

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

dotycząca postępowania o zamówienie publiczne prowadzonego na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień publicznych (Dz. U. z 2013r., poz. 907 z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą Pzp” na:

**na świadczenie usług cateringowych na potrzeby
Działu Organizacyjnego Politechniki Gdańskiej**

ZP-479/055/U/14

ZATWIERDZAM

Gdańsk, grudzień 2014

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

1. Politechnika Gdańska
ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk
www.pg.edu.pl
2. Postępowanie prowadzi Dział Zamówień Publicznych Politechniki Gdańskiej.

II. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

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

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Kod CPV: 55.52.00.00-1
2. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Działu Organizacyjnego Politechniki Gdańskiej, rozumiane jako przygotowanie potraw wraz z ich dostawą, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji kwiatowych w zależności od rodzaju imprezy oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi Załącznik nr 6 do Siwz.
4. W przypadku zaistnienia konieczności zwiększenia zakresu zamówienia w trakcie trwania umowy Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji w ilościach określonych w formularzu cenowym stanowiącym Załącznik nr 2 do Siwz.
5. Ilości w prawie opcji są ilościami przewidywanymi. Zamawiający może z nich skorzystać, lecz nie musi.
6. Zasady dotyczące realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamówienie objęte prawem opcji będzie realizowane po cenach zamówienia podstawowego.
7. Wzór umowy stanowi Załącznik nr 8 do Siwz.

IV. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015r. roku lub do wyczerpania kwoty umowy w zależności co pierwsze nastąpi.

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

1. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki o których mowa w art. 22 ust. 1 Ustawy Pzp, dotyczące:
 - 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania
Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiadania aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).

- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia
*Zamawiający uzna warunek za spełniony jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wykonał co najmniej trzy usługi polegające na świadczeniu usług cateringowych, tj. przygotowaniu i dostawie potraw wraz z zapewnieniem obsługi kelnerskiej, serwisu potraw i napojów, o wartości brutto co najmniej 20.000,00 każda.
Zamawiający nie uzna za spełnienie warunku wykazanie się doświadczeniem w zakresie obsługi takich jednostek jak: szpitale, szkoły, przedszkola, żłobki, bufety i inne, gdzie posiłki są organizowane, jak wyżywienie całodziennie, stałe, ciągłe i powtarzające się. Wyklucza się również imprezy plenerowe, piknikowe, festyny, biesiady.*
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

2. Ocena potwierdzenia czy Wykonawca wykazał spełnienie warunków udziału, zawartych w ust. od 1.1) do 1.4) nastąpi na podstawie wymaganych i załączonych przez Wykonawcę do oferty dokumentów i oświadczeń. Z dokumentów i oświadczeń musi wynikać, że Wykonawca spełnia warunek udziału na dzień składania ofert. Niewykazanie w wystarczający sposób potwierdzenia spełnienia tego warunku spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania po wyczerpaniu czynności wezwania do uzupełnienia dokumentów.
3. O udzielenie przedmiotowego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia, w okolicznościach o których mowa w art. 24 ust. 1 Pzp. Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego wykaże, że brak jest podstaw do jego wykluczenia z powodu niespełnienia warunków o których mowa w art. 24 ust. 1 Pzp.
4. W przypadku przedstawienia przez Wykonawcę, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, dokumentów, w których występuje waluta inna niż polski złoty (PLN), Zamawiający dokona przeliczenia walut obcych na złote (PLN) przyjmując do przeliczenia średni kurs (tabela A) Narodowego Banku Polskiego z dnia opublikowania ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie zamówień publicznych, a jeżeli w tym dniu kursu nie ogłoszono, do w/w przeliczenia zastosowany będzie ostatni ogłoszony kurs przed tym dniem.
5. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie (tylko w formie oryginału) tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Pzp, odpowiada solidarnie z wykonawcą za szkodę zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

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

1. W celu oceny spełnienia przez Wykonawców warunków, o których mowa w rozdziale V SIWZ Zamawiający żąda następujących oświadczeń i dokumentów:
 - 1) Oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 3 do SIWZ.
 - 2) aktualnego zezwolenia na prowadzenie działalności cateringowej, wydane w drodze decyzji, przez

właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym),

- 3) Wykazu wykonanych głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane należycie (załącznik nr 7 do Siwz).
Główne usługi Zamawiający określił w warunku udziału w postępowaniu.
 - 4) Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Pzp, odpowiada solidarnie z wykonawcą za szkodę zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 Pzp Zamawiający żąda:
 - 1) oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia (załącznik nr 4 do Siwz);
 - 2) aktualnego odpisu 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, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
 3. 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 5 do SIWZ).
 - b) 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) - listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej zgodnie z art. 26 ust. 2d ustawy – (załącznik nr 5 do SIWZ).
 4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów o których mowa w pkt 2 ppkt 2) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.
 5. Dokumenty, o których mowa w pkt. 4 powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
 6. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 4 zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem, z zachowaniem terminów, o których mowa w pkt. 5. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (art. 23 ustawy Pzp)
 7. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. konsorcja):
 - 1) Oświadczenia i dokumenty wymienione w rozdz. VI pkt. 2 i 3 SIWZ winny być złożone przez każdego Wykonawcę.
 - 2) Dokumenty określone w rozdz. VI ust. 1 SIWZ Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą spełniać łącznie.
 - 3) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie winni ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia, stosownie do art. 23 ust. 2 ustawy Pzp.
 - 4) Dokument pełnomocnictwa/upoważnienia do pełnienia funkcji pełnomocnika musi być załączony do oferty i zawierać w szczególności wskazanie: postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy,

Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, ustanowionego pełnomocnika oraz zakres jego umocowania.

- 5) Dokument pełnomocnictwa/upoważnienia do pełnienia funkcji pełnomocnika musi być podpisany w imieniu wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej Wykonawcy.
- 6) Dokument pełnomocnictwa/upoważnienia do pełnienia funkcji pełnomocnika może zostać złożony w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
- 7) Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający może zażądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- 8) Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań.

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

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w języku polskim. Dokumenty i oświadczenia sporządzone w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski.
2. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje mogą być przekazywane przez strony w formie pisemnej, drogą elektroniczną oraz za pomocą faksu. W przypadku porozumiewania się drogą elektroniczną lub za pomocą faksu, każda ze stron, na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania e-maila lub faksu.
3. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, inne informacje oraz zapytania do Zamawiającego należy kierować na:
 - adres: Politechnika Gdańska, Dział Zamówień Publicznych, Gmach Główny Skrzydło B pok. 212, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk lub,
 - nr faksu: + 48 (58) 347 - 29 – 13
 - adres email: dzp@pg.gda.pl lub ewakiield@pg.gda.pl.z dopiskiem na kopercie: „Oferta na świadczenie usług cateringowych na potrzeby Działu Organizacyjnego Politechniki Gdańskiej.” Godziny pracy: 7:00 – 15:00.
4. Wykonawca zobowiązany jest w ofercie podać numer faksu oraz adres poczty elektronicznej.
5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień dot. treści specyfikacji istotnych warunków Zamówienia, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
6. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosków lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
7. Treść zapytania i wyjaśnienia zostaną zamieszczone na stronie internetowej www.dzp.pg.gda.pl.
8. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert Zamawiający może zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę SIWZ, Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ, a jeżeli specyfikacja jest udostępniana na stronie internetowej, zamieszcza ją także na tej stronie.
9. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert.
10. Jeżeli wprowadzona zmiana treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający opublikuje w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenie o zmianie ogłoszenia, przedłużając jednocześnie termin składania ofert, jeżeli jest to konieczne, o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, zgodnie z art. 12a ust. 1 i 2 Ustawy Pzp.

11. Zamawiający nie będzie udzielał ustnie lub telefonicznie informacji, wyjaśnień lub odpowiedzi na kierowane do niego zapytania związane z postępowaniem.
12. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.
13. Zamawiający nie będzie zwracał kosztów udziału w postępowaniu.
14. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest Ewa Życka-Kiełdanowicz.

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca jest obowiązany wnieść wadium w wysokości: 16.500,00 PLN
2. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku z następujących form:
 - 1) pieniądzu,
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, 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.).
3. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem z dopiskiem:
na rachunek bankowy nr konta: 64 1160 2202 0000 0001 8607 3782 Bank Millenium S.A. O/Gdańsk, z dopiskiem „ZP- 479/055/U/14 Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Działu Organizacyjnego Politechniki Gdańskiej.”
4. Za termin wnieścia wadium w formie pieniężnej przyjmuje się termin uznania na rachunku bankowym Zamawiającego.
5. Wykonawca składa wraz z ofertą potwierdzenie przelewu lub jego kserokopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem.
6. W przypadku wnoszenia wadium w innej formie niż w pieniądzu, przed terminem składania ofert należy złożyć oryginał dokumentu za pokwitowaniem w kasie Kwestury Politechniki Gdańskiej, Gmach Główny, Gmach B, I piętro przy ul. G. Narutowicza 11/12 w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach 9:00-13:00 lub przesłać pocztą na adres – Kwestura Politechniki Gdańskiej, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk. Kopię pokwitowania wnieścia wadium należy załączyć do oferty.
7. Dokument wadialny (poręczenie lub gwarancja) musi być sporządzony zgodnie z obowiązującym prawem i zawierać następujące elementy:
 - 1) nazwę oraz wskazanie siedziby: dającego zlecenie (Wykonawcy), beneficjenta gwarancji/poręczenia (Zamawiającego) oraz gwaranta/poręczyciela (banku; instytucji ubezpieczeniowej lub podmiotu poręczającego),
 - 2) określenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego dotyczy,
 - 3) kwotę,
 - 4) termin ważności,
 - 5) mieć formę bezwarunkowego, płatnego na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, bez pośrednictwa banku lub innej tego typu instytucji,
 - 6) być nieodwołalny,
 - 7) obejmować odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę, określone w art. 46 ust. 4a i 5 Ustawy Pzp.
 - 8) a także obejmować cały okres związania ofertą, określony w SIWZ.
8. Zamawiający zwróci wadium wszystkim Wykonawcom na zasadach określonych w art. 46 ustawy Pzp.
9. Wycofanie oferty przed upływem terminu składania ofert nie powoduje utraty wadium.
10. Zamawiający zażąda ponownego wnieścia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie art. 46 ust. 1, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Termin związania ofertą wynosi 60 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenia zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium naprzeciw dłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Na ofertę składają się:
 - 1) wypełniony Formularz ofertowy;
 - 2) wypełniony Formularz cenowy;
 - 3) oświadczenia i dokumenty wymagane dla potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania wymienione w rozdz. VI SIWZ;
 - 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.;
 - 5) potwierdzenie wniesienia wadium (Kopia przelewu lub pokwitowanie).
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert w wersji elektronicznej.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.
6. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
7. Oferta oraz pozostałe dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie załączników do niniejszej SIWZ, winny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
8. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności, trwałą i czytelną techniką oraz napisana w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
9. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany winny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę wraz z datą naniesienia zmiany. Ofertę poprawia się wyłącznie w sposób pozwalający odczytać tekst lub liczbę pierwotną i wpisanie tekstu lub liczby właściwej (przez skreślenie dotychczasowej treści i wpisanie nowej, z zachowaniem czytelności błędnego zapisu). Parafka (podpis) winna być naniesiona w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby sporządzającej parafkę).
10. Każdy dokument składający się na ofertę musi być czytelny.
11. Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze. Podpis winien być sporządzony w sposób umożliwiający jego identyfikację np. złożony wraz z imienną pieczętką lub czytelny (z podaniem imienia i nazwiska). Jeżeli z dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub pełnomocnictwa wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy upoważnionych jest łącznie kilka osób, dokumenty złożone wraz z ofertą muszą być podpisane przez wszystkie te osoby.
12. Jeżeli osoba podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to musi ono w swej treści wyraźnie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Dokument pełnomocnictwa musi zostać złożony z ofertą, musi być w oryginale lub w kopii poświadczony za zgodność z oryginałem przez notariusza.
13. 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.

14. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, na druku „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.
15. Dokumenty składające się na ofertę – inne niż pełnomocnictwa – mogą być złożone w oryginale lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy.
16. Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane.
17. W przypadku, gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty zawierały informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób nie budzący wątpliwości zastrzega, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być one udostępniane oraz wykazuje, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa..
18. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. Nr 153, poz. 1503):
 - 1) Wykonawca może zastrzec, iż Zamawiający nie będzie mógł ujawnić informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, tj. 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,
 - 2) 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.
 - 3) informacje będące tajemnicą przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co, do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być one udostępniane innym uczestnikom postępowania, należy złożyć jako odrębną część oferty lub włożyć do oddzielnej koperty, odpowiednio ją oznaczając: „NIE UDOSTĘPNIAC. INFORMACJE STANOWIĄ TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA W ROZUMIENIU ART. 11 UST. 4 USTAWY O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI (Dz. U. Z 2003r. NR 153, POZ. 1503)”,
 - 4) zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Pzp, Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert musi wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa,
 - 5) w sytuacji, gdy Wykonawca zastrzeże w ofercie informacje, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy Pzp lub odrębnych przepisów, informacje te będą podlegały udostępnieniu na takich samych zasadach jak pozostałe niezastrzeżone dokumenty,
19. Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystym, zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez ich uszkodzenia. Opakowanie winno być zaadresowane:

**Politechnika Gdańska, Dział Zamówień Publicznych, Gmach Główny, Skrzydło B pok. 212
ul. G. Narutowicza 11/12 80-233 Gdańsk**

i opisane:

**„Oferta na świadczenie usług cateringowych na potrzeby Działu Organizacyjnego
Politechniki Gdańskiej.**

Nie otwierać przed dniem – 22.01.2015r. godziną: 11:30

oraz opatrzone nazwą i adresem Wykonawcy.

XI. MIEJCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Nieprzejrzystą kopertę (opakowanie) zawierającą ofertę wraz z wymaganymi oświadczeniami i dokumentami należy złożyć lub przesłać pocztą (liczy się data wpływu do siedziby zamawiającego) w terminie do dnia 22.01.2015r. do godz. 11:00 na adres: Politechnika Gdańska, Dział Zamówień Publicznych, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, Gmach Główny, Skrzydło B, pok. 212.

2. Oferty będą podlegały rejestracji przez Zamawiającego. Każda przyjęta oferta zostanie opatrzona adnotacją określającą dokładny termin przyjęcia, tzn. datę oraz godzinę i minutę, w której została przyjęta. Do czasu otwarcia ofert, będą one przechowywane w sposób gwarantujący ich nienaruszalność.
3. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.
4. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub ją wycofać. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty winny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty winno być opakowane i oznaczone tak, jak oferta, a opakowanie winno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem, odpowiednio: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
5. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi 22.01.2014r. o godz. 11:30 w siedzibie Zamawiającego Politechnika Gdańska, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, Gmach Główny, Sala Kolegialna pok. 272.
6. Bezpośrednio przed otwarciem ofert, Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
7. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda: nazwy oraz adres Wykonawców, ceny ofert oraz pozostałe informacje określone w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp. Na wniosek Wykonawcy, który złożył ofertę, a nie był obecny przy jej otwarciu, zostaną mu przesłane powyższe informacje.
8. Protokół do postępowania jest jawny. Załączniki do protokołu mogą być udostępnione po dokonaniu przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym, że oferty są jawne od chwili ich otwarcia.

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszej SIWZ oraz obejmować wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytego wykonania zamówienia, w tym również koszty związane z dostarczeniem oferowanych produktów do siedziby Zamawiającego, koszty transportu, opłaty graniczne (m.in. cło), koszty ubezpieczenia towaru w kraju i za granicą, koszty opakowania.
2. Cenę oferty należy obliczyć na podstawie Formularza cenowego stanowiącego załącznik nr 2 do Siwz, uwzględniając wszystkie elementy związane z prawidłową realizacją zamówienia.
3. Ceną oferty jest cena podana w formularzu ofertowym.
4. Cena oferty musi być podana w złotych polskich.
5. Cenę oferty należy określić, jako brutto, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku
6. Cena oferty, ceny jednostkowe brutto oraz poszczególne wartości brutto winny być wyrażone w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi. W złotych polskich prowadzone również rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą. Cena oferty nie będzie podlegała żadnym negocjacom.
7. Ceny określone w ofercie obowiązują przez cały okres związania ofertą i będą wiążące dla zawieranej umowy.
8. Jeżeli złożono ofertę, 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

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

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:
 - 1) Cena oferty brutto - 80 pkt
 - 2) Doświadczenie zawodowe - 20 pkt
2. Ocena punktowa zostanie obliczona wg wzoru:
 - 1) Ocena oferty brutto

Kryterium „cena oferty brutto” rozpatrywane będzie na podstawie następującego wzoru”

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 80 \text{ pkt, gdzie:}$$

- C - ilość punktów za kryterium cena,
C_n - najniższa cena spośród ofert nie odrzuconych,
C_b - cena oferty badanej,

2) Doświadczenie zawodowe

2.1) Kryterium „doświadczenie zawodowe” – oferta może uzyskać do 20 pkt, jeśli Wykonawca wykaże się przez Wykonawcę dodatkowymi usługami o których mowa w Rozdziale III pkt. 1 ppkt 2):

- a) za wykazanie się jedną dodatkową usługą – 4 pkt.
- b) za wykazanie się dwiema dodatkowymi usługami – 8 pkt.
- c) za wykazanie się trzema dodatkowymi usługami – 12 pkt.
- d) za wykazanie się czterema dodatkowymi usługami – 16 pkt.
- e) za wykazanie się pięcioma dodatkowymi usługami – 20 pkt.

2.2) Dodatkowe usługi Wykonawca winien wykazać w wykazie wykonanych usług stanowiącym Załącznik nr 7 do Siwz.

Łączna punktacja oferty będzie wyliczona jako suma punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach.

3. Zamawiający wybierze ofertę, która otrzyma najwyższą liczbę punktów.
4. W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert przedstawi taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny oferty, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną.
5. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
6. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców zgodnie z zapisem art. 92 ustawy

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

1. Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą w sprawie zamówienia publicznego w terminach z zastrzeżeniem art. 94 ust. ustawy Pzp. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, o formalnościach, jakie należy dopełnić w celu zawarcia umowy, zostanie powiadomiony odrębnym pismem.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XV ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający ustala ogólny wzór umowy na realizację zamówienia – wg załącznika nr 8 do Siwz.
2. Podpisanie umowy nastąpi zgodnie z art. 94 Pzp.
3. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z podpisanej umowy musi być tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.

4. Umowa w sprawie zamówienia publicznego będzie nieważna w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia określonego w SIWZ.
5. Na podstawie art. 144 ustawy Pzp, Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie:
 - a) Zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu realizacji umowy w przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego całkowitej wartości umowy
6. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej i odebranej części umowy.

XVI POUCZENIA O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

Wykonawcom oraz innym osobom, o których mowa w art. 179 ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy Pzp.

Spis załączników do SIWZ

| | | |
|----------------|---|--|
| Załącznik nr 1 | - | Formularz ofertowy |
| Załącznik nr 2 | - | Formularz cenowy |
| Załącznik nr 3 | - | Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia |
| Załącznik nr 4 | - | Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu |
| Załącznik nr 5 | - | Informacja o przynależności do grupy kapitałowej |
| Załącznik nr 6 | - | Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia |
| Załącznik nr 7 | - | Wykaz wykonanych usług |
| Załącznik nr 8 | - | Wzór umowy. |

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

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

Nawiązując do ogłoszenia do wzięcia udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Działu Organizacyjnego Politechniki Gdańskiej.”

my niżej podpisani:

imię nazwisko

imię nazwisko

działający w imieniu i na rzecz:

| | |
|--|--|
| Pełna nazwa: | |
| Adres: | |
| REGON nr | NIP nr |
| Nr faksu, jaki Wykonawca wyznacza do kontaktów z Zamawiającym: | Adres e-mail, jaki Wykonawca wyznacza do kontaktów z Zamawiającym: |
| Nazwa banku: | Nr rachunku bankowego |

1. Oferujemy realizację powyższego przedmiotu zamówienia, zgodnie z zapisami SIWZ:

1) za realizację cenę brutto,..... PLN

2) za realizację zamówienia wg prawa opcji cenę brutto,..... PLN

zgodnie z formularzem cenowym, stanowiącym integralną część oferty.

2. Oświadczamy, że w cenie oferty uwzględniliśmy wszystkie elementy cenotwórcze wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Oświadczamy, że wykonamy zamówienie w terminie określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze SIWZ, nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
5. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z istotnymi postanowieniami umowy, stanowiącymi załącznik do SIWZ. Nie wnosimy do nich zastrzeżeń. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określony w SIWZ warunkach.
6. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SIWZ, czyli przez okres 60 dni od upływu terminu składania ofert.
7. Oświadczamy, że dysponujemy stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowane będą zamawiane posiłki, zlokalizowanym pod adresem:
8. Oświadczamy*, że zamówienie zamierzamy zrealizować przy udziale podwykonawców, w następującym zakresie (części):
.....
.....

*(wypełnić jeżeli dotyczy)

9. Akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy.
10. Oświadczamy, że: wadium o wartościzł wnieśliśmy w formie
11. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
 - 5)
 - 6)

....., dn.

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

UWAGA!

Wykonawcy składający ofertę wspólnie w miejscu „Pieczęć firmowa Wykonawcy” wpisują dane wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Formularz cenowy

| Lp. | Zestaw | Liczba porcji | | Cena jednostkowa brutto [PLN] | Wartość brutto [PLN] | |
|-----|--|-----------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| | | zamówienie podstawowe | zamówienie opcjonalne | | zamówienie podstawowe | zamówienie opcjonalne |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 (3x5) | 7 (4x5) |
| 1 | Zestaw I - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.500 | 500 | | | |
| 2 | Zestaw II - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 500 | | | |
| 3 | Zestaw III - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 500 | | | |
| 4 | Zestaw IV - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.000 | 500 | | | |
| 5 | Zestaw V - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 500 | 500 | | | |
| 6 | Zestaw VI - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 500 | | | |
| 7 | Zestaw VII - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 500 | | | |
| 8 | Zestaw VIII - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 500 | | | |
| 9 | Zestaw IX - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 3.000 | 1.000 | | | |
| 10 | Zestaw X - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.500 | 500 | | | |
| 11 | Zestaw XI - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 500 | | | |
| 12 | Zestaw XII - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.500 | 500 | | | |

| | | | | | | |
|--------|--|-------|-----|--|--|--|
| 13 | Zestaw XIII - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.500 | 500 | | | |
| 14 | Zestaw XIV - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 500 | | | |
| 15 | Zestaw XV - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.000 | 500 | | | |
| 16 | Zestaw XVI - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.000 | 500 | | | |
| Razem: | | | | | | |

Obliczoną sumę wartości brutto dla zamówienia podstawowego (pozycja „Razem” dla kolumny „zamówienie podstawowe”) z Formularza rzeczowo – cenowego należy przenieść do Formularza ofertowego (pkt. 1 ppkt 1)) – *załącznik nr 1 do Siwz*.

Obliczoną sumę wartości brutto dla zamówienia wg prawa opcji (pozycja „Razem” dla kolumny „zamówienie w opcji”) z Formularza rzeczowo – cenowego należy przenieść do Formularza ofertowego (pkt. 1 ppkt 2)) – *załącznik nr 1 do Siwz*.

.....
 Podpis(y) i pieczęćka imienna osób uprawnionych
 do reprezentowania Wykonawcy
 w przypadku oferty wspólnej
 – podpis pełnomocnika Wykonawców

Pieczętka firmowa Wykonawcy

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

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Działu Organizacyjnego Politechniki Gdańskiej”

oświadczam(my), że spełniamy wszystkie warunki określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w tym zawarte w art. 22 ust. 1 pkt. 1-4 Pzp tj. warunki udziału w postępowaniu 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.

..... dn.

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

Pieczętka firmowa Wykonawcy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Działu Organizacyjnego Politechniki Gdańskiej”

oświadczam(my), że nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia na podstawie przesłanek zawartych w art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

..... dn.

.....
Podpis(y) i pieczęć imienna osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy
w przypadku oferty wspólnej –
podpis pełnomocnika Wykonawców

POUCZENIE

W przypadku Wykonawców w stosunku do których otwarto likwidację lub ogłoszono upadłość, a nie podlegają oni wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie przesłanek zawartych w art. 24 ust. 1 pkt. 2 Pzp należy dodatkowo złożyć oświadczenie, iż po ogłoszeniu upadłości Wykonawca zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, który nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli poprzez likwidację majątku upadłego.

....., dnia 2014 r.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

ZP/479/055/U/14

INFORMACJA
o przynależności Wykonawcy do grupy kapitałowej
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 pieczęć 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 2007r., nr 50, poz. 331 z późn. zmianami)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa obsługa różnego rodzaju spotkań, rozumiana jako przygotowanie potraw wraz z ich dostawą, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji kwiatowej w zależności od rodzaju imprezy oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.

Zamówienie obejmuje organizację cateringu w postaci:**1. Zestaw I**

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|---------------|
| 1 | Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie) min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr | 2 szt/os |
| 2 | Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.90 gr | 1szt/os |
| 3 | Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje | 100 gr/os |
| 4 | Tort okolicznościowy dwu smakowy – prostokąt, z dekoracją | min. 80 gr/os |

2. Zestaw II

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|-----------|
| 1 | Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie) min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr | 2 szt/os |
| 2 | Mus malinowy w kieliszkach, min. 50 gr | 1szt/os |
| 3 | Tartaletki z owocami, waga 1 szt. min.50 gr | 2 szt./os |
| 4 | Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje | 100 gr/os |

3. Zestaw III

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|-----------|
| 1 | Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie) min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr | 2 szt/os |
| 2 | Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.90 gr | 1szt/os |
| 3 | Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje | 100 gr/os |

4. Zestaw IV

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|----------------------------------|---------------|
| 1 | Kruche ciasteczka min. 3 rodzaje | min.100 gr/os |

| | | |
|---|--|---------------|
| 2 | Galanteria cukiernicza np. mini drożdżówki, rogaliki, muffinki, babka cytrynowa – min. 3 rodzaje | min.100 gr/os |
|---|--|---------------|

5. Zestaw V

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|---------------|
| 1 | Ciasta okazjonalne typu: makowiec, sernik, keks – min. 3 rodzaje | min.100 gr/os |
| 2 | Musy w kieliszkach 3 rodzaje: czekoladowy, owocowy, amaretto | min.50 gr/os |
| 3 | Mieszanka piernikowa świąteczna | min.100 gr/os |
| 4 | Owoce cytrusowe świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 2 rodzaje | 100 gr/os |

6. Zestaw VI

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|---------------|
| 1 | Kawa świeżo parzona z ekspresu - 100 % ziaren Arabica | 150 ml/os |
| 2 | Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych | 150 ml/os |
| 3 | Cukier biały i brązowy | 10 gr/os |
| 4 | Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 % | 50 ml/os |
| 5 | Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu | 1 plaster/ os |

7. Zestaw VII

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|-------------------|
| 1 | Woda mineralna niegazowana i gazowana w szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny/miętą) oraz w szklanych butelkach 0,25l | łącznie 250 ml/os |
| 2 | Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 3) - w szklanych dzbankach oraz w szklanych butelkach 0,25l | łącznie 250 ml/os |

8. Zestaw VIII

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|--------------|
| 1 | Kanapeczki koktailowe o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 50 gr, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po jednej kanapce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju: 1) musem z avocado, 2) pieczonym schabem, 3) szynką parmeńską, 4) łososiem wędzonym oraz dodatkami w postaci warzyw, serów dojrzewających, owoców, sosów i dipów | 4 kanapki/os |

9. Zestaw IX

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|----------|
| 1 | Przekąski mięsne min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min.60 gr, np. - Tartinki z rostbefem i zieloną oliwką lub - Polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub - Mini paszteciki cocktailowe z nadzieniem mięsnym na ostro lub - Mini rożki z szynką parmeńską i mozarellą lub - Ser feta otulony bekonem lub - Śliwka pieczona otulona bekonem lub - Ruloniki szynki z fetą i zielonym pieprzem lub - Plastry dojrzałego melona owinięte szynką parmeńską | 3 szt/os |
| 2 | Przekąski rybne min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.60 gr, np. - Tartinki ze szpinakiem i łososiem wędzonym lub - Mini Tatar ze śledzia na krążkach pumpernikla lub - Babeczka krucha z pastą śmietankową i łososiem lub - Łosoś grawlax ze świeżym ogórkiem lub - Roladka z pstrąga ze śliwką lub - Majoneziki z dorsza z barwnymi dodatkami warzywnymi | 2 szt/os |
| 3 | Przekąski wegetariańskie min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min.50 gr, np. - Tartinki z serem pleśniowym i winogronami lub - Szaszłyki z mozarellą i pomidorkami cherry lub - Roladka z grillowanej cukinii z serem risotta lub - Camembert z winogronami | 2 szt/os |

10. Zestaw X

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|-----------|
| 1 | Salatka z minimum 5 składników, w tym: - z kurczakiem curry lub - z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub - z kurczakiem gyros | 100 gr/os |
| 2 | Pieczywo białe – bagietka, pieczywo ciemne, bułeczki koktailowe | 100 gr/os |

11. Zestaw XI

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|-----------|
| 1 | Mix sałat z pomidorkami cherry, świeżymi ogórkami, papryką i oliwą z vinegretem ziołowym | 100 gr/os |
| 2 | - Mieszanka warzywna gotowana na parze lub - Modra kapusta lub - Groszek zielony gotowany na parze | 100 gr/os |
| 3 | Pieczywo białe – bagietka, pieczywo ciemne, bułeczki koktailowe | 100 gr/os |

12. Zestaw XII

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|-----------|
| 1 | Dodatki do dań głównych na ciepło, minimum 2 rodzaje, np.: - Ziemniaki po polsku lub - Kopytka lub - Ryż lub - Ziemniaki zapiekane lub - Kasza | 100 gr/os |

13. Zestaw XIII

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|-----------|
| 1 | Zupa, minimum 2 rodzaje, np.: - Krem z pieczonych pomidorów lub - Zupa serowa z gorgonzolą lub - Krem z brokułów lub - Zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub - Żurek po polsku lub - Barszcz czerwony z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt/os) | 150 ml/os |

14. Zestaw XIV

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|-----------|
| 1 | Danie główne mięsne na ciepło, np.: - Pierś z kurczaka w owocach lub - Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola lub - Fileciki schabowe w jabłku z majerankiem lub - Pieczeń cielęca | 120 gr/os |
| 2 | Danie główne rybne na ciepło, np.: - Stek z łososia ze szpinakiem lub - Łosoś w sosie estragonowym lub - Sandacz pieczony w sosie z porów lub - Filet z pstrąga owinięty szynką parmeńską | 120 gr/os |
| 3 | Danie wegetariańskie główne na ciepło, np.: - Penne z pieczonymi pomidorami lub - Risotto z borowikami lub - Tarta ze szpinakiem i mozzarellą lub - Cukinia faszerowana kaszą i warzywami | 120 gr/os |

15. Zestaw XV

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|-----------|
| 1 | Przystawka: Mix sałat z różowym rostbefem w vinegrecie miodowo-musztardowym | 150 gr/os |
| 2 | Danie główne: Kurczak kukurydziany faszerowany po polsku | 300 gr/os |
| 3 | Dodatki: Groszek zielony, puree ziemniaczane | 200 gr/os |
| 4 | Deser: Tort bezowy migdałowy | 150 gr/os |

16. Zestaw XVI

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|-----------|
| 1 | Przystawka: Sałatka z krewetkami i wędzonym halibutem | 150 gr/os |
| 2 | Danie główne: Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola | 300 gr/os |
| 3 | Dodatki: Kluseczki | 100 gr/os |
| 4 | Dodatki: Mieszanka warzywna gotowana na parze | 100 gr/os |
| 5 | Deser: Tarta z owocami na sosie waniliowym | 150 gr/os |

Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia:

1. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
2. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
3. Miejscem świadczenia usług będzie siedziba Zamawiającego. Zamawiający przewiduje jednak możliwość zorganizowania usług cateringowych poza siedzibą Zamawiającego. Usługi te byłyby świadczone na terenie Miasta Gdańsk. W takiej sytuacji rezerwacja lokalu będzie leżała po stronie Zamawiającego.
4. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid zgodnie z przepisami HACCP. Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego, a także uzgodnienia z Zamawiającym aranżacji sali i stołów – nie później niż na 3 dni robocze przed realizacją usługi.
 - 2) Dostarczenia własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem. Liczba filiżanek, szklanek, sztućców oraz talerzy – w przypadku przyjęć na stojąco – w liczbie co najmniej o 40% większej niż liczba osób.
 - 3) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: stołów bufetowych, elektrycznych podgrzewaczy do dań gorących, a także bielizny stołowej i dekoracji, pojemników na śmieci i odpadki. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
 - 4) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych), stolików koktajlowych (o średnicy blatu minimum 60 cm; stoliki - w białych pokrowcach) i krzeseł (z oparciem w białych pokrowcach). Zamawiający przewiduje, że nie każde spotkanie będzie wymagało dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o potrzebie dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł, nie później niż na 5 dni roboczych przed danym spotkaniem.
 - 5) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, białych serwetek (papierowych i materiałowych), dekoracji, we wskazanym przez Zamawiającego miejscu spotkania, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
 - 6) W szczególnych przypadkach Zamawiający zobowiąże się do zorganizowania stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed realizacją usługi. Zobowiązanie to nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku dostarczenia bielizny stołowej, pokrowców na krzesła oraz aranżacji przyjęcia i dekoracji stołów.
 - 7) Nakrywania stołów bielizną stołową, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego. Dopuszcza się dodatkowo stosowanie napperonów i skirtingów w celach dekoracyjnych po uprzednim zaakceptowaniu przez zamawiającego.
 - 8) Dekorowania krzeseł pokrowcami z tkaniny, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego.
 - 9) Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, nie barwionej np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztucce serwingowe itp.

- 10) Nie dopuszcza się stosowania na używanej zastawie stołowej i innych akcesoriach żadnych napisów, logotypów czy graficznych wzorów.
- 11) Podawania napojów gorących w termosach o jednolitym wzornictwie, a dań gorących z podgrzewaczy (bemarów).
- 12) Podawania soków i wody w szklanych dzbankach, mleka lub śmietanki do kawy w białych lub szklanych mlecznikach o pojemności maksymalnie 0,5l, owoców na paterach, surówek i sałat w przezroczystych miskach lub białych półmiskach, pokrojonego pieczywa na paterach lub półmiskach (bułeczki koktajlowe w całości), a ciasta i tortów (porcjowanych) na talerzach/półmiskach, zgodnie z aktualnymi wymaganiami w zakresie sztuki kulinarnej i serwisu.
- 13) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
- 14) W przypadku przyjęć na stojąco - oznaczenia serwowanych dań, tj. zimnych przekąsek, zup, dań na ciepło, deserów itd. (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim), a także wyraźnego oznaczenia potraw wegetariańskich / wegańskich. W przypadku przyjęć zasiadanych dostarczenia wydrukowanego (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim) menu umieszczonego przy każdym nakryciu (po 1 sztuce dla każdego z gości). Wykonawca przed wydrukowaniem menu musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
- 15) Transportu żywności i sprzętu własnymi środkami transportu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi.
- 16) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 17) Dostarczenia posiłków oraz przygotowania ich serwisu najpóźniej 120 minut przed rozpoczęciem każdego przyjęcia.
- 18) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – dotyczy uroczystości na ponad 15 osób, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
- 19) Zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej na czas uroczystości na ponad 15 osób polegającej na:
 - serwowaniu dań do stołów i zbieraniu brudnych nakryć w przypadku przyjęć serwowanych do stołu, zasiadanych – maksymalnie 12 osób na 1 kelnera. Napoje gorące serwowane do stołu na życzenie, a także dla wszystkich gości do deseru, napoje zimne dostępne na stołach bankietowych przez cały czas spotkania.
 - bieżącym, w miarę zużycia, uzupełnianiu produktów oraz sprzątnięciu w czasie trwania cateringu, w przypadku przyjęć bufetowych na stojąco - maksymalnie 20 osób biorących udział w uroczystości na 1 kelnera.
- 20) Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
- 21) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania lub w innym - ustalonym wcześniej z Zamawiającym - czasie.
- 22) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z terenów Zamawiającego na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
- 23) Uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu uroczystości. W wyjątkowych sytuacjach czas ten może zostać przedłużony, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę.
- 24) Współpracy administracyjnej z wyznaczonym każdorazowo koordynatorem uroczystości, zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczenia dań, a także dostarczenia i ustawienia stołów i innych sprzętów.
- 25) Udekorowania na własny koszt sali i stołów, w tym w szczególności kompozycjami ze świeżych kwiatów (pasującymi do charakteru uroczystości i wystroju stołów) – Zamawiający poinformuje za każdym razem Wykonawcę o konieczności zapewnienia dekoracji na uroczystość. Dopuszcza się udekorowanie sali i stołów także innymi kompozycjami np. z użyciem owoców jesieni (kasztanów,

orzechów), pod warunkiem uzyskania wcześniejszej zgody Zamawiającego i dopasowania kompozycji do charakteru uroczystości. Sposób dekoracji stołów i sali wymaga każdorazowego uzgodnienia i uzyskania wcześniejszej akceptacji Zamawiającego. Dekoracje i kwiaty zapewnia Wykonawca.

- 26) Przyjmuje się, że dla uroczystości na mniejszą liczbę osób (do 15) Wykonawca przygotuje dwie kompozycje ze świeżych kwiatów na stół bufetowy, przy czym kompozycje nie będą niższe niż 40 cm.

Dla uroczystości zasiadanych Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników) kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stół bankietowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stół bankietowy nie będą niższe niż 40 cm.

Dla uroczystości na stojąco Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników) kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stolik koktajlowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stolik koktajlowy nie będą niższe niż 25 cm.

- 27) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG

Wykaz wykonanych głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane.

| Lp. | Przedmiot usługi | Data wykonania | Odbiorca usługi (nazwa, adres) | Wartość brutto usługi w PLN |
|-----|------------------|----------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | (...) | | | |

WYKAZ WYKONANYCH DODTAKOWYCH USŁUG
(zgodnie z rozdziałem XIII pkt. 2 ppkt. 3.2) SIWZ)

| Lp. | Przedmiot usługi | Data wykonania | Odbiorca usługi (nazwa, adres) | Wartość brutto usługi w PLN |
|-----|------------------|----------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | (...) | | | |

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wykonał co najmniej trzy usługi polegające na świadczeniu usług cateringowych, tj. przygotowaniu i dostawie potraw wraz z zapewnieniem obsługi kelnerskiej, serwisu potraw i napojów, o wartości brutto co najmniej 20.000,00 każda.

Zamawiający nie uzna za spełnienie warunku wykazanie się doświadczeniem w zakresie obsługi takich jednostek jak: szpitale, szkoły, przedszkola, żłobki, bufety i inne, gdzie posiłki są organizowane, jak wyżywienie całodzienne, stałe, ciągłe i powtarzające się. Wyklucza się również imprezy plenerowe, piknikowe, festyny, biesiady.

Do wykazu należy załączyć dowody (zgodne z § 1 ust. 2 oraz § 9 ust. 2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane), czy dostawy te zostały wykonane należycie

....., dn.....

.....
*Podpis (y) i pieczęć imienna osób
uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy
(w przypadku oferty wspólnej – podpis pełnomocnika
Wykonawców)*

UMOWA
na świadczenie usług cateringowych na potrzeby Działu Organizacyjnego
Politechniki Gdańskiej
(WZÓR)

Nr postępowania:

Zawarta w dniu w Gdańsku pomiędzy:
Politechniką Gdańską, z siedzibą przy ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk,
NIP: 584-020-35-93; REGON: 000001620
reprezentowaną na mocy pełnomocnictwa Rektora przez:

.....
zwaną dalej Zamawiającym,
oraz

.....
.....
(pełna nazwa Wykonawcy wraz z adresem)

NIP:; REGON:

wpisanym do KRS/CEIDG
reprezentowanym przez:

1. -
 2. -
- zwanym dalej Wykonawcą,

w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego art. 39 ustawy Pzp w nawiązaniu do art. 5 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późniejszymi zmianami), zwaną dalej ustawą PZP.

§1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Działu Organizacyjnego Politechniki Gdańskiej.
2. Szczegółowy zakres usługi określa Załącznik Nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia oraz Załącznik Nr 2 – Formularz cenowy.
3. Załączniki oraz Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia stanowią integralną część umowy.

§2 Termin i miejsce wykonania umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu Umowy w okresie: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2015 roku lub do wyczerpania kwoty umownej.
2. Zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu realizacji umowy w przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego całkowitej wartości umowy lub Zamawiający zastrzega sobie prawo przedłużenia terminu realizacji umowy do dnia 31.03.2016 roku w sytuacji, gdy wartość zrealizowanych usług na dzień 31.12.2015 roku nie przekroczy 70 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 umowy.
3. Usługi będą świadczone na terenie Politechniki Gdańskiej w miejscach każdorazowo wskazanych przez Zamawiającego

§3 Warunki realizacji

1. Usługi cateringowe będą zlecane przez Zamawiającego w formie zleceń szczegółowych i uzgadniane z Wykonawcą najpóźniej na 5 dni roboczych Zamawiającego przed planowanym terminem świadczenia usługi.
2. Szacowana liczba porcji poszczególnych zestawów podana jest w formularzu cenowym stanowiącym Załącznik Nr 2 do niniejszej umowy.
3. Zamawiający zastrzega, iż podana w formularzu cenowym liczba porcji nie jest wiążąca.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania zamówienia w całości, tj. w ilościach wskazanych w formularzu cenowym w pozycjach zamówienia podstawowego, a Wykonawcy nie będzie wówczas przysługiwało żadne roszczenie z tego tytułu.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia zakupu poszczególnych usług (w ramach prawa opcji), przekraczając ilości określone w formularzu rzeczowo-cenowym, na które będzie większe od szacowanego zapotrzebowania, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną liczbę zamówionych i wydanych zestawów.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującej zwiększenie przedmiotu umowy w ilościach określonych w formularzu cenowym stanowiącym Załącznik nr 2 do Siwz.
8. Cena jednostkowa dla prawa opcji jest taka sama jak cena dla zamówienia podstawowego.
9. Zamówienie objęte prawem opcji będzie realizowane w terminach określonych w § 3 niniejszej umowy, na tych samych warunkach jak zamówienie podstawowe.
10. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług objętych przedmiotem niniejszej umowy z zachowaniem należytej staranności, zabezpieczając wysoki poziom usług.
11. Do obowiązków Wykonawcy należy:
 - 1) dostawa i estetyczne podanie dań, dodatków przez sprawną i fachową obsługę, przygotowanych z produktów świeżych i najwyższej jakości,
 - 2) zapewnienie niezbędnego sprzętu, stołów, krzeseł, nakryć stołowych i ich dekoracji, naczyń szklanych i porcelanowych oraz sztuczków w wystarczającej ilości dostosowanej do liczby uczestników, a także transportu oraz obsługi kelnerskiej (dla spotkań powyżej 15 osób),
 - 3) przy składaniu zleceń szczegółowych, przedkładanie zamawiającemu aktualnych propozycji zestawów dań, uzupełnionych o produkty „sezonowe”, bądź nowo wprowadzonych do menu, celem ich wykorzystania (bez zmiany wynagrodzenia),
 - 4) przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bhp, p.poż., oraz wewnętrznych przepisów jednostek, na terenie których będą świadczone usługi,
 - 5) przestrzeganie obowiązku wywozu odpadów technologicznych, komunalnych w szczelnie zamkniętych pojemnikach lub workach.
12. Wykonawca będzie miał możliwość korzystania z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń.
13. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.
14. Usługi cateringowe będą każdorazowo zlecane w formie zleceń szczegółowych, w których zostaną określone: miejsce, termin świadczenia usługi, liczba osób objętych zleceniem, szczegółowe menu, charakter, forma przyjęcia i rodzaj dekoracji stołów.
15. Osobą do współpracy ze strony Wykonawcy, oraz odpowiedzialną za przyjmowanie i realizację umowy i zleceń szczegółowych jest:.....
16. Zlecenia szczegółowe będą składane Wykonawcy pocztą elektroniczną na adres:
17. Zlecenie zostanie niezwłocznie potwierdzone przez Wykonawcę osobie wskazanej do kontaktu ze strony Zamawiającego, w formie telefonicznej oraz pocztą elektroniczną.
18. Osobą do współpracy ze strony Zamawiającego, odpowiedzialną za dokonywanie zleceń szczegółowych, przeprowadzenia czynności odbioru realizacji zleceń szczegółowych oraz do wszelkich kontaktów w sprawie realizacji umowy jest:
19. O każdej zmianie osób, o których mowa w ust. 15 i ust. 18 niniejszego paragrafu, Strony niezwłocznie powiadomią się wzajemnie. Szkody powstałe w wyniku niedopełnienia tego obowiązku obciążają stronę zobowiązaną.
20. Zamawiający ma prawo kontroli stanu przygotowania każdorazowej usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy na jeden dzień przed terminem jej realizacji.
21. Przedstawiciel Zamawiającego, o którym mowa w ust. 5 niniejszego paragrafu, każdorazowo dokona w formie pisemnej poświadczenia ilościowego, jakościowego oraz potwierdzającego zgodność z umową wykonanego zlecenia szczegółowego.
22. Potwierdzeniem wykonania zlecenia szczegółowego będzie Protokół odbioru usługi – Załącznik Nr 3.

§4 Przyjęcie odpowiedzialności

1. Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność za jakość i sposób wykonania usług przez osoby wykonujące prace w jego imieniu.
2. Wykonawca przejmuje odpowiedzialność na zasadach ogólnych wynikających z kodeksu cywilnego z tytułu szkód zaistniałych w związku ze zdarzeniami losowymi, odpowiedzialności cywilnej oraz od następstw nieszczęśliwych wypadków pracowników i osób trzecich, a także za wszelkie szkody powstałe przy wykonywaniu czynności, stanowiących przedmiot niniejszej umowy, wynikłe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do prowadzenia działalności objętej umową i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi (personel Wykonawcy).
4. Wykonawca oświadcza, że posiada ważną polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę 1 000 000 złotych. Ubezpieczenie obejmuje odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych na kwotę 500 000 złotych. Wykonawca oświadcza, że polisa ubezpieczeniowa, o której mowa powyżej jest ważna na dzień zawarcia umowy i będzie ważna przez cały okres jej obowiązywania. Kopia polisy stanowi Załącznik Nr 4 do niniejszej umowy.

§ 5 Wynagrodzenie

1. Za wykonanie przedmiotu umowy w ramach zamówienia podstawowego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie brutto w kwocie..... (słownie).
2. Za wykonanie przedmiotu umowy w ramach prawa opcji, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie brutto w kwocie..... (słownie).
3. Z tytułu prawidłowego wykonania umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie obliczone zgodnie z zakresem każdorazowego zlecenia szczegółowego Zamawiającego. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy są ceny określone w Załączniku Nr 2 – Formularz cenowy. Zlecenia będą udzielane do wyczerpania kwoty, jaką Zamawiający przeznaczył na realizację przedmiotu umowy (ust. 1).
4. Ceny jednostkowe ustalone w Formularzu cenowym mają charakter ryczałtu i obejmują koszty wszystkich czynności niezbędnych do przygotowania i prawidłowej realizacji niniejszej umowy nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione.
5. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją Umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych, nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej Umowy.
6. Na fakturze powinna być wyszczególniona cena netto usługi, ilość, wartość netto, podatek VAT i wartość brutto, zgodnie z § 5 ust. 7 umowy.
7. Termin zapłaty wynosi 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury wraz z kserokopią podpisanego przez obie strony protokołu odbioru usługi, na konto bankowe Wykonawcy wskazane na fakturze.

§ 6 Kary umowne

1. Za opóźnienie w wykonaniu zlecenia szczegółowego zgodnie z § 2 niniejszej umowy Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 20% wartości brutto danego zlecenia szczegółowego.
2. Za nienależyte wykonanie zlecenia szczegółowego w zakresie określonym w §1 niniejszej umowy Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 20% wartości brutto danego zlecenia szczegółowego
3. W przypadku, gdy Wykonawca naruszy postanowienia niniejszej umowy lub pomimo dwukrotnych uwag zgłoszonych na piśmie przez Zamawiającego umowa nadal nie będzie wykonywana przez Wykonawcę z należytą starannością i rzetelnością, Zamawiający będzie uprawniony do odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, a Wykonawca zapłaci karę umowną, w wysokości 20 % wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 niniejszej umowy.

4. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.
6. Oświadczenie o odstąpieniu powinno zostać złożone w terminie 7 dni od momentu powzięcia informacji o wystąpieniu okoliczności determinującej odstąpienie od umowy.

§ 6 Postanowienia końcowe

1. Zmiany postanowień umowy są dopuszczalne, tylko na warunkach określonych w art. 144 ust. 1 ustawy Pzp. Zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu realizacji umowy w przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego całkowitej wartości umowy.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej Umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
4. Oferta Wykonawcy oraz SIWZ są integralną częścią Umowy.
5. Wykonawca bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego nie może dokonać cesji wierzytelności ani przeniesić praw i obowiązków wynikających z niniejszej Umowy na osoby trzecie.
6. Ewentualne spory rozstrzygane będą przez właściwy dla siedziby Zamawiającego sąd powszechny, według prawa polskiego.
7. Przez dni robocze Zamawiającego, Strony rozumieją dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem sobót i dni ustawowo wolnych od pracy.
8. Strony mają obowiązek informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
9. warunki realizacji zamówienia w ramach prawa opcji będą takie same, jak w ramach realizacji zamówienia podstawowego.
10. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jednym dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załączniki:

1. Opis przedmiotu zamówienia
2. Formularz cenowy
3. Protokół odbioru usługi
4. Kopia polisy

PROTOKÓŁ ODBIORU USŁUGI
dot. realizacji zamówienia na świadczenie usług cateringowych.

ZP//055/U/14

| WYKONAWCA | ZAMAWIAJĄCY |
|-----------------------------------|--|
| | Politechnika Gdańska |
| Adres: | Adres: ul. Narutowicza 11/12 80-233 Gdańsk |

Zlecenie z dnia nr na

.....
.....

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.

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