

**SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

dotycząca postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie przepisów Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.) zwanej dalej „ustawą Pzp”, o wartości powyżej kwot określonych na podstawie art. 11.8 ustawy Pzp na:

usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań na potrzeby Biura Rektora Politechniki Gdańskiej

CPV: 55 52 00 00 -1, 55 30 00 00-3

Nr postępowania: ZP/255 /055/U/16

ZATWIERDZIŁ:

KANCLERZ
mgr inż. Marek Tłok

*(Kierownik Zamawiającego
/osoba upoważniona)*

GDAŃSK 2016

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Politechnika Gdańska
ul. G. Narutowicza 11/12
80-233 GDAŃSK
NIP 584-020-35-93
REGON 000001620

Postępowanie prowadzi:

Dział Zamówień Publicznych
ul. G. Narutowicza 11/12
80-233 GDAŃSK
fax : +48 (58) 347-29-13
<http://www.dzp.pg.gda.pl>

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”.
2. Postępowanie o zamówienie publiczne prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej powyżej kwoty określonej na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy pzp.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **CPV: 55 52 00 00 -1, 55 30 00 00-3**
2. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań, rozumiane jako przygotowanie potraw wraz z ich dostawą/podaniem, 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 do SIWZ.
4. Szacowana liczba porcji poszczególnych zestawów podana jest w formularzu cenowym stanowiącym Załącznik nr 2 do SWZ.
5. Zamawiający zastrzega, iż podana w formularzu cenowym liczba porcji nie jest wiążąca.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania zamówienia w całości, tj. w ilościach wskazanych w formularzu cenowym w pozycjach zamówienia podstawowego, a Wykonawcy nie będzie wówczas przysługiwało żadne roszczenie z tego tytułu. Jednocześnie Zamawiający planuje zrealizować min. 50% wielkości zamówienia podstawowego.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia zakupu poszczególnych usług (w ramach prawa opcji), na które będzie większe od szacowanego w zamówieniu podstawowym zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującej zwiększenie przedmiotu umowy w ilościach określonych w formularzu cenowym stanowiącym Załącznik nr 2 do SIWZ.
9. Cena jednostkowa dla prawa opcji jest taka sama jak cena dla zamówienia podstawowego.
10. Zamówienie objęte prawem opcji będzie realizowane w terminach określonych na tych samych warunkach jak zamówienie podstawowe.
11. Wzór umowy stanowi załącznik nr 5 do SIWZ.
12. Zamawiający nie wskazuje w opisie przedmiotu zamówienia czynności, dla których wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób na podstawie umowy o pracę.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu zamówienia sukcesywnie w ciągu 18 m-cy od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty umownej.

2. Zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu realizacji umowy w przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego całkowitej kwoty umowy (suma wartości zamówienia podstawowego oraz zamówienia w prawie opcji).
3. Usługi cateringowe będą świadczone na terenie Politechniki Gdańskiej lub w innych miejscach na terenie miasta Gdańska, każdorazowo wskazanych przez Zamawiającego.
4. Usługi restauracyjne świadczone będą w lokalu wskazanym przez Wykonawcę w formularzu oferty załącznik nr 1 do SIWZ.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1.1. nie podlegają wykluczeniu;
 - 1.2. spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej i 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 świadczenie usług cateringowych transportem własnym)
 - b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej.

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
 - c) zdolności technicznej lub zawodowej.

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

VA. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z ART. 24 UST. 5 USTAWY PZP.

Dodatkowo zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy:

w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844);

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12 do 23 oraz ust. 5 pkt 1) Ustawy Pzp.
3. Wykonawcy, którzy nie wykażą braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12 do 23 oraz ust. 5 pkt 1) Ustawy Pzp, zostaną wykluczeni z udziału w niniejszym postępowaniu.

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA

1. Do oferty Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w formie Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (zwanego dalej „jednolitym dokumentem”), sporządzonego zgodnie z wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji Europejskiej wydanym na podstawie art. 59 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE.

Informacje zawarte w jednolitym dokumencie stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

2. Jednolity dokument w formatach .PDF oraz .DOC stanowią odpowiednio Załącznik nr 3a i nr 3b do SIWZ. Instrukcja wypełniania (Wersja wstępna) jednolitego dokumentu stanowi Załącznik nr 3c do SIWZ. Przy wypełnianiu jednolitego dokumentu należy uwzględnić obowiązujące przepisy ustawy Pzp.
3. Jednocześnie Zamawiający informuje, że Komisja Europejska udostępniła narzędzie umożliwiające utworzenie, wypełnienie i ponowne wykorzystanie standardowego formularza Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ/ESPD) w wersji elektronicznej (eESPD). Szczegółowe informacje można znaleźć na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych pod adresem: <https://www.uzp.gov.pl/baza-wiedzy/jednolity-europejski-dokument-zamowienia/linki-izalaczniki/elektroniczne-narzedzie-do-wypelniania-jedzespd>
4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, jednolity dokument składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te powinny potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
5. Przed udzieleniem zamówienia Zamawiający, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 10 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, spełnianie przez oferowane dostawy wymagań określonych przez Zamawiającego oraz brak podstaw wykluczenia.
6. Zgodnie z art. 26 ust. 1 Pzp zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 10 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

Wykaz oświadczeń i dokumentów, które na wezwanie Zamawiającego musi złożyć Wykonawca:

1) W celu potwierdzenia spełniania warunku dotyczącego kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, Zamawiający żąda aktualnego zezwolenia na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej, wydanego w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenie usług cateringowych transportem własnym)

2) W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu Zamawiający żąda następujących dokumentów:

a) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

b) zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

c) zaświadczenia właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

d) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej,

jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 Pzp.

e) oświadczenia wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo - w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji - dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności, (załącznik nr 8 do siwz)

f) oświadczenia wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne (załącznik nr 8 do siwz)

e) oświadczenia wykonawcy o niezaleganiu z opłacaniem podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz. U. z 2016 r. poz. 716) (załącznik nr 8 do siwz)

7. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa
 - a) w pkt 6. 2) lit. a nin. rozdz. - składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp;
 - b) w pkt 6. 2) lit. b - lit. d nin. rozdz. - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - i. nie zalega z opłacaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne albo że, zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,
 - ii. nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.
8. Dokumenty, o których mowa w pkt 7 ppkt a i ppkt b lit. ii nin. rozdz., powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Dokument, o którym mowa w pkt 7 ppkt b lit. i nin. rozdz., powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem tego terminu.
9. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 7 nin. rozdz., zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Przepis pkt 8 nin. rozdz. stosuje się.
10. Wykonawca mający siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w odniesieniu do osoby mającej miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, której dotyczy dokument wskazany w pkt 6 ppkt 2 lit. a nin. rozdz., składa dokument, o którym mowa w pkt 7 ppkt a nin. rozdz., w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 14 i 21 ustawy Pzp. Jeżeli w kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie wydaje się takich dokumentów, zastępuje się go dokumentem zawierającym oświadczenie tej osoby złożonym przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na miejsce zamieszkania tej osoby. Przepis pkt 8 nin. rozdz. zdanie pierwsze stosuje się.
11. Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.
12. Jeżeli Wykonawca nie złoży jednolitego dokumentu, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających

okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

13. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych pełnomocnictw albo złoży wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
14. Zamawiający wzywa także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp.
15. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.
16. Jeżeli treść informacji przekazanych przez Wykonawcę w jednolitym dokumencie odpowiada zakresowi informacji, których Zamawiający wymaga poprzez żądanie dokumentów, Zamawiający może odstąpić od żądania tych dokumentów od Wykonawcy. W takim przypadku dowodem spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia są odpowiednie informacje przekazane przez Wykonawcę w jednolitym dokumencie.
17. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust.1 pkt 23 po opublikowaniu na stronie internetowej przez Zamawiającego informacji z otwarcia ofert wykonawca w terminie 3 dni od zamieszczenia informacji przekazuje zamawiającemu (w oryginale) oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy pzp. W przypadku, gdy wykonawca należy do jednej grupy kapitałowej z innym wykonawcą, który również złożył ofertę w tym postępowaniu, wraz ze złożonym oświadczeniem Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. (wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 7 do SIWZ).
18. Szczegółowe postanowienia dotyczące składanych dokumentów określa Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126).
19. Jeżeli wykonawca nie złoży Wymaganych przez zamawiającego w niniejszej siwz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub brak podstaw wykluczenia, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
20. Jeżeli wykonawca nie złoży wymaganych pełnomocnictw albo złoży wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
21. Zamawiający wzywa także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 Pzp.
22. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia

aktualnych oświadczeń lub dokumentów.

23. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu i brak podstaw wykluczenia z postępowania, jeżeli zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2014 r. poz. 1114 oraz z 2016 r. poz. 352).
24. Zgodnie z art. 24 ust. 8 Pzp wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16-20 lub ust. 5 Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
25. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie art. 24 ust. 8 Pzp.

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 prowadzone jest w języku polskim.
2. Postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument, oznaczone jest znakiem:
ZP/ 255/055/U/16
3. Wykonawcy we wszystkich kontaktach z Zamawiającym powinni powoływać się na ten znak.
4. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje mogą być przekazywane przez strony postępowania w formie pisemnej, elektronicznie (e-mail) lub faksem. W wypadku porozumiewania się za pomocą poczty elektronicznej (e-mail) lub faksu, każda ze stron postępowania na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania poczty elektronicznej (e-mail) lub faksu.
 - 4.1. pisemnie, na adres: POLITECHNIKA GDAŃSKA Dział Zamówień Publicznych, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk;
 - 4.2. za pomocą faksu: 58 347 29 13;
5. za pomocą poczty elektronicznej, na adres: dzp@pg.gda.pl
6. Zamawiający nie będzie udzielał ustnie lub telefonicznie informacji, wyjaśnień lub odpowiedzi na kierowane do niego zapytania związane z postępowaniem.
7. Osobą upoważnioną do porozumiewania się z Wykonawcami w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 15.00 jest: Małgorzata Rewucka
8. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 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.
9. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, którym Zamawiający przekazał SIWZ, bez ujawnienia źródła zapytania oraz zamieszczona na stronie internetowej, na której udostępniona jest SIWZ.

10. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść niniejszej SIWZ. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której udostępniona jest SIWZ.
11. Wszelkie zmiany treści SIWZ oraz wyjaśnienia udzielone na zapytania Wykonawców stają się integralną częścią SIWZ i są wiążące dla Wykonawców.
12. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieści tę informację na stronie internetowej, na której udostępniona jest, SIWZ.
13. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosków o wyjaśnienie treści SIWZ.

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Warunkiem przystąpienia do przetargu jest wniesienie przed upływem terminu składania ofert, wadium w wysokości: 20 000 zł
2. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:
 - a) pieniądzu;
 - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
 - c) gwarancjach bankowych;
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - e) 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. z 2007 r. Nr 42, poz. 275, z 2008 r. Nr 116, poz. 730 i 732 i Nr 227, poz. 1505 oraz z 2010 r. Nr 96, poz. 620).
3. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić na rachunek bankowy Zamawiającego nr 64 1160 2202 0000 0001 8607 3782, Bank Millenium S.A. O/Gdańsk, z dopiskiem:
„WADIUM – usługi cateringowe i restauracyjne na potrzeby Biura Rektora PG, ZP/255/055/U/16”
Za termin wniesienia wadium w formie pieniężnej przyjmuje się termin uznania na rachunku bankowym Zamawiającego.
4. Wniesienie wadium w jednej z form określonych w pkt. 2 ppkt b). – e). następuje poprzez doręczenie za pokwitowaniem oryginału dokumentów w Kwesturze Politechniki Gdańskiej – I piętro Gmach Główny skrzydło „B”, ul. G. Narutowicza 11/12 w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 9⁰⁰ do 13⁰⁰ lub przesłanie pocztą na adres Kwestura Politechniki Gdańskiej, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk. Kopię pokwitowania wniesienia wadium należy załączyć do oferty.
5. Wykonawca składa wraz z ofertą potwierdzenie przelewu lub jego kserokopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem.
6. W przypadku wniesienia wadium w formie gwarancji bankowej bądź gwarancji ubezpieczeniowej, gwarancja ta musi być bezwarunkowa i nieodwołalna, płatna na każde wezwanie oraz obejmować wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę, określone w art. 46 ust. 4a i 5 Ustawy Pzp, a także musi obejmować cały okres związania ofertą określony w SIWZ. W przypadku poręczeń muszą one gwarantować płatność na każde wezwanie Zamawiającego i oraz obejmować odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę. W przypadku, gdy nie będzie spełniony którykolwiek ze wskazanych powyżej wymogów, Zamawiający uzna, że wadium nie zostało wniesione i wykluczy wykonawcę z udziału w postępowaniu.
7. Wycofanie oferty przed upływem terminu składania ofert nie powoduje utraty wadium.
8. Zamawiający dokona zwrotu wadium na zasadach określonych w art. 46 Ustawy Pzp.
9. 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 wówczas wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.
10. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3i ust 3a, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń i

dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1, oświadczenia o którym mowa w art. 25a ust. 1, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co powodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.

11. Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
- odmówi podpisania umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie;
 - zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

- Termin związania ofertą wynosi 60 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 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.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

- Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę.
- Ofertę należy przygotować zgodnie z wymogami niniejszej SIWZ. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
- Na kompletną ofertę składają się:

| L.p. | Dokument | Numer załącznika |
|------|---|------------------|
| 1 | Formularz oferty | załącznik nr 1 |
| 2 | Formularz cenowy | Załącznik nr 2 |
| 3 | Opcjonalnie Pełnomocnictwo dla osoby reprezentującej w niniejszym postępowaniu Wykonawcę lub pełnomocnictwo dla osoby lub podmiotu reprezentującego kilku Wykonawców składających ofertę wspólną | |
| 4 | Jednolity Europejski Dokument Zamówienia JEDZ W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia dokument JEDZ składa odrębnie każdy wykonawca. | załącznik nr 3 |
| 5 | Kopia potwierdzenia wniesienia wadium – dokument zalecany do załączenia | |

- W celu wykluczenia przypadkowego zdekompletowania oferty zaleca się, aby wszystkie karty oferty były spięte, a strony ponumerowane.
- Formularz oferty oraz pozostałe dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie załączników do niniejszej SIWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
- Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności, trwałą i czytelną techniką.
- Każdy dokument składający się na ofertę musi być czytelny.
- Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenia może dokonać przedstawiciel Wykonawcy
- Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę. Zamawiający wymaga, aby ofertę podpisano zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej (w przypadku osób fizycznych). Podpisy na oświadczeniach i dokumentach muszą być złożone w sposób pozwalający zidentyfikować osobę podpisującą.
Zaleca się, aby, podpis osoby podpisującej ofertę i pozostałe dokumenty, lub poświadczającej za zgodność z oryginałem kopie dokumentów, dla ułatwienia identyfikacji, był opatrzony imienną pieczęcią.

10. Oświadczenia, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia, zwanego dalej „Rozporządzeniem”, dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.
11. Dokumenty inne niż oświadczenia mogą być złożone w oryginale lub kserokopii, poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy.
12. Pełnomocnictwo może być złożone w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
13. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
14. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów, o których mowa w Rozporządzeniu, innych niż oświadczenia, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
15. Ofertę należy złożyć w jednym egzemplarzu, w opakowaniu uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania.
16. Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystym, zamkniętym opakowaniu (kopertach), w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczających jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.
17. Zewnętrzne opakowanie powinno być zaadresowane i opisane jak poniżej:

Adres:

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

Opis: „Oferta na usługi cateringowe i restauracyjne na potrzeby biura Rektora PG, ZP/255/055/U/16”

NIE OTWIERAĆ PRZED 03.11.2016 r. godz. 10:00

18. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub ją wycofać. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty powinno być opakowane i oznaczone tak, jak oferta, a opakowanie powinno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem, odpowiednio: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
19. Wszystkie miejsca, w których naniesiono poprawki muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę. Poprawki powinny być dokonane poprzez czytelne przekreślenie błędnego zapisu i wstawienie „nad” lub „obok” poprawnego.
20. Zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy Pzp oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne udostępnia się od chwili ich otwarcia.
21. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z udziałem w postępowaniu, przygotowaniem i złożeniem oferty, z zastrzeżeniem art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.
22. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej, opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

PEŁNOMOCNICTWO

Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy powinno być dołączone do oferty, o ile prawo do jej podpisania nie wynika z dokumentów załączonych do oferty. Pełnomocnictwo musi być udzielone w formie pisemnej, wskazywać w szczególności:

- Wykonawcę ubiegającego się o udzielenie zamówienia;
- ustanowionego pełnomocnika;
- zakres jego umocowania.

Pełnomocnictwo musi być podpisane w imieniu Wykonawcy ubiegającego się o udzielenie zamówienia, przez osobę(y) uprawnioną(e) do składania oświadczeń woli wymienioną(e) we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej Wykonawcy. Pełnomocnictwo może być złożone w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza. Zamawiający uznaje, że pełnomocnictwo do podpisywania oferty obejmuje także czynność potwierdzania za zgodność z oryginałem dokumentów złożonych w formie kserokopii.

TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA

1. W przypadku, gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty zawierały informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, to w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503, z późn. zm.), Wykonawca powinien, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzec, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oraz że nie mogą być one udostępniane. W powyższym przypadku Wykonawca powinien wykazać Zamawiającemu w ofercie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
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. Stosowne zastrzeżenie Wykonawca powinien złożyć z ofertą. W przeciwnym razie cała oferta zostanie ujawniona.
4. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były złożone przez Wykonawcę w osobnej wewnętrznej kopercie, z oznakowaniem „Tajemnica przedsiębiorstwa” lub zostały spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.

ZASADY SKŁADANIA OFERT WSPÓLNYCH PRZEZ WYKONAWCÓW (KONSORCJUM)

1. Zgodnie z art. 23 ustawy Pzp Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia publicznego.
2. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą ustanowić pełnomocnika do ich reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub ich reprezentowania w postępowaniu i zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
4. Pełnomocnictwo musi wskazywać pełnomocnika i określać zakres pełnomocnictwa. W dokumencie tym powinni być wymienieni wszyscy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie. Pełnomocnictwo musi być podpisane przez upoważnionych przedstawicieli tych Wykonawców.
5. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w pkt rozdziale V pkt 1.2. musi spełniać co najmniej jeden Wykonawca lub wszyscy Wykonawcy łącznie; warunek określony rozdziale V pkt 1.1 musi spełniać każdy Wykonawca z osobna.
6. Dokumenty i oświadczenia wymienione w dziale VI pkt.1 i 6.2) każdy Wykonawca składa w imieniu własnym, pozostałe dokumenty Wykonawcy mogą złożyć wspólnie.
7. Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań.
8. W przypadku dokonania wyboru oferty Wykonawców występujących wspólnie, przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający zażąda przedłożenia umowy regulującej współpracę Wykonawców występujących wspólnie.

XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego: Politechnika Gdańska, Dział Zamówień Publicznych 80-233 Gdańsk ul. G. Narutowicza 11/12, Gmach Główny PG, skrzydło B, pok. 212, w dniach od poniedziałku do piątku w godz. **od 8:00 do 15:00.**

SIWZ – usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań na potrzeby Biura Rektora PG

2. Termin składania ofert upływa w dniu **03.11.2016 r. o godz. 9:30**.
3. Jeżeli oferta wpłynie do Zamawiającego pocztą lub inną drogą, (np. pocztą kurierską), o terminie jej złożenia decyduje termin dostarczenia oferty do Zamawiającego, a nie termin np. wysłania listem poleconym lub złożenia zlecenia dostarczenia oferty pocztą kurierską.
4. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.
5. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **03.11.2016 r. o godz. 10:00** w siedzibie Zamawiającego: Politechnika Gdańska, 80-233 Gdańsk ul. G. Narutowicza 11/12, Gmach B, Kwestura, sala konferencyjna.
6. Otwarcie ofert jest jawne.
7. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
8. Podczas otwierania ofert Zamawiający poda nazwy Wykonawców, ich adresy, ceny ofert oraz pozostałe informacje określone w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
9. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
 - a) Kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - b) Firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - c) Ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
10. Wykonawca w terminie 3 dni od zamieszczenia przekazuje zamawiającemu (w oryginale) oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy pzp. W przypadku, gdy wykonawca należy do jednej grupy kapitałowej z innym wykonawcą, który również złożył ofertę w tym postępowaniu, wraz ze złożonym oświadczeniem Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
11. W toku badania i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
12. Zamawiający, w związku z art. 24aa ustawy pzp, może najpierw dokonać oceny ofert, a następnie zbadać, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Jeżeli powyższy wykonawca, uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający może zbadać, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.
13. Zamawiający poprawi w tekstach ofert oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
14. Przez oczywistą omyłkę rachunkową Zamawiający rozumieć będzie w szczególności wadliwy wynik działania matematycznego (rachunkowego) przy założeniu, że składniki działania są prawidłowe.
15. Zamawiający wykluczy Wykonawcę z postępowania, jeżeli zaistnieją przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt 12 – 23 i ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.
16. Zamawiający może wykluczyć wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
17. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, jeżeli zaistnieją przesłanki określone w art. 89 ust.1 ustawy Pzp.
18. Zamawiający unieważni postępowanie, jeżeli zaistnieją przesłanki określone w art. 93 ust.1 ustawy Pzp.

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie elementy cenotwórcze związane z pełną, prawidłową i terminową realizacją zamówienia.
2. Cenę oferty należy określić w wartości brutto (z podatkiem VAT), w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. **Ceną oferty** jest cena określona w formularzu oferty (**załącznik nr 1** do SIWZ).
4. **Cenę oferty stanowi suma ceny za zamówienie podstawowe i opcję.**
5. Cena oferty musi być podana w złotych polskich.

6. Koszty poniesione przez Wykonawcę przy realizacji zamówienia, a nieuwzględnione w cenie oferty nie będą przez Zamawiającego dodatkowo rozliczane.
7. Cena oferty nie będzie podlegała żadnym negocjacjom.
8. Cena określona w ofercie obowiązuje przez cały okres związania ofertą i będzie wiążąca dla zawieranej umowy.
9. Stawkę podatku VAT Wykonawca określi zgodnie z przepisami prawa.
10. W przypadku zmiany obowiązujących na terenie Rzeczypospolitej Polskiej przepisów dotyczących wysokości stawek podatku od towarów i usług (VAT) w zakresie obejmującym przedmiot zamówienia, Zamawiający dopuszcza możliwość odpowiedniej zmiany w tym zakresie.

XIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

a) cena oferty - 60 pkt.

b) odległość od siedziby Zamawiającego - 40 pkt.

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta z najwyższą liczbą punktów za wszystkie kryteria, spełniające wymagania SIWZ i ustawy PZP.

Oferta może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

Zamawiający w celu oceny ofert zsumuje liczbę punktów we wszystkich kryteriach, tj. **$P = P_c + P_o$**

a) kryterium „cena oferty” największą liczbą punktów zdobędzie Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę. Pozostałym Wykonawcom punkty za kryterium „Cena” przyznane zostaną na podstawie poniższego wzoru:

$$P_c = \frac{C_n}{C_b} \cdot 60$$

gdzie: **P_c** – liczba punktów przyznanych badanej ofercie według kryterium „Cena”
C_n – najniższa cena oferty spośród złożonych ofert podlegających ocenie
C_b – cena oferty badanej

b) kryterium „odległość od siedziby Zamawiającego”:

odległość będzie ustalana na podstawie serwisu internetowego „mapy Google”, mierzona najkrótszą trasą wskazaną przez serwis, w dniu otwarcia ofert, jako opcja dojścia pieszo, z miejsca:

Politechnika Gdańska - Gmach Główny, ul. G. Narutowicza 11/12, 80 -233 Gdańsk

do miejsca wskazanego przez Wykonawcę jako lokal, w którym będą świadczone usługi restauracyjne.

Za zaproponowaną lokalizację lokalu gastronomicznego do realizacji usługi restauracyjnej Wykonawca może otrzymać maksymalnie 40 pkt. wg poniższej punktacji:

P_o = 40 punktów: odległość do 500m,

P_o = 30 punktów: odległość od 500,1m do 600m,

P_o = 20 punktów: odległość od 600,1m do 700m,

P_o = 10 punktów: odległość od 700,1m do 800m,

P_o = 0 punktów: odległość od 800,1m do 1000m,

gdzie:

P_o – liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „odległość od siedziby Zamawiającego”

Jeżeli wykonawca zaproponuje lokalizację lokalu gastronomicznego w odległości większej niż 1000 m, Zamawiający uzna, że treść oferty nie odpowiada treści siwz i odrzuci ofertę tego wykonawcy z postępowania.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą tj. spełnia wymagania SIWZ i jest zgodna z ustawą Pzp oraz przy uwzględnieniu powyższych kryteriów i ich wag otrzyma największą liczbę punktów.

Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert

przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen lub kosztów wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

W przypadku złożenia oferty, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, 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. Wykonawca składając ofertę informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę towaru, którego dostawa będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

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

1. Zamawiający o wynikach postępowania, powiadomi niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o udzielenie zamówienia zgodnie z art. 92 ustawy Pzp, a także zamieści stosowną informację na stronie internetowej.
2. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający zażąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
3. Wykonawca którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza do umowy przedstawi zamawiającemu ważną polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę 1 000 000 złotych. Ubezpieczenie obejmować powinno odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych na kwotę 500 000 złotych. Polisa ubezpieczeniowa, o której mowa powyżej będzie ważna na dzień zawarcia umowy i cały okres jej obowiązywania.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. UMOWA W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Wzór umowy do zaakceptowania przez Wykonawcę stanowi załącznik nr 5 do SIWZ. Akceptacja treści umowy odbywa się przez złożenie stosownego oświadczenia na formularzu ofertowym.
2. Wykonawca składając ofertę zobowiązuje się (w przypadku wyboru jego oferty) do podpisania umowy zgodnej ze wzorem załączonym do SIWZ, w terminie określonym przez Zamawiającego.
3. W zawiadomieniu wysłanym do Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana Zamawiający zamieści informację na temat terminu podpisania umowy.
4. Umowę podpisują upoważnieni przedstawiciele Wykonawców lub pełnomocnik, jeżeli jego pełnomocnictwo obejmuje zakres tych czynności i jest ważne w chwili podpisania umowy.
5. Zamawiający w oparciu o art. 144 ust 1 pkt 1 ustawy pzp przewiduje możliwość dokonania następujących istotnych zmian w zawartej umowie w sprawie niniejszego zamówienia publicznego, określając jednocześnie warunki ich wprowadzenia:
 - A. Zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu realizacji umowy w przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego całkowitej wartości umowy.
 - B. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, jedynie w przypadku zmiany:
 - a) stawki podatku od towarów i usług,
 - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie ustawy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki

składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

Zmiany mogą zostać dokonane ze skutkiem nie wcześniej niż na dzień wejścia w życie przepisów, z których wynikają ww. zmiany.

Jeżeli, stosownie do pkt a) w czasie obowiązywania umowy nastąpi zmiana ustawowej stawki podatku od towarów i usług, a zmiana ta będzie miała wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę, Strony dokonają odpowiedniej zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy, tj. jego procentowego podwyższenia o wartość procentowego wzrostu stawki podatku od towarów i usług lub jego procentowego obniżenia o wartość procentowego obniżenia stawki podatku od towarów i usług.

Z kolei w przypadku, o którym mowa w pkt b) lub c), Wykonawca obowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu na piśmie szczegółową analizę porównawczą kosztów (przed i po nowelizacji) stanowiącą wykaz poniesionych wydatków w związku ze zmianą ww. przepisów z powołaniem się na stosowne przepisy, z których wynikają ww. zmiany, a także przedłożyć konieczne dokumenty (w tym oświadczenia dla celów podatkowych i ZUS) Wykonawcy.

XVII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Podmiotom, o których mowa w art. 179 ustawy, Pzp przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI ustawy Pzp.

XVIII. PODWYKONAWSTWO

1. Zamawiający informuje, iż nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę części zamówienia, o którym mowa w art. 36a ust. 2 ustawy Pzp.
2. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (art. 36a ust. 1 ustawy Pzp).
3. **Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców w formularzu oferty.**
4. W przypadku powierzenia realizacji umowy podwykonawcy Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za jego działania lub zaniechania.
5. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22 a ust. 1, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

XIX. INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych w przedmiotowym postępowaniu. Jednocześnie zamawiający informuje, że na usługi cateringowe i restauracyjne w udziela zamówień w częściach, z których każda część stanowi odrębne postępowanie.
3. Zamawiający nie przewiduje:
 - 3.1. Zawarcia umowy ramowej;
 - 3.2. Udzielenia zamówień o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 ustawy pzp
 - 3.3. Rozliczenia w walutach obcych;
 - 3.4. Przeprowadzenia aukcji elektronicznej;
 - 3.5. Ustanowienia dynamicznego systemu zakupów;
 - 3.6. Składania ofert w postaci elektronicznej.
4. Zamawiający informuje, iż nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.

XIX. ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

1. Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 – formularz cenowy
3. Załącznik nr 3- JEDZ (a. w formacie PDF b. w wersji edytowalnej)
4. Załącznik nr 4 – instrukcja wypełnienia JEDZ
5. Załącznik nr 5 – wzór umowy;
6. Załącznik nr 6 - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia,
7. Załącznik nr 7 – oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej
8. Załącznik nr 8 – oświadczenia wykonawcy

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia r.

Nr postępowania: ZP/255 /055/U/16

FORMULARZ OFERTOWY

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

Nawiązując do ogłoszenia o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na:

usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań na potrzeby Biura Rektora Politechniki Gdańskiej

My niżej podpisani działając:

imię nazwisko

imię nazwisko

(upoważnienie do podpisania oferty wynika z dokumentów załączonych do oferty) działający w imieniu i na rzecz:

| | | |
|---------------|-----------|------------------------|
| Pełna nazwa : | | |
| Adres: | | |
| REGON nr | NIP nr | KRS/CEIDG: |
| Nr telefonu: | Nr faksu: | e-mail: |
| Nazwa banku: | | Nr rachunku bankowego: |

1. **Oferujemy** realizację powyższego przedmiotu zamówienia zgodnie z zapisami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia za cenę brutto: (ceną oferty jest suma ceny brutto zamówienia podstawowego i opcji)

| L.p. | Wyszczególnienie | Cena brutto w PLN |
|------|---|-------------------|
| 1. | Cena brutto za realizację zamówienia podstawowego | |
| 2. | Cena za realizację zamówienia w opcji | |
| 3. | SUMA | |

2. Oświadczamy, że oferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego określone w SIWZ.
3. **Oświadczamy**, że cena oferty obejmuje wszystkie elementy cenotwórcze, wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia, określone w SIWZ.
4. Wszystkie inne koszty jakie poniesiemy przy realizacji zamówienia, nie uwzględnione w cenie oferty nie będą obciążały Zamawiającego.
5. **Oświadczamy, że usługi restauracyjne będą świadczone w** (proszę podać nazwę i adres lokalu)

.....

Odległość lokalu gastronomicznego, w którym świadczone będą usługi restauracyjne nie może być większa niż 1000 m. Odległość będzie ustalana na podstawie serwisu internetowego „mapy Google”, mierzona najkrótszą trasą wskazaną przez serwis, w dniu otwarcia ofert, jako opcja dojścia pieszo, z miejsca: Politechnika Gdańska - Gmach Główny, ul. G. Narutowicza 11/12, 80 -233 Gdańsk

6. **Oświadczamy**, że dysponujemy stałym stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą posiłki w ramach usługi cateringowej (proszę podać adres):

.....

7. **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.

8. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się z postanowieniami Umowy, która 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, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

9. Akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ.

10. **Uważamy** się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SIWZ, czyli przez okres **60 dni** od upływu terminu składania ofert.

11. **Oświadczamy, że** wadium o wartości PLN wnieśliśmy w dniu w formie

12. **Oświadczamy**, że zamówienie zamierzamy zrealizować przy udziale następujących podwykonawców, w zakresie (należy podać zakres i nazwy- firmy podwykonawców)

.....

13. **Oświadczam/y**, że osobą odpowiedzialną za realizację umowy po stronie Wykonawcy będzie: Pan/Pani: _____,

tel: _____, fax: _____, e-mail _____.

14. Oferta zawiera łącznie ponumerowanych stron.

15. **Załącznikami** do niniejszej Oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓

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

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/ 255/055/U/16

Formularz cenowy

| Lp. | Zestaw | Liczba porcji | | Cena jednostkowa brutto [PLN] | Wartość brutto [PLN] | |
|-----|--|-----------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| | | zamówienie podstawowe | zamówienie opcjonalne | | zamówienie podstawowe | zamówienie opcjonalne |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 (3x5) | 7 (4x5) |
| 1 | Zestaw I - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.500 | 500 | | | |
| 2 | Zestaw II - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 500 | | | |
| 3 | Zestaw III - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 500 | | | |
| 4 | Zestaw IV - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.000 | 500 | | | |
| 5 | Zestaw V - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 500 | 500 | | | |
| 6 | Zestaw VI - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 700 | | | |
| 7 | Zestaw VII - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 700 | | | |
| 8 | Zestaw VIII - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 700 | | | |
| 9 | Zestaw IX - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 3.000 | 1.500 | | | |
| 10 | Zestaw X - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.500 | 500 | | | |
| 11 | Zestaw XI - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 500 | | | |

| | | | | | | |
|----|---|-------|-----|--------|--|--|
| 12 | Zestaw XII - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.500 | 500 | | | |
| 13 | Zestaw XIII - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.500 | 500 | | | |
| 14 | Zestaw XIV - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2.000 | 500 | | | |
| 15 | Zestaw XV - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.000 | 500 | | | |
| 16 | Zestaw XVI - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 1.000 | 500 | | | |
| 17 | Zestaw XVIII - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 2000 | 500 | | | |
| 18 | Zestaw XVIII - zgodnie z opisem w załączniku nr 6 do SIWZ | 600 | 200 | | | |
| | | | | Razem: | | |

Kalkulacja winna zawierać wszelkie koszty związane z organizacją przyjęcia: obsługa, pełne wyposażenie i wyekwipowanie gastronomiczne jak: stoły, stoliki, krzesła, zastawa, obrusy, nakładki, dekoracje, transport itp.

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

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

Nr postępowania: ZP/255 /055/U/16

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań, rozumiane jako przygotowanie potraw wraz z ich dostawą/podaniem, 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 usługi cateringowej i restauracyjnej w postaci:

1. Zestaw I

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|--------------|
| 1 | Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptyisie) min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.50 g | 4 szt./os |
| 2 | Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.90 g | 4 szt./os |
| 3 | Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę) | 100 g/os |
| 4 | Tort okolicznościowy dwu smakowy – prostokąt, z dekoracją | min. 80 g/os |

2. Zestaw II

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|-----------|
| 1 | Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptyisie) min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.50 g | 4 szt./os |
| 2 | Mus malinowy w kieliszkach, min. 50 g | 1szt./os |
| 3 | Tartaletki z owocami, waga 1 szt. min.50 g | 2 szt./os |
| 4 | Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) | 100 g/os |

3. Zestaw III

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|-----------|
| 1 | Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptyisie) min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.50 g | 4 szt./os |
| 2 | Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.90 g | 3 szt./os |
| 3 | Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) | 100 g/os |

4. Zestaw IV

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|--------------|
| 1 | Kruche ciasteczka min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) | min.100 g/os |
| 2 | Galanteria cukiernicza np. mini drożdżówki, rogaliki, muffinki, babka cytrynowa – min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 100g | 3 szt./os |

5. Zestaw V

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|--------------|
| 1 | Ciasta okazjonalne typu: makowiec, sernik, keks – min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 100g, | 3 szt. /os |
| 2 | Musy w kieliszkach 3 rodzaje: czekoladowy, owocowy, amaretto, waga 1 szt. min.50 g (taka sama ilość z każdego rodzaju) | 1 szt./os |
| 3 | Mieszanka piernikowa świąteczna | min.100 g/os |
| 4 | Owoce cytrusowe świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 2 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) | 100 g/os |

6. Zestaw VI

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|---------------|
| 1 | Kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica | 150 ml/os |
| 2 | Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych | 150 ml/os |
| 3 | Cukier biały i brązowy | 10 g/os |
| 4 | Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 % | 50 ml/os |
| 5 | Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu | 1 plaster/ os |

7. Zestaw VII

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|-------------------|
| 1 | Woda mineralna niegazowana i gazowana w szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny/miętą) oraz w szklanych butelkach 0,25l | łącznie 250 ml/os |
| 2 | Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 3) - w szklanych dzbankach oraz w szklanych butelkach 0,25l | łącznie 250 ml/os |

8. Zestaw VIII

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|--------------|
| 1 | Kanapeczki koktajlowe o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 50 gr, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju: 1) musem z avocado, 2) pieczonym schabem, 3) szynką parmeńską, 4) łososiem wędzonym oraz dodatkami w postaci warzyw, serów dojrzewających, owoców, sosów i dipów | 4 kanapki/os |

9. Zestaw IX

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|-----------|
| 1 | Przekąski mięsne lub rybne lub wegetariańskie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.60 g, np. - Polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub - Mini rożki z szynką parmeńską i mozzarellą lub - Śliwka pieczona otulona bekonem lub - Tartinki ze szpinakiem i łososiem wędzonym lub - Mini Tatar ze śledzia na krążkach pumpernika lub - Babeczka krucha z pastą śmietankową i łososiem lub - Tartinki z serem pleśniowym i winogronami lub - Szaszłyki z mozzarellą i pomidorkami cherry lub - Roladka z grillowanej cukinii z serem risotta | 4 szt./os |

10. Zestaw X

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|----------|
| 1 | Salatka z minimum 5 składników, w tym: - z kurczakiem curry lub - z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub - z kurczakiem gyros | 100 g/os |
| 2 | Pieczywo białe – bagietka, pieczywo ciemne, bułeczki koktajlowe | 100 g/os |

11. Zestaw XI

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|----------|
| 1 | Mix sałat z pomidorkami cherry, świeżymi ogórkami, papryką i oliwą z vinegretem ziołowym | 100 g/os |
| 2 | - Mieszanka warzywna gotowana na parze lub - Modra kapusta lub - Groszek zielony gotowany na parze | 100 g/os |
| 3 | Pieczywo białe – bagietka, pieczywo ciemne, bułeczki koktajlowe | 100 g/os |

12. Zestaw XII

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|----------|
| 1 | Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, minimum 2 rodzaje, np.: - Ziemniaki z wody z koperkiem lub - Kopytka lub - Ryż lub - Ziemniaki zapiekane lub - Kasza | 100 g/os |

13. Zestaw XIII

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|-----------|
| 1 | Zupa, minimum 2 rodzaje, np.: - Krem z pieczonych pomidorów lub - Zupa serowa z gorgonzolą lub - Krem z brokułów lub - Zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub - Żurek po polsku lub - Barszcz czerwony (min. 100 ml/os) z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt/os) | 150 ml/os |

14. Zestaw XIV

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|----------|
| 1 | Danie główne mięsne na ciepło (w tym waga mięsa min. 100g/os), np.: - Pierś z kurczaka w owocach lub - Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola lub - Fileciki schabowe w jabłku z majerankiem lub - Pieczeń cielęca | 120 g/os |
| 2 | Danie główne rybne na ciepło (w tym waga ryby min. 100g/os), np.: - Stek z łososia ze szpinakiem lub - Łosoś w sosie estragonowym lub - Sandacz pieczony w sosie z porów lub - Filet z pstrąga owinięty szynką parmeńską | 120 g/os |
| 3 | Danie wegetariańskie główne na ciepło, np.: - Penne z pieczonymi pomidorami lub - Risotto z borowikami lub - Tarta ze szpinakiem i mozzarellą lub - Cukinia faszerowana kaszą i warzywami | 120 g/os |

15. Zestaw XV

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|----------|
| 1 | Przystawka: Mix sałat z różowym rostbefem w vinegrecie miodowo-musztardowym | 150 g/os |
| 2 | Danie główne: Kurczak faszerowany po polsku | 300 g/os |
| 3 | Dodatki: Groszek zielony, puree ziemniaczane | 200 g/os |
| 4 | Deser: Tort bezowy migdałowy | 150 g/os |

16. Zestaw XVI

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|----------|
| 1 | Przystawka: Sałatka z krewetkami i wędzonym halibutem | 150 g/os |
| 2 | Danie główne: Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym | 300 g/os |
| 3 | Dodatki: Kluseczki | 100 g/os |
| 4 | Dodatki: Mieszanka warzywna gotowana na parze | 100 g/os |
| 5 | Deser: Tarta z owocami na sosie waniliowym | 150 g/os |

17. Zestaw XVII

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|--|-----------|
| 1 | Danie główne - mięsne lub rybne na ciepło, np.: - kotlet schabowy (mięso min. 150g, panierka) lub - kotlet mielony smażony (mięso wołowo-wieprzowe, mięso min.180g) lub - szaszłyk drobiowo-warzywny (mięso min. 150g), różne dodatki warzywne (50g m.in. np.: cebula, papryka, pieczarki) lub - kotlet z piersi kurczaka (mięso min. 150g, panierka) lub - bitki wieprzowe w sosie (mięso min.180g) lub - kotlecki rybne: z łososia lub pstrąga lub dorsza lub soli (ryba min. 150g) | 200 g/os |
| 2 | Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, np.: - ziemniaki gotowane (250g) lub - frytki (250g) lub - ziemniaki pieczone (250g) | 250 g/os |
| 3 | Bukiet surówek np.: - z buraków, z selera z rodzynkami, sałata zielona z dodatkami lub - bukiet warzywa na parze, groszek z marchewką, sałata zielona z dodatkami lub - z kapusty kiszonej, z białej kapusty, sałata zielona z dodatkami | 150 g/os |
| 4 | Napoje do wyboru: - kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica z dodatkami (cukier, mleczko), - wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych z dodatkami (cukier, cytryna), - sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy - woda mineralna niegazowana i gazowana | 500 ml/os |

18. Zestaw XVIII

| Lp. | produkt | ilość |
|-----|---|-----------|
| 1 | Zestaw obiadowy wegetariański np.: - naleśniki ze szpinakiem (250g), bukiet surówek (150g) lub - makaron z truskawkami, z serem ricotta i miętą (400g) lub - zapiekanka z warzywami pod sosem pomidorowym (250g), bukiet surówek (150g) lub - naleśnik na słodko (250g), sałatka z arbuza i bananów ze słodkim sosem balsamicznym (150g) lub - makaron z cukinią, brokułami i serem feta (300g), bukiet surówek (100g) lub - ryż z warzywami (400g): ryż (200g), warzywa (200g) lub - pierogi/ravioli z nadzieniem: kapustą i grzybami lub ze szpinakiem, serem (400g) | 400 g/os |
| 5 | Napoje do wyboru: - kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica z dodatkami (cukier, mleczko), - wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych z dodatkami (cukier, cytryna), - sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy - woda mineralna niegazowana i gazowana | 500 ml/os |

Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi cateringowej:

1. Miejscem świadczenia usług będzie siedziba Zamawiającego. Zamawiający przewiduje jednak możliwość zorganizowania usług cateringowych poza siedzibą Zamawiającego. Usługi te byłyby świadczone na terenie miasta Gdańsk. W takiej sytuacji rezerwacja lokalu będzie leżała po stronie Zamawiającego.
2. 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 (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
3. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
4. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid. Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza

w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej.

5. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami §3 pkt.1 Umowy.
- 2) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego, a także uzgodnienia z Zamawiającym aranżacji sali i stołów.
- 3) 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.
- 4) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: stołów bufetowych, elektrycznych podgrzewaczy do dań gorących, a także bielizny stołowej i dekoracji, pojemników na śmieci i odpadki. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
- 5) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych), stolików koktajlowych (o średnicy blatu minimum 60 cm; stoliki - w białych pokrowcach) i krzeseł (z oparciem w białych pokrowcach). Zamawiający przewiduje, że nie każde spotkanie będzie wymagało dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o potrzebie dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł, nie później niż na 5 dni roboczych przed danym spotkaniem.
- 6) 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.
- 7) 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, pokrowców na krzesła oraz aranżacji przyjęcia i dekoracji stołów.
- 8) 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.
- 9) Dekorowania krzeseł pokrowcami z tkaniny, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego.
- 10) 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.
- 11) Nie dopuszcza się stosowania na używanej zastawie stołowej i innych akcesoriach żadnych napisów, logotypów czy graficznych wzorów.
- 12) Podawania napojów gorących w termosach o jednolitym wzornictwie, a dań gorących z podgrzewaczy (bemarów).
- 13) Podawania soków i wody w szklanych dzbankach, mleka lub śmietanki do kawy w białych lub szklanych mlecznikach o pojemności maksymalnie 0,5l, owoców na paterach, surówek i sałat w przezroczystych miskach lub białych półmiskach, 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.
- 14) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
- 15) W przypadku przyjęć na stojąco - oznaczenia serwowanych dań, tj. zimnych przekąsek, zup, dań na

- ciepło, deserów itd. (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim), a także wyraźnego oznaczenia potraw wegetariańskich / wegańskich. W przypadku przyjęć zasiadanych dostarczenia wydrukowanego (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim) menu umieszczonego przy każdym nakryciu (po 1 sztuce dla każdego z gości). Wykonawca przed wydrukowaniem menu musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
- 16) Transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - 17) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
 - 18) Dostarczenia posiłków oraz przygotowania ich serwisu najpóźniej 120 minut przed rozpoczęciem każdego przyjęcia.
 - 19) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – dotyczy uroczystości na ponad 15 osób, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
 - 20) Zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej na czas uroczystości na ponad 15 osób polegającej na:
 - serwowaniu dań do stołów i zbieraniu brudnych nakryć w przypadku przyjęć serwowanych do stołu, zasiadanych – maksymalnie 12 osób na 1 kelnera. Napoje gorące serwowane do stołu na życzenie, a także dla wszystkich gości do deseru, napoje zimne dostępne na stołach bankietowych przez cały czas spotkania.
 - bieżącym, w miarę zużycia, uzupełnianiu produktów oraz sprzątnięciu w czasie trwania cateringu, w przypadku przyjęć bufetowych na stojąco - maksymalnie 20 osób biorących udział w uroczystości na 1 kelnera.
 - 21) Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
 - 22) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania lub w innym - ustalonym wcześniej z Zamawiającym - czasie.
 - 23) 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.
 - 24) 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.
 - 25) Współpracy administracyjnej z wyznaczonym każdorazowo koordynatorem uroczystości, zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczenia dań, a także dostarczenia i ustawienia stołów i innych sprzętów.
 - 26) Udekorowania na własny koszt sali i stołów, w tym w szczególności kompozycjami ze świeżych kwiatów (pasującymi do charakteru uroczystości i wystroju stołów) – Zamawiający poinformuje za każdym razem Wykonawcę o konieczności zapewnienia dekoracji na uroczystość. 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. Dekoracje i kwiaty zapewnia Wykonawca.
 - 27) Przyjmuje się, że dla uroczystości na mniejszą liczbę osób (do 15) Wykonawca przygotowuje dwie kompozycje ze świeżych kwiatów na stół bufetowy, przy czym kompozycje nie będą niższe niż 40 cm.

Dla uroczystości zasiadanych Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników) kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stół bankietowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stół bankietowy nie będą niższe niż 40 cm.

Dla uroczystości na stojąco Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników)

kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stolik koktajlowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stolik koktajlowy nie będą niższe niż 25 cm.

28) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi restauracyjnej:

1. Miejscem świadczenia usług restauracyjnych będzie lokal gastronomiczny wskazany przez Wykonawcę, znajdujący się w odległości do 1000m od Gmachu Głównego Politechniki Gdańskiej.
2. Lokal musi posiadać zaplecze gastronomiczne zapewniające możliwość wydawania w ciągu dnia ok. 500 posiłków.
3. Lokal musi posiadać co najmniej 50 miejsc siedzących przy stolikach, zapewniających możliwość konsumpcji posiłku na miejscu (miejsca siedzące na jednej sali lub w kilku mniejszych salach zlokalizowanych w bezpośrednim sąsiedztwie, na jednym poziomie tzn. że między jedną a drugą salą oddzieloną korytarzem lub klatką schodową odległość nie może być większa niż 10m). Dla jednej osoby należy przewidzieć co najmniej 60cm stołu, a stoły powinny być tak ustawione, aby ze wszystkich stron był do nich swobodny dostęp.
4. Lokal, w którym będzie prowadzona usługa restauracyjna, musi zapewniać odpowiednią przestrzeń jednocześnie dla 50 gości, umożliwiającą swobodną konsumpcję posiłku, przy ustawieniu stołów w dowolnym układzie wskazanym przez Zamawiającego (np. litery U, litery T lub litery L). Zamawiający zastrzega sobie prawo do decydowania każdorazowo o ustawieniu stołów.
5. Wykonawca powinien posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Zamawiający wymaga wskazania tego lokalu w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej.
6. Zamawiający może zażądać, aby lokal został zamknięty na czas konsumpcji w przypadku ważnych spotkań władz uczelni lub by Wykonawca wydzielił na czas konsumpcji strefę zapewniającą uczestnikom spotkania możliwość swobodnej rozmowy przy stole. Poprzez wydzielenie miejsca rozumie się: ustawienie stołów i krzeseł w sposób ustalony z Zamawiającym oraz oddzielenie miejsca od innych gości lokalu np. poprzez ustawienie wysokich parawanów. Wydzielona strefa w lokalu nie może znajdować się w ciągu komunikacyjnym, w bezpośrednim sąsiedztwie toalet czy bezpośrednio przy wejściu. Wydzielona strefa musi posiadać przestrzeń wystarczającą do właściwej obsługi gości przez kelnerów oraz wystarczającą ilość miejsca do swobodnego spożywania posiłków, jak i odejścia od stołu w razie potrzeby.
7. 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 (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
8. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
9. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Serwowania posiłków w wyznaczonym przez siebie lokalu w godzinach 9.00-18.00 w ustalonym dniu realizacji usługi.
 - 2) Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami §3 pkt.1 Umowy.
 - 3) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego– nie później niż na 3 dni robocze przed realizacją usługi.
 - 4) Posiadania własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów.
 - 5) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, serwetek (papierowych i materiałowych), w sposób zapewniający wymaganą realizację zamówienia.
 - 6) 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, sztućce serwingowe itp.
- 7) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
 - 8) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – w przypadku spotkań wskazanych przez Zamawiającego, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
 - 9) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
 - 10) Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
 - 11) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z lokalu Wykonawcy na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
 - 12) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

.....
(pieczętka Wykonawcy)

....., dnia r.

Nr postępowania: ZP/255 /055/U/16

**Informacja o przynależności lub braku przynależności Wykonawcy*
do tej samej grupy kapitałowej
(art. 24 ust 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych)**

Jako uczestnik w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na:

**usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań
na potrzeby Biura Rektora Politechniki Gdańskiej**

informujemy, że:**

- nie należymy do tej samej grupy kapitałowej z wykonawcami, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu
- należymy do tej samej grupy kapitałowej z wykonawcą, który złożył ofertę w niniejszym postępowaniu:

Lista podmiotów, które złożyły odrębne oferty w niniejszym postępowaniu, należących wraz z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej i (nazwa i adres)***

1.
2.
3.
- (...)

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

* UWAGA !!!

Po opublikowaniu na stronie internetowej przez Zamawiającego informacji z otwarcia ofert wykonawca w terminie 3 dni od zamieszczenia informacji przekazuje zamawiającemu (w oryginale) oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy pzp

**zaznaczyć właściwe zdanie

***uzupełnić w przypadku przynależności do tej samej 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)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia r.

Nr postępowania: ZP/255 /055/U/16

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**
(składane na wezwanie Zamawiającego)

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań na potrzeby Biura Rektora Politechniki Gdańskiej

Oświadczamy, że nie *wydano/ wydano** wobec nas prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo - w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji - dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności;

Oświadczamy, że nie *orzeczono / orzeczono** wobec nas tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne;

Oświadczamy, że nie *zalegamy/ zalegam** z opłacaniem podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz. U. z 2016 r. poz. 716).

**Niepotrzebne skreślić*

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

****Uwaga!**

Zgodnie z art. 26 ust. 1 Pzp zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 10 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń i dokumentów potwierdzających brak podstaw wykluczenia.