

Nr postępowania: **ZP/14/055/U/24**

## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

(SWZ)

**Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone  
w trybie podstawowym bez negocjacji  
pn.:**

**Sukcesywne świadczenie usługi hotelowej, restauracyjnej oraz konferencyjnej dla  
Politechniki Gdańskiej**

Postępowanie prowadzone jest w procedurze właściwej dla zamówienia o wartości mniejszej niż progi unijne, zgodnie z art. 266 (w związku z art. 359) ustawy Pzp.

**ZATWIERDZAM**  
mgr inż. Mariusz Miler  
Kanclerz

Gdańsk, styczeń 2024 r.

## **Rozdział I Zamawiający**

### **1. Politechnika Gdańska**

80-233 Gdańsk, ul. G. Narutowicza 11/12

[www.pg.edu.pl](http://www.pg.edu.pl)

NIP: 584-020-35-93

nr tel.: 58 347 17 44

### **2. Postępowanie prowadzi CentrumZamówień Publicznych**

adres poczty elektronicznej: [dzp@pg.edu.pl](mailto:dzp@pg.edu.pl)

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: [https://platformazakupowa.pl/pn/pg\\_edu](https://platformazakupowa.pl/pn/pg_edu)

### **3. Pod w/w adresem udostępniane będą również zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia.**

## **Rozdział II Tryb udzielenia zamówienia**

1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych /zwaną dalej ustawą Pzp (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), a także wydanymi na podstawie niniejszej ustawy rozporządzeniami wykonawczymi.
2. Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym, zgodnie z art. 275 ust. 1 w związku z art. 359 ustawy Pzp – bez negocjacji.
3. Kierownik Zamawiającego powołał Komisję Przetargową do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, zgodnie z art. 53.
4. Ogłoszenie o zamówieniu zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych oraz na profilu zakupowym Zamawiającego dostępnym pod adresem [https://platformazakupowa.pl/pn/pg\\_edu](https://platformazakupowa.pl/pn/pg_edu) .

## **Rozdział III Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usługi hotelowej, restauracyjnej oraz konferencyjnej dla Politechniki Gdańskiej
2. Kody wg klasyfikacji Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):  
55100000-1 - usługi hotelarskie  
55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 4 do SWZ.
4. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ.
5. W przypadku konieczności zwiększenia zakresu umowy, spowodowanego wzrostem zapotrzebowania, Zamawiający, po wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonego na realizację zamówienia podstawowego skorzysta z prawa opcji w wysokości do 100% zamówienia podstawowego. Ilości objęte zamówieniem w ramach prawa opcji zostały zawarte w formularzu rzeczowo-cenowym stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ.
6. Zamawiający wykorzysta minimum 50 % wielkości zamówienia. Zamawiający nie jest zobowiązany do wykorzystania całości łącznej maksymalnej wartości umowy, a Wykonawcy nie przysługują w tym zakresie żadne roszczenia.

7. Usługa hotelowa jako kluczowa część zamówienia, w całym okresie obowiązywania umowy będzie osobiście wykonywana przez Wykonawcę bez możliwości korzystania w tym zakresie z podwykonawców
8. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy. W takim przypadku Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.

#### **Rozdział IV**

##### **Termin wykonania zamówienia**

Wykonanie przedmiotu zamówienia nastąpi w terminie: 24 miesiące od dnia podpisania umowy.

#### **Rozdział V**

##### **Termin związania złożoną ofertą**

1. Termin związania ofertą upływa dnia 08.03.2024 r.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 1, zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwróci się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt. 2, wymagał będzie złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
4. W przypadku gdy zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

#### **Rozdział VI**

##### **Informacje o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia**

1. Zamawiający na podstawie art. 112 ustawy Pzp określa następujące warunki udziału w postępowaniu:
  - 1) **zdolność do występowania w obrocie gospodarczym**  
*Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.*
  - 2) **uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**  
*Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie*
  - 3) **sytuacja ekonomiczna lub finansowa**  
*Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.*
  - 4) **zdolności technicznej lub zawodowej**  
*Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.*

#### **Rozdział VII**

##### **Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 oraz w art. 109 ust. 1**

1. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu.
2. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy Wykonawcę, w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności, o których mowa w art. 108 ustawy Pzp.
3. Zamawiający ponadto wykluczy Wykonawcę, w stosunku do którego zachodzą okoliczności, o których mowa w art. 109:
  - 1) ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp, tj. w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność

gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

4. Zamawiający wykluczy również

- a. wykonawców, o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835), tj.:
  - i. wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego;
  - ii. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;
  - iii. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3

## **Rozdział VIII**

### **Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych**

Zamawiający nie wymaga, aby Wykonawca złożył wraz z ofertą przedmiotowe środki dowodowe.

## **Rozdział IX**

### **Informacja o podmiotowych środkach dowodowych i innych dokumentach**

#### **Dokumenty składane wraz z ofertą:**

1. W celu wykazania braku podstaw wykluczenia **do oferty Wykonawca musi dołączyć:**
  - 1) aktualne na dzień składania ofert oświadczenie wstępne o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w zakresie wskazanym przez zamawiającego w załączniku nr 2 do SWZ, stanowiące dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.  
W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie wstępne składa każdy z wykonawców.
  - 2) W przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, Wykonawca musi złożyć wraz z oświadczeniem wstępnym także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

#### **Dokumenty podmiotowe składane na wezwanie:**

2. Zgodnie z art. 274 ust. 1 ustawy Pzp, przed wyborem najkorzystniejszej oferty Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, następujących podmiotowych środków dowodowych potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 273 ust. 1 pkt. 2 Ustawy Pzp, chyba że zamawiający jest w posiadaniu lub ma dostęp do tych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia:
  - 1) oświadczenie, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej
  - 2) odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.
3. Zamawiający nie wezwie do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli będzie mógł je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskaże w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1, dane umożliwiające dostęp do tych środków.
4. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu o którym mowa w ust. 2 pkt. 4) Wykonawca składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

## **Rozdział X**

**Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej;**

oraz

**Informacje o sposobie komunikowania się zamawiającego z wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, w tym w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 ustawy Pzp;**

oraz

### **Osoby uprawnione do komunikowania się z wykonawcami**

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument, oznaczone jest znakiem: **ZP/14/055/U/24**.
3. Wykonawcy we wszystkich kontaktach z Zamawiającym powinni powoływać się na ten znak.
4. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu platformy zakupowej [https://platformazakupowa.pl/pn/pg\\_edu](https://platformazakupowa.pl/pn/pg_edu) oraz poczty elektronicznej.
5. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia lub znakiem postępowania.
6. Zamawiający wyznaczył następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami: Renata Bartuś, email: [renata.bartus@pg.edu.pl](mailto:renata.bartus@pg.edu.pl) lub [dzp@pg.edu.pl](mailto:dzp@pg.edu.pl)

7. Zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na Platformie za pośrednictwem formularza „Wyślij wiadomość”, nie za pośrednictwem adresu email.
8. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania Zamawiający preferuje, aby komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji Zamawiający uzna datę ich przesłania za pośrednictwem Platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.
9. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy do konkretnego wykonawcy.
10. Niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl), tj.:
  - a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
  - b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
  - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
  - d) włączona obsługa JavaScript,
  - e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
  - f) Platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
  - g) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
11. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
  - a) musi zaakceptować warunki korzystania z [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej [pod linkiem](#) w zakładce „Regulamin” oraz uznać go za wiążący,
  - b) musi się zapoznać i stosować do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
12. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z Platformy dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
13. Zamawiający nie będzie udzielał ustnie lub telefonicznie informacji, wyjaśnień lub odpowiedzi na kierowane do niego zapytania związane z postępowaniem.
14. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ)
15. Zamawiający będzie obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania odpowiedzi ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści odpowiednio SWZ albo opisu potrzeb i wymagań wpłynie do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
16. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w art. 284 ust. 2 ustawy Pzp, przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
17. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ za pomocą platformy zakupowej [https://platformazakupowa.pl/pn/pg\\_edu](https://platformazakupowa.pl/pn/pg_edu) lub za pomocą poczty elektronicznej na adres: [renata.bartus@pg.edu.pl](mailto:renata.bartus@pg.edu.pl) lub [dzp@pg.edu.pl](mailto:dzp@pg.edu.pl). W temacie pisma należy podać tytuł i nr postępowania.

18. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający udostępni, bez ujawniania źródła zapytania, na stronie internetowej prowadzonego postępowania, a w przypadkach, o których mowa w art. 280 ust. 2 i 3 ustawy Pzp, przekaze wykonawcom, którym udostępnił SWZ.
19. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę treści SWZ zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania
20. W przypadku gdy zmiana treści SWZ będzie istotna dla sporządzenia oferty lub będzie wymagała od wykonawców dodatkowego czasu na zapoznanie się ze zmianą treści SWZ i przygotowanie ofert, zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na ich przygotowanie.
21. Wszelkie zmiany treści SWZ oraz wyjaśnienia udzielone na zapytania Wykonawców staną się integralną częścią SWZ i będą wiążące dla Wykonawców.
22. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

## **Rozdział XI**

### **Opis sposobu przygotowania oferty**

Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1) Formularz Oferty - wypełniony i przesłany w formie lub postaci elektronicznej, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do SWZ,
- 2) Formularz rzeczowo-cenowy, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 3 do SWZ; Dokument stanowi treść oferty i nie podlega uzupełnieniu,
- 3) Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ,
- 4) Podmiotowe środki dowodowe wymienione w rozdziale IX SWZ,
- 5) Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni wykonawcy
- 6) Pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy)
- 7) Dokument elektroniczny potwierdzający wniesienie wadium - w przypadku wnoszenia wadium w formie innej niż pieniądz.

#### **1. Wymagania podstawowe:**

- 1) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 2) Ofertę należy przygotować zgodnie z wymogami niniejszej SWZ. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
- 3) Formularz oferty oraz pozostałe dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie załączników do niniejszej SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
- 4) Oferta powinna być:
  - a) sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim,
  - b) złożona w formie lub w postaci elektronicznej za pośrednictwem [https://platformazakupowa.pl/pn/pg\\_edu](https://platformazakupowa.pl/pn/pg_edu)
- 5) Ofertę należy złożyć:
  - a) w formie elektronicznej (tj. z kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub
  - b) w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub
  - c) w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem osobistym podpisaną przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
- 6) Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane w niniejszej SWZ oświadczenia i dokumenty, bez dokonywania w ich treści jakichkolwiek zastrzeżeń lub zmian ze strony wykonawcy.
- 7) Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia). Oznacza to, iż jeżeli z dokumentu(ów) określającego(ych) status prawny Wykonawcy(ów) lub pełnomocnictwa

- (pełnomocnictw) wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy(ów) upoważnionych jest łącznie kilka osób, oferta oraz dokumenty i oświadczenia muszą być podpisane przez wszystkie te osoby,
- 8) Jeżeli upoważnienie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru) to do oferty należy dołączyć oryginał pełnomocnictwa wystawionego przez osoby do tego upoważnione,
  - 9) FORMATY plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z "OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych". Wybór formatu musi umożliwiać użycie kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
  - 10) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf
  - 11) W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
    - a) .zip
    - b) .7Z
  - 12) Zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na Platformie za pośrednictwem formularza "Wyślij wiadomość do zamawiającego", nie za pośrednictwem adresu email.
  - 13) W przypadku składania oferty w formie elektronicznej (kwalifikowanym podpisem elektronicznym), ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format PDF i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
  - 14) Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
  - 15) Ofertę należy przygotować z należytą starannością i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosek. Zamawiający sugeruje złożenie oferty z bezpiecznym wyprzedzeniem przed terminem składania ofert/.
  - 16) Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1
  - 17) Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
  - 18) Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
  - 19) Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszelkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego.

## **2. Forma oferty:**

- 1) Wykonawca musi złożyć ofertę za pośrednictwem **platformazakupowa.pl** .
- 2) Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415), należy złożyć w formie elektronicznej, w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, w formie pisemnej lub w formie dokumentowej, w zakresie i w sposób określony w przepisach wydanych na podstawie art. 70 ustawy,
- 3) Sposób sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagania techniczne dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego określa rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. (Dz. U. poz. 2452) w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 poz.2452), wydanego na podstawie art. 70 ustawy.



- 4) W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, w tym dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zwane dalej „dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentowania”, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej „upoważnionymi podmiotami”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
- 5) W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, w tym dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
- 6) Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt. 5), dokonuje w przypadku:
  - a) podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
  - b) przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
  - c) innych dokumentów, w tym dokumentów, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
- 7) Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp, niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 8) W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp, niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
- 9) Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt. 8, dokonuje w przypadku:
  - a) podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
  - b) przedmiotowego środka dowodowego, dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
  - c) pełnomocnictwa – mocodawca.
- 10) Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt. 5) i 8) może dokonać również notariusz.

- 11) W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 12) Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim. Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z ich tłumaczeniem na język polski,

### **3. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2020 r. 1913):**

- 1) Wykonawca może zastrzec w ofercie stosownym oświadczeniem, iż Zamawiający nie będzie mógł ujawnić informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, tj. informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności.
- 2) w przypadku złożenia informacji stanowiących tajemnicę Wykonawca wraz z przekazaniem takich informacji, jest zobowiązany zastrzec, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
- 3) **Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.** W przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku. wraz z jednoczesnym zaznaczeniem „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Pliki powinny być odrębnie podpisane elektronicznym podpisem kwalifikowanym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 4) Wykonawca nie może zastrzec informacji o:
  - a) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania, których oferty zostały otwarte,
  - b) cenach lub kosztach zawartych w ofertach,które Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
- 5) w sytuacji, gdy Wykonawca zastrzeże w ofercie informacje, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy Pzp lub odrębnych przepisów, informacje te będą podlegały udostępnieniu na takich samych zasadach jak pozostałe niezastrzeżone dokumenty.

### **4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia:**

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie niniejszego zamówienia, a oferta taka spełniać musi następujące wymagania:

- 1) Wykonawcy muszą ustanowić Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 2) wypełniając Formularz oferty, jak również inne dokumenty powołujące się na „Wykonawcę”; w miejscu „np. nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać dane Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,
- 3) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia solidarnie odpowiadają za podpisanie i wykonanie umowy,
- 4) w ofercie powinien być podany adres do korespondencji i kontakt telefoniczny z Pełnomocnikiem Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Wszelka korespondencja dokonywana będzie wyłącznie z podmiotem występującym jako Pełnomocnik,
- 5) przed podpisaniem umowy (w przypadku wyboru oferty), Wykonawcy składający ofertę wspólną

- będą mieli obowiązek przedstawić Zamawiającemu kopię umowy regulującej ich współpracę,
- 6) w odniesieniu do wymagań postawionych przez Zamawiającego każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oddzielnie musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu - każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego składa oświadczenie, o którym mowa w rozdziale XI SWZ.
  - 7) sposób składania dokumentów w ofercie wspólnej:
    - a) dokumenty dotyczące własnej firmy składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną w imieniu swojej firmy,
    - b) dokumenty wspólne takie jak np. formularz oferty, wykaz dostaw, wykaz osób - składa Pełnomocnik Wykonawców w imieniu wszystkich Wykonawców składających ofertę wspólną,
    - c) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
    - d) W przypadku, o którym mowa w pkt. 7 lit. c), wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni wykonawcy.

## Rozdział XII

### Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert

#### 1. Termin i sposób złożenia oferty:

- 1) Ofertę należy złożyć drogą elektroniczną za pośrednictwem Platformy pod adresem: [https://platformazakupowa.pl/pn/pg\\_edu/proceedings](https://platformazakupowa.pl/pn/pg_edu/proceedings) na stronie dotyczącej przedmiotowego postępowania - w nieprzekraczalnym terminie:

<b>do dnia</b>	<b>08.02.2024 r.</b>	<b>do godz.</b>	<b>10:00</b>
----------------	----------------------	-----------------	--------------

- 2) Wraz z ofertą należy złożyć wszystkie wymagane w SWZ oświadczenia i dokumenty.
- 3) Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i załadowaniu wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
- 4) Oferta lub wniosek składana elektronicznie musi zostać podpisana zgodnie z zasadami o których mowa w rozdziale XI. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformy **Wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na każdym dokumencie** przesłanym za pośrednictwem Platformy. Złożenie podpisu na platformie na etapie podsumowania ma charakter nieobowiązkowy, jednak pozwala zweryfikować ważność podpisu przed złożeniem oferty.
- 5) Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
- 6) Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

#### 2. Termin i sposób otwarcia ofert:

- 1) otwarcie ofert nastąpi:

<b>w dniu</b>	<b>08.02.2024 r.</b>	<b>o godz.</b>	<b>10:05</b>
---------------	----------------------	----------------	--------------

- 2) **otwarcie ofert zostanie dokonane za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) poprzez odszyfrowanie złożonych poprzez Platformę ofert,**
- 3) W przypadku zmiany terminu otwarcia, Zamawiający poinformuje o tym fakcie na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
- 4) Przed otwarciem ofert Zamawiający na stronie internetowej prowadzonego postępowania udostępni informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

- 5) Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający na stronie internetowej prowadzonego postępowania udostępni informacje o:
  - a) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - b) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
- 6) Otwarcie i ocena ofert zostanie dokonana przez Komisję Przetargową powołaną przez Kierownika Zamawiającego.

### **3. Wycofanie oferty:**

Wykonawca, za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

### **4. Jawność postępowania:**

Zgodnie z art. 74 ust. 2 pkt. 1 ustawy Pzp oferty wraz z załącznikami udostępnia się niezwłocznie po otwarciu ofert, nie później jednak niż w terminie 3 dni od dnia otwarcia ofert.

## **Rozdział XIII**

### **Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Cenę oferty należy obliczyć na podstawie formularza cenowego stanowiącego **załącznik nr 3 do SWZ**.
2. Wykonawca zobowiązany jest podać cenę jednostkową brutto za jednego uczestnika konferencji i obliczyć wartość brutto. Ceny należy podać za zamówienie podstawowe i zamówienie objęte prawem opcji.
3. Cena oferty brutto oraz cena jednostkowa brutto winny być wyrażone liczbowo w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadami działań matematycznych.
4. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich.
5. Cena oferty musi obejmować wszelkie koszty niezbędne do prawidłowego, terminowego i kompletnego wykonania przedmiotu zamówienia, w tym również koszty związane z dostarczeniem przedmiotu zamówienia do wskazanych jednostek organizacyjnych przez Zamawiającego. Koszty poniesione przez Wykonawcę przy realizacji zamówienia a nieuwzględnione w cenie oferty nie będą przez Zamawiającego dodatkowo rozliczane.
6. Ceny określone w ofercie obowiązują przez cały okres związania ofertą i będą wiążące dla zawieranej umowy.

### **Sposób obliczenia cen i podatek VAT**

7. Wykonawca krajowy oblicza cenę oferty z podatkiem VAT. Stawka podatku VAT powinna być określona zgodnie z przepisami prawa.
8. W przypadku, gdy o udzielenie zamówienia ubiegać się będą podmioty zagraniczne, które na podstawie odrębnych przepisów nie są zobowiązane do uiszczania podatku VAT, zamawiający dla porównania ceny ofert złożonych przez podmioty zagraniczne zobowiązany będzie doliczyć do ceny takich ofert należny podatek VAT, obciążający zamawiającego z tytułu realizacji umowy na mocy odrębnych przepisów.
9. Zgodnie z art. 225 ust. 1 ustawy Pzp, jeżeli Wykonawca składa ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U z 2020 r. poz. 106 ze zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.
10. W złożonej ofercie, wykonawca ma obowiązek:
  - 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;

- 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
- 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

## **Rozdział XIV**

### **Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów, i sposobu oceny ofert**

1. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta spełniająca wymagania SWZ oraz ustawy Pzp, która uzyska największą łączną liczbę punktów ( $K=K_c + K_{sd} + K_E$ ).

2. **Kryteria oceny ofert obejmują:**

- 1) cena ( $P_c$ ) - 60 punktów
- 2) uzdrowisko ( $P_u$ ) - 10 punktów
- 3) budynek ( $P_B$ ) – 20 punktów
- 4) udogodnienia ( $P_{udogodnienia}$ ) - 10 punktów

Zasady przyznawania punktów w poszczególnych kryteriach zostały opisane w ust. 3-5 niniejszego rozdziału SWZ.

3. **Kryterium „cena” ( $P_c$ )** będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę na Formularzu Oferty wg poniższych zasad:

$$K_c = C_n / C_b \times 60$$

**gdzie:**

- $K_c$  - liczba punktów w kryterium cena,
- $C_b$  - cena oferty badanej,
- $C_n$  - najniższa cena spośród nieodrzuconych ofert,
- 60 - waga kryterium.

4. **Kryterium uzdrowisko ( $P_u$ )**

Liczba punktów zostanie przyznana na podstawie oświadczenia Wykonawcy w załączniku nr 1 do SWZ i weryfikację oświadczenia na stronie Ministerstwa Zdrowia w „wykazie uzdrowisk”.

Wykonawca, którego oferowany hotel jest położony w miejscowości posiadającej status uzdrowiska otrzyma - 10 pkt

Wykonawca, którego oferowany hotel nie jest położony w miejscowości posiadającej status uzdrowiska otrzyma - 0 pkt

5. **Kryterium: Budynek ( $P_B$ )**

Liczba punktów zostanie przyznana na podstawie oświadczenia Wykonawcy w załączniku 1 do SWZ.

Wykonawca, którego oferowany hotel został wybudowany (oddany do użytku) lub został w nim zakończony remont wszystkich pokoi wraz z remontem wszystkich łazienek przypokojowych i wszystkich sal konferencyjnych nie później niż 8 lat przed upływem dnia składania ofert otrzyma - 20 pkt

Wykonawca, którego oferowany hotel nie został wybudowany (oddany do użytku) lub nie został w nim zakończony remont wszystkich pokoi wraz z remontem wszystkich łazienek

przypokojowych i wszystkich sal konferencyjnych **nie później niż 8 lat** przed upływem dnia składania ofert otrzyma - 0 pkt

**Remont – min w zakresie malowania ścian, sufitów, wymiany wykładzin, nowej armatury, kabiny prysznicowej, muszli klozetowej w łazienkach, nowych materacy w łóżkach i nowych zasłon w pokojach.**

6. W kryterium „Udogodnienia” ( $P_{\text{udogodnienia}}$ ) liczba punktów zostanie przyznana na podstawie oświadczenia Wykonawcy w załączniku nr 1 do SWZ.

Wykonawca, którego oferowany hotel będzie posiadał udogodnienia w zakresie: sauna min 2 rodzaje tj. sucha, mokra, infrared oraz sala fitness (min. 5 urządzeń i pow. min. 50 m<sup>2</sup>) otrzyma - 10 pkt

Wykonawca, którego oferowany hotel nie będzie posiadał udogodnienia w zakresie: sauna min 2 rodzaje tj. sucha, mokra, infrared oraz sala fitness (min. 5 urządzeń i pow. min. 50 m<sup>2</sup>) otrzyma - 0 pkt

7. Zamawiający wybierze ofertę, która otrzyma najwyższą liczbę punktów stanowiących sumę przyznanych w ramach każdego z podanych kryteriów, wyliczoną zgodnie z powyżej wskazanymi zasadami ( $P_C + P_U + P_B + P_{\text{udogodnienia}}$ ).
8. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
9. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
10. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu, lub ich istotnych części składowych, zgodnie z art. 224 ustawy Pzp.

## **Rozdział XV**

### **Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy**

1. Zamawiający ustala ogólny wzór umowy na realizację zamówienia – wg **załącznika nr 5 do SWZ**.
2. Umowa wymaga, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej, chyba że przepisy odrębne wymagają formy szczególnej.
3. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany.
4. Zawarta umowa będzie jawna.

## **Rozdział XVI**

### **Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy**

1. Przed podpisaniem umowy Wykonawca, którego oferta uznana zostanie za najkorzystniejszą, zobowiązany będzie do:

- a. wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
  - b. przekazania umowy regulującej współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, jeżeli oferta tych Wykonawców zostanie wybrana, dotyczy to również wspólników prowadzących działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej,
  - c. dostarczenia pełnomocnictwa dla osób podpisujących umowę, jeśli ich umocowanie do podpisania umowy nie wynika z dokumentów załączonych do oferty,
2. W informacji wysłanej do Wykonawcy, którego oferta uznana zostanie za najkorzystniejszą, Zamawiający określi termin i miejsce złożenia w/w dokumentów i oświadczeń oraz poinformuje o formalnościach związanych z podpisaniem umowy o treści zgodnej ze wzorem załączonym do SWZ.
  3. Niedostarczenie dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie spowoduje, że zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stanie się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, co może skutkować konsekwencjami określonymi w art. 98 ust. 6 ustawy Pzp.

## **Rozdział XVII**

### **Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy**

Wykonawcom, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach przewidzianych w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590).

## **Rozdział XVIII**

### **Składanie ofert częściowych i wariantowych**

1. Zamawiający w przedmiotowym postępowaniu nie dokonuje podziału zamówienia na części i nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
2. Powody niedokonania podziału: zamówienie na usługi hotelowe, w Politechnice Gdańskiej udzielane jest w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania. Zamówienie na usługi hotelowe dla Politechniki Gdańskiej jest częścią zamówienia i stanowi przedmiot odrębnego postępowania. Podział niniejszego zamówienia na części jest nieuzasadniony ekonomicznie.

## **Rozdział XIX**

### **Wymagania dotyczące wadium**

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

## **Rozdział XX**

### **Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **Rozdział XXI**

### **Informacje dodatkowe**

1. Zamawiający nie stawia wymagań w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy Pzp.

2. Zamawiający nie stawia wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp.
3. Usługa hotelowa jako kluczowa część zamówienia, w całym okresie obowiązywania umowy będzie osobiście wykonywana przez Wykonawcę bez możliwości korzystania w tym zakresie z podwykonawców
4. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp.
5. Zamawiający nie przewiduje możliwości ani nie wymaga złożenia oferty po odbyciu wizji lokalnej lub sprawdzeniu dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia dostępnych na miejscu u Zamawiającego
6. Zamawiający nie wymaga i nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
7. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
8. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
9. Zamawiający nie wymaga ani nie przewiduje możliwości złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty, w sytuacji określonej w art. 93 ustawy Pzp.
10. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94.

## **Rozdział XXII**

### **Klauzula informacyjna RODO**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE. L. z 2016 r. nr 119, str. 1; zm.: Dz. U. UE.L. z 2018 r. Nr 127, str. 2), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

- a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Politechnika Gdańska z siedzibą
- b) w 80-233 Gdańsk przy ul. G. Narutowicza 11/12;
- c) inspektorem ochrony danych osobowych w Politechnice Gdańskiej jest mgr inż. Paweł Baniel, tel. +48 58 348-66-29, e-mail: [iod@pg.edu.pl](mailto:iod@pg.edu.pl);
- d) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego **nr ZP/14/055/U/24 pn. sukcesywne świadczenie usługi hotelowej, restauracyjnej oraz konferencyjnej dla Politechniki Gdańskiej** prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- e) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 ust. 1 oraz art. 74 ustawy Pzp;
- f) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres co najmniej 4 lat od dnia zakończenia postępowania;
- g) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; Konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp,
- h) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- i) posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - *na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie*



niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

j) nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Dodatkowo, stosownie do art. 19 ust. 4 ustawy Pzp, Zamawiający informuje o ograniczeniach, o których mowa w art. Art. 19 ust. 2 i 3 oraz 75 ustawy Pzp:

1)w przypadku, gdy Wykonawca skorzysta z prawa do uzyskania potwierdzenia, czy przetwarzane są dotyczące go dane osobowe, to Zamawiający będzie uprawniony do żądania od Wykonawcy dodatkowych informacji precyzujących żądanie (np. nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia);

2)w przypadku, gdy Wykonawca skorzysta z prawa do ograniczenia przetwarzania jego danych osobowych, to Zamawiający będzie uprawniony do przetwarzania tych danych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.

#### **Spis załączników do SWZ:**

Załącznik nr 1	Formularz Oferty
Załącznik nr 2	Oświadczenie
Załącznik nr 3	Formularz cenowy
Załącznik nr 4	Opis przedmiotu zamówienia
Załącznik nr 5	Wzór umowy

## FORMULARZ OFERTY

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

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji pn:  
**„Sukcesywne świadczenie usługi hotelowej, restauracyjnej oraz konferencyjnej dla Politechniki Gdańskiej”**

My niżej podpisani:

imię ..... nazwisko .....

imię ..... nazwisko .....

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

Pełna nazwa Wykonawcy (w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie należy wskazać wszystkich Wykonawców):		
Adres:		
REGON nr	NIP nr	KRS/CEIDG:
Nr telefonu:	e-mail do prowadzenia korespondencji związanej z postępowaniem:	
Zgodnie z ustawą z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 ze zm.), ze względu na liczbę pracowników, <b>oświadczamy, że należymy</b> do sektora (zaznaczyć):		
<input type="checkbox"/> mikroprzedsiębiorstw		
<input type="checkbox"/> małych przedsiębiorstw		
<input type="checkbox"/> średnich przedsiębiorstw		
<input type="checkbox"/> dużych przedsiębiorstw.		

2. Oferujemy realizację przedmiotu **zamówienia:**

za wynagrodzenie brutto \_\_\_\_\_ PLN

w tym:

- wynagrodzenie brutto za zamówienie podstawowe: ..... PLN
- wynagrodzenie brutto za zamówienie objęte prawem opcji: ..... PLN

zgodnie z formularzem cenowym wg załącznika nr 3 do SWZ, stanowiącym integralną część oferty.

3. Oferujemy realizację zamówienia wg następujących kryteriów dodatkowych:

	Ocena kryterium zgodnie z ogłoszeniem	Przewidziana liczba punktów	TAK/NIE**
1	2	3	4
1.	<b><u>Uzdrowisko</u></b>		
	oferowany hotel <b><u>jest położony</u></b> w miejscowości posiadającej status uzdrowiska	10 pkt.	
2.	<b><u>Budynek</u></b>		
	oferowany hotel <b><u>został wybudowany</u></b> (oddany do użytku) lub <b><u>został w nim zakończony remont</u></b> nie później niż 8 lat przed upływem dnia składania ofert	20 pkt.	
3.	<b><u>Udogodnienia</u></b>		
	oferowany hotel <b><u>posiada</u></b> udogodnienia w zakresie: sauna min 2 rodzaje tj. sucha, mokra, infrared oraz sala fitness (min. 5 urządzeń i pow. min. 50 m <sup>2</sup> )	10 pkt.	

\*\* prosimy o wpisanie **TAK/NIE** przy odpowiedniej opcji;

\*\* w przypadku pozostawienia pola pustego Zamawiający uzna, że oferowany hotel:

- ✓ **nie jest położony** w miejscowości uzdrowskiej,
- ✓ **nie został wybudowany** (oddany do użytku) lub **nie został w nim zakończony remont** nie później niż 5 lat przed upływem dnia składania ofert,
- ✓ **nie posiada** udogodnień.

4. Oświadczamy, że zamówienie zrealizujemy w terminie określonym w rozdziale IV SWZ.

5. Oświadczamy, że oferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego określone w SWZ.

6. **Oświadczam(y)**, że miejscem świadczenia usługi będzie:

.....  
.....

*(nazwa hotelu, miejscowość, ulica, nr budynku, kod pocztowy- Mapy Google)*

7. **Oświadczam(y)**, że doba hotelowa będzie obowiązywała w następujących godzinach:

od godz: \_\_\_\_\_ do godz: \_\_\_\_\_

8. **Adres poczty elektronicznej**, na który należy wysłać zapotrzebowanie (rezerwację):

e-mail: \_\_\_\_\_

9. **Oświadczamy**, że cena oferty obejmuje wszystkie elementy cenotwórcze, wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia, określone w SWZ.
10. Wszystkie inne koszty jakie poniesiemy przy realizacji zamówienia, nieuwzględnione w cenie oferty nie będą obciążały Zamawiającego.
11. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia, nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
12. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się z postanowieniami wzoru Umowy, która stanowi załącznik nr 5 do SWZ. Nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia Umowy na określonych w niej warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
13. **Akceptujemy** warunki płatności określone we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ.
14. **Uważamy** się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w rozdziale V ust. 1 SWZ.
15. **Oświadczamy**, że wadium o wartości .....\* PLN wnieśliśmy w dniu ..... w formie .....
16. Deklarujemy wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości .....% ceny całkowitej zamówienia podstawowego, na którą składamy ofertę w formie .....  
(*należy wpisać, w jakiej formie zostanie wniesione zabezpieczenie*)
17. **Oświadczamy**, że zamówienie zamierzamy zrealizować przy udziale następujących podwykonawców, w zakresie (należy podać zakres i jeśli są znane - dane proponowanych podwykonawców)  
.....\*
18. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO) w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE. L. z 2016 r. nr 119, str. 1; zm.: Dz. U. UE.L. z 2018 r. Nr 127, str. 2) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu. (*W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)*).
15. **Załącznikami** do niniejszej Oferty, stanowiącymi jej integralną część są:
1. ....
  2. ....
  3. ....

\* wypełnia wykonawca

**Dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym**

Nr postępowania: ZP/14/055/U/24

**Wykonawca:**

.....  
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)  
reprezentowany przez:

.....  
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

## Oświadczenie

**składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych**

dotyczące niepodlegania wykluczeniu z udziału w postępowaniu

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „**Sukcesywne świadczenie usługi hotelowej, restauracyjnej oraz konferencyjnej dla Politechniki Gdańskiej**”, oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

1. Oświadczam, że **podlegam\*/nie podlegam\*** wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że **podlegam\*/nie podlegam\*** wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp.
3. Oświadczam, że **podlegam\*/nie podlegam\*** wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 5 ustawy Pzp.
4. Oświadczam, że **podlegam\*/nie podlegam\*** wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 7 ustawy Pzp.
5. Oświadczam, że **zachodzą\*/nie zachodzą\*** w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 2-5 i 7-10 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:  
.....  
.....  
.....
6. Oświadczam, że **podlegam\*/nie podlegam\*** wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

## 6. 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.

## 7. JEDNOCZEŚNIE PODAJĘ DANE UMOŻLIWIAJĄCE DOSTĘP DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH (jeżeli dotyczy):<sup>1</sup>

Informuję, że następujące podmiotowe środki dowodowe:

1. ....
2. ....
3. ....

Można pozyskać odpowiednio z następujących rejestrów publicznych:

1. ....
2. ....
3. ....

..... (miejsowość), dnia ..... r.

***Dokument należy podpisać kwalifikowanym  
podpisem elektronicznym lub podpisem  
zaufanym lub podpisem osobistym***

---

<sup>1</sup> Zamawiający nie wezwie do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli będzie mógł je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskaże w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1, dane umożliwiające dostęp do tych środków

**Nr postępowania: ZP/14/055/U/24**

### **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usługi hotelowej, restauracyjnej oraz konferencyjnej dla Politechniki Gdańskiej przez 24 miesiące od dnia podpisania umowy
2. Przedmiot zamówienia obejmuje:
  - 1) Zapewnienie bazy hotelowej dla Politechniki Gdańskiej (usługa hotelowa - nocleg ze śniadaniem);
  - 2) Zapewnienie wyżywienia (usługa restauracyjna);
  - 3) Zapewnienie sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem (usługa konferencyjna).
3. Zamawiający wykorzysta minimum 50 % wielkości zamówienia. Zamawiający nie jest zobowiązany do wykorzystania całości łącznej maksymalnej wartości umowy, a Wykonawcy nie przysługują w tym zakresie żadne roszczenia.
4. Zamawiającemu przysługuje pierwszeństwo rezerwacji pokoi i/lub sal konferencyjnych w całym okresie obowiązywania umowy.
5. Zgłoszenie zapotrzebowania na usługę po stronie Zamawiającego będzie następowało z odpowiednim, **możliwie największym wyprzedzeniem, nie później jednak niż na 24h** przed oczekiwanym terminem realizacji usługi. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy w miarę możliwości w ramach posiadanej puli rezerwacji zobowiązany jest pozostawać w gotowości do świadczenia usługi w sposób umożliwiający realizację usługi zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego zgłoszonym jak w zdaniu pierwszym. Wykonawca w całym okresie obowiązywania umowy będzie pozostawał w bieżącym kontakcie z Zamawiającym celem zaplanowania w miarę możliwości w ramach posiadanej puli rezerwacji stanu rezerwacji w sposób umożliwiający należyte wykonanie usługi objętej niniejszą umową.
6. W przypadku konieczności zwiększenia zakresu umowy, spowodowanego wzrostem zapotrzebowania, Zamawiający, po wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonego na realizację zamówienia podstawowego skorzysta z prawa opcji w wysokości do 100% zamówienia podstawowego. Ilości objęte zamówieniem w ramach prawa opcji zostały zawarte w formularzu rzeczowo-cenowym stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ.

### **Ogólne wymagania oraz warunki realizacji przedmiotu zamówienia**

#### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE OBIEKTU (HOTELU):**

- 1) hotel o standardzie zaszeregowania: minimum trzygwiazdkowy, przyznany na podstawie decyzji Marszałka Województwa Pomorskiego, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie;
- 2) jeden obiekt hotelowy Wykonawcy, w którym będą realizowane: usługa hotelowa, restauracyjna oraz konferencyjna położony w odległości nie większej niż 10 km od siedziby PG m liczona w linii prostej przez „Narzędzie do pomiaru odległości” na portalu Mapy Google (<http://maps.google.pl>).

Linia prosta będzie prowadzona od współrzędnych geograficznych wyznaczonych przez Mapy Google dla adresu Politechnika Gdańska ul. Narutowicza 11/12 80-233 Gdańsk do współrzędnych geograficznych wyznaczonych przez Mapy Google dla adresu Hotelu wskazanego w ofercie;

- 3) odległość od budynku hotelu do brzegu morza nie może być większa niż 200 m liczona w linii prostej przez „Narzędzie do pomiaru odległości” na portalu Mapy Google (<http://maps.google.pl>)

Linia prosta będzie prowadzona od współrzędnych geograficznych wyznaczonych przez Mapy Google dla adresu Hotelu wskazanego w ofercie do współrzędnych geograficznych wyznaczonych przez Mapy Google dla linii brzegowej;

- 4) hotel o liczbie pokoi **min 40 maks 80**, umożliwiający jednoczesny nocleg grupy powyżej 70 osób w osobnych łóżkach;
- 5) hotel posiadający restaurację mieszczącą do 70 osób siedzących w jednej sali;
- 6) hotel posiadający min. 2 sale konferencyjne z możliwością prowadzenia konferencji/spotkań/szkoleń w sali konferencyjnej do 24 osób oraz w sali konferencyjnej do 90 osób. Jedna z sal umożliwiająca spotkanie z udziałem do 90 osób w układzie teatralnym;
- 7) hotel posiadający oddzielne wejście dla gości, wydzieloną drogę bagażu gościa, zabezpieczenia przeciwpożarowe;
- 8) hotel zapewniający gościom hotelowym parking dla mim. 20 samochodów osobowych, gwarantujący bezpieczeństwo samochodów, położony bezpośrednio przy hotelu;
- 9) hotel zapewniający recepcję czynną całą dobę;
- 10) hotel wyposażony w windy osobowe dostosowane również dla osób niepełnosprawnych w przypadku pokoi znajdujących się na piętrach;
- 11) gwarantowana rezerwacja ważna również po godz. 18.00 w dniu przyjazdu gości;
- 12) hotel musi zapewniać ciszę dla gości tj. pokoje nie mogą znajdować się bezpośrednio przy ulicy o dużym natężeniu ruchu,
- 13) hotel gwarantujący gościom bezpłatny dostęp do WIFI na terenie całego hotelu (części wspólne, pokoje, sale konferencyjne, restauracja) o przepustowości min. 10 Mbps,
- 14) hotel posiadający przylegający do obiektu teren zewnętrzny umożliwiający organizację funkcji gastronomicznej dla grupy powyżej 50 osób. Teren ten musi mieć zadaszone wszystkie miejsca siedzące – np. namiot, parasole ogrodowe, wiata.
- 15) usługa hotelowa jako kluczowa część zamówienia, w całym okresie obowiązywania umowy będzie osobiście wykonywana przez Wykonawcę bez możliwości korzystania w tym zakresie z podwykonawców

#### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE POKOJU:**

- 1) Oprócz standardów wyposażenia wewnątrz wynikających z Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie pokoje powinny być wyposażone dodatkowo w zestaw do parzenia kawy i herbaty (czajnik, kubki, łyżeczki oraz jednorazowe kawa i herbata) wodę butelkowaną w liczbie odpowiedniej dla liczby osób w pokoju, lodówkę, sejf, zasłony zaciemniające pokój (black out min. 90%), żelazko oraz deskę do prasowania. Dopuszcza się możliwość wypożyczenia żelazka i deski do prasowania z recepcji. Łazienki wyposażone w suszarki do włosów. ;
- 2) Zamawiający wymaga aby w cenę każdego noclegu wliczone było śniadanie;
- 3) Śniadania w formie bufetu samoobsługowego z możliwością zjedzenia posiłku na siedząco przy stole. W menu :

#### **WYMAGANE MENU ZESTAWU ŚNIADANIOWEGO**

<b>Menu</b>	<b>Gramatura na osobę</b>
1. Szeroki wybór płatków śniadaniowych-3rodzaje, w tym płatki wegańskie	<b>35 g</b>
2. Jogurty smakowe, naturalne	<b>110 g</b>
3. Wegański pudding chia lub z tapioki z mlekiem kokosowym i owocami	<b>50 g</b>
4. Pieczywo jasne/ciemne/chrupkie/ryżowe, w tym wegańskie	<b>150 g</b>
5. Jajka sadzone/jajka gotowane -(Przemiennie)	<b>1 szt.</b>
6. Wybór wegańskich wędlin/pasztetów (przemiennie)	<b>60 g</b>



7. Wybór wędlin regionalnych/ mięs pieczonych/ pasztetów -(Przeziennie)	<b>60 g</b>
8. Wędzone ryby /pasty rybne -(Przeziennie)	<b>30 g</b>
9. wegańską pastą rybną/ wegańska pastą z ciecierzycy i suszonych pomidorów (przeziennie)	<b>30 g</b>
10. Wybór serów twardych/topionych/sery białe/twarożki -(Przeziennie)	<b>60 g</b>
11. Wegańskie sery	<b>60 g</b>
12. Wybór świeżych warzyw sezonowych/pomidor/ogórek/papryka/rzodkiewka	<b>50 g</b>
13. Wybór sałat/kielki/sos winegret	<b>50g</b>
14. Dżemy i konfitury owocowe, miody, suszone owoce, w tym wegańskie - (Przeziennie)	<b>50 g</b>
15. Bufet dań ciepłych m.in. jajecznicę /kielbaski/parówki/biała kielbasa/bekon smażony	<b>120g</b>
16. Bufet dań ciepłych wegańskich m.in. tofucznicę/ kielbaski wegańskie	<b>120 g</b>
17. Ciasta domowe/croissanty -(Przeziennie)	<b>50 g</b>
18. Galanteria cukiernicza wegańska np. mini ciasto z owocami,mini tarta,ciasto marchewkowe,	<b>50 g</b>
19. Owoce sezonowe porcjowane i filetowane -(Przeziennie)	<b>100 g</b>
20. Aromatyczną kawę z ekspresu automatycznego	<b>bez ograniczeń</b>
21. Szeroki wybór herbat czarnych i smakowych	<b>bez ograniczeń</b>
22. Mleko 3,2% i mleko bez laktozy i napój owsiany barista lub sojowy barista	<b>bez ograniczeń</b>
23. Soki owocowe/pomarańcz/jabłko	<b>200 ml</b>
24. Woda niegazowana	<b>Bez ograniczeń</b>

Dla zgłoszonych diet restauracja przygotowuje odpowiednie produkty na bufecie śniadaniowym (pieczywo bezglutenowe, mleko bez laktozy).

Zamawiający nie wyraża zgody na używanie produktów marek o niskiej jakości.

- 4) śniadanie serwowane w godzinach 7-11 od poniedziałku do piątku w weekendy i dni wolne od pracy,
- 5) dla osób wyjeżdżających przed godziną serwowania śniadań „pakiet śniadaniowy” – śniadanie na drogę:

<b>Menu</b>	<b>Gramatura na osobę</b>
1. Bułka śniadaniowa z wędliną lub bułka śniadaniowa wegańska z wędliną wegańską	1 szt
2. Bułka śniadaniowa z serem lub bułka śniadaniowa wegańska z serem wegańskim	1 szt
3. Sałatka z grillowanym kurczakiem lub tuńczykiem lub wegańska sałatka z pieczonych ziemniaków / marynowana cebula / jarmuż / dynia	200g
4. Owoc sezonowy	1 szt.
5. Batonik czekoladowy lub wafelek lub wegański batonik	1 szt
6. Woda niegazowana	0,5 l
7. Sztućce jednorazowe do sałatki	1 szt.

8. Serwetki jednorazowe	2 szt.
-------------------------	--------

Ww. menu zapakowane w estetyczną, jednorazową papierową torbę z uszami dostosowaną wielkością do zawartości opakowania. Kanapki zawinięte w folię lub folię aluminiową.

Zamawiający nie wyraża zgody na używanie produktów marek o niskiej jakości.

#### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE SALI KONFERENCYJNEJ:**

- 1) dwie sale konferencyjne
  - a) duża sala mieszcząca do 90 osób z możliwością różnych ustawień ustawień krzeseł i stołów;
  - b) mała sala mieszcząca do 24 osób z możliwością różnych ustawień ustawień krzeseł i stołów;
- 2) sale muszą posiadać otwierane okna, możliwość zaciemnienie sali (balck out min. 90%) oraz sprawnie działającą klimatyzację;
- 3) sale muszą być wyposażone w rzutnik multimedialny i ekran;
- 4) sale muszą być wyposażone w sieć wi-fi, wskaźniki laserowe lub piloty do prezentacji, sprzęt nagłaśniający (nagłośnienie powinno być równomierne w całej sali), mikrofony bezprzewodowe, flipchart (jeden blok + komplet mazaków), okablowanie niezbędne do podłączenia przenośnego komputera; koszt na odpadki;
- 5) sale nie mogą posiadać kolumn ani innych utrudnień w komunikacji pomiędzy uczestnikami;
- 6) w salach muszą być dostępne gniazdka elektryczne (również w formie przedłużaczy), ich liczba powinna odpowiadać liczbie uczestników w celu podłączenia urządzeń przenośnych;
- 7) sale muszą być przygotowane (ustawienie stołów, miękkich krzeseł, wyposażenie multimedialne, włączona klimatyzacja) najpóźniej na 1 godz. przed planowanymi spotkaniami;
- 8) sale wyposażone w miękkie krzesła i stoliki dla wszystkich uczestników szkolenia;
- 9) wynajem sprzętu i wyposażenia sali wliczone w cenę.

#### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE SALI RESTAURACYJNEJ:**

- 1) sala restauracyjna znajdująca się w tym samym budynku co pokoje gościnne (noclegowe), ewentualnie w innym budynku, do którego prowadzi przejście wewnętrzne;
- 2) w sali restauracyjnej muszą znajdować się nakryte stoły wraz z krzesłami (krzesła z miękkimi siedziskami i oparciami);
- 3) zastawa stołowa musi być ceramiczna lub szklana, odpowiednia do podawanych dań i napojów (niedopuszczalne są naczynia oraz sztućce jednorazowego użytku lub plastikowe);
- 4) użyta zastawa musi być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana;
- 5) wszystkie posiłki zapewniane przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte składniki muszą być wysokiej jakości. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (np. soki) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia;
- 6) Wykonawca musi zagwarantować obsługę kelnerską w liczbie niezbędnej do sprawnej obsługi gości podczas posiłków serwowanych.

**WYŻYWIENIE:**

Zestawy wymagane przez Zamawiającego:

**PRZERWY KAWOWE – SERWOWANE W FORMIE BUFETU****1. Zestaw I – Podstawowa przerwa kawowa – serwowana w bufecie**

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu automatycznego	bez ograniczeń	bez ograniczeń
2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych – każda pojedyncza herbata osobno zapakowana w saszetce	bez ograniczeń	bez ograniczeń
3	Cukier biały i brązowy	bez ograniczeń	bez ograniczeń
4	Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 % mleko bez laktozy i napój owsiany barista lub sojowy barista	bez ograniczeń	bez ograniczeń
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	bez ograniczeń	bez ograniczeń
6.	Woda mineralna niegazowana szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny)	bez ograniczeń	bez ograniczeń

**2. Zestaw II – dodatek do podstawowej przerwy kawowej**

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Krucze wypiekane ciasteczka min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	min.100 g/os.	min.200 g/os.
2	Ciasteczka drobne wegańskie mix-3rodzaje	min.100 g/os.	min.200 g/os.

**3. Zestaw III - dodatek do podstawowej przerwy kawowej**

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Mini drożdżówki, mini rogaliki, mini ciastko francuskie - min. 2 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju), waga 1 szt. min. 80g	2 szt./os.	4 szt./os
2	Galanteria cukiernicza wegańska np. mini ciasto z owocami, mini tarta, ciasto marchewkowe, waga 1 szt min.80g	2 szt./os.	4 szt./os

**4. Zestaw IV - dodatek do podstawowej przerwy kawowej**

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 2 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) waga 1 szt. min 50 g.	2 szt./os.	4 szt./os
	Ciasta wegańskie krojone (np. ciasto czekoladowe, ciasto z jabłkami,) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 50 g	2 szt./os.	4 szt./os

**5. Zestaw V - dodatek do podstawowej przerwy kawowej**

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100g/os.	min.250 g/os.

**6. Zestaw VI - dodatek do podstawowej przerwy kawowej**

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Wybór świeżych warzyw z ziołowymi dipami min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100g/os.	min.220 g/os.

**7. Zestaw VII - dodatek do przerwy kawowej**

Lp.	Product	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
-----	---------	------------------------------------	----------------------------------

1	Kanapeczki koktajlowe o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 50 gr, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju: 1) musem z avocado, 2) pieczonym schabem, 3) szynką parmeńską, 4) łososiem wędzonym oraz dodatkami w postaci warzyw, serów dojrzewających, owoców, sosów i dipów	3 szt./os.	5 szt./os.
	Kanapeczki koktajlowe wegańskie, waga 1 szt. min. 50 g, na jasnym i ciemnym pieczywie wegańskim, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju np.: • z wegańskim serem • z wegańskim pasztetem, • z pastą z pieczonego buraka • z wegańską pastą jajeczną, oraz dodatkami w postaci warzyw, owoców, wegańskich sosów i dipów i innych wegańskich dodatków	3 szt./os.	5 szt./os.

#### 8. Zestaw VIII - dodatek do przerwy kawowej

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Woda mineralna niegazowana i gazowana w szklanych butelkach 0,25l	250 ml/os.	Bez ograniczeń

#### 9. Zestaw IX - dodatek do przerwy kawowej

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 3) - w szklanych dzbankach	250 ml /os.	500 ml/os

#### 10. Zestaw X – Przerwa owocowo-warzywna

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu automatycznego	bez ograniczeń	bez ograniczeń
2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych – każda pojedyncza herbata osobno zapakowana w saszetce	bez ograniczeń	bez ograniczeń
3	Cukier biały i brązowy	bez ograniczeń	bez ograniczeń
4	Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 % mleko bez laktozy i napój owsiany barista lub sojowy barista	bez ograniczeń	bez ograniczeń
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	bez ograniczeń	bez ograniczeń
6.	Woda mineralna niegazowana szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny)	bez ograniczeń	bez ograniczeń
7.	Krucze wypiekane ciasteczka min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	min 100 g/os	min 200 g/os
8.	Ciasteczka drobne wegańskie mix-3rodzaje	min 100 g/os	min 200 g/os
9.	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowe) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100g/os.	min.250 g/os.
10.	Wybór świeżych warzyw z ziołowymi dipami i dipami wegańskimi min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100g/os.	min.220 g/os.
11.	Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 2) - w szklanych dzbankach	200 ml /os.	500 ml/os

#### 11. Zestaw XI – Przerwa z ciastem i kanapkami

Lp.	Produkt	Ilość na osobę Przerwa 1 razowa	Ilość na osobę Przerwa ciągła
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu automatycznego	bez ograniczeń	bez ograniczeń

2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych – każda pojedyncza herbata osobno zapakowana w saszetce	bez ograniczeń	bez ograniczeń
3	Cukier biały i brązowy	bez ograniczeń	bez ograniczeń
4	Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 % mleko bez laktozy i napój owsiany barista lub sojowy barista	bez ograniczeń	bez ograniczeń
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	bez ograniczeń	bez ograniczeń
6.	Woda mineralna niegazowana szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny)	bez ograniczeń	bez ograniczeń
7.	Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 2 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) waga 1 szt. min 50 g.	2 szt./os.	4 szt./os
	Ciasta wegańskie krojone (np. ciasto czekoladowe, ciasto z jabłkami,) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 50 g	2 szt./os.	4 szt./os
8.	Kanapeczki koktajlowe o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 50 gr, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 3 rodzaje pokryte w całości składnikiem głównym (np. indyk, ser, łosoś) w zależności od rodzaju	3 szt./os.	6 szt./os
9.	Kanapeczki koktajlowe wegańskie o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 50 gr, na jasnym i ciemnym pieczywie wegańskim, min. 3 rodzaje pokryte w całości składnikiem głównym (np. wegańskim serem, wegańskim paszтетem, wegańską pastą) w zależności od rodzaju	3 szt./os.	6 szt./os
10.	Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 2) - w szklanych dzbankach	200 ml /os.	500 ml/os

## **BUFET MENU – MENU SERWOWANE W FORMIE BUFETU**

### **12. Zestaw XII – Bufet Menu - Przystawki**

Lp.	Produkt	ilość
1	Przekąski mięsne lub rybne lub wegetariańskie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.60 g, np.: - Polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub - Mini rożki z szynką parmeńską i mozzarellą lub - Śliwka pieczona otulona bekonem lub - Tartinki ze szpinakiem i łososiem wędzonym lub - Mini Tatar ze śledzia na krążkach pumpernikla lub - Babeczka krucha z pastą śmietankową i łososiem lub - Tartinki z serem pleśniowym i winogronami lub - Szaszłyki z mozzarellą i pomidorkami cherry lub - Roladka z grillowanej cukinii z serem risotta	6 szt./os
2	Przystawka np.: - wegańskie tartinki z hummusem - satay z tofu / sos orzechowy - wegański mus z pieczonego buraka / wegański ser solankowy / wegańska focaccia / granat	6 szt./ os.

### **13. Zestaw XIII – Bufet Menu - Sałatki**

Lp.	produkt	ilość
1	Sałatka z minimum 5 składników, w tym: - z kurczakiem curry lub - z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub - wegańska z marynowanym tofu, - wegańska jarzynowa, - wegańska sałatka z kaszy bulgur - mix sałat z pomidorkami cherry, świeżymi ogórkami, papryką i oliwą z vinegrette ziołowym	100 g/os
2	Pieczywo białe – bagietka, pieczywo ciemne, bułeczki koktajlowe	100 g/os

### **14. Zestaw XIV – Bufet Menu - Zupy**

Lp.	Produkt	ilość
	Zupa – min. 2 rodzaje, np.: - Krem z pieczonych pomidorów lub	

1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Domowy rosół z makaronem i marchewką lub</li> <li>- Krem z kalafiora z prażonym słonecznikiem lub</li> <li>- Zupa krem z marchwi z prażonym sezamem lub</li> <li>- Żurek po polsku lub</li> <li>- Barszcz czerwony (min. 100 ml/os) z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt./os)</li> </ul>	150 ml/os
2	<p>Zupa np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wegański krem z pieczonych pomidorów,</li> <li>- wegańska zupa z pieczonego buraka / cieciora / warzywa korzeniowe,</li> <li>- wegański krem z pieczonej marchwi / mleko kokosowe / prażony sezam,</li> <li>- wegański krem z kalafiora / oliwa ziołowa,</li> <li>- wegańska zupa chrzanowa / boczniaki / cieciora,</li> <li>- wegański barszcz czerwony</li> </ul>	150 ml/os

### 15. Zestaw XV – Bufet Menu - Dania Główne

Lp.	Produkt	ilość
1	<p><u>Danie główne mięsne</u> na ciepło (w tym waga mięsa min. 100g/os), np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pierś z kurczaka w sosie tajskim</li> <li>- Połędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym lub</li> <li>- Wolno pieczony schab w sosie tymiankowym</li> </ul>	120 g/os
2	<p><u>Danie główne rybne</u> na ciepło (w tym waga ryby min. 100g/os), np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Morszczuk w sosie curry</li> <li>- Smażony filet z dorsza w sosie limonkowym</li> <li>- Sandacz pieczony w sosie koperkowym</li> <li>- Filet z pstrąga na warzywach ragout</li> </ul>	120 g/os
3	<p><u>Danie wegańskie główne</u> na ciepło, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wegańska lasagne / sos jarmużowy / czarne oliwki,</li> <li>- wegańskie kaszotto z pieczarkami i groszkiem / prażone orzechy</li> <li>- fusilli / boczniaki / wegańska śmietana / tymianek,</li> <li>- udon z marynowanym tofu / sos sojowo-sezamowy</li> </ul>	120 g/os

### 16. Zestaw XVI – Bufet Menu - dodatki do dań

Lp.	produkt	ilość
1	<p><u>Dodatki do dań głównych</u> na ciepło, gotowe do spożycia, min 2 rodzaje, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ziemniaki z wody z koperkiem lub</li> <li>- Kasza bulgur z papryką lub</li> <li>- Ryż z groszkiem lub</li> <li>- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem lub</li> <li>- Kasza pęczak</li> </ul>	100 g/os
2	<p><u>Dodatki wegańskie do dań głównych</u> na ciepło, z użyciem wyłącznie tłuszczu i dodatków roślinnych np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ziemniaki z koperkiem,</li> <li>- ryż z groszkiem / prażony sezam,</li> <li>- ziemniaki pieczone z czosnkiem</li> </ul>	100 g/ os.

**17. Zestaw XVII – Bufet Menu – Gotowane warzywa i surówki wegańskie**

Lp.	produkt	ilość
1	- Fasolka szparagowa z papryka lub - kapusta zasmażana lub - kalafior po polsku	100 g/os
2.	Surówka wegańska np: - selekcja sałat / marchewka / granat / sos vinegrette, - zielone warzywa, - coleslaw	100 g/ os.

**MENU SERWOWANE DO STOŁU****18. Zestaw XVIII – Menu serwowane do stołu - 1 daniowe**

Lp.	produkt	ilość
1	Danie główne, np.: - Marynowana pierś z kurczaka, marchew glazurowana, ziemniaki z masem lub - Filet z dorsza w sosie tajskim, smażony ryż z warzywami lub - Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, fasolka szparagowa z ,ziemniaki z masłem - Wegański gulasz węgierski	150 g/ 150g/150g
2	Woda mineralna serwowana w dzbanku z dodatkiem cytrusów	250 ml/os

**19. Zestaw XIX – Menu serwowane do stołu - 2 daniowe**

Lp.	produkt	ilość
1	Zupa np.: - Krem z pieczonych pomidorów lub - Staropolski krupnik na wędzonce lub - krem z kalafiora z prażonym słonecznikiem - wegański krem z pieczonej marchwi / mleko kokosowe / prażony sezam, - wegański krem z kalafiora / oliwa ziołowa,	250 ml/os
2	Danie główne, np.: - Marynowana pierś z kurczaka, marchew glazurowana z kardamonem ,ziemniaki z masłem lub - - Filet z dorsza w sosie tajskim, smażony ryż z warzywami lub - Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, fasolka szparagowa z suszonymi pomidorami, -- pieczone ziemniaki - wegańska lasagne / sos jarmużowy / czarne oliwki, - wegańskie kaszotto z pieczarkami i groszkiem / prażone orzechy	150 g/ 150g/150g/150 g/150 g
3	Woda mineralna serwowana w dzbanku z dodatkiem cytrusów	250 ml/os

**20. Zestaw XX – Menu serwowane do stołu - 3 daniowe**

Lp.	produkt	ilość
1	Zupa np.: - Krem z pieczonych pomidorów lub - Staropolski krupnik na wędzonce lub - Zupa z grzybów leśnych z warzywami i śmietana - wegańska zupa chrzanowa / boczniaki / cieciora - wegański krem z pieczonych pomidorów	250 g/os
2	Danie główne, np.: - - Marynowana pierś z kurczaka, marchew glazurowana z kardamonem ,ziemniaki z masłem lub - - Filet z dorsza w sosie tajskim, smażony ryż z warzywami lub - Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, fasolka szparagowa z suszonymi pomidorami, -- pieczone ziemniaki - udon z marynowanym tofu / sos sojowo-sezamowy - gołąbki z soczewicy i bakłażana / sos pomidorowo-paprykowy	150 g/ 150g/150g/150 g/150 g
3	Deser np.: - Szarlotka domowa lub - Sernik domowy - wegańskie cisto czekoladowe	150 g/os





Oznaczenie sprawy (numer referencyjny): ZP/14/055/U/24

**UMOWA NR ZP/14/055/U/24  
na wykonanie zamówienia publicznego pn.**

*„Świadczenie usługi hotelowej, restauracyjnej oraz konferencyjnej dla Politechniki Gdańskiej”*

**zawarta w Gdańsku, w dniu ..... roku**

**pomiędzy:**

**Politechniką Gdańską**, z siedzibą: ul. Gabriela Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, NIP: 584-020-35-93, REGON: 000001620, zwaną dalej w treści Umowy: Zamawiającym, reprezentowaną na podstawie pełnomocnictwa Rektora przez: mgr inż. Mariusza Milera - Kanclerza Politechniki Gdańskiej

a

..... z siedzibą w ..... zarejestrowaną w .....  
pod numerem KRS: ....., posiadającą REGON: ..... i NIP:  
....., zwaną dalej w treści Umowy: Wykonawcą  
reprezentowaną przez:

..... - .....

*W następstwie wyboru oferty Wykonawcy jako najkorzystniejszej po przeprowadzeniu przez Zamawiającego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usługi hotelowej, restauracyjnej oraz konferencyjnej dla Politechniki Gdańskiej” w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 ust. 1 w związku z art. 359 ustawy Pzp, o którym mowa w przepisach ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, podpisano Umowę o następującej treści:*

**§ 1. Przedmiot umowy**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania zamówienie publiczne pn.: *„Świadczenie usługi hotelowej, restauracyjnej oraz konferencyjnej dla Politechniki Gdańskiej”* (dalej również jako: Przedmiot Umowy).
2. Szczegółowy zakres i opis Przedmiotu Umowy określa Opis Przedmiotu Zamówienia – stanowiący załącznik nr 1 do umowy.
3. Miejscem świadczenia usługi będzie ..... położony w .....
4. Powyższe nie uchybia innym postanowieniom Umowy wskazującym na sposób, zakres i zasady wykonania Przedmiotu Umowy.
5. Strony zgodnie ustalają, iż usługa hotelowa jako kluczowa część zamówienia, w całym okresie obowiązywania umowy będzie osobiście wykonywana przez Wykonawcę bez możliwości korzystania w tym zakresie z podwykonawców z zastrzeżeniem sytuacji, o której mowa w § 6 umowy.

## § 2. Kontakty między stronami

1. Strony w trakcie realizacji Umowy będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej w kwestiach roboczych oraz pisemnie w kwestiach umownych.
2. Strony ustalają, iż przez kwestie robocze rozumieć będą wszelkie bieżące uzgodnienia w trakcie realizacji Przedmiotu Umowy, w tym w szczególności wszelkie kwestie techniczne, które nie wpływają na treść zawartej Umowy, natomiast za kwestie umowne strony uważać będą wszelkie zagadnienia w toku realizacji Umowy, które wpływają lub mogą potencjalnie wpływać na treść Umowy.
3. Niezależnie od postanowień powyższych, każde ze stron może korespondencję dotyczącą danego zagadnienia na dowolnym etapie prowadzić w formie pisemnej, nawet wówczas, gdy uprzednio strony prowadziły korespondencją w formie poczty elektronicznej.
4. Strony będą się wzajemnie powiadamiać o zmianie adresu do korespondencji. Zaniechanie powiadomienia o zmianie oznacza, iż korespondencję wysłaną na adres dotychczasowy uważa się za doręczoną.
5. Korespondencja w formie poczty elektronicznej kierowana przez Wykonawcę do Zamawiającego będzie wysyłana na adres e-mail: .....
6. Korespondencja w formie poczty elektronicznej kierowana przez Zamawiającego do Wykonawcy będzie wysyłana na adres e-mail: ..... Adres ten będzie przeznaczony w szczególności do kontaktów w zakresie zgłaszania zapotrzebowania na świadczenie usługi, jak również do innych bieżących kontaktów stron w zakresie realizacji umowy.
7. Strony ustalają, iż skuteczność doręczenia korespondencji w formie poczty elektronicznej nie będzie uzależniona od uzyskania od adresata korespondencji potwierdzenia otrzymania lub odczytania wiadomości.
8. Strony w toku realizacji Umowy będą się kontaktować za pośrednictwem następujących osób:  
Po stronie Wykonawcy: ....., tel. ....  
e-mail: .....  
Po stronie Zamawiającego: ....., tel. ....  
e-mail: .....
9. Zmiana osób wyznaczonych do kontaktów nie wymaga zmiany Umowy, a jedynie powiadomienia drugiej strony.

## § 3. Oświadczenia, obowiązki i zobowiązania Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, iż Przedmiot Umowy został mu przedstawiony przez Zamawiającego w sposób jednoznaczny i wyczerpujący z uwzględnieniem jego zakresu za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, a składając ofertę Wykonawca uwzględnił wszystkie wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na jej złożenie.
2. Wykonawca oświadcza, iż kalkulując wysokość swojego wynagrodzenia za wykonanie Przedmiotu Umowy uwzględnił wszystkie znane i dające się przewidzieć przez doświadczonego Wykonawcę parametry i uwarunkowania rynkowe w całym okresie realizacji Przedmiotu Umowy oraz właściwości Przedmiotu Umowy.
3. Wykonawca oświadcza, iż Umowę zawiera dobrowolnie, a wynikająca z niej treść stosunku zobowiązaniowego jest przez niego w pełni akceptowana.
4. Wykonawca oświadcza, iż w ramach udzielonego mu zamówienia zobowiązuje się do zapewnienia najlepszej jakości przedmiotu umowy stosownie do charakteru zamówienia i posiadanych przez Zamawiającego środków.
5. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie wymagane Umową, SWZ i przepisami prawa kwalifikacje, doświadczenie, sprzęt oraz zasób kadrowy i potencjał ekonomiczny pozwalające mu wykonać Przedmiot Umowy w sposób zgodny z wymaganiami Zamawiającego i w terminie określonym Umową.

#### § 4. Terminy obowiązywania umowy

1. Strony zawierają umowę na okres 24 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wykorzystania łącznej maksymalnej wartości umowy, o której umowa w § 5 ust. 1 umowy, w zależności od tego, co nastąpi szybciej z tym zastrzeżeniem, iż łączny okres obowiązywania umowy od jej podpisania nie może przekroczyć 48 m-cy.
2. Zamawiający nie jest zobowiązany do wykorzystania całości łącznej maksymalnej wartości umowy, o której umowa w § 5 ust. 1 umowy, a Wykonawcy nie przysługują w tym zakresie żadne roszczenia.

#### § 5. Wynagrodzenie Wykonawcy i warunki płatności

1. Łączna maksymalna wartość umowy w całym okresie obowiązywania umowy wyniesie ..... PLN (słownie: ..... ) brutto i zawiera właściwą dla danego elementu usługi stawkę podatku VAT:  
w tym:
  - 1) wartość umowy dla zamówienia podstawowego wynosi: ..... zł brutto,  
(słownie: ..... )
  - 2) wartość umowy dla zamówienia objęte prawem opcji wynosi: ..... zł brutto,  
(słownie: ..... )
2. Stawki wynagrodzenia Wykonawcy za poszczególne elementy przedmiotu umowy, w tym za poszczególne elementy usługi hotelowej, gastronomicznej oraz konferencyjnej określa formularz rzeczowo-cenowy stanowiący załącznik nr 2 do umowy.
3. W ramach kwoty, o której mowa w § 5 ust. 1 umowy strony mogą dokonywać przesunięć między poszczególnymi pozycjami rozliczeniowymi formularza rzeczowo-cenowego w granicach tej kwoty. Zmiana taka nie wymaga aneksu do umowy, a podane w formularzu ilości należy uznać za szacunkowe i niewiążące.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie Umowy jest wynagrodzeniem ryczałtowym i uwzględnia wszystkie koszty i zysk Wykonawcy w związku z realizacją kompletnego Przedmiotu Umowy w terminie umownym.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie Przedmiotu Umowy nie podlega waloryzacji w całym okresie obowiązywania Umowy z zastrzeżeniem odmiennych postanowień Umowy.
5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie każdorazowo po skorzystaniu z usługi hotelowej, gastronomicznej lub konferencyjnej na podstawie faktury wystawionej po należyтым wykonaniu usługi przez Wykonawcę.
6. Zamawiający każdorazowo zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie, które odpowiadać będzie rzeczywistej ilości osób dla których zostały zrealizowane realizowane usługi hotelowe, rzeczywistej ilości i rodzajowi usług gastronomicznych oraz rzeczywistemu wymiarowi usługi konferencyjnej wg stawek wyszczególnionych w formularzu cenowym.
7. Strony zgodnie ustalają, iż w razie korzystania przez gości Zamawiającego z usług w wymiarze większym niż w zgłoszonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniu, jak również z usług dodatkowych, pozostających poza przedmiotem niniejszej umowy, Wykonawca dokonuje indywidualnego rozliczenia z gościem z zastrzeżeniem odmiennych uzgodnień z Zamawiającym. Rozliczenie indywidualne, o którym mowa wyżej, z zastrzeżeniem odmiennych ustaleń stron, nie wpływa na stopień wykorzystania wartości umowy z Zamawiającym.
8. Wszelkie faktury związane z realizacją umowy będą wystawiane na dane:  
Politechnika Gdańska,  
ul. Gabriela Narutowicza 11/12,  
80-233 Gdańsk,  
NIP: 584-020-35-93.  
Nazwę jednostki organizacyjnej, która korzystała z usług.

9. Wykonawca oświadcza, że faktury wystawione w formie papierowej nie będą wystawiane w formie elektronicznej, i na odwrót.
10. W przypadku faktur papierowych lub w formacie elektronicznym np. PDF (Portable Document Format) mogą być one przesyłane przez wykonawcę drogą mailową na adres zamawiającego: [efaktury@pg.edu.pl](mailto:efaktury@pg.edu.pl). Zamawiający ma obowiązek odbierania faktur elektronicznych wystawionych przez Wykonawcę za pośrednictwem platformy elektronicznego fakturowania, jeżeli Wykonawca wysłał ustrukturyzowaną fakturę za pośrednictwem tej platformy.
11. W fakturze należy wskazać dokładny rodzaj, wymiar i czas zrealizowanej usługi, jak również inne dane niezbędne do rozliczenia usługi, które strony będą na bieżąco uzgadniać.
12. Faktury wystawione przez Wykonawcę z uchybieniem postanowień niniejszej Umowy lub których treść nie odpowiada obowiązującym przepisom prawa będą zwracane bez księgowania i bez obowiązku ich zapłaty.
13. Wszystkie faktury płatne będą w terminie do 30 dni, licząc od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.
14. Należność Wykonawcy wynikająca z faktury płatna będzie w formie przelewu z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy, wskazany na fakturze.
15. Datą płatności jest dzień złożenia dyspozycji zapłaty z rachunku bankowego Zamawiającego.
16. Rachunek bankowy wskazany na fakturze musi być rachunkiem, o którym mowa w art. 96b ust. 3 pkt 13 ustawy o podatku od towarów i usług, a Wykonawca musi się stale znajdować na tzw. Białej Liście podatników VAT.
17. W przypadku doręczenia przez Wykonawcę nieprawidłowej faktury, w szczególności gdy faktura nie będzie zawierała któregokolwiek z elementów wskazanych w niniejszym paragrafie, faktura podlega zwrotowi do Wykonawcy bez księgowania i bez obowiązku zapłaty.

## **§ 6. Zasady wykonywania usługi**

1. W okresie obowiązywania umowy Zamawiający będzie drogą poczty elektronicznej lub telefonicznie zgłaszał zapotrzebowanie na świadczenie usługi hotelowej, gastronomicznej lub konferencyjnej.
2. W zgłoszeniu zapotrzebowania Zamawiający zobowiązany będzie odnosząc się do pozycji z formularza rzeczowo-cenowego wskazać zakres rzeczowy oczekiwanej usługi, ilość osób oraz termin realizacji usługi.
3. W zgłoszeniu zapotrzebowania na usługę gastronomiczną Zamawiający spośród pozycji z formularza cenowego dokonuje wyboru menu. Jednocześnie jednak strony ustalają, iż dopuszczalne są w tym zakresie zmiany w ramach pozycji z formularza cenowego, jednakże na każdą zmianę Wykonawca winien uzyskać zgodę Zamawiającego.
4. Zgłoszenie zapotrzebowania na usługę po stronie Zamawiającego będzie następowało z odpowiednim, możliwie największym wyprzedzeniem, nie później jednak niż na 24h przed oczekiwanym terminem realizacji usługi. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy w miarę możliwości w ramach posiadanej puli rezerwacji zobowiązany jest pozostawać w gotowości do świadczenia usługi w sposób umożliwiający realizację usługi zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego zgłoszonym jak w zdaniu pierwszym. Wykonawca w całym okresie obowiązywania umowy będzie pozostawał w bieżącym kontakcie z Zamawiającym celem zaplanowania w miarę możliwości w ramach posiadanej puli rezerwacji stanu rezerwacji w sposób umożliwiający należyte wykonanie usługi objętej niniejszą umową.
5. Po zgłoszeniu zapotrzebowania na świadczoną usługę, Wykonawca w terminie do 12h od otrzymania zapotrzebowania zobowiązany jest potwierdzić rezerwację pod rygorem uznania, iż rezerwacja została dokonana zgodnie z zapotrzebowaniem.
6. Strony zgodnie ustalają, iż w zakresie usług noclegowych obowiązywać będzie doba hotelowa od godz. **15:00** dnia przyjazdu do godz. **12:00** dnia wyjazdu. Ewentualne przebywanie gościa Zamawiającego w pokoju hotelowym poza tymi godzinami, z zastrzeżeniem odmiennych ustaleń stron, wymaga indywidualnego rozliczenia z gościem poza zakresem niniejszej umowy.

7. Strony zgodnie ustalają, że zakwaterowanie gości hotelowych Zamawiającego nastąpi każdorazowo w pokojach jednoosobowych lub w pokojach dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, a Wykonawca ma obowiązek zapewnić nocleg każdej osobie w odrębnym pokoju z zastrzeżeniem odmiennych ustaleń stron.

8. Strony zgodnie ustalają, iż nie później niż na 48h przed rozpoczęciem świadczenia usługi zgodnie z niniejszą umową, Zamawiający może zrezygnować z niej bez podania przyczyny i bez konieczności pokrywania związanych z tym kosztów pod warunkiem jednak, iż wartość usługi, z której Zamawiający rezygnuje nie przekracza 20 % wartości brutto zgłoszonego zapotrzebowania. W każdym innym wypadku Zamawiający będzie zobowiązany do wykorzystania zgłoszonego zapotrzebowania na usługę w innym terminie uzgodnionym z Wykonawcą.

9. Zamawiający wykorzysta minimum 50 % wielkości zamówienia. Zamawiający nie jest zobowiązany do wykorzystania całości łącznej maksymalnej wartości umowy, a Wykonawcy nie przysługują w tym zakresie żadne roszczenia.

### **§ 7. Odstąpienie od umowy**

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy do dnia odstąpienia.
2. Zamawiający, niezależnie od uprawnień przysługujących mu na podstawie przepisów prawa oraz innych postanowień Umowy, może nadto odstąpić od umowy w całości lub w części z przyczyn dotyczących Wykonawcy w terminie do 30 dni od dowiedzenia się o zaistnieniu podstawy odstąpienia w razie:
  - a) co najmniej 5-krotnego braku realizacji przez Wykonawcę dowolnej części zapotrzebowania Zamawiającego na usługę zgodnie z § 6 ust. 4 we wskazanym przez Zamawiającego terminie, bez względu na przyczyny;
  - b) zostanie wszczęte postępowanie egzekucyjne przeciwko Wykonawcy lub zgłoszony zostanie wniosek o otwarcie postępowania likwidacyjnego Wykonawcy, jeśli wszczęcie tych postępowań lub złożenie tych wniosków stwarza w ocenie Zamawiającego ryzyko niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę;
  - c) wystąpił po stronie Wykonawcy brak zdolności do czynności prawnych lub brak w składzie organów skutkujący brakiem zdolności kontynuowania realizacji zamówienia, co w ocenie Zamawiającego stwarza ryzyko opóźnień w wykonaniu Umowy, względnie ryzyko niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę.

### **§ 8. Kary umowne oraz inne formy odszkodowania**

1. Strony ustalają, że Zamawiający jest uprawniony do żądania od Wykonawcy zapłaty kary umownej za odstąpienie od Umowy przez Zamawiającego w całości lub w części z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 20% łącznej maksymalnej wartości umowy brutto w całym okresie obowiązywania umowy, o której mowa w § 5 ust. 1.
2. Zamawiający ma prawo do potrącenia naliczonej kary umownej z wynagrodzenia Wykonawcy.
3. Zamawiający ma prawo dochodzenia roszczeń odszkodowawczych na zasadach ogólnych do wysokości poniesionej szkody przenoszącej wysokość zastrzeżonych kar umownych.
4. Wartość łączna kar umownych, które Zamawiający może naliczyć Wykonawcy na podstawie niniejszej umowy w całym okresie jej obowiązywania nie przekroczy 20 % łącznej maksymalnej wartości umowy brutto w całym okresie obowiązywania umowy, o której mowa w § 5 ust. 1.

## § 9. Zmiany Umowy

1. Każda zmiana umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Umowa może ulec zmianie na zasadach, o których w ustawie PZP, a nadto w innych okolicznościach określonych w umowie, w tym okolicznościach określonych poniżej.
3. Każda zmiana umowy wymaga zgody obu stron, a żadna ze stron nie może żądać takiej zmiany.
4. Umowa może ulec zmianie w zakresie wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany:
  - a) stawki podatku od towarów i usług lub podatku akcyzowego,
  - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
  - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne
  - d) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych o ile zmiany, o których mowa w pkt a)-d) będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
5. W przypadku zmiany stawki podatku VAT lub stawki podatku akcyzowego przyjętej przez Wykonawcę w ofercie w toku realizacji umowy, wynagrodzenie Wykonawcy netto pozostaje bez zmian, a strony w drodze pisemnego aneksu pod rygorem nieważności do umowy wprowadzą do umowy zmienioną stawkę podatku VAT i nową wartość brutto umowy z tym zastrzeżeniem, iż zmiana będzie obowiązywać od chwili podpisania aneksu do umowy.
6. W przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę oraz zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, jak również zmian zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, które w ocenie Wykonawcy mają wpływ na koszt wykonania przez niego zamówienia i winny skutkować zwiększeniem jego wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy, obowiązkiem Wykonawcy jest zgłoszenie do Zamawiającego pisemnego wniosku o zmianę wynagrodzenia wraz ze wskazaniem kwoty zwiększonego wynagrodzenia oraz uzasadnieniem takiego zwiększenia. Zamawiający dokona analizy złożonego wniosku wraz z przedłożonymi dokumentami i w razie stwierdzenia wpływu ww. zmian na koszt wykonania zamówienia po stronie Wykonawcy, dokona zmiany wysokości jego wynagrodzenia na kwotę odpowiadającą zmienionemu kosztowi.
7. Wynagrodzenie Wykonawcy, na zasadach określonych w niniejszej Umowie oraz w treści art. 439 ustawy PZP, podlegać będzie waloryzacji prowadzącej do dokonywania zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany dających się wyodrębnić i ustalić cen materiałów/produktów lub poziomu kosztów związanych z realizacją zamówienia
8. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie waloryzowane na zasadach określonych poniżej:
  - a) waloryzacji podlega wyłącznie wynagrodzenie za usługi realizowane w ramach Umowy poczynszy od **7 (siódmego) pełnego miesiąca kalendarzowego** od dnia zawarcia Umowy;
  - b) wynagrodzeni Wykonawcy ulega waloryzacji o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych, publikowanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, w stosunku do miesiąca bazowego, jakim jest miesiąc zawarcia Umowy, a w sytuacji określonej w art. 439 ust. 3 PZP – miesiąc upływu terminu składania ofert; wartość wskaźnika do waloryzacji obliczana jest jako iloczyn wskaźników miesięcznych (miesiąc do miesiąca poprzedniego);
  - c) waloryzacji dokonuje się, jeżeli wartość tak wyliczonego wskaźnika waloryzacji jest większa, jak 105% lub niższa, jak 95%;
  - d) wartość wskaźnika oblicza się z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku;

- e) maksymalny limit kwotowy netto (bez VAT) waloryzacji, to jest kwota, o którą podwyższeniu lub obniżeniu ulega wynagrodzenie Wykonawcy, wynosi **5 % (pięć procent)** wartości wynagrodzenia netto (bez VAT) Wykonawcy określonego w Umowie
  - f) Wykonawcy nie przysługuje uprawnienie do odstąpienia od Umowy w razie sporu w zakresie wysokości bądź zasadności waloryzacji.
  - g) waloryzacja wymaga zawarcia Aneksu do Umowy.
  - h) waloryzacja będzie wykazywana na osobnej pozycji faktury.
4. Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia w umowach podwykonawczych oraz odpowiednio w umowach z dalszymi podwykonawcami klauzuli, zgodnie z którą wykonawca i podwykonawca, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie łączącej ich umowy, która jest związana z wykonaniem zamówienia publicznego lub jego części, uzgadniają odpowiednią zmianę tej umowy, w szczególności mogą zmienić termin wykonania umowy lub jej części, czasowo zawiesić wykonywanie umowy lub jej części, zmienić sposób wykonywania umowy lub zmienić zakres wzajemnych świadczeń.

### **§ 11. Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie sprawy sporne dotyczące Przedmiotu Umowy, strony będą starały się rozwiązać polubownie, przy czym postanowienie to nie stanowi zapisu na jakikolwiek sąd polubowny. W razie braku możliwości polubownego zakończenia sporu, strony oddadzą rozstrzygnięcie sporu sądowi powszechnemu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.
2. Wykonawca nie może, bez pisemnej pod rygorem nieważności zgody Zamawiającego, przenieść na osobę trzecią jakiegokolwiek wierzitelności wynikającej z Umowy. Bez uprzedniej zgody Zamawiającego zakazane są w szczególności wszelkiego rodzaju cesje, przekazy i inne czynności prawne o podobnych skutkach.
3. W sprawach nieuregulowanych Umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy PZP, jak również przepisy innych właściwych ustaw.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
5. Umowa zawiera załączniki, które stanowią jej integralną część.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**

#### **Załączniki:**

1. Opis Przedmiotu Zamówienia
2. Formularz rzeczowo-cenowy

**Akceptacja treści umowy odbywa się przez złożenie oświadczenia w formularzu oferty**