

Politechnika Gdańska
Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej
ul. G. Narutowicza 11/12
80-233 Gdańsk
NIP 584-020-35-93 REGON 000001620

Nr postępowania: **ZP 189/019/U/14**

**SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

dotycząca postępowania o zamówienie publiczne prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy Pzp w nawiązaniu do art. 5 ust. 1 ustawy Pzp, powyżej 207 000 euro na podstawie Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.)

**na sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla
Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej.**

ZATWIERDZAM:

.....
(podpis osoby upoważnionej)

Gdańsk, maj 2014 r.

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiającym jest:

Politechnika Gdańska
Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej
ul. G. Narutowicza 11/12
80-233 GDAŃSK

Telefon: +48 (58) 347-13-10

Faks : +48 (58) 347-28-21

Strona internetowa : <http://www.pg.gda.pl>

Informacje dotyczące zamówień publicznych umieszczane są w części „PRZETARGI” :

<http://www.dzp.pg.gda.pl/>

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o zamówienie publiczne prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego o wartości powyżej 207 000 euro, na podstawie art. 39 ustawy Pzp w nawiązaniu do art. 5 ust. 1 ustawy Pzp z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 rok, poz. 907 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”, zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej dalej „SIWZ”.

Kod wg CPV 55300000-3 Usługi restauracyjne
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej na okres 24 miesięcy od dnia podpisania umowy.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

2.1 Zestaw I

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Przekąski mięsne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 70 g, np.: <ul style="list-style-type: none">– polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub– Mini paszteciki coctailowe z nadzieniem mięsnym na ostro lub– Ser feta otulony chrupiącym bekonem lub– Śliwka pieczona otulona bekonem lub– Grissini z szynką parmeńską lub– Plastry pieczonego indyka szpikowanego śliwką kalifornijską lub– Ruloniki z szynki z fetą i zielonym pieprzem lub– Plastry dojrzałego melona owinięte szynką parmeńską lub– inna – zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt.	1000
2	Przekąski rybne min 3 rodzaje, waga 1 szt. min 70 g, np.: <ul style="list-style-type: none">– Mini tatar ze śledziem na krążkach pumpernika lub– Trio kolorowych terin rybnych lub– Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem lub– Ruloniki śledziowe z cebulą i zielonym pieprzem lub– inna – zaakceptowana przez Zamawiającego	2 szt.	
3	Salatka: <ul style="list-style-type: none">– z kurczakiem i curry lub– z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub– gyros lub	100 gr	

	– inna – zaakceptowana przez Zamawiającego		
4	Salatka: – grecka lub – jarzynowa tradycyjna lub – inna – zaakceptowana przez Zamawiającego	100 gr	
5	Sosy zimne min. 2 rodzaje	100 gr	
6	Pieczyczo cocktailowe (50 % jasne i 50 % ciemne)	100 gr	

2.2 Zestaw II

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Ciastka cocktailowe w papilotach min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min 50 gr	2 szt.	1600
2	Ciasta „domowe” typu sernik, jabłecznik, min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 50 gr	1 szt.	
3	Mini babeczki z owocami, waga 1 szt. min. 50 gr	2 szt.	
4	Owoce świeże (jego tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje	100 gr	

2.3 Zestaw III

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Kawa świeżo parzona 100% ziaren Arabica + cukier	150 ml	1000
2	Wybór herbat ekspresowych typu Dilmah, Lipton lub równoważne, różne smaki	150 ml	
3	Woda mineralna niegazowana i gazowana	łącznie 200 ml	
4	Soki owocowe 100 % (w tym pomarańczowy, jabłkowy)	200 ml	
5	Śmietanka do kawy 12 %	50 ml	
6	Cytryna do herbaty w plastrach, ułożona na talerzu	1 plaster	

2.4 Zestaw IV

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Woda mineralna niegazowana i gazowana	łącznie 200 ml	200
2	Soki owocowe 100 % (w tym pomarańczowy, jabłkowy)	200 ml	

2.5 Zestaw V

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Kanapeczki cocktailowe, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie min. 4 rodzaje: – z serem żółtym i dodatkami w postaci warzyw, – szynką i dodatkami w postaci warzy i sera, – z jajkiem, – z łososiem i dodatkami w postaci warzyw.	3 kanapki	200

2.6 Zestaw VI

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Kanapeczki coctailowe, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po jednej kanapce na osobę): <ul style="list-style-type: none"> – z serem żółtym i dodatkami w postaci warzyw, – szynką i dodatkami w postaci warzy i sera, – z jajkiem, – z łososiem i dodatkami w postaci warzyw. 	4 kanapki	600
2	Przekąski mięsne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 70 gr, np.: <ul style="list-style-type: none"> – polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub – Mini paszteciki coctailowe z nadzieniem mięsnym na ostro lub – Ser feta otulony chrupiącym bekonem lub – Śliwka pieczona otulona bekonem lub – Grissini z szynką parmeńską lub – Plastry pieczonego indyka szpikowanego śliwką kalifornijską lub – Ruloniki z szynki z fetą i zielonym pieprzem lub – Plastry dojrzałego melona owinięte szynką parmeńska lub – inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	2 szt.	
3	Przekąski rybne min 3 rodzaje, waga 1 szt. min 70 g, np.: <ul style="list-style-type: none"> – Mini tatar ze śledziem na krążkach pumpernika lub – Trio kolorowych terin rybnych lub – Tatar z łososią ze świeżym ogórkiem lub – Ruloniki śledziowe z cebulą i zielonym pieprzem lub – inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	2 szt.	

2.7 Zestaw VII

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Kawa świeżo parzona 100% ziaren Arabica + cukier	150 ml	11 600
2	Wybór herbat ekspresowych typu Dilmah, Lipton lub równoważne, różne smaki	150 ml	
3	Woda mineralna niegazowana i gazowana	łącznie 200 ml	
4	Soki owocowe 100 % (w tym pomarańczowy, jabłkowy)	200 ml	
5	Śmietanka do kawy 12 %	50 ml	
6	Cytryna do herbaty w plastrach, ułożona na talerzu	1 plaster	
7	Ciastka coctailowe w papilotach min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min 50 gr	2 szt.	
8	Ciasta „domowe” typu sernik, jabłecznik, min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 50 gr	1 szt.	
9	Mini babeczki z owocami, waga 1 szt. min. 50 gr	2 szt.	
10	Owoce świeże (jego tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje	100 gr	

2.8 Zestaw VIII

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Zupa: <ul style="list-style-type: none"> – Żurek po polsku lub – Barszcz czerwony z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt./os.) lub – Leczo lub 	150 ml	5800

	<ul style="list-style-type: none"> - Bogracz lub - Krem z pomidorów pelatti z kluseczkami z parmezanu lub - inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 		
2	Danie mięsne z wołowiny, wieprzowiny lub drobiu na ciepło	100 gr	
3	Danie rybne z pstrąga lub łososia	100 gr	
4	Dodatki: ryż/pieczzone ziemniaki/kopytka	łącznie 150 gr	
5	Mix warzyw blanszowanych	100 gr	
6	Mix sałat skropionych sosem vinegret	100 gr	
7	Woda mineralna niegazowana i gazowana	łącznie 200 ml	
8	Soki owocowe 100 % (w tym pomarańczowy, jabłkowy)	200 ml	
9	Ciastka coctailowe w papilotach min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min 50 gr	2 szt.	
10	Ciasta „domowe” typu sernik, jabłecznik, min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 50 gr	1 szt.	
11	Mini babeczki z owocami, waga 1 szt. min. 50 gr	2 szt.	
12	Owoce świeże (jego tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje	100 gr	

2.9 Zestaw IX

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Kanapeczki coctailowe, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po jednej kanapce na osobę): <ul style="list-style-type: none"> - z serem żółtym i dodatkami w postaci warzyw, - szynką i dodatkami w postaci warzy i sera, - z jajkiem, - z łososiem i dodatkami w postaci warzyw. 	4 kanapki	
2	Przekąski mięsne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 70 gr, np.: <ul style="list-style-type: none"> - polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub - Mini paszteciki coctailowe z nadzieniem mięsnym na ostro lub - Ser feta otulony chrupiącym bekonem lub - Śliwka pieczona otulona bekonem lub - Grissini z szynką parmeńską lub - Plastry pieczonego indyka szpikowanego śliwką kalifornijską lub - Ruloniki z szynki z fetą i zielonym pieprzem lub - Plastry dojrzałego melona owinięte szynką parmeńska lub - inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	2 szt.	5400
3	Przekąski rybne min 3 rodzaje, waga 1 szt. min 70 g, np.: <ul style="list-style-type: none"> - Mini tatar ze śledziem na krążkach pumpernika lub - Trio kolorowych terin rybnych lub - Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem lub - Ruloniki śledziowe z cebulą i zielonym pieprzem lub - inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	2 szt.	
4	Przekąski wegetariańskie min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 50 gr., np.: <ul style="list-style-type: none"> - Pomidorki coctailowe z serem mascarpone i innym dodatkiem lub - Roladki z grillowanej cukinii z serem risotta lub - Camembert z winogronami lub - inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	1 szt.	
5	Sałatką:	100 gr	

	<ul style="list-style-type: none"> - z kurczakiem i curry lub - z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub - gyros lub - inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 		
6	Sałatka: <ul style="list-style-type: none"> - grecka lub - jarzynowa tradycyjna lub - inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	100 gr	
7	Sosy zimne min. 2 rodzaje	100 gr	
8	Pieczyczo coctailowe (50 % jasne i 50 % ciemne)	100 gr	
9	Kawa świeżo parzona 100% ziaren Arabica + cukier	150 ml	
10	Wybór herbat ekspresowych typu Dilmah, Lipton lub równoważne, różne smaki	150 ml	
11	Woda mineralna niegazowana i gazowana	łącznie 200 ml	
12	Soki owocowe 100 % (w tym pomarańczowy, jabłkowy)	200 ml	
13	Śmietanka do kawy 12 %	50 ml	
14	Cytryna do herbaty w plastrach, ułożona na talerzu	1 plaster	

2.10 Zestaw X

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Zupa: <ul style="list-style-type: none"> - Żurek po polsku lub - Leczo lub - Bogracz lub - inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	150 ml	
2	Danie mięsne z wołowiny, wieprzowiny lub drobiu na ciepło	100 gr	
3	Danie rybne z pstrąga lub łososia	100 gr	
4	Mix sałat skropionych sosem vinegret	100 gr	
5	Kanapeczki coctailowe, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po jednej kanapce na osobę): <ul style="list-style-type: none"> - z serem żółtym i dodatkami w postaci warzyw, - szynką i dodatkami w postaci warzy i sera, - z jajkiem, - z łososiem i dodatkami w postaci warzyw. 	4 kanapki	
6	Przekąski mięsne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 70 gr, np.: <ul style="list-style-type: none"> - polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub - Mini paszteciki coctailowe z nadzieniem mięsnym na ostro lub - Ser feta otulony chrupiącym bekonem lub - Śliwka pieczona otulona bekonem lub - Grissini z szynką parmeńską lub - Plastry pieczonego indyka szpikowanego śliwką kalifornijską lub - Ruloniki z szynki z fetą i zielonym pieprzem lub - Plastry dojrzałego melona owinięte szynką parmeńska lub - inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	2 szt.	5400
7	Przekąski rybne min 3 rodzaje, waga 1 szt. min 70 g, np.: <ul style="list-style-type: none"> - Mini tatar ze śledziem na krążkach pumpernika lub - Trio kolorowych terin rybnych lub - Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem lub - Ruloniki śledziowe z cebulą i zielonym pieprzem lub - inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	2 szt.	
8	Przekąski wegetariańskie min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 50 gr., np.:	1 szt.	

	<ul style="list-style-type: none"> - Pomidorki coctailowe z serem mascarpone i innym dodatkiem lub - Roladki z grillowanej cukinii z serem risotta lub - Camembert z winogronami lub - inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 		
9	<p>Sałatka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - z kurczakiem i curry lub - z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub - gyros lub - inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	100 gr	
10	<p>Sałatka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - grecka lub - jarzynowa tradycyjna lub - inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	100 gr	
11	Sosy zimne min. 2 rodzaje	100 gr	
12	Pieczyno coctailowe (50 % jasne i 50 % ciemne)	100 gr	
13	Kawa świeżo parzona 100% ziaren Arabica + cukier	150 ml	
14	Wybór herbat ekspresowych typu Dilmah, Lipton lub równoważne, różne smaki	150 ml	
15	Woda mineralna niegazowana i gazowana	łącznie 200 ml	
16	Soki owocowe 100 % (w tym pomarańczowy, jabłkowy)	200 ml	
17	Śmietanka do kawy 12 %	50 ml	
18	Cytryna do herbaty w plasterkach, ułożona na talerzu	1 plaster	
19	Ciastka coctailowe w papilotach min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min 50 gr	2 szt.	
20	Ciasta „domowe” typu sernik, jabłecznik, min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 50 gr	1 szt.	
21	Mini babeczki z owocami, waga 1 szt. min. 50 gr	2 szt.	
22	Owoce świeże (jego tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje	100 gr	
23	Lampka wina białe/czerwone (1 rodzaj na osobę)	175 ml	

2.11 Zestaw XI

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	<p>Zupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Żurek po polsku lub - Barszcz czerwony z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt./os.) lub - Leczo lub - Bogracz lub - Krem z pomidorów pelatti z kluseczkami z parmezanu lub - inna – zaakceptowana przez Zamawiającego 	150 ml	400
2	Danie mięsne z wołowiny, wieprzowiny lub drobiu na ciepło typu gulasz, kurczak w potrawce (możliwa konsumpcja na stojąco)	100 gr	
3	Danie rybne z pstrąga lub łososia	100 gr	
4	Dodatki: ryż/pieczone ziemniaki/kopytka	łącznie 150 gr	
5	Mix warzyw blanszowanych	100 gr	
6	Mix sałat skropionych sosem vinegret	100 gr	
7	Woda mineralna niegazowana i gazowana	łącznie 200 ml	
8	Soki owocowe 100 % (w tym pomarańczowy, jabłkowy)	200 ml	
9	Ciastka coctailowe w papilotach min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min 50 gr	2 szt.	
10	Ciasta „domowe” typu sernik, jabłecznik, min. 3 rodzaje, waga 1	1 szt.	

	szt. min. 50 gr		
11	Mini babeczki z owocami, waga 1 szt. min. 50 gr	2 szt.	
12	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje	100 gr	

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości, to jest w ilościach wskazanych w tabelach powyżej. Rzeczywista ilość posiłków będzie wynikać z liczby zgłoszonych uczestników.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia zakupu poszczególnych usług, przekraczając ilości określone w tabelach powyżej, na które będzie większe od szacowanego zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
5. W przypadku zaistnienia konieczności zwiększenia zakresu zamówienia (ilości poszczególnych rodzajów posiłków), spowodowanym zwiększonym zapotrzebowaniem, Zamawiający skorzysta z prawa opcji w wysokości do 50% zamówienia podstawowego.
6. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane po wykonaniu zamówienia podstawowego, tj. wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego.
7. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane na takich samych warunkach, jak zamówienie podstawowe, w cenach zamówienia podstawowego.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu umowy w całości, tj. w ilościach podanych w formularzu rzeczowo-cenowym, jednak nie więcej niż 30 % wartości umowy. Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tego tytułu.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo przedłużenia terminu realizacji umowy o dalsze 6 m-cy w sytuacji, gdy wartość zrealizowanych usług na ostatni dzień 24 – miesiąca trwania umowy nie przekroczy 70 % wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
10. Realizacja usług następować będzie sukcesywnie od dnia zawarcia umowy:
 - w ciągu 24 m-cy z możliwością przedłużenia terminu realizacji umowy o dalsze 6 m-cy w przypadku:
 - a) niezrealizowania kwoty umownej zamówienia podstawowego,
 - b) wykorzystania prawa opcji do 50% zamówienia podstawowego.
11. Usługi realizowane będą na podstawie pisemnych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
12. Zamawiający zgłosi Wykonawcy, każdorazowo, ilość uczestników najpóźniej 2 tygodnie przed świadczeniem usługi.
13. Maksymalne wynagrodzenie umowne brutto obejmować będzie całkowitą należność jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za cały okres trwania umowy. Rzeczywiste wynagrodzenie brutto będzie zależało od ilości zgłoszonych przez Zamawiającego, w trakcie trwania umowy, uczestników.
14. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wskazał w ofercie co najmniej jedną osobę do bezpośredniego kontaktu z Zamawiającym w zakresie realizacji umowy.
15. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
16. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert w formie elektronicznej.
17. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
18. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp.

IV. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Realizacja usług następować będzie sukcesywnie od dnia zawarcia umowy:
 - w ciągu 24 m-cy z możliwością przedłużenia terminu realizacji umowy o dalsze 6 m-cy w przypadku:
 - a) niezrealizowania kwoty umownej zamówienia podstawowego,
 - b) wykorzystania prawa opcji do 50% zamówienia podstawowego.
2. Usługi cateringowe będą świadczone na terenie kampusu głównego Politechniki Gdańskiej w miejscach każdorazowo wskazanych przez Zamawiającego, natomiast usługi restauracyjne będą świadczone w lokalu (najem, dzierżawa) na terenie kampusu głównego Politechniki Gdańskiej. Usługi restauracyjne świadczone będą w lokalu Wykonawcy na terenie kampusu głównego PG w godz. 9-19, 7 dni w tygodniu. Wykonawca musi dysponować salą konsumpcyjną dla min. 60 osób z możliwością wydzielenia jej części na potrzeby świadczenia usługi dla Zamawiającego.

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

1. udzielenie zamówienia ubiegać mogą się Wykonawcy spełniający warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące:
 - a) 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 (*załącznik nr 2 do SIWZ*);
 - b) posiadania wiedzy i doświadczenia: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia (*załącznik nr 2 do SIWZ*);
 - c) 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 (*załącznik nr 2 do SIWZ*);
 - d) sytuacji ekonomicznej i finansowej: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia (*załącznik nr 2 do SIWZ*);
2. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunek udziału w postępowaniu dotyczący braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, o którym mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. 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.
4. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1, wykonawca jest obowiązany wykazać zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia
5. Ocena spełnienia wyżej opisanych warunków udziału w postępowaniu dokonana będzie na w oparciu o złożone przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu oświadczenia i dokumenty.

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. W celu potwierdzenia spełnienia warunków w postępowaniu do oferty należy załączyć:
 - a) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu określonych w art.22 ust.1 pkt 1 - 4 ustawy Pzp wg wzoru stanowiącego zał. nr 2 do SIWZ (oryginał).
 - b) pisemne zobowiązanie podmiotu (ów) do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia (w przypadku, gdy Wykonawca będzie 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).
2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania do oferty należy załączyć:
 - a) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art.24 ust.1 ustawy Pzp, wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do SIWZ (oryginał).
 - b) 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. (*załącznik nr 3 do SIWZ*).
3. Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnienie warunków, o których mowa w rozdziale V ust.1 , polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, Zamawiający, w celu oceny, czy Wykonawca będzie dysponował zasobami innych podmiotów w stopniu

niezbędnym dla należytego wykonania zamówienia oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, może żądać:

- a) dokumentów dotyczących w szczególności:
 - zakresu dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu,
 - sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonaniu zamówienia,
 - charakteru stosunku, jaki będzie łączył wykonawcę z innym podmiotem,
 - zakresu i okresu działania innego podmiotu przy wykonaniu zamówienia.
4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, składa dokumenty zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 19.02.2013 r. w sprawie rodzaju dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. poz. 231)
5. 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 w przypadku przynależności do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. O ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50 poz. 331 z późn. zm.)
 - a) **listę podmiotów** należących do grupy kapitałowej zgodnie z art. 26 ust. 2 d ustawy Pzp (załącznik nr 6 SIWZ)

VII. WSPÓLNY UDZIAŁ WYKONAWCÓW

1. Oświadczenia i dokumenty wymienione w rozdz. VI pkt 1 SIWZ winny być złożone przez każdego Wykonawcę.
2. Warunki udziału w postępowaniu określone w rozdz. V pkt 1 SIWZ Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą spełniać łącznie.
3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
4. Wykonawcy ubiegający się o zamówienie wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego zgodnie z art. 23 ustawy Prawo zamówień publicznych.
5. Treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania. W dokumencie tym powinni być ujęci wszyscy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie.
6. Pełnomocnictwo złożone w formie kserokopii musi być potwierdzone za zgodność z oryginałem. Wykonawcy ubiegający się o zamówienie wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem.
7. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców występujących wspólnie Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa podmiotów występujących wspólnie będzie wówczas załącznikiem do umowy usługi na realizację przedmiotu zamówienia.

VIII. POZOSTAŁE DOKUMENTY WYMAGANE OD WYKONAWCÓW

1. Formularz oferty – załącznik nr 1 do SIWZ
2. Formularz rzeczowo - cenowy – załączniki nr 4.
Opcjonalnie jeśli występuje pełnomocnik - pełnomocnictwo dla osoby reprezentującej w niniejszym postępowaniu Wykonawcę lub pełnomocnictwo dla osoby lub podmiotu reprezentującego kilku Wykonawców składających ofertę wspólną.

IX. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Podstawową formą porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami jest forma pisemna. Korespondencję należy kierować na adres: Politechnika Gdańska, Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, z dopiskiem na kopercie: „Przetarg nieograniczony na sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej”.
2. Zamawiający dopuszcza przekazywanie zawiadomień i informacji pisemnie, za pomocą faksu, lub drogą elektroniczną przy czym każda ze stron na żądanie drugiej, niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania.
3. Osobami uprawnionymi do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami są:

- Małgorzata Krasieńska, e – maili: mkrasinska@mif.pg.gda.pl, faks (58) 347-28-21
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zapytania mogą być składane pisemnie na adres: Politechnika Gdańska, Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej ul. G. Narutowicza 11/12 80-233 Gdańsk lub faksem pod numer (58) 347 28 21. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień - jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania ww. wniosku.
 5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana przez Zamawiającego Wykonawcom, którym Zamawiający przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania a także udostępniona na stronie internetowej Zamawiającego – www.dzp.pg.gda.pl.
 6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, a także zamieści na własnej stronie internetowej – www.dzp.pg.gda.pl.

X. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Przystępując do postępowania Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium.
2. Wadium Wykonawca wnosi przed upływem terminu składania ofert.
3. Kwota 15 000,00 PLN (słownie: piętnaście tysięcy złotych, 00/100).
4. Wadium może zostać wniesione w jednej lub kilku następujących formach:
 - a) pieniądzu;
 - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo -kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
 - c) gwarancjach bankowych;
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - e) 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.).
5. Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert, tj. 16.05.2014 r. , godz. 08:15, 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.
6. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego, tj.: **Bank Millennium 64 1160 2202 0000 0001 8607 3782, z zaznaczeniem: „Wadium – Przetarg nieograniczony na sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej.**
7. Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający przechowuje na rachunku bankowym.
8. Wniesienie wadium w jednej z form określonych w pkt. 3 ppkt. b) do e) 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.
9. 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.
10. 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.
11. Wykonawca składa z ofertą potwierdzenie przelewu lub jego kserokopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem.

12. Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwróci wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
13. Zamawiający zwróci niezwłocznie wadium, na wniosek Wykonawcy, który wycofa ofertę przed upływem terminu składania ofert.
14. 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.
15. 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.
16. 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.
17. Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - a) odmówi podpisania umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie
 - b) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

XI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Termin związania ofertą wynosi **60 dni**.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, na zasadach określonych w art. 85 ustawy Pzp.

XII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

1. Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki:
 - Wypełniony i podpisany formularz oferty w jednym egzemplarzu (wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do SIWZ)
 - dokumenty i oświadczenia wg poniższego zestawienia:

1.	Pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie).
2.	Pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą.
3.	Oświadczenia i dokumenty wymagane dla potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania wymienione w rozdz. VI niniejszej SIWZ
4.	Opcjonalnie: pisemne zobowiązanie podmiotów do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia. Dokument należy złożyć, jeżeli Wykonawca polega na doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów

2. Dokumenty mogą być przedstawione w formie oryginału lub kopii opatrzonej klauzulą „Za zgodność z oryginałem” i poświadczoną przez Wykonawcę.
3. Zamawiający nie dopuszcza elektronicznej formy dokumentów i oświadczeń.
4. Oferta oraz pozostałe dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie załączników do niniejszej SIWZ powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami co do treści i opisu kolumn.
5. Oferta powinna być przygotowana zgodnie z wymogami niniejszej SIWZ. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
6. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z udziałem w postępowaniu, przygotowaniem i złożeniem oferty, z zastrzeżeniem art. 93 ust. 4 ustawy.
7. Oferta wraz z załącznikami powinna być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką, opieczetowana pieczętą firmową oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Zamawiający nie wyraża zgody na

- złożenie oferty w postaci elektronicznej, opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
8. Oferta powinna być podpisana przez Wykonawcę lub uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy. Pełnomocnictwo do podpisania oferty winno być dołączone do oferty, o ile prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów dołączonych do oferty.
 9. Dokument pełnomocnictwa musi zostać złożony z ofertą, w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem.
 10. 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.
 11. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w formularzu „Oferta”, jak i w innych dokumentach powołujących się na „Wykonawcę”, w miejscu np. nazwa i adres Wykonawcy, wpisują dane dotyczące wszystkich wykonawców, a nie ich pełnomocnika.
 12. Dokumenty i oświadczenia w językach obcych należy dostarczyć wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
 13. W celu wykluczenia przypadkowego zdekompletowania oferty zaleca się, aby wszystkie karty oferty wraz z załącznikami i dokumentami składającymi się na ofertę były spięte, strony ponumerowane kolejnymi liczbami całkowitymi a strony zawierające treść – parafowane przez osoby podpisujące ofertę.
 14. Pożądane jest ułożenie dokumentów zgodnie z kolejnością podaną przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.
 15. Wszystkie miejsca, w których naniesiono poprawki muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę. Poprawki powinny być dokonane poprzez czytelne przekreślenie błędnego zapisu i wstawienie „nad” lub „obok” poprawnego.
 16. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane.
Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. Nr 47 z dnia 8 czerwca 1993r. poz. 211, z późn. zmianami) rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności oraz zastrzegł składając ofertę, iż nie mogą być one udostępnione innym uczestnikom postępowania. 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
Stosowne zastrzeżenie Wykonawca powinien złożyć na formularzu ofertowym.
W przeciwnym razie cała oferta zostanie ujawniona. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej, wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty i oznaczone „tajemnica przedsiębiorstwa”.
Numeracja stron „części niejawnej” oferty powinna pozwalać na ich dołączenie do odpowiedniego miejsca „części jawnej” oferty.
Wykonawca nie może zastrzec informacji o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy oraz nie stanowiących tajemnicy przedsiębiorstwa.
17. Ofertę należy umieścić w dwóch zamkniętych kopertach:
 - 1) koperta wewnętrzna powinna posiadać nazwę i adres Wykonawcy
 - 2) koperta zewnętrzna powinna posiadać nazwę i adres Zamawiającego

**Politechnika Gdańska Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej
80-233 Gdańsk ul. G. Narutowicza 11/12 Gmach Główny, pok. 103
oraz być oznaczona w następujący sposób:**

OFERTA

„Przetarg nieograniczony na sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej,

ZP 189/019/U/14

NIE OTWIERAĆ PRZED 16.05.2014 r. godz. 08:30

XIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego: Politechnika Gdańska, Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej, 80-233 Gdańsk ul. G. Narutowicza 11/12, Gmach Główny PG, pok. 103.
2. Oferty można składać w dniach od poniedziałku do piątku w godz. od 8:00 do 15:00.
3. Osobami uprawnionymi do odbioru ofert są: Maria Stanisławska, Małgorzata Krasieńska.
4. Termin składania ofert upływa w dniu **16 maja 2014 r. o godzinie 08:15**.
5. Jeżeli oferta wpłynie do Zamawiającego pocztą lub inną drogą (np. pocztą kurierską), o terminie jej złożenia decyduje termin dostarczenia oferty do Zamawiającego, a nie termin np. wysłania listem poleconym lub złożenia zlecenia dostarczenia oferty pocztą kurierską.
6. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
7. Zmiany muszą być złożone wg takich samych zasad jak składana oferta tj. w dwóch kopertach (zewnątrznej i wewnętrznej), odpowiednio oznakowanych, z dopiskiem „ZAMIANA”.
8. Wycofanie oferty z postępowania następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia (wg takich samych zasad jak wprowadzanie zmian) z napisem na zewnętrznej kopercie „WYCOFANIE”. Do zawiadomienia o wycofaniu oferty musi być dołączony dokument uprawniający Wykonawcę do występowania w obrocie prawnym, a powiadomienie musi być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
9. Koperty zewnętrzne oznakowane w sposób opisany powyżej (tzn. „ZAMIANA”, „WYCOFANIE”) będą otwierane w pierwszej kolejności, po stwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawców a wewnętrzne po stwierdzeniu zgodności ze złożonymi ofertami.

Koperty wewnętrzne ofert wycofywanych przez Wykonawców nie będą otwierane.

Koperty wewnętrzne oznakowane dopiskiem „ZAMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną dołączone do oferty.

XIV. MIEJSCE ORAZ TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **16 maja 2014 r. o godzinie 08:30** w siedzibie Zamawiającego: Politechnika Gdańska, Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej, 80-233 Gdańsk, ul. G. Narutowicza 11/12, Gmach Główny PG, pok. 103.
2. Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert.
3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Podczas otwierania kopert z ofertami Zamawiający poda nazwy Wykonawców ich adresy, ceny ofertowe oraz informacje określone w art. 86 ust. 4 ustawy Prawo Zamówień Publicznych. W przypadku, gdy Wykonawca nie był obecny przy otwarciu ofert, na jego pisemny wniosek Zamawiający prześle mu powyższe informacje.
5. W toku badania i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. 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, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
Przez omyłkę rachunkową Zamawiający rozumieć będzie każdy wadliwy wynik działania matematycznego (rachunkowego) przy założeniu, że składniki działania są prawidłowe.
7. Zamawiający wykluczy Wykonawcę, jeżeli zaistnieją przesłanki określone w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy.
8. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, jeżeli zaistnieją przesłanki określone w art. 89 ust.1 ustawy.
9. Zamawiający unieważni postępowanie, jeżeli zaistnieją przesłanki określone w art. 93 ust.1 ustawy.

XV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Cenę oferty należy obliczyć uwzględniając **wszystkie elementy związane z prawidłową i terminową realizacją zamówienia**.
2. Ceną oferty jest cena określona na formularzu „OFERTA” (wzór stanowi załącznik nr 1 do SIWZ).
3. Cena oferty musi być podana w złotych polskich.

4. Cenę oferty należy określić jako brutto (z podatkiem od towarów i usług VAT), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cenę oferty należy obliczyć na podstawie formularza rzeczowo-cenowego (zał. nr 4 do SIWZ) w następujący sposób:
 - Liczbę zamawianych elementów przedmiotu zamówienia (kol. 3) należy przemnożyć przez cenę jednostkową brutto (kol. 4) i tak wyliczoną wartość brutto wpisać do kol. 5. Wartości w kolumnach powinny być podane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
 - wartości z kolumny 5 należy zsumować w pionie otrzymując ogółem wartość brutto.
6. Wartość z pozycji „ogółem wartość brutto” z formularza rzeczowo-cenowego należy przenieść do formularza ofertowego. Wartości na formularzu oferta nie mogą być rozbieżne z wartościami wynikającymi z formularza rzeczowo-cenowego.
7. Cena oferty powinna zawierać wszystkie elementy cenotwórcze wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia.
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.

XVI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium oceny ofert:

Cena oferty (brutto) – 100%

Cena brutto (z podatkiem VAT) za realizację przedmiotu zamówienia, na którą powinny składać się wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę.

2. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta z najniższą ceną, której Zamawiający przyzna 100 pkt.

Pozostałym ofertom Zamawiający przyzna punkty obliczone wg wzoru:

$$\frac{\text{Najniższa cena brutto spośród złożonych (ważnych) ofert w PLN}}{\text{Cena brutto ocenianej oferty w PLN}} \times 100 \text{ pkt.} = \text{liczba punktów przyznana ocenianej ofercie}$$

Obliczenia dokonywane będą przez Zamawiającego z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Pzp oraz SIWZ i zaoferuje najniższą cenę.
4. W przypadku gdy zostaną złożone dwie lub więcej ofert z taką samą ceną, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane we wcześniej złożonych ofertach.
5. W przypadku złożenia oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego 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.
6. O wynikach postępowania i terminie zawarcia umowy Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty zgodnie z art.92 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

XVII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który nie podlega wykluczeniu z postępowania o zamówienie publiczne, którego oferta nie została odrzucona z postępowania oraz została wybrana jako najkorzystniejsza w wyniku oceny zgodnie z zasadami określonymi w rozdz. XIV SIWZ.
2. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 i 3 ustawy Pzp.
3. Umowę podpisują upoważnieni przedstawiciele Wykonawców lub pełnomocnik jeżeli jego pełnomocnictwo obejmuje zakres tych czynności.

XVIII. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE, WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY WYMAGA OD WYKONAWCY, ABY ZAWARŁ Z NIM UMOWĘ W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA TAKICH WARUNKACH

1. Wzór Umowy Dostawy do zaakceptowania przez Wykonawcę stanowi załącznik nr 5 do SIWZ. Akceptacja treści umowy odbywa się przez złożenie stosownego oświadczenia na formularzu oferty.
2. Wykonawca składając ofertę zobowiązuje się (w przypadku wyboru jego oferty) do podpisania umowy zgodnej z zaakceptowanym wzorem umowy załączonym do SIWZ, w terminie określonym przez Zamawiającego.
3. Każda ze stron wyznaczy w umowie osoby, które będą upoważnione do reprezentowania strony w sprawach związanych z wykonaniem umowy.

XIX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Wykonawcom i innym osobom, o których mowa w art. 179 ust.1 ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI tej ustawy z zastrzeżeniem art. 180 ust. 2.

XX INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUT OBCYCH W JAKICH MOGA BYĆ PROWADZONE ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM A WYKONAWCĄ

1. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
2. Rozliczenia finansowe między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w walucie PLN.

XXI. INFORMACJE OGÓLNE

1. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
2. Zamawiający informuje, iż nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.
3. Wynagrodzenie będzie płatne z konta Zamawiającego na konto wskazane przez Wykonawcę.
4. Zasady udostępniania dokumentów:
 - a) Protokół wraz załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu Zamawiający udostępni po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania. Oferty Zamawiający udostępnia od chwili ich otwarcia(z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, zastrzeżonych przez uczestników postępowania).
 - b) Udostępnienie dokumentów zainteresowanym Wykonawcom odbywać się będzie wg zasad określonych w §5 Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 26 października 2010 r. w sprawie protokołu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Zamawiający udostępnia dokumenty po złożeniu pisemnie lub faksem wniosku przez Wykonawcę.

Wgląd do dokumentów w siedzibie Zamawiającego może nastąpić wyłącznie w czasie godzin jego urzędowania, tj. od poniedziałku do piątku w godzinach od 8⁰⁰ do 15⁰⁰.

XXII. ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

Załącznik nr 1	Formularz oferty.
Załącznik nr 2	Oświadczenie o spełnianiu warunków określonych w art. 22 ust.1 ustawy Pzp.
Załącznik nr 3	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania.
Załącznik nr 4	Formularz rzeczowo-cenowy
Załącznik nr 5	Wzór umowy do zaakceptowania przez Wykonawcę
Załącznik nr 6	Informacja do przynależności do grupy kapitałowej

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia 2014 r.

Nr postępowania: **ZP 189/019/U/14**

OFERTA

Politechnika Gdańska
Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej
ul. Gabriela Narutowicza 11/12
80-233 Gdańsk

Nawiązując do ogłoszenia dotyczącego postępowania o zamówienie publiczne prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na:

sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej

My niżej podpisani:

imię nazwisko

imię nazwisko

działający w imieniu i na rzecz:

Pełna nazwa :	
Adres:	Ares e – mail:
REGON nr	NIP nr
Nr telefonu:	Nr faksu:
Nazwa banku:	Nr rachunku bankowego:

Oferujemy realizację powyższego przedmiotu zamówienia, zgodnie z zapisami SIWZ

za cenę brutto: PLN, słownie

zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym integralną część oferty.

- Oświadczamy**, że wykonamy zamówienie w terminie wskazanym w SIWZ.
- Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
- Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, której wzór stanowi załącznik nr 5 do SIWZ. 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.

4. **Uważamy się** za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SIWZ, czyli przez okres **60 dni** od upływu terminu składania ofert.
5. **Oświadczam / oświadczamy***, że zamówienie zamierzam / zamierzamy* zrealizować przy udziale podwykonawców, w następującym zakresie:
.....
6. **Akceptujemy** następujące warunki płatności przedstawione we wzorze umowy (zał. nr 5 do SIWZ).
7. **Oświadczamy**, że wadium o wartości PLN wnieśliśmy w dniu w formie
8. **Oświadczamy**, iż tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji stanowią informacje zawarte w ofercie na stronach nr:....., które nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania.
9. **Oświadczamy**, że do realizacji zamówienia wyznaczamy następujące osoby:

.....

(imię i nazwisko)

.....

(imię i nazwisko)

Załącznikami do niniejszej Oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

(podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu Wykonawcy)

* niepotrzebne skreślić

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia 2014 r.

Nr postępowania: **ZP 189/019/U/14**

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

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej

Oświadczam(y), że spełniam(y) 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 osoby/osób upoważnionych
do występowania w imieniu Wykonawcy)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia 2014 r.

Nr postępowania: **ZP 189/019/U/14**

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

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej

Oświadczam(y) że:

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

(podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych
do występowania w imieniu wykonawcy)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia 2014 r.

Nr postępowania: **ZP 189/019/U/14**

FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY

w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej

L.p.	Wyszczególnienie	ilość	cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto[PLN]
1	2	3	4	5 (3x4)
1	Zestaw I	1000		
2	Zestaw II	1600		
3	Zestaw III	1000		
4	Zestaw IV	200		
5	Zestaw V	200		
6	Zestaw VI	600		
7	Zestaw VII	11600		
8	Zestaw VIII	5800		
9	Zestaw IX	5400		
10	Zestaw X	5400		
11	Zestaw XI	400		
			Ogółem:	

Sposób obliczenia ceny

1. Liczbę zamawianych elementów przedmiotu zamówienia (kol. 3) należy przemnożyć przez cenę jednostkową brutto (kol. 4) i tak wyliczoną wartość brutto wpisać do kol. 5.
2. Wartości z kolumny 5 należy zsumować w pionie otrzymując ogółem wartość brutto.

Uwaga!

Przy dokonywaniu mnożenia należy przestrzegać reguł matematycznych w zakresie zaokrągleń. Wartości w kolumnach powinny być podane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. Wartość z pozycji „ogółem wartość brutto” z formularza rzeczowo-cenowego należy przenieść do formularza ofertowego. Wartości na formularzu oferty nie mogą być rozbieżne z wartościami wynikającymi z formularza rzeczowo-cenowego.

(podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu Wykonawcy)

WZÓR
UMOWA USŁUGI ZP 189/019/U/14

zawarta w dniu 2014 roku

pomiędzy:

Politechniką Gdańską, Wydziałem Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej
 w Gdańsku, ul. Narutowicza 11/12

reprezentowaną przez:

.....
 działającego na podstawie pełnomocnictwa Rektora Politechniki Gdańskiej

zwaną dalej „**Zamawiającym**”

oraz

.....
 z siedzibą wNIP.....REGON.....
 CEIDG/KRS.....

reprezentowanym przez:

1.

2.

zwanym dalej „**Wykonawcą**”,

który wyłoniony został w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego ZP 189/019/U/14 na podstawie art. 39 ustawy Pzp w nawiązaniu do art. 5 ust. 1 ustawy Pzp, powyżej 207 000 euro na podstawie Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.)

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej, zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia z dnia oraz ofertą z dnia złożoną przez Wykonawcę.

§ 2

MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI

3. Realizacja usług następować będzie sukcesywnie od dnia zawarcia umowy:
 w ciągu 24 m-cy z możliwością przedłużenia terminu realizacji umowy o dalsze 6 m-cy w przypadku:
 - c) niezrealizowania kwoty umownej zamówienia podstawowego,
 - d) wykorzystania prawa opcji do 50% zamówienia podstawowego.
2. Usługi cateringowe muszą być realizowane na terenie kampusu głównego Politechniki Gdańskiej w miejscach każdorazowo wskazanych przez Zamawiającego.
3. Wykonawca oświadcza, że usługi restauracyjne będzie realizował w lokalu na terenie kampusu głównego Politechniki Gdańskiej w godz. 9-19, 7 dni w tygodniu.
4. Wykonawca oświadcza, że dysponuje salą konsumpcyjną dla min. 60 osób z możliwością wydzielenia jej części na potrzeby świadczenia usługi dla Zamawiającego

§ 3

WYNAGRODZENIE I FINANSOWANIE

1. Za wykonanie całości przedmiotu umowy łącznie z zamówieniem w ramach prawa opcji, zgodnie z ofertą z dnia złożoną przez Wykonawcę, stanowiącą załącznik do umowy i będącą jej integralną częścią, ustala się:
 - a) wynagrodzenie w ramach zamówienia podstawowego w kwocie brutto:zł, słownie złotych: (.....)
 - b) wynagrodzenie w ramach zamówienia z prawa opcji w kwocie brutto:zł, słownie złotych: (.....)

2. Wynagrodzenie umowne jest wynagrodzeniem stałym i obejmuje całkowitą należność jaką Zamawiający jest zobowiązany zapłacić za przedmiot umowy.
3. Rzeczywiste wynagrodzenie umowne brutto będzie wynikało z faktycznej liczby zrealizowanych usług.
4. Ceny jednostkowe netto określone przez Wykonawcę w ofercie nie będą zmieniane w toku realizacji przedmiotu umowy, natomiast wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy ustalana jest każdorazowo z uwzględnieniem aktualnej stawki podatku VAT w wysokości przewidzianej przepisami prawa.
5. Zapłata należności za fakturę nastąpi przelewem w ciągu 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
6. Na fakturze powinna być wyszczególniona cena netto usługi, ilość, wartość netto, podatek VAT i wartość brutto.
7. Powyższe wynagrodzenie obejmuje wszystkie elementy cenotwórcze wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu umowy.
8. Faktura wystawiona będzie każdorazowo po prawidłowym wykonaniu usługi.
9. Za dzień zapłaty uważać się będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§ 4 WARUNKI REALIZACJI

1. Wykonawca oświadcza, że zamawiane zestawy muszą być zgodne z podanymi w opisie szczegółowym – załącznik nr 2 do umowy.
2. Posiłki będą podane zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
3. Szacunkowa liczba porcji poszczególnych zestawów podana jest w formularzu rzeczowo - cenowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
4. Szacunkowe ilości podane w formularzu rzeczowo - cenowym nie są wiążące dla Zamawiającego. Rzeczywiste ilości zamawianych usług będą wynikać wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu umowy w całości, tj. w ilościach podanych w formularzu rzeczowo-cenowym, jednak nie więcej, niż 30 % wartości umowy. Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tego tytułu.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia zakupu poszczególnych usług, na które będzie większe od szacowanego zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
7. W przypadku zaistnienia konieczności zwiększenia zakresu zamówienia (ilości poszczególnych rodzajów posiłków), spowodowanym zwiększonym zapotrzebowaniem, Zamawiający skorzysta z prawa opcji w wysokości do 50% zamówienia podstawowego.
8. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane po wykonaniu zamówienia podstawowego, tj. wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego.
9. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane na takich samych warunkach, jak zamówienie podstawowe, w cenach zamówienia podstawowego.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo przedłużenia terminu realizacji umowy o dalsze 6 m-cy w sytuacji, gdy wartość zrealizowanych usług na ostatni dzień 24 – miesiąca trwania umowy nie przekroczy 70 % wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
11. Rzeczywista ilość tych posiłków będzie wynikać z liczby zgłoszonych uczestników.
12. Usługi realizowane będą na podstawie pisemnych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
13. Zamawiający zgłosi Wykonawcy, każdorazowo, ilość uczestników najpóźniej 2 tygodnie przed świadczeniem usługi

§5 KARY UMOWNE I ODSZKADNIENIE OD UMOWY

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, określonego w § 3 ust.1 umowy.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku naruszenia postanowień umowy lub niewykonania umowy z należytą starannością w wysokości 0,2 %wynagrodzenia brutto, określonego w § 3 ust. 1 umowy za każdy dzień trwania uchybienia, za każde naruszenie.

3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego - z wyłączeniem okoliczności określonych w art. 145 ust.1 ustawy Pzp w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust.1 umowy.
4. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy powinno zostać złożone na piśmie w terminie 30 dni od daty powzięcia przez Stronę wiadomości o wystąpieniu okoliczności determinującej odstąpienie od umowy.
5. Zamawiającemu będzie przysługiwało uprawnienie do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej, jeżeli kara umowna nie pokryje w całości poniesionej szkody, jak również, gdy szkoda powstanie z innego tytułu, na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kary umownej z przysługującego mu wynagrodzenia.
7. Dochodzenie kar umownych z tytułu odstąpienia od umowy nie wyklucza dochodzenia kar umownych z innych tytułów.

§ 6 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy obowiązują przepisy Kodeksu Cywilnego, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej, a ewentualne spory między stronami będą rozstrzygane wg prawa polskiego przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości cesji wierzytelności ani przeniesienia praw i obowiązków, wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez jego zgody.
3. Strony wiążą inne warunki i postanowienia zawarte w ofercie z dniai Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia na sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych z dnia..... .
4. Wszelkie zmiany i uzupełnienia w treści umowy wymagają formy pisemnej, z zastrzeżeniem art.144 ust.1 ustawy Pzp.
5. W sprawach związanych z wykonaniem niniejszej umowy, do kontaktów z WYKONAWCĄ, ZAMAWIAJĄCY wyznacza:tel.....
a WYKONAWCA wyznacza:.....tel.....
O każdej zmianie wyznaczonych osób Zamawiający i Wykonawca niezwłocznie powiadomią się wzajemnie.
6. Niniejszą umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron.

Załączniki do umowy:

1. Formularz cenowy.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

.....
WYKONAWCA

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
(pieczętka Wykonawcy)

....., dnia 2014 r.

Nr postępowania: **ZP 189/019/U/14**

INFORMACJA

o przynależności do grupy kapitałowej

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej Politechniki Gdańskiej

wraz z listą podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o których mowa w art. 26 ust. 2d ustawy Prawo zamówień publicznych informujemy, że:

- Nie należymy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50, poz. 331, z późn. zm.).
- Należymy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50, poz. 331, z późn. zm.).*

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej (nazwa i adres podmiotu):**

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

.....
Podpis (y) i pieczętka imienna osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy. W przypadku oferty wspólnej - podpis pełnomocnika Wykonawców

* odpowiednio 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)