

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnia Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:

[www.dzp.pg.gda.pl](http://www.dzp.pg.gda.pl)

---

**Gdańsk: Świadczenie usługi w zakresie spotkań i konferencji podczas międzynarodowego sympozjum ISSFIT-11, polegającej na rezerwacji i udostępnieniu sali konferencyjnej oraz usługi gastronomicznej i noclegowej dla Politechniki Gdańskiej, Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej**  
**Numer ogłoszenia: 65676 - 2014; data zamieszczenia: 25.02.2014**  
**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

## **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Politechnika Gdańska, Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, woj. pomorskie, tel. +48 58 347 13 10, faks +48 58 347 28 21.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** [www.dzp.pg.gda.pl](http://www.dzp.pg.gda.pl)

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Uczelnia publiczna.

## **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

### **II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Świadczenie usługi w zakresie spotkań i konferencji podczas międzynarodowego sympozjum ISSFIT-11, polegającej na rezerwacji i udostępnieniu sali konferencyjnej oraz usługi gastronomicznej i noclegowej dla Politechniki Gdańskiej, Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej.

**II.1.2) Rodzaj zamówienia:** usługi.

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Przedmiotem zamówienia jest na świadczenie usługi w zakresie spotkań i konferencji podczas międzynarodowego sympozjum ISSFIT-11, polegającej na rezerwacji i udostępnieniu sali konferencyjnej oraz usługi gastronomicznej i noclegowej dla Politechniki Gdańskiej, Wydziału Fizyki

Technicznej i Matematyki Stosowanej. Usługa będzie świadczona w jednym obiekcie. 2. Obiekt położony w miejscu atrakcyjnym krajobrazowo, charakterystycznym dla nadmorskiej strefy woj. Pomorskiego - blisko las i morze; odległość obiektu hotelowego od siedziby Zamawiającego - w promieniu do 20 km, z dala od ruchu wielkomiejskiego; możliwy dojazd komunikacją miejską z Gdańska do obiektu hotelowego zaproponowanego przez Wykonawcę. 3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: 1) wymagana sala konferencyjna na min. 110 osób, dostępna w dniach 25 - 29 czerwca 2014; 2) wyposażenie sali konferencyjnej: podstawowe media, tj. nagłośnienie, projektor multimedialny, mikrofon bezprzewodowy, tablica/flipchart, ekran oraz klimatyzacja, 3) serwis kawowy w czasie przerw podczas konferencji (łącznie 5 przerw); dokładny czas przerw i godziny zostaną ustalone z Zamawiającym w pierwszym dniu świadczonej usługi), 4) hotel wyposażony w bazę noclegową: pokoje z łazienką (pełny węzeł sanitarny), TV, telefon, pokoje 1 i 2 - osobowe, 5) możliwość zakwaterowania dla 110 osób w pokojach 1 i 2 - osobowych; koszt zakwaterowania dla 19 osób wliczony w świadczoną usługę, pozostali uczestnicy - 81 osób, pokryją koszt noclegu we własnym zakresie; usługa noclegowa ze śniadaniem, 6) wyżywienie: 3 lunche, 1 uroczysta kolacja, 1 zwykła kolacja, 1 kolacja bankietowa w Gdańsku, 1 kolacja plenerowa, 7) możliwość parkowania samochodów uczestników konferencji przy obiekcie hotelowym lub w jego pobliżu (parking oddalony maksymalnie do 300 m od obiektu hotelowego), koszt parkingu wliczony w cenę całej usługi, 8) w dniu 27 czerwca 2014 wycieczka po Gdańsku z wieczornym bankietem (bankiet w restauracji w centrum Gdańska zaproponowany przez Wykonawcę) przejazd spod obiektu hotelowego do Gdańska i z powrotem zapewnia Wykonawca; w wycieczce będzie brało udział około 60 osób, 9) Wykonawca zapewni Zamawiającemu hol na sesję plakatową (po 40 plakatów), miejsce na ekspozycję firm (5 stanowisk: stolik, krzesła - 2 szt.) 10) Harmonogram szkolenia: I dzień - 25 czerwca 2014 r.: a) zakwaterowanie: pokoje 1 i 2 - osobowe, b) uroczysta kolacja. II dzień - 26 czerwca 2014 r. a) śniadanie, b) konferencja c) przerwa kawowa, d) konferencja, e) lunch, f) konferencja g) przerwa kawowa, h) konferencja, i) kolacja. III dzień - 27 czerwca 2014 r.: a) śniadanie, b) konferencja c) przerwa kawowa, d) konferencja, e) lunch, f) wycieczka po Gdańsku Obsługa w języku angielskim przez dwóch przewodników. Zawiera: - dojazd z obiektu hotelowego i powrót po bankiecie - przejście Starym i Głównym miastem; - zwiedzanie trzech obiektów (Dwór Artusa, spichlerz Błękitny Baranek, Dom Farenheita). - bankiet w restauracji w centrum Gdańska. IV dzień - 28 czerwca 2014 r.: a) śniadanie, b) konferencja c) przerwa kawowa, d) konferencja, e) lunch, f) konferencja g) przerwa kawowa, h) konferencja, i) kolacja plenerowa - typu grill, ognisko. V dzień - 29 czerwca 2014 r.: a) śniadanie b) zakończenie konferencji. 11) Menu (na 110 osób): a) uroczysta kolacja w formie bufetu szwedzkiego (25.06.14): deska serów, wędliny - po 100 g/os. śledzie po kaszubsku i w śmietanie - po 100 g/os. sałatka z mozzarelli i pomidorów - po 100 g/os. dodatki: keczup, musztarda, majonez, żurawina sałatka

warzywna - po 100 g/os. schab/kurczak i ryba w galarecie do wyboru - 100 g/os. pieczywo, masło soki owocowe 100% - 250 ml/os., woda mineralna gazowana i niegazowana - butelka 0,5/os. lampka wina (białe/czerwone do wyboru) b) przerwy kawowe: świeżo parzona kawa - 200 ml/os. (śmietanka, cukier), herbata - 200 ml/os. (cukier, cytryny) , kruche ciasteczka bankietowe - ok. 150g/os., ciasto domowe - ok. 100g/os. soki owocowe 100% - 250 ml/os., woda mineralna gazowana i niegazowana - butelka 0,5/os. c) lunch: zupa - 300 ml/os. II danie: jedna potrawa mięsna i jedna rybna - ok. 150 g/os., trzy dodatki węglowodanowe, np. ryż, ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, kasze itp. - ok. 150 g/os., cztery rodzaje surówek w tym dwa rodzaje na ciepło - ok. 150 g/os. danie wegetariańskie - ok. 250 g/os. deser - galanteria cukiernicza - ok. 200 g/os. świeżo parzona kawa - 200 ml/os. (śmietanka, cukier), herbata - 200 ml/os. (cukier, cytryny), soki owocowe 100% - 250 ml/os., woda mineralna gazowana i niegazowana - 250 ml/os. 12) kolacja w formie bufetu szwedzkiego (26.06.14): deska serów, wędliny parówki na ciepło, ser panierowany na ciepło do wyboru - ok. 150 g/os. dodatki: keczup, musztarda, majonez, żurawina surowe warzywa, np. pomidory, ogórki, papryka - po ok. 100 g/os. pieczywo, masło soki owocowe 100% - 250 ml/os., woda mineralna gazowana i niegazowana - butelka 0,5 l/os. lampka wina (białe/czerwone do wyboru) 13) bankiet w Gdańsku (27.06.14): w restauracji mieszczącej się w pobliżu zakończenia wycieczki. Menu restauracji musi zawierać propozycje dla uczestników o różnych preferencjach i zasadach żywieniowych. w wysokiej klasy restauracji na Starówce; przykładowe menu: Zupa podana w kociołku do wyboru: zupa rybna lub żurek - po 200 ml/os. Dania główne podane w podgrzewaczach do wyboru: Pierś z kurczaka z pomidorami suszonymi i szpinakiem - 100 g/os. Sandacz zapiekany z serem rokopól i orzechami Makaron typu penne zapiekany z borowikami oprószone parmezanem - 100 g/os. Ziemniaki - 100g/os. Kasza kuskus - 100 g/os. Warzywa blanszowane - 150 g/os. Zimne przekąski podane na bufecie: Filety z matiasa w śmietanie z kaparami - 100 g/os. Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwkami - 10 g/os. Capreze - 100 g/os. Zimne sosy, Marynaty, Pieczywo, Precele, Masło Desery podane na bufecie 2 rodzaje ciasta domowego - po ok. 150 g/os. Mus z białej czekolady - 150 g/os. Napoje: Kawa, Herbata - po 200 ml/os., Woda mineralna - gazowana, niegazowana do wyboru - 0,5 l/os. Soki owocowe 100 pr. - 250 ml/os., piwo butelkowane lub z kija - 0.5 los/. 14) kolacja plenerowa (28.06.14): karkówka, kielbasa, ryba i warzywa z grilla do wyboru (po ok 200g/os.); Możliwość upieczenia kielbasy na ognisku; pieczywo, zimne napoje (woda, soki owocowe 100 pr. - po 0.2 l/os.) 5.Ostateczna liczba uczestników sympozjum oraz liczba osób korzystających z bazy noclegowej i posiłków zostanie podana przez Zamawiającego na 7 dni przed terminem sympozjum. 6.Menu zostanie ustalone przez Zamawiającego z Wykonawcą na 14 dni przed terminem Konferencji. 7.Ostateczne rozliczenie z Wykonawcą za świadczone usługi gastronomiczne odbędzie się na podstawie faktycznej liczby uczestników sympozjum.

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.12.00.00-7.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Rozpoczęcie: 25.06.2014.

### **SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM**

#### **III.1) WADIUM**

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

#### **III.2) ZALICZKI**

#### **III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW**

- **III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Do prowadzenia działalności w zakresie niniejszego zamówienia nie jest wymagane posiadanie specjalnych uprawnień

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- 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 dotyczące organizacji konferencji wraz z bazą noclegową oraz gastronomiczną na min. 110 osób na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 zł brutto każda

- **III.3.3) Potencjał techniczny**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia

- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

##### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia

- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

#### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia

### **III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY**

**III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

**III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

#### **III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych**

**Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:**

**III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:**

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

#### **III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

### **SEKCJA IV: PROCEDURA**

#### **IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** przetarg nieograniczony.

#### **IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**

**IV.2.1) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

#### **IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:** [www.dzp.pg.gda.pl](http://www.dzp.pg.gda.pl)

**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** Politechnika Gdańska, Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, pok. 103.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 10.03.2014 godzina 12:00, miejsce: Politechnika Gdańska, Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, pok. 103.

**IV.4.5) Termin związania ofertą:** okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

**IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:** nie