

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

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

kompleksową obsługę różnego rodzaju spotkań podczas uroczystości jubileuszowych Politechniki Gdańskiej

ZP-350/055/U/14

ZATWIERDZAM

Gdańsk, sierpień 2014

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

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

II. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

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

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Kod CPV: 55.52.00.00-1
2. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest kompleksowa obsługa różnego rodzaju spotkań podczas uroczystości jubileuszowych Politechniki Gdańskiej, rozumiana jako przygotowanie potraw wraz z ich dostawą, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji kwiatowej w zależności od rodzaju imprezy oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi Załącznik nr 6.1 do Siwz.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującej zwiększenie przedmiotu zamówienia w ilościach określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym Załącznik nr 6.1 do Siwz.
5. Ilości w prawie opcji są ilościami przewidywanymi. Zamawiający może z nich skorzystać, lecz nie musi. Cena jednostkowa dla prawa opcji jest taka sama jak cena dla zamówienia podstawowego. Zamówienie objęte prawem opcji będzie realizowane w takich samych terminach, jak zamówienie podstawowe.
6. Wzór umowy stanowi Załącznik nr 8 do Siwz

IV. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: od 6.10.2014 r. do 18.10.2014 r.

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

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

- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia
Zamawiający uzna warunek za spełniony jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał co najmniej dwie usługi polegające na świadczeniu usług cateringowych, tj. przygotowaniu i dostawie potraw wraz z zapewnieniem obsługi kelnerskiej, serwisu potraw i napojów, zastawy stołowej, szkła oraz dekoracji kwiatowej, każda z usług świadczona dla zorganizowanej grupy co najmniej 400 osób podczas jednorazowego spotkania (w ciągu jednego dnia danej imprezy) o wartości brutto co najmniej 100.000,00 każda.
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

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

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

1. W celu oceny spełnienia przez Wykonawców warunków, o których mowa w rozdziale V SIWZ Zamawiający żąda następujących oświadczeń i dokumentów:
 - 1) Oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 3 do SIWZ.
 - 2) aktualnego zezwolenia na prowadzenie działalności cateringowej, wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym),
 - 3) Wykazu wykonanych głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich

wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane należycie (załącznik nr 7 do Siwz).

Główne usługi Zamawiający określił w warunku udziału w postępowaniu.

- 4) Wykonawca może polegać na wiedzy, doświadczeniu, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami, niezbędnymi do realizacji przedmiotowego zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu przedmiotowego zamówienia.
2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 Pzp Zamawiający żąda:
 - 1) oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia (załącznik nr 4 do Siwz);
 - 2) aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
 3. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy Pzp należy złożyć:
 - a) informację o tym, czy Wykonawca należy do grupy kapitałowej – (załącznik nr 5 do SIWZ).
 - b) w przypadku przynależności do grupy kapitałowej w rozumieniu definicji zawartej w art. 4 pkt. 14 ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2007 r., nr 50, poz. 331 z późn. zmianami) - listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej zgodnie z art. 26 ust. 2d ustawy – (załącznik nr 5 do SIWZ).
 4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów o których mowa w pkt 2 ppkt 2) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.
 5. Dokumenty, o których mowa w pkt. 4 powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
 6. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 4 zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem, z zachowaniem terminów, o których mowa w pkt. 5. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (art. 23 ustawy Pzp)
 7. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. konsorcja):
 - 1) Oświadczenia i dokumenty wymienione w rozdz. VI pkt. 2 i 3 SIWZ winny być złożone przez każdego Wykonawcę.
 - 2) Dokumenty określone w rozdz. VI ust. 1 SIWZ Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą spełniać łącznie.
 - 3) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie winni ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia, stosownie do art. 23 ust. 2 ustawy Pzp.
 - 4) Dokument pełnomocnictwa/upoważnienia do pełnienia funkcji pełnomocnika musi być załączony do oferty i zawierać w szczególności wskazanie: postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy, Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, ustanowionego pełnomocnika oraz zakres jego umocowania.
 - 5) Dokument pełnomocnictwa/upoważnienia do pełnienia funkcji pełnomocnika musi być podpisany w imieniu wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej Wykonawcy.

- 6) Dokument pełnomocnictwa/upoważnienia do pełnienia funkcji pełnomocnika może zostać złożony w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
- 7) Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający może zażądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- 8) Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań.

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

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

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca jest obowiązany wnieść wadium w wysokości: 7.300,00 PLN
2. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku z następujących form:
 - 1) pieniądzu,
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
 - 3) gwarancjach bankowych,
 - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 Ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju przedsiębiorczości (Dz.U. Nr 109, poz. 1158 z późn. zm.).
3. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem z dopiskiem:
na rachunek bankowy nr konta: 64 1160 2202 0000 0001 8607 3782 Bank Millenium S.A. O/Gdańsk, z dopiskiem „ZP- 350/055/U/14 „Kompleksowa obsługa różnego rodzaju spotkań podczas uroczystości jubileuszowych Politechniki Gdańskiej”.
4. Za termin wniesienia wadium w formie pieniężnej przyjmuje się termin uznania na rachunku bankowym Zamawiającego.
5. Wykonawca składa wraz z ofertą potwierdzenie przelewu lub jego kserokopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem.
6. W przypadku wnoszenia wadium w innej formie niż w pieniądzu, przed terminem składania ofert należy złożyć oryginał dokumentu za pokwitowaniem w kasie Kwestury Politechniki Gdańskiej, Gmach Główny, Gmach B, I piętro przy ul. G. Narutowicza 11/12 w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach 9:00-13:00 lub przesłać pocztą na adres – Kwestura Politechniki Gdańskiej, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk. Kopię pokwitowania wniesienia wadium należy załączyć do oferty.
7. Dokument wadialny (poręczenie lub gwarancja) musi być sporządzony zgodnie z obowiązującym prawem i zawierać następujące elementy:
 - 1) nazwę oraz wskazanie siedziby: dającego zlecenie (Wykonawcy), beneficjenta gwarancji/poręczenia (Zamawiającego) oraz gwaranta/poręczyciela (banku; instytucji ubezpieczeniowej lub podmiotu poręczającego),
 - 2) określenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego dotyczy,
 - 3) kwotę,
 - 4) termin ważności,
 - 5) mieć formę bezwarunkowego, płatnego na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, bez pośrednictwa banku lub innej tego typu instytucji,
 - 6) być nieodwołalny,
 - 7) obejmować odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę, określone w art. 46 ust. 4a i 5 Ustawy Pzp.
 - 8) a także obejmować cały okres związania ofertą, określony w SIWZ.
8. Zamawiający zwróci wadium wszystkim Wykonawcom na zasadach określonych w art. 46 ustawy Pzp.
9. Wycofanie oferty przed upływem terminu składania ofert nie powoduje utraty wadium.
10. Zamawiający zażąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie art. 46 ust. 1, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Termin związania ofertą wynosi 60 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą,

zwrócić się do Wykonawców o wyrażenia zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

3. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Na ofertę składają się:
 - 1) wypełniony Formularz ofertowy;
 - 2) wypełniony Formularz cenowy;
 - 3) oświadczenia i dokumenty wymagane dla potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania wymienione w rozdz. VI SIWZ;
 - 4) opcjonalnie: jeśli występuje pełnomocnik, pełnomocnictwo dla osoby reprezentującej w niniejszym postępowaniu Wykonawcę lub pełnomocnictwo dla osoby lub podmiotu reprezentującego kilku Wykonawców składających ofertę wspólną.;
 - 5) potwierdzenie wniesienia wadium (Kopia przelewu lub pokwitowanie).
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert w wersji elektronicznej.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.
6. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
7. Oferta oraz pozostałe dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie załączników do niniejszej SIWZ, winny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
8. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności, trwałą i czytelną techniką oraz napisana w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
9. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany winny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę wraz z datą naniesienia zmiany. Ofertę poprawia się wyłącznie w sposób pozwalający odczytać tekst lub liczbę pierwotną i wpisanie tekstu lub liczby właściwej (przez skreślenie dotychczasowej treści i wpisanie nowej, z zachowaniem czytelności błędnego zapisu). Parafka (podpis) winna być naniesiona w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby sporządzającej parafkę).
10. Każdy dokument składający się na ofertę musi być czytelny.
11. Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze. Podpis winien być sporządzony w sposób umożliwiający jego identyfikację np. złożony wraz z imienną pieczętką lub czytelny (z podaniem imienia i nazwiska). Jeżeli z dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub pełnomocnictwa wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy upoważnionych jest łącznie kilka osób, dokumenty złożone wraz z ofertą muszą być podpisane przez wszystkie te osoby.
12. Jeżeli osoba podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to musi ono w swej treści wyraźnie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Dokument pełnomocnictwa musi zostać złożony z ofertą, musi być w oryginale lub w kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
13. Oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców. Winna być podpisana przez każdego z Wykonawców występujących wspólnie lub upoważnionego przedstawiciela – pełnomocnika.
14. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, na druku „Oferta”, jak i w innych dokumentach powołujących się na „Wykonawcę”, w miejscu np. nazwa i adres Wykonawcy, wpisują dane dotyczące wszystkich Wykonawców, a nie ich pełnomocnika.
15. Dokumenty składające się na ofertę – inne niż pełnomocnictwa – mogą być złożone w oryginale lub

kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy.

16. Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane.
17. W przypadku, gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty zawierały informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca 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.
18. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. Nr 153, poz. 1503):
 - 1) Wykonawca może zastrzec, iż Zamawiający nie będzie mógł ujawnić informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, tj. nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności,
 - 2) Nie mogą stanowić tajemnicy przedsiębiorstwa informacje podawane do wiadomości podczas otwarcia ofert, tj. informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.
 - 3) informacje będące tajemnicą przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co, do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być one udostępniane innym uczestnikom postępowania, należy złożyć jako odrębną część oferty lub włożyć do oddzielnej koperty, odpowiednio ją oznaczając: „NIE UDOSTĘPNIAC. INFORMACJE STANOWIĄ TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA W ROZUMIENIU ART. 11 UST. 4 USTAWY O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI (Dz. U. Z 2003r. NR 153, POZ. 1503)”,
 - 4) w sytuacji, gdy Wykonawca zastrzeże w ofercie informacje, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy Pzp lub odrębnych przepisów, informacje te będą podlegały udostępnieniu na takich samych zasadach jak pozostałe niezastrzeżone dokumenty,
19. Ofertę należy złożyć w nieprzejrystym, zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez ich uszkodzenia. Opakowanie winno być zaadresowane:

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

i opisane:

**Kompleksowa obsługa różnego rodzaju spotkań podczas
uroczystości jubileuszowych Politechniki Gdańskiej
Nie otwierać przed dniem – 08.09.2014r. godziną: 09:00**

oraz opatrzone nazwą i adresem Wykonawcy.

XI. MIEJCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Nieprzejrystą kopertę (opakowanie) zawierającą ofertę wraz z wymaganymi oświadczeniami i dokumentami należy złożyć lub przesłać pocztą (liczy się data wpływu do siedziby zamawiającego) w terminie do dnia 04.09.2014r. do godz. 08:30 na adres: Politechnika Gdańska, Dział Zamówień Publicznych, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, Gmach Główny, Skrzydło B, pok. 212.
2. Oferty będą podlegały rejestracji przez Zamawiającego. Każda przyjęta oferta zostanie opatrzona adnotacją określającą dokładny termin przyjęcia, tzn. datę oraz godzinę i minutę, w której została przyjęta. Do czasu otwarcia ofert, będą one przechowywane w sposób gwarantujący ich nienaruszalność.
3. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.
4. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub ją wycofać. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty winny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub

wycofaniu oferty winno być opakowane i oznaczone tak, jak oferta, a opakowanie winno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem, odpowiednio: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

5. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi 08.09.2014r. o godz. 09:00 w siedzibie Zamawiającego Politechnika Gdańska, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, Gmach Główny, Sala Kolegialna pok. 272.
6. Bezpośrednio przed otwarciem ofert, Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
7. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda: nazwy oraz adres Wykonawców, ceny ofert oraz pozostałe informacje określone w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp. Na wniosek Wykonawcy, który złożył ofertę, a nie był obecny przy jej otwarciu, zostaną mu przesłane powyższe informacje.
8. Protokół do postępowania jest jawny. Załączniki do protokołu mogą być udostępnione po dokonaniu przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym, że oferty są jawne od chwili ich otwarcia.

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszej SIWZ oraz obejmować wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytego wykonania zamówienia, w tym również koszty związane z dostarczeniem oferowanych produktów do siedziby Zamawiającego, koszty transportu, opłaty graniczne (m.in. cło), koszty ubezpieczenia towaru w kraju i za granicą, koszty opakowania.
2. Cenę oferty należy obliczyć na podstawie Formularza cenowego stanowiącego załącznik nr 2 do Siwz, uwzględniając wszystkie elementy związane z prawidłową realizacją zamówienia.
3. Ceną oferty jest cena podana w formularzu ofertowym.
4. Cena oferty musi być podana w złotych polskich.
5. Cenę oferty należy określić, jako brutto, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku
6. Cena oferty, ceny jednostkowe brutto oraz poszczególne wartości brutto winny być wyrażone w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi. W złotych polskich prowadzone również rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą. Cena oferty nie będzie podlegać żadnym negocjacjom.
7. Ceny określone w ofercie obowiązują przez cały okres związania ofertą i będą wiążące dla zawieranej umowy.
8. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami

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

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:
 - 1) Cena oferty brutto - 50 pkt
 - 2) Ocena jakości i estetyki - 34 pkt
 - 3) Doświadczenie zawodowe - 16 pkt
2. Ocena punktowa zostanie obliczona wg wzoru:
 - 1) Ocena oferty brutto
Kryterium „cena oferty brutto” rozpatrywane będzie na podstawie następującego wzoru”

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 50 \text{ pkt, gdzie:}$$

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

2) Ocena jakości i estetyki

2.1) Kryterium „ocena jakości i estetyki” – atrakcyjności kulinarnej, dokonywana będzie przez komisję degustacyjną, poprzez degustację i odbiór walorów estetycznych prezentowanych produktów.

2.2) Wykonawca może uzyskać od 3 do 12 punktów od każdego członka komisji, w tym:

- smak potrawy – od 1 do 4 pkt.,
- wygląd zewnętrzny potrawy wzorcowej (wygląd zewnętrzny potrawy, ekspozycja potrawy i dodatków na naczyniu, na którym jest serwowana potrawa) – od 1 do 4 pkt.,
- wygląd ogólny miejsca przygotowywanego na spotkanie, w szczególności: aranżacji stołu, krzeseł, dodatkowych dekoracji itp. – od 1 do 4 pkt.

2.3) Ocena punktowa degustowanego posiłku dokonana będzie na podstawie ankiet wypełnionych przez członków komisji degustacyjnej, przygotowanych na podstawie poniższych tabel:

Tabela 2.3.a – Ocena smaku potrawy.

Oceny Zamawiającego w zakresie jakości świadczonych usług uwzględniające smak potrawy	Liczba punktów przyznanych kryterium
Niesmaczne	1
Średnio smaczne	2
Smaczne	3
Bardzo smaczne	4

Tabela 2.3.b – Ocena wyglądu zewnętrznego potrawy wzorcowej.

Oceny Zamawiającego w zakresie jakości świadczonych usług uwzględniające wygląd zewnętrzny potrawy wzorcowej	Liczba punktów przyznanych kryterium
Nie podoba się	1
Neutralne	2
Podoba się	3
Bardzo się podoba	4

Tabela 2.3.c – Ocena wyglądu ogólnego miejsca przygotowanego na spotkanie

Oceny Zamawiającego w zakresie jakości świadczonych usług uwzględniające wygląd ogólny miejsca przygotowanego na spotkanie	Liczba punktów przyznanych kryterium
Nie podoba się	1
Neutralne	2
Podoba się	3
Bardzo się podoba	4

2.4) Liczba punktów, jaką otrzyma badana oferta w przedmiotowym kryterium, będzie sumą punktów uzyskanych od wszystkich członków komisji degustacyjnej.

2.5) Ocena punktowa zostanie obliczona wg wzoru :

$$P = \frac{P_b}{P_n} \times 34 \text{ pkt, gdzie:}$$

- P - liczba punktów w kryterium „ocena jakości i estetyki”,
 P_b - liczba pkt w badanej ofercie
 P_n - największa liczba pkt spośród ofert nieodrzuconych,

2.6) Próbki potraw, a także wygląd ogólny miejsca przygotowanego do serowania potraw zostaną przez Zamawiającego sfilmowane i sfotografowane w celach dokumentacyjnych.

2.7) Opis sposobu prezentacji próbek stanowi Załącznik nr 6.2 do Siwz.

3) Doświadczenie zawodowe

3.1) Kryterium „doświadczenie zawodowe” – oferta może uzyskać do 16 pkt, jeśli Wykonawca wykaże się przez Wykonawcę dodatkowymi usługami o których mowa w Rozdziale III pkt. 1 ppkt 2):

- a) za wykazanie się jedną dodatkową usługą – 2 pkt.
- b) za wykazanie się dwiema dodatkowymi usługami – 4 pkt.
- c) za wykazanie się trzema dodatkowymi usługami – 6 pkt.
- d) za wykazanie się czterema dodatkowymi usługami – 8 pkt.
- e) za wykazanie się pięcioma dodatkowymi usługami – 10 pkt.
- f) za wykazanie się sześcioma dodatkowymi usługami – 12 pkt.
- g) za wykazanie się siedmioma dodatkowymi usługami – 14 pkt.
- h) za wykazanie się ośmioma dodatkowymi usługami – 16 pkt.

3.2) Dodatkowe usługi Zamawiający winien wykazać w wykazie zrealizowanych usług (poza dwoma usługami wymaganymi przez Zamawiającego i stanowiącymi warunek udziału w postępowaniu), który stanowi Załącznik nr 7 do Siwz

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

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

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

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

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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

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

zobowiązaniem zawartym w ofercie.

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

XVI POUCZENIA O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

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

Spis załączników do SIWZ

Załącznik nr 1	-	Formularz ofertowy
Załącznik nr 2	-	Formularz cenowy
Załącznik nr 3	-	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia
Załącznik nr 4	-	Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
Załącznik nr 5	-	Informacja o przynależności do grupy kapitałowej
Załącznik nr 6.1	-	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Załącznik nr 6.2	-	Opis sposobu prezentacji próbek
Załącznik nr 7	-	Wykaz wykonanych usług
Załącznik nr 8	-	Wzór umowy.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

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

Nawiązując do ogłoszenia do wzięcia udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Kompleksowa obsługa różnego rodzaju spotkań podczas uroczystości jubileuszowych Politechniki Gdańskiej”
my niżej podpisani:

imię nazwisko

imię nazwisko

działający w imieniu i na rzecz:

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

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

1) za realizację cenę brutto PLN

2) za realizację zamówienia wg prawa opcji cenę brutto PLN

zgodnie z formularzem cenowym, stanowiącym integralną część oferty.

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

.....

*(wypełnić jeżeli dotyczy)

10. Akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy.
11. Oświadczamy, że: wadium o wartościzł wnieśliśmy w formie
12. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

....., dn.

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

UWAGA!

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

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Formularz cenowy

Lp.	Zestaw	Liczba porcji		Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN]	
		zamówienie podstawowe	zamówienie w opcji		zamówienie podstawowe	zamówienie w opcji
1	2	3	4	5	6 (3x5)	7 (4x5)
1	Zestaw I - zgodnie z opisem w załączniku nr 6.1 do SIWZ	600	50			
2	Zestaw II - zgodnie z opisem w załączniku nr 6.1 do SIWZ	840	30			
3	Zestaw III - zgodnie z opisem w załączniku nr 6.1 do SIWZ	100	50			
4	Zestaw IV - zgodnie z opisem w załączniku nr 6.1 do SIWZ	70	50			
5	Zestaw V - zgodnie z opisem w załączniku nr 6.1 do SIWZ	50	50			
6	Zestaw VI - zgodnie z opisem w załączniku nr 6.1 do SIWZ	35	20			
7	Zestaw VII - zgodnie z opisem w załączniku nr 6.1 do SIWZ	120	50			
8	Zestaw VIII - zgodnie z opisem w załączniku nr 6.1 do SIWZ	120	50			
9	Zestaw IX - zgodnie z opisem w załączniku nr 6.1 do SIWZ	180	50			
10	Zestaw X - zgodnie z opisem w załączniku nr 6.1 do SIWZ	120	50			
11	Zestaw XI - zgodnie z opisem w załączniku nr 6.1 do SIWZ	180	50			
Razem:						

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

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

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

Pieczętka firmowa Wykonawcy

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

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Kompleksowa obsługa różnego rodzaju spotkań podczas uroczystości jubileuszowych Politechniki Gdańskiej”

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

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadania wiedzy i doświadczenia;
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

..... dn.

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

Pieczętka firmowa Wykonawcy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Kompleksowa obsługa różnego rodzaju spotkań podczas uroczystości jubileuszowych Politechniki Gdańskiej”

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

..... dn.

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

POUCZENIE

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

....., dnia 2014 r.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

ZP/350/055/U/14

INFORMACJA
o przynależności Wykonawcy do grupy kapitałowej
wraz z listą podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o których mowa
w art. 26 ust. 2d ustawy Prawo zamówień publicznych

Informujemy, że:

- Nie należymy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50, poz. 331, z późn. zm.).
- Należymy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50, poz. 331, z późn. zm.).*

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej (nazwa i adres podmiotu):**

1.
 2.
 3.
 4.
 5.
- (...)

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

* odpowiednio zaznaczyć

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

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

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

Zamówienie obejmuje organizację cateringu w postaci:

ZESTAW I

6.10.2014 (poniedziałek) – Uroczysty lunch - obiad z okazji Inauguracji Roku Akademickiego

liczba osób: zamówienie podstawowe 600 osób, zamówienie opcjonalne 50 osób,

podzielony na dwie sale – po około 300 osób w każdej

godz. 13:30; miejsce: Politechnika Gdańska – Gmach Główny, dwa dziedzińce (im. J.Heweliusza i im. G.Fahrenheita), ul. G.Narutowicza 11/12, Gdańsk

Uroczysty lunch jednocześnie na dwóch dziedzińcach będzie miał formę bankietu na stojąco ze stolikami koktajlowymi - wymagane jest zapewnienie łącznie 30 takich stolików (o średnicy blatu minimum 60 cm; stoliki - w białych pokrowcach), po 15 na każdym dziedzińcu. Dania na ciepło serwowane będą w podgrzewaczach (bufet szwedzki). Przekąski i napoje serwowane w formie bufetu szwedzkiego na stołach bufetowych. Dwa duże torty okolicznościowe (po jednym na każdym dziedzińcu), będą porcjowane na miejscu i bezpośrednio podawane gościom przez obsługę kelnerską. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia min. 600 osób. Z uwagi na uroczysty charakter spotkania wymagane jest dekoracyjne przygotowanie miejsca spotkania, stolików i bufetów, w tym co najmniej zapewnienie: ozdobnych tkanin i obrusów na stołach bufetowych, dekoracji kwiatowych – po jednej na każdym stoliku koktajlowym oraz co najmniej po jednej dużej kompozycji kwiatowej na każdym ze stołów bufetowych.

Politechnika Gdańska nie dysponuje zapleczem kuchennym.

Danie	Wielkość porcji*	Liczba porcji
Przekąski		
Mini tatar z łososia na pumperniklu	50g	400
Roladka z pstrąga ze śliwką	50g	400
Tymbaliki z soli z krewetką	50g	400
Sandacz w galarecie limonkowej	50g	400
Galantyna z kurczaka z borówką	50g	400
Rostbef z gruszką	50g	400
Paluszki grissini z szynką parma	50g	400
Sałaty		
Mix sałat z pomidorkami cherry, świeżymi ogórkami, papryką i oliwą z vinegretem ziołowym	100g	300
Mix sałat z gruszkami marynowanymi, serem dojrzewającym, orzechami i miodem, skropiony oliwą	100g	300
Zupy		
Krem z kalafiora z orzechami	250ml	300
Krem ze słodkiej marchwi z nutą bazylii	250ml	350
Dania główne w podgrzewaczach		

Pierś z kurczaka w owocach	120g	220
Fileciki schabowe z czerwoną papryką	120g	220
Roladki z soli z warzywnym Julien na sosie krewetkowym	120g	220
Dodatki do dań głównych		
Ziemniaki po polsku	100g	300
Ryż z groszkiem i marchewką	100g	300
Mieszanka warzywna gotowana na parze	100g	400
Wegetariańskie		
Tarta ze szpinakiem i mozzarellą	120g	50
Penne z pomidorami	120g	50
Pieczczywa		
Pieczczywo białe - bagietka		
Pieczczywo ciemne		
Bułeczki koktajlowe		
Desery		
Ciasteczka bankietowe w papilotach min. 3 rodzaje (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie)	50g	300
Ciasta domowe dwa rodzaje (sernik, jabłecznik)	90g	300
Mus malinowy w kieliszkach	50g	300
Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje	100g	100
Torty z okolicznościową dekoracją – 2 sztuki	80g	600 (2 razy po 300 porcji)
Napoje		
Pakiet napojów gorących**		
Pakiet napojów zimnych***		

ZESTAW II

6.10.2014 (poniedziałek) – Bankiet po Jubileuszowym Koncercie Politechniki Gdańskiej

liczba osób: zamówienie podstawowe 840 osób, zamówienie opcjonalne 30 osób

godz. 20:30; miejsce: foyer Polskiej Filharmonii Bałtyckiej im. Fryderyka Chopina, ul. Ołowianka 1, Gdańsk

Uroczysta kolacja w formie bufetowej będzie miała formę bankietu na stojąco ze stolikami koktajlowymi (wymagane jest zapewnienie 80 takich stolików - o średnicy blatu minimum 60 cm; stolików - w białych pokrowcach). Dania na ciepło serwowane będą w podgrzewaczach (bufet szwedzki). Przekąski i napoje serwowane w formie bufetu szwedzkiego na stołach bufetowych. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia min. 840 osób. Z uwagi na uroczysty charakter spotkania wymagane jest dekoracyjne przygotowanie miejsca spotkania, stołów i bufetów, w tym co najmniej zapewnienie: ozdobnych tkanin i obrusów na stołach bufetowych, dekoracji kwiatowych – po jednej na każdym stoliku koktajlowym oraz co najmniej po jednej dużej kompozycji kwiatowej na każdym ze stołów bufetowych.

Polska Filharmonia Bałtycka nie dysponuje zapleczem kuchennym.

Danie	Wielkość porcji*	Liczba porcji
Przekąski		
Jesiotr faszerowany rakami	50g	400
Śledź matias w pomidorach	50g	400
Pstrąg wędzony na musie	50g	400

chrzanowym		
Łosoś grawlax na świeżym ogórku	50g	400
Terine z indyka	50g	400
Medaliony wieprzowe z musem z wątróbki	50g	400
Pasztet z dzika w boczku	50g	400
Udło z kurczaka faszerowane bakaliarni	50g	400
Tartaletki 3 rodzaje	40g	200
Mini naleśniki	40g	200
Mini tatar z łosiosia na pumperniku	40g	200
Szaszłyki z mozzarellą i pomidorkami cherry	40g	200
Dania główne w podgrzewaczach		
Polędwiczki wieprzowe w sosie morelowym	120g	400
Szynka pieczona w czerwonym winie	120g	400
Stek z łosiosia ze szpinakiem	120g	400
Dodatki do dań głównych		
Ziemniaki pieczone	100g	200
Kluseczki	100g	200
Makaron tagliatelle z masłem i pietruszką	100g	200
Mieszanka warzywna gotowana na parze	100g	200
Cukinia faszerowana	100g	200
Pieczynwa	100g	600
Pieczynwo białe - bagietka		
Pieczynwo ciemne		
Bułeczki koktailowe		
Desery		
Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowe) min. 3 rodzaje	50g	400
Mufiny czekoladowe w papilotach	50g	400
Musy w kieliszkach 3 rodzaje (czekoladowy, owocowy, amaretto)	50g	600
Tort z okolicznościową dekoracją	80g	840
Napoje		
Pakiet napojów gorących**		
Pakiet napojów zimnych***		

ZESTAW III

7.10.2014 (wtorek) – Gala - obiad władz uczelni z rektorami uczelni zagranicznych

liczba osób: zamówienie podstawowe 100 osób, zamówienie opcjonalne 50 osób, godz. 13:00; miejsce: Dwór Artusa, Długi Targ 43-44, Gdańsk

Uroczysty obiad serwowany do stołów. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych) i krzeseł, a także obsługę kelnerską w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia min. 100 osób. Napoje gorące serwowane do stołu na życzenie oraz dla wszystkich gości do deseru, napoje zimne dostępne na stołach bankietowych przez cały czas spotkania.

Z uwagi na uroczysty charakter spotkania wymagane jest dekoracyjne przygotowanie miejsca spotkania, w tym co najmniej zapewnienie: ozdobnych tkanin i obrusów, dekoracji kwiatowych – po jednej na każdym stole.

Dwór Artusa nie dysponuje zapleczem kuchennym.

Danie	Wielkość porcji*	Liczba porcji
Przystawka gorąca		
Pasztet z kaczki na konfiturze z gruszek	50g	100
Zupa		
Zupa z pieczonych pomidorów	250ml	100
Danie główne		
Filet z pstrąga z warzywami gotowanymi na parze	150g	100
Szafranowe risotto	200g	100
Deser		
Krem z migdałów z biszkoptami	120g	100
Napoje		
Pakiet napojów gorących**		
Pakiet napojów zimnych***		

ZESTAW IV

8.10.2014 (środa) – Gala - kolacja dla uczestników seminarium FEANI (zjazd europejskich inżynierów)

liczba osób: zamówienie podstawowe 70 osób, zamówienie opcjonalne 50 osób,

godz. 19:00; miejsce: Politechnika Gdańska - Gmach Główny, dziedziniec im. J. Heweliusza, ul. G.Narutowicza 11/12, Gdańsk

Uroczysta kolacja serwowana do stołów. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych) i krzeseł, a także obsługę kelnerską w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia min. 70 osób. Napoje gorące serwowane do stołu na życzenie oraz dla wszystkich gości do deseru, napoje zimne dostępne na stołach bankietowych przez cały czas spotkania.

Z uwagi na uroczysty charakter spotkania wymagane jest dekoracyjne przygotowanie miejsca spotkania, w tym co najmniej zapewnienie: ozdobnych tkanin i obrusów, dekoracji kwiatowych – po jednej na każdym stole.

Politechnika Gdańska nie dysponuje zapleczem kuchennym.

Danie	Wielkość porcji*	Liczba porcji
Przystawka		
Mix sałat z różowym rostbefem w vinegrecie miodowo-musztardowym	150g	70
Danie główne		
Kurczak kukurydziany faszerowany po polsku	300g	70
Groszek zielony, puree ziemniaczane	200g	70
Deser		
Tort bezowy migdałowy	150g	70
Napoje		
Pakiet napojów gorących**		
Pakiet napojów zimnych***		

ZESTAW V

16.10.2014 (czwartek) – Obiad dla prezydium Konferencji Rektorów Akademickich Szkół Polskich

liczba osób: zamówienie podstawowe 50 osób, zamówienie opcjonalne 50 osób,

godz. 14:30; miejsce: Politechnika Gdańska - Gmach Główny, dziedziniec im. G. Fahrenheita, ul. G. Narutowicza 11/12, Gdańsk

Obiad serwowany do stołów. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych) i krzeseł, a także obsługę kelnerską w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia min. 50 osób. Napoje gorące serwowane do stołu na życzenie oraz dla wszystkich gości do deseru, napoje zimne dostępne na stołach bankietowych przez cały czas spotkania.

Wymagane jest dekoracyjne przygotowanie miejsca spotkania, w tym co najmniej zapewnienie: ozdobnych tkanin i obrusów, dekoracji kwiatowych – po jednej na każdym stole.

Politechnika Gdańska nie dysponuje zapleczem kuchennym.

Danie	Wielkość porcji*	Liczba porcji
Przystawka gorąca		
Pasztet z kaczki na konfiturze z gruszek	50g	50
Zupa		
Zupa z pieczonych pomidorów	250ml	50
Danie główne		
Filet z pstrąga z warzywami gotowanymi na parze	150g	50
Szafranowe risotto	200g	50
Desery		
Krem z migdałów z biszkoptami	120g	50
Napoje		
Pakiet napojów gorących**		
Pakiet napojów zimnych***		

ZESTAW VI

16.10.2014 (czwartek) – Przerwa kawowa dla prezydium Konferencji Rektorów Akademickich Szkół Polskich

liczba osób: zamówienie podstawowe 35 osób, zamówienie opcjonalne 20 osób,

godz. 16:30; miejsce: Politechnika Gdańska – Gmach Główny, Sala Senatu, ul. G.Narutowicza 11/12, Gdańsk

Politechnika Gdańska nie dysponuje zapleczem kuchennym.

Danie	Wielkość porcji*	Liczba porcji
Ciasta domowe w papilotach min. 3 rodzaje (np. jabłecznik, sernik)	70g każde	30 łącznie
Ciasteczka bankietowe w papilotach min. 3 rodzaje (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie)	80g każde	30 łącznie
Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowe) min. 3 rodzaje	50g	10
Napoje		
Pakiet napojów gorących**		
Pakiet napojów zimnych***		
Woda mineralna w szklanych butelkach niegazowana – na czas obrad	0,2l	60
Woda mineralna w szklanych butelkach gazowana – na czas obrad	0,2l	45

ZESTAW VII

17.10.2014 (piątek) – Obiad dla uczestników Konferencji Rektorów Akademickich Szkół Polskich

liczba osób: zamówienie podstawowe 120 osób, zamówienie opcjonalne 50 osób,

godz. 14:00; miejsce: Politechnika Gdańska – Gmach Główny, dziedziniec im. G. Fahrenheita, ul. G. Narutowicza 11/12, Gdańsk

Obiad serwowany do stołów. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych) i krzesel, a także obsługę kelnerską w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia min. 120 osób. Napoje gorące serwowane do stołu na życzenie oraz dla wszystkich gości do deseru, napoje zimne dostępne na stołach bankietowych przez cały czas spotkania.

Wymagane jest dekoracyjne przygotowanie miejsca spotkania, w tym co najmniej zapewnienie: ozdobnych tkanin i obrusów, dekoracji kwiatowych – po jednej na każdym stole.

Politechnika Gdańska nie dysponuje zapleczem kuchennym.

Danie	Wielkość porcji*	Liczba porcji
Przystawka		
Salatka z krewetkami i wędzonym halibutem	50g	120
Danie główne		
Faszerowane udko kaczki na postumencie z jabłek w sosie żurawinowym	150g	120
Kluseczki i modra kapusta	200g	120
Deser		
Tarta z owocami na sosie waniliowym	150g	120
Napoje		
Pakiet napojów gorących**		
Pakiet napojów zimnych***		

ZESTAW VIII

17.10.2014 (piątek) – Przerwa kawowa dla prezydium Konferencji Rektorów Akademickich Szkół

Polskich liczba osób: zamówienie podstawowe 120 osób, zamówienie opcjonalne 50 osób,

godz. 16:30; miejsce: Politechnika Gdańska – Gmach Główny, Sala 300, ul. G. Narutowicza 11/12, Gdańsk

Politechnika Gdańska nie dysponuje zapleczem kuchennym.

Danie	Wielkość porcji*	Liczba porcji
Ciasta domowe w papilotach min. 3 rodzaje (np. jabłecznik, sernik)	70g każde	80 łącznie
Ciasteczka bankietowe w papilotach min. 3 rodzaje (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie)	80g każde	80 łącznie
Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje	50g	40
Napoje		
Pakiet napojów gorących**		
Pakiet napojów zimnych***		
Woda mineralna w szklanych butelkach niegazowana – na czas obrad	0,2l	160
Woda mineralna w szklanych butelkach gazowana – na czas obrad	0,2l	80

ZESTAW IX

17.10.2014 (piątek) – Gala - kolacja dla uczestników Konferencji Rektorów Akademickich Szkół Polskich liczba osób: zamówienie podstawowe 180 osób, zamówienie opcjonalne 50 osób, godz. 21:00; miejsce: Politechnika Gdańska - Gmach Główny, dziedziniec im. G. Fahrenheita, ul. G.Narutowicza 11/12, Gdańsk

Uroczysta kolacja serwowana do stołów. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych) i krzeseł, a także obsługę kelnerską w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia min. 180 osób. Jeden duży tort okolicznościowy, porcjowany na miejscu i bezpośrednio podawany gościom przez obsługę kelnerską. Napoje gorące serwowane do stołu na życzenie oraz dla wszystkich gości do deseru, napoje zimne dostępne na stołach bankietowych przez cały czas spotkania.

Z uwagi na uroczysty charakter spotkania wymagane jest dekoracyjne przygotowanie miejsca spotkania, w tym co najmniej zapewnienie: ozdobnych tkanin i obrusów, dekoracji kwiatowych – po jednej na każdym stole.

Politechnika Gdańska nie dysponuje zapleczem kuchennym.

Danie	Wielkość porcji*	Liczba porcji
Przystawka gorąca		
Pasztet z przepiórek z borowikami	120g	180
Danie główne		
Łosoś grillowany z sosem kaparowym	150g	180
Ryż	150g	180
Mieszanka warzywna gotowana na parze	150g	180
Deser		
Tort z okolicznościową dekoracją	80g	180
Napoje		
Pakiet napojów gorących**		
Pakiet napojów zimnych***		

ZESTAW X

18.10.2014 (sobota) – Przerwa kawowa dla prezydium Konferencji Rektorów Akademickich Szkół Polskich liczba osób: zamówienie podstawowe 120 osób, zamówienie opcjonalne 50 osób, godz. 11:00; miejsce: Politechnika Gdańska – Gmach Główny, Sala 300, ul. G. Narutowicza 11/12, Gdańsk

Politechnika Gdańska nie dysponuje zapleczem kuchennym.

Danie	Wielkość porcji*	Liczba porcji
Ciasta domowe w papilotach min. 3 rodzaje (np. jabłecznik, sernik)	70g każde	150 łącznie
Ciasteczka bankietowe w papilotach min. 3 rodzaje (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie)	80g każde	150 łącznie
Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje	50g	30
Napoje		
Pakiet napojów gorących**		
Pakiet napojów zimnych***		
Woda mineralna w szklanych butelkach niegazowana – na czas obrad	0,2l	160

Woda mineralna w szklanych butelkach gazowana – na czas obrad	0,2l	80
---	------	----

ZESTAW XI

18.10.2014 (sobota) – Obiad dla uczestników Konferencji Rektorów Akademickich Szkół Polskich

liczba osób: zamówienie podstawowe 180 osób, zamówienie opcjonalne 50 osób,

godz. 13:00; miejsce: Politechnika Gdańska – Gmach Główny, dziedziniec im. G. Fahrenheita, ul. G. Narutowicza 11/12, Gdańsk

Uroczysty obiad serwowany do stołów. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych) i krzeseł, a także obsługę kelnerską w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia min. 180 osób. Napoje gorące serwowane do stołu na życzenie oraz dla wszystkich gości do deseru, napoje zimne dostępne na stołach bankietowych przez cały czas spotkania.

Z uwagi na uroczysty charakter spotkania wymagane jest dekoracyjne przygotowanie miejsca spotkania, w tym co najmniej zapewnienie: ozdobnych tkanin i obrusów, dekoracji kwiatowych – po jednej na każdym stole.

Politechnika Gdańska nie dysponuje zapleczem kuchennym.

Danie	Wielkość porcji*	Liczba porcji
Przystawka gorąca		
Krem kalafiorowy z orzechami	250ml	180
Danie główne		
Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola	150g	180
Kluseczki	100g	180
Mieszanka warzywna gotowana na parze	100g	180
Deser		
Beza z musem z serka mascarpone i świeżymi owocami	150g	180
Napoje		
Pakiet napojów gorących**		
Pakiet napojów zimnych***		

* **Wielkość porcji** podana w tabeli jest minimalną wielkością dopuszczalną przez Zamawiającego

**** Pakiet napojów gorących obejmuje:**

- kawa świeżo parzona z ekspresu - 100 % ziaren Arabica,
- herbata czarna, owocowa - wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych
- cytryna - pokrojona w plastry i ułożona na talerzu,
- cukier biały i brązowy,
- mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 % - ze szklanych dzbanków.

***** Pakiet napojów bezalkoholowych zimnych obejmuje:**

- woda mineralna gazowana, niegazowana - w szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny/miętą) oraz w szklanych butelkach 0,2l,
- soki owocowe 100% różne smaki (minimum 3) - w szklanych dzbankach.

Kalkulacja winna zawierać wszelkie koszty związane z organizacją przyjęcia: obsługę, transport, pełne wyposażenie i wyekwipowanie gastronomiczne jak: stoły, stoliki, krzesła, zastawę, a także dekoracyjne przygotowanie miejsca spotkania, stołów i bufetów (ozdobne tkaniny i obrusy, pokrowce na krzesła, dekoracje kwiatowe, scenografia, inne elementy dekoracyjne).

Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu umowy:

1. Zamawiający zastrzega możliwość zmian miejsca, dat i godzin rozpoczęcia uroczystości, a także podanej w zestawieniu spodziewanej liczby uczestników przyjęcia (liczba osób może ulec zmniejszeniu w zakresie zamówienia podstawowego lub zwiększeniu w ramach realizacji zamówienia opcjonalnego).
2. W razie zmiany liczby uczestników wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie stosownej korekcie zgodnie z kalkulacją ceny oferty. Ostateczna liczba uczestników zostanie podana przez Zamawiającego nie później niż na 5 dni roboczych przed dniem świadczenia usługi.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo uzupełniania rodzaju zamówionego menu nie później niż 3 dni robocze przed rozpoczęciem realizacji usługi. Uzupełnienie może polegać na zmianie liczby osób lub niewielkiej modyfikacji menu (np. ze względu na zwyczaje żywieniowe gości).
4. Zamawiający dopuszcza możliwość przygotowania i podania przez Wykonawcę innych niż wymienione w powyższych zestawach elementy menu w zakresie rodzaju zupy, drugiego dania, deseru, ciepłych i zimnych przekąsek, pod warunkiem uzyskania pisemnej zgody Zamawiającego. Zmiana ta nie może powodować zmiany ceny.
5. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
6. 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.
7. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid zgodnie z przepisami HACCP. Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza w formularzu ofertowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej.
8. Przy realizacji zamówień szczegółowych (dotyczących poszczególnych spotkań) Zamawiający zastrzega sobie prawo do wymagania takiego sposobu aranżacji i poziomu dekoracji, wyglądu ogólnego – zarówno stołów, jak i potraw oraz innych elementów serwisu cateringowego, jaki został przedstawiony podczas prezentacji potraw w ramach kryterium oceny ofert „Ocena jakości i estetyki”.
9. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego, a także uzgodnienia z Zamawiającym aranżacji sali i stołów – nie później niż na 5 dni robocze przed realizacją usługi.
 - 2) Dostarczenia własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem. Liczba filiżanek, szklanek, sztućców oraz talerzy – w przypadku przyjęć na stojąco – w liczbie co najmniej o 40% większej niż liczba osób.
 - 3) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: stołów, stolików koktajlowych i krzeseł, elektrycznych podgrzewaczy do dań gorących, a także bielizny stołowej i dekoracji, pojemników na śmieci i odpadki. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
 - 4) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, białych serwetek (papierowych i materiałowych), dekoracji, we wskazanym przez Zamawiającego miejscu spotkania, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
 - 5) W szczególnych przypadkach Zamawiający zobowiąże się do zorganizowania stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed realizacją usługi. Zobowiązanie to nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku dostarczenia bielizny stołowej oraz aranżacji przyjęcia i dekoracji stołów.
 - 6) Nakrywania stołów bielizną stołową, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego. Dopuszcza się dodatkowo stosowanie napperonów i skirtingów

- w celach dekoracyjnych po uprzednim zaakceptowaniu przez zamawiającego.
- 7) Dekorowania krzesel pokrowcami z tkaniny, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego.
 - 8) Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, nie barwionej np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztucze serwingowe itp.
 - 9) Nie dopuszcza się stosowania na używanej zastawie stołowej i innych akcesoriach żadnych napisów, logotypów czy graficznych wzorów.
 - 10) Podawania napojów gorących w termosach o jednolitym wzornictwie, a dań gorących z podgrzewaczy (bemarów).
 - 11) Podawania soków i wody w szklanych dzbankach, owoców na paterach, pokrojonego pieczywa na paterach lub półmiskach (bułeczki koktajlowe w całości), a ciasta i tortów (porcjowanych) na talerzach/półmiskach, zgodnie z aktualnymi wymaganiami w zakresie sztuki kulinarnej i serwisu.
 - 12) Podawania kawy, herbaty oraz stosownych dodatków – bez ograniczeń, potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
 - 13) W przypadku przyjęć na stojąco - oznaczenia serwowanych dań, tj. zimnych przekąsek, zup, dań na ciepło, deserów itd. (w języku polskim i języku angielskim), a także wyraźnego oznaczenia potraw wegetariańskich / wegańskich. W przypadku przyjęć zasiadanych dostarczenia wydrukowanego dwujęzycznego (w języku polskim i języku angielskim) menu umieszczonego przy każdym nakryciu (po 1 sztuce dla każdego z gości). Wykonawca przed wydrukowaniem menu musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
 - 14) Transportu żywności i sprzętu własnymi środkami transportu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi.
 - 15) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
 - 16) Dostarczenia posiłków oraz przygotowania ich serwisu najpóźniej 120 minut przed rozpoczęciem każdego przyjęcia.
 - 17) Zapewnienia na własny koszt wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej.
 - 18) Zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej na czas uroczystości polegającej na:
 - serwowaniu dań do stołów i zbieraniu brudnych nakryć w przypadku przyjęć serwowanych do stołu, zasiadanych – maksymalnie 12 osób na 1 kelnera.
 - bieżącym, w miarę zużycia, uzupełnianiu produktów oraz sprzątaniu w czasie trwania cateringu, w przypadku przyjęć bufetowych na stojąco - maksymalnie 20 osób biorących udział w uroczystości na 1 kelnera.
 - 19) Wyznaczenia koordynatora Wykonawcy, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
 - 20) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania lub w innym - ustalonym wcześniej z Zamawiającym - czasie.
 - 21) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z terenów Zamawiającego na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
 - 22) Uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu uroczystości. W wyjątkowych sytuacjach czas ten może zostać przedłużony, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę.

- 23) Współpracy administracyjnej z wyznaczonym każdorazowo koordynatorem uroczystości, zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczenia dań, a także dostarczenia i ustawienia stołów i innych sprzętów.
- 24) Zorganizowania zaplecza gastronomicznego w Polskiej Filharmonii Bałtyckiej i Dworze Artusa we własnym zakresie w sposób ustalony z Zamawiającym i administracją Polskiej Filharmonii Bałtyckiej i Dworu Artusa.
- 25) Udekorowania na własny koszt sali i stołów, w tym w szczególności kompozycjami ze świeżych kwiatów (pasującymi do charakteru uroczystości i wystroju stołów). Dopuszcza się udekorowanie sali i stołów także innymi kompozycjami np. z użyciem owoców jesieni (kasztanów, orzechów), pod warunkiem uzyskania wcześniejszej zgody Zamawiającego i dopasowania kompozycji do charakteru uroczystości. Sposób dekoracji stołów i sali wymaga każdorazowego uzgodnienia i uzyskania wcześniejszej akceptacji Zamawiającego.
- 26) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

Opis sposobu prezentacji próbek

1. Dostarczenie próbek potraw degustacyjnych i wzorcowych oraz wykonanie ich prezentacji polegającej na: zaprezentowaniu próbek potraw oraz zaprezentowaniu nakrycia stołu wzorcowego i stołów bufetowych wraz z zastawą, sztucami, dekoracjami stołów i krzeseł. Potrawy zostały wybrane z zestawów opisanych w Załączniku nr 6.1 do Siwz.

Potrawy degustacyjne:

- Przekąski zimne:
 - Sandacz w galarecie limonowej
 - Rostbef z gruszką
- Przystawki gorące:
 - Paszтет z kaczki na konfiturze z gruszek
 - Paszтет z przepiórek z borowikami
- Zupy:
 - Krem kalafiorowy z orzechami
 - Krem ze słodkiej marchwi z nutą bazylii
- Dania główne:
 - Roladki z soli z warzywnym Julien na sosie krewetkowym
 - Faszzerowane udko kaczki na postumencie z jabłek w sosie żurawinowym
- Desery:
 - Krem z migdałów z biszkoptami
 - Ciasteczko bankietowe w papilotach

Należy przygotować po cztery porcje każdej potrawy degustacyjnej (łącznie 40 = 10 potraw x 4 porcje)

Potrawy wzorcowe:

- Przekąski zimne:
 - Sandacz w galarecie limonowej
 - Rostbef z gruszką
- Przystawki gorące:
 - Paszтет z kaczki na konfiturze z gruszek
 - Paszтет z przepiórek z borowikami
- Zupy:
 - Krem kalafiorowy z orzechami
 - Krem ze słodkiej marchwi z nutą bazylii
- Dania główne:
 - Roladki z soli z warzywnym Julien na sosie krewetkowym
 - Faszzerowane udko kaczki na postumencie z jabłek w sosie żurawinowym
- Desery:
 - Krem z migdałów z biszkoptami
 - Ciasteczko bankietowe w papilotach

Należy przygotować po jednej porcji każdej potrawy wzorcowej (łącznie dziesięć potraw). Wzorcowe dania główne należy zaprezentować wraz z gobletami na sok/wodę. Wzorcowe desery należy zaprezentować wraz z jedną filiżanką na kawę ze spodkiem.

Potrawy wzorcowe i degustacyjne należy zaprezentować zgodnie z Rysunkiem nr 1.

2. Każdemu wykonawcy zostanie przydzielone stanowisko prezentacyjne tj.:
 - Boks o wymiarach ok. 410 cm x 440 cm.

- Stół wzorcowy okrągły o średnicy 180 cm, sześć krzeseł wzorcowych,
- Stoły bufetowe w liczbie 4 sztuk, o wymiarach 130 cm x 60 cm każdy,
- Sześć gniazd zasilających jednofazowych.

Zamawiający zapewnia sześć stanowisk prezentacyjnych. W przypadku gdy w postępowaniu złożą oferty więcej niż sześciu wykonawców prezentacja próbek, ich degustacja odbędzie się w kolejnych turach.

3. Sposób przygotowania prezentacji:

- Stół wzorcowy i krzesła wzorcowe

Na stole wzorcowym Wykonawca zaprezentuje potrawy wzorcowe, nakrycie stołu wraz z zastawą, sztuczkami, dekoracjami: stołu i krzeseł wzorcowych.

- Stół bufetowy

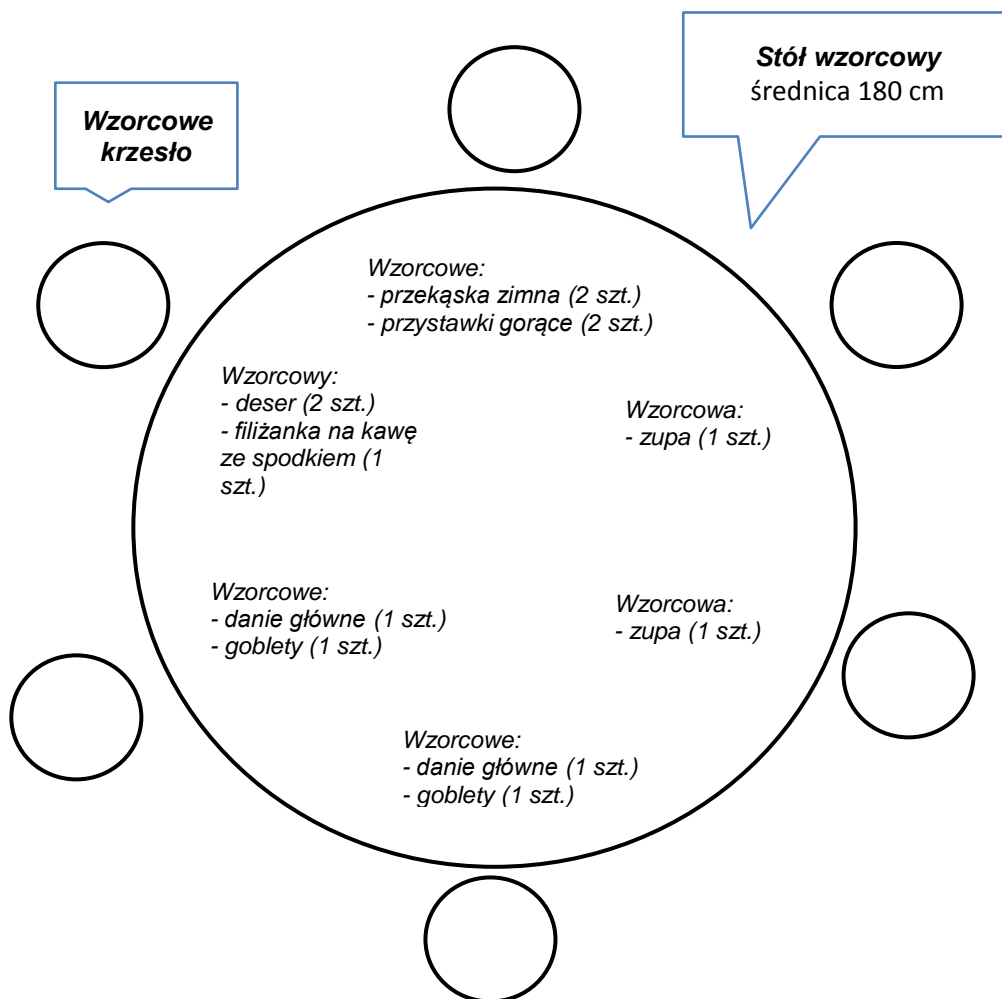
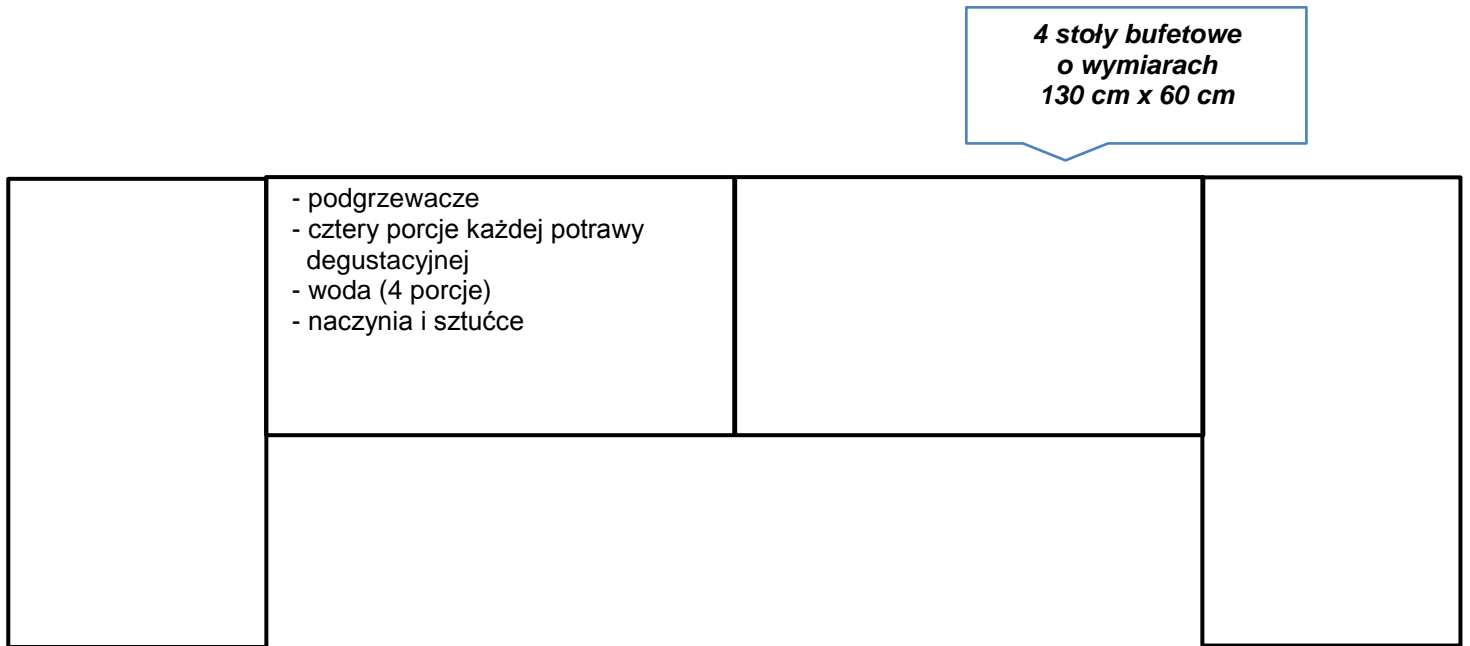
Na stole bufetowym Wykonawca zaprezentuje potrawy degustacyjne. Potrawy degustacyjne podawane na zimno Wykonawca zaprezentuje na odpowiedniej zastawie wraz ze sztuczkami. Potrawy gorące Wykonawca pozostawi w podgrzewaczach i przygotuje w odpowiedniej liczbie zastawę oraz sztuczki w celu umożliwienia degustacji potraw gorących. Wykonawca dodatkowo zapewni wodę mineralną niegazowaną, bezsmakową. Woda nie będzie podlegać ocenie.

4. Prezentacja odbędzie się z siedzibie Zamawiającego przy ul. G. Narutowicza 11/12, w Auli w Gmachu Głównym, która zostanie udostępniona Wykonawcom w dniu otwarcia ofert tj. 04.09.2014r. od godz. 10.00. Wykonawca zobowiązany jest przygotować prezentację potraw do godziny 11.00.
5. Wykonawcom przed wejściem do Auli zostaną przyporządkowane numery. Numeracja jest niezależna od numeracji ofert. Każdy z Wykonawców otrzyma kopertę z numerem. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę z nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie kopertę zaklei i pozostawi na stole ze swoją prezentacją potraw. Przyporządkowanie numerów nie będzie znane komisji degustacyjnej w momencie dokonywania oceny próbek.

Komisja degustacyjna, po dokonaniu oceny wszystkich próbek, otworzy ponumerowane koperty w celu przyporządkowania ich Wykonawcom. Po otwarciu kopert z numerami, Wykonawcy będą mogli odebrać swoją zastawę oraz pozostałe przedmioty, które zostały wykorzystane do przygotowania i podania potraw i napojów.

6. Próbkę potraw, a także wygląd ogólny miejsca przygotowanego do serowania potraw zostaną przez Zamawiającego sfilmowane i sfotografowane w celach dokumentacyjnych. Zdjęcia i nagranie z prezentacji każdego Wykonawcy zostaną dołączone do jego oferty.
7. Z uwagi na fakt, że próbki składane do postępowania podlegają ocenie w ramach kryterium oceny ofert: „Ocena jakości i estetyki”, nie ma możliwości uzupełnienia próbek w terminie późniejszym na podstawie art. 26 ust.3 Ustawy, gdyż naruszałoby to sformułowaną w art.7 Ustawy zasadę równego traktowania i uczciwej konkurencji. Niezłożenie któregoś z elementów wymienionych w pkt. 1 powyżej, spowoduje odrzucenie oferty.

Rysunek nr 1



WYKAZ WYKONANYCH USŁUG

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

Lp.	Przedmiot usługi	Data wykonania	Odbiorca usługi (nazwa, adres)	Liczba osób, dla których została wykonana usługa podczas jednorazowego spotkania	Wartość brutto usługi w PLN
1.					
2.					
3.					
4.					

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeśli Wykonawca wykaże, że wykonał co najmniej dwie usługi polegające na świadczeniu usług cateringowych, tj. przygotowaniu i dostawie potraw wraz z zapewnieniem obsługi kelnerskiej, serwisu potraw i napojów, zastawy stołowej, szkła oraz dekoracji kwiatowej, każda z usług świadczona dla zorganizowanej grupy co najmniej 400 osób podczas jednorazowego spotkania (w ciągu jednego dnia danej imprezy) o wartości brutto co najmniej 100.000,00 każda

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

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

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

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

Nr postępowania:

Zawarta w dniu w Gdańsku pomiędzy:

Politechniką Gdańską, z siedzibą przy ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk,

NIP: 584-020-35-93; REGON: 000001620

reprezentowaną na mocy pełnomocnictwa Rektora przez:

.....
zwaną dalej Zamawiającym,
oraz

.....

(pełna nazwa Wykonawcy wraz z adresem)

NIP:; REGON:

wpisanym do KRS/CEIDG

reprezentowanym przez:

1. -

2. -

zwanym dalej Wykonawcą,

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

§1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie najwyższej jakości usług cateringowych podczas uroczystości jubileuszowych Politechniki Gdańskiej, na potrzeby Działu Organizacyjnego Politechniki Gdańskiej.
2. Szczegółowy zakres usługi określa Załącznik Nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia oraz Załącznik Nr 2 – Formularz cenowy.
3. Załączniki stanowią integralną część umowy.

§2 Terminy i miejsce wykonania umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu Umowy w okresie: od 6.10.2014 r. do 18.10.2014 r.
2. Zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu realizacji umowy w przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego całkowitej wartości umowy.
3. Usługi będą świadczone na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej w miejscach każdorazowo wskazanych przez Zamawiającego, w Polskiej Filharmonii Bałtyckiej im. F.Chopina w Gdańsku oraz w Dworze Artusa w Gdańsku.
4. Usługi cateringowe będą zlecane przez Zamawiającego w formie zleceń szczegółowych i uzgadniane z Wykonawcą najpóźniej na 5 dni roboczych przed planowanym terminem świadczenia usługi.
5. Planowane uroczystości jubileuszowe wraz z ich przybliżonymi terminami określa Załącznik Nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia. Zamawiający zastrzega możliwość zmian liczby porcji, miejsca, dat i godzin rozpoczęcia uroczystości.

§3 Zobowiązania i oświadczenia Stron

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług objętych przedmiotem niniejszej umowy z zachowaniem należytej staranności, zabezpieczając wysoki poziom usług.
2. Do obowiązków Wykonawcy należy:
 - 1) dostawa i estetyczne podanie dań, dodatków przez sprawną i fachową obsługę, przygotowanych z produktów świeżych i najwyższej jakości,

- 2) zapewnienie niezbędnego sprzętu, stołów, krzeseł, nakryć stołowych i ich dekoracji, naczyń szklanych i porcelanowych oraz sztuczków w wystarczającej ilości dostosowanej do liczby uczestników, a także transportu oraz obsługi kelnerskiej,
 - 3) przy składaniu zleceń szczegółowych, przedkładanie zamawiającemu aktualnych propozycji zestawów dań, uzupełnionych o produkty „sezonowe”, bądź nowo wprowadzonych do menu, celem ich wykorzystania (bez zmiany wynagrodzenia),
 - 4) przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bhp, p.poż., oraz wewnętrznych przepisów jednostek, na terenie których będą świadczone usługi,
 - 5) przestrzeganie obowiązku wywozu odpadów technologicznych, komunalnych w szczelnie zamkniętych pojemnikach lub workach.
3. Wykonawca będzie miał możliwość korzystania z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń.
 4. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.
 5. Zamawiający zobowiązuje się na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej, a poza kampusem - tam gdzie jest to technicznie możliwe, do nieodpłatnego udostępnienia Wykonawcy pomieszczenia wyposażonego w bieżącą wodę w celu umożliwienia wykonania czynności przygotowawczych.

§4 Przyjęcie odpowiedzialności

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

§5 Sposób realizacji umowy

1. Usługi cateringowe będą każdorazowo zlecane w formie zleceń szczegółowych, w których zostaną określone: termin świadczenia usługi, liczba osób objętych zleceniem, szczegółowe menu, charakter, forma przyjęcia i rodzaj dekoracji stołów.
2. Osobą do współpracy ze strony Wykonawcy, oraz odpowiedzialną za przyjmowanie i realizację umowy i zleceń szczegółowych jest:.....
3. Zlecenia szczegółowe będą składane Wykonawcy pocztą elektroniczną na adres:
4. Zlecenie zostanie niezwłocznie potwierdzone przez Wykonawcę osobie wskazanej do kontaktu ze strony Zamawiającego, w formie telefonicznej oraz pocztą elektroniczną.
5. Osobą do współpracy ze strony Zamawiającego, odpowiedzialną za dokonywanie zleceń szczegółowych, przeprowadzenia czynności odbioru realizacji zleceń szczegółowych oraz do wszelkich kontaktów w sprawie realizacji umowy jest:
6. Zamawiający ma prawo kontroli stanu przygotowania każdorazowej usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy na jeden dzień przed terminem jej realizacji.

7. Przedstawiciel Zamawiającego, o którym mowa w ust. 5 niniejszego paragrafu, każdorazowo dokona w formie pisemnej poświadczenia ilościowego, jakościowego oraz potwierdzającego zgodność z umową wykonanego zlecenia szczegółowego.
8. Potwierdzeniem wykonania zlecenia szczegółowego będzie protokół odbioru usługi.

§ 6 Wynagrodzenie

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

§ 4 Kary umowne

1. Za niewykonanie części zlecenia szczegółowego w zakresie określonym w §1 niniejszej umowy Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 20% wartości brutto danego zlecenia szczegółowego.
2. Za nienależyte wykonanie zlecenia szczegółowego w zakresie określonym w §1 niniejszej umowy Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 20% wartości brutto danego zlecenia szczegółowego
3. W razie wystąpienia opóźnienia w rozpoczęciu (w przypadku określenia takiego terminu) realizacji zlecenia szczegółowego, Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 20% wartości brutto zlecenia szczegółowego.
4. W przypadku jednokrotnego nienależytego wykonania zlecenia szczegółowego lub nie wykonania zlecenia szczegółowego Zamawiający zastrzega sobie prawo jednostronnego odstąpienia od zawartej umowy.
5. Powyższe będzie traktowane jak odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy i skutkować będzie obowiązkiem zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 50 % wartości brutto niewykonanego zlecenia szczegółowego.
6. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.
7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.
8. Oświadczenie o odstąpieniu powinno zostać złożone w terminie 7 dni od momentu powzięcia informacji o wystąpieniu okoliczności determinującej odstąpienie od umowy.

§ 5 Postanowienia końcowe

1. Zmiany postanowień umowy są dopuszczalne, tylko na warunkach określonych w art. 144 ust. 1 ustawy Pzp. Zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu realizacji umowy w przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego całkowitej wartości umowy.

2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej Umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
4. Oferta Wykonawcy oraz SIWZ są integralną częścią Umowy.
5. Wykonawca bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego nie może dokonać cesji wierzytelności ani przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej Umowy na osoby trzecie.
6. Ewentualne spory rozstrzygane będą przez właściwy dla siedziby Zamawiającego sąd powszechny, według prawa polskiego.
7. Strony mają obowiązek informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
8. warunki realizacji zamówienia w ramach prawa opcji będą takie same, jak w ramach realizacji zamówienia podstawowego.
9. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jednym dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załączniki:

1. Opis przedmiotu zamówienia
2. Formularz cenowy
3. Kopia polisy

PROTOKÓŁ ODBIORU USŁUGI

dot. realizacji zamówienia na świadczenie usług cateringowych.

ZP//055/U/14

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

Zlecenie z dnia nr na

.....
.....

1. Stwierdza się należyte wykonanie umowy*
2. Stwierdza się nienależyte wykonanie umowy w zakresie ustalonym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia / umowy. Uwagi dotyczą*:

.....

* *niepotrzebne skreślić*

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

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