



**POLITECHNIKA
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ CHEMICZNY

Politechnika Gdańska
Wydział Chemiczny
80-233 Gdańsk
ul. G. Narutowicza 11/12
Strona internetowa: www.dzp.pg.gda.pl

Nr postępowania ZP/ 205 /008/U/16

**SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

(SIWZ)

dotycząca postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej 209 000 Euro na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2015r. poz.2164) w nawiązaniu do art.5 ust.1 tejże ustawy, zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej dalej „SIWZ”.

**na usługę cateringową świadczoną podczas Międzynarodowej Konferencji Naukowej-
TRACESPEC organizowanej przez Politechnikę Gdańską Wydział Chemiczny**

ZATWIERDZAM:

dnia 12.07.2016r.

.....
(podpis kierownika jednostki)

I.TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej 209 000 Euro na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2015r. poz.2164) w nawiązaniu do art.5 ust.1 tejże ustawy, zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej dalej „SIWZ”.

II.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kod CPV: 55300000-3

1.Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas Międzynarodowej Konferencji Naukowej - Tracespec organizowanej przez Politechnikę Gdańską Wydział Chemiczny. Wykonawca odpowiedzialny będzie za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe świadczenie usługi. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji usługi.

2. Warunki dotyczące usługi cateringowej:

Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie następujące działania:

- 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
- nie dopuszcza się stosowania gotowych dań rozmrażanych
- zapewnienie wyżywienia tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na bazie produktów najwyższej jakości gwarantujących bezpieczeństwo,
- dostarczenie oraz zapewnienie zastawy stołowej oraz sztuców dostosowanych do liczby uczestników oraz do menu,
- zaaranżowanie zaplecza gastronomicznego wyposażonego w sprzęt niezbędny do przygotowania oraz serwowania posiłków,
- zapewnienie obrusów, serwetek,
- nakrycie stołów wraz z dekoracją kwiatową,
- użycie własnych materiałów i narzędzi do wykonania zlecenia,
- zapewnienie obsługi kelnerskiej w ilości osób odpowiedniej dla liczby uczestników, w godzinach jej trwania,
- zapewnienie opakowań w celu zabrania pozostałego poczęstunku przez Zamawiającego

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

LUNCH PODAWANY W BUFETACH,
Zupa podana w wazach na stołach
Dania główne w podgrzewaczach- obsługa nakłada dania

LUNCH DLA UCZESTNIKÓW KONFERENCJI W DNIU 04.09.2016
Lunch przygotowany na dziedzińcu Politechniki Gdańskiej w formie bufetowej siedzącej.
Lunch serwowany przy stołach okrągłych z krzesłami okrytymi pokrowcami.

Propozycja menu

Zupa -200 ml/os

Krem z dyni

Dania gorące;

Łosoś bałtycki w sosie cytrynowym – 90 g/os

*Bitki wołowe w sosie pieczeniowym z kapustą zasmażaną- 100 g/os
Cukinia i bakłażan faszerowane kasza kuskus z warzywami- 100 g/os
Pieczone ziemniaki z ziołami – 150 g/os*

Bufet sałatkowo-surówkowy dopasowany do dań głównych- 120 g/os

Bufet deserowy – 500 szt (60 g/os)

*Sernik
Jabłecznik*

Napoje bezalkoholowe

*Kawa lub herbata (dodatki- mleko, cukier, cytryna)- 200 ml/os
Woda mineralna- 200 ml/os
Soki owocowe- 200 ml/os*

**POCZESTUNEK PODCZAS SESJI PLAKATOWEJ W DNIU 04.09.2015 NA
DZIEDZIŃCU POLITECHNIKI GDAŃSKIEJ w godz.16:30-18:30**

***Poczęstunek typu finger food's dostępny w bufetach oraz roznoszony na tacach przez
obsługę. Forma stojąca przy stolikach koktajlowych.***

„Na słono”- 6 szt. na osobę

*Tartinka z pieczoną kaczką i pomarańczą
Tartinka z szynką wiejską, rukolą i orzechami włoskimi
Tartinka z oscypkiem, pomidorkiem cherry, listkiem bazylii
Staropolski pasztet z żurawiną na pumperniku podany
Słone koszyczki z musem z wędzonej ryby i koprem
Sakiewki ze szpinakiem i fetą*

Napoje bezalkoholowe oraz wino

*Woda mineralna- 200 ml/os
Sok pomarańczowy, jabłkowy- 200 ml/os
Kawa i herbata- 200 ml/os
Wino białe lub czerwone- 100 ml/os*

**PRZERWA KAWOWA w dniach 05.09.2016, 06.09.2016, 07.09.2016 w godz. 11:00-12:00
(trzy dni)**

***Przerwa kawowa w formie bufetów. Bufety z przerwami kawowymi dostępne we foyer Auli.
Forma stojąca przy stolikach koktajlowych.***

*Kawa i herbata (Dodatki: mleko, cukier biały i brązowy, cytryna)
Woda mineralna niegazowana
Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, grapefruit)*

*Mini rogaliki drożdżowe, koperty francuskie, mini babeczki z budyniem i owocami- 300 sztuk
Ciastka kruche (w tym owsiane, orkiszowe, jaglane itp..)- 60 g/os
Owoce filetowane oraz w całości (jabłka, pomarańcze, maliny, gruszki, porzeczka, śliwki) –
60 g/os*

LUNCH DLA UCZESTNIKÓW KONFERENCJI W DNIU 05.09.2016
*Lunch przygotowany na dziedzińcu Politechniki Gdańskiej w formie bufetowej siedzącej.
Lunch serwowany przy stołach okrągłych z krzesłami okrytymi pokrowcami.*

Propozycja menu

Zupa; 200 ml/os
Grzybowa

Dania gorące;

Dorsz bałtycki, sos kaparowy 90 g/os
Schab ze śliwką, sos własny jasny 100 g/os
Kotlet z soczewicy ze świeżymi warzywami 100 g/os
Kopytka 90 g/os
Kasza jaglana- 90 g/os

Bufet sałatkowo-surówkowy dopasowany do dań głównych- 120 g/os

Bufet deserowy – 500 szt (60 g/os)
Makowiec
Ciasto śliwkowe (drożdżowe)

Napoje bezalkoholowe

Kawa lub herbata (dodatki- mleko, cukier, cytryna)- 200 ml/os
Woda mineralna- 200 ml/os
Soki owocowe- 200 ml/os

POCZĘSTUNEK PODCZAS SESJI PLAKATOWEJ DLA 150 OSÓB W DNIU 05.09.2015
NA DZIEDZIŃCU POLITECHNIKI GDAŃSKIEJ w godz. 16:30-18:30

Poczęstunek typu finger food's dostępny w bufetach oraz roznoszony na tacach przez obsługę. Forma stojąca przy stolikach koktajlowych.

„Na słono”- 6 szt. na osobę
Sakiewki z grzybami leśnymi
Śledź gdański podany na toście
Tartinka z boczkiem pieczonym, ogórkiem małosolnym
Tartinka z pieczonym kurczakiem i ananasem
Roladki naleśnikowe z serem kozim i gruszką korzenną
Mini grzanki z konfiturą z czerwonej cebuli i plasterkami glazurowanej kaczki

Napoje bezalkoholowe oraz wino

Woda mineralna- 200 ml/os
Sok pomarańczowy, jabłkowy- 200 ml/os
Kawa i herbata- 200 ml/os
Wino białe lub czerwone- 100 ml/os

LUNCH DLA UCZESTNIKÓW KONFERENCJI W DNIU 06.09.2016
*Lunch przygotowany na dziedzińcu Politechniki Gdańskiej w formie bufetowej siedzącej.
Lunch serwowany przy stołach okrągłych z krzesłami okrytymi pokrowcami.*

Propozycja menu

Zupa; 200 ml/os

Żurek

Dania gorące;

Poładwiczka wieprzowa, sos grzybowy 100 g/os

Pierogi z kapustą i grzybami 600 sztuk

Gołąbki wegetariańskie w sosie pomidorowym 100 g/os

Ziemniaczki z wody 120 g/os

Ryż z groszkiem 80 g/os

Bufet sałatkowo-surówkowy dopasowany do dań głównych- 120 g/os

Bufet deserowy – 500 szt (60 g/os)

Babka czekoladowa

Ciasto gruszkowe

Napoje bezalkoholowe

Kawa lub herbata (dodatki- mleko, cukier, cytryna) 200 ml/os

Woda mineralna 200 ml/os

Soki owocowe 200 ml/os

LUNCH DLA UCZESTNIKÓW KONFERENCJI W DNIU 07.09.2016

Lunch przygotowany na dziedzińcu Politechniki Gdańskiej w formie bufetowej siedzącej.

Lunch serwowany przy stołach okrągłych z krzesłami okrytymi pokrowcami.

Propozycja menu

Zupa; 200 ml/os

Krem ziemniaczany

Dania gorące;

Filet z indyka w sosie 120 g/os

Zapiekanka warzywna 100 g/os

Ziemniaki pieczone 120 g/os

kasza pęczak z warzywami 100 g/os

Bufet sałatkowo-surówkowy dopasowany do dań głównych- 120 g/os

Bufet deserowy – 500 szt (60 g/os)

Tarta malinowa

Napoje bezalkoholowe

Kawa lub herbata (dodatki- mleko, cukier, cytryna) 200 ml/os

Woda mineralna 200 ml/os

Soki owocowe 200 ml/os

W dniach konferencji- woda w dzbanku oraz szkło sukcesywnie uzupełniane dla prelegentów

Koszt ma uwzględniać- trzy przerwy kawowe, cztery lunche, dwa spotkania posterowe, wodę dla prelegentów, stoliki koktajlowe, stoły okrągłe podczas lunchu (z miejscami do siedzenia po 10 -12 osób przy każdym stole ilość stołów do uzgodnienia), transport, przygotowanie bufetów, dekoracje bufetów oraz stołów w postaci ziół, warzyw, kwiatów, owoców; pełną obsługę kelnerską, zastawę porcelanową, szkło, sztucce, sprzątanie w trakcie i po cateringu. Obrusy zmieniane po każdorazowym zabrudzeniu.

2. Usługa przewidywana jest na max. 150 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zaktualizowania (zmniejszenia) liczby uczestników.

3. Zamawiający zgłosi Wykonawcy ostateczną ilość uczestników na 14 dni przed terminem imprezy.

4. Maksymalne wynagrodzenie umowne brutto obejmować będzie całkowitą należność jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za 150 uczestników. Rzeczywiste wynagrodzenie brutto będzie zależało od ostatecznej ilości zgłoszonych przez Zamawiającego uczestników.

2.1 Ustalenia ogólne dotyczące przedmiotu zamówienia:

a/ Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

b/ Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

c/ Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 7 ustawy Pzp.

2.2 Wymagania stawiane Wykonawcy:

a) Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.

III. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Termin wykonania usługi: w dniach od 04.09.16r. do 07.09.2016r.

Miejsce wykonania usługi:

- Działanie w Gmachu Głównym Politechniki Gdańskiej, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk

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

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;
Działalność prowadzona na potrzeby wykonania przedmiotu zamówienia nie wymaga posiadania specjalnych uprawnień. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia- załącznik nr 3 do siwz

b) posiadania wiedzy i doświadczenia
Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizował w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie : jedną usługę cateringową świadczoną dla grupy nie mniejszej niż 150 osób podczas jednorazowego spotkania, polegającą na przygotowaniu i dostawie potraw wraz z zapewnieniem obsługi oraz serwisu potraw.

c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia – załącznik nr 3 do siwz

d) sytuacji ekonomicznej i finansowej

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia – załącznik nr 3 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 u Pzp oraz w art.24 ust.2 pkt 5 ustawy Pzp.- załącznik nr 3a do siwz

Wykonawcy , którzy nie wykażą braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, zostaną wykluczeni z udziału w niniejszym postępowaniu.

3.Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub 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. Oddanie do dyspozycji przez podmiot trzeci wymienionych w przepisie art. 26 ust. 2b ustawy Pzp zasobów, gdy dotyczy wiedzy i doświadczenia, łączy się z koniecznością uczestniczenia tego podmiotu w realizacji zamówienia.

4.Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów zgodnie z art.24 ust. 2b ustawy Pzp, odpowiada solidarnie z Wykonawcą za szkodę Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

5. Wymóg formy pisemnej zobowiązania będzie spełniony w przypadku złożenia oryginału dokumentu zawierającego pod treścią oświadczenia podpis osoby je składającej. Zobowiązania podmiotów trzecich do udostępnienia zasobów, złożone w formie kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę, nie spełniają wymogu formy określonej w art. 26 ust. 2b ustawy.

6.Ocena spełnienia wyżej opisanych warunków udziału w postępowaniu dokonana będzie w oparciu o złożone przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu dokumenty i oświadczenia. Z treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż ww warunki Wykonawca spełnia.

V. DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA, JAKIE NALEŻY ZAŁĄCZYĆ DO SKŁADANEJ OFERTY

1. W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w rozdziale IV SIWZ należy złożyć:

a) **oświadczenie o spełnieniu warunków** udziału w postępowaniu (zał. nr 3 do SIWZ);

b) **wykaz wykonanych usług, w okresie ostatnich 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 usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane należycie (zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013r. w sprawie dokumentów jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy, oraz form w jakich te dokumenty mogą być składane) – załącznik nr 6 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, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków).

2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp należy złożyć:
 - a) **oświadczenie o braku podstaw** do wykluczenia (zał. nr 3a do SIWZ);
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 informację o tym czy Wykonawca należy do grupy kapitałowej- **załącznik nr 5 do siwz**, a 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(*zał. 5 do SIWZ*)
(Z postępowania wyklucza się Wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.) złożyli odrębne oferty w tym samym postępowaniu, chyba, że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji pomiędzy wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia)
4. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów o których mowa w **ust. 2** pkt b składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,
5. 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. Terminy określone w p.pkt. 2) stosuje się odpowiednio.

POZOSTAŁE INFORMACJE NA TEMAT DOKUMENTÓW

1. Dokumenty mogą być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
2. Dokumenty sporządzone w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
3. Zamawiający nie dopuszcza elektronicznej formy dokumentów.
4. Złożone wraz z ofertą dokumenty, po otwarciu ofert nie podlegają zwrotowi.
5. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (art. 23 ustawy Pzp)
6. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia :
 - a) Oświadczenia i dokumenty wymienione w rozdz. V pkt. 2 SIWZ winny być złożone przez każdego Wykonawcę.
 - b) Warunki udziału w postępowaniu określone w rozdz. IV SIWZ Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą spełniać łącznie.
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.
 - c) Dokument pełnomocnictwa 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.
 - d) Dokument pełnomocnictwa 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.

- e) Dokument pełnomocnictwa może zostać złożony w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza lub radcę prawnego.
- f) Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- g) Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań.

VI. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ DOTYCZĄCYCH TREŚCI SIWZ I SPOSOBIE PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW.

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje mogą być przekazywane przez strony w formie pisemnej oraz za pomocą faksu i/lub drogą elektroniczną. W przypadku porozumiewania się za pomocą faksu i/lub drogą elektroniczną, każda ze stron, na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza ten fakt.
Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do zamawiającego pytania.
2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, zapytania oraz inne informacje należy kierować na adres: Politechnika Gdańska, Wydział Chemiczny, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, z dopiskiem na kopercie:

oferta na usługę cateringową świadczoną podczas Międzynarodowej Konferencji Naukowej - Tracespec organizowanej przez Politechnikę Gdańską Wydział Chemiczny.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.

3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
4. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, którym Zamawiający przekazał SIWZ, bez ujawnienia źródła zapytania oraz zamieszczona na stronie internetowej, na której udostępniona jest specyfikacja.
5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść niniejszej SIWZ. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zamieści ją na stronie internetowej, na której udostępniona jest specyfikacja.
6. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieści tę informację na stronie internetowej, na której udostępniona jest specyfikacja.
7. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
8. Osobami uprawnionymi do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami są:
Elżbieta Podsiadło, Sławomir Malinowski, e:mail: elzbieta.podsiadlo@pg.gda.pl;
slamalin@pg.gda.pl, faks: 58 348-69-70, od poniedziałku do piątku w godz. 8:00 –15:00.

VII. INFORMACJE NA TEMAT WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

VIII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą 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 wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

IX. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Oferta musi być przygotowana zgodnie z wymogami niniejszej SIWZ oraz **ustawy Pzp**. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
2. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferta winna zawierać wypełniony formularz „Oferta”, „Formularz cenowy” oraz niżej wymienione dokumenty:

| | |
|----|--|
| 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. V 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 lub ekonomicznych innych podmiotów |
| 6. | Dokumenty , których załączenie zalecane jest przez Zamawiającego: Aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art.24 ust.1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. |

4. 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.
 - a) Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności, trwałą i czytelną techniką oraz napisana w języku polskim.
 - b) Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty w postaci elektronicznej.
 - c) Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany winny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę wraz z datą naniesienia zmiany.
 - d) Każdy dokument składający się na ofertę musi być czytelny.
 - e) Oferta oraz dokumenty muszą być podpisane przez **Wykonawcę**. Zamawiający wymaga, aby ofertę podpisano zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej. Jeżeli osoba podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to musi ono w swej treści wyraźnie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty.
 - f) Dokument pełnomocnictwa musi zostać złożony z ofertą, musi być w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza albo radcę prawnego.
 - g) 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.

- h) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w formularzu „Oferta”, jak i w innych dokumentach powołujących się na „Wykonawcę”, w miejscu np. nazwa i adres Wykonawcy, wpisują dane dotyczące wszystkich wykonawców, a nie ich pełnomocnika.
- i) 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.
- j) Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku, niż język polski winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski. W razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.
- k) Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane.
- l) W przypadku, gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty zawierały informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oraz że nie mogą być one udostępniane.
- m) 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.
- n) Stosowne zastrzeżenie Wykonawca winien złożyć na formularzu ofertowym. W przeciwnym razie cała oferta zostanie ujawniona. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były złożone przez Wykonawcę w osobnej wewnętrznej kopercie, z oznaczeniem „Tajemnica przedsiębiorstwa” lub zostały spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.

5. Ofertę należy złożyć w dwóch (jedno w drugim) nieprzejrzystych, zamkniętych opakowaniach, uniemożliwiających odczytanie zawartości bez ich uszkodzenia. Zewnętrzne opakowanie winno być zaadresowane:

**Politechnika Gdańska, Wydział Chemiczny
ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk**

i opisane:

Oferta

**na świadczenie usługi cateringowej podczas Międzynarodowej Konferencji Naukowej -
Tracespec organizowanej przez Politechnikę Gdańską Wydział Chemiczny.**

ZP/ 205 /008/U/16

nie otwierać przed dniem 21.07.2016r. godz. 10:30

Wewnętrzne opakowanie winno być opatrzone dokładnym adresem Wykonawcy, w celu umożliwienia odesłania oferty bez jej otwierania, w przypadku złożenia oferty po terminie.

6. 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**”.

7. Zamawiający poprawi w tekstach ofert oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze SIWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Przez omyłkę rachunkową Zamawiający rozumieć będzie każdy wadliwy wynik działania matematycznego (rachunkowego) przy założeniu, że składniki działania są prawidłowe.

X. MIEJSCE, TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego:
Politechnika Gdańska Wydział Chemiczny, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, pokój nr 312
2. Oferty można składać w dniach od poniedziałku do piątku w godz. od 8:00 do 15:00.
3. Termin składania ofert upływa **w dniu 21.07. 2016r. o godz. 10:00.**
4. Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie określonym w pkt. 3 zostaną zwrócone .
5. Otwarcie ofert nastąpi **21.07.2016r.o godz. 10:30** w siedzibie Zamawiającego: Politechnika Gdańska Wydział Chemiczny, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, pokój 312
6. Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert.
7. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. W trakcie otwarcia ofert Zamawiający odczyta nazwę (firmę) oraz adres Wykonawcy, którego oferta jest otwierana oraz informacje dotyczące ceny oferty, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.
8. W przypadku nieobecności Wykonawcy przy otwieraniu ofert, Zamawiający prześle informacje z otwarcia ofert, na wniosek Wykonawcy.

XI.OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

- 1.Cenę oferty należy obliczyć uwzględniając wszystkie elementy związane z prawidłową i terminową realizacją zamówienia.
- 2.Cenę oferty należy określić w wartości brutto (z podatkiem VAT) w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 3.Ceną oferty jest cena określona na formularzu 'OFERTA'.
- 4.Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy. Stawka podatku musi być podana zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowym.
- 5.Zgodnie z art.91 ust.3a ustawy Pzp, Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
- 6.Cena oferty nie będzie podlegać żadnym negocjacjom i zostanie ona przeniesiona do umowy.

XII.KRYTERIA OCENY OFERT I WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Oceny ofert dokonywać będą członkowie komisji przetargowej.
2. Ocenie podlegać będą wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
3. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowane zostaną następujące kryteria oceny ofert:

cena oferty brutto – 90 pkt

doświadczenie Wykonawcy – 10pkt

4.Ocena punktowa ofert zostanie dokonana wg wzorów:

-kryterium cena oferty:

punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone według wzoru:

C_n

$P_c = \dots \times 90$

C_b

gdzie:

P_c - ilość punktów przyznanych badanej ofercie według kryterium „Cena”

C_n - najniższa cena oferty spośród złożonych ofert podlegających ocenie

C_b - cena ocenianej oferty

- kryterium doświadczenie Wykonawcy:

Oferta może uzyskać max 10 pkt jeśli Wykonawca wykaże, że wykonał usługi o których mowa w rozdziale V ust 1 pkt b:

- za wykazanie 1 usługi – 0 pkt (wymóg formalny)

- za wykazanie 2 usług- 5 pkt

- za wykazanie 3 usług i więcej – 10 pkt

Łączna liczba punktów w obu kryteriach:

$Po = Pc + Pp$

gdzie:

Po -łączna ilość punktów w obu kryteriach

Pc -ilość punktów przyznanych badanej ofercie według kryterium „Cena”

Pp -ilość punktów przyznanych badanej ofercie według kryterium „doświadczenie Wykonawcy”

6.Do punktów uzyskanych w kryterium cena zostaną doliczone punkty uzyskane w kryterium „doświadczenie Wykonawcy”. Maksymalnie oferta może uzyskać 100 pkt.

7.Zamawiający zweryfikuje kryterium „doświadczenie Wykonawcy” na podstawie podanej informacji przez Wykonawcę w zał. nr 6 do siwz, oraz dokumentów potwierdzających wykonanie powyższych usług w wymaganym zakresie tzn. podanie przedmiotu usługi, terminu wykonania, ilości osób, podmiotu na rzecz którego wykonana została usługa(nazwa, adres).

Referencje muszą potwierdzać, że usługi zostały wykonane należycie.

7.Za najkorzystniejszą ofertę, zostanie uznana oferta spełniająca wymagania SIWZ oraz ustawy Pzp, która przy uwzględnieniu powyższych kryteriów i ich wag otrzyma największą liczbę punktów. Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną.

8. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

9. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

- a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), siedzibę i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy (firmy), siedziby i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty wraz ze streszczeniem oceny i porównania złożonych ofert zawierającym punktację przyznaną ofertom w kryterium oceny ofert ;
- b) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
- c) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
- d) terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.

10.Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje, o których mowa w pkt 9 lit. a, na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie (tablica ogłoszeń).

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

1.W zawiadomieniu o wyborze najkorzystniejszej oferty wysłanym do Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana Zamawiający określi termin i miejsce podpisania umowy.

2. Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą na warunkach określonych w załączonym wzorze umowy- załącznik nr 4 do SIWZ.

XV. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

W przedmiotowym postępowaniu Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. UMOWA W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Istotne dla stron postanowienia oraz warunki, które zostaną wprowadzone do treści umowy w sprawie zamówienia publicznego są określone we wzorze umowy w **załączniku nr 4 do SIWZ**.

XVII. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający unieważni postępowanie jedynie w przypadkach określonych w art. 93 ust. 1
2. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców na zasadach określonych w art. 93 ust. 3 **ustawy Pzp**.

XVIII. INFORMACJE OGÓLNE

1. Koszty związane z przygotowaniem, złożeniem oferty i udziałem w postępowaniu ponosi Wykonawca.
2. Wykonawca winien zapoznać się z całością niniejszej SIWZ.
3. Wszystkie załączniki stanowią integralną część SIWZ.
4. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

XIX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

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

XX. ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

- załącznik nr 1 - oferta
- załącznik nr 2 – formularz rzeczowo-cenowy
- załącznik nr 3 - oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
- załącznik nr 3a - oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
- załącznik nr 4 – wzór umowy
- załącznik nr 5 – informacja o przynależności Wykonawcy do grupy kapitałowej
- załącznik nr 6 - wykaz zrealizowanych usług

Załącznik nr 1 do SIWZ

(nazwa i adres wykonawcy)

OFERTA

Zamawiający:

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

Nawiązując do ogłoszenia o postępowaniu o zamówieniu publicznym prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego **ZP/205/008/U/16**

na usługę cateringową świadczoną podczas Międzynarodowej Konferencji Naukowej - Tracespec organizowanej przez Politechnikę Gdańską Wydział Chemiczny.

My niżej podpisani:

imię nazwisko

imię nazwisko

działający w imieniu i na rzecz:

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Pełna nazwa firmy : | |
| Adres firmy: | |
| REGON nr | NIP nr |
| Nr telefonu: | Nr faksu: |
| Nazwa banku i nr rachunku bankowego | e- mail: |

Oferujemy realizację powyższego przedmiotu zamówienia, zgodnie z zapisami SIWZ:

Ustala się wynagrodzenie brutto:PLN

(słownie złotych: (.....))

W tym podatek Vat.....PLN

zgodnie z formularzem cenowy, stanowiącym integralną część oferty.

1. **Oświadczamy**, że wykonamy zamówienie w dniach : 04.09.2016r. do 07.09.2016r.
2. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją, nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.

3. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, która stanowi załącznik 4 do specyfikacji. Nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określonych w niej warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. **Uważamy** się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji, czyli przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. **Akceptujemy** warunki płatności określone we wzorze umowy.
6. **Oświadczamy**, iż tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które nie mogą być udostępnione stanowią informacje zawarte w ofercie na stronach nr:
7. **Zamówienie zrealizujemy/nie zrealizujemy przy udziale podwykonawców, którzy będą realizować wymienione części zamówienia:**
 - a).....
 - b).....
 - c).....
8. **Załącznikami** do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
 - 5)
 - 6)
 - 7)

....., dn.

.....
(podpis i pieczęć wykonawcy)

.....

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

(pieczętka Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/ 205 /008/U/16

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:

na usługę cateringową świadczoną podczas Międzynarodowej Konferencji Naukowej - Tracespec organizowanej przez Politechnikę Gdańską Wydział Chemiczny.

oświadczam, że spełniamy 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.

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

.....

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

(pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/205 /008/U/16

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

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na:

**usługę cateringową świadczoną podczas Międzynarodowej Konferencji Naukowej - Tracespec
organizowanej przez Politechnikę Gdańską Wydział Chemiczny.**

oświadczam, że:

nie ma podstaw do wykluczenia nas z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie przesłanek, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych

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

....., dnia 2016 r.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/205 /008/U/16

**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.

(...)

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

* odpowiednie zaznaczyć

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

Załącznik nr 4 do SIWZ

Nr postępowania: ZP/205 /008/U/16

UMOWA USŁUGI Nr /WCH/16

zawarta w dniu ... 2016 roku w Gdańsku

pomiędzy:

Politechniką Gdańską, Wydziałem Chemicznym z siedzibą w Gdańsku, ul. Narutowicza 11/12

reprezentowaną przez:

prof. dr hab. inż. Sławomira Milewskiego, prof. zw.PG - Dziekana Wydziału, działającego na podstawie pełnomocnictwa Rektora Politechniki Gdańskiej.

NIP:.....

REGON:.....

zwaną dalej "Zamawiającym"

oraz

.....

NIP:.....

REGON:.....

z siedzibą wzarejestrowanym w KRS/CEIDG (w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do CEIDG : imię i nazwisko,działającego pod firmą

.....

wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej

reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej Wykonawcą,

postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej 209 000 Euro na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2015r. poz.2164) w nawiązaniu do art.5 ust.1 tejsze ustawy, zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

§ 1

PZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest **świadczenie usługi cateringowej podczas Międzynarodowej Konferencji Naukowej - Tracespec organizowanej przez Politechnikę Gdańską Wydział Chemiczny**, zgodnie z opisem w siwz oraz ofertą Wykonawcy, stanowiącymi załączniki do niniejszej umowy i będącymi jej integralną częścią.

2. Usługa cateringowa odbędzie się w dniach od 04.09.2016r. do 07.09.2016r. dla 150 osób.

3. Usługa zostanie zrealizowana na terenie Politechniki Gdańskiej na dziedzińcu znajdującym się przy Gmachu Głównym Politechniki Gdańskiej.

4. Wykonawca zapewnia:

- wyżywienie tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na bazie produktów najwyższej jakości gwarantujących bezpieczeństwo,

-dostarczenie oraz zapewnienie zastawy stołowej oraz sztućców dostosowanych do liczby uczestników oraz do menu,

-zaaranżowanie zaplecza gastronomicznego wyposażonego w sprzęt niezbędny do przygotowania oraz serwowania posiłków,

-zapewnienie obrusów, serwetek,

-nakrycie stołów wraz z dekoracją kwiatową,

-użycie własnych materiałów i narzędzi do wykonania zlecenia,

-zapewnienie obsługi kelnerskiej w ilości osób odpowiedniej dla liczby uczestników, w godzinach jej trwania,

-zapewnia opakowania w celu zabrania pozostałego poczęstunku przez Zamawiającego

5.Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę będącą przedmiotem umowy z należytą starannością.
6.Wykonawca odpowiada za działania lub zaniechania osób przez siebie zatrudnionych oraz osób trzecich, z których pomocą wykonuje usługę objętą niniejszą umową jak za swoje własne działania lub zaniechania.

§ 2

TERMIN REALIZACJI UMOWY

Usługa cateringowa odbędzie się w dniach od 04.09.2016r. do 07.09.2016r.

§ 3

WYNAGRODZENIE

1.Za wykonanie przedmiotu umowy objętego umową, zgodnie ze złożoną przez Wykonawcę ofertą z dnia stanowiącą załącznik do umowy i będącą jej integralną częścią:

ustala się wynagrodzenie w kwocie:

brutto:PLN

słownie:(.....)

2.Wynagrodzenie wskazane w ust.1 niniejszego paragrafu jest wynagrodzeniem szacunkowym, skalkulowanym w oparciu o maksymalną liczbę uczestników imprezy podaną w siwz.

3.Zamawiający jest uprawniony do niezrealizowania przedmiotu umowy w całości, tj. w ilości podanej w siwz a Wykonawcy z tego tytułu nie będą przysługiwały żadne roszczenia jak również nie będzie on uprawniony do żądania zapłaty wynagrodzenia za niezrealizowaną część umowy.

4.Zamawiający potwierdzi gwarantowaną liczbę osób na 14 dni przed rozpoczęciem imprezy. W przypadku braku potwierdzenia ze strony Zamawiającego, podana wcześniej gwarantowana liczba osób staje się automatycznie ilością wiążącą.

5.Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną liczbę uczestników imprezy.

6.Podstawą wystawienia faktury będzie prawidłowe wykonanie usługi objętej przedmiotem umowy, bez zastrzeżeń ze strony Zamawiającego.

7. Zapłata nastąpi w terminie 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.

8. Na fakturze powinna być wyszczególniona cena netto usługi, podatek Vat i wartość brutto.

9. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§4

KARY UMOWNE

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi przez Wykonawcę w terminach oraz godzinach wyznaczonych przez Zamawiającego, w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust.1 niniejszej umowy.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto, określonego w §3 ust.1 niniejszej umowy.

3. Z wyłączeniem okoliczności określonych w art.145 ust.1 ustawy Pzp, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy z winy Zamawiającego, w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust.1 niniejszej umowy.

4. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy może zostać złożone , przez Zamawiającego w terminie do 7 dni od momentu uzyskania informacji o wystąpieniu okoliczności determinującej odstąpienie od umowy, tj. rażącego naruszenia postanowień umowy lub niewykonania umowy z należytą starannością.

5. W przypadku szkody przewyższającej wysokość kary umownej, strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego.

6.Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kary umownej z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 5
POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Zmiana i uzupełnienie postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy może być dokonana tylko w trybie art. 144 ust. 1 ustawy Pzp.

2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania następujących istotnych zmian w zawartej umowie w sprawie niniejszego zamówienia publicznego, określając jednocześnie warunki ich wprowadzenia:

a) zmiana ceny spowodowana zmianą obowiązujących stawek podatkowych: cena umowy brutto może ulec zmianie w przypadku obniżenia lub podwyższenia stawki podatku Vat, na skutek zmiany obowiązujących przepisów, a płatności odbywać się będą z uwzględnieniem stawki VAT obowiązującej w dniu wystawienia faktury.

b) zmiana nazw i innych danych identyfikacyjnych stron umowy

c) zmiana nazwisk pracowników uprawnionych do składania i odbioru zamówień

d) wystąpienia zdarzeń siły wyższej jako zdarzenia zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i niemożliwego do zapobieżenia

3. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy obowiązują przepisy Kodeksu Cywilnego, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.

4. Ewentualne spory między stronami będą rozstrzygane wg prawa polskiego przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości cesji wierzytelności ani przeniesienia praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez jego uprzedniej, pisemnej zgody.

6. Wszystkie załączniki do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.

7. W sprawach związanych z wykonaniem niniejszej umowy, do kontaktów z Wykonawcą, Zamawiający wyznacza:

.....
Wykonawca wyznacza

.....
8. O każdej zmianie wyznaczonych osób Zamawiający i Wykonawca niezwłocznie powiadomią się wzajemnie. Szkody powstałe w wyniku niedopełnienia tego obowiązku obciążają stronę zobowiązaną.

9. Wszelkie zmiany i uzupełnienia w treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

10. Niniejszą umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron.

Załączniki do umowy:

1. specyfikacja istotnych warunków zamówienia z dnia.....

2. oferta z dniazłożona przez Wykonawcę.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Nr postępowania ZP/ 205 /008/U/16

FORMULARZ RZECZOWO-CENOWY

na usługę cateringową świadczoną podczas Międzynarodowej Konferencji Naukowej-
Tracespec organizowanej przez Politechnikę Gdańską Wydział Chemiczny.

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Liczba szacunkowa | Cena jednostkowa netto PLN na 1 osobę | Wartość brutto PLN |
|-----|--|-------------------|---------------------------------------|--------------------|
| 1. | <p><u>LUNCH PODAWANY W BUFETACH,</u> <u>Zupa podana w wazach na stołach</u> <u>Dania główne w podgrzewaczach-</u> <u>obsługa nakłada dania</u></p> <p><u>LUNCH DLA UCZESTNIKÓW</u> <u>KONFERENCJI W DNIU 04.09.2016</u> Lunch przygotowany na dziedzińcu Politechniki Gdańskiej w formie bufetowej siedzącej. Lunch serwowany przy stołach okrągłych z krzesłami okrytymi pokrowcami.</p> <p><u>Propozycja menu</u></p> <p>Zupa -200 ml/os Krem z dyni</p> <p>Dania gorące; Łosoś bałtycki w sosie cytrynowym – 90 g/os Bitki wołowe w sosie pieczeniowym z kapustą zasmażaną- 100 g/os Cukinia i bakłażan faszerowane kasza kuskus z warzywami- 100 g/os Pieczone ziemniaki z ziołami – 150 g/os</p> <p>Bufet sałatkowo-surówkowy dopasowany do dań głównych- 120 g/os</p> <p>Bufet deserowy – 500 szt (60 g/os) Sernik Jabłecznik</p> | 150 osób | | |

Napoje bezalkoholowe
Kawa lub herbata (dodatki- mleko, cukier, cytryna)- 200 ml/os
Woda mineralna- 200 ml/os
Soki owocowe- 200 ml/os

**POCZESTUNEK PODCZAS SESJI
PLAKATOWEJ W DNIU 04.09.2015 NA
DZIEDZIŃCU POLITECHNIKI
GDAŃSKIEJ w godz.16:30-18:30**

Poczęstunek typu finger food's dostępny w bufetach oraz roznoszony na tacach przez obsługę. Forma stojąca przy stolikach koktajlowych.

„Na słono”- 6 szt. na osobę

Tartinka z pieczoną kaczką i pomarańczą

Tartinka z szynką wiejską, rukolą i orzechami włoskimi

Tartinka z oscypkiem, pomidorkiem cherry, listkiem bazylii

Staropolski paszтет z żurawiną na pumperniku podany

Słone koszyczki z musem z wędzonej ryby i koprem

Sakiewki ze szpinakiem i fetą

Napoje bezalkoholowe oraz wino

Woda mineralna- 200 ml/os

Sok pomarańczowy, jabłkowy- 200 ml/os

Kawa i herbata- 200 ml/os

Wino białe lub czerwone- 100 ml/os

**PRZERWA KAWOWA w dniach
05.09.2016, 06.09.2016, 07.09.2016 w
godz. 11:00-12:00 (trzy dni)**

Przerwa kawowa w formie bufetów.

Bufety z przerwami kawowymi dostępne we foyer Auli. Forma stojąca przy stolikach koktajlowych.

Kawa i herbata (Dodatki: mleko, cukier biały i brązowy, cytryna)

Woda mineralna niegazowana

Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, grapefruit)

Mini rogaliki drożdżowe, koperty francuskie, mini babeczki z budyniem i owocami- 300 sztuk

Ciastka kruche (w tym owsiane, orkiszowe,

jaglana itp..)- 60 g/os
Owoce filetowane oraz w całości (jabłka,
pomarańcze, maliny, gruszki, porzeczka,
śliwki) – 60 g/os

**LUNCH DLA UCZESTNIKÓW
KONFERENCJI W DNIU 05.09.2016**

**Lunch przygotowany na dziedzińcu
Politechniki Gdańskiej w formie
bufetowej siedzącej. Lunch serwowany
przy stołach okrągłych z krzesłami
okrytymi pokrowcami.**

Propozycja menu

Zupa; 200 ml/os
Grzybowa

Dania gorące;

Dorsz bałtycki, sos kaparowy 90 g/os
Schab ze śliwką, sos własny jasny 100 g/os
Kotlet z soczewicy ze świeżymi warzywami
100 g/os
Kopytka 90 g/os
Kasza jagłana- 90 g/os

***Bufet sałatkowo-surówkowy dopasowany
do dań głównych- 120 g/os***

Bufet deserowy – 500 szt (60 g/os)
Makowiec
Ciasto śliwkowe (drożdżowe)

Napoje bezalkoholowe

*Kawa lub herbata (dodatki- mleko, cukier,
cytryna)- 200 ml/os*
Woda mineralna- 200 ml/os
Soki owocowe- 200 ml/os

**POCZESTUNEK PODCZAS SESJI
PLAKATOWEJ DLA 150 OSÓB W
DNIU 05.09.2015 NA DZIEDZIŃCU
POLITECHNIKI GDAŃSKIEJ w godz.
16:30-18:30**

***Poczęstunek typu finger food's dostępny
w bufetach oraz roznoszony na tacach
przez obsługę. Forma stojąca przy
stolikach koktajlowych.***

„Na słono”- 6 szt. na osobę

Sakiewki z grzybami leśnymi
Śledź gdański podany na toście
Tartinka z boczkiem pieczonym, ogórkiem
małosolnym
Tartinka z pieczonym kurczakiem i
ananasem
Roladki naleśnikowe z serem kozim i
gruszką korzenną
Mini grzanki z konfiturą z czerwonej cebuli
i plasterkami glazurowanej kaczki

Napoje bezalkoholowe oraz wino

Woda mineralna- 200 ml/os
Sok pomarańczowy, jabłkowy- 200 ml/os
Kawa i herbata- 200 ml/os
Wino białe lub czerwone- 100 ml/os

LUNCH DLA UCZESTNIKÓW
KONFERENCJI W DNIU 06.09.2016

**Lunch przygotowany na dziedzińcu
Politechniki Gdańskiej w formie
bufetowej siedzącej. Lunch serwowany
przy stołach okrągłych z krzesłami
okrytymi pokrowcami.**

Propozycja menu

Zupa; 200 ml/os
Żurek

Dania gorące;

Polędwiczka wieprzowa, sos grzybowy 100
g/os
Pierogi z kapustą i grzybami 600 sztuk
Gołąbki wegetariańskie w sosie
pomidorowym 100 g/os
Ziemniaczki z wody 120 g/os
Ryż z groszkiem 80 g/os

**Bufet sałatkowo-surówkowy dopasowany
do dań głównych- 120 g/os**

Bufet deserowy – 500 szt (60 g/os)

Babka czekoladowa
Ciasto gruszkowe

Napoje bezalkoholowe

Kawa lub herbata (dodatki- mleko, cukier,
cytryna) 200 ml/os
Woda mineralna 200 ml/os

Soki owocowe 200 ml/os

LUNCH DLA UCZESTNIKÓW
KONFERENCJI W DNIU 07.09.2016

Lunch przygotowany na dziedzińcu Politechniki Gdańskiej w formie bufetowej siedzącej. Lunch serwowany przy stołach okrągłych z krzesłami okrytymi pokrowcami.

Propozycja menu

Zupa; 200 ml/os
Krem ziemniaczany

Dania gorące;

Filet z indyka w sosie 120 g/os
Zapiekanka warzywna 100 g/os
Ziemniaki pieczone 120 g/os
kasza pęczak z warzywami 100 g/os

Bufet sałatkowo-surówkowy dopasowany do dań głównych- 120 g/os

Bufet deserowy – 500 szt (60 g/os)
Tarta malinowa

Napoje bezalkoholowe

Kawa lub herbata (dodatki- mleko, cukier, cytryna) 200 ml/os
Woda mineralna 200 ml/os
Soki owocowe 200 ml/os

W dniach konferencji- woda w dzbanku oraz szkło sukcesywnie uzupełniane dla prelegentów

Koszt ma uwzględniać- trzy przerwy kawowe, cztery lunche, dwa spotkania posterowe, wodę dla prelegentów, stoliki koktajlowe, stoły okrągłe podczas lunchu (z miejscami do siedzenia po 10 -12 osób przy każdym stole ilość stołów do uzgodnienia), transport, przygotowanie bufetów, dekoracje bufetów oraz stołów w postaci ziół, warzyw, kwiatów, owoców; pełną obsługę kelnerską, zastawę porcelanową, szkło, sztucce, sprzątnięcie w

| | | | | |
|------------------------------|--|--|--|--|
| | <i>trakcie i po cateringu. Obrusy zmieniane po każdorazowym zabrudzeniu. (zgodnie z zapisami w siwz)</i> | | | |
| Ogółem wartość brutto | | | | |

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

Załącznik nr 6 do siwz

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG

dotyczy:

postępowania na usługę cateringową świadczoną podczas Międzynarodowej Konferencji Naukowej - Tracespec organizowanej przez Politechnikę Gdańską Wydział Chemiczny.

| <i>Lp.</i> | <i>Przedmiot usługi</i> | <i>Termin wykonania usługi (dzień, miesiąc, rok)</i> | <i>Ilość osób dla której wykonana została usługa</i> | <i>Podmiot na rzecz którego usługa została wykonana (nazwa, adres)</i> | <i>Wartość przedmiotu usługi</i> |
|------------|-------------------------|--|--|--|----------------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Do wykazu należy załączyć referencje.

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