

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

na usługi społeczne o wartości poniżej 750 000 EURO, do których
zastosowanie mają przepisy art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 ze zm.)

CPV: 55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podania posiłków

Warszawa, dnia 24.04.2018 r.

Zatwierdził:

Dziekan Wydziału Inżynierii Produkcji

Prof. dr hab. inż. Andrzej Kolasa

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

1. Nazwa Zamawiającego:
**Politechnika Warszawska-
Wydział Inżynierii Produkcji,
REGON 0000001554, NIP 525 000 58 34.**
2. Adres Zamawiającego: 02-524 WARSZAWA, ul. Narbutta 85
3. Godziny urzędowania Zamawiającego: od poniedziałku do piątku, w godzinach od 9:00 do 15.00
4. Numer telefonu Zamawiającego: tel. (0 22) 849 97 95, fax. (022) 849 94 34
5. Adres strony internetowej: www.wip.pw.edu.pl.
6. Adres strony internetowej Zamawiającego: ww.wip.pw.edu.pl.

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Do udzielenia przedmiotowego zamówienia zastosowanie mają przepisy dotyczące zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi, o których mowa w Rozdziale 6 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 ze zm.).

Wartość zamówienia nie przekracza kwot określonych w art. 138g ust.1, w związku z tym do udzielenia zamówienia stosuje się przepisy art. 138 o ust. 2-4 ww. ustawy.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej w formie kolacji w restauracji Wykonawcy oraz świadczenie usługi cateringowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego dla uczestników międzynarodowej konferencji „Modern Steels and Iron Alloys MS&IA 2018 DESIGN - TECHNOLOGIES - PROPERTIES – APPLICATIONS (Nowoczesne stale i stopy żelaza: projektowanie - technologia - właściwości – zastosowania) w terminie od 27-29 czerwca 2018 r.
2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w następujący sposób:
 - a) świadczenie usługi restauracyjnej w formie kolacji dla 70 uczestników w dniu 28.06.2018 r.
 - b) przygotowanie dostarczenie i obsługa jednej powitalnej przerwy kawowej dziennie dla 70 uczestników konferencji w dniach 27-29.06.2018 r. (łącznie 3 powitalne przerwy kawowe)

- c) przygotowanie, dostarczenie i obsługa dwóch przerw kawowych dziennie dla 70 uczestników konferencji w dniach 27-28.06.2018 r. oraz jednej w dniu 29.06.2018 r. (łącznie 5 przerw kawowych)
3. przygotowanie, dostarczenie i obsługa jednej przerwy na lunch dziennie dla 70 uczestników konferencji w dniach 27-29.06.2018 r. (łącznie 3 przerwy na lunch).Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w części dotyczącej usługi restauracyjnej w formie kolacji:
1. Wykonawca zapewni usługę restauracyjną w restauracji, polegającą na zorganizowaniu kolacji dla 70 uczestników konferencji MS&IA 2018.
 2. Kolacja ma mieć formę bufetu szwedzkiego.
 3. Kolacja odbywać się będzie przy ustawieniu bufetowym lub częściowo zasiadającym. Zamawiający dopuszcza maksymalnie 100% miejsc siedzących przy stołach (forma „zasiadana”).
 4. Kolacja może odbywać się również na zewnątrz, tzn. w restauracyjnym ogródku lub patio, jednak stoły muszą być zadaszone, a Wykonawca musi być w stanie zapewnić należyte wykonanie usługi wewnątrz pomieszczenia, jeżeli warunki atmosferyczne nie będą pozwalały na wykonanie usługi na świeżym powietrzu (opady deszczu lub gradu, wiatr, temperatura poniżej 20 stopni)
 5. Wykonawca zaproponuje 2 osobne menu do wyboru. Każde menu powinno zawierać:
 - Min. 3 rodzaje przystawek zimnych (80g na os)
 - Przynajmniej jeden rodzaj przekąsek musi uwzględniać wymogi diety wegetariańskiej
 - Przynajmniej jeden rodzaj przekąsek musi uwzględniać wymogi diety bezglutenowej
 - Min. 3 rodzaje zup łącznie w ilości minimum 300 ml na osobę
 - Przynajmniej jedna zupa musi uwzględniać wymogi diety wegetariańskiej
 - Przynajmniej jedna zupa musi uwzględniać wymogi diety bezglutenowej
 - Min. 3 rodzaje dań głównych ciepłych z dodatkami w tym:
 - 1 danie wegetariańskie minimum 500 g na osobę,
 - 2 dania mięsne lub rybne (min. 150 g/osoba) z dodatkami skrobiowymi typu ryż, ziemniaki, kasza itp. (min. 200 g/osoba) oraz zestawem surówek lub warzyw gotowanych lub grillowanych (min. 150 g/osoba)

- Przynajmniej jedno danie na ciepło musi uwzględniać wymogi diety bezglutenowej
 - Danie główne stanowić będzie danie typu obiadowego do konsumpcji z użyciem noża i widelca
 - Napoje gorące: świeżo parzona kawa, wybór herbat minimum 5 rodzajów - bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco i w możliwie jak najkrótszym czasie, do tego cukier, cytryna oraz mleko do kawy - bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco
 - Napoje zimne: woda gazowana i niegazowana łącznie minimum 500 ml wody na osobę (ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej), soki i nektary owocowe minimum 3 rodzaje podane w dzbankach szklanych: sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100% oraz nektar z czarnej porzeczki, łącznie minimum 500 ml na osobę, braki uzupełnianie na bieżąco i w możliwie jak najkrótszym czasie.
 - Lampka wina czerwonego i białego, łącznie 300 ml/osobę
 - Deser: minimum 2 rodzaje ciast porcjowanych typu sernik, szarlotka (z wyłączeniem ciast drożdżowych) w łącznej ilości minimum 120 g na osobę oraz minimum 2 rodzaje deserów podawanych w pucharkach w łącznej ilości minimum 150 g. na os.
 - Przynajmniej jeden rodzaj deseru musi uwzględniać wymogi diety bezglutenowej
 - Owoce sezonowe, minimum 3 rodzaje w ilości minimum 60 g na osobę, dostępne na stołach przez cały czas trwania kolacji, braki uzupełnianie na bieżąco
6. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
7. Wykonawca zapewni, stosowną do charakteru uroczystości, aranżację sali, w której odbywać się będzie kolacja, między innymi zapewni odpowiednie rozmieszczenie i ustawienie stolików, bufetu, nakrycia stołów, itp.
8. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o porządek i czystość w sali w trakcie trwania kolacji oraz w toaletach.
9. Wszystkie posiłki muszą być podawane na zastawie porcelanowej, z metalowymi sztuciami. Napoje gorące powinny być podawane w porcelanowych filiżankach. Napoje zimne powinny być podawane w szklankach lub kieliszkach do wody ze szkła sodowego lub kryształowego, przezroczystego, bezbarwnego, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów.

10. Wykluczone jest podawanie posiłków oraz napojów w naczyniach kartonowych lub plastikowych.

11. Wszystkie naczynia muszą być czyste i nieuszkodzone, stoły muszą być nakryte obrusami z tkaniny (bawełna), czystymi i nieuszkodzonymi. Do posiłków wykonawca zapewni serwetki flizelinowe.

12. Posiłki muszą być przygotowane na miejscu z produktów świeżych i wysokiej jakości.

13. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską (1 kelner na 20 osób) ubraną odpowiednio do okazji (biała koszula, czarne spodnie lub spódnica, czarny fartuch, ubrania powinny być wyprasowane, czyste, nieuszkodzone), posługującą się językiem polskim i angielskim na poziomie pozwalającym na swobodną komunikację z gośćmi w zakresie obowiązków kelnerskich.

14. Usłudze powinna towarzyszyć muzyka grająca w tle, nie przeszkadzająca uczestnikom w swobodnym prowadzeniu rozmów (np. smooth jazz, klasyka).

4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w części dotyczącej przygotowania, dostarczenia oraz obsługi jednej powitalnej przerwy kawowej dziennie dla 70 uczestników międzynarodowej konferencji „Modern Steels and Iron Alloys MS&IA 2018 DESIGN - TECHNOLOGIES - PROPERTIES – APPLICATIONS (Nowoczesne stale i stopy żelaza: projektowanie - technologia - właściwości – zastosowania) w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w dniach 27-29.06.2018 (łącznie 3 powitalne przerwy kawowe). Jedna powitalna przerwa kawowa obejmuje:

- Gorąca kawa w minimum 3 termosach o pojemności minimum 7 l – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Gorąca woda do zaparzania herbaty podana w 3 termosach o pojemności minimum 7 l – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Zestaw herbat w torebkach w 5 smakach (earl gray, zielona, dzika róża, owoce lasu, mięta) - bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Cukier biały w minimum 3 cukierniczkach – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Świeże cytryny w plastrach rozłożone na minimum 3 talerzach – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,

- Mleko 2% w minimum 3 dzbankach – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
 - Woda gazowana i niegazowana w butelkach PET o pojemności 0,5 litra, łącznie minimum 1 butelka na osobę, braki uzupełniane na bieżąco. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej.
 - Soki i nektary owocowe minimum 3 rodzaje podane w dzbankach szklanych: sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100% oraz nektar z czarnej porzeczki, minimum 100 ml na osobę każdy rodzaj soku, łącznie minimum 300 ml soków na osobę, braki uzupełniane na bieżąco,
 - Ciastka: delicje, rogaliki z nadzieniem owocowym/różanym, mini pączki – min. 40 g z każdego rodzaju na jedną osobę, łącznie minimum 120 g na jedną osobę, braki uzupełniane na bieżąco.
5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w części dotyczącej przygotowania, dostarczenia oraz obsługi dwóch przerw kawowych dziennie dla 70 uczestników międzynarodowej konferencji „Modern Steels and Iron Alloys MS&IA 2018 DESIGN - TECHNOLOGIES - PROPERTIES – APPLICATIONS (Nowoczesne stale i stopy żelaza: projektowanie - technologia - właściwości – zastosowania) w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w dniach 27-28.06.2018 oraz 1 przerwy kawowej w dniu 29.06.2018 (łącznie 5 przerw kawowych) obejmujących (gramatura przedstawiona dla 1 przerwy kawowej):
- Gorąca kawa w minimum 3 termosach o pojemności minimum 7 l – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
 - Gorąca woda do zaparzania herbaty podana w 3 termosach o pojemności minimum 7 l – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
 - Zestaw herbat w torebkach w 5 smakach (earl gray, zielona, dzika róża, owoce lasu, mięta) - bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
 - Cukier biały w minimum 3 cukierniczkach – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
 - Świeże cytryny w plastrach rozłożone na minimum 3 talerzach – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,

- Mleko 2% w minimum 3 dzbankach – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
 - Woda gazowana i niegazowana w butelkach PET o pojemności 0,5 litra, łącznie minimum 1 butelka na osobę, braki uzupełniane na bieżąco. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej.
 - Soki i nektary owocowe minimum 3 rodzaje podane w dzbankach szklanych: sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100% oraz nektar z czarnej porzeczki, minimum 100 ml na osobę każdy rodzaj soku, łącznie minimum 300 ml soków na osobę, braki uzupełniane na bieżąco,
 - Ciastka: delicje, rogaliki z nadzieniem, mini pączki – min. 40 g z każdego rodzaju na jedną osobę, łącznie minimum 120 g na jedną osobę, braki uzupełniane na bieżąco,
 - 4 rodzaje kanapek dekoracyjnych podawanych na pieczywie jasnym i ciemnym z masłem, minimum 4 szt. na jedną osobę, braki uzupełniane na bieżąco. Kanapki muszą składać się z minimum 4 składników takich jak: szynka (np. wędzona, gotowana, babuni itp.), łosoś wędzony, sery twarde dojrzewające (np. ementaler, radamer), sery twarogowe, sery pleśniowe (np. brie, camembert, rokpol), świeże i marynowane warzywa. Minimum jeden rodzaj kanapek musi uwzględniać wymagania diety wegetariańskiej.
 - Świeże owoce np. truskawki, arbuzy, winogrona, banany, minimum 3 rodzaje, braki uzupełniane na bieżąco. Owoce muszą być świeże, umyte i w razie konieczności wyszypułkowane.
6. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w części dotyczącej przygotowania, dostarczenia oraz obsługi 1 przerwy na lunch dziennie dla 70 uczestników międzynarodowej konferencji „Modern Steels and Iron Alloys MS&IA 2018 DESIGN - TECHNOLOGIES - PROPERTIES – APPLICATIONS (Nowoczesne stale i stopy żelaza: projektowanie - technologia - właściwości – zastosowania) w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w dniach 27-29.06.2018 (łącznie 3 przerwy na lunch). Lunch w formie bufetu składający się z (przykładowa gramatura przedstawiona dla 1 lunch'u):
- 3 rodzaje drugiego dania:

~ 2 rodzaje dań mięsnych: dodatki skrobiowe typu ziemniaki, ryż, łącznie minimum 150 g na osobę, mięso lub ryba, łącznie min. 150 g na osobę, surówka: zestaw min. 2 rodzajów surówek łącznie min. 100 g na osobę, braki uzupełniane na bieżąco;

~ danie wegetariańskie: np. żółta soczewica smażona z cebulą, pomidorami i chilli, min. 150 g na osobę, bukiet warzyw gotowanych na parze zawierający co najmniej marchewkę, kalafiora, brokuła, zieloną fasolkę szparagową, min. 150 g na osobę, braki uzupełniane na bieżąco.

- deser: minimum 2 rodzaje ciast świeżych, łącznie minimum 60g na osobę, braki uzupełniane na bieżąco.
- Sałatka owocowa porcjowana w pucharkach 5 rodzajów owoców lub koreczki owocowe minimum 150 g na osobę, braki uzupełniane na bieżąco.
- Minimum jeden zestaw obiadowy powinien uwzględniać wymagania diety bezglutenowej

W czasie lunch`u muszą być dostępne bez ograniczeń napoje gorące – kawa oraz herbata wraz z dodatkami: mleko oraz cukier i cytryna, woda mineralna niegazowana w dzbankach, soki i nektary owocowe (min. 3 rodzaje) w dzbankach. Braki potraw oraz napojów muszą być uzupełniane na bieżąco. Wszystkie posiłki oraz serwis kawowy muszą być wydawane na ceramicznej zastawie wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami. Napoje gorące muszą być podawane w porcelanowych filiżankach. Napoje zimne muszą być podawane w szklankach do soków ze szkła sodowego lub kryształowego, przezroczystego, bezbarwnego, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów. Wykluczone jest podawanie posiłków oraz napojów w naczyniach kartonowych lub plastikowych. Wszystkie naczynia muszą być czyste i nieuszkodzone.

Dania gorące muszą być wyłożone w naczyniach ustawianych na podgrzewaczu.

Obiad dla każdego uczestnika musi być ciepły, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, jak i gramatury.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.

Stoły muszą być nakryte obrusami z białego materiału, gładkimi, czystymi i nieuszkodzonymi.

Na każdym stole muszą stać serwetniki z serwetkami fizelinowymi, gładkimi, w kolorze białym lub ecru.

Na każdym stole podczas lunchu musi stać zestaw: pieprzniczka i solniczka zawierający sól i pieprz bez ograniczeń (braki uzupełnianie na bieżąco) w ilości minimum jeden zestaw na 4 osoby.

Do dekoracji stołów i bufetu muszą być użyte jedynie świeże kwiaty cięte. Niedopuszczalne jest użycie kwiatów sztucznych.

Wymagania wobec Wykonawcy:

1. Zapewnienie oraz dowóz wszelkich elementów oraz sprzętu koniecznego do świadczenia cateringu oraz serwisu kawowego (nakrycie stołów, w tym: obrusy, serwetki, dekoracje stołów, zestawy przypraw: sól i pieprz, talerzyki, sztucce, szklanki i inne niezbędne elementy) do miejsca wskazanego przez Zamawiającego na koszt Wykonawcy.
2. Wykonawca zapewni na swój koszt dowóz posiłków i napojów na miejsce wskazane przez Zamawiającego.
3. Wykonawca odpowiada za wniesienie do Sali wskazanej przez Zamawiającego wszystkich elementów koniecznych do świadczenia usługi cateringowej oraz ich montaż i demontaż
4. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o porządek i czystość w Sali, w której świadczona będzie usługa.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oraz uprzątnięcia Sali, w której świadczona będzie usługa cateringowa podczas konferencji Modern Steels and Iron Alloys MS&IA 2018 (w szczególności odbierze naczynia i sztucce oraz inne materiały wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi będące własnością Wykonawcy, usunie śmieci, odpady i pozostałości po świadczeniu usługi).
6. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską (min. 1 kelner na 20 osób) ubraną odpowiednio do okazji (biała koszula, czarne spodnie lub spódnica, czarny fartuch, ubrania muszą być wyprasowane, czyste, nieuszkodzone), posługującą się językiem polskim i angielskim na poziomie pozwalającym swobodną komunikację z gośćmi w zakresie obowiązków kelnerskich w trakcie trwania spotkania.
7. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia

25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tekst jedn. DZ. U. z 2010 Nr 136 poz. 914).

8. Po wyborze podmiotu świadczącego usługę Wykonawca prześle pocztą elektroniczną w ciągu 7 dni propozycję menu zawierającą:

- Danie główne na ciepło: danie mięsne, dodatki skrobiowe (ziemniaki, kasza, ryż, kluski śląskie) oraz sałatki lub/i surówki – co najmniej 8 propozycji, danie wegetariańskie – co najmniej 5 propozycji
- Deser: ciasta świeże – co najmniej 5 propozycji,
- Kanapki – co najmniej 8 propozycji.

Zamawiający w ciągu 2 dni roboczych od dnia otrzymania propozycji menu pocztą elektroniczną wniesie uwagi lub dokona wyboru potraw przedstawionych przez Wykonawcę. W terminie 2 dni roboczych od wniesienia pocztą elektroniczną uwag przez Zamawiającego, Wykonawca przedstawi poprawione menu.

9. Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków, tak aby posiłek był urozmaicony i smaczny.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie od dnia podpisania umowy do **dnia 29 czerwca 2018 r.**

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia publicznego może ubiegać się Wykonawca, który spełnia warunki udziału w postępowaniu w oparciu o art. 22 ust 1b) posiadanie;

1.1. Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – warunek ten zostanie spełniony, jeśli Wykonawca przedstawi aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno–zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu.

1.2. Sytuacji finansowej lub ekonomicznej – warunek ten zostanie spełniony, jeśli wykonawca przedstawi, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia (polisa OC) na sumę gwarantowaną nie mniejszą niż 50 000,00 zł.

1.3. Zdolności technicznej lub zawodowej:

O zamówienie może ubiegać się Wykonawca, który wykaze, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje usługi co najmniej 2 usługi (2 odrębne zamówienia), z których każda polegała na świadczeniu usług restauracyjnej lub cateringowej w ramach organizacji konferencji dla co najmniej 70 osób łącznie i trwającej minimum 3 dni każda, usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia powyższego warunku polegać na zasobach innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nim stosunków prawnych, zgodnie z postanowieniami ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. O zamówienie publiczne może się ubiegać wykonawca, który nie podlega wykluczeniu z postępowania:
 - 1) Na podstawie Rozdziału XI ust 9 Ogłoszenia o zamówieniu,
 - 2) Nie jest i nie było w ciągu ostatnich 3 lat prowadzone postępowanie u Zamawiającego wobec Wykonawcy, z tytułu nienależytego wykonania (realizacji) wcześniejszych umów na usługi restauracyjne i cateringowe na potrzeby organizacji konferencji organizowanej przez Wydział Inżynierii Produkcji Politechniki Warszawskiej.

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ, DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZ POZOSTAŁYCH DOKUMENTÓW I DODATKOWE INFORMACJE.

1. Dla potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia, Wykonawca do oferty winien przedłożyć niżej wymienione oświadczenia i dokumenty:
 - 1) Aktualne na dzień składania ofert oświadczeniu o podstawach wykluczenia, o których mowa w Rozdziale XI Ogłoszenia o zamówienia.

- 2) Wykaz usług potwierdzający spełnienie wymogu postawionego przez Zamawiającego w Rozdziale V ust 1. niniejszego ogłoszenia, na rzecz których usługi zostały wykonane. Do oferty należy dołączyć dokument potwierdzający, że wskazane wyżej usługi zostały wykonane należycie.

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

1. W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego składane przez Wykonawców oferty, zmiany oferty, powiadomienie Zamawiającego o wycofaniu złożonej przez Wykonawcę oferty, złożone zostać muszą w formie pisemnej. Wezwania Zamawiającego oraz pozostałe oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują sobie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej – adres Zamawiającego: zamowienia@wip.pw.edu.pl z powołaniem się na numer postępowania 3/2018/WIP- ITW przy czym każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
2. Zamawiający wymaga, aby cała korespondencja dotycząca przedmiotowego postępowania prowadzona była w języku polskim.
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia. W tym celu Wykonawca powinien przesłać pytania na adres e-mail: zamowienia@wip.pw.edu.pl, z powołaniem się na numer postępowania 3/2018/WIP- ITW.
4. Zamawiający informuje, że treści zapytań Wykonawców wraz z odpowiedziami (bez ujawnienia źródła zapytania) zamieści na stronie internetowej www.wip.pw.edu.pl.
5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Ogłoszenia. Dokonaną zmianę Zamawiający udostępnia na stronie internetowej, której adres podany został w ogłoszeniu.

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

1. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami powinna być sporządzona przez Wykonawcę według treści postanowień niniejszego ogłoszenia i jego załączników oraz zawierać wszelkie wymagane nim dokumenty i oświadczenia

2. Oferta musi zawierać:

a) Formularz ofertowy - wypełniony i podpisany według wzoru określonego w Załączniku nr 1 do Ogłoszenia.

b) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – według wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do ogłoszenia.

c) Wykaz usług – potwierdzający spełnianie warunku udziału w postępowaniu określonego w Rozdziale V ust. 1, wypełniony i podpisany według wzoru określonego w Załączniku nr 3 do Ogłoszenia, wraz z dowodami potwierdzającymi należyte ich wykonanie,

d) Odpis 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 do wykluczenia zgodnie z treścią Rozdziału X ust. 7.

e) Pełnomocnictwo do podpisania oferty, względnie do podpisywania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, o ile prawo to nie wynika z innych dokumentów lub pełnomocnictw złożonych wraz z ofertą. Treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie wskazywać czynności, do wykonywania których pełnomocnik jest upoważniony. Jeżeli prawo do reprezentowania wykonawcy nie wynika z dokumentu rejestrowego (we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej) należy przedłożyć pełnomocnictwo udzielone osobie podpisującej ofertę. Pełnomocnictwo powinno być do oferty złożone w oryginale lub w kopii potwierdzonej za zgodność przez notariusza.

f) w przypadku zlecenia wykonania części przedmiotu zamówienia podwykonawcom – pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego (oryginał lub poświadczona kopia).

2. Wymagania formalne:

a) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w której musi być zaproponowana tylko jedna cena.

b) Oferta musi obejmować całość zamówienia.

c) Treść oferty musi odpowiadać treści Ogłoszenia.

3. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

4. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

IX. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty należy składać w formie pisemnej w siedzibie Zamawiającego: ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa, Biuro Dziekana pokój – 114, na której należy umieścić nazwę i numer postępowania: „Świadczenie usługi restauracyjnej w formie kolacji w restauracji oraz świadczenie usługi cateringowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego dla uczestników międzynarodowej konferencji w terminie 27-29 czerwca 2018 r.” nr **3/2018/WIP- ITW**.
2. Jeżeli oferta wpłynie do Zamawiającego pocztą lub inną drogą (np. pocztą kurierską) – o terminie złożenia oferty decyduje termin jej dostarczenia do siedziby Zamawiającego, a nie data stempla pocztowego czy zlecenia dostarczenia pocztą kurierską.
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone Wykonawcy.
4. Termin składania ofert upływa w dniu **07.05.2018** roku, o godz. 10:30.
5. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **07.05.2018** roku o godz. 11:00 w siedzibie Zamawiającego: ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa, pok. 26A (parter)
6. Po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje z sesji otwarcia z podaniem kwoty brutto jaką przeznaczyła na sfinansowane postępowania oraz firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie, ceny brutto zaoferowane w ofertach.

X. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca podaje „Cenę oferty” w odpowiedniej części tabeli „Formularza oferty” – Załącznik nr 1 do ogłoszenia.
2. Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia określone w Ogłoszeniu uwzględniając wykonanie wszystkich prac i czynności świadczonych na warunkach określonych w ofercie i wzorze umowy oraz inne koszty, które Wykonawca będzie musiał ponieść w celu należytego wykonania przedmiotu zamówienia.
3. Zamawiający wymaga, aby wszystkie obliczenia dokonane zostały z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku – zaokrąglenia należy wykonywać zgodnie z zasadami matematycznymi (decyduje trzecia cyfra po przecinku).

4. Cena musi być wyrażona w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów.

5. Jeżeli złożona zostanie oferta, 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 rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

6. Obliczając cenę oferty Wykonawca musi zastosować się do następujących wytycznych:

1) ceny oferowanych usług muszą być cenami realnymi uwzględniającymi rzeczywiste koszty związane z realizacją zamówienia;

2) żadna z cen podanych przez Wykonawcę w kalkulacji cenowej oferty nie może być równa 0,00 zł;

3) zgodnie z postanowieniami art. 15 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: z dnia 26 czerwca 2003 r. – Dz. U. Nr 153, poz. 1503 ze zm.) żadna z ofertowanych usług nie może zostać wyceniona przez wykonawcę poniżej kosztów jej wytworzenia lub świadczenia a jej odsprzedaż nie może nastąpić poniżej kosztów zakupu. W związku z powyższym, w przypadku oferty składanej przez pośredników (tj. organizatorów imprez lub konferencji, biur podróży lub agencji turystycznych), Zamawiający zastrzega sobie możliwość weryfikacji zaoferowanych cen u właścicieli restauracji dedykowanych do realizacji przedmiotu zamówienia;

4) zakazuje się wprowadzania jakichkolwiek zmian w treści przygotowanej tabeli niezbędnej do sporządzenia kalkulacji cenowej oferty;

7. Zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, w tym o złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny, jeżeli zaoferowana cena oferty lub jej istotne części składowe wydawać się będą rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić będą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów.

8. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywać będzie na Wykonawcy.

9. Zamawiający poprawi w treści oferty następujące omyłki:
- a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Ogłoszeniem, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.
 - c) niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
10. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, gdy:
- a) jej treść nie odpowiada treści Ogłoszenia ;
 - b) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - c) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - d) zawiera błędy w obliczeniu ceny;
 - e) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
 - f) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

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

1. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu (tj. wykonawców niewykluczonych i ofert nieodrzuconych), na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w Ogłoszeniu o zamówieniu
2. Kryteriami, którym zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty są:
 - 1) Cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia – 75%;
 - 2) Kryterium oceny port folio - 20%
 - 3) Kryterium społeczne - integracja osób niepełnosprawnych - 5%
3. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający kierować się będzie następującymi kryteriami: kryterium „Cena” o wadze wynoszącej 75% (maksymalnie 75 punktów), Oferta Wykonawcy może uzyskać maksymalnie 75 punktów.

CENA (Waga kryterium – 75%)

Ocena złożonych ofert w zakresie kryterium „Cena” zostanie dokonana na podstawie całkowitej ceny brutto (tj. wynikającej z uwzględnienia wszystkich kosztów jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym z VAT) podanej w formularzu ofertowym. Wzór formularza ofertowego stanowi Załącznik nr 1 do Ogłoszenia.

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w kryterium cena. Ocena punktowa w ramach tego kryterium zostanie dokonana zgodnie z następującym wzorem

$$C = \frac{C_N}{C_B} \times 75 \text{ pkt}$$

gdzie:

C - liczba punktów badanej oferty w kryterium cena,

C_N- cena oferty (brutto) najniższa spośród wszystkich badanych ofert.

C_B - cena (brutto) badanej oferty.

Kryterium oceny port folio -20%

Punkty będą przyznawane poszczególnym ofertom według poniższych zasad:

Zamawiający będzie oceniał złożone port folio, które musi zawierać zdjęcia (wydruk) w poszczególnych kategoriach:

- 1) 4 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **lunch na zimno, kanapki**
maksymalna ilość punktów możliwych do uzyskania w tej kategorii to 4 pkt,
to jest:
 - 0 pkt – ocena negatywna
 - 4 pkt – ocena pozytywna
- 2) 4 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **owoce**,
Maksymalna ilość punktów możliwa do uzyskania w tej kategorii to 4 pkt., to jest
 - 0 pkt –ocena negatywna
 - 4 pkt – ocena pozytywna

- 3) 4 fotografie różnych aranżacji przedstawionych **spotkań okoliczności** (ustawienie stołów i dekoracji sali), maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w tej kategorii to 4 pkt, to jest:
 - 0 pkt - ocena negatywna
 - 4 pkt – ocena pozytywna
- 4) 4 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **ciasta**, maksymalna ilość punktów możliwa do uzyskania w tej kategorii to 4 pkt., to jest:
 - 0 pkt – ocena negatywna
 - 4 pkt – ocena pozytywna
- 5) 4 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **przekąski**, maksymalna ilość punktów możliwych do uzyskania w tej kategorii to 4 pkt., to jest:
 - 0 pkt – ocena negatywna
 - 4 pkt - ocena pozytywna

Zamawiający dokona oceny załączonych do port folio zdjęć, poprzez ich porównanie ze zdjęciami udostępnionymi w port foliach pozostałych Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu. Zamawiający będzie brał pod uwagę następujące cechy: wrażenie wizualne i estetyczne podania posiłków i wygląd potraw, różnorodność aranżacji.

Za całe portfolio Wykonawca może uzyskać od 0 do 20 punktów od każdego członka komisji - tj. od 0 do maksymalnie 20 punktów dla każdej z 5 kategorii zdjęć.

O łącznej ilości zdobytych punktów oferty badanej w przedmiotowym kryterium decyduje średnia arytmetyczna ocen uzyskanych od wszystkich członków komisji.

- 3) Kryterium społeczne - zatrudnienie do realizacji zamówienia, co najmniej 1 (jednej) osoby niepełnosprawnej - waga 5 pkt.

Zamawiający oceni spełnienie tego kryterium na podstawie oświadczenia Wykonawcy zawartego w formularzu ofertowym :

- a) w tym kryterium Zamawiający będzie oceniał zatrudnienie przez Wykonawcę, co najmniej jednej osoby niepełnosprawnej w pełnym wymiarze dla osób niepełnosprawnych, przez cały okres trwania umowy w zakresie realizacji usługi, zgodnie z definicją osoby niepełnosprawnej zawartej w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych (dz. U. z 2011 r. nr 127 poz. 721 ze zm.) lub w

rozumieniu właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego – jeżeli wykonawca ma siedzibę lub adres zamieszkania w tym państwie.

- b) Za zatrudnienie osoby niepełnosprawnej będzie uznane także dalsze zatrudnienie osoby niepełnosprawnej, która już jest zatrudniona i która została oddelegowana do wykonywania czynności związanych z realizacją zamówienia. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę niepełnosprawną lub przez Wykonawcę przed zakończeniem terminu realizacji umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby niepełnosprawnej.
- c) Status niepełnosprawnego określony ma być na podstawie posiadanego orzeczenia o niepełnosprawności lub orzeczenia o stopniu niepełnosprawności (znacznym, umiarkowanym lub lekkim) lub orzeczeniu o długotrwałej niezdolności do pracy w gospodarstwie rolnym, wydanym przez zespół do spraw orzekania o niepełnosprawności lub lekarza orzecznika ZUS lub KRUS,
- d) Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia osoby niepełnosprawnej. Na zadanie zamawiającego, Wykonawca obowiązany będzie w ciągu 1 dnia roboczego od pisemnego wezwania (e-mail lub pisemnie) udokumentować fakt zatrudnienia osoby niepełnosprawnej, w szczególności poprzez udostępnienie do wglądu umowy o pracę, dokumentu potwierdzającego zgłoszenie do ubezpieczenia społecznego oraz dokumentu potwierdzającego status osoby niepełnosprawnej.
- e) Wykonawca, który nie zadeklaruje, że zatrudni do realizacji zamówienia w zakresie realizacji usługi osoby niepełnosprawnej, otrzyma w tym kryterium 0 punktów.

4. Całkowita punktacja przyznana badanej ofercie zostanie obliczona według poniższego wzoru:

$$PC = W + KP + KS$$

PC – suma punktów uzyskana przez badaną ofertę we wszystkich kryteriach oceny ofert,

W - całkowita liczba punktów uzyskana przez badaną ofertę w kryterium „wynagrodzenie”

KP – całkowita liczba punktów uzyskana przez badaną ofertę w kryterium ocena port folio,

K S - całkowita liczba punktów uzyskana przez badaną ofertę w kryterium społecznym zatrudnienie osób niepełnosprawnych.

5. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takiej samej liczbie punktów, Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę o niższej cenie. W przypadku, gdy oferty te będą posiadały taką samą cenę, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

6. Za najkorzystniejszą ofertę, zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę punktów obliczonych według powyższych wzorów i zasad. Wszystkie wyniki zostaną przez Zamawiającego zaokrąglone, zgodnie z zasadami matematycznymi, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

7. Zamawiający odrzuci ofertę, w szczególności jeżeli została złożona po upływie terminu składania ofert lub jest niezgodna z wymaganiami Ogłoszenia, bądź zaistnieje inne uzasadnione okoliczności powodujące, iż jest ona niezgodna z obowiązującymi przepisami.

8. Zamawiający poczyta za odrzuconą ofertę Wykonawcy wykluczonego z postępowania.

9. Zamawiający wykluczy;
 - 1) Wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) o którym mowa w art. 165a, art. 181-188, art. 189a, art. 218-221, art.228-230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270-309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – kodeks karny (tekst, jednolity Dz. U, 2016 poz. 1137, ze. zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 1463 ze zm.),
 - b) o charakterze terrorystycznym , o którym mowa w art. 115§ 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 – Kodeks karny,

- c) skarbowe,
- d) o których mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzenia wykonania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisami na terenie Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. 2012 poz. 769);
- 2) wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo – akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa powyżej;
- 3) wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 4) wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
- 5) wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (tekst jednolity z 2016 r. poz. 1541 ze zm.);
- 6) wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienie publiczne;
- 7) wykonawcę 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1508 ze zm.) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzający prawomocnym postępowaniem 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2016 r. poz. 2017 ze zm.);

8) wykonawcę, który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;

9) wykonawcę, który z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1-4 ustawy Prawo zamówień publicznych, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania,;

10) wykonawcę, który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadków, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 15 ustawy Prawo zamówień publicznych, chyba że Wykonawca dokonał płatności zależnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.

13. Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia w szczególności jeżeli nie zostanie złożona żadna oferta, lub wszystkie złożone oferty zostaną odrzucone, albo cena najkorzystniejszej oferty przekracza kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, bądź zaistnieją inne uzasadnione okoliczności skutkujące nieważnością umowy w sprawie zamówienia na usługi społeczne.

14. Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty o rozstrzygnięciu postępowania, podając uzasadnienie faktyczne.

15. W sytuacji, gdy nie zostanie złożona żadna oferta lub wszystkie złożone oferty zostaną odrzucone, zamawiający powtórzy postępowanie w trybie procedury ogłoszenia o zamówieniu, w oparciu o art. 138o ust 2-4 ustawy Prawo zamówień publicznych, zamieszczając ogłoszenie o zamówieniu na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej PW oraz przesyłając dodatkowo zaproszenie do wykonawcy wybranego przez

zamawiającego z zastrzeżeniem, że pierwotne warunki zamówienia nie zostały w istotny sposób zmienione.

**XII. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ
DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W
SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.**

1. Zamawiający zamieszcza niezwłocznie po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty na stronie Biuletynu Informacji Publicznej informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę o wykonanie zamówienia, albo informację o nieudzieleniu tego zamówienia.
2. Z Wykonawcą, którego oferta została uznana jako oferta najkorzystniejsza zostanie zawarta umowa zgodnie ze Wzorem Umowy zamieszczonym w Rozdziale XIII ogłoszenia. Zamawiający wskaże termin i miejsce zawarcia umowy w zaproszeniu przekazanym Wykonawcy.
3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
3. Przed zawarciem umowy Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu dokumentów wymaganych przepisami prawa oraz Ogłoszeniem o zamówieniu, w szczególności:
 - 1) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, jeżeli nie został złożony wraz z ofertą;
 - 2) kopię umowy określającej podstawy i zasady wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego – w przypadku złożenia oferty przez podmioty wspólnie ubiegające się o udzielenie zamówienia publicznego (tj: konsorcja).
 - a) pełnomocnictwa do zawarcia umowy, chyba, że w ofercie znajdują się dokumenty lub pełnomocnictwa upoważniające osoby lub osobę do podpisania umowy w sprawie udzielenia zamówienia publicznego w imieniu Wykonawcy,
 - b) umów z ewentualnymi aneksami regulujących współpracę między Wykonawcą a Podwykonawcą.

XIII. WZÓR UMOWY

WZÓR UMOWA NR

zawarta w dniu 2018 r. pomiędzy:

Politechniką Warszawską - Wydziałem Inżynierii Produkcji,

z siedzibą 02-524 Warszawa, przy ul. Narbutta 85,
REGON 0000001554, NIP 525 000 58 34,

reprezentowaną na podstawie pełnomocnictwa Rektora PW nrz dniaprzez:

Prof. dr hab. Inż. Andrzeja Kolasę

zwaną dalej "**Zamawiającym**"

a

(dokładne określenie danych wykonawcy, formy organizacyjno-prawnej, w przypadku podmiotów podlegających obowiązkowi wpisu do rejestru: właściwy organ/sąd prowadzący rejestr, numer wpisu do rejestru, numer NIP i REGON, przy spółkach kapitałowych wysokość kapitału zakładowego; przy prowadzeniu działalności w ramach umowy spółki cywilnej: czy w komparycji wskazano dane wspólników spółki cywilnej)

reprezentowaną przez:

na podstawiektórego poświadczona za zgodność z oryginałem kopia stanowi **Załącznik nr 3** do Umowy;

zwanym/ą dalej "**Wykonawcą**",

zwanymi dalej łącznie „**Stronami**”.

Niniejsza Umowa zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2014 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm.)

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Przedmiotem Umowy jest:

1) świadczenie usługi restauracyjnej w formie kolacji w restauracji Wykonawcy w dniu 28 czerwca 2018 r. w godzinach 20.00-23.00 oraz

2) świadczenie usługi cateringowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w dniu 27 czerwca 2018 r. w godzinach 7.30-17.00,

28 czerwca 2018 r. w godzinach 7.30-16.30,

29 czerwca 2018 r. w godzinach 7.30-14.30

dla uczestników międzynarodowej konferencji w terminie od 27-29 czerwca 2018r. , organizowanej przez Wydział Inżynierii Produkcji PW.

2. Szczegółowy zakres Przedmiotu Umowy określa Opis Przedmiotu Zamówienia, stanowiący **Załącznik nr 1** do Umowy, (dalej jako: OPZ).

3. Do realizacji usługi świadczenia usługi restauracyjnej w formie kolacji dedykowana jest restauracja pod nazwą zlokalizowana w Warszawieprzy ul. wskazana w ofercie z dnia 2018 r.

§ 2

Zobowiązania i oświadczenia Stron

1. Wykonawca zobowiązuje się do: wykonania przedmiotu niniejszej umowy z zachowaniem należytej staranności, gwarantując wysoki poziom jakości usług.

2. Do obowiązków Wykonawcy należy:

1) Udostępnienie i przygotowanie sali konsumpcyjnej dla 70 osób wraz z podaniem kolacji w lokalu Wykonawcy zgodnie z opisem przedmiotu umowy załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

2) Przygotowanie, dostarczenie oraz obsługa przerw kawowych oraz przerwy na lunch zgodnie z opisem przedmiotu umowy załącznik nr 1 do umowy stanowiącym integralną część umowy.

- 3) Zapewnienie niezbędnego sprzętu, nakryć stołowych, naczyń oraz sztucców w wystarczającej ilości, a także transport.
 - 4) Korzystanie z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem, przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, P.POŻ oraz wewnętrznych przepisów Zamawiającego.
 - 5) Przestrzeganie obowiązku uprzątnięcia miejsca w którym wykonywana była usługa i wywozu odpadków w szczelnie zamkniętych pojemnikach / workach.
3. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.

§ 3

Przyjęcie odpowiedzialności

1. Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność za jakość i sposób wykonywania usługi przez osoby wykonujące pracę w jego imieniu.
2. Wykonawca przejmuje odpowiedzialność na zasadach ogólnych wynikających z Kodeksu Cywilnego z tytułu szkód zaistniałych w związku ze zdarzeniami losowymi, odpowiedzialności cywilnej oraz od następstw nieszczęśliwych wypadków pracowników i osób trzecich, a także za wszelkie szkody powstałe przy wykonywaniu czynności, stanowiących przedmiot niniejszej umowy, wynikłe z winy leżącej po stronie Wykonawcy.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do prowadzenia działalności objętej umową i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez wykonawcę umów z osobami trzecimi (personel Wykonawcy).
Wykonawca oświadcza, że posiada ważną polisę ubezpieczeniową – od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę **50 000** złotych obejmującą co najmniej odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych oraz odpowiedzialności z tytułu szkody wyrządzonej w nieruchomościach z których ubezpieczony korzystał – ważną na dzień zawarcia umowy oraz zobowiązuje się do jej utrzymania przez cały czas trwania umowy.

§4

Termin i miejsce realizacji umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy w dniach 27-29 czerwca 2018 r.
 - a) 27 czerwca 2018: powitalna przerwa kawowa w godzinach 7.30-8.30, pierwsza przerwa kawowa w godz. 10.30-11.00, lunch w godz. 13.00-14.30, druga przerwa kawowa w godz. 16.30-17.00,
 - b) 28 czerwca 2018: powitalna przerwa kawowa w godzinach 7.30-8.30, pierwsza przerwa kawowa w godz. 10.30-11.00, lunch w godz. 13.00-14.30, druga przerwa kawowa w godz. 16.00-16.30,
 - c) 29 czerwca 2018: powitalna przerwa kawowa w godzinach 7.30-8.30, pierwsza przerwa kawowa w godz. 10.30-11.00, lunch w godz. 13.00-14.30. Z uwagi na nieprzewidywalny przebieg obrad godziny przerw kawowych oraz przerw na lunch mogą ulec przesunięciu.
2. Miejsce świadczenia usługi restauracyjnej w formie kolacji :.....
3. Miejscem świadczenia usług cateringowych podczas obsługi konferencji będzie budynek Centrum Zarządzania Innowacjami i Transferem Technologii Politechniki Warszawskiej, ul. Rektorska 4, 00-614 Warszawa.
4. Prawidłowość wykonania przedmiotu umowy zostanie pisemnie potwierdzone przez osobę wskazaną w §4 ust 4, po wykonaniu usługi, o której mowa w §1 umowy

§ 5

Zasady realizacji Umowy

1. Wykonawca zobowiązany jest przesłać Zamawiającemu na adres e-mail wskazany w ust. 6 ostateczną wersję menu w ciągu 5 dni kalendarzowych od dnia zawarcia umowy, oraz określić:
 - 1) koordynatora dedykowanego do obsługi konferencji wraz z jego danymi teled adresowymi (nr telefonu, email, fax),
 - 2) łączny koszt realizacji usługi wraz z kosztorysem wskazującym ceny jednostkowe jakie zostały zastosowane podczas wyceny kosztu realizacji usługi, zgodny z Ofertą Wykonawcy, stanowiącą **Załącznik nr 5** do Umowy.

2. Przy realizacji przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo wymagania takiego sposobu aranżacji i poziomu dekoracji, wyglądu ogólnego – zarówno stołów jak i potraw oraz innych elementów serwisu cateringowego, jaki został przedstawiony na zdjęciach w portfolio Wykonawcy.
3. Wybrane zdjęcie musi dotyczyć rodzaju zamówienia szczegółowego. Jeśli dostarczone posiłki swoim wyglądem będą odbiegały od zdjęć załączonych do oferty, to Zamawiający będzie traktował to jako nienależyte wykonanie umowy.
4. Osobą do współpracy ze strony Zamawiającego, odpowiedzialną za dokonywanie wszelkich uzgodnień w trakcie realizacji przedmiotu umowy, przeprowadzenia czynności odbioru realizacji umowy oraz do wszystkich kontaktów w sprawie realizacji umowy jest:, tel. e-mail:
5. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu, na jego żądanie, dodatkowych informacji na potrzeby promocji konferencji.
6. Osobami uprawnionymi do bieżącej współpracy przy wykonywaniu umowy są:
 - 1) po stronie Wykonawcy....., tel.:, e-mail:
 - 2) po stronie Zamawiającego: tel.:....., e-mail:
7. Zmiana osób określonych w ust. 5 i ust. 7 nie pociąga za sobą konieczności zmiany umowy. W przypadku takiej zmiany każda ze Stron informuje drugą Stronę, na piśmie, o nowej osobie upoważnionej do bieżącej współpracy przy wykonywaniu umowy.
8. Zamawiający ma prawo kontroli stanu przygotowania usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy na każdym etapie jej realizacji.
9. Poświadczenie ilościowego, jakościowego oraz potwierdzającego zgodność z umową wykonanego przedmiotu umowy dokona w formie pisemnej upoważniony w ust 5 przedstawiciel Zamawiającego.
10. Potwierdzenie wykonania przedmiotu umowy bez zastrzeżeń będzie stanowiło podstawę do wystawienia faktury VAT.

§ 6

Wynagrodzenie

1. Strony zgodnie ustalają, że wynagrodzenie, które zamawiający zapłaci Wykonawcy za prawidłowe i kompletne wykonanie przedmiotu umowy, o którym mowa w §1, nie

może przekroczyć kwoty: (słownie:/100) brutto

2. Wynagrodzenie zostało ustalone według ceny brutto określonej w ofercie Wykonawcy stanowiącej załącznik nr 3 do umowy, przy uwzględnieniu liczby uczestników konferencji w zakresie i na zasadach określonych w załączniku nr 2 do umowy.
Zamawiający nie później niż na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji poda Wykonawcy zadeklarowaną liczbę osób biorących udział w konferencji, przy czym ostateczne rozliczenie z tytułu świadczenia usługi nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby uczestników ww. wydarzenia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia wynagrodzenia należnego Wykonawcy określonego w ust 1, w przypadku zwiększenia liczby uczestników konferencji, lecz nie więcej niż do 20% wartości wynagrodzenia brutto.
3. W przypadku gdy wynagrodzenie należne Wykonawcy zgodnie z ust. 2 będzie niższe niż określone w ust. 1, Wykonawcy w tego tytułu nie będzie przysługiwało żadne roszczenie, w tym odszkodowanie.
4. Wynagrodzenie za realizację Przedmiotu Umowy będzie płatne na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT i dostarczonej przez Wykonawcę Zamawiającemu. Wynagrodzenie będzie płatne w terminie 21 (dwudziestu jeden) dni kalendarzowych od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT. Podstawą wystawienia faktury VAT wskazanej w zdaniu poprzednim będzie podpisany bez zastrzeżeń przez obie Strony Protokół Odbioru Usługi.
5. Protokół Odbioru Usługi zostanie sporządzony w terminie 7 (siedem) dni roboczych od dnia wykonania usług, o której mowa w § 1 ust. 1 oraz zostanie podpisany przez Wykonawcę i osobę wskazaną w § 5 ust. 4.
6. Protokół Odbioru Usługi, o którym mowa w ust. 6, powinien zawierać w szczególności: dzień i miejsce odbioru Zamówienia, oświadczenie Zamawiającego o braku albo o istnieniu wad w realizacji Zamówienia.
7. Fakturę VAT wystawioną Zamawiającemu należy przekazać do Wydziału Inżynierii Produkcji na adres: ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa.
8. Za dzień dokonania płatności przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
9. Wykonawca wyraża zgodę na dokonywanie potrącenia kar umownych, wskazanych w § 7 Umowy, naliczanych przez Zamawiającego z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

§ 7

Kary umowne

1. Z tytułu nienależytego wykonania przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1, polegającego w szczególności na:
 - 1) złej jakości świadczonej usługi;
 - 2) niereagowaniu na zgłaszane uwagi dotyczące niewłaściwego świadczenia usługi;
 - 3) niewykonywaniu usługi w terminie;Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1, za każdy przypadek nienależytego wykonania Umowy.
2. W razie odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1.
3. Zapłata kar umownych wynikających z nieprawidłowej realizacji przedmiotu Umowy nie zwalnia Wykonawcy od realizacji przedmiotu Umowy.
4. W uzasadnionej sytuacji, w przypadku nienależytego wykonywania Umowy polegającego na niereagowaniu na zgłaszane uwagi dotyczące niewłaściwego świadczenia Usługi Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia wykonania Usługi osobie trzeciej i obciążenia Wykonawcy różnicą w wysokości wynagrodzenia wypłaconego osobie trzeciej, a wynagrodzenia, które otrzymałby Wykonawca za realizację Usługi.
5. Zamawiający może potrącić kary umowne przy zapłacie faktury VAT za realizację przedmiotu Umowy a Wykonawca wyraża na to zgodę.
6. Odstąpienie od Umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
8. W przypadku odstąpienia, wypowiedzenia lub rozwiązania Umowy uiszczone i należne kary umowne nie podlegają zwrotowi Stronom.

§ 8

Odstąpienie od Umowy

1. Stronom przysługuje prawo odstąpienia od Umowy w przypadkach określonych w przepisach powszechnie obowiązującego prawa oraz w Umowie.
2. Strony postanawiają, że Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy, w przypadku:
 - 1) niewykonywania lub wykonywania w nienależyty sposób postanowień Umowy;
 - 2) Wykonawca jest niewypłacalny lub grozi mu niewypłacalność, co czyni wątpliwym wykonanie Umowy;
 - 3) zostanie wszczęte wobec Wykonawcy postępowanie egzekucyjne;
 - 4) przedmiot Umowy nie zostanie wykonany w terminie określonym w Umowie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od Umowy w całości lub części. W takim przypadku zapłaci wynagrodzenie jedynie za zrealizowaną część zamówienia;
 - 5) jeżeli Wykonawca realizuje usługę w sposób wadliwy albo sprzeczny z Umową - po uprzednim wezwaniu go przez Zamawiającego do zmiany sposobu wykonania usługi i wyznaczenia mu w tym celu odpowiedniego terminu.
3. Zamawiający może odstąpić od Umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy. Odstąpienie z tej przyczyny jest możliwe w terminie 7 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
4. W przypadku określonym w ust. 2 i 3 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy.
5. Odstąpienie od Umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i zawiera uzasadnienie.
6. W razie odstąpienia od Umowy Wykonawca przy udziale Zamawiającego, sporządzi protokół ze zrealizowanych usług w chwili odstąpienia. W takim wypadku Wykonawca wezwie Zamawiającego do dokonania odbioru należycie wykonanych usług (jeżeli odstąpienie od Umowy nastąpiło z przyczyn, za które Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności).

§ 9

Postanowienia końcowe

1. Zmiana treści umowy może nastąpić wyłącznie w granicach unormowania art. 144 ust 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych i pod rygorem nieważności wymaga formy pisemnego aneksu skutecznego po podpisaniu przez obie Strony. Wykonawca na piśmie przedstawi okoliczności będące przyczyną proponowanych zmian.
2. Zmiana umowy, o której mowa wyżej, może nastąpić wyłącznie w przypadkach:
 - 1) zmiany sposobu realizacji zamówienia w samodzielnej realizacji przez Wykonawcę, na realizację z udziałem podwykonawców, z zastrzeżeniem, iż podwykonawcy będą posiadać właściwości, w zakresie wymaganym dla Wykonawcy, a dotyczącym braku podstaw do wykluczenia z postępowania;
 - 2) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy;
 - 3) zmiany wynagrodzenia w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników konferencji.
3. Nie stanowi zmiany Umowy, w szczególności:
 - 1) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną Umowy;
 - 2) zmiana danych teleadresowych, zmiany osób wskazanych do kontaktów oraz do podpisania protokołu odbioru między Stronami.
4. Każda ze Stron może w uzasadnionych okolicznościach, za zgodą drugiej Strony, zmienić osoby upoważnione i odpowiedzialne za realizację Umowy na podstawie pisemnego powiadomienia o zmianie.
5. Strony ustalają, że w sprawach nieuregulowanych w umowie zastosowanie będą miały w szczególności przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks Cywilny.
6. W przypadku, gdy jakiegokolwiek postanowienia Umowy staną się nieważne, fakt ten nie wpłynie na inne postanowienia Umowy, które pozostają w mocy i są wiążące we wzajemnych stosunkach Stron wynikających z Umowy.

7. W przypadku zaistnienia sporu na tle lub w związku z realizacją lub interpretacją postanowień Umowy, Strony podejmą w dobrej wierze inicjatywę w celu rozwiązania spornych kwestii w drodze wzajemnych negocjacji w terminie 30 dni.
8. W przypadku, gdy sporu nie uda się rozstrzygnąć w sposób określony w ust. 1 Strony wyrażają zgodę, aby zaistniały spór został rozstrzygnięty w postępowaniu przed sądem powszechnym właściwym miejscowo ze względu na siedzibę Zamawiającego.
9. Wystąpienie lub zaistnienie sporu dotyczącego Umowy nie zwalnia Strony od obowiązku dotrzymania zobowiązań wynikających z Umowy.
10. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwóch dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

Wykonawca

Zamawiający

.....

.....

Załączniki:

1. Opis przedmiotu umowy;
2. Kserokopia formularza ofertowego Wykonawcy;
3. CEDIG/KRS z dnia
4. Pełnomocnictwo z dnia

Załącznik nr 1 Opis przedmiotu umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi restauracyjnej w formie kolacji w restauracji Wykonawcy oraz świadczenie usługi cateringowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego dla uczestników międzynarodowej konferencji „Modern Steels and Iron Alloys MS&IA 2018 DESIGN - TECHNOLOGIES - PROPERTIES – APPLICATIONS (Nowoczesne stale i stopy żelaza: projektowanie - technologia - właściwości – zastosowania) w terminie od 27-29 czerwca 2018 r.
2. Przedmiot umowy będzie realizowany w następujący sposób:
 - d) świadczenie usługi restauracyjnej w formie kolacji dla 70 uczestników w dniu 28.06.2018 r.
 - e) przygotowanie, dostarczenie i obsługa jednej powitalnej przerwy kawowej dziennie dla 70 uczestników konferencji w dniach 27-29.06.2018 r. (łącznie 3 powitalne przerwy kawowe)
 - f) przygotowanie, dostarczenie i obsługa dwóch przerw kawowych dziennie dla 70 uczestników konferencji w dniach 27-28.06.2018 r. oraz jednej w dniu 29.06.2018 r. (łącznie 5 przerw kawowych)
 - g) przygotowanie, dostarczenie i obsługa jednej przerwy na lunch dziennie dla 70 uczestników konferencji w dniach 27-29.06.2018 r. (łącznie 3 przerwy na lunch).
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w części dotyczącej usługi restauracyjnej w formie kolacji:
 1. Wykonawca zapewni usługę restauracyjną w restauracji, polegającą na zorganizowaniu kolacji dla 70 uczestników konferencji MS&IA 2018.
 2. Kolacja ma mieć formę bufetu szwedzkiego.
 3. Kolacja odbywać się będzie przy ustawieniu bufetowym lub zasiadanym. Zamawiający dopuszcza maksymalnie 100% miejsc siedzących przy stołach (forma „zasiadana”).
 4. Kolacja może odbywać się również na zewnątrz, tzn. w restauracyjnym ogródku lub patio, jednak stoły muszą być zadaszone, a Wykonawca musi być w stanie zapewnić należyte wykonanie usługi wewnątrz pomieszczenia, jeżeli warunki atmosferyczne nie będą pozwalały na wykonanie usługi na świeżym powietrzu (opady deszczu lub gradu, wiatr, temperatura poniżej 20 stopni)

5. Wykonawca zaproponuje 2 osobne menu do wyboru. Każde menu powinno zawierać:

- Min. 3 rodzaje przystawek zimnych (80g na os)
 - Przynajmniej jeden rodzaj przekąsek musi uwzględniać wymogi diety wegetariańskiej
 - Przynajmniej jeden rodzaj przekąsek musi uwzględniać wymogi diety bezglutenowej
- Min. 3 rodzaje zup łącznie w ilości minimum 300 ml na osobę
 - Przynajmniej jedna zupa musi uwzględniać wymogi diety wegetariańskiej
 - Przynajmniej jedna zupa musi uwzględniać wymogi diety bezglutenowej
- Min. 3 rodzaje dań głównych ciepłych z dodatkami w tym:
 - 1 danie wegetariańskie minimum 500 g na osobę,
 - 2 dania mięsne lub rybne (min. 150 g/osoba) z dodatkami skrobiowymi typu ryż, ziemniaki, kasza itp. (min. 200 g/osoba) oraz zestawem surówek lub warzyw gotowanych lub grillowanych (min. 150 g/osoba)
 - Przynajmniej jedno danie na ciepło musi uwzględniać wymogi diety bezglutenowej
 - Danie główne stanowić będzie danie typu obiadowego do konsumpcji z użyciem noża i widelca
- Napoje gorące: świeżo parzona kawa, wybór herbat minimum 5 rodzajów - bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco i w możliwie jak najkrótszym czasie, do tego cukier, cytryna oraz mleko do kawy - bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco
- Napoje zimne: woda gazowana i niegazowana łącznie minimum 500 ml wody na osobę (ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej), soki i nektary owocowe minimum 3 rodzaje podane w dzbankach szklanych: sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100% oraz nektar z czarnej porzeczki, łącznie minimum 500 ml na osobę, braki uzupełnianie na bieżąco i w możliwie jak najkrótszym czasie.
- Lampka wina czerwonego i białego, łącznie 300 ml/osobę
- Deser: minimum 2 rodzaje ciast porcjowanych typu sernik, szarlotka (z wyłączeniem ciast drożdżowych) w łącznej ilości minimum 120 g na osobę oraz minimum 2 rodzaje deserów podawanych w pucharkach w łącznej ilości minimum 150 g. na os.

- Przynajmniej jeden rodzaj deseru musi uwzględniać wymogi diety bezglutenowej
- Owoce sezonowe, minimum 3 rodzaje w ilości minimum 60 g na osobę, dostępne na stołach przez cały czas trwania kolacji, braki uzupełnianie na bieżąco
- 6. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
- 7. Wykonawca zapewni, stosowną do charakteru uroczystości, aranżację sali bufetową lub zasiadaną, w której odbywać się będzie kolacja, między innymi zapewni odpowiednie rozmieszczenie i ustawienie stolików, bufetu, nakrycia stołów, itp.
- 8. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o porządek i czystość w sali w trakcie trwania kolacji oraz w toaletach.
- 9. Wszystkie posiłki muszą być podawane na zastawie porcelanowej, z metalowymi sztućcami. Napoje gorące powinny być podawane w porcelanowych filiżankach. Napoje zimne powinny być podawane w szklankach lub kieliszkach do wody ze szkła sodowego lub kryształowego, przezroczystego, bezbarwnego, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów.
- 10. Wykluczone jest podawanie posiłków oraz napojów w naczyniach kartonowych lub plastikowych.
- 11. Wszystkie naczynia muszą być czyste i nieuszkodzone, stoły muszą być nakryte obrusami z tkaniny (bawełna), czystymi i nieuszkodzonymi. Do posiłków wykonawca zapewni serwetki flizelinowe.
- 12. Posiłki muszą być przygotowane na miejscu z produktów świeżych i wysokiej jakości.
- 13. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską (1 kelner na 20 osób) ubraną odpowiednio do okazji (biała koszula, czarne spodnie lub spódnica, czarny fartuch, ubrania powinny być wyprasowane, czyste, nieuszkodzone), posługującą się językiem polskim i angielskim na poziomie pozwalającym na swobodną komunikację z gośćmi w zakresie obowiązków kelnerskich.
- 14. Usłudze powinna towarzyszyć muzyka grająca w tle, nie przeszkadzająca uczestnikom w swobodnym prowadzeniu rozmów (np. smooth jazz, klasyka).
- 4. Szczegółowy opis przedmiotu umowy w części dotyczącej usługi przygotowanie, dostarczenie oraz obsługę jednej powitalnej przerwy kawowej dziennie dla 70 uczestników międzynarodowej konferencji „Modern Steels and Iron Alloys MS&IA 2018 DESIGN - TECHNOLOGIES - PROPERTIES – APPLICATIONS (Nowoczesne

stale i stopy żelaza: projektowanie - technologia - właściwości – zastosowania) w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w dniach 27-29.06.2018 (łącznie 3 powitalne przerwy kawowe).

Jedna powitalna przerwa kawowa obejmuje:

- Gorąca kawa w minimum 3 termosach o pojemności minimum 7 l – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Gorąca woda do zaparzania herbaty podana w 3 termosach o pojemności minimum 7 l – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Zestaw herbat w torebkach w 5 smakach (earl gray, zielona, dzika róża, owoce lasu, mięta) - bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Cukier biały w minimum 3 cukierniczkach – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Świeże cytryny w plastrach rozłożone na minimum 3 talerzach – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Mleko 2% w minimum 3 dzbankach – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Woda gazowana i niegazowana w butelkach PET o pojemności 0,5 litra, łącznie minimum 1 butelka na osobę, braki uzupełniane na bieżąco. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej.
- Soki i nektary owocowe minimum 3 rodzaje podane w dzbankach szklanych: sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100% oraz nektar z czarnej porzeczki, minimum 100 ml na osobę każdy rodzaj soku, łącznie minimum 300 ml soków na osobę, braki uzupełniane na bieżąco,
- Ciastka: delicje, rogaliki z nadzieniem owocowym/różanym, mini pączki – min. 40 g z każdego rodzaju na jedną osobę, łącznie minimum 120 g na jedną osobę, braki uzupełniane na bieżąco.

5. Szczegółowy opis przedmiotu umowy w części dotyczącej usługi przygotowanie, dostarczenie oraz obsługa dwóch przerw kawowych dziennie dla 70 uczestników międzynarodowej konferencji „Modern Steels and Iron Alloys MS&IA 2018 DESIGN - TECHNOLOGIES - PROPERTIES – APPLICATIONS (Nowoczesne stale i stopy żelaza: projektowanie - technologia - właściwości – zastosowania) w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w dniach 27-28.06.2018 oraz 1 przerwy

kawowej w dniu 29.06.2018 (łącznie 5 przerw kawowych) obejmujących (gramatura przedstawiona dla 1 przerwy kawowej):

- Gorąca kawa w minimum 3 termosach o pojemności minimum 7 l – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Gorąca woda do zaparzania herbaty podana w 3 termosach o pojemności minimum 7 l – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Zestaw herbat w torebkach w 5 smakach (earl gray, zielona, dzika róża, owoce lasu, mięta) - bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Cukier biały w minimum 3 cukierniczkach – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Świeże cytryny w plastrach rozłożone na minimum 3 talerzach – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Mleko 2% w minimum 3 dzbankach – bez ograniczeń, braki uzupełniane na bieżąco,
- Woda gazowana i niegazowana w butelkach PET o pojemności 0,5 litra, łącznie minimum 1 butelka na osobę, braki uzupełniane na bieżąco. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej.
- Soki i nektary owocowe minimum 3 rodzaje podane w dzbankach szklanych: sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100% oraz nektar z czarnej porzeczki, minimum 100 ml na osobę każdy rodzaj soku, łącznie minimum 300 ml soków na osobę, braki uzupełniane na bieżąco,
- Ciastka: delicje, rogaliki z nadzieniem, mini pączki – min. 40 g z każdego rodzaju na jedną osobę, łącznie minimum 120 g na jedną osobę, braki uzupełniane na bieżąco,
- 4 rodzaje kanapek dekoracyjnych podawanych na pieczywie jasnym i ciemnym z masłem, minimum 4 szt. na jedną osobę, braki uzupełniane na bieżąco. Kanapki muszą składać się z minimum 4 składników takich jak: szynka (np. wędzona, gotowana, babuni itp.), łosoś wędzony, sery twarde dojrzewające (np. ementaler, radamer), sery twarogowe, sery pleśniowe (np. brie, camembert, rokpol), świeże i marynowane warzywa. Minimum jeden rodzaj kanapek musi uwzględniać wymagania diety wegetariańskiej.

- Świeże owoce np. truskawki, arbuzy, winogrona, banany, minimum 3 rodzaje, braki uzupełniane na bieżąco. Owoce muszą być świeże, umyte i w razie konieczności wyszypułkowane.
6. Szczegółowy opis przedmiotu umowy w części dotyczącej usługi przygotowanie, dostarczenie oraz obsługa 1 przerwy na lunch dziennie dla 70 uczestników międzynarodowej konferencji „Modern Steels and Iron Alloys MS&IA 2018 DESIGN - TECHNOLOGIES - PROPERTIES – APPLICATIONS (Nowoczesne stale i stopy żelaza: projektowanie - technologia - właściwości – zastosowania) w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w dniach 27-29.06.2018 (łącznie 3 przerwy na lunch). Lunch w formie bufetu składający się z (przykładowa gramatura przedstawiona dla 1 lunch`u):
- 3 rodzaje drugiego dania:
 - ~ 2 rodzaje dań mięsnych: dodatki skrobiowe typu ziemniaki, ryż, łącznie minimum 150 g na osobę, mięso lub ryba, łącznie min. 150 g na osobę, surówka: zestaw min. 2 rodzajów surówek łącznie min. 100 g na osobę, braki uzupełniane na bieżąco;
 - ~ danie wegetariańskie: np. żółta soczewica smażona z cebulą, pomidorami i chilli, min. 150 g na osobę, bukiet warzyw gotowanych na parze zawierający co najmniej marchewkę, kalafiora, brokuła, zieloną fasolkę szparagową, min. 150 g na osobę, braki uzupełniane na bieżąco.
 - deser: minimum 2 rodzaje ciast świeżych, łącznie minimum 60g na osobę, braki uzupełniane na bieżąco.
 - Sałatka owocowa porcjowana w pucharkach 5 rodzajów owoców lub koreczki owocowe minimum 150 g na osobę, braki uzupełniane na bieżąco.
 - Minimum jeden zestaw obiadowy powinien uwzględniać wymagania diety bezglutenowej
- W czasie lunch`u muszą być dostępne bez ograniczeń napoje gorące – kawa oraz herbata wraz z dodatkami: mleko oraz cukier i cytryna, woda mineralna niegazowana w dzbankach, soki i nektary owocowe (min. 3 rodzaje) w dzbankach. Braki potraw oraz napojów muszą być uzupełniane na bieżąco. Wszystkie posiłki oraz serwis kawowy muszą być wydawane na ceramicznej zastawie wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami. Napoje gorące muszą być podawane w

porcelanowych filiżankach. Napoje zimne muszą być podawane w szklankach do soków ze szkła sodowego lub kryształowego, przezroczystego, bezbarwnego, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów. Wykluczone jest podawanie posiłków oraz napojów w naczyniach kartonowych lub plastikowych. Wszystkie naczynia muszą być czyste i nieuszkodzone.

Dania gorące muszą być wyłożone w naczyniach ustawianych na podgrzewaczu.

Obiad dla każdego uczestnika musi być ciepły, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, jak i gramatury.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.

Stoły muszą być nakryte obrusami z białego materiału, gładkimi, czystymi i nieuszkodzonymi.

Na każdym stole muszą stać serwetniki z serwetkami fizeolinowymi, gładkimi, w kolorze białym lub ecru.

Na każdym stole podczas lunchu musi stać zestaw: pieprzniczka i solniczka zawierający sól i pieprz bez ograniczeń (braki uzupełnianie na bieżąco) w ilości minimum jeden zestaw na 4 osoby.

Do dekoracji stołów i bufetu muszą być użyte jedynie świeże kwiaty cięte. Niedopuszczalne jest użycie kwiatów sztucznych.

7. Wymagania wobec Wykonawcy:

1. Zapewnienie oraz dowóz wszelkich elementów oraz sprzętu koniecznego do świadczenia cateringu oraz serwisu kawowego (nakrycie stołów, w tym: obrusy, serwetki, dekoracje stołów, zestawy przypraw: sól i pieprz, talerzyki, sztucce, szklanki i inne niezbędne elementy) do miejsca wskazanego przez Zamawiającego na koszt Wykonawcy.
2. Wykonawca zapewni na swój koszt dowóz posiłków i napojów na miejsce wskazane przez Zamawiającego.
3. Wykonawca odpowiada za wniesienie do Sali wskazanej przez Zamawiającego wszystkich elementów koniecznych do świadczenia usługi cateringowej oraz ich montaż i demontaż
4. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o porządek i czystość w Sali, w której świadczona będzie usługa.

5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oraz uprzątnięcia Sali, w której świadczona będzie usługa cateringowa podczas konferencji Modern Steels and Iron Alloys MS&IA 2018 (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi będące własnością Wykonawcy, usunie śmieci, odpady i pozostałości po świadczeniu usługi).
6. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską (min. 1 kelner na 20 osób) ubraną odpowiednio do okazji (biała koszula, czarne spodnie lub spódnica, czarny fartuch, ubrania muszą być wyprasowane, czyste, nieuszkodzone), posługującą się językiem polskim i angielskim na poziomie pozwalającym swobodną komunikację z gośćmi w zakresie obowiązków kelnerskich w trakcie trwania spotkania.
7. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tekst jedn. Dz. U. z 2010 Nr 136 poz. 914).

Załącznik nr 1 do ogłoszenia

Zamawiający:
Wydział Inżynierii Produkcji PW
ul. Narbutta 85
02-524 Warszawa

FORMULARZ OFERTY

Pełne dane adresowe Wykonawcy:

Nazwa (firma).....

Siedziba.....

Nr telefonu

Adres.....

Adres do korespondencji.....

Nr NIP.....

email.....

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu na „Świadczenie usługi restauracyjnej w formie kolacji w restauracji Wykonawcy oraz świadczenie usługi cateringowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego dla uczestników międzynarodowej konferencji w terminie od 27-29 czerwca 2018 r.” składam niniejszą ofertę.

1. Oferuję należyte wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia za łączną cenę zł brutto (słownie:), zgodnie z poniższym wyszczególnieniem:

1	2	3	4	5
L.p.	Nazwa	Wielokrotność	Cena jednostkowa brutto (za osobę)	Wartość brutto (kol. 3 x kol. 4)
1	Usługa restauracyjna (świadczona w restauracji) w postaci kolacji w formie bufetu szwedzkiego dla 70 osób	70 osób		

2	Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu, dostarczeniu i obsłudze jednej powitalnej przerwy kawowej dziennie dla 210 osób.	210 osób		
3	Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu, dostarczeniu i obsłudze dwóch przerw kawowych dziennie dla 350 osób.	350 osób		
4	Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu, dostarczeniu i obsłudze jednej przerwy na lunch dziennie dla 210 osób.	210 osób		
			Razem (suma wierszy w kolumnie 4):	

2. Miejsce realizacji zamówienia:

Adres:

.....

Współrzędne: zgodnie z opisem zawartym w Rozdziale III niniejszego Ogłoszenia.

3. Do realizacji zamówienia deklaruje 1 (jedną) osobę niepełnosprawną tak/nie *

4. Oświadczamy, że

1. zapoznaliśmy się z warunkami określonymi w Ogłoszeniu i nie wnosimy do jego treści żadnych uwag
2. nie jest i nie było w ciągu ostatnich 3 lat prowadzone wobec nas postępowanie, z tytułu nienależytego wykonania (realizacji) wcześniejszych umów na usługi *wynajmu sal oraz zapewnienia usługi cateringowej na potrzeby organizacji konferencji organizowanej przez Wydział Inżynierii Produkcji Politechniki Warszawskiej*,
3. zobowiązujemy się do wykonania wszystkich czynności opisanych w Rozdziale III Ogłoszenia o zamówieniu - akceptujemy przedmiot zamówienia;

Postępowanie Nr 3/2018/WIP- ITW

Politechnika Warszawska, Wydział Inżynierii Produkcji, Instytut Technik Wytwarzania

4. zaoferowana przez nas cena zawiera wszystkie koszty i opłaty niezbędne dla realizacji zamówienia;
5. w przypadku wyboru naszej oferty, zobowiązujemy się w okresie związania umową do wykonania zamówienia za wynagrodzenie podane w formularzu ofertowym;
6. w przypadku wybrania naszej oferty, zobowiązuję się do zawarcia umowy na warunkach określonych we Wzorze Umowy dołączonym do Ogłoszenia o zamówieniu, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego;
7. zamówienie zamierzamy zrealizować: sami / z udziałem podwykonawców* w zakresie:.....
8. jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia składania ofert,
9. akceptujemy warunki płatności określone przez Zamawiającego we Wzorze Umowy, jednocześnie oświadczam, iż dokumentem księgowym wystawianym za zrealizowane zamówienie jest faktura z 30 dniowym terminem płatności,

4. Niniejsza oferta wraz z załącznikami zawiera kolejno ponumerowanych stron.

5. Niniejszym informujemy, że informacje składające się na ofertę, zawarte na stronach od do stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione.

Uwaga: w przypadku dokonania zastrzeżenia wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty uzasadnienie podstaw faktycznych i prawnych zastrzeżenia poszczególnych informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa.

_____dnia ____ . ____ . _____ r.

(pieczętka i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do ogłoszenia

Zamawiający:
Wydział Inżynierii Produkcji PW
ul. Narbutta 85
02-524 Warszawa

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA
składane na podstawie Rozdziału XI ust. 9 Ogłoszenia o zamówieniu

Pełne dane adresowe Wykonawcy:

Nazwa (firma).....
Siedziba.....
Nr telefonu

Adres.....
Adres do korespondencji.....
Nr NIP.....
email.....

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usługi restauracyjnej w formie kolacji w restauracji Wykonawcy oraz świadczenie usługi cateringowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego dla uczestników międzynarodowej konferencji w terminie od 27-29 czerwca 2018r. prowadzonego przez Wydział Inżynierii Produkcji PW, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie Rozdziału XI pkt 9. Ogłoszenia o zamówieniu.

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych Rozdziale XI pkt 9 Ogłoszenia). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....
.....
.....
.....

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Załącznik nr 3 do ogłoszenia

Zamawiający:
Wydział Inżynierii Produkcji PW
ul. Narbutta 85
02-524 Warszawa

WYKAZ USŁUG –

na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu

Pełne dane adresowe Wykonawcy:

Nazwa (firma).....
Siedziba.....
Nr telefonu
Adres.....
Adres do korespondencji.....
Nr NIP.....
email.....

Nawiązując do ogłoszenia na „Świadczenie usługi restauracyjnej w formie kolacji w restauracji Wykonawcy oraz świadczenie usługi cateringowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego dla uczestników międzynarodowej konferencji w terminie od 27-29 czerwca 2018 r.”, na potwierdzenie spełniania warunku udziału w postępowaniu, opisanego w Rozdziale V ust. 1 Ogłoszenia o zamówieniu, przedstawiam wykaz usług zrealizowanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert:

Usługi dotyczące warunku udziału w postępowaniu (nazwa usługi)	Przedmiot usługi	Odbiorca usługi	Wartość usługi	Termin wykonania usługi

Postępowanie Nr 3/2018/WIP- ITW
Politechnika Warszawska, Wydział Inżynierii Produkcji, Instytut Technik Wytwarzania

.....				

Doświadczenie w zakresie wykonanych lub wykonywanych usług:

_____ dnia _____ 2018 rok

(pieczęć i podpis Wykonawcy)

W załączeniu:

- dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług (tj. referencje etc.)
poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę