



ZAPYTANIE OFERTOWE

nr 10/WIM/PU/2019

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Politechnika Warszawska
Wydział Inżynierii Materiałowej
02-507 Warszawa, ul. Wołoska 141
NIP: 525-000-58-34

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Świadczenie usługi cateringowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego dla uczestników międzynarodowej konferencji „Corrosion2019” w dniach 27-29 maja 2019

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówię będzie realizowany w następujący sposób:
 - a) przygotowanie dostarczenie i obsługa jednej powitalnej przerwy kawowej dziennie dla 120 uczestników konferencji w dniach 27-29.05.2019 r. (łącznie 3 powitalne przerwy kawowe)
 - b) przygotowanie, dostarczenie i obsługa jednej przerwy kawowej dziennie w dniach 27.05.2019 oraz 29.05.2019 oraz dwóch przerw kawowych dziennie w dniu 28.05.2019 dla 120 uczestników konferencji (łącznie 4 przerwy kawowe)
 - c) przygotowanie, dostarczenie i obsługa jednej przerwy na lunch dziennie dla 120 uczestników konferencji w dniach 27-29.05.2019 r. (łącznie 3 przerwy na lunch).
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w części dotyczącej przygotowania, dostarczenia oraz obsługi jednej powitalnej przerwy kawowej dziennie dla 120 uczestników międzynarodowej konferencji Corrosion 2019 w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w dniach 27-29.05.2019 (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,

**Politechnika
Warszawska**

Dział Zamówień
Publicznych
ul. Wołoska 141
02-507 Warszawa
tel. +48 (22) 234 87 25
marianna.wroblewska@p
w.du.pl
www.wim.pw.edu.pl
NIP 525-000-58-34



- 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.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w części dotyczącej przygotowania, dostarczenia oraz obsługi jednej przerwy kawowej dziennie w dniach 27.05.2019 oraz 29.05.2019 oraz dwóch przerw kawowych dziennie w dniu 28.02.2019 dla 120 uczestników międzynarodowej konferencji Corrosion 2019 w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (łącznie 4 przerwy kawowe), 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: delacje, 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.
4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w części dotyczącej przygotowania, dostarczenia oraz obsługi 1 przerwy na lunch dziennie dla 120 uczestników międzynarodowej konferencji Corrosion 2019 w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w dniach 27-29.05.2019 (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 sztuczcami. 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 Corrosion 2019 (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. SPOSÓB REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w dniach 27-29 maja 2019 r w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Planowana liczba osób: 120

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia usługi dla innej liczby osób niż wskazana w zapytaniu ofertowym. Ostateczna liczba osób zostanie podana przez przedstawiciela Zamawiającego e-mailem do dnia 17 maja 2019. Ostateczne rozliczenie z tytułu świadczenia usługi nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby uczestników ww. wydarzenia (cena za osobę brutto pomnożona przez liczbę osób zgłoszonych), po dokonaniu protokolarnego odbioru.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zwiększenia liczby uczestników konferencji, lecz nie



więcej niż do 20% wartości wynagrodzenia brutto. W przypadku gdy wynagrodzenie należne Wykonawcy niższe niż określone, Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za liczbę osób stanowiącą różnicę między maksymalną liczbą osób wskazanych w zapytaniu ofertowym, a rzeczywistą liczbą osób.

Osoba do kontaktu:

Emilia Skolek emilia.skolek@pw.edu.pl tel. : 606963367

V. KRYTERIA OCENY OFERT I ICH ZNACZENIE

Kryteria oceny ofert: do zdobycia łącznie 100 punktów Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami (max.100pkt):

Kryterium wyboru	Znaczenie
a) Cena	48%
b) Ocena portfolio	47%
c) Kryterium społeczne – integracja osób niepełnosprawnych	5%

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
2. Punkty w kryterium „cena” zostaną wyliczone w następujący sposób:

C_n

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 48\%$$

C_b

C – ilość punktów w kryterium cena

C_n – najniższa cena brutto oferty spośród złożonych ofert podlegających ocenie

C_b – cena brutto ocenianej oferty

Maksymalna liczba punktów w kryterium cena wynosi 48 pkt.

3. Kryterium „ocena portfolio” będzie rozpatrywane za pomocą następującego wzoru:

Ocena portfolio ocenianej oferty

$$L_p = \frac{\text{Ocena portfolio ocenianej oferty}}{\text{Maksymalna ocena portfolio spośród ocenianych ofert}} \times 47\%$$

Maksymalna ocena portfolio spośród ocenianych ofert



Maksymalna liczba punktów w kryterium „ocena portflio” wynosi 47 pkt

4. 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 ocenił 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.



5. Całkowita liczba punktów dla danej oferty jest sumą przyznawanych punktów dla wyżej wymienionych kryteriów.
6. W przypadku uzyskania przez Oferentów jednakowej liczby punktów, Zamawiająca dopuszcza możliwość złożenia ofert dodatkowych.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia publicznego może ubiegać się Wykonawca, który spełnia warunki udziału w postępowaniu w oparciu o 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 stwierdzająca spełnienie wymagań higieniczno– zdrowotnych do produkcji posiłków.
 - 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 wykaże, 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 usługi cateringowej w ramach organizacji konferencji dla co najmniej 70 osób łącznie i 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 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 cateringowe na potrzeby organizacji konferencji organizowanej przez Wydział Inżynierii Materiałowej Politechniki Warszawskiej.



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

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

- 1) Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
- 2) 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
- 3) 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 VI 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 VI ust. 2.
 - 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).

4) 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.

5) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie może być pociągany do odpowiedzialności za jakiegokolwiek koszty, czy wydatki poniesione w związku z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

VIII. INFORMACJE DODATKOWE

a) Oferty które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.

b) 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.

c) Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji warunków zamówienia, a także do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyny oraz rezygnacji z realizacji zamówienia bez podania przyczyny rezygnacji.

d) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę.

e) Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907, z późn. zm.)

f) Zaproszenie nie jest postępowaniem o udzielenie zamówienia w rozumieniu przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych oraz nie kształtuje zobowiązania do przyjęcia którejkolwiek z ofert.

g) Zamawiający nie ma możliwości zaliczkowania.

h) Zamawiający sporządzi zamówienie/umowę dotyczące dostawy.

i) Administratorem Pana/Pani danych osobowych zawartych w złożonych ofertach oraz przetwarzanych w weryfikacji ofert jest Politechnika Warszawska z siedzibą

Wydział Inżynierii Materiałowej

w Warszawie 00-661, ul. Plac Politechniki 1, (dalej: Zamawiający). Kontakt do inspektora ochrony danych: iod@pw.edu.pl.



IX. TERMIN, MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

Oferty zawierające wycenę przedmiotu zamówienia należy składać w terminie do **05.03.2019, do godz. 16:00**. Ofertę należy dostarczyć w wersji elektronicznej na adres e-mail: emilia.skolek@pw.edu.pl i zp30@pw.edu.pl Osoba do kontaktu w celu umówienia wizji lokalnej Emilia Skołek tel. 606963367

Dziekan

Wydziału Inżynierii Materiałowej
Politechniki Warszawskiej

/-/

Prof. dr hab. inż. Jarosław Mizera

Warszawa, 28.02.2019r

**Politechnika
Warszawska**

Dział Zamówień
Publicznych
ul. Wołoska 141
02-507 Warszawa
tel. +48 (22) 234 87 25
marianna.wroblewska@pw.edu.pl
www.wim.pw.edu.pl
NIP 525-000-58-34



Zamawiający:
Wydział Inżynierii Materiałowej PW
ul. Wołoska 141
02-507 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 cateringowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego dla uczestników międzynarodowej konferencji Corrosion 2019 w terminie 27-29 maja 2019 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)
2	Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu, dostarczeniu i obsłudze jednej powitalnej przerwy kawowej dziennie dla 120 osób.	360 osób		

**Politechnika
Warszawska**

Dział Zamówień
Publicznych
ul. Wołoska 141
02-507 Warszawa
tel. +48 (22) 234 87 25
marianna.wroblewska@p
w.du.pl
www.wim.pw.edu.pl
NIP 525-000-58-34



3	Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu, dostarczeniu i obsłudze jednej przerwy kawowej dziennie w dniach 27.05.2019 oraz 29.05.2019 oraz dwóch przerw kawowych dziennie w dniu 28.02.2019 dla 120 osób.	480 osób		
4	Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu, dostarczeniu i obsłudze jednej przerwy na lunch dziennie dla 120 osób.	360 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 na potrzeby organizacji konferencji organizowanej przez Wydział Inżynierii Materiałowej Politechniki Warszawskiej,

**Politechnika
Warszawska**

Dział Zamówień
Publicznych
ul. Wołoska 141
02-507 Warszawa
tel. +48 (22) 234 87 25
marianna.wroblewska@p
w.du.pl
www.wim.pw.edu.pl
NIP 525-000-58-34



3. zobowiązujemy, się do wykonania wszystkich czynności opisanych w Rozdziale III Ogłoszenia o zamówieniu - akceptujemy przedmiot zamówienia;
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 Matyeriałowej PW
ul. Wołoska 141
02-507 Warszawa**

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

składane na podstawie Rozdziału VI ust. 2 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 cateringowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego dla uczestników międzynarodowej konferencji Corrosion 2019 w terminie 27-29 maja 2019r. prowadzonego przez Wydział Inżynierii Materiałowej PW, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie Rozdziału VI ust 2 Ogłoszenia o zamówieniu.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

**Politechnika
Warszawska**

Dział Zamówień
Publicznych
ul. Wołoska 141
02-507 Warszawa
tel. +48 (22) 234 87 25
marianna.wroblewska@p
w.du.pl
www.wim.pw.edu.pl
NIP 525-000-58-34



Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (*podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych Rozdziale VI ust 2 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 Materiałowej PW
ul. Wołoska 141
02-507 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.....

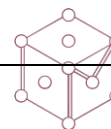
Nawiązując do ogłoszenia na „Świadczenie usługi cateringowej w miejscu wskazanym przez Zamawiającego dla uczestników międzynarodowej konferencji Corrosion 2019 w terminie 27-29 maja 2019 r.”, na potwierdzenie spełniania warunku udziału w postępowaniu, opisanego w Rozdziale VI ust. 1 Ogłoszenia o zamówieniu, 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

**Politechnika
Warszawska**

Dział Zamówień
Publicznych
ul. Wołoska 141
02-507 Warszawa
tel. +48 (22) 234 87 25
marianna.wroblewska@p
w.du.pl
www.wim.pw.edu.pl
NIP 525-000-58-34

**Wydział Inżynierii
Materiałowej**



.....				

Doświadczenie w zakresie wykonanych lub wykonywanych usług:

_____ dnia _____ 2019 rok

(pieczęć i podpis Wykonawcy)

W załączeniu:

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

**Politechnika
Warszawska**

Dział Zamówień
Publicznych
ul. Wołoska 141
02-507 Warszawa
tel. +48 (22) 234 87 25
marianna.wroblewska@p
w.du.pl
www.wim.pw.edu.pl
NIP 525-000-58-34