez:

.....

zwaną dalej „Wykonawcą”

zaś wspólnie zwanymi dalej „Stronami”

o następującej treści:

Strony oświadczają, że umowa została zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 w nawiązaniu do art. 5 ust 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2010 r, Nr 113, poz.759 z późn. zm.), zwana dalej ustawą Pzp.

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY I WARUNKI REALIZACJI

1. Przedmiotem umowy jest kompleksowa usługa prowadzenia żywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina w okresie od 13.06.2013 r. do 15.09.2013 r. w VI 14 - dniowych turnusach w udostępnionych pomieszczeniach Zamawiającego wraz z prowadzeniem kawiarenki, zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy zawiera załącznik nr 2 do umowy.
3. Strony dopuszczają możliwość ograniczenia ilości osobodni wyszczególnionych w formularzu cenowym w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca nie będzie wysuwał z tego tytułu żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego.
4. Wykonawca oświadcza, że będzie świadczył usługi prowadzenia żywienia wczasowiczów zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

§ 2
TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI

1. **Termin realizacji przedmiotu umowy** w okresie od 13.06.2013 r. do 15.09.2013 r. w VI 14 -dniowych turnusach.
Termin świadczenia usługi będzie podzielony na turnusy, zgodnie z niżej wymienionym harmonogramem:
I. Turnus 13.06 do 26.06.2013 – 14 dni 100 osób w turnusie
II. Turnus 29.06 do 12.07.2013 - 14 dni 150 osób w turnusie
III. Turnus 15.07 do 28.07.2013 - 14 dni 200 osób w turnusie
IV. Turnus 31.07 do 13.08.2013 - 14 dni 200 osób w turnusie
V. Turnus 17.08 do 30.08.2013 - 14 dni 200 osób w turnusie
VI. Turnus 02.09 do 15.09.2013 - 14 dni 100 osób w turnusie
2. **Miejsce realizacji przedmiotu umowy:** Ośrodek Wypoczynkowy Czarlina, w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

§ 3
WYNAGRODZENIE

1. Za wykonanie przedmiotu umowy zgodnie ze złożoną ofertą ustala się wynagrodzenie w wysokości,
brutto: **PLN.**
słownie:
2. Strony ustalają, że koszt całodziennego wyżywienia na jedną osobę(osobodzień) wynosić będzie brutto: **PLN.**
słownie:
3. Kwota, o której mowa w ust. 1 i 2 niniejszego paragrafu, uwzględnia wszelkie koszty Wykonawcy, które Wykonawca poniesie w celu należytego wykonania umowy, w szczególności koszty: dostawy artykułów spożywczych, przygotowania posiłków w kuchni w Ośrodku, obsługi kelnerskiej, prowadzenie kawiarenki, zapewnienie środków czystości wraz z utrzymaniem porządku i czystości w pomieszczeniach, zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych oraz wyposażenia w zastawę stołową i sztućce.
4. Ceny poszczególnych posiłków ustala się na:

	normalne	½ porcji porcji normalnej (porcja dziecięca)
śniadanie	PLN	PLN
obiad	PLN	PLN
kolacja	PLN	PLN

Pod pojęciem osobodnia strony umowy rozumieją całodzienne wyżywienie dla jednej osoby, w skład którego wchodzi: śniadanie, obiad i kolacja.

§ 4 FINANSOWANIE

1. Zapłata będzie następowała przelewem na konto Wykonawcy:
.....
na podstawie prawidłowo wystawionych faktur VAT.
2. Podstawą do wystawienia faktury będzie protokół odbioru usługi, podpisany przez Kierownika Ośrodka bez zastrzeżeń.
3. Faktura VAT wystawiona będzie po każdym turnusie w ciągu 3 dni od zakończenia turnusu.
4. Faktury VAT wystawione będą na Politechnikę Gdańską z dopiskiem Ośrodek Wypoczynkowy Czarlina ul. Narutowicza 11/12, 80 – 233 Gdańsk.
5. Zapłata będzie następowała przelewem w terminie 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT. Dniem zapłaty, będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
6. Ostateczne rozliczenie działalności prowadzenia żywienia w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina, nastąpi w terminie do dnia 30 września 2013 r.

§ 5 NADZÓR

1. Osoba odpowiedzialna za nadzór nad realizacją umowy ze strony Zamawiającego:
.....
2. Osoba odpowiedzialna za nadzór nad realizacją umowy ze strony Wykonawcy:
.....

§ 6 KARY UMOWNE

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za:
 - a) odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 10% wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust 1 umowy
 - b) niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, w szczególności w zakresie ustalonym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia zał. nr 2 do umowy - w wysokości 0,2% wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust 1 umowy za każde zdarzenie.
2. Wykonawca zastrzega sobie prawo do naliczania kary w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust 1 umowy za odstąpienie Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, z wyłączeniem okoliczności określonych w art. 145 ustawy Pzp.

3. Jeżeli kary umowne nie pokryją poniesionej szkody, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych zgodnie z kodeksem cywilnym.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego naliczonej kary umownej z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 7

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą Umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej oraz inne obowiązujące przepisy prawa.
2. Strony dopuszczają możliwość zmiany postanowień umowy w następujących sytuacjach dotyczących usługi będącej przedmiotem umowy: zmiana obowiązujących stawek podatkowych, zmiana nazw i innych danych identyfikacyjnych stron umowy, wystąpienia zdarzeń siły wyższej jako zdarzenia zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i niemożliwego do zapobieżenia.
3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zgody drugiej strony oraz zachowania formy pisemnego aneksu.
4. Oferta Wykonawcy, SIWZ oraz szczegółowy opis przedmiotu umowy są integralną częścią umowy.
5. Ewentualne spory rozstrzygane będą przez właściwy dla siedziby Zamawiającego sąd powszechny, według prawa polskiego.
6. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
7. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności ani przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez zgody pisemnej Zamawiającego.
8. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jednym dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

Wykonawca

Zamawiający

Załączniki:

1. Formularz cenowy
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
3. Jadłospis dwutygodniowy – dieta jarska
4. Jadłospis dwutygodniowy – dieta tradycyjna
5. Protokół odbioru usługi

**PEŁNOMOCNICTWO SZCZEGÓLNE DLA
osoby reprezentującej wykonawcę
nr postępowania ZP/170 /055/U/13
(W Z Ó R)**

Niniejszym upoważniamy Pana /Panią _____,
legitymującego /ą się _____,
zameldowanego /ą w _____,

do reprezentowania nas jako Wykonawcy podczas postępowania o zamówienie publiczne prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na kompleksową usługę prowadzenia żywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina oraz zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Pełnomocnictwo niniejsze jest ważne do dnia _____ .

.....
data

.....
(podpis i pieczęć Wykonawców)

....., dnia.....
(pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/170 /055/U/13

Informacja wykonawcy wraz z listą podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o których mowa w art. 26 ust. 2d ustawy Pzp

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na:
kompleksową usługę prowadzenia żywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina
oświadczamy, że:*

- Nie należymy do grupy kapitałowej.
- Należymy do grupy kapitałowej

Jeżeli Wykonawca wchodzi w skład grupy kapitałowej, do niniejszej informacji załącza listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej:**

(nazwa i adres podmiotu)

1.
2.
3.
4.
5.
- (...)

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)

* właściwie zaznaczyć

**uzupełnić w przypadku przynależności do grupy kapitałowej w rozumieniu definicji zawartej w art. 4 pkt. 14 ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2007 r., nr 50, poz. 331 z późn. zmianami)

Nr postępowania: ZP/170 /055/U/13

(nazwa i adres Wykonawcy)

**Wykaz osób wyznaczonych przez Wykonawcę
do bezpośredniego kontaktu z Zamawiającym
podczas realizacji zamówienia**

Oświadczam, że niżej wymienione osoby są wyznaczone do bezpośredniego kontaktu z Zamawiającym podczas realizacji zamówienia na kompleksową usługę prowadzenia żywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina

Lp.	Nazwisko i imię	Nr telefonu	Adres pocztowy / e-mail
1			
2			

Należy podać co najmniej jedną osobę.

.....dnia 2013r

(podpis i pieczęć Wykonawcy)

JADŁOSPIS DWUTYGODNIOWY – DIETA TRADYCYJNA

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Poniedziałek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - ser żółty 40g - szynka gotowana wieprzowa 60g - pomidor 80g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - świeże owoce 150g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa jarzynowa 300g - kotlet mielony z łopatki 150g - surówka z selera z rodzynkami 150g - ziemniaki z koperkiem 300g - kompot z wiśni 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - krokiety z kapustą i pieczarkami 150g - kiełbasa krakowska 50g - ogórek kiszony 50g - pieczywo mieszane 150g - masło 25g
Wtorek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - parówka na ciepło 100g - ketchup lub musztarda 30g - papryka świeża czerwona 80g - serek topiony typu Hochland 25g - chleb razowy żytni 70g - bułka kajzerka 50g - masło 25g - jogurt owocowy 150g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa pomidorowa z makaronem 300g - udko pieczone z kurczaka 250g - marchewka z groszkiem 150g - ziemniaki puree 250g - napój owocowy 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - polędwica sopocka 40g - pasztet 40g - ser żółty 40g - sałata zielona ze śmietaną 40g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g
Środa	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - twaróg z zieloną pietruszką 60g - schab w majeranku 60g - ogórek świeży 50g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - drożdżówka z kruszonką 85g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa ogórkowa 300g - pieczeń wieprzowa w sosie własnym 150g - buraczki z cebulką 150g - kasza gryczana 170g - kompot ze śliwek 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - leczko 150g - szynka tostowa 50g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - świeże owoce 150g

Wolny

Czwartek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - jajecznicza na maselku 90g - kielbasa krakowska 60g - rzodkiewka 30g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - świeże owoce 150g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa krupnik 300g - nuggetsy z kurczaka 150g - surówka z kiszzonego ogórka 150g - ziemniaki 300g - napój 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - ryż z jabłkami i śmietaną 200g - tyrolska 40g - ogórek świeży 40g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g
Piątek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - omlęt z dżemem 120g - polędwica drobiowa 60g - pomidor 80g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - świeże owoce 150g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa pieczarkowa 300g - filet z dorsza panierowany 150g - mieszanka warzyw blanszowanych 150g - ziemniaki 300g - kisiel 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - nóżki w galarecie 130g - ser żółty 40g - papryka świeża 50g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g
Sobota	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - polędwica drobiowa 60g - ser żółty 40g - pomidor 80g - bułka maślana 80g - pieczywo pszenne 50g - masło 25g - jogurt owocowy 120g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa fasolowa z fasolką szparagową 300g - pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym 150g - surówka z czerwonej kapusty 150g - kluski śląskie 250g - kompot z jabłek 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - makaron z truskawkami 170g - szynka miódowa (drobiowa) 50g - sałatka wiosenna 50g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g
Niedziela	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - kielbasa śląska z wody 100g - ketchup lub musztarda 30g - twaróg z rzodkiewką 60g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - sok owocowy w kartoniku 0,2l 	<ul style="list-style-type: none"> - rosół z makaronem 300g - kotlet schabowy 150g - mizeria 120g - ziemniaki 300g - napój owocowy 200ml - ciasto domowe 100g 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - ryba wędzona 100g - paszтет drobiowy 40g - ogórek kiszony 50g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g

Wd

Poniedziałek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - jajko 1 szt - majonez 20g - salami 50g - papryka świeża czerwona 80g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - pączek 60g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa grochowa z kielbasą 300g - gołąbek w sosie pomidorowym 160g - ziemniaki 300g - kisiel 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - racuchy 100g - polędwica sopocka 50g - pomidor 80g - bułka kajzerka 50g - pieczywo razowe 80g - masło 25g
Wtorek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - schab pieczony 50g - serek Grani 80g - ogórek kiszony 50g - krem czekoladowy 15g - rogal maślany 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - kefir 150g 	<ul style="list-style-type: none"> - żurek z jajkiem 300g - filet drobiowy panierowany 150g - surówka z marchewki z jabłkiem 150g - ziemniaki zasmażane 250g - napój owocowy 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - sałatka jarzynowa 140g - polędwica sopocka 50g - rzodkiewka 30g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g
Środa	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - ryba w galarecie 100g - baleron 50g - serek Almette 30g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - świeże owoce 150g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa barszcz ukraiński 300g - pulpeciki wieprzowe w sosie 150g - surówka z kapusty pekińskiej 150g - ryż 150g - kompot z truskawek 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - naleśniki z mięsem i kapustą 150g - ser żółty 40g - pomidor 80g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g
Czwartek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - parówka na ciepło 100g - ketchup lub musztarda 30g - sałatka z pomidora i ogórka kiszzonego 80g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - galaretką z bitą śmietaną 100g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa kalafiorowa 300g - spaghetti z sosem pomidorowym z mięsem mielonym z łopatki 350g - kompot z jabłek 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - ryba po grecku (dorsz) 100g - szynka gotowana 40g - serek topiony 25g - sałata z sosem winegret 80g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g

WdM

Piątek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - twaróg ze szczypiorkiem 60g - polędwica sopocka 60g - papryka konserwowa 50g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - wafelek w czekoladzie paczkowany 40g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa koperkowa z zacierką 300g - pstrąg smażony 200g - surówka z kiszzonej kapusty 150g - ziemniaki 250g - napój owocowy 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - pierogi leniwe z bułką tartą 150g - kabanosy 100g - pomidor 80g - bułka grahamka 50g - pieczywo pszenne 50g - masło 25g
Sobota	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - jajecznicą z kielbasą 100g - ser żółty 40g - pomidor 80g - bułka kajzerka 50g - pieczywo razowe 80g - masło 25g - świeże owoce 150g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa szczawiowa 300g - klopsiki drobiowe w sosie koperkowym 150g - buraczki zasmażane 150g - ziemniaki 300g - napój owocowy 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - śledź po kaszubsku 70g - polędwica drobiowa 40g - serek Grani 40g - rzodkiewka 30g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g
Niedziela	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - kasza manna na gęsto 100g - pasztet wieprzowy 60g - ser mozzarella z pomidorem 80g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - rogalik z ciasta francuskiego 80g 	<ul style="list-style-type: none"> - krem z brokuł z groszkiem ptysiowym 250g - schab saute z pieczarkami 150g - surówka z marchewki z jabłkiem 75g - surówka z pora 75g - ziemniaki 300g - kompot z wiśni 200ml - budyń z syropem malinowym 200g 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - risotto z mięsem i warzywami 150g - ser pleśniowy Brie 50g - ogórek kiszony 50g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g

Zamawiający zastrzega następujące wymogi dotyczące użycia produktów w jadłospisie:

- masło min. 82 % tłuszczu
- wędlina wysokiej jakości (Zamawiający wyklucza produkty tzw. wysokowydajne oraz z dodatkiem MOM i MDOM)
- świeże owoce różnego rodzaju, niepowtarzające się w turnusie (np. jabłka, banany, śliwki, winogrona, truskawki, brzoskwinie, gruszki)

JADŁOSPIS DWUTYGODNIOWY – DIETA JARSKA

DATA	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Poniedziałek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - ser żółty 40g - masło czekoladowe 30g - pomidor 80g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - świeże owoce 150g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa jarzynowa 300g - kotlecki z kaszy jaglanej, mielonych pestek dyni i słonecznika, płatków zbożowych 150g - surówka z selera z rodzynkami 150g - ziemniaki z koperkiem 300g - kompot z wiśni 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - krostki z kapustą i pieczarkami 225g - ogórek kiszony 50g
Wtorek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - jajko 1 szt - papryka świeża czerwona 80g - serek topiony typu Hochland 25g - chleb razowy żytni 70g - bułka kajzerka 50g - masło 25g - jogurt owocowy 150g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa pomidorowa z ryżem 300g - makaron z brokułami w sosie beszamelowym 300g - napój owocowy 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - ser żółty 60g - sałata zielona ze śmietaną 60g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - baton muesli Corny Big 1 szt
Środa	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - twaróg z zieloną pietruszką 80g - pomidor 100g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - drożdżówka z kruszonką 85g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa ogórkowa 300g - papryka nadziewana pieczarkami z serem 150g - buraczki z cebulką 150g - kasza gryczana 170g - kompot ze śliwek 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - leczy bezmięsne 220g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - świeże owoce 150g
Czwartek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - jajecznicza na maselku 110g - rzodkiewka 30g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - banan 170g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa krupnik 300g - kotlety sojowe 150g - surówka z kiszzonego ogórka 150g - ziemniaki 300g - napój 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - ryż z jabłkami i śmietaną 200g - pieczywo chrupkie 30g - dżem 20g - daktyle suszone 70g

W

Piątek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - omlet z dżemem 120g - serek homogenizowany waniliowy 80g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - świeże owoce 150g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa pieczarkowa 300g - filet z dorsza panierowany 150g - mieszanka warzyw blanszowanych 150g - ziemniaki 300g - kisiel 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - ryba w galarecie 130g - ser żółty 40g - papryka świeża 50g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g
Sobota	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - ryba z puszki 50g - ser żółty 40g - pomidor 80g - bułka maślana 80g - pieczywo pszenne 50g - masło 25g - jogurt owocowy 120g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa fasolowa z fasolką szparagową 300g - kopytka z sosem pieczarkowym 300g - surówka z czerwonej kapusty 150g - kompot z jabłek 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - makaron z truskawkami 170g - sałatka wiosenna 50g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - orzechy włoskie łuskane 60g
Niedziela	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - parówka sojowa 100g - ketchup lub musztarda 30g - twaróg z rzodkiewką 60g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - sok owocowy w kartoniku 0,2l 	<ul style="list-style-type: none"> - rosół z makaronem 300g - risotto warzywne (ryż sojowy) 300g - mizeria 120g - napój owocowy 200ml - ciasto domowe 100g 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - ryba wędzona 120g - ogórek kiszony 70g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g
Poniedziałek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - jajko 1szt - majonez 20g - pasztet sojowy 40g - papryka świeża czerwona 80g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - pączek 60g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa grochowa 300g - gołąbki z kaszy gryczanej z pieczarkami w sosie pomidorowym 330g - ziemniaki 200g - kisiel 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - racuchy 120g - pomidor 80g - bułka kajzerka 50g - pieczywo razowe 80g - masło 25g - jogurt owocowy z muesli 120g
Wtorek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - serek Grani 80g - ogórek kiszony 50g 	<ul style="list-style-type: none"> - żurek z jajkiem 300g - pstrąg smażony 200g - surówka z marchewki z jabłkiem 150g 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - sałatka jarzynowa 140g - serek pleśniowy Brie 30g

Wol

	<ul style="list-style-type: none"> - krem czekoladowy 15g - rogal maślany 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - świeże owoce 150g - kefir 150g 	<ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki zasmażane 200g - napój owocowy 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - rzodkiewka 30g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g
Środa	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - ryba w galarecie 150g - serek Almette 40g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - świeże owoce 150g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa barszcz ukraiński 300g - ser pleśniowy smażony 150g - surówka z kapusty pekińskiej 150g - ziemniaki 250g - kompot z truskawek 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - naleśniki z kapustą i pieczarkami 150g - ser żółty 40g - pomidor 80g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g
Czwartek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - muesli z jogurtem owocowym 200g - sałatka z pomidora i ogórka kiszzonego 80g - ananas konserwowy 100g - galaretką z bitą śmietaną 100g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa kalafiorowa 300g - makaron sojowy z sosem pomidorowym bez mięsa 350g - kompot z jabłek 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - ryba po grecku (dorsz) 150g - serek topiony 25g - sałata z sosem winegret 80g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g
Piątek	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - twaróg ze szczyptką 80g - papryka konserwowa 40g - rzodkiewka 30g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - wafelek w czekoladzie 40g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa szczawiowa 300g - śledź w śmietanie z jabłkiem 150g - surówka z kiszzonej kapusty 150g - ziemniaki 250g - napój owocowy 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - pierogi leniwe z bułką tartą 200g - świeże owoce 150g
Sobota	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - jajecznicą z pomidorami 110g - ser żółty 40g - bułka kajzerka 50g - pieczywo razowe 80g - masło 25g - jogurt owocowy 120g 	<ul style="list-style-type: none"> - zupa koperkowa z zacierką 300g - makaron zapiekany z warzywami z sosem śmietanowym 300g - buraczki zasmażane 150g - napój owocowy 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - tuńczyk z jajkiem -pasta 80g - serek Grani 40g - rzodkiewka 30g, - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g

WdW

<p>Niedziela</p>	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - kasza manna na gęsto 100g - pasztet sojowy 60g - ser mozzarella z pomidorem 80g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g - rogalik z ciasta francuskiego 80g 	<ul style="list-style-type: none"> - krem z brokuł z groszkiem ptysiowym 250g - kotlety z fasoli z pieczarkami 150g - surówka z marchewki z jabłkiem 75g - surówka z pora 75g - ziemniaki 300g - kompot z wiśni 200ml - budyn z syropem malinowym 200g 	<ul style="list-style-type: none"> - herbata 250ml - risotto z warzywami 150g - ser pleśniowy Camembert 50g - ogórek kiszony 50g - pieczywo pszenne 80g - pieczywo razowe 50g - masło 25g
-------------------------	---	---	--

Zamawiający zastrzega następujące wymogi dotyczące użycia produktów w jadłospisie:

- masło min. 82 % tłuszczu
- świeże owoce różnego rodzaju, niepowtarzające się w turnusie (np. jabłka, banany, śliwki, winogrona, truskawki, brzoskwinie, gruszki)

Nr postępowania: ZP/170/055/U/13

PROTOKÓŁ ODBIORU USŁUGI- WZÓR

dot. przedmiotu umowy nr ZP/170/055/U/13 z dnia

turnus w terminie od do

WYKONAWCA	ZAMAWIAJĄCY
Firma:	Politechnika Gdańska Ośrodek Wypoczynkowy Czarlina
Adres:	Adres: ul. Narutowicza 11/12 80-233 Gdańsk

Stwierdza się, że na podstawie kuponów żywieniowych zrealizowano usługę na następującą liczbę i rodzaj posiłków:

Rodzaj posiłku	Pełne posiłki	Posiłki dla dzieci (½ porcji pełnej)
ŚNIADANIE		
OBIAD		
KOLACJA		

1. Stwierdza się należyte wykonanie umowy*
2. Stwierdza się nienależyte wykonanie umowy w zakresie ustalonym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia / umowy. Uwagi dotyczą*:

.....
.....

* niepotrzebne skreślić

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

Niniejszy protokół stanowi podstawę do wystawienia faktury VAT.

Data, imię, nazwisko i podpis przedstawiciela Wykonawcy 	Data, imię, nazwisko i podpis przedstawiciela Zamawiającego
---	---

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa prowadzenia żywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina (OW Czarlina) w okresie od 13.06.2013 r. do 15.09.2013 r. na 14-dniowych turnusach w udostępnionych pomieszczeniach Zamawiającego wraz z prowadzeniem kawiarenki.
CPV: 55311000-3, 55320000-9, 55321000-6, 55322000-3, 55330000-2, 55400000-4.
2. Żywnienie prowadzone będzie w stołówce Ośrodka Wypoczynkowego Czarlina i będzie składać się z 3 posiłków dziennie, 2 zestawy do wyboru (tradycyjny i jarski) tj.:
 - a) menu tradycyjne wg zał. nr 8,
 - b) menu jarskie wg zał. nr 9
3. Żywnienie będzie rozpoczynało się śniadaniem w pierwszym dniu turnusu i kończyło kolacją w ostatnim dniu turnusu.
4. Wykonawca musi zapewnić wydawanie suchego prowiantu o równoważnej wartości śniadania w pierwszym dniu turnusu dla wczasowiczów przyjeżdżających w godzinach późniejszych oraz kolacji w ostatnim dniu turnusu dla wczasowiczów wyjeżdżających przed kolacją.
5. Liczba osób, dla których będą przygotowywane posiłki, będzie się zmieniała w poszczególnych turnusach. Szacunkowe liczby przedstawiają się następująco:

I. Turnus	13.06 do 26.06.2013 r. – 14 dni 100 osób w turnusie
II. Turnus	29.06 do 12.07.2013 r. - 14 dni 150 osób w turnusie
III. Turnus	15.07 do 28.07.2013 r. - 14 dni 200 osób w turnusie
IV. Turnus	31.07 do 13.08.2013 r. - 14 dni 200 osób w turnusie
V. Turnus	17.08 do 30.08.2013 r. - 14 dni 150 osób w turnusie
VI. Turnus	02.09 do 15.09.2013 r. - 14 dni 100 osób w turnusie

Podane liczby osób są szacunkowe. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania całości zamówienia i z tego tytułu Wykonawca nie będzie dochodził żadnych skutków prawnych w stosunku do Zamawiającego.
6. 20 % wszystkich wydawanych posiłków będą stanowiły posiłki dla dzieci, których wielkość i wartość odżywcza powinna odpowiadać połowie (50%) posiłku dla osoby dorosłej, z wyłączeniem napojów, które powinny być serwowane w ilościach wskazanych w jadłospisie, jak dla osób dorosłych. Ponadto Zamawiający wyklucza dzielenie przez

wykonawcę produktów firmowo opakowanych lub stanowiących całość (np.: jogurt, wafelek, rogalik, pączek, drożdżówka, sok w kartoniku) oraz owoców (np.: jabłka, gruszki, banany). W przypadku takich produktów należy w ofercie uwzględnić pełne porcje lub odpowiednio pomniejszone gramatury gwarantowane przez producenta.

7. W świadczeniu usługi żywienia dla wczasowiczów wystąpią 2-, 3-dniowe przerwy, wynikające z przygotowań Ośrodka do otwarcia kolejnego turnusu.
8. Wykonawca zapewni wydawanie posiłków w następujących godzinach:
 - a) śniadanie od godz. 8:00 do godz. 10:00, w trzech turach: 8:00, 8:40, 9:20
 - b) obiad od godz. 13:00 do godz. 15:00, w trzech turach: 13:00, 13:40, 14:20
 - c) kolacja od godz. 18:00 do godz. 20:00 w trzech turach: 18:00, 18:40, 19:20.
9. W każdym turnusie Wykonawca zapewni dla każdego wczasowicza w ramach wynagrodzenia przewidzianego w umowie jedno świadczenie żywieniowe w postaci kiełbasy o minimalnej gramaturze 20 dag (wraz z porcją pieczywa, ketchupu i musztardy), przeznaczonej do samodzielnego upieczenia podczas organizowanego przez Zamawiającego wieczoru z ogniskiem.
10. W ramach każdego posiłku Wykonawca musi zapewnić w tej samej cenie dwa zestawy do wyboru (tradycyjny i jarski).
11. Wczasowicze na początku każdego turnusu będą mieli możliwość zgłoszenia wyboru menu (zestaw tradycyjny lub jarski).
12. W każdym dniu Wykonawca wywiesi na terenie stołówki całodzienny jadłospis określający skład każdego posiłku wraz z jego gramaturą.
13. Posiłki będą wydawane wczasowiczom na podstawie kuponów żywieniowych wystawionych przez Zamawiającego.
14. Wykonawca wystawi fakturę VAT po każdym przeprowadzonym turnusie na podstawie protokołu odbioru usługi stanowiącego załącznik nr 10. Protokół musi być sporządzony na podstawie kuponów żywieniowych wystawionych przez Zamawiającego. Kupony będą stanowiły dowód realizacji umowy.
15. Posiłki będą przygotowywane codziennie ze świeżych produktów w kuchni na terenie OW Czarlina. Potrawy należy przyrządzać w sposób zgodny z obowiązującymi wymogami higieny żywienia, a zwłaszcza zgodnie z normami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
16. Wykonawca zobowiązany jest do układania jadłospisów zgodnie z menu wg. załączników nr 8 i nr 9. Wszelkie zmiany w jadłospisie wymagają uprzedniego zgłoszenia w formie pisemnej (fax, e-mail) do Kierownika Ośrodka najpóźniej na 24 h przed planowaną zmianą.

17. W zakres świadczonej usługi kompleksowego żywienia wczasowiczów wchodzi:

- a) dostawa artykułów żywnościowych (surowca) do Ośrodka
- b) kompletne przygotowanie posiłków w kuchni w Ośrodku
- c) pełna obsługa kelnerska (nakrycie stolików i podanie całości posiłków do stolików) - konsumpcja wyłącznie przy stolikach konsumpcyjnych w stołówce Ośrodka. Zamawiający nie dopuszcza innych form podawania posiłków (np. stół szwedzki)
- d) zestaw uzupełniający śniadanie i kolację: mleko, herbata, kakao, kawa zbożowa, płatki kukurydziane, płatki zbożowe typu Muesli, dżem, cukier, pieczywo białe i razowe – chleb, bułki, do nieograniczonej dyspozycji wczasowiczów na odrębnym stole w stołówce
- e) prowadzenie kawiarenki (sprzedaż kawy, herbaty, napojów, słodczy, lodów, gofrów itp.) w miejscu wydzielonym na terenie Ośrodka. Kawiarenka musi być otwarta podczas trwania turnusów 7 dni w tygodniu, minimalnie 6 godzin dziennie. Godziny otwarcia kawiarenki Wykonawca uzgodni z Kierownikiem Ośrodka po zawarciu umowy. Zamawiający zakazuje sprzedaży napojów alkoholowych na terenie Ośrodka. Wykonawca musi zapewnić: zaopatrzenie kawiarenki oraz obsługę. Dochód z prowadzenia kawiarenki czerpać będzie Wykonawca
- f) utrzymanie porządku i czystości w powierzonych Wykonawcy do użytku pomieszczeniach (stołówka, kuchnia, kawiarenka) i w odniesieniu do wyposażenia oraz zapewnienie na własny koszt środków czystości potrzebnych do utrzymania porządku i czystości.

18. Zamawiający nieodpłatnie udostępni Wykonawcy na czas realizacji zamówienia:

- a) pomieszczenia:
 - sala jadalna (30 stolików)
 - kuchnia
 - kawiarnia
 - pomieszczenia magazynowe
 - domki dla personelu z pościelą
- b) urządzenia i sprzęty kuchenne znajdujące się OW Czarlina:
 - 3 zamrażarki skrzyniowe, pojemność: 400 l, stan dobry
 - lodówki Cz-250, pojemność brutto 240 dm³, użytkowane ponad 10 lat
 - 3 kotły parowe, pojemność 0,05 m³, 2 szt. rok produkcji 1977, 1 szt. - 1980, typ KG1 150E (o dużym stopniu wyeksploatowania)
 - 1 zmywarka, użytkowana ponad 10 lat, (typu domowego, o dużym stopniu wyeksploatowania)

- 1 mała zmywarka gastronomiczna nowa
- 2 taborety grzewcze, użytkowane ponad 10 lat
- 3 szafy chłodnicze, 2 szt. pojemność 464 l, 1 szt. pojemność 928 l, rok produkcji 2003
- duża chłodnia (komorowa), rok produkcji 1976
- 2 patelnie elektryczne, użytkowane ponad 10 lat (o dużym stopniu wyeksploatowania)
- 1 patelnia elektryczna nowa
- piekarnik elektryczny, użytkowany ponad 10 lat
- kłoc do mięsa, użytkowany ponad 10 lat
- Wilk (napęd maszyny kuchennej NMK 110)
- przystawka do warzyw MKJ - 250
- krajalnica do wędlin
- 6 stołów ze stali nierdzewnej
- regał chromowany 6 - półkowy
- przystawka do mielenia mięsa MRM - 23
- stół pod wilka

Wykonawca może na miejscu w Ośrodku zapoznać się z rodzajem i stanem technicznym istniejącego sprzętu i urządzeń. Pozostałe urządzenia wg uznania niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie. Zastawę stołową ceramiczną (talerze, szklanki i inne niezbędne naczynia) oraz sztuce ze stali nierdzewnej zobowiązany jest zapewnić Wykonawca.

- c) miejsce na składowanie odpadów (bez pojemnika). Wywóz odpadów należy do obowiązków Wykonawcy i może następować jedynie przez podmiot do tego uprawniony
- d) media tj. wodę ciepłą i zimną oraz energię elektryczną w sposób ciągły (za wyjątkiem awarii lub przerw nie wynikających z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego)
- e) odprowadzenie ścieków leży w gestii Zamawiającego.

19. Kuchnia, stołówka oraz kawiarenka wraz z wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie spisu zdawczo-odbiorczego sporządzonego przez Kierownika Ośrodka i upoważnionego pracownika Wykonawcy. Odpowiedzialność za szkody powstałe w pomieszczeniach oraz wyposażeniu pomieszczeń przejętych przez Wykonawcę spoczywa na Wykonawcy. Po zakończeniu sezonu wczasowego na podstawie spisu zdawczo-odbiorczego nastąpi przekazanie pomieszczeń i wyposażenia przekazanego do użytku

Wykonawcy. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek braków lub uszkodzeń Wykonawca zostanie obciążony kosztami zakupu lub naprawy brakujących lub uszkodzonych sprzętów. Naprawa powierzonego sprzętu, który ulegnie awarii lub zniszczeniu w czasie jego użytkowania przez Wykonawcę spoczywa na Wykonawcy.

20. Przez okres trwania umowy odpowiedzialność przed właściwymi organami Inspekcji Sanitarnej ponosi Wykonawca.
21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli realizacji umowy.
22. W przypadku wolnych miejsc na stołówce Zamawiający dopuszcza możliwość indywidualnej, doraźnej sprzedaży pojedynczych posiłków przez Wykonawcę w trakcie trwania turnusów w cenie ustalonej w formularzu cenowym.

KIEROWNIK
Ośrodka Wypoczynkowego
Politechniki Gdańskiej

mgr Edyta Hoffmeister