



Załącznik nr 1 do SIWZ

....., dnia 2014 r.
(pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: **ZP / 462 / 019 / U / 14**

OFERTA

Politechnika Gdańska
Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej
ul. Gabriela Narutowicza 11/12
80-233 Gdańsk

Nawiązując do ogłoszenia dotyczącego postępowania o zamówienie publiczne prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego poniżej 207 000 euro na:

świadczenie usługi hotelarskiej dla wykładowców i uczestników warsztatów Statystyka i Analiza Danych II oraz wykładowców i uczestników konferencji Differential Equations and Applications na potrzeby projektu Centrum Zastosowań Matematyki Politechniki Gdańskiej, Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej.

My niżej podpisani:

imię nazwisko
imię nazwisko

działający w imieniu i na rzecz:

Pełna nazwa :	
Adres:	Ares e – mail:
REGON nr	NIP nr
Nr telefonu:	Nr faksu:
Nazwa banku:	Nr rachunku bankowego:

Oferujemy realizację powyższego przedmiotu zamówienia, zgodnie z zapisami SIWZ

Cz. 1
za cenę brutto: PLN, słownie
zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym integralną część oferty.

Cz. 2
za cenę brutto: PLN, słownie
zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym integralną część oferty.

Cz. 3
za cenę brutto: PLN, słownie
zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym integralną część oferty.

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia





Projekt współfinansowany
z Europejskiego Funduszu Społecznego
i Budżetu Państwa

Oferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego określone w SIWZ.

Oświadczamy, że przedmiot zamówienia nie jest przedmiotem praw osób trzecich.

Oświadczamy, że cena oferty obejmuje wszystkie elementy cenotwórcze, wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia, określone w SIWZ.

Wszystkie inne koszty jakie poniesiemy przy realizacji zamówienia a nie uwzględnione w cenie oferty nie będą obciążały Zamawiającego.

Oświadczamy, że wykonamy zamówienie w terminach przedstawionych w SIWZ, tj. *

18-21.02.2015 r.

15-23.03.2015 r.

17-23.03.2015 r.

Miejscem realizacji przedmiotu zamówienia jest
ul. woj. pomorskie.

Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.

Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, której wzór stanowi załącznik nr 5 do SIWZ. Nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określonych w niej warunkach.

Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SIWZ, czyli przez okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert.

Zamówienie zrealizujemy sami*/ przy udziale podwykonawców*, którzy będą realizować niżej wymienione części zamówienia:

.....
(część przedmiotu zamówienia powierzona podwykonawcy)

Akceptujemy następujące warunki płatności: przelewem w ciągu 21 dni od daty wystawienia faktury przez Zamawiającego.

Oświadczamy, że do realizacji zamówienia wyznaczamy następujące osoby:

.....
(imię i nazwisko, tel.)

.....
(imię i nazwisko, tel.)

Oświadczamy, iż tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji stanowią informacje zawarte w ofercie na stronach nr:, które nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania.

Załącznikami do niniejszej Oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

-
-
-
-
-
-
-

* niepotrzebne skreślić

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

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia



Załącznik nr 4 do SIWZ

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia2014 r.

Nr postępowania: **ZP / 462 / 019 / U / 14**

FORMULARZ RZECZOWO - CENOWY

w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usługi hotelarskiej dla wykładowców i uczestników warsztatów Statystyka i Analiza Danych II oraz wykładowców i uczestników konferencji Differential Equations and Applications na potrzeby projektu Centrum Zastosowań Matematyki Politechniki Gdańskiej, Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Warsztaty „Statystyka i Analiza Danych II”
około 20 uczestników, termin 18 - 21.02.2015 r.

- ❖ Hotel 3* wyposażony w bazę noclegową: pokoje z łazienką (pełny węzeł sanitarny), radio lub TV, dostęp do internetu z własnego komputera w pokoju, pokoje jednoosobowe (lub pokoje dwuosobowe do samodzielnego wykorzystania przez jedną osobę); codzienna obsługa pokoi tj. wymiana pościeli, ręczników, ścielenie łóżek, sprzątanie itd.)
- ❖ Zakwaterowanie (dla ok. 20 osób) - nocleg dla wykładowców i uczestników warsztatów w dniach:
 - 18/19 – 20 osób
 - 19/20 – 20 osób
 - 20/21 – 20 osób
- ❖ Bezpłatny wi-fi na terenie hotelu.
- ❖ Wyżywienie na osobę w każdym dniu warsztatów: śniadanie.
- ❖ Możliwość bezpłatnego parkowania samochodów uczestników warsztatów przy hotelu lub w jego pobliżu (parking oddalony maksymalnie do 100 m od hotelu);
- ❖ Rozpoczęcie doby hotelowej nie wcześniej niż o godz. 14:00,
- ❖ Zakończenie doby hotelowej nie później niż o godz. 12:00.

Szczegóły dotyczące wyżywienia:

- a) śniadania w formie tzw. bufetu szwedzkiego (na 20 osób) zawierające:
- dwa dania na ciepło
 - przynajmniej dwa rodzaje pieczywa (jasne oraz ciemne),
 - jogurt i mleko z płatkami śniadaniowymi (przynajmniej dwa rodzaje płatków),
 - sałatka
 - trzy rodzaje wędliny w plastrach
 - dwa rodzaje sera w plastrach oraz ser pleśniowy lub ser typu camembert
 - warzywa: pomidor, ogórek i papryka pokrojone w plastry/cząstki
 - twarożek
 - 2 rodzaje dżemu, miód, masło

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia



Projekt współfinansowany
z Europejskiego Funduszu Społecznego
i Budżetu Państwa

- napoje: kawa, herbata, sok pomarańczowy, dodatki do kawy/herbaty takie jak mleko, cukier, cytryna w ilościach nieograniczonych

Przykładowe menu: „frankfurterki”, jajecznica ze szczypiorkiem, jogurt z płatkami, sałatka jarzynowa, pieczywo, dodatki do pieczywa i napoje j.w.

II. Konferencja „Differential Equations and Applications” **około 19 uczestników, termin 15 - 23.03.2015 r.**

- ❖ Hotel 3* wyposażony w bazę noclegową: pokoje z łazienką (pełny węzeł sanitarny), radio lub TV, dostęp do internetu z własnego komputera w pokoju, pokoje jednoosobowe (lub pokoje dwuosobowe do samodzielnego wykorzystania przez jedną osobę); codzienna obsługa pokoi tj. wymiana pościeli, ręczników, ścielenie łóżek, sprzątanie itd.)
- ❖ Zakwaterowanie (dla ok. 19 osób) - nocleg dla wykładowców i uczestników konferencji w dniach:
 - 15/16 – 1 osoba
 - 16/17 – 2 osoby
 - 17/18 – 19 osób
 - 18/19 – 19 osób
 - 19/20 – 19 osób
 - 20/21 – 19 osób
 - 21/22 – 4 osoby
 - 22/23 – 1 osoba
- ❖ Bezpłatny wi-fi na terenie hotelu.
- ❖ Wyżywienie na osobę w każdym dniu konferencji: śniadanie.
- ❖ Kolacja bankietowa w dniu 19.03.2015 r. dla 67 osób.
- ❖ Możliwość bezpłatnego parkowania samochodów uczestników konferencji przy hotelu lub w jego pobliżu (parking oddalony maksymalnie do 100 m od hotelu);
- ❖ Rozpoczęcie doby hotelowej nie wcześniej niż o godz. 14:00,
- ❖ Zakończenie doby hotelowej nie później niż o godz. 12:00.

Szczegóły dotyczące wyżywienia:

- a) śniadania w formie tzw. bufetu szwedzkiego (na 20 osób) zawierające:
 - dwa dania na ciepło
 - przynajmniej dwa rodzaje pieczywa (jasne oraz ciemne),
 - jogurt i mleko z płatkami śniadaniowymi (przynajmniej dwa rodzaje płatków),
 - sałatka
 - trzy rodzaje wędliny w plastrach
 - dwa rodzaje sera w plastrach oraz ser pleśniowy lub ser typu camembert
 - warzywa: pomidor, ogórek i papryka pokrojone w plastry/cząstki
 - twarożek
 - 2 rodzaje dżemu, miód, masło
 - napoje: kawa, herbata, sok pomarańczowy, dodatki do kawy/herbaty takie jak mleko, cukier, cytryna w ilościach nieograniczonych

Przykładowe menu: „frankfurterki”, jajecznica ze szczypiorkiem, jogurt z płatkami, sałatka jarzynowa, pieczywo, dodatki do pieczywa i napoje j.w.

- b) kolacja bankietowa w formie bufetu szwedzkiego (na 67 osób):
 - przystawka
 - zupa
 - danie główne (w tym jedno „mięsne” i jedno bezmięsne) oraz jedno dodatkowe danie wegetarian (w ilości proporcjonalnej do ilości uczestników będących wegetarianami)

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia





*Projekt współfinansowany
z Europejskiego Funduszu Społecznego
i Budżetu Państwa*

- 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: pieczywo, 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 – fileć z indyka w sosie pomarańczowo-imbirowym 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, węgorek wędzony, ryba w galarecie, plastry szynki z melonem, jajka faszerowane, tartaletki 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.;

Wstępny harmonogram konferencji, termin: 15 – 23.03.2015 r.:

I dzień (15.03):

- a) rejestracja i zakwaterowanie 1 gościa w pokoju jednoosobowym

II dzień (16.03):

- a) śniadanie dla 1 gościa
- b) rejestracja i zakwaterowanie 1 gościa w pokoju jednoosobowym

III dzień (17.03):

- a) śniadanie dla 2 gości
- b) rejestracja i zakwaterowanie 17 uczestników konferencji w pokojach jedno- lub dwuosobowych

IV dzień (18.03):

- a) śniadanie – 19 osób

V dzień (19.03):

- a) śniadanie – 19 osób
- b) uroczysta kolacja bankietowa – 67 osób

VI dzień (20.03):

- a) śniadanie – 19 osób

VII dzień (21.03):

- a) śniadanie – 19 osób

VIII dzień (22.03):

- a) śniadanie – 4 osoby

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia



IX dzień (23.03):

- a) śniadanie – 1 osoby

**III. Konferencja „Differential Equations and Applications”
około 20 uczestników, termin 17 - 21.03.2015 r.**

- ❖ Hotel 3* wyposażony w bazę noclegową: pokoje z łazienką (pełny węzeł sanitarny), radio lub TV, dostęp do internetu z własnego komputera w pokoju, pokoje jednoosobowe (lub pokoje dwuosobowe do samodzielnego wykorzystania przez jedną osobę); codzienna obsługa pokoi tj. wymiana pościeli, ręczników, ścielenie łóżek, sprzątanie itd.)
- ❖ Zakwaterowanie (dla około 20 osób) - nocleg dla wykładowców i uczestników konferencji w dniach:
 - 17/18 – 20 osób
 - 18/19 – 20 osób
 - 19/20 – 20 osób
 - 20/21 – 20 osób
- ❖ Bezpłatny wi-fi na terenie hotelu.
- ❖ Całość usługi na terenie hotelu.
- ❖ Wyżywienie na osobę w każdym dniu konferencji: śniadanie.
- ❖ Możliwość bezpłatnego parkowania samochodów uczestników konferencji przy hotelu lub w jego pobliżu (parking oddalony maksymalnie do 100 m od hotelu);
- ❖ Rozpoczęcie doby hotelowej nie wcześniej niż o godz. 14:00,
- ❖ Zakończenie doby hotelowej nie później niż o godz. 12:00.

Szczegóły dotyczące wyżywienia:

- a) śniadania w formie tzw. bufetu szwedzkiego (na 20 osób) zawierające:
- dwa dania na ciepło
 - przynajmniej dwa rodzaje pieczywa (jasne oraz ciemne),
 - jogurt i mleko z płatkami śniadaniowymi (przynajmniej dwa rodzaje płatków),
 - sałatka
 - trzy rodzaje wędliny w plastrach
 - dwa rodzaje sera w plastrach oraz ser pleśniowy lub ser typu camembert
 - warzywa: pomidor, ogórek i papryka pokrojone w plastry/cząstki
 - twarożek
 - 2 rodzaje dżemu, miód, masło
 - napoje: kawa, herbata, sok pomarańczowy, dodatki do kawy/herbaty takie jak mleko, cukier, cytryna w ilościach nieograniczonych
- Przykładowe menu: „frankfurterki”, jajecznica ze szczypiorkiem, jogurt z płatkami, sałatka jarzynowa, pieczywo, dodatki do pieczywa i napoje j.w.

Projekt współfinansowany
z Europejskiego Funduszu Społecznego
i Budżetu Państwa

Wstępny kosztorys:

L.p.	Wyszczególnienie	j.m.	Liczba	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN]
1	2	3	4	5	6(4x5)
Warsztaty „Statystyka i Analiza Danych II” termin 18 - 21.02.2015 r.					
1	Nocleg ze śniadaniem osoba/dzień: pok. 1 – osobowy lub pok. 2 – osobowy do samodzielnego wykorzystania z łazienką - pełny węzeł sanitarny, radio lub TV, telefon, bezpłatne wi-fi, śniadanie w formie bufetu szwedzkiego w tym przynajmniej jedno danie na ciepło	szt.	60		
Konferencja „ Differential Equations and Applications” termin 15 - 23.03.2015 r.					
2	Nocleg ze śniadaniem osoba/dzień: pok. 1 – osobowy lub pok. 2 – osobowy do samodzielnego wykorzystania z łazienką - pełny węzeł sanitarny, radio lub TV, telefon, bezpłatne wi-fi, śniadanie w formie bufetu szwedzkiego w tym przynajmniej jedno danie na ciepło	szt.	84		
3	Wyżywienie: - kolacja bankietowa	szt.	67		
Konferencja „ Differential Equations and Applications” termin 17 - 21.03.2015 r.					
4	Nocleg ze śniadaniem osoba/dzień: pok. 1 – osobowy lub pok. 2 – osobowy do samodzielnego wykorzystania z łazienką - pełny węzeł sanitarny, radio lub TV, telefon, bezpłatne wi-fi, śniadanie w formie bufetu szwedzkiego w tym przynajmniej jedno danie na ciepło	szt.	80		
Ogółem:					
Brutto					

Sposób obliczenia ceny

1. Liczbę zamawianych elementów przedmiotu zamówienia (kol. 4) należy przemnożyć przez cenę jednostkową brutto (kol. 5) i tak wyliczoną wartość brutto wpisać do kol. 6.
2. Wartości z kolumn 6 należy zsumować w pionie otrzymując ogółem wartość brutto.
3. Wartość z pozycji „ogółem wartość brutto” z formularza rzeczowo - cenowego należy przenieść do formularza ofertowego. Wartości na formularzu oferta nie mogą być rozbieżne z wartościami wynikającymi z formularza rzeczowo - cenowego.

Uwaga!

Przy dokonywaniu mnożenia należy przestrzegać reguł matematycznych w zakresie zaokrągleń. Wartości w kolumnach powinny być podane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

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



Załącznik nr 5 do SIWZ

WZÓR UMOWA USŁUGI ZP / 462 / 019 / U / 14

zawarta w dniu 2014 roku

pomiędzy:

Politechniką Gdańską, Wydziałem Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej

w Gdańsku, ul. Narutowicza 11/12

reprezentowaną przez:

.....
działającego na podstawie pełnomocnictwa Rektora Politechniki Gdańskiej

zwaną dalej „**Zamawiającym**”

oraz

.....
z siedzibą w NIP: REGON:

KRS/CEIDG:

reprezentowanych przez:

zwanym dalej „**Wykonawcą**”,

który wyłoniony został w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013 r., poz. 907, z późn. zm.) zwanej dalej „Ustawą Pzp”.

§ 1 PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest **świadczenie usługi hotelarskiej** dla wykładowców i uczestników warsztatów Statystyka i Analiza Danych II oraz wykładowców i uczestników konferencji Differential Equations and Applications na potrzeby projektu Centrum Zastosowań Matematyki Politechniki Gdańskiej, Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej, zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia z dnia oraz ofertą z dnia złożoną przez Wykonawcę, stanowiącymi integralną część niniejszej umowy.
2. Usługa, o której mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu obejmuje:

I część:

Zakwaterowanie (dla około 20 osób) w dniach 18-21.02.2015 r. - nocleg ze śniadaniem dla wykładowców i uczestników warsztatów.

II część:

Zakwaterowanie (dla ok. 19 osób) w dniach 15-23.03.2015 r. - nocleg ze śniadaniem dla wykładowców i uczestników konferencji w dniach:

- 15-16.03.2015 r. – 1 osoba
- 16-17.03.2015 r. – 2 osoby
- 17-18.03.2015 r. – 19 osób
- 18-19.03.2015 r. – 19 osób
- 19-20.03.2015 r. – 19 osób
- 20-21.03.2015 r. – 19 osób
- 21-22.03.2015 r. – 4 osoby
- 22-23.03.2015 r. – 1 osoba

Kolacja bankietowa w dniu 19.03.2015 r. dla 67 osób





III część:

Zakwaterowanie (dla około 20 osób) w dniach 17-21.03.2015 r. - nocleg ze śniadaniem dla wykładowców i uczestników konferencji.

§ 2

TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI UMOWY

1. Termin realizacji przedmiotu umowy:

I termin - 20 miejsc w terminie 18-21.02.2015 r. (3 doby)

II termin - 19 miejsc w terminie 15-23.03.2015 r. (8 dób)

III termin - 20 miejsc w terminie 17-21.03.2015 r. (4 doby)

2. Miejscem realizacji przedmiotu umowy jest:

.....
ul.woj. pomorskie.

§ 3

WYNAGRODZENIE

1. Za wykonanie przedmiotu umowy zgodnie z ofertą z dnia złożoną przez Wykonawcę, ustala się wynagrodzenie w kwocie brutto: zł
słownie złotych: (.....) w tym:
I część – w kwocie brutto zł., słownie złotych:
II część – w kwocie brutto zł., słownie złotych:
III część – w kwocie brutto zł., słownie złotych:
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu obejmuje wszystkie elementy cenotwórcze wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu umowy dla rzeczywistej liczby zrealizowanych usług dla osób objętych usługą hotelarską dla I lub II lub III części.
3. Ostateczna kwota wynagrodzenia za realizację przedmiotu umowy zostanie określona z uwzględnieniem faktycznej liczby osób objętych usługą hotelarską, na minimum 7 dni przed planowanym terminem realizacji.
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu jest wynagrodzeniem **szacowanym, zależnym od faktycznej liczby uczestników dla części I lub II lub III.**
5. Zamawiający zapłaci wykonawcy za faktyczną liczbę noclegów, ustalonych zgodnie z ust. 3 i 4 niniejszego paragrafu, a wykonawcy nie będzie przysługiwało wówczas żadne roszczenie z tego tytułu.

§ 4

FINANSOWANIE

1. Podstawą zapłaty kwoty wskazanej w § 3 ust. 1 niniejszej umowy będzie wystawiona przez Wykonawcę faktura VAT, każdorazowo po prawidłowym wykonaniu usługi objętej przedmiotem umowy oraz protokołem zdawczo – odbiorczym przyjętym bez zastrzeżeń ze strony Zamawiającego.
2. Na fakturze powinna być wyszczególniona nazwa usługi, ilość, wartość netto, podatek VAT i wartość brutto.
3. Fakturę należy wystawić na:
Politechnika Gdańska, Wydział Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej,
Projekt „Centrum Zastosowań Matematyki”,
ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk.
4. 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.
5. Za dzień zapłaty uważać się będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.





Projekt współfinansowany
z Europejskiego Funduszu Społecznego
i Budżetu Państwa

§5 WARUNKI REALIZACJI

1. Wykonawca oświadcza, że zamawiane usługi będą zgodne z podanym szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia – załącznik nr 4 do SIWZ.
2. Szacowana liczba uczestników podana jest w formularzu rzeczowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 4 do SIWZ.
3. Szacowane ilości podane w formularzu rzeczowo – cenowym nie są wiążące dla Zamawiającego. Rzeczywiste ilości zamawianych usług będą wynikać wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego.
4. W sprawach związanych z wykonaniem niniejszej umowy, do kontaktów z WYKONAWCĄ, ZAMAWIAJĄCY wyznacza: tel.
a WYKONAWCA wyznacza: tel.
5. O każdej zmianie wyznaczonych osób Zamawiający i Wykonawca niezwłocznie powiadomią się wzajemnie. Szkody powstałe w wyniku niedopełnienia tego obowiązku obciążają stronę zobowiązaną.
6. Zamawiający zgłosi Wykonawcy, każdorazowo, ilość uczestników najpóźniej 7 dni przed terminem realizacji przedmiotu umowy.
7. W przypadku powierzenia realizacji przedmiotu umowy podwykonawcom, Wykonawca odpowiada za ich działania lub zaniechania.

§6 KARY UMOWNE I ODSZTĄPIENIE OD UMOWY

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wynagrodzenia brutto, określonego w § 3 ust.1 niniejszej umowy.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego - z wyłączeniem okoliczności określonych w art. 145 ust.1 ustawy Pzp - w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust.1 niniejszej umowy.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku nie zapewnienia usługi hotelarskiej wszystkim uczestnikom, pomimo ustaleń dokonanych w oparciu o § 3 ust. 3 i 4 niniejszej umowy, w wysokości 300 zł za każdą osobę, której nie został zapewniony nocleg.
4. Zamawiającemu będzie przysługiwało uprawnienie do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej, jeżeli kara umowna nie pokryje w całości poniesionej szkody, jak również, gdy szkoda powstanie z innego tytułu, na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.
5. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy powinno zostać złożone w terminie 5 dni od momentu otrzymania przez stronę informacji o wystąpieniu okoliczności determinującej odstąpienie, tj. m. in. w przypadku naruszenia postanowień umowy lub w przypadku niewykonania umowy przez Wykonawcę.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kary umownej z przysługującego mu wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 1 umowy.

§ 7 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy obowiązują przepisy Kodeksu Cywilnego, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej, a ewentualne spory między stronami będą rozstrzygane wg prawa polskiego przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości cesji wierzytelności ani przeniesienia praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez jego uprzedniej pisemnej zgody.
3. Strony wiążą również inne warunki i postanowienia zawarte w ofercie z dnia i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia na świadczeniu usługi hotelarskiej dla wykładowców i uczestników warsztatów Statystyka i Analiza Danych II oraz wykładowców i uczestników konferencji Differential Equations and Applications na potrzeby projektu Centrum

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia





*Projekt współfinansowany
z Europejskiego Funduszu Społecznego
i Budżetu Państwa*

Zastosowań Matematyki Politechniki Gdańskiej, Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej, z dnia

4. Wszelkie zmiany i uzupełnienia w treści umowy wymagają formy pisemnej, z zastrzeżeniem art.144 ust.1 ustawy Pzp.
5. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
6. Zamawiający ma prawo wglądu do dokumentów, w tym dokumentów finansowych Wykonawcy, związanych z realizowanym przedmiotem niniejszej umowy.
7. Niniejszą umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron.

Załączniki do umowy:

1. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia z dnia
2. Oferta z dnia złożona przez Wykonawcę.

.....
WYKONAWCA

.....
ZAMAWIAJĄCY

Akceptacja treści umowy odbywa się przez złożenie oświadczenia na formularzu oferty.





*Projekt współfinansowany
z Europejskiego Funduszu Społecznego
i Budżetu Państwa*

Centralny nr postępowania: ZP/462/019/U/14

Załącznik nr 8 do SIWZ

.....
(pieczęć Wykonawcy)

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

WYKAZ

Wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług, w tym usług gastronomicznych dla hoteli zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie–5%

L.p.	Wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług
1	
2	
3	
4	
5	

Kryterium „wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług” będzie oceniane na podstawie podanych przez Wykonawcę w powyższej tabeli wymagania, które są wyższe od określonych w załączniku nr 1 do Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie niż dla hoteli z ***

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

