

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <http://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:17406-2015:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Gdańsk: Usługi dostarczania posiłków
2015/S 012-017406**

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Dyrektywa 2004/18/WE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe

Politechnika Gdańska
ZP/4/019/U/15
ul. G. Narutowicza 11/12
Osoba do kontaktów: Paulina Krygier
80-233 Gdańsk
POLSKA
Tel.: +48 583472649
E-mail: biuro.czm@mif.pg.gda.pl
Faks: +48 583472821

Adresy internetowe:

Ogólny adres instytucji zamawiającej: <http://www.pg.edu.pl>

Więcej informacji można uzyskać pod adresem: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

Specyfikacje i dokumenty dodatkowe (w tym dokumenty dotyczące dialogu konkurencyjnego oraz

dynamicznego systemu zakupów) można uzyskać pod adresem: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać na adres: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

I.2) Rodzaj instytucji zamawiającej

Inna: uczelnia publiczna

I.3) Główny przedmiot lub przedmioty działalności

Edukacja

I.4) Udzielenie zamówienia w imieniu innych instytucji zamawiających

Instytucja zamawiająca dokonuje zakupu w imieniu innych instytucji zamawiających: nie

Sekcja II: Przedmiot zamówienia

II.1) Opis

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą:

Świadczenie usługi cateringowej dla wykładowców i uczestników warsztatów Statystyka i Analiza Danych II oraz konferencji Spring of Differential Equations in Gdańsk na potrzeby projektu Centrum Zastosowań Matematyki Politechniki Gdańskiej, Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej.

II.1.2) Rodzaj zamówienia oraz lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług

Usługi

Kategoria usług: nr 17: Usługi hotelarskie i restauracyjne

Główne miejsce lub lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług:
Politechnika Gdańska, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk.
Kod NUTS PL634

II.1.3) Informacje na temat zamówienia publicznego, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

Ogłoszenie dotyczy zamówienia publicznego

II.1.4) Informacje na temat umowy ramowej

II.1.5) Krótki opis zamówienia lub zakupu

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w ramach projektu Centrum Zastosowań Matematyki, który jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Usługa będzie świadczona dla około 40 uczestników warsztatów Statystyka i Analiza Danych II oraz dla około 67 uczestników konferencji Spring of Differential Equations in Gdańsk. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 4 do SIWZ.

I część

I dzień (19.2.):

- a) przerwa kawowa – 40 osób;
- b) lunch – 40 osób;
- c) przerwa kawowa – 40 osób;
- d) kolacja na ciepło – 40 osób.

II dzień (20.2.):

- a) przerwa kawowa – 40 osób;
- b) lunch – 40 osób;
- c) przerwa kawowa – 40 osób.

III dzień (21.2.):

- a) przerwa kawowa – 40 osób;
- b) lunch – 40 osób.

II część

I dzień (18.3.):

- a) przerwa kawowa – 67 osób;
- b) lunch – 67 osób;
- c) przerwa kawowa – 67 osób;
- d) kolacja na ciepło – 67 osób.

II dzień (19.3):

- a) przerwa kawowa – 67 osób;
- b) lunch – 67 osób;
- c) przerwa kawowa – 67 osób.

III dzień (20.3):

- a) przerwa kawowa – 67 osób;
- b) lunch – 67 osób;
- c) przerwa kawowa – 67 osób.

IV dzień (21.3):

- a) przerwa kawowa – 67 osób;
- b) lunch – 67 osób.

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)
55520000

II.1.7) Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)

II.1.8) Części

To zamówienie podzielone jest na części: tak
Oferty można składać w odniesieniu do wszystkich części

II.1.9) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2) Wielkość lub zakres zamówienia

II.2.1) Całkowita wielkość lub zakres:

A) przerwy kawowe; podczas każdej przerwy kawowej dla uczestników dostępne: świeżo parzona kawa (termosy z gorącą wodą do zaparzenia) w ilości 0.2 l na osobę; herbata czarna oraz owocowa (ekspresowa w torebkach + termosy z gorącą wodą do zaparzenia), 2 rodzaje ciasta krojonego (w tym sernik i z kremem) w łącznej ilości 200 g na osobę; kruche ciasteczka w ilości 100 g na osobę, owoce (np. banany, winogrona, nektarynki, jabłka) w ilości 150 g na osobę; niegazowana woda mineralna w ilości jednej butelki o pojemności 0.5 l na osobę, soki owocowe 100 % w dwóch rodzajach (np. multiwitamina oraz z czarnej porzeczki) w proporcjach objętości 1:1 i łącznej ilości 0.25 l na osobę; dodatki do kawy/herbaty tj. cukier, śmietanka do kawy, cytryna w ilościach nieograniczonych;

b) lunch w formie bufetu szwedzkiego (podany w bemarach) zawierający: zupa w ilości 330 g na osobę; 2 potrawy mięsne i 1 potrawa rybna (porcje mięsa i ryby w ilości 200 g na osobę (w piątek 2 ryby i 1 porcja mięsa), ziemniaki /ryż /frytki /kasza /makaron /kopytka itp.), 2 rodzaje surówek (ewentualnie np. surówka i warzywa opiekane z patelni); napoje: kompot owocowy, woda gazowana z cytryną w ilościach nieograniczonych; deser w ilości 150 g na osobę; owoce w ilości 150 g na osobę;
Przykładowe menu: rosół z makaronem lub krem np. z pomidorów, sznycle z indyka z serem mozzarella, sola w cieście w sosie kurkowym, ziemniaki opiekane w ziołach lub risotto, mix sałat z sosem vinaigrette, surówka z marchewki i selera, lody z owocami, deser tiramisu lub ciasto.

c) kolacja na ciepło w formie tzw. bufetu szwedzkiego: co najmniej 2 dania na ciepło (w tym jedno mięsne i jedno bezmięsne) oraz jedno dodatkowe danie na ciepło dla wegetarian (w ilości proporcjonalnej do ilości uczestników będących wegetarianami) w ilości 150 g na osobę; 2 dodatki węglowodanowe do dania na ciepło w ilości 150 g na osobę; 3 dodatki do dania na ciepło w ilości 150 g na osobę; przynajmniej dwa rodzaje pieczywa (jasne oraz ciemne), mini bułeczki; deski serów (sery żółte, sery typu camembert lub brie, ser pleśniowy); deski wędlin i mięs na zimno (przynajmniej trzy rodzaje wędliny w plastrach, pasztet, 2 rodzaje mięsa pieczonego na zimno pokrojonego w plastry); warzywa świeże krojone (np. ogórki, pomidory, papryka); sałatka; zimna zakąska z rybą; napoje: kawa, herbata, sok jabłkowy, dodatki do kawy/herbaty takie jak śmietanka, cukier i cytryna w ilościach nieograniczonych; wino czerwone oraz białe w stosunku objętości 1:1 i łącznej objętości lampka wina (10 cl) na osobę.

Szacunkowa wartość bez VAT: 31 015,28 PLN

II.2.2) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.3) Informacje o wznowieniach

Jest to zamówienie podlegające wznowieniu: nie

II.3) Czas trwania zamówienia lub termin realizacji

Rozpoczęcie 19.2.2015. Zakończenie 21.3.2015

Informacje o częściach zamówienia

Część nr: 1

Nazwa: Świadczenie usługi cateringowej dla wykładowców i uczestników warsztatów Statystyka i Analiza Danych II

1) **Krótki opis**

Usługa będzie świadczona dla około 40 uczestników warsztatów Statystyka i Analiza Danych II w dniach 19–21.2.2015 r.

I dzień (19.2.):

- a) przerwa kawowa – 40 osób;
- b) lunch – 40 osób;
- c) przerwa kawowa – 40 osób;
- d) kolacja na ciepło – 40 osób.

II dzień (20.2.):

- a) przerwa kawowa – 40 osób;
- b) lunch – 40 osób;
- c) przerwa kawowa – 40 osób.

III dzień (21.2.):

- a) przerwa kawowa – 40 osób;
- b) lunch – 40 osób.

2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

55520000

3) **Wielkość lub zakres**

A) przerwy kawowe; podczas każdej przerwy kawowej dla uczestników dostępne: świeżo parzona kawa (termosy z gorącą wodą do zaparzenia) w ilości 0.2 l na osobę; herbata czarna oraz owocowa (ekspresowa w torebkach + termosy z gorącą wodą do zaparzenia), 2 rodzaje ciasta krojonego (w tym sernik i z kremem) w łącznej ilości 200 g na osobę; kruche ciasteczka w ilości 100 g na osobę; owoce (np. banany, winogrona, nektarynki, jabłka) w ilości 150 g na osobę; niegazowana woda mineralna w ilości jednej butelki o pojemności 0.5 l na osobę; soki owocowe 100 % w dwóch rodzajach (np. multiwitamina oraz z czarnej porzeczki) w proporcjach objętości 1:1 i łącznej ilości 0.25 l na osobę; dodatki do kawy/herbaty tj. cukier, śmietanka do kawy, cytryna w ilościach nieograniczonych;

b) lunch w formie bufetu szwedzkiego (podany w bemarach) zawierający: zupa w ilości 330 g na osobę, 2 potrawy mięsne i 1 potrawa rybna (porcje mięsa i ryby w ilości 200 g na osobę (w piątek 2 ryby i 1 porcja mięsa), ziemniaki /ryż /frytki /kasza /makaron /kopytka itp.), 2 rodzaje surówek (ewentualnie np. surówka i warzywa opiekane z patelni), napoje: kompot owocowy, woda gazowana z cytryną w ilościach nieograniczonych, deser w ilości 150 g na osobę, owoce w ilości 150 g na osobę;

Przykładowe menu: rosół z makaronem lub krem np. z pomidorów, sznycle z indyka z serem mozzarella, sola w cieście w sosie kurkowym, ziemniaki opiekane w ziołach lub risotto, mix sałat z sosem vinaigrette, surówka z marchewki i selera, lody z owocami, deser tiramisu lub ciasto.

c) kolacja na ciepło w formie tzw. bufetu szwedzkiego: co najmniej dwa dania na ciepło (w tym jedno mięsne i jedno bezmięsne) oraz jedno dodatkowe danie na ciepło dla wegetarian (w ilości proporcjonalnej do ilości uczestników będących wegetarianami) w ilości 150 g na osobę, 2 dodatki węglowodanowe do dania na ciepło w ilości 150 g na osobę, 3 dodatki do dania na ciepło w ilości 150 g na osobę; przynajmniej dwa rodzaje pieczywa (jasne oraz ciemne), mini bułeczki; deski serów (sery żółte, sery typu camembert lub brie, ser pleśniowy); deski wędlin i mięs na zimno (przynajmniej trzy rodzaje wędliny w plastrach, pasztet, 2 rodzaje mięsa pieczonego na zimno pokrojonego w plastry), warzywa świeże krojone (np. ogórki, pomidory, papryka), sałatka, zimna zakąska z rybą, napoje: kawa, herbata, sok jabłkowy, dodatki do kawy/herbaty takie jak śmietanka, cukier i cytryna w ilościach nieograniczonych; wino czerwone oraz białe w stosunku objętości 1:1 i łącznej objętości lampka wina (10 cl) na osobę.

Szacunkowa wartość bez VAT: 9 773,60 PLN

4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
Rozpoczęcie 19.2.2015. Zakończenie 21.2.2015

5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Część nr: 2

Nazwa: Świadczenie usługi cateringowej dla wykładowców i uczestników konferencji Spring of Differential Equations in Gdańsk

1) **Krótki opis**

Usługa będzie świadczona dla około 67 uczestników konferencji Spring of Differential Equations in Gdańsk, w dniach 18–21.3.2015 r.

2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

55520000

3) **Wielkość lub zakres**

A) przerwy kawowe, podczas każdej przerwy kawowej dla uczestników dostępne: świeżo parzona kawa (termosy z gorącą wodą do zaparzenia) w ilości 0.2 l na osobę; herbata czarna oraz owocowa (ekspresowa w torebkach + termosy z gorącą wodą do zaparzenia), 2 rodzaje ciasta krojonego (w tym sernik i z kremem) w łącznej ilości 200 g na osobę, kruche ciasteczka w ilości 100 g na osobę; owoce (np. banany, winogrona, nektarynki, jabłka) w ilości 150 g na osobę; niegazowana woda mineralna w ilości jednej butelki o pojemności 0.5 l na osobę; soki owocowe 100 % w dwóch rodzajach (np. multiwitamina oraz z czarnej porzeczki) w proporcjach objętości 1:1 i łącznej ilości 0.25 l na osobę; dodatki do kawy/herbaty tj. cukier, śmietanka do kawy, cytryna w ilościach nieograniczonych;

b) lunch w formie bufetu szwedzkiego (podany w bemaarach) zawierający: zupa w ilości 330 g na osobę; 2 potrawy mięsne i 1 potrawa rybna (porcje mięsa i ryby w ilości 200 g na osobę (w piątek 2 ryby i 1 porcja mięsa), ziemniaki /ryż /frytki /kasza /makaron /kopytka itp.), 2 rodzaje surówek (ewentualnie np. surówka i warzywa opiekane z patelni, napoje: kompot owocowy, woda gazowana z cytryną w ilościach nieograniczonych, deser w ilości 150 g na osobę; owoce w ilości 150 g na osobę;

Przykładowe menu: rosół z makaronem lub krem np. z pomidorów, sznycle z indyka z serem mozzarella, sola w cieście w sosie kurkowym, ziemniaki opiekane w ziołach lub risotto, mix sałat z sosem vinaigrette, surówka z marchewki i selera, lody z owocami, deser tiramisu lub ciasto.

c) kolacja na ciepło w formie tzw. bufetu szwedzkiego: co najmniej dwa dania na ciepło (w tym jedno mięsne i jedno bezmięsne) oraz jedno dodatkowe danie na ciepło dla wegetarian (w ilości proporcjonalnej do ilości uczestników będących wegetarianami) w ilości 150 g na osobę, 2 dodatki węglowodanowe do dania na ciepło w ilości 150 g na osobę, 3 dodatki do dania na ciepło w ilości 150 g na osobę; przynajmniej dwa rodzaje pieczywa (jasne oraz ciemne), mini bułeczki; deski serów (sery żółte, sery typu camembert lub brie, ser pleśniowy), deski wędlin i mięs na zimno (przynajmniej trzy rodzaje wędliny w plastrach, pasztet, 2 rodzaje mięsa pieczonego na zimno pokrojonego w plastry), warzywa świeże krojone (np. ogórki, pomidory, papryka); sałatka; zimna zakąska z rybą; napoje: kawa, herbata, sok jabłkowy, dodatki do kawy/herbaty takie jak śmietanka, cukier i cytryna w ilościach nieograniczonych; wino czerwone oraz białe w stosunku objętości 1:1 i łącznej objętości lampka wina (10 cl) na osobę.

Szacunkowa wartość bez VAT: 21 241,68 PLN

4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
Rozpoczęcie 18.3.2015. Zakończenie 21.3.2015

5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Sekcja III: Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym

III.1) **Warunki dotyczące zamówienia**

III.1.1) **Wymagane wadia i gwarancje:**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

III.1.2) **Główne warunki finansowe i uzgodnienia płatnicze i/lub odniesienie do odpowiednich przepisów je regulujących:**

Zapłata należności za fakturę będzie płatna przelewem w ciągu 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego protokołu zdawczo - odbiorczego z należytych wykonaniem usługi oraz prawidłowo wystawionej faktury, na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.

III.1.3) **Forma prawna, jaką musi przyjąć grupa wykonawców, której zostanie udzielone zamówienie:**

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

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 Pzp.
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.

III.1.4) **Inne szczególne warunki**

Wykonanie zamówienia podlega szczególnym warunkom: nie

III.2) **Warunki udziału**

III.2.1) **Sytuacja podmiotowa wykonawców, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego**

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów: 1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają 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. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia (załącznik nr 2 do SIWZ).

b) posiadania wiedzy i doświadczenia:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizował należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie minimum dwie usługi cateringowe na min. 50 osób na kwotę nie mniejszą niż 5 000 PLN brutto każda (załącznik nr 7).

Zamawiający nie uznaje 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.

c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uznaje 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 uznaje 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 publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy.

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 spełniania 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, zgodnie z formułą „spełnia / nie spełnia”.

6. W celu potwierdzenia spełniania 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) Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, 2 usług cateringowych na min. 50 osób, w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których ww. usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie (zał. nr 7 do SIWZ).

c) 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, potencjalnie technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków).

7. 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) podpisany przez wykonawcę.

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).

8. Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust 1 ustawy oraz 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 żąda dokumentów dotyczących w szczególności:

- zakresu dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu,
- sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia,
- charakteru stosunku, jaki będzie łączył Wykonawcę z innym podmiotem,
- zakresu i okresu udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia.

9. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, składa dokumenty zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 19.2.2013 r. w sprawie rodzaju dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz.U. poz. 231).

10. 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 do SIWZ).

III.2.2) **Zdolność ekonomiczna i finansowa**

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia (załącznik nr 2 do SIWZ).

III.2.3) **Kwalifikacje techniczne**

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów:
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).

III.2.4) **Informacje o zamówieniach zastrzeżonych**

III.3) **Specyficzne warunki dotyczące zamówień na usługi**

III.3.1) **Informacje dotyczące określonego zawodu**

III.3.2) **Osoby odpowiedzialne za wykonanie usługi**

Sekcja IV: Procedura

IV.1) **Rodzaj procedury**

IV.1.1) **Rodzaj procedury**

Otwarta

IV.1.2) **Ograniczenie liczby wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do składania ofert lub do udziału**

IV.1.3) **Zmniejszenie liczby wykonawców podczas negocjacji lub dialogu**

IV.2) **Kryteria udzielenia zamówienia**

IV.2.1) **Kryteria udzielenia zamówienia**

Oferta najkorzystniejsza ekonomicznie z uwzględnieniem kryteriów kryteria określone poniżej

1. Cena oferty brutto. Waga 90
2. Doświadczenie zawodowe. Waga 10

IV.2.2) **Informacje na temat aukcji elektronicznej**

Wykorzystana będzie aukcja elektroniczna: nie

IV.3) **Informacje administracyjne**

IV.3.1) **Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą:**

ZP/4/019/U/15

IV.3.2) **Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia**

nie

IV.3.3) **Warunki otrzymania specyfikacji, dokumentów dodatkowych lub dokumentu opisowego**

Dokumenty odpłatne: nie

IV.3.4) **Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu**

22.1.2015 - 10:00

IV.3.5) **Data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału zakwalifikowanym kandydatom**

IV.3.6) **Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu**
polski.

IV.3.7) **Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą**

w dniach: 60 (od ustalonej daty składania ofert)

IV.3.8) **Warunki otwarcia ofert**

Data: 22.1.2015 - 10:15

Miejscowość:

Politechnika Gdańska, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, pok. 505 Gmach B.

Osoby upoważnione do obecności podczas otwarcia ofert: nie

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.1) **Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia**

Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: nie

VI.2) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak

Podać odniesienie do projektu (projektów) i/lub programu (programów): Projekt Centrum Zastosowań Matematyki jest realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IV Szkolnictwo wyższe i nauka, Działanie 4.2. Rozwój kwalifikacji kadr systemu B + R i wzrost świadomości roli nauki w rozwoju gospodarczym w ramach konkursu nr 1/POKL/4.2/2011, który jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. nr umowy o dofinansowanie: UDA-POKL.04.02.00-00-108/11-00.

VI.3) **Informacje dodatkowe**

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) Listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej
 - 5) 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, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków.
 - 6) Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, dwóch usług cateringowych na min. 50 osób, w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.
2. Dokumenty mogą być przedstawione w formie oryginału lub kopii opatrzonej klauzulą Za zgodność z oryginałem i poświadczonej 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. Zamawiający żąda, aby Wykonawca wskazał w ofercie część zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.
 7. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z udziałem w postępowaniu, przygotowaniem i złożeniem oferty, z zastrzeżeniem art. 93 ust. 4 ustawy.
 8. 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.
 9. Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy powinno być dołączone do oferty, o ile prawo do jej podpisania nie wynika z dokumentów załączonych do oferty. Pełnomocnictwo musi być udzielone w formie pisemnej, wskazywać w szczególności:
 - postępowanie o zamówienie publiczne, którego dotyczy,
 - Wykonawcę ubiegającego się o udzielenie zamówienia,
 - ustanowionego pełnomocnika,
 - zakres jego umocowania.
 10. Pełnomocnictwo musi być podpisane w imieniu Wykonawcy ubiegającego się o udzielenie zamówienia, przez osobę(y) uprawnioną(e) do składania oświadczeń woli wymienioną(e) we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej Wykonawcy.
 11. Pełnomocnictwo może być złożone w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza. Zamawiający uznaje, że pełnomocnictwo do podpisywania oferty obejmuje także czynność potwierdzania za zgodność z oryginałem dokumentów złożonych w formie kserokopii.
 12. 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.
 13. Dokumenty i oświadczenia w językach obcych należy dostarczyć wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.

14. W celu wykluczenia przypadkowego zdekompletowania oferty zaleca się, aby wszystkie karty oferty wraz z załącznikami i dokumentami składającymi się na ofertę były zszyte, strony ponumerowane kolejnymi liczbami całkowitymi a strony zawierające treść – paraflowane przez osoby podpisujące ofertę.

15. Pożądane jest ułożenie dokumentów zgodnie z kolejnością podaną przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.

16. Wszystkie miejsca, w których naniesiono poprawki muszą być paraflowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę. Poprawki powinny być dokonane poprzez czytelne przekreślenie błędnego zapisu i wstawienie „nad” lub „obok” poprawnego.

17. 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. zm.) 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.

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.

18. 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, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, Gmach B, pok. 505 oraz być oznaczona w następujący sposób:

Przetarg nieograniczony na świadczenie usługi cateringowej dla wykładowców i uczestników warsztatów Statystyka i Analiza Danych II oraz

wykładowców i uczestników konferencji Spring of Differential Equations in Gdańsk na potrzeby projektu Centrum Zastosowań Matematyki Politechniki Gdańskiej, Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej, ZP/4/019/U/15, nie otwierać przed 22.1.2015 r. godz. 10:15.

VI.4) **Procedury odwoławcze**

VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**

Urząd Zamówień Publicznych
ul. Postępu 17a
02-676 Warszawa
POLSKA

VI.4.2) **Składanie odwołań**

VI.4.3) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**
14.1.2015