

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <http://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:271545-2014:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Gdańsk: Usługi dostarczania posiłków
2014/S 151-271545**

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Dyrektywa 2004/18/WE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe

Politechnika Gdańska
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 przesyłać na adres: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

I.2) Rodzaj instytucji zamawiającej

Podmiot prawa publicznego

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 Matematyka Przemysłowa oraz konferencji Applied Mathematics in Biosciences, Physics and Engineering dla Politechniki Gdańskiej, Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej, na potrzeby Projektu Centrum Zastosowań Matematyki.

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: Centrum Techniki Okrętowej,
ul. Szczecińska 65,
80-392 Gdańsk
oraz
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**

Usługa będzie świadczona dla 36 uczestników warsztatów Matematyka przemysłowa oraz dla 46 uczestników konferencji Applied Mathematics in Biosciences, Physics and Engineering. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 4 do SIWZ:

I część

I dzień (17.10.2014):

- a. przerwa kawowa (36 osób),
- b. obiad w formie szwedzkiego stołu (36 osób),
- c. przerwa kawowa (36 osób).

II część

I dzień (27.11.2014):

- a. przerwa kawowa (46 osób),
- b. obiad w formie szwedzkiego stołu (46 osób),
- c. przerwa kawowa (46 osób),
- d. kolacja bankietowa w formie szwedzkiego stołu (46 osób).

II dzień (28.11.2014):

- a. przerwa kawowa (46 osób),
- b. obiad w formie szwedzkiego stołu (46 osób),
- c. przerwa kawowa (46 osób),
- d. kolacja na ciepło w formie szwedzkiego stołu (46 osób).

III dzień (29.11.2014):

- a. przerwa kawowa (46 osób),
- b. obiad w formie szwedzkiego stołu (46 osób).

II.1.6) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

55520000

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

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

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**

II.2) **Wielkość lub zakres zamówienia**

II.2.1) **Całkowita wielkość lub zakres:**

a) przerwy kawowe, 2x36 osób i 5x46 osób;

podczas każdej przerwy kawowej dla uczestników dostępne: świeżo parzona kawa (np. w termosach) w ilości 0.2 l na osobę herbata czarna oraz owocowa (ekspresowa w torebkach + termosy z gorącą wodą do zaparzenia) dwa rodzaje ciasta krojonego (w tym przynajmniej jedno 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) obiad w formie bufetu szwedzkiego, 1x36 osób i 3x46 osób, zawierający:

zupa w ilości 330 g na osobę 2 potrawy mięsne i 1 potrawa rybna (porcje mięsa i ryby w ilości 150 g na osobę, ziemniaki /ryż /frytki /kasza /makaron /kopytka itp.) dwa 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 lub ciasto,

c) kolacja na ciepło w formie tzw. bufetu szwedzkiego, 1x46 osób:

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) 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 zakaśka 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

Przykładowe menu: szparagi zapiekane z szynką i sosem beszamelowym, gulasz drobiowy z warzywami, mini naleśniki ze szpinakiem pod beszamelem, pierogi z kaszą gryczaną, pieczarkami i suszonymi grzybami, sałatka grecka, roladki z łososia wędzonego z czarną oliwką i cytryną, pieczywo, wędliny, sery i dodatki j.w.

d) kolacja bankietowa w formie bufetu szwedzkiego, 1x46 osób:

przystawka zupa w ilości 330 g na osobę co najmniej 2 dania na ciepło (w tym jedno „mięsne” i jedno bezmięsne) oraz jedno dodatkowe danie wegetarian (w ilości proporcjonalnej do ilości uczestników będących wegetarianami) w ilości 150 g na osobę przynajmniej dwa rodzaje pieczywa (jasne oraz ciemne) bufet na słodko: tort (po jednej porcji około 150 g na osobę), ciasto krojone (przynajmniej dwa rodzaje, łącznie w ilości 200 g na osobę), owoce (w ilości 200 g na osobę) bufet na zimno składający się z 10 rodzajów zimnych przekąsek (w tym przynajmniej 4 przekąski z rybą), desek serów, desek wędlin i mięs pieczystych na zimno dodatki: masło, sosy w ilościach nieograniczonych napoje: kawa, herbata, soki owocowe (przynajmniej dwa rodzaje), woda gazowana i niegazowana w ilościach nieograniczonych; wino do dania głównego oraz do bufetu na zimno (w łącznej ilości 2 lampki po 10 cl na osobę), wino do bufetu na słodko (w ilości 1 lampki 10 cl na osobę)

Przykładowe menu: przystawka – sałatka z rukolą, gruszkami, orzechami, i serem typu gorgonzola, szparagi zapiekane z szynką i sosem beszamelowym; zupa – krem ze szparagów danie główne – filet z indyka w sosie

pomarańczowo-imbrowym lub pierś z kaczki pieczona z jabłkami i żurawiną lub schab w sosie kaparowym, podawany z ryżem lub ziemniaczkami pieczonymi lub gulasz drobiowy z warzywami, mini naleśniki ze szpinakiem pod beszamelem, pierogi z kaszą gryczaną, pieczarkami i suszonymi grzybami bufet na słodko - tort chałwowy/czekoladowy, sernik na zimno z galaretką i owocami, ciasto kruche z rabarbarem, winogrona białe i czerwone, ananas, nektarynki, banany; bufet na zimno - roladki z łososia ze szpinakiem, węgorz wędzony, ryba w galarecie, plastry szynki z melonem, jajka faszerowane, tartalетки z mięsem mielonym i warzywami, paszteciki z kapustą i grzybami, pomidory z mozzarella lub równoważnym, bazylią i oliwkami, zawijasy śledziowe z sałatką, indyk w winnej galarecie oraz deska serów, deska wędlin i mięs (w tym np. roladki ze schabu z morelami, paszтет), napoje i dodatki j.w.;

Szacunkowa wartość bez VAT: 13 380,10 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 15.10.2014. Zakończenie 30.11.2014

Informacje o częściach zamówienia

Część nr: 1

Nazwa: Świadczenie usługi cateringowej dla wykładowców i uczestników warsztatów Matematyka Przemysłowa

1) Krótki opis

Usługa będzie świadczona dla 36 uczestników warsztatów Matematyka przemysłowa w dniu 17.10.2014 r.:

- a.przerwa kawowa (36 osób),
- b.obiad w formie szwedzkiego stołu (36 osób),
- c.przerwa kawowa (36 osób).

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

55520000

3) Wielkość lub zakres

a) przerwy kawowe (2x ok. 36 osób); podczas każdej przerwy kawowej dla uczestników dostępne: świeżo parzona kawa (np. w termosach) w ilości 0.2 l na osobę herbata czarna oraz owocowa (ekspresowa w torebkach + termosy z gorącą wodą do zaparzenia) dwa rodzaje ciasta krojonego (w tym przynajmniej jedno 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) obiad w formie bufetu szwedzkiego (podany w bemaarach, 1x ok. 36 osób) zawierający:

zupa w ilości 330 g na osobę 2 potrawy mięsne i 1 potrawa rybna (porcje mięsa i ryby w ilości 150 g na osobę, ziemniaki /ryż /frytki /kasza /makaron /kopytka itp.); dwa 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 lub ciasto,

Szacunkowa wartość bez VAT: 1 939,69 PLN

4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
w dniach: 1 (od udzielenia zamówienia)

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

Część nr: 2

Nazwa: Świadczenie usługi cateringowej dla wykładowców i uczestników konferencji Applied Mathematics in Biosciences, Physics and Engineering

1) **Krótki opis**

Usługa będzie świadczona dla 46 uczestników konferencji Applied Mathematics in Biosciences, Physics and Engineering

I dzień (27.11.2014):

- a. przerwa kawowa (46 osób),
- b. obiad w formie szwedzkiego stołu (46 osób),
- c. przerwa kawowa (46 osób),
- d. kolacja bankietowa w formie szwedzkiego stołu (46 osób).

II dzień (28.11.2014):

- a. przerwa kawowa (46 osób),
- b. obiad w formie szwedzkiego stołu (46 osób),
- c. przerwa kawowa (46 osób),
- d. kolacja na ciepło w formie szwedzkiego stołu (46 osób).

III dzień (29.11.2014):

- a. przerwa kawowa (46 osób),
- b. obiad w formie szwedzkiego stołu (46 osób).

2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

55520000

3) **Wielkość lub zakres**

a) przerwy kawowe (5x ok. 46 osób); podczas każdej przerwy kawowej dla uczestników dostępne: świeżo parzona kawa (np. w termosach) w ilości 0.2 l na osobę herbata czarna oraz owocowa (ekspresowa w torebkach + termosy z gorącą wodą do zaparzenia) dwa rodzaje ciasta krojonego (w tym przynajmniej jedno 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) obiad w formie bufetu szwedzkiego (podany w bemaarach, 3x ok. 46 osób) zawierający:

zupa w ilości 330 g na osobę 2 potrawy mięsne i 1 potrawa rybna (porcje mięsa i ryby w ilości 150 g na osobę, ziemniaki /ryż /frytki /kasza /makaron /kopytka itp.;;) dwa 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 lub ciasto,

c) kolacja na ciepło w formie tzw. bufetu szwedzkiego (1x ok. 46 osób):

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) „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 zakaśka 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

Przykładowe menu: szparagi zapiekane z szynką i sosem beszamelowym, gulasz drobiowy z warzywami, mini naleśniki ze szpinakiem pod beszamelem, pierogi z kaszą gryczaną, pieczarkami i suszonymi grzybami, sałatka grecka, roladki z łososia wędzonego z czarną oliwką i cytryną, pieczywo, wędliny, sery i dodatki j.w.

d) kolacja bankietowa w formie bufetu szwedzkiego (podana w bemarach, 1x ok. 46 osób):

przystawka zupa w ilości 330 g na osobę co najmniej 2 dania na ciepło (w tym jedno „mięsne” i jedno bezmięsne) oraz jedno dodatkowe danie wegetarian (w ilości proporcjonalnej do ilości uczestników będących wegetarianami) w ilości 150 g na osobę przynajmniej dwa rodzaje pieczywa (jasne oraz ciemne) bufet na słodko: tort (po jednej porcji około 150 g na osobę), ciasto krojone (przynajmniej dwa rodzaje, łącznie w ilości 200 g na osobę), owoce (w ilości 200 g na osobę) bufet na zimno składający się z 10 rodzajów zimnych przekąsek (w tym przynajmniej 4 przekąski z rybą), desek serów, desek wędlin i mięs pieczystych na zimno dodatki: masło, sosy w ilościach nieograniczonych napoje: kawa, herbata, soki owocowe (przynajmniej dwa rodzaje), woda gazowana i niegazowana w ilościach nieograniczonych; wino do dania głównego oraz do bufetu na zimno (w łącznej ilości 2 lampki po 10 cl na osobę), wino do bufetu na słodko (w ilości 1 lampki 10 cl na osobę)

Przykładowe menu: przystawka – sałatka z rukolą, gruszkami, orzechami, i serem typu gorgonzola, szparagi zapiekane z szynką i sosem beszamelowym; zupa – krem ze szparagów danie główne – filet z indyka w sosie pomarańczowo-imbrowym lub pierś z kaczki pieczona z jabłkami i żurawiną lub schab w sosie kaparowym, podawany z ryżem lub ziemniaczkami pieczonymi lub gulasz drobiowy z warzywami, mini naleśniki ze szpinakiem pod beszamelem, pierogi z kaszą gryczaną, pieczarkami i suszonymi grzybami bufet na słodko - tort chałwowy/czekoladowy, sernik na zimno z galaretką i owocami, ciasto kruche z rabarborem, winogrona białe i czerwone, ananas, nektarynki, banany; bufet na zimno - roladki z łososia ze szpinakiem, węgorz wędzony, ryba w galarecie, plastry szynki z melonem, jajka faszerowane, tartalетки z mięsem mielonym i warzywami, paszteciki z kapustą i grzybami, pomidory z mozzarella lub równoważnym, bazylią i oliwkami, zawijasy śledziowe z sałatką, indyk w winnej galarecie oraz deska serów, deska wędlin i mięs (w tym np. roladki ze schabu z morelami, pasztet), napoje i dodatki j.w.;

Szacunkowa wartość bez VAT: 11 440,42 PLN

4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**

Rozpoczęcie 27.11.2014. Zakończenie 29.11.2014

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 prawidłowo wystawionej faktury, na konto Wykonawcy wskazane na fakturze

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

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
2. Wykonawcy ubiegający się o zamówienie wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego zgodnie z art. 23 ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. 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.
4. 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.
5. 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 5 000,00 PLN brutto każda (załącznik nr 7).

c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia (załącznik nr 2 do SIWZ);

d) sytuacji ekonomicznej i finansowej:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia (załącznik nr 2 do SIWZ);

2. W 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, głównych usług cateringowych na min. 60 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);

3. 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);

4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, składa dokumenty zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 19.02.2013 r. w sprawie rodzaju dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. poz. 231).

5. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp należy złożyć w przypadku przynależności do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50 poz. 331 z późn. zm.)

a) listę podmiotów należących do grupy kapitałowej zgodnie z art. 26 ust. 2 d ustawy Pzp (załącznik nr 6 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**

Najniższa cena

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

IV.3) **Informacje administracyjne**

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

ZP/314/019/U/14

- IV.3.2) **Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia**
nie
- IV.3.3) **Warunki otrzymania specyfikacji, dokumentów dodatkowych lub dokumentu opisowego**
- IV.3.4) **Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu**
14.8.2014 - 09:00
- 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: 14.8.2014 - 09:15
Miejscowość:
Gdańsk.
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. Numer umowy o dofinansowanie: UDA-POKL.04.02.00-00-108/11-00.
- VI.3) **Informacje dodatkowe**
- VI.4) **Procedury odwoławcze**
- VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**
Urząd Zamówień Publicznych, Departament Odwołań
Postępu 17a
02-676 Warszawa
POLSKA
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>
Faks: +48 224587800
- VI.4.2) **Składanie odwołań**
- VI.4.3) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**
- VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**
6.8.2014