



WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

(SWZ)

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

**pn.:**

**„Świadczenie kompleksowej usługi noclegowej, restauracyjnej, konferencyjnej i przewozowej  
na potrzeby organizacji**

**Szkoły Letniej „New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)”  
w ramach projektu 101079398 — NEPTUN — HORIZON-WIDERA-2021-ACCESS-03**

**oraz Konferencji „Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024”  
dla Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej.**

Postępowanie prowadzone jest w procedurze określonej w zasadach Działu III ustawy Pzp.  
w procedurze właściwej dla zamówienia o wartości mniejszej niż progi unijne,  
zgodnie z art. 266 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych  
(t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.)

**ZATWIERDZAM**

**Dziekan**

**prof. dr hab. inż. Andrzej Seweryn**

**WYDZIAŁ INŻYNIERII MECHANICZNEJ I OKRĘTOWNICTWA**

Gdańsk, dnia 17.05.2024 r.

*Ogłoszenie o zamówieniu zostało:*

- opublikowane w *Biuletynie Zamówień Publicznych* w dniu 17.05.2024 pod numerem: 2024/BZP 00329660/01
- opublikowane na stronie internetowej (platforma zakupowa) <https://platformazakupowa.pl/transakcja/929251>  
w dniu 17.05.2024 r.





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



## Rozdział I Zamawiający

### 1. Politechnika Gdańska

#### Wydział Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa

ul. G. Narutowicza 11/12

80-233 Gdańsk,

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

NIP: 584-020-35-93

nr tel.: 58 347 17 44

### 2. Postępowanie prowadzi Wydział Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa

e-mail: [dzp.wimio@pg.edu.pl](mailto:dzp.wimio@pg.edu.pl)

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

Pod ww. adresem udostępniane będą również zmiany i wyjaśnienia treści Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwanej dalej SWZ, oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z niniejszym postępowaniem.

## 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/ (tj. Dz.U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.), a także wydanyymi na podstawie ustawy, o której mowa, rozporządzeniami wykonawczymi.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszej SWZ mają zastosowanie:
  - 2.1. przepisy ustawy Pzp
  - 2.2. aktów wykonawczych wydanych na podstawie ustawy Pzp w szczególności:
    - a) Rozporządzenia 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)
    - b) Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. 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 r. poz. 2452) .
  - 2.3. (w zakresie nieuregulowanym przez ww. akty prawne) :
    - a) przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1610 ze zm.)
    - b) inne przepisy powszechnie obowiązującego prawa związanego z przedmiotem zamówienia, o którym mowa Rozdziale III SWZ.

Strona 2 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



3. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia publicznego nie przekracza progów unijnych, o których mowa w art. 3 ustawy Pzp
4. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym, zgodnie z art. 275 ust. 1 ustawy Pzp – bez negocjacji.
5. Kierownik Zamawiającego powołał Komisję Przetargową do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, zgodnie z art. 53 ustawy Pzp.
6. Ogłoszenie o zamówieniu zostało zamieszczone w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej 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 świadczenie kompleksowej usługi noclegowej, restauracyjnej, konferencyjnej i przewozowej na potrzeby organizacji Szkoły Letniej „New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)” w ramach projektu 101079398 — NEPTUN — HORIZON-WIDERA-2021-ACCESS-03 oraz Konferencji „Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024” dla Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej, zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, wskazanym w **załączniku nr 4, 4a do SWZ**. Przedmiot zamówienia składa się z dwóch etapów, jednak nie został podzielony na części. Powody niedokonania podziału zostały wskazane w Rozdziale XVIII SWZ.
2. Wykonawca ma obowiązek dochowania wszelkiej staranności i poczynienia wszelkich możliwych czynności w celu zapoznania się z przedmiotem zamówienia w celu przygotowania rzetelnej oferty. W przypadku stwierdzenia przez Wykonawcę w czasie przygotowywania oferty rozbieżności lub wątpliwości, Wykonawca powinien złożyć do Zamawiającego wnioski o wyjaśnienie treści SWZ przed upływem terminu składania ofert, o którym mowa w Rozdziale XII SWZ.
3. Przedmiotem zamówienia jest wyłonienie Wykonawcy, który w sposób kompleksowy zrealizuje usługę, o której mowa w pkt. 1. Głównym zadaniem Wykonawcy będzie świadczenie kompleksowej usługi noclegowej, restauracyjnej, konferencyjnej i przewozowej na potrzeby organizacji dwóch wydarzeń tj. Szkoły Letniej oraz Konferencji. Opis przedmiotu zamówienia zawiera w szczególności:
  - 3.1. umowa, stanowiąca **załącznik nr 3 do SWZ**,
  - 3.2. SWZ,
  - 3.3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, stanowiący **załącznik nr 4, 4a do SWZ**
  - 3.4. również wyjaśnieniami Zamawiającego udzielane Wykonawcom w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



4. Kody wg klasyfikacji Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

Kod	Opis
55100000-1	Usługi hotelarskie
55300000-3	Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55110000-4	Hotelarskie usługi noclegowe
55120000-7	Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
55130000-0	Inne usługi hotelarskie
60172000-4	Wynajem autobusów i autokarów wraz z kierowcą

5. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie, o którym mowa w pkt. 1, na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 3 do SWZ**.

6. Podwykonawstwo

6.1. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań.

6.2. 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.

6.3. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

7. Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia odstępuje od zastosowania art. 95 ust 1 ustawy Pzp ponieważ czynności wykonywane w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia nie spełniają przesłanek zawartych w art. 22 § 1 Kodeksu pracy, co oznacza, że nie określa w opisie przedmiotu zamówienia wymagania zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (tekst jednolity: Dz.U. z 2019 r. poz. 1040 z późn. zm.), z zastrzeżeniem o którym mowa w pkt. 8. Natomiast Zamawiający wymaga, aby do wykonania przedmiotu zamówienia był kierowany personel, którego wynagrodzenie za pracę jest równe lub przekracza równowartość minimalnego wynagrodzenia za pracę, o którym mowa w ustawie z dnia 10.10.2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 2207 ze zm.).

8. Zamawiający na podstawie art. 96 ust. 1 w związku z ust. 2 pkt. 2 z lit. e) ustawy Pzp określa dodatkowe wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przy realizacji usługi osoby niepełnosprawnej w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych. Zatrudnienie, o którym mowa, stanowić będzie kryterium społeczne (pozacenowe), o którym mowa w Rozdziale XIV SWZ.

## Rozdział IV

### Termin wykonania zamówienia

Umowa (której projekt stanowi **Załącznik nr 3 do SWZ**) na realizację zamówienia zostanie zawarta czas określony w terminie od dnia 15 września 2024 r. do dnia 27 września 2024 r., przy czym wskazany termin obejmuje dwa etapy z czego:





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



<b>Etap I</b> od dnia 15 września 2024r. do dnia 25 września 2024r.	<b>Etap II</b> od dnia 25 września 2024r. do dnia 27 września 2024r.
dotyczy organizacji Szkoły Letniej „New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)”	dotyczy organizacji Konferencji „Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024”

## Rozdział V

### Termin związania ofertą

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni, tj. **do dnia 25 czerwca 2024 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt. 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, wymagało będzie złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

## Rozdział VI

### Informacje o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia (kwalifikacja podmiotowa Wykonawców)

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
  - 1.1. nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale VII SWZ
  - 1.2. oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. Zamawiający na podstawie art. 112 ust. 2 ustawy Pzp określa następujące warunki udziału w postępowaniu:
  - 2.1 **zdolność do występowania w obrocie gospodarczym**  
*Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.*
  - 2.1. **uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**  
*Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.*
  - 2.3. **sytuacja ekonomiczna lub finansowa**  
*Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.*





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



## 2.4. zdolności technicznej lub zawodowej

- a/ Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia ww. warunek, jeżeli przedstawi w wykazie usług, o którym mowa w Rozdziale IX pkt. 2 ppkt. 2.3. SWZ, że w okresie ostatnich trzech lat (okres liczony w latach liczy się wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert) przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres działalności jest krótszy – w tym okresie) **zrealizował minimum 2 usługi hotelarsko - restauracyjne, z których każda polegała na organizacji minimum 2 – dniowego zorganizowanego (zamkniętego) szkolenia lub konferencji dla minimum 50 osób** - wraz z podaniem jej przedmiotu, liczby osób, dla której była realizowana usługa, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy. W przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy.
- b/ Wykaz zawierający usługi, które potwierdzają spełnienie warunku, o którym mowa w Rozdziale IX pkt.2 ppkt. 2.3 SWZ należy złożyć tylko na wezwanie Zamawiającego wypełniając **Załącznik nr 6 do SWZ**.
3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej **podmiotów udostępniających zasoby**, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.  
W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, **jeśli podmioty te wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane**.
4. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, musi złożyć, **wraz z ofertą**, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
5. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w pkt. 4, musi potwierdzać, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
- 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
  - 2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
  - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
6. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. 2 ppkt 2.3 i 2.4. a także bada,





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.

7. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, będzie odpowiadał solidarnie z Wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.
8. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzą spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub będą zachodzić wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu
9. Wykonawca nie będzie mógł, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

## Rozdział VII

### Podstawy wykluczenia z postępowania

1. Podstawy wykluczenia z postępowania, o których mowa w:
  - 1.1. w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp,
  - 1.2. w art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp
  - 1.3. 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, zwanej dalej „ustawą o szczególnych rozwiązaniach”
2. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu.
3. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy Wykonawcę, w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności, o których mowa w art. 108 ustawy Pzp.
4. Zamawiający ponadto wykluczy Wykonawcę, w stosunku do którego zachodzą okoliczności, o których mowa w **art. 109 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
5. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy Pzp i **art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp**, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki wskazane w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.
6. Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.
7. Zgodnie z art. 1 pkt 3 ustawy w celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę rozpoczętej w dniu 24 lutego 2022 r., wobec osób i podmiotów wpisanych na listę, o której mowa w art. 2 ustawy *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę*

Strona 7 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, stosuje się sankcje polegające m.in. na wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129, z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”.

**8. Zgodnie z treścią 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, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie ustawy Pzp **wyklucza się:****

**8.1.** 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 w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę;

**8.2.** 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 ustawy w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę;

**8.3.** 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 ustawy w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę.

**9. W przypadku wykonawcy wykluczonego na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy, o której mowa w pkt. 8, zamawiający odrzuca ofertę takiego Wykonawcy.**

## Rozdział VIII

### Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych

Zamawiający nie żąda od Wykonawcy złożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych.

## Rozdział IX

### Informacja o podmiotowych środkach dowodowych i innych dokumentach, w tym oświadczeniach, jakie Wykonawcy są zobowiązani dostarczyć w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia i spełnienia warunków udziału w postępowaniu







WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



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

1. W celu wykazania braku podstaw wykluczenia i spełnienia warunków udziału w postępowaniu **do oferty**

**Wykonawca musi dołączyć:**

**1.1. 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.

**1.2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie (spółki cywilne/konsorcja) przez wykonawców, oświadczenie wstępne, o którym mowa w ppkt. 1.1., o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składa każdy z wykonawców oddzielnie.** Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

### **Dokumenty składane tylko na wezwanie Zamawiającego:**

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 (aktualnych na dzień złożenia), o których mowa w art. 273 ust. 1 ustawy Pzp, chyba że Zamawiający jest w posiadaniu lub ma dostęp do tych podmiotowych środków dowodowych:

**2.1. Oświadczenia, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, 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 2023 r. poz. 1689 z późn. zm.), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową – **Załącznik nr 5 do SWZ (pkt. 1)**

albo

- 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 – **Załącznik nr 5 do SWZ (pkt. 2)**

**2.2. Odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej,** w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, sporządzony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji,

**2.3. wykazu usług,** a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat (okres liczony w latach liczy się wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert), a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy. Wskazane w wykazie usługi powinny spełniać

Strona 9 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



warunki opisane w rozdziale VI ust. 1. pkt.4) SWZ– **Załącznik nr 6 do SWZ**

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. W przypadku Wykonawców figurujących w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEiDG), wskazanie przez Wykonawcę w Formularzu Oferty (Załącznik nr 1 do SWZ ) jego numeru identyfikacji podatkowej (NIP) lub numeru REGON będzie wystarczające do uzyskania dostępu do odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia określonej w art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp.
4. Informacja dla Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
  - 4.1. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu o którym mowa w pkt.2 ppkt.2.2 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.
  - 4.2. Dokument, o którym mowa w pkt. 4 ppkt 4.1. powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem,
  - 4.3. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa ppkt. 4.1., lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4, art. 109 ust. 1 pkt 1, 2 lit. a i b oraz pkt 3 ustawy Pzp, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania osoby, której dokument miał dotyczyć. Przepis ppkt. 4.2 stosuje się odpowiednio.
5. W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub SWZ do podmiotowych środków dowodowych składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz rozporządzenia w sprawie środków komunikacji elektronicznej.





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



## 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

#### osoby uprawnione do komunikowania się z wykonawcami

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl), zwanej dalej Platformą, pod adresem [https://platformazakupowa.pl/pn/pg\\_edu](https://platformazakupowa.pl/pn/pg_edu)
2. Postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument, oznaczone jest znakiem: **ZP/89/005/U/24**. Wykonawcy we wszystkich kontaktach z Zamawiającym powinni powoływać się na ten znak.
3. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym a Wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie Pzp, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej z wykorzystaniem platformy zakupowej [https://platformazakupowa.pl/pn/pg\\_edu](https://platformazakupowa.pl/pn/pg_edu) oraz poczty elektronicznej.
4. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia BZP lub znakiem postępowania.
5. Zamawiający wyznaczył następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:  
Anna Szerszyńska, Beata Szczęsna – Raczkowska, Anna Sempek
6. **Zaleca się, aby komunikacja z Wykonawcami odbywała się tylko na Platformie za pośrednictwem formularza „Wyślij wiadomość”, nie za pośrednictwem adresu email. Zamawiający dopuszcza, awaryjnie, komunikację za pośrednictwem poczty elektronicznej. Adres poczty elektronicznej do kontaktu z Wykonawcami: [dzp.wimio@pg.edu.pl](mailto:dzp.wimio@pg.edu.pl)**
7. 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.
8. 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.
9. Niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl), tj.:  
**9.1.** stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,

Strona 11 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- 9.2. 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,
- 9.3. zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
- 9.4. włączona obsługa JavaScript,
- 9.5. zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
- 9.6. Platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
- 9.7. 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.
10. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
  - 10.1. 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,
  - 10.2. musi się zapoznać i stosować do Instrukcji składania ofert/wniosek dostępnej pod linkiem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
11. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z Platformy, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 ustawy Pzp.
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) za pomocą platformy zakupowej [https://platformazakupowa.pl/pn/pg\\_edu](https://platformazakupowa.pl/pn/pg_edu) lub za pomocą poczty elektronicznej na adres: [dzp.wimio@pg.edu.pl](mailto:dzp.wimio@pg.edu.pl), W temacie pisma należy podać tytuł i nr postępowania.
15. Zamawiający będzie obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania 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. 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.





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



18. Zgodnie z treścią art. 286 ust. 1 ustawy Pzp, w uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę treści SWZ zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania
19. Na podstawie art. 286 ust. 3 ustawy Pzp, 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.
20. Wszelkie zmiany treści SWZ oraz wyjaśnienia udzielone na zapytania Wykonawców staną się integralną częścią SWZ i będą wiążące dla Wykonawców.
21. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ, o którym mowa w 14 SWZ na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy Pzp.

## Rozdział XI

### Opis sposobu przygotowania oferty

#### 1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1.1. Formularz Oferty - wypełniony i przesłany w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 do SWZ**
- 1.2 Oświadczenie niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, sporządzone z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2 do SWZ**, które należy złożyć w formie wskazanej w pkt. 4.
- 1.4. *(jeśli dotyczy)*  
W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie (spółki cywilne/konsorcja) przez wykonawców, oświadczenie tj. wstępne o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składa każdy z wykonawców oddzielnie tj. **Załącznik nr 2 do SWZ** (każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się w postępowaniu składa oddzielnie)
- 1.5. odpowiednio odpis lub informację z:
  - Krajowego Rejestru Sądowego,
  - lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej
  - lub innego właściwego rejestruw celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania chyba, że Zamawiający może je pozyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał w Formularzu oferty ( Załącznik nr 1 do SWZ – pkt.1.9) adres internetowy ogólnodostępnej i bezpłatnej bazy danych umożliwiających jego samodzielne pobranie przez Zamawiającego.





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- a) Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w zdaniu pierwszym, Zamawiający żąda od Wykonawcy pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania Wykonawcy
- b) Przepis, o którym mowa w pkt. a), stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.

**1.6. (jeżeli dotyczy)**

Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne/konsorcja) na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy  
– **Załącznik nr 7 do SWZ**

**1.7. (jeżeli dotyczy)**

Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy Pzp, tzw. zobowiązanie podmiotu trzeciego, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby – **Załącznik nr 8 do SWZ**

**1.8. (jeżeli dotyczy)**

Zobowiązania, o których mowa w Rozdziale VI pkt. 3 i następane

**1.9. (jeżeli dotyczy)**

Pełnomocnictwa, o których mowa w pkt. 1.5. z lit a) i b)

**2. Wymagania podstawowe:**

**2.1.** Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

a) złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje, że oferta podlegać będzie odrzuceniu.

**2.2.** Ofertę należy przygotować w języku polskim, zgodnie z wymogami niniejszej SWZ. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.

**2.3. 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.**

**3. Oferta powinna być:**

**3.1.** sporządzona na podstawie załączników do niniejszej SWZ w języku polskim,

**3.2.** złożona w formie elektronicznej za pośrednictwem [https://platformazakupowa.pl/pn/pg\\_edu](https://platformazakupowa.pl/pn/pg_edu)

**3.3. złożona:**

a) w formie elektronicznej (tj. z kwalifikowanym podpisem elektronicznym)

b) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym

c) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem osobistym (zaawansowanym podpisem elektronicznym) podpisaną przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.

**3.4.** Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane w niniejszej SWZ oświadczenia i dokumenty, bez dokonywania w ich treści jakichkolwiek zastrzeżeń lub zmian ze strony Wykonawcy.

Strona 14 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- 3.5. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia). Oznacza to, że 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,
- 3.6. 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,
- 3.7. 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.
- 3.8. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
- 3.9. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
  - a) .zip
  - b) .7Z
- 3.10. 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.
- 3.11. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
- 3.12. Ofertę należy przygotować z należytą starannością i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Zamawiający sugeruje złożenie oferty z bezpiecznym wyprzedzeniem przed terminem składania ofert.
- 3.13. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1
- 3.14. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
- 3.15. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do:
  - a) złożenia, wycofania oferty wynosi 150 MB
  - b) natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
- 3.16. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszelkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego.

#### **4. Forma oferty:**

- 4.1. Wykonawca musi złożyć ofertę za pośrednictwem **platformazakupowa.pl** .
- 4.2. **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





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415), **należy złożyć w formie elektronicznej**, w zakresie i w sposób określony w przepisach wydanych na podstawie art. 70 ustawy Pzp,

- 4.3. 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 Pzp.
- 4.4. 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 odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp 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.**
- 4.5. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, (*jeśli dotyczy*) 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 poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, z zastrzeżeniem o którym mowa w ppkt. 4.10.
- 4.6. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ppkt. 4.5, dokonuje w przypadku:
- 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;
  - (*jeśli dotyczy*) przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
  - 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.
- 4.7. 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
- 4.8. 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,







WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



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, z zastrzeżeniem o którym mowa w ppkt. 4.10.

**4.9.** Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ppkt. 4.8., 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) (jeśli dotyczy) 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.

**4.10.** Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ppkt. 4.5. i ppkt. 4.8. może dokonać również notariusz.

**4.11.** 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 kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

**4.12.** 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.

**5. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2020 r. 1913):**

**5.1.** 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.

**5.2.** 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.

**5.3. 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.

Strona 17 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



wraz z jednoczesnym zaznaczeniem „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Pliki powinny być odrębnie podpisane elektronicznym podpisem kwalifikowanym.

**5.4. 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, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

**5.5. 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.**

**6. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (konsorcja, spółki cywilne)**

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

- 6.1.1.** 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. Pełnomocnictwo powinno być załączone do oferty.
- 6.1.2.** 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,
- 6.1.3.** Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia solidarnie odpowiadają za podpisanie i wykonanie umowy,
- 6.1.4.** 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,
- 6.1.5.** przed podpisaniem umowy (w przypadku wyboru oferty), Wykonawcy składający ofertę wspólną będą mieli obowiązek przedstawić Zamawiającemu kopię umowy regulującej ich współpracę,
- 6.1.6.** w odniesieniu do wymagań postawionych przez Zamawiającego każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oddzielnie musi udokumentować, że:
  - a) nie podlega wykluczeniu i spełnia warunki udziału w postępowaniu
  - b) oraz każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego składa oświadczenia, o którym mowa w Rozdziale IX SWZ pkt. 1 ppkt. 1.2 oraz pkt. 2 ppkt. 2.1 i 2.2.

Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

- 6.1.7.** Podmiotowe środki dowodowe potwierdzające brak podstaw wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, natomiast podmiotowe środki dowodowe potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu składa wykonawca, który wykazuje spełnianie warunku.





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



6.1.8. Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o których mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.

6.2. sposób składania dokumentów w ofercie wspólnej:

- 6.2.1. dokumenty dotyczące własnej firmy składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną w imieniu swojej firmy,
- 6.2.2. dokumenty wspólne takie jak np. formularz oferty, wykaz dostaw, wykaz osób - składa Pełnomocnik Wykonawców w imieniu wszystkich Wykonawców składających ofertę wspólną,
- 6.2.3. 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 wykonują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

## Rozdział XII

### Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert

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

1.1 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:

do dnia	27 maja 2024 r.	do godz.	10:00
---------	-----------------	----------	-------

- 1.2. Wraz z ofertą należy złożyć wszystkie wymagane w SWZ oświadczenia i dokumenty.
- 1.3. Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i załadowaniu wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
- 1.4. 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.
- 1.5. 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.
- 1.6. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



## 2. Termin i sposób otwarcia ofert:

### 2.1. Otwarcie ofert nastąpi:

w dniu	27 maja 2024 r.	o godz.	10:30
--------	-----------------	---------	-------

### 2.2. Otwarcie ofert zostanie dokonane za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) poprzez odszyfrowanie złożonych poprzez Platformę ofert

2.3. W przypadku awarii Platformy, która by spowodowała brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.

2.4. W przypadku zmiany terminu otwarcia ofert, Zamawiający poinformuje o tym fakcie na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

2.5. Przed otwarciem ofert Zamawiający na stronie internetowej prowadzonego postępowania udostępni informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

2.6. Niezwłocznie po otwarciu ofert na Platformie w zakładce „Komunikaty”, Zamawiający na stronie internetowej prowadzonego postępowania udostępni informacje o:

- nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
- cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

2.7. 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, z zastrzeżeniem o którym mowa Rozdziale XI SWZ w pkt. 5 (tajemnica przedsiębiorstwa)

## Rozdział XIII

### Opis sposobu obliczenia ceny

- Wykonawca w oparciu o załącznik nr 4, 4a do SWZ (szczegółowy opis przedmiotu zamówienia odpowiednio, harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia), jak również wszystkie zmiany i wyjaśnienia, **określi w treści oferty cenę ryczałtową brutto liczbowo w złotych polskich PLN**, przy czym sporządzenie oferty rekomenduje się w oparciu o formularz oferty stanowiący załącznik nr 1 do SWZ. Stawka podatku VAT musi być określona zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r., o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 931 ze zm.).

Strona 20 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



2. Sposób zapłaty wynagrodzenia i rozliczania ceny za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały we wzorze umowy w sprawie zamówienia publicznego – **Załącznik nr 3 do SWZ**
3. Podana przez Wykonawcę cena ryczałtowa określona w złożonej przez niego ofercie w oparciu o Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (**Załącznik nr 4, 4a do SWZ**) winna gwarantować pełną realizację zamówienia.
4. Obowiązującą formą wynagrodzenia jest wynagrodzenie ryczałtowe. Cena oferty będzie obowiązywać przez cały okres związania ofertą, nie będzie podlegać negocjacom i będzie wiążąca dla Stron umowy.
5. Cena oferty brutto, ceny jednostkowe netto oraz poszczególne wartości netto winny być wyrażone liczbowo w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadami działań matematycznych. Zamawiający nie dopuszcza się podawania ceny w przedziałach kwotowych. Niedopuszczalna jest również wycena, z której będzie wynikało, że oferowany przedmiot zamówienia przez Wykonawcę zero złotych (0,00 zł.).
  - 5.1. w przypadku mnożenia cen jednostkowych i liczby jednostek miar:
    - a) jeżeli obliczona cena nie odpowiada iloczynowi ceny jednostkowej oraz liczby jednostek miar, przyjmuje się, że prawidłowo podano liczbę jednostek miar oraz cenę jednostkową
    - b) jeżeli cenę podano rozbieżnie słownie i liczbą, przyjmuje się, że prawidłowo podano liczbę jednostek miar oraz ceny jednostkowej i ten zapis ceny, który odpowiada dokonaniem obliczenia ceny
  - 5.2. w przypadku sumowania cen za poszczególne pozycje w części jeżeli obliczona cena nie odpowiada sumie cen za pozycje, przyjmuje się, że prawidłowo podano ceny za poszczególne pozycje w danym wierszu.
6. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich.
7. 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.
8. Zamawiający nie dopuszcza podawania ceny w przedziałach kwotowych.

#### Sposób obliczenia cen i podatek VAT

9. Wykonawca krajowy oblicza cenę oferty z podatkiem VAT. Stawka podatku VAT powinna być określona zgodnie z przepisami prawa.
10. 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.
11. 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 2022 r. poz. 931 z późn.zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałyby obowiązek rozliczyć.
12. W złożonej ofercie, Wykonawca ma obowiązek:
  - 12.1. poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
  - 12.2. wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;

Strona 21 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



**12.3.** wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;

**12.4.** wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

**13. Informacje nt. rażąco niskiej ceny oferty:**

**13.1.** Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i 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 złożenie dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu, lub ich istotnych składowych. Wyjaśnienia mogą dotyczyć w szczególności:

- a) zarządzania procesem produkcji;
- b) wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo korzystnych warunków dostaw;
- c) oryginalności dostaw oferowanych przez wykonawcę;
- d) zgodności z przepisami dotyczącymi kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2207) lub przepisów odrębnych właściwych dla spraw, z którymi związane jest realizowane zamówienie;
- e) zgodności z prawem w rozumieniu przepisów o postępowaniu w sprawach dotyczących pomocy publicznej;
- f) zgodności z przepisami z zakresu prawa pracy i zabezpieczenia społecznego, obowiązującymi w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
- g) zgodności z przepisami z zakresu ochrony środowiska;
- h) wypełniania obowiązków związanych z powierzeniem wykonania części zamówienia podwykonawcy.

**13.2.** W przypadku gdy cena całkowita oferty złożonej w terminie jest niższa o co najmniej 30% od:

- a) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 1 i 10 ustawy Pzp Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w pkt. 13.1. SWZ, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia;
- b) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, Zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w pkt. 13.2. SWZ.

**13.3.** Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na wykonawcy.

**13.4.** Odrzuceniu, jako oferta z rażąco niską ceną lub kosztem, podlega oferta Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień w wyznaczonym terminie, lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny lub kosztu





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



## Rozdział XIV

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

1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierował następującymi kryteriami:
  - 1.1. Kryterium nr 1 cenowe (C)
    - a) Krótka nazwa: **Cena oferty brutto w PLN**
    - b) Waga kryterium: C=60%
    - c) Maksymalna liczba punktów w ww. kryterium: 60 pkt.
  - 1.2. Kryterium nr 2 społeczne (S)
    - a) Krótka nazwa: **Zatrudnienie co najmniej 1 (jednej) osoby niepełnosprawnej w pełnym wymiarze do realizacji zamówienia w dowolnym zakresie przez powierzenie tej osobie czynności związanych z faktyczną realizacją zamówienia**
    - b) Waga kryterium: S=40%
    - c) Maksymalna liczba punktów w ww. kryterium: 40 pkt.
  - 1.3. Całkowita liczba punktów do uzyskania przez Wykonawców we wszystkich kryteriach tj. Kryterium nr 1 i Kryterium nr 2
2. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie kierował się następującym sposobem oceny ofert, wg. kryteriów, o których mowa w pkt. 1:
  - 2.1.

#### Kryterium nr 1 cenowe (C) „Cena oferty brutto w PLN”

Kryterium „Cena oferty brutto w PLN” będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto w PLN za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę na Formularzu Oferty. Zamawiający ofercie o najniższej cenie przyzna 60 punktów, a każdej następnej zostanie przyporządkowana liczba punktów proporcjonalnie mniejsza, według wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_b} \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

- C – liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „cena oferty brutto w PLN”  
 $C_{\min}$  – najniższa cena spośród ofert niepodlegających odrzuceniu  
 $C_b$  – cena oferty badanej

60 pkt. – waga kryterium „cena oferty brutto w PLN”  
 – obliczenia dokonywane będą przez zamawiającego z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Lp.	Kryterium nr 1 cenowe (C) podlegające ocenie	Liczba punktów
1	Wykonawca, który zaoferuje najniższą cenę w porównaniu do innych ofert niepodlegających odrzuceniu	60 pkt.
2	Pozostali Wykonawcy, którzy zaoferują wyższe ceny niż Wykonawca oferujący najniższą cenę	Proporcjonalnie mniejsza niż 60 pkt., obliczana wg. ww. wzoru matematycznego
<b>Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w ww. kryterium cenowym – 60 pkt.</b>		

Strona 23 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



## 2.2.

Kryterium nr 2 społeczne (S) „Zatrudnienie co najmniej 1 (jednej) osoby niepełnosprawnej w pełnym wymiarze do realizacji zamówienia w dowolnym zakresie przez powierzenie tej osobie czynności związanych z faktyczną realizacją zamówienia”

Kryterium „Zatrudnienie co najmniej 1 (jednej) osoby niepełnosprawnej w pełnym wymiarze do realizacji zamówienia w dowolnym zakresie przez powierzenie tej osobie czynności związanych z faktyczną realizacją zamówienia” będzie rozpatrywane na zatrudnienia przez Wykonawcę, co najmniej jednej osoby niepełnosprawnej w pełnym wymiarze dla osoby niepełnosprawnej przez cały okres trwania umowy w zakresie realizacji usługi, zgodnie z definicją osoby niepełnosprawnej zawartej w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721 ze zm.), zgodnie z poniższym: zgodnie z poniższym:

Lp.	Kryterium nr 2 społeczne (S) podlegające ocenie	Liczba punktów
1	Wykonawca, który zadeklaruje, że zatrudni do realizacji zamówienia w zakresie realizacji usługi co najmniej 1 osobę niepełnosprawną przez cały okres trwania umowy w dowolnym zakresie przez powierzenie tej osobie czynności związanych z faktyczną realizacją zamówienia.	40 pkt.
2	Wykonawca, który nie zadeklaruje, że zatrudni do realizacji zamówienia w zakresie realizacji usługi co najmniej 1 osoby niepełnosprawnej przez cały okres trwania umowy w dowolnym zakresie przez powierzenie tej osobie czynności związanych z faktyczną realizacją zamówienia	0 pkt.
<b>Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w ww. kryterium społecznym – 40 pkt.</b>		

## 2.3.

Całkowita liczba punktów do uzyskania przez Wykonawców we wszystkich kryteriach

Lp.	Nazwa kryteriów	Łączna liczba punktów (PŁ)
1	<b>Kryterium nr 1 cenowe (C)</b> Cena oferty brutto w PLN	max. 60 pkt.
2	<b>Kryterium nr 2 społeczne (S)</b> Zatrudnienie co najmniej 1 (jednej) osoby niepełnosprawnej w pełnym wymiarze do realizacji zamówienia w dowolnym zakresie przez powierzenie tej osobie czynności związanych z faktyczną realizacją zamówienia	max. 40 pkt.
<b>Razem (lp. 1 + l.p.2)</b>		max. 100 pkt.
<b>Maksymalna łączna liczba punktów możliwa do uzyskania przez Wykonawcę w ww. kryteriach – 100 pkt..</b>		

$$PŁ = C + S$$

gdzie:

PŁ (Punkty Łącznie) – łączna liczba punktów przyznana danej ofercie w niniejszym postępowaniu

C (Cena) – liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „cena oferty brutto w PLN”







WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



S (kryterium społeczne) – liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Zatrudnienie co najmniej 1 (jednej) osoby niepełnosprawnej w pełnym wymiarze do realizacji zamówienia w dowolnym zakresie przez powierzenie tej osobie czynności związanych z faktyczną realizacją zamówienia.”

Punkty zostaną obliczone w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.

Oferta z największą liczbą uzyskanych punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.

Kryterium będzie oceniane na podstawie podanej informacji przez Wykonawcę w formularzu ofertowym  
**Załącznik nr 1 do SWZ**

3. Za zatrudnienie osoby niepełnosprawnej będzie uznawane także dalsze zatrudnianie osoby niepełnosprawnej, która już jest u Wykonawcy zatrudniona i która zostanie oddelegowana do wykonywania czynności związanych z realizacją zamówienia. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę niepełnosprawną lub przez Wykonawcę przed zakończeniem terminu realizacji umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby niepełnosprawnej.
4. Wymagania w zakresie zatrudnienia odnoszą się do zaangażowania osoby niepełnosprawnej do realizacji przedmiotu zamówienia przez powierzenie tej osobie czynności związanych z faktyczną realizacją zamówienia.
5. Status niepełnosprawnego określony ma być na podstawie posiadanego orzeczenia o niepełnosprawności lub orzeczenia o stopniu niepełnosprawności (znaczny lub umiarkowany lub lekkim) lub orzeczenia o długotrwałej niezdolności do pracy w gospodarstwie rolnym, wydanego przez zespół do spraw orzekania o niepełnosprawności lub lekarza orzecznika ZUS-u lub KRUS-u.
6. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
7. 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.
  - 7.1. Zamawiający poprawia w ofercie:
    - a) oczywiste omyłki pisarskie,
    - b) oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
    - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty. W tym przypadku, Zamawiający wyznacza Wykonawcy odpowiedni termin na wyrażenie zgody na poprawienie w ofercie omyłki lub zakwestionowane jej poprawienia. Brak odpowiedzi ze strony Wykonawcy w wyznaczonym terminie, Zamawiający traktuje jako wyrażenie zgody na poprawienie omyłki.
8. 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.





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



9. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze.
10. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, zamawiający wybiera ofertę z najniższą ceną. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty, w sposób o którym mowa w pkt. 6, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.

## 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 3 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. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w sposób i na warunkach określonych we wzorze umowy.
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:
  - 1.1. przekazania umowy regulującej współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, jeżeli oferta tych Wykonawców zostanie wybrana, dotyczy to również współników prowadzących działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej,
  - 1.2. 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 poinformuje o formalnościach związanych z podpisaniem umowy o treści zgodnej ze wzorem załączonym do SWZ. Jeżeli termin związania ofertą upłynął przed wyborem najkorzystniejszej oferty, zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty, z zastrzeżeniem o którym mowa w pkt. 3
3. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt 2., zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.
4. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób,

Strona 26 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- z zastrzeżeniem o którym mowa w pkt. 5
5. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 4 SWZ, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
  6. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
  7. Zamawiający zawrze umowę w jednym z następujących trybów:
    - a) korespondencyjnym (przesyłając umowę do podpisu tradycyjnie)
    - b) elektronicznym (podpisanie umowy kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez przedstawicieli Stron umowy)
    - c) za datę zawarcia umowy uznają się datę złożenia podpisu przez osobę upoważnioną przez Rektora Politechniki Gdańskiej.
  8. Zamawiający decyduje o wyborze trybu zawarcia umowy.
  9. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza uchyla się od zawarcia umowy, w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.
  10. Niedostarczenie dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w pkt. 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 Pzp, 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.
2. Powody niedokonania podziału:

Taki podział groziłby nadmiernymi trudnościami technicznymi, nadmiernymi kosztami wykonania zamówienia, trudnościami w skoordynowaniu działań różnych wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia
3. Zamawiający nie wymaga ani nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

Strona 27 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



## **Rozdział XIX**

### **Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający w przedmiotowym postępowaniu nie wymaga wniesienia wadium.

## **Rozdział XX**

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

Zamawiający w przedmiotowym postępowaniu 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. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań przy realizacji usługi.
4. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp.
5. Zamawiający nie wymaga i nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
6. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
7. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
8. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością negocjacji.
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.
11. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
12. Zamawiający informuje, że przepisu art. 131 ust. 2 ustawy Pzp nie stosuje co oznacza, że złożenie oferty nie musi być poprzedzone odbyciem przez Wykonawcę wizji lokalnej (w rozumieniu art. 131 ust. 2 ustawy Pzp) u Zamawiającego lub sprawdzeniem przez Wykonawcę dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia dostępnych na miejscu u Zamawiającego.





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



## Rozdział XXII Klauzula informacyjna RODO

1. 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 w 80-233 Gdańsk przy ul. G. Narutowicza 11/12;
  - b) inspektorem ochrony danych osobowych w Politechnice Gdańskiej jest mgr inż. Paweł Baniel, tel. +48 58 348-66-29, e-mail: iod@pg.edu.pl;
  - c) 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 prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego nr ZP/89/005/U/24 pn. „ Świadczenie kompleksowej usługi noclegowej, restauracyjnej, konferencyjnej i przewozowej na potrzeby organizacji Szkoły Letniej „New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)” w ramach projektu 101079398 — NEPTUN — HORIZON-WIDERA-2021-ACCESS-03 oraz Konferencji „Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024” dla Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej ”
  - d) 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;
  - e) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres co najmniej 4 lat od dnia zakończenia postępowania;
  - f) 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,
  - g) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
  - h) 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*);

Strona 29 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
I OKRĘTOWNICTWA



- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
  - i) 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.
2. Dodatkowo, stosownie do art. 19 ust. 4 ustawy Pzp, Zamawiający informuje o ograniczeniach, o których mowa w art. 19 ust. 2 i 3 oraz 75 ustawy Pzp:
- 2.1. 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);
- 2.2. 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.

<b>Spis załączników do SWZ:</b>	
<b>Załącznik nr 1</b>	Formularz Oferty ( <i>Załącznik nr 1 do umowy</i> ) <b>Dokument składany wraz z ofertą</b>
<b>Załącznik nr 2</b>	Oświadczenie (wstępne) o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (art. 125 ust. 1 ustawy Pzp) <i>W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie (wstępne) o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składa każdy z wykonawców <u>oddzielnie</u></i> <b>Dokument składany wraz z ofertą</b>
<b>Załącznik nr 3</b>	Wzór umowy
<b>Załącznik nr 4</b>	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia ( <i>Załącznik nr 2 do umowy</i> )
<b>Załącznik nr 4a</b>	Harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia ( <i>Załącznik nr 2a do umowy</i> )
<b>Załącznik nr 5</b>	Oświadczenie Wykonawcy o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp ) <i>składane tylko na wezwanie Zamawiającego</i>
<b>Załącznik nr 6</b>	Wykaz usług (wzór formularza) <i>składane tylko na wezwanie Zamawiającego</i>
<b>Załącznik nr 7</b>	( <i>jeśli dotyczy</i> ) Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (art. 117 ust. 4 ustawy Pzp) <b>Dokument składany wraz z ofertą</b>
<b>Załącznik nr 8</b>	( <i>jeżeli dotyczy</i> ) Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy Pzp <b>Dokument składany wraz z ofertą</b>
<b>Załącznik nr 9</b>	( <i>dotyczy Szkoły Letniej</i> ) Protokół zdawczo – odbiorczy (wzór formularza) ( <i>Załącznik nr 4 do umowy</i> )
<b>Załącznik nr 9a</b>	( <i>dotyczy Konferencji</i> ) Protokół zdawczo – odbiorczy (wzór formularza) ( <i>Załącznik nr 4 do umowy</i> )

Uwaga:

Niniejszy SWZ stanowi *Załącznik nr 3 do umowy*





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



**Załącznik nr 1 do SWZ**

*Załącznik nr 1 do umowy*

Dokument składany wraz z ofertą

## FORMULARZ OFERTY

**Zamawiający:**  
**Politechnika Gdańska**  
**Wydział Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa**  
**ul. G. Narutowicza 11/12**  
**80-233 Gdańsk**

### 1. Nazwa Wykonawcy

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu publicznym prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji pn: „Świadczenie kompleksowej usługi noclegowej, restauracyjnej, konferencyjnej i przewozowej na potrzeby organizacji Szkoły Letniej „New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)” w ramach projektu 101079398 — NEPTUN — HORIZON-WIDERA-2021-ACCESS-03 oraz Konferencji „Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024” dla Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej”, prowadzonego przez Politechnikę Gdańską Wydział Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa

My niżej podpisani:

imię ..... nazwisko .....

imię ..... nazwisko .....

(upoważnienie do podpisania oferty wynika z dokumentów załączonych do oferty)

działający w imieniu i na rzecz:

<b>1.1. Pełna nazwa Wykonawcy</b> (w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie należy wskazać wszystkich Wykonawców) <i>(proszę wypełnić)*</i>	
<b>1.2. Adres</b> <i>(proszę wypełnić)*</i>	
<b>1.3. Nr telefonu</b> <i>(proszę wypełnić)*</i>	
<b>1.4. REGON nr</b> <i>(proszę wypełnić)*</i>	

Strona 31 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



<p><b>1.5. NIP nr</b> <i>(proszę wypełnić)*</i></p>						
<p><b>1.6. KRS/CEIDG</b> <i>(proszę wypełnić odpowiednio KRS lub CEIDG)*</i></p>	<p><b>KRS</b></p>	<p><b>CEIDG</b></p>				
<p><b>1.7. INNY (niż KRS/CEIDG) WŁAŚCIWY REJESTR w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania</b> <i>(proszę wypełnić, jeśli dotyczy)*</i></p>	<p><b>INNY (niż KRS/CEIDG) WŁAŚCIWY REJESTR</b></p>					
<p><b>1.8. Podstawa umocowania do reprezentowania Wykonawcy (np. pełnomocnictwo lub inny dokument)</b> <i>(proszę wskazać, jeśli dotyczy)*</i></p>						
<p><i>(proszę wskazać)*</i> <b>1.9. Adres internetowy</b> ogólnodostępnej i bezpłatnej bazy danych umożliwiającej jego samodzielne pobranie przez Zamawiającego</p> <p>w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania</p>						
<p><b>1.8. Kategoria przedsiębiorstwa</b></p> <table border="1" data-bbox="186 1227 743 1610"> <tr> <td data-bbox="186 1227 743 1305"> <p><b>mikroprzedsiębiorstwo</b> mniej niż 10 pracowników oraz roczny obrót (lub całkowity bilans) nie przekraczający 2 mln Euro</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="186 1305 743 1406"> <p><b>małe przedsiębiorstwo</b> - mniej niż 50 pracowników oraz roczny obrót nie przekraczający 10 mln Euro - lub całkowity bilans roczny nie przekraczający 10 mln Euro</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="186 1406 743 1507"> <p><b>średnie przedsiębiorstwo</b> - mniej niż 250 pracowników oraz roczny obrót nie przekraczający 50 mln Euro - lub całkowity bilans roczny nie przekraczający 43 mln Euro</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="186 1507 743 1610"> <p><b>duże przedsiębiorstwo</b> - 250 i więcej pracowników oraz roczny obrót przekraczający 50 mln Euro - lub całkowity bilans roczny przekraczający 43 mln Euro</p> </td> </tr> </table>	<p><b>mikroprzedsiębiorstwo</b> mniej niż 10 pracowników oraz roczny obrót (lub całkowity bilans) nie przekraczający 2 mln Euro</p>	<p><b>małe przedsiębiorstwo</b> - mniej niż 50 pracowników oraz roczny obrót nie przekraczający 10 mln Euro - lub całkowity bilans roczny nie przekraczający 10 mln Euro</p>	<p><b>średnie przedsiębiorstwo</b> - mniej niż 250 pracowników oraz roczny obrót nie przekraczający 50 mln Euro - lub całkowity bilans roczny nie przekraczający 43 mln Euro</p>	<p><b>duże przedsiębiorstwo</b> - 250 i więcej pracowników oraz roczny obrót przekraczający 50 mln Euro - lub całkowity bilans roczny przekraczający 43 mln Euro</p>	<p>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 do sektora</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> mikroprzedsiębiorstw</li> <li><input type="radio"/> małych przedsiębiorstw</li> <li><input type="radio"/> średnich przedsiębiorstw</li> <li><input type="radio"/> dużych przedsiębiorstw</li> </ul> <p>..... <i>(proszę wypełnić lub zaznaczyć, podkreślić opcję wyboru)*</i></p>	
<p><b>mikroprzedsiębiorstwo</b> mniej niż 10 pracowników oraz roczny obrót (lub całkowity bilans) nie przekraczający 2 mln Euro</p>						
<p><b>małe przedsiębiorstwo</b> - mniej niż 50 pracowników oraz roczny obrót nie przekraczający 10 mln Euro - lub całkowity bilans roczny nie przekraczający 10 mln Euro</p>						
<p><b>średnie przedsiębiorstwo</b> - mniej niż 250 pracowników oraz roczny obrót nie przekraczający 50 mln Euro - lub całkowity bilans roczny nie przekraczający 43 mln Euro</p>						
<p><b>duże przedsiębiorstwo</b> - 250 i więcej pracowników oraz roczny obrót przekraczający 50 mln Euro - lub całkowity bilans roczny przekraczający 43 mln Euro</p>						







WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



## 2. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi związanej z organizacją :

I etap: Szkoły Letniej

„New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)”  
od dnia **15 września 2024r. do dnia 25 września 2024r.**  
dla maksymalnie 40 osób;

i

II etap: Konferencji

„Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024”  
od dnia **25 września 2024r. do dnia 27 września 2024r.**  
dla maksymalnie 100 osób;

Kompleksowa usługa, o której mowa, obejmować będzie I i II etap oraz następujące rodzaje usług:

Rodzaj usługi	Świadczenie kompleksowej usługi związanej z organizacją	
	I etap: Szkoły Letniej	II etap: Konferencji
1. Usługi hotelowe (noclegi)	Tak	Tak
2. Usługi gastronomiczno – restauracyjne	Tak	Tak
3. Usługi konferencyjne	Tak	Tak
4. Usługi przewozowe	Tak	Nie

Zamawiający wymaga, aby, etap I i II oraz poszczególne usługi odbywały się **w tym samym obiekcie hotelowym**, z zastrzeżeniem usługi restauracyjnej dla uczestników Szkoły Letniej, świadczonej poza hotelem (zapewnienie wyżywienia (obiadów) w trakcie wycieczek, rejsu)

## 3. Kryterium nr 1 cenowe (C) „Cena oferty brutto w PLN” (C-60%)

W celu całkowitej wyceny oferty **proszę wypełnić poniższe tabele:**

### Tabele I: Szkoła Letnia (Etap I) - wartość oferty brutto w złotych polskich

Tabela 1.1. Szkoła Letnia: usługa hotelarska – nocleg

Tabela 1.2. Szkoła Letnia: usługa restauracyjna (śniadania, obiady, serwisy kawowe, kolacje, grill, bankiet)

Tabela 1.3. Szkoła Letnia: usługa wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią

Tabela 1.4. Szkoła Letnia: usługa transportu (wynajem autokaru wraz z kierowcą i transport)

Tabela 1.5. Podsumowanie całkowitej oferty brutto Etap I (Szkoła Letnia)

### Tabele II: Konferencja (Etap II) - wartość oferty brutto w złotych polskich

Tabela 1.6. Konferencja: usługa hotelarska – nocleg

Tabela 1.7. Konferencja: usługa restauracyjna (śniadania, obiady, serwisy kawowe, grill, bankiet)

Tabela 1.8. Konferencja: usługa wynajem sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem

Tabela 1.9. Podsumowanie całkowitej oferty brutto Etap II (Konferencja)

### Tabele III: Całkowita wartość oferty brutto w złotych polskich (Etap I: Szkoła Letnia i Etap II: Konferencja)

Tabela 1.10. Podsumowanie całkowitej wartości oferty brutto = Etap I (Szkoła Letnia) + Etap II (Konferencja)





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Tabele I: Szkoła Letnia (Etap I) - wartość oferty brutto w złotych polskich

## Tabela

## 1.1. Szkoła Letnia: usługa hotelarska – nocleg

zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ

L.p.	Rodzaj usługi	Liczba osobonoclegów	Stawka jednostkowa brutto (w zł.)	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 4.	Kolumna 5. (kol. 3. x kol. 4.)
1.	Usługa hotelarska (40 osób x 10 noclegów)	400 noclegów		
<b>Razem</b>				
za usługę hotelarską – nocleg (Szkoła Letnia)				
wartość do przepisania do tabeli 1.5. kolumna 3 dla l.p. 1				

## Tabela

## 1.2. Szkoła Letnia: usługa restauracyjna (śniadania, obiady, serwisy kawowe, kolacje, grill, bankiet)

zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ

L.p.	Rodzaj usługi	Liczba posiłków w przeliczeniu na osoby	Stawka jednostkowa brutto (w zł.)	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 4.	Kolumna 5. (kol. 3 x kol. 4.)
1.	Śniadania w formie bufetu szwedzkiego na miejscu w hotelu (40 osób x 10 śniadań)	400 śniadań		
2.	Obiady bez deseru z napojami na miejscu w hotelu (40 osób x 6 obiadów)	240 obiadów		
3.	Obiady z deserem i napojami poza hotelem (40 osób x 4 obiady)	160 obiadów poza hotelem		
4.	Jednorazowy serwis kawowy z poczęstunkiem na miejscu w hotelu (40 osób x 1 serwisy)	40 serwisów jednorazowych		
5.	Całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem na miejscu w hotelu (40 osób x 6 serwisów)	240 serwisów całodziennych		
6.	Kolacja bez deseru, z napojami w formie bufetu szwedzkiego na miejscu w hotelu (40 osób x 8 kolacji)	320 kolacji		
7.	Kolacja – grill bez deseru, z napojami na miejscu w hotelu (40 osób x 1 kolacja)	40 kolacji - grill		
8.	Kolacja – bankiet z deserem, z napojami i oprawą muzyczną (DJ) na miejscu w hotelu (40 osób x 1 kolacja)	40 kolacji - bankiet		
<b>Razem</b>				
za usługę restauracyjną (Szkoła Letnia)				
(śniadania, obiady, serwisy kawowe, kolacje, grill, bankiet)				
wartość do przepisania do tabeli 1.5. kolumna 3 dla l.p.1				





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



<b>Tabela</b> <b>1.3. Szkoła Letnia:</b> <b>usługa wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią</b> zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ			
L.p.	Rodzaj usługi	Liczba dni najmu	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 4.
			<b>Razem</b> za usługę wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią (Szkoła Letnia)
1.	Wynajęcie 1 sali konferencyjnej dla minimum 50 osób wraz z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią w dniach 15, 16, 17, 18, 20, 23, 25 września 2024 r.	<b>7 dni</b> 1 sala dla min. 50 os. wraz z wyposażeniem i dodat. przestrzenią	wartość <b>do przepisania</b> do tabeli 1.5. kolumna 3 dla l.p.2.

<b>Tabela</b> <b>1.4. Szkoła Letnia:</b> <b>usługa transportu (wynajem autokaru wraz z kierowcą i transport)</b> zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ			
L.p.	Rodzaj usługi	Liczba usług	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 4.
1.	Trasa 1: transport w dwie strony w dniu 19 września 2024 r. na trasie hotel – Tur k. Bydgoszczy - hotel	<b>1 usługa</b> Trasa 1	
2.	Trasa 2: transport w dwie strony w dniu 21 września 2024 r. na trasie hotel – Elbląg - hotel	<b>1 usługa</b> Trasa 2	
3.	Trasa 3: transport w dwie strony w dniu 22 września 2024 r. na trasie hotel – Malbork - hotel	<b>1 usługa</b> Trasa 3	
4.	Trasa 4: transport w dwie strony w dniu 24 września 2024 r. na trasie hotel – Gdańsk - hotel	<b>1 usługa</b> Trasa 4	
<b>Razem</b> za usługę transportu (Szkoła Letnia) (wynajem autokaru wraz z kierowcą i transport)			wartość <b>do przepisania</b> do tabeli 1.5. kolumna 3 dla l.p.4





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Tabela 1.5. Podsumowanie całkowitej oferty brutto Etap I (Szkoła Letnia)		
L.p.	Nazwa usługi	Wartość brutto (w zł.) (proszę przepisać wartości z ww. tabel oznaczone jako „wartość do przepisania do tabeli 1.5. kolumna 3”)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.
1.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.1. <b>Razem</b> za usługę hotelarską – nocleg (Szkoła Letnia)	
2.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.2. <b>Razem</b> za usługę restauracyjną (Szkoła Letnia), (śniadania, obiady, serwisy kawowe, kolacje, grill, bankiet)	
3.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.3. <b>Razem</b> za usługę wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią (Szkoła Letnia)	
4.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.4. <b>Razem</b> za usługę transportu (Szkoła Letnia) (wynajem autokaru wraz z kierowcą i transport)	
<b>Razem</b> całkowita wartość realizacji usługi w I Etapie (Szkoła Letnia) wartość do przepisania do tabeli 1.10. kolumna 3 l.p.1		





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Tabele II: Konferencja (Etap II) - wartość oferty brutto w złotych polskich

Tabela 1.6. Konferencja: usługa hotelarska – nocleg zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ				
L.p.	Rodzaj usługi	Liczba osobonoclegów	Stawka jednostkowa brutto (w zł.)	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 4.	Kolumna 5. (kol.3. x kol.4.)
1.	Usługa hotelarska (100 osób x 2 noclegi)	200 noclegów		
<b>Razem</b> za usługę hotelarską – nocleg ( Konferencja ) wartość do przepisania do tabeli 1.9. kolumna 3 dla l.p. 1				

Tabela 1.7. Konferencja: usługa restauracyjna (śniadania, obiady, serwisy kawowe, grill, bankiet) zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ				
L.p.	Rodzaj usługi	Liczba posiłków w przeliczeniu na osoby	Stawka jednostkowa brutto (w zł.)	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 4.	Kolumna 5. (kol.3. x kol.4.)
1.	Śniadania w formie bufetu szwedzkiego na miejscu w hotelu (100 osób x 2 śniadania)	200 śniadań		
2.	Obiady I i II dn. (pierwszego i drugiego dnia) bez deseru z napojami na miejscu w hotelu (100 osób x 2 obiady)	200 obiadów I. i II. dnia		
3.	Obiady III dn. (trzeciego dnia) bez deseru z napojami na miejscu w hotelu (50 osób x 1 obiad)	50 obiadów III. dnia		
5.	Całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem na miejscu w hotelu (100 osób x 1 serwis)	100 serwisów całodziennych		
7.	Kolacja – grill bez deseru, z napojami na miejscu w hotelu (100 osób x 1 kolacja)	100 kolacji - grill		
8.	Kolacja – bankiet z deserem i z napojami na miejscu w hotelu (100 osób x 1 kolacja)	100 kolacji - bankiet		
<b>Razem</b> za usługę restauracyjną (Konferencja) (śniadania, obiady, serwisy kawowe, grill, bankiet) wartość do przepisania do tabeli 1.9. kolumna 3 dla l.p. 2				





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Tabela 1.8. Konferencja: usługa wynajem sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ			
L.p.	Rodzaj usługi	Liczba dni najmu	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 5. (kol.3. x kol.4.)
1.	Wynajęcie 1 sali konferencyjnej w dniach 25, 26 i 27 września 2024 r. dla minimum 100 osób	<b>3 dni</b> 1 sala dla min. 100 os. wraz z wyposażeniem	
2.	Wynajęcie 1 sali konferencyjnej w dniu 26 września 2024 r. dla minimum 50 osób	<b>1 dzień</b> 1 sala dla min. 50 os. wraz z wyposażeniem	
<b>Razem</b> za usługę wynajem sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem (Konferencja)			
wartość do przepisania do tabeli 1.9. kolumna 3 dla l.p. 3			

Tabela 1.9. Podsumowanie całkowitej oferty brutto Etap II (Konferencja)		
L.p.	Nazwa usługi	Wartość brutto (w zł.) (proszę przepisać wartości z ww. tabeli oznaczone jako „wartość do przepisania do tabeli 1.9. kolumna 3”)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.
1.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.6. <b>Razem za usługę hotelarską – nocleg (Konferencja)</b>	
2.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.7. <b>Razem za usługę restauracyjną (Konferencja) (śniadania, obiady, serwisy kawowe, grill, bankiet)</b>	
3.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.8. <b>Razem za usługę wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią (Konferencja)</b>	
<b>Razem całkowita wartość realizacji usługi w II Etapie (Konferencja)</b>		
wartość do przepisania do tabeli 1.10. kolumna 3 dla l.p. 2		





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Tabele III: Całkowita wartość oferty brutto w złotych polskich (Etap I: Szkoła Letnia i Etap II: Konferencja)

Tabela 1.10. Podsumowanie całkowitej wartości oferty brutto = Etap I (Szkoła Letnia) + Etap II (Konferencja)		
L.p.	Nazwa usługi	Wartość brutto (w zł.) (proszę przepisać wartości z ww. tabel oznaczone jako „wartość do przepisania do tabeli 1.10. kolumna 3”)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.
1.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.5. <b>Razem całkowita wartość realizacji usługi w I Etapie (Szkoła Letnia)</b>	
2.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.9. <b>Razem całkowita wartość realizacji usługi w II Etapie (Konferencja)</b>	
<b>Razem całkowita wartość realizacji usługi w I i II Etapie (Szkoła Letnia i Konferencja)***</b>		

1.11. Oferujemy za całkowitą realizację przedmiotu zamówienia, wskazanego w Załączniku nr 4 do SWZ i obejmującego Etap I (Szkoła Letnia) i Etap II (Konferencja) cenę brutto ..... zł z podatkiem VAT (słownie brutto: .....)

\*\*\* (proszę wpisać całkowitą wartość zamówienia z tabeli 1.10)

4. Kryterium nr 2 społeczne (S) **Zatrudnienie co najmniej 1 (jednej) osoby niepełnosprawnej w pełnym wymiarze do realizacji zamówienia w dowolnym zakresie przez powierzenie tej osobie czynności związanych z faktyczną realizacją zamówienia (S-40%)**

Oświadczamy, że:  
(proszę wpisać, podkreślić bądź zaznaczyć opcję wyboru)

- o **zatrudniamy co najmniej 1 (jednej) osobę niepełnosprawną w pełnym wymiarze** do realizacji zamówienia w dowolnym zakresie przez powierzenie tej osobie czynności związanych z faktyczną realizacją zamówienia przez cały okres trwania umowy w zakresie realizacji usługi, zgodnie z definicją osoby niepełnosprawnej zawartej w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721 ze zm.). Status niepełnosprawnego określony ma być na podstawie posiadanego orzeczenia o niepełnosprawności lub orzeczenia o stopniu niepełnosprawności (znacznym lub umiarkowanym





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



lub lekkim) lub orzeczenia o długotrwałej niezdolności do pracy w gospodarstwie rolnym, wydanego przez zespół do spraw orzekania o niepełnosprawności lub lekarza orzecznika ZUS-u lub KRUS-u.

- o **nie zatrudnimy co najmniej 1 (jednej) osobę niepełnosprawną w pełnym wymiarze** do realizacji zamówienia w dowolnym zakresie przez powierzenie tej osobie czynności związanych z faktyczną realizacją zamówienia przez cały okres trwania umowy w zakresie realizacji usługi, zgodnie z definicją osoby niepełnosprawnej zawartej w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721 ze zm.)

**UWAGA:**

- 1) Oferty, w których Wykonawca zadeklaruje, że zatrudni do realizacji zamówienia w zakresie realizacji usługi co najmniej 1 osobę niepełnosprawną przez cały okres trwania umowy w dowolnym zakresie - otrzymają 40 pkt.
- 2) Oferty, w których Wykonawca nie zadeklaruje, że zatrudni do realizacji zamówienia w zakresie realizacji usługi co najmniej 1 osobę niepełnosprawną przez cały okres trwania umowy w dowolnym zakresie - otrzymają 0 pkt.

**5. Opis oferowanego obiektu hotelowego, w tym parametrów**

Niniejszym oświadczam, że oferuję w terminie realizacji usługi, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, następujące:

**5.1.**

Adres i lokalizacja oferowanego hotelu	
a)	<p><b>Dokładny adres oferowanego hotelu</b> <i>(proszę wpisać) *</i></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
b)	<p><b>Lokalizacja oferowanego hotelu: granice administracyjna</b> <i>(proszę wpisać, podkreślić bądź zaznaczyć opcję wyboru) *</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> w granicach administracyjnych miasta Gdańska</li> <li><input type="radio"/> w granicach administracyjnych miasta Sopotu</li> <li><input type="radio"/> inne.....</li> </ul>
c)	<p><b>Lokalizacja oferowanego hotelu: odległość hotelu od linii brzegowej (max. 500 metrów)</b> <i>(proszę wpisać, podkreślić bądź zaznaczyć opcję wyboru) *</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> w pasie nadbrzeżnym oddalonym do 500 metrów (mniej niż 500 metrów)</li> <li><input type="radio"/> w pasie nadbrzeżnym oddalonym 500 metrów</li> <li><input type="radio"/> w pasie nadbrzeżnym oddalonym powyżej 500 metrów (więcej niż 500 metrów)</li> <li><input type="radio"/> inne.....</li> </ul>







WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



## 5.2.

### Kategoryzacja oferowanego hotelu

#### a) Kategoryzacja oferowanego hotelu (minimum 3\*\*\*gwiazdki)

*(proszę wpisać, podkreślić bądź zaznaczyć opcję wyboru) \**

- 3 gwiazdki lub więcej
- 2 gwiazdki
- 1 gwiazdka
- bez kategorii

Uwaga:

- nadana kategoryzacja obiektu hotelowego (tzw. „gwiazdki”) na podstawie dokumentu wydanego przez Marszałka Województwa informującego o liczbie przyznanych obiektowi „gwiazdek”. Dokumentem, o którym mowa, jest decyzja Marszałka Województwa o zaszerogowaniu do rodzaju oraz nadaniu kategorii (art. 38 ustawy z dnia z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych- tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 1944).

## 5.3.

### Miejsca parkingowe oferowanego hotelu

#### a) Bezpłatne miejsca parkingowe

**(min. 50 miejsc dla uczestników Szkoły Letniej i min. 50 miejsc dla uczestników Konferencji)**

*(proszę wpisać) \**

- oferowany obiekt hotelowy będzie dysponował lub zapewni\*.....bezpłatnymi miejscami parkingowymi dla uczestników Szkoły Letniej i Konferencji
- inne.....

#### b) Lokalizacja parkingu

*(proszę wpisać, podkreślić bądź zaznaczyć opcję wyboru) \**

- na terenie obiektu hotelowego
- w odległości oddalonej od oferowanego hotelu do 150 metrów (mniej niż 150 metrów)
- w odległości oddalonej od oferowanego hotelu 150 metrów
- w odległości oddalonej od oferowanego hotelu powyżej 150 metrów (więcej niż 150 metrów)
- inne.....





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



Uwaga:

Obiekt hotelowy powinien zapewnić parking:

- na minimum 50 miejsc parkingowych w terminie realizacji usługi
- w przypadku braku parkingu na terenie obiektu hotelowego parking powinien być położony nie dalej niż 150 metrów od obiektu hotelowego
- koszt parkingu powinien być wliczony w cenę usługi, a miejsca parkingowe powinny być bezpłatne dla uczestników Szkoły Letniej, Konferencji

#### 5.4.

##### Zakwaterowania i miejsca noclegowe oferowanego hotelu przystosowane dla osób niepełnosprawnych

- a) **Zakwaterowanie w obiekcie hotelowym:**  
**dyspozycyjność pokoi od godz. 13:00 dla uczestników Szkoły Letniej**  
*(proszę wpisać, podkreślić bądź zaznaczyć opcję wyboru) \**
- tak, hotel zapewnia dyspozycyjność pokoi od godz. 13:00 dla uczestników Szkoły Letniej
  - nie, hotel nie zapewnia dyspozycyjności pokoi od godz. 13:00 dla uczestników Szkoły Letniej
  - inne.....
- b) **Zakwaterowanie w obiekcie hotelowym:**  
**dyspozycyjność pokoi od godz. 12:00 dla uczestników Konferencji**  
*(proszę wpisać, podkreślić bądź zaznaczyć opcję wyboru) \**
- tak, hotel zapewnia dyspozycyjność pokoi od godz. 12:00 dla uczestników Konferencji
  - nie, hotel nie zapewnia dyspozycyjności pokoi od godz. 12:00 dla uczestników Konferencji
  - inne.....
- c) **Zakwaterowanie w obiekcie hotelowym:**  
**zapewnienie przechowalni bagażu dla uczestników Szkoły Letniej**  
*(proszę wpisać, podkreślić bądź zaznaczyć opcję wyboru) \**
- tak, hotel zapewnia przechowalnię bagażu dla uczestników Szkoły Letniej  
(od godz. 13:00 w dn. przyjazdu i od godz. 11:00 w dn. wyjazdu)
  - nie, hotel nie zapewnia przechowalni bagażu dla uczestników Szkoły Letniej  
(od godz. 13:00 w dn. przyjazdu i od godz. 11:00 w dn. wyjazdu)
  - inne.....
- d) **Zakwaterowanie w obiekcie hotelowym:**  
**zapewnienie przechowalni bagażu dla uczestników Konferencji**  
*(proszę wpisać, podkreślić bądź zaznaczyć opcję wyboru) \**
- tak, hotel zapewnia przechowalnię bagażu Konferencji  
(od godz. 12:00 w dn. przyjazdu i od godz. 11:00 w dn. wyjazdu)
  - nie, hotel nie zapewnia przechowalni bagażu dla uczestników Konferencji  
(od godz. 12:00 w dn. przyjazdu i od godz. 11:00 w dn. wyjazdu)
  - inne.....





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



**e) Miejsca noclegowe przystosowane do osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich (min. 3 miejsca)**

*(proszę wpisać) \**

- oferowany obiekt hotelowy będzie dysponował .....miejscami noclegowymi przystosowanymi dla osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich dla uczestników Szkoły Letniej, Konferencji
- inne.....

**5.5.**

**Dodatkowe wymagania**

**a) Czynny basen**

*(proszę wpisać, podkreślić bądź zaznaczyć opcję wyboru) \**

- tak, hotel dysponuje krytym basenem z temperaturą wody min. 27°C
- nie, hotel nie dysponuje krytym basenem z temperaturą wody min. 27°C
- inne.....

**b) Nadzór ratownika**

*(proszę wpisać, podkreślić bądź zaznaczyć opcję wyboru) \**

- tak, hotel zapewnia nadzór ratownika wodnego, który posiada stosowne uprawnienia
- nie, hotel nie zapewnia nadzór ratownika wodnego, który posiada stosowne uprawnienia
- inne.....

**5.6.**

**Oświadczenia**

**Składający ofertę, Wykonawca oświadcza, że**

- a) wszystkie wymagane w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczenia składa ze świadomością odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń w celu uzyskania korzyści majątkowych
- b) po zapoznaniu się z warunkami zamówienia przedstawionymi w SWZ wykonawca w pełni je akceptuje i nie wnosi do treści SWZ zastrzeżeń oraz uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania
- c) zapoznał się z postanowieniami wzoru umowy, która stanowi załącznik nr 3 do SWZ:
  - nie wnosi do jej treści zastrzeżeń,
  - zobowiązuje się w przypadku wyboru jego oferty do zawarcia umowy na określonych w niej warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- d) akceptuje warunki płatności określone we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- e) w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia z należytą starannością i zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w SWZ
- f) wszystkie inne koszty jakie poniesie przy realizacji zamówienia, nieuwzględnione w cenie oferty nie będą obciążały Zamawiającego
- g) akceptuje 30 dniowy termin związania ofertą liczony od daty ostatecznego składania ofert, wskazany w rozdziale V ust. 1 SWZ
- h) akceptuje terminy wykonania usługi
- i) przedmiot zamówienia spełnia normy dopuszczające go do sprzedaży na obszarze Unii Europejskiej
- j) otrzymał konieczne informacje wskazane w SWZ niezbędne do przygotowania oferty
- k) wypełnił 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 pozyskał 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)).
- l) *(jeśli dotyczy, proszę wpisać)\** zamówienie zamierza zrealizować przy udziale następujących podwykonawców, w zakresie (należy podać zakres i jeśli są znane - dane proponowanych podwykonawców)  
.....  
.....  
.....





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



**5.7.**

**Dodatkowe informacje**

**Składający ofertę, Wykonawca informuje, że**

a) następujące podmiotowe środki dowodowe:

L.p.	Podmiotowy środek dowodowy	Nazwa rejestru publicznego
1.	następujący środek dowodowy ..... (proszę wpisać)	Można pozyskać z następującego rejestru publicznego ..... (proszę wpisać)
2.	następujący środek dowodowy ..... (proszę wpisać)	Można pozyskać z następującego rejestru publicznego ..... (proszę wpisać)
3.	następujący środek dowodowy ..... (proszę wpisać)	Można pozyskać z następującego rejestru publicznego ..... (proszę wpisać)
...	następujący środek dowodowy ..... (proszę wpisać)	Można pozyskać z następującego rejestru publicznego ..... (proszę wpisać)



WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



b) Załącza do niniejszego Formularza Oferty, stanowiącego jej integralną część

Nr załącznika	Nazwa Załącznika
Załącznik nr 1	..... (proszę wpisać)
Załącznik nr 2	..... (proszę wpisać)
Załącznik nr 3	..... (proszę wpisać)
...	..... (proszę wpisać)

\* wypełnia Wykonawca (jeśli dotyczy)

\*\*niepotrzebne skreślić

*Dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby uprawnionej do występowania w imieniu Wykonawcy*





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



## Załącznik nr 2 do SWZ

Dokument składany wraz z ofertą

Nr postępowania: ZP/89/005/U/2024

### Wykonawca:

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

### reprezentowany przez:

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

### Oświadczenie (wstępne) o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (art. 125 ust. 1 ustawy Pzp)

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie (wstępne) o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składa każdy z wykonawców oddzielnie

OŚWIADCZENIE WSTĘPNE WYKONAWCY, **składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, obejmuje:**

1. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA, w tym uwzględniające przesłanki wykluczenia z art. 7 ust 1 Ustawy dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2023 r. poz. 1497)
2. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, w tym uwzględniające informację w związku z poleganiem na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie kompleksowej usługi noclegowej, restauracyjnej, konferencyjnej i przewozowej na potrzeby organizacji Szkoły Letniej „New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)” w ramach projektu 101079398 — NEPTUN — HORIZON-WIDERA-2021-ACCESS-03 oraz Konferencji „Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024” dla Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej”, prowadzonego przez Politechnikę Gdańską Wydział Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa, oświadczam, co następuje:





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



### 1. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w poniższym oświadczeniu tj. oświadczeniu dotyczącym podstaw wykluczenia są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji

**Uwaga: proszę wybrać jedną z poniższych opcji skreślając/wypełniając/podkreślając właściwą**

**1.1. Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie:**

- art. 108 ust. 1 ustawy Pzp
- i art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp

lub

**1.2. (jeśli dotyczy) Oświadczam, że na dzień składania ofert zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp**

*(proszę 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 i zapobiegawcze:

*(proszę poniżej wskazać jakie).*

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

**1.3. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie 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. z 2023 r. poz. 1497)**

Uwaga:

Zgodnie z treścią 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, zwanej dalej „Ustawą o szczególnych rozwiązaniach”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

- 1) Wykonawcę (oraz uczestnika konkursu) wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy (Dz. Urz. UE L 134 z 20.05.2006, str. 1, z późn. zm.) zwanego dalej „rozporządzeniem 765/2006” i w rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających (Dz. Urz. UE L 78 z 17.03.2014, str. 6, z późn. zm.) zwanego dalej „rozporządzeniem 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;
- 2) 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 2023 r. poz. 1124 z późn. zm.) 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 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach;







WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- 3) 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 2023 r. poz. 120 z późn. zm.), 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 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach.

## 2. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w poniższym oświadczeniu tj. oświadczeniu dotyczącym warunków udziału w postępowaniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji

### 2.1. [dotyczy tylko wykonawcy oraz wykonawcy/wykonawców wspólnie ubiegającego/ubiegających się o zamówienie]

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w rozdziale VI SWZ

*(proszę wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu).*

.....  
.....

### 2.2. [dotyczy tylko wykonawcy oraz wykonawców wspólnie ubiegający się o zamówienie, który polega/który polegają na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, a jednocześnie samodzielnie w pewnym zakresie wykazuje/wykazują spełnianie warunków]

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w

*(proszę wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu)\**

.....  
.....

w następującym zakresie:

*(proszę wskazać)\**

.....  
.....





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



**2.3. Informacja w związku z poleganiem na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby:**

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w *(proszę wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu)\**

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

polegam na zdolnościach lub sytuacji następującego/ych podmiotu/ów udostępniających zasoby:

L.p.	Nazwa podmiotu, udostępniającego zasoby na którego zdolnościach (lub sytuacji) polega Wykonawca	Zakres udostępnianych zasobów
	<i>proszę wskazać nazwę/y podmiotu/ów</i> Kolumna 1	<i>proszę określić odpowiedni zakres udostępnianych zasobów dla wskazanego podmiotu w kolumnie nr 1</i> Kolumna 2
1.		w następującym zakresie:
2.		w następującym zakresie:
3.		w następującym zakresie:
...		

.....  
*Dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby uprawnionej do występowania w imieniu Wykonawcy*

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie (wstępne) o niepodleganiu wykluczeniu i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu składa każdy z wykonawców oddzielnie

**Załącznik nr 3 do SWZ**

Strona 50 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Umowa nr ZP/...../005/U/24  
do zam. publ. nr ZP/...../005/U/24

zawarta pomiędzy<sup>1</sup>

**Politechniką Gdańską, Wydziałem Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa** z siedzibą w Gdańsku ul. G. Narutowicza 11/12, 80 233 Gdańsk, NIP 584-020-35-93, REGON 00001620 reprezentowaną na podstawie pełnomocnictwa Rektora przez:

.....,  
zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

a

.....  
*(w przypadku spółek prawa handlowego)*

.....  
zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w .....,  
Wydział ..... Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS ...../  
posiadającym REGON: ..... i NIP: .....,  
reprezentowanym przez:.....  
zwanym dalej „**Wykonawcą**”,

albo *(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do CEiDG)*

Imię i nazwisko ....., działającym pod firmą.....  
z siedzibą w ..... przy ulicy ....., wpisanym  
do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej,  
NIP ....., REGON ..... zwanym dalej „**Wykonawcą**”.

Wykonawca i Zamawiający w dalszej części zwani są Stronami umowy.

Strony oświadczają, że umowa została zawarta w wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy wybranego na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym, zgodnie z art. 275 pkt. 1 w związku z art. 359 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, ze zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”.

## § 1

### Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest **świadczenie** kompleksowej usługi związanej z organizacją :

<sup>1</sup> Za dzień zawarcia umowy ustala się datę podpisania umowy przez osobę upoważnioną przez Rektora





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



I etap - Szkoły Letniej: „*New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)*” w ramach projektu 101079398 — NEPTUN — HORIZON-WIDERA-2021-ACCESS-03 od dnia **15 września 2024r.** do dnia **25 września 2024r.** dla maksymalnie 40 osób;

i

II etap – Konferencji „*Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024*” od dnia **25 września 2024r.** do dnia **27 września 2024r.** dla maksymalnie 100 osób;

na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (dalej jako SWZ) oraz w ofercie z dnia ..... złożonej przez Wykonawcę, stanowiącymi załączniki do niniejszej umowy i będącej jej integralną częścią.

2. Wykonawca zrealizuje umowę zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym Załącznik nr 2, 2a do umowy (Załącznik nr 4, 4a do SWZ)
3. Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania niniejszej umowy ze szczególną starannością.
4. Wykonawca oświadcza, że:
  - 1) usługa, o której mowa w ust. 1, będzie realizowana stosownie dla potrzeb Zamawiającego wskazanych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2, 2a do umowy (Załącznik nr 4, 4a do SWZ)).
  - 2) etap I i II oraz poszczególne usługi będą odbywały się w tym samym obiekcie hotelowym, z zastrzeżeniem usługi restauracyjnej dla uczestników Szkoły Letniej, świadczonej poza hotelem (zapewnienie wyżywienia (obiadów) w trakcie wycieczek, rejsu),
  - 3) wszystkie wymienione w SWZ obiekty (infrastruktura), sprzęty, nagłośnienie, projektory, wyposażenie itp. na czas organizacji I i II etapu ww. usługi będą czynne i będą działały bez zastrzeżeń
  - 4) obiekt hotelowy jest zaszeregowany do kategorii ..... gwiazdkowej (*wskazać liczbę gwiazdek/kategoryzację*), zgodnie z:
    - a) kategoryzacją hotelu, zgodnie z kategoriami , o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelowych i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz.U. z 2017 r. poz. 2166)
    - b) dokumentem wydanym przez Marszałka Województwa informującego o liczbie przyznanych obiektowi „gwiazdek”. Dokumentem, o którym mowa, jest decyzja Marszałka Województwa o zaszeregowaniu do rodzaju oraz nadaniu kategorii (art. 38 ustawy z dnia z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych- tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 1944).
- 5) lokalizacja hotelu jest:
  - a) w granicach administracyjnych miasta.....
  - b) w pasie nadbrzeżnym oddalonym od linii brzegowej maksymalnie 500 metrów





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- 6) zapewnia parking:
- a) na ..... miejsc parkingowych w terminie realizacji usług, w tym gwarantuje, że w przypadku braku parkingu na terenie obiektu hotelowego parking będzie położony nie dalej niż 150 metrów od obiektu hotelowego
  - b) bezpłatny dla uczestników usługi, a koszty parkingu zostały wliczone w cenę usługi, o której mowa w § 4 ust. 1 umowy
- 7) dysponuje ..... miejscami noclegowymi przystosowanymi do osób niepełnosprawnych, w tym poruszającymi na wózkach inwalidzkich,
- 8) na terenie obiektu hotelowego jest kryty basen, gdzie:
- a) temperatura wody , zgodnie z zaleceniami Ministra Zdrowia, będzie wynosiła minimum 27°C
  - b) korzystanie z basenu będzie odbywać się pod nadzorem ratownika wodnego, który posiada stosowne uprawnienia; obiekt hotelowy powinien zapewnić nadzór ratownika wodnego na min. 6 godzin\*/1 dobę dla uczestników Szkoły Letniej przebywających w wodzie (basenie)  
\*1 godzina = 60 min.
- 9) zapewnia zakwaterowanie, a tym samym gwarantuje:
- **w odniesieniu do uczestników Szkoły Letniej**
    - a) dyspozycyjność dla uczestników Szkoły Letniej pokoi od godz. 13:00 w dniu przyjazdu (pierwszym dniu Szkoły Letniej) do dnia opuszczenia i wymeldowania uczestników Szkoły Letniej z pokoi hotelowych w ostatnim dniu Szkoły Letniej, zgodnie z obowiązującymi w hotelu godzinami. W przypadku braku możliwości udostępnienia pokoi uczestnikom Szkoły Letniej w pierwszym dniu od godz. 13:00 obiekt hotelowy zobowiązany jest do zapewnienia na własny koszt przechowalni bagażu oraz bezpłatnej szatni wraz z obsługą dla uczestników Szkoły Letniej. Wykonawca w dniu wymeldowania od godz. 11:00 zobowiązany jest również do udostępnienia na własny koszt przechowalni bagażu oraz bezpłatnej szatni wraz z obsługą dla uczestników Szkoły Letniej.
    - b) spełniania dodatkowych w wymagań w ramach usługi hotelowej tzn. w pobliżu recepcji w pierwszych dwóch dniach, w celu usprawnienia procesu rejestracji uczestników Szkoły Letniej, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia stołów (min. 2 szt.) i krzeseł (min. 5 szt.). Stanowisko rejestracji powinno być udostępnione nieodpłatnie przez Wykonawcę, a po zakończonej rejestracji uprzątnięte.
  - **w odniesieniu do uczestników Konferencji**
    - a) dyspozycyjność dla uczestników Konferencji pokoi od godz. 12:00 w dniu przyjazdu (pierwszym dniu Konferencji) do dnia opuszczenia i wymeldowania uczestników Konferencji z pokoi hotelowych w ostatnim dniu Konferencji, zgodnie z obowiązującymi w hotelu godzinami. W przypadku braku możliwości udostępnienia pokoi uczestnikom Konferencji w pierwszym dniu od godz. 12:00 obiekt hotelowy zobowiązany jest do zapewnienia na własny koszt przechowalni bagażu oraz bezpłatnej szatni wraz z obsługą dla uczestników Konferencji. Wykonawca w dniu wymeldowania od godz. 11:00 zobowiązany jest również do udostępnienia na własny koszt przechowalni bagażu oraz bezpłatnej szatni wraz z obsługą dla uczestników Konferencji.
    - b) spełniania dodatkowych w wymagań w ramach usługi hotelowej tzn. w pobliżu recepcji w pierwszych dwóch dniach, w celu usprawnienia procesu rejestracji uczestników Konferencji, Wykonawca jest





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- zobowiązany do zapewnienia stołów (min. 2 szt.) i krzeseł (min. 5 szt.). Stanowisko rejestracji powinno być udostępnione nieodpłatnie przez Wykonawcę, a po zakończonej rejestracji uprzątnięte.
- 10) zapewnia całodobową obsługę recepcyjną
- 11) poinformuje uczestników Szkoły Letniej i Konferencji, że Zamawiający nie pokrywa kosztów:
- **w odniesieniu do uczestników Szkoły Letniej:**
    - a) zakwaterowania osób towarzyszących uczestnikom Szkoły Letniej zgłoszonym przez Zamawiającego
    - b) wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom Szkoły Letniej zgłoszonym przez Zamawiającego
    - c) zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane
    - d) nie związanych z i warunkami stawianymi przez Zamawiającego np.
      - udostępnienie w pokojach mini baru
      - płatnej telewizji
      - korzystania z płatnych zabiegów w Spa.
    - e) przedłużania pobytu (w przypadku dostępności wolnych miejsc w hotelu) dla zainteresowanych uczestników
    - f) wyżywienia dla osób towarzysząc uczestnikom Szkoły Letniej
  - **w odniesieniu do uczestników Konferencji:**
    - a) zakwaterowania osób towarzyszących uczestnikom Konferencji zgłoszonym przez Zamawiającego
    - b) wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom Konferencji zgłoszonym przez Zamawiającego
    - c) zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane
    - d) nie związanych z i warunkami stawianymi przez Zamawiającego np.
      - udostępnienie w pokojach mini baru
      - płatnej telewizji
      - korzystania z płatnych zabiegów w Spa.
    - e) przedłużania pobytu (w przypadku dostępności wolnych miejsc w hotelu) dla zainteresowanych uczestników
    - f) wyżywienia dla osób towarzysząc uczestnikom Konferencji
- 12) wszystkie elementy cenotwórcze związane z indywidualnymi potrzebami gości (uczestników Szkoły Letniej/Konferencji), które nie są wskazane w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2, 2a do umowy/ Złącznik nr 4, 4a do SWZ) takie jak np. zakwaterowanie, wyżywienie osób towarzyszących uczestnikom odpowiednio Szkoły Letniej/Konferencji, przedłużenie doby hotelowej, przedłużenie pobytu poza wyznaczony termin usługi, koszty rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane oraz koszty np. związane z udostępnieniem w pokojach płatnej telewizji lub mini-baru, koszty korzystania z sauny, płatnych zabiegów w SPA, baru, restauracji, usługi dodatkowe pranie, prasowanie itp., opłacają goście Zamawiającego we własnym zakresie, o czym Wykonawca zobowiązany jest poinformować swoich gości. Wykonawca ma prawo do uzyskania od gości





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



gwarancji finansowej na poczet rachunków. Przez gwarancję rozumie się przedpłatę, depozyt lub podanie rodzaju, numeru i daty ważności karty kredytowej.

- 13) zapewni wyposażenie i dekorację niezbędne do realizacji usługi gastronomiczno-restauracyjnej w ramach ceny złożonej oferty
- 14) będzie świadczył usługi hotelowe, zgodnie z zapisami, w tym standaryzacją pokoi, wskazanymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia i harmonogramie realizacji przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2, 2a do umowy/ Załącznik nr 4, 4a do SWZ)
- 15) będzie świadczył usługi gastronomiczno – restauracyjne
  - a) zgodnie z przepisami:
    - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448),
    - aktów wykonawczych do ww. ustawy
  - b) na wysokim poziomie
  - c) z należytą starannością
  - d) zapewniając potrzeby żywieniowe obsługiwanych uczestników Szkoły Letniej i Konferencji, tak aby:
    - liczba serwowanych produktów, potraw, napojów była adekwatna do liczby uczestników Szkoły Letniej i Konferencji
    - uwzględniały indywidualne preferencje żywieniowe uczestników Szkoły Letniej i Konferencji oprócz potraw/dań klasycznych/ również np. ewentualne potrawy/dania wegetariańskie/wegańskie , alergie uczestników,
    - wyżywienie uwzględniało zasadę urozmaicenia posiłków każdego dnia i dostarczało pełnowartościowego białka
    - wyżywienie było pełnowartościowe (mleko i jego przetwory, owoce, warzywa, w tym surówki, produkty zbożowe i in. produkty)
    - posiłki były przygotowane z naturalnych, niskoprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, sztucznie aromatyzowanych
    - posiłki nie były wykonane z produktów typu instant, produktów gotowych, głęboko mrożonych,
    - produktów świeżych, sezonowych produktów dostępnych na rynku i posiadały odpowiednie walory smakowe, zapachowe, estetyczny wygląd itp.
    - na zastawie porcelanowej lub ceramicznej, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek płóciennych lub papierowe (zgodnie z rangą i charakterem posiłku)
    - zapewniając estetykę podawanych posiłków, napojów (gorących i zimnych) oraz właściwy sposób ich serwania (estetyczna forma serwisu)
    - zapewniając zachowanie porządku na salach konsumpcyjnych/ w miejscu podawania posiłków m.in. zbierania naczyń i resztek pokonsumpcyjnych:
      - I. najpóźniej do 10 minut po zakończeniu spożywania posiłków serwowanych z obsługą kelnerska





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



II. najpóźniej do 15 minut po zakończeniu spożywania posiłków serwowanych w formie bez obsługi kelnerskiej np. bufet, grill, stół szwedzki

- zapewniając obsługę kelnerską, spełniającą wymagane standardy, która będzie posiadać ważne badania sanitarno – epidemiologiczne, odpowiednią odzież kelnerską, właściwą dla rangi serwisu, czystą, estetyczną, wiedzę na temat serwowanych posiłków, proponowanego dań w danym dniu

e) (dotyczy wyłącznie Szkoły Letniej) w przypadku organizacji obiadów poza hotelem – Wykonawca nie dopuszcza organizacji usługi gastronomicznej

w barach i restauracjach samoobsługowych, jadłodajniach typu fast food.

f) Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia menu Zamawiającemu 14 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem realizacji usługi gastronomicznej – restauracyjnej i uzyskania akceptacji w tym zakresie.

16) będzie świadczył usługi wynajęcia sali konferencyjnych, zgodnie z zapisami, wskazanymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia i harmonogramie realizacji przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2, 2a do umowy/ Załącznik nr 4, 4a do SWZ)

17) będzie świadczył usługi transportu, zgodnie z zapisami, wskazanymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia i harmonogramie realizacji przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2, 2a do umowy/ Załącznik nr 4, 4a do SWZ)

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość :

1) możliwość poinformowania Wykonawcy w terminie **14 dni kalendarzowych** przed rozpoczęciem realizacji usługi o przybyciu mniejszej liczby osób, ale nie mniejszej niż z liczba minimalna lub nieskorzystaniu niektórych osób z noclegu

a) w odniesieniu do uczestników Szkoły Letniej:

- minimalna liczba osób: 30 uczestników

- maksymalna liczba osób: 40 uczestników

b) w odniesieniu do uczestników Konferencji:

- minimalna liczba osób: 85 uczestników

- maksymalna liczba osób: 100 uczestników

c) dotyczy wyłącznie 3 dnia obiadu w odniesieniu do uczestników Konferencji:

- minimalna liczba osób (OBIAD III): 25 uczestników

- maksymalna liczba osób (OBIAD III): 50 uczestników

2) możliwość wskazania liczby uczestników Szkoły Letniej i Konferencji (minimalna oraz maksymalna), która ma charakter szacunkowy i informacyjny, z zastrzeżeniem, o którym mowa w pkt. 3)

3) w przypadku otrzymania informacji o:

a) przybyciu mniejszej liczby uczestników: Szkoły Letniej (nie mniejszej niż 30 osób), Konferencji (nie mniejszej niż 85 osób, z wyłączeniem organizacji trzeciego obiadu, gdzie minimalna liczba osób planowana jest na 25 osób)

b) nieskorzystaniu przez uczestników z noclegu lub/i wyżywienia w odniesieniu do poszczególnych dni realizacji przedmiotu zamówienia (nie mniejszych niż liczby minimalne),







WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Wykonawca jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia ceny zakwaterowania, wyżywienia w ramach usługi hotelowej i restauracyjnej w stosunku do ceny jednostkowej brutto danej usługi przeliczonej dla 1 uczestnika odpowiednio Szkoły Letniej i Konferencji.

- 4) prawo niewykorzystania zakresu ilościowego oraz kwotowego przedmiotu zamówienie, co spowoduje, że Wykonawcy będzie przysługiwało roszczenie względem Zamawiającego z tytułu konieczności wykorzystania pełniej kwoty przedmiotu zamówienia.

## § 2

### Termin i miejsce realizacji umowy

1. Miejsce realizacji wskazane w ofercie: .....
2. Termin realizacji w odniesieniu do organizacji:
  - 1) Szkoły Letniej: 15-25 września 2024
  - 2) Konferencji: 25-27 września 2024
3. Miejsce realizacji umowy, wskazane w formularzu oferty Wykonawcy, stanowiącym Załącznik nr 1 do umowy (Załącznik nr 1 do SWZ)

## § 3

### Nadzór

1. W sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy, do kontaktów z Wykonawcą
  - 1) Zamawiający wyznacza:  
Panią/Pana.....  
adres e-mail: .....  
telefon:.....
  - 2) Wykonawca wyznacza:  
Panią/Pana .....  
adres e-mail: .....  
telefon:.....
2. W odniesieniu do osób wskazanych w ust. 1, o każdej zmianie tych osób Zamawiający i Wykonawca niezwłocznie powiadomią się wzajemnie. Zmiana osób wskazanych w ust. 1 nie stanowi istotnej zmiany Umowy i nie wymaga zachowania formy pisemnej (aneksu). Zmiana dla zachowania swej ważności, wymaga poinformowania drugiej Strony umowy za pośrednictwem poczty e-mail. Szkody powstałe w wyniku niedopełnienia tego obowiązku obciążają stronę zobowiązaną.
3. Dane osobowe osób wskazanych w niniejszej umowie udostępnione są przez Strony sobie wzajemnie, w celu realizacji niniejszej umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b), c) i f) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku

Strona 57 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE. Strony stają się administratorem danych osobowych wzajemnie udostępnionych.

#### § 4

#### Wynagrodzenie oraz warunki płatności

1. **Całkowita wartość** przedmiotu zamówienia wraz z podatkiem Vat według obowiązującej stawki wynosi.....zł. brutto (słownie zł. brutto.....) i obejmuje wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego, **w tym:**

1) za realizację usług hotelarsko – restauracyjnych

a) za realizację za realizację usług hotelarsko – restauracyjnych dla uczestników Szkoły Letniej: ..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....), przy czym w przeliczeniu na 1 uczestnika wynagrodzenie będzie kształtowało się w sposób następujący:

Nazwa usługi <u>dla 1 uczestnika</u>	Kwota zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
1 <b>nocleg</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
1 <b>śniadanie (na miejscu w hotelu)</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
1 <b>obiad (na miejscu w hotelu)</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
1 <b>obiad (poza hotelem)</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
1 <b>jednorazowy serwis kawowy z poczęstunkiem</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
1 <b>całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
1 <b>kolacja (na miejscu w hotelu)</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
1 <b>kolacja - grill (na miejscu w hotelu)</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
1 <b>kolacja - bankiet (na miejscu w hotelu)</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)

b) za realizację za realizację usług hotelarsko – restauracyjnych dla uczestników Konferencji: ..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....), przy czym w przeliczeniu na 1 uczestnika wynagrodzenie będzie kształtowało się w sposób następujący:

Strona 58 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Nazwa usługi dla 1 uczestnika	Kwota zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
<b>1 nocleg</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
<b>1 śniadanie (na miejscu w hotelu)</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
<b>1 obiad I. i II. dnia (na miejscu w hotelu)</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
<b>1 obiad III. dnia (na miejscu w hotelu)</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
<b>1 całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
<b>1 kolacja - grill (na miejscu w hotelu)</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
<b>1 kolacja - bankiet (na miejscu w hotelu)</b>	..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)

2) za najem sal konferencyjnych:

- a) dla Szkoły Letniej za 7 dni najmu  
(1 sala konferencyjna wraz wyposażeniem i dodatkową przestrzenią):  
..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
- b) dla Konferencji za 3 dni najmu sali na min. 100 osób  
(1 sala konferencyjne wraz wyposażeniem):  
..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
- c) dla Konferencji za 1 dzień najmu sali na min. 50 osób  
(1 sala konferencyjne wraz wyposażeniem):  
..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)

3) za usługi transportu:

- a) Trasa 1 (hotel – miejscowość Tur k. Bydgoszczy- hotel):  
..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
- b) Trasa 2 (hotel – Elbląg - hotel):  
..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- c) Trasa 3 (hotel – Malbork - hotel):  
..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
- d) Trasa 4 (hotel – Gdańsk - hotel):  
..... zł. brutto (słownie zł. brutto.....)
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, obejmuje wszystkie należności Wykonawcy z tytułu wykonania przedmiotu umowy i obowiązuje przez cały okres trwania, z zastrzeżeniem, o którym mowa w § 1 ust. 5 pkt. 2, 3 i 4.
3. Podstawą wystawienia faktur (oddzielnie dla realizacji Szkoły Letniej i Konferencji) będzie prawidłowa realizacja przedmiotu umowy potwierdzona podpisanym przez Zamawiającego bez zastrzeżeń protokołem zdawczo – odbiorczym.
4. Oryginał protokołu zdawczo - odbiorczego (wystawionego oddzielnie dla organizacji Szkoły Letniej i Konferencji) należy złożyć w Politechnice Gdańskiej Wydział Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa, ul. Gabriela Narutowicza 11/12 (siedziba: **budynek nr 15**) pok. 108, 80-233 Gdańsk.
5. Do każdej z faktur musi być załączona kserokopia protokołu zdawczo-odbiorczego.
6. Faktury (oddzielnie dla realizacji Szkoły Letniej i Konferencji) należy wystawiać na Politechnikę Gdańską z zaznaczeniem:
- Politechnika Gdańska**  
**Wydział Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa**  
**ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk**  
**NIP 584 020 35 93**
- z dopiskiem dotyczy postępowania nr "ZP/89/055/U/2024"**
- Każda faktura w swej treści zawierać musi numer niniejszej umowy "ZP/89/055/U/2024"
7. Zamawiający zobowiązuje się przyjmować faktury, o których mowa w niniejszym paragrafie, w formie papierowej (format A4) w przypadku gdy przeszkody techniczne lub formalne uniemożliwiają przesłanie faktur drogą elektroniczną.
8. W przypadku faktur papierowych lub w formacie np. PDF (Portable Document Format) mogą być one przesłane przez Wykonawcę drogą mailową na adres Zamawiającego: [efaktury@pg.edu.pl](mailto:efaktury@pg.edu.pl)





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



9. Wykonawca oświadcza, że faktury przesyłane drogą mailową będą przesyłane z następującego adresu e-mail: .....
10. Zamawiający wyraża zgodę na przysyłanie przez Wykonawcę faktur, duplikatów tych faktur oraz ich korekt w formie elektronicznej nie wcześniej niż po obustronnym podpisaniu protokołów.
11. Wykonawca oświadcza, że faktury wystawione w formie papierowej nie będą wystawiane w formie elektronicznej i na odwrot.
12. Wykonawca oświadcza, że zapewnia autentyczność pochodzenia, integralność treści i czytelność faktur przesyłanych drogą elektroniczną.
13. Wykonawca nie jest zobowiązany do wysyłania ustrukturyzowanych faktur elektronicznych do Zamawiającego za pośrednictwem platformy zgodnie z przepisami ustawy z dnia 9 listopada 2018r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1666 z późn. zm.).
14. Przesłanie faktury na adres e-mail inny niż wskazany w ust. 9 niniejszego paragrafu, nie stanowi w żadnym przypadku doręczenia faktury w formie elektronicznej.
15. W przypadku zmiany adresu e-mail, o którym mowa w ust. 9 niniejszego paragrafu Zamawiający zobowiązuje się do pisemnego lub mailowego powiadomienia Wykonawcy o nowym adresie e-mail. Zmiana nie wymaga zachowania formy pisemnego aneksu.
16. Zapłata należności za wykonanie przedmiotu umowy nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w wykazie podmiotów prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, o którym mowa w art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2024 roku o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2023 r. poz. 1570 ze zm.), w ciągu 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury wraz z protokołem zdawczo – odbiorczym, stanowiącym załącznik nr 3, 3a do umowy (załącznik nr 9, 9a do SWZ)
17. Rozliczenia finansowe pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w walucie PLN.
18. Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy, na który mają być dokonywane płatności wynikające z niniejszej umowy, jest zgłoszony do Urzędu Skarbowego.
19. Płatności regulowane będą przez Zamawiającego na numer rachunku bankowego Wykonawcy zgłoszony do Urzędu Skarbowego i wskazany na fakturze.

Strona **61** z **112**





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



20. Zapłata za wykonanie dostawy nastąpi przelewem na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie 21 dni od dnia jej otrzymania przez Zamawiającego.
21. Za termin zapłaty strony zgodnie uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
22. Zamawiający oświadcza, że posiada status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu ustawy z dnia 8 marca 2013 o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1790)

## § 5

### KARY UMOWNE

1. Wykonawca zapłaci karę umowną za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wartości umowy brutto, o której mowa w **§ 4 ust. 1 umowy**.
2. W przypadku, gdy Wykonawca rażąco naruszy postanowienia niniejszej umowy lub pomimo trzykrotnych uwag zgłoszonych na piśmie przez Zamawiającego umowa nadal nie będzie wykonywana przez Wykonawcę z należytą starannością i rzetelnością, Zamawiający będzie uprawniony do odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, a Wykonawca zapłaci karę umowną, o której mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu.
3. W przypadku nie dokonania rezerwacji hotelowej dla uczestników Szkoły Letniej i Konferencji w danym terminie Zamawiający zleci wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia, o którym mowa w **§1 ust.1**, innej firmie, a opłatą za wykonanie tej usługi obciąży Wykonawcę, chyba że (po poinformowaniu i wyrażeniu zgody przez Zamawiającego) Wykonawca sam na własny koszt dokona zakwaterowania uczestników szkolenia w innym hotelu, którego standard odpowiada wymogom wskazanym przez Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dochodzenia odszkodowania przewyższającego kary umowne wynikające z umowy, za niewykonanie lub nienależyte wykonanie postanowień umowy oraz za wyrządzone szkody.
5. Jeżeli zastrzeżona kara umowna nie pokryje w całości poniesionej szkody Zamawiającego lub osób trzecich, dopuszczalne jest dochodzenie odszkodowania przenoszącego karę umowną na zasadach określonych w kodeksie cywilnym.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

Strona 62 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



7. Kary umowne będą płatne w terminie 14 dni kalendarzowych od daty wystawienia noty obciążeniowej.
8. Dochodzenie kary umownej za odstąpienie nie wyklucza dochodzenia kar umownych z innych tytułów.
9. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć wartości 30% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 umowy.
10. Niezależnie od przesłanek odstąpienia od umowy, o których mowa w art. 456 ustawy Pzp i ust. 1 i 2 oraz 5 niniejszego paragrafu Zamawiający będzie uprawniony do wypowiedzenia umowy, zgodnie z art. 746 kodeksu cywilnego.
11. Żadna Strona nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie swoich zobowiązań w ramach umowy, jeżeli takie niewykonanie lub nienależyte wykonanie jest wynikiem Siły Wyższej, o której mowa w § 7 ust. 4 i nast.

## § 6

### ROZWIĄZANIE UMOWY

1. Każdej ze stron przysługuje prawo do rozwiązania umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. Wypowiedzenie może nastąpić tylko z ważnych powodów.
2. W przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego, Strony ustalają, że będzie ono skuteczne na przyszłość i dokonają stosownego rozliczenia wykonanych już przez Wykonawcę usług.
3. Rozwiązanie umowy musi być dokonane w formie pisemnej i przesłane listem poleconym drugiej Stronie lub dostarczone osobiście.

## § 7

### ZMIANY UMOWY

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy, z zastrzeżeniem § 3 ust. 1 umowy, wymagają pisemnego aneksu podpisanego przez obie Strony pod rygorem nieważności.

Strona **63** z **112**





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



2. Niniejsza umowa może ulec zmianie na zasadach określonych w ustawie Pzp i niniejszej Umowie.
3. Zamawiający w oparciu o art. 455 ust. 1 pkt. 1 ustawy Pzp przewiduje możliwość dokonania zmian w umowie na warunkach określonych poniżej:
  - 1) w przypadku zmiany obowiązujących na terenie Rzeczypospolitej Polskiej przepisów dotyczących wysokości stawek podatku od towarów i usług (VAT) w zakresie obejmującym przedmiot zamówienia, Zamawiający dopuszcza możliwość odpowiedniej zmiany w tym zakresie.

Cena umowy może ulec zmianie w przypadku obniżenia lub podwyższenia stawki podatku VAT na skutek zmiany obowiązujących przepisów.

- a) każda ze Stron jest uprawniona złożyć drugiej Stronie pisemny wniosek o zmianę umowy w zakresie płatności wynikającej z faktury wystawionej po wejściu w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług. Wniosek powinien zawierać uzasadnienie faktyczne i wskazanie podstawy prawnej zmiany stawki podatku od towarów i usług oraz dokładne wyliczenie kwoty należnej Wykonawcy po zmianie umowy.

Zmiana ceny umowy obejmować będzie wyłącznie płatności za dostawy, których w dniu zmiany stawki podatku VAT jeszcze nie wykonano.

- b) obowiązek wykazania wpływu zmian stawki podatku VAT na zmianę ceny umowy należy do wnioskodawcy pod rygorem odmowy dokonania zmiany umowy.

4. Strona, która nie może wykonywać umowy wskutek działania siły wyższej lub z tej przyczyny nie może jej wykonać w sposób należyty jest zobowiązana do bezzwłocznego powiadomienia drugiej strony o wystąpieniu działania siły wyższej, pod rygorem utraty uprawnienia do powoływania się na tę okoliczność. W powiadomieniu strona informuje o rodzaju siły wyższej oraz jej przewidywanych skutkach dla umowy. Jednocześnie strona dotknięta działaniem siły wyższej zobowiązana jest do podjęcia wszelkich możliwych aktów staranności, których można wymagać od każdego profesjonalnego uczestnika obrotu gospodarczego celem zminimalizowania skutków wystąpienia siły wyższej, w tym w szczególności skutków dla dalszego wykonywania niniejszej umowy.
  - 1) W rozumieniu niniejszej umowy, „Siła Wyższa” oznacza okoliczności pozostające poza kontrolą Strony i uniemożliwiające lub znacznie utrudniające wykonanie przez tę Stronę jej zobowiązań, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy ani im zapobiec przy dołożeniu należytej staranności.
5. Strony przewidują, iż wystąpienie siły wyższej może być podstawą do dokonania zmiany umowy w zakresie terminu wykonania umowy, w tym w zakresie przedłużenia terminu jej wykonania o czas występowania siły wyższej i jej skutków.
6. Strony przewidują, iż wystąpienie siły wyższej może być podstawą do zmiany sposobu wykonania umowy lub zmiany wysokości wynagrodzenia stosownie do zakresu, rodzaju i skutków siły wyższej dla tych elementów umowy.







WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



7. Jeżeli Siła Wyższa uniemożliwia lub uniemożliwi jednej ze Stron wywiązanie się z jakiegokolwiek zobowiązania w ramach niniejszej umowy, Strona ta zobowiązana jest niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 3 dni roboczych od wystąpienia Siły Wyższej, zawiadomić drugą Stronę na piśmie o wydarzeniu lub okolicznościach stanowiących Siłę Wyższą informując o:
- zobowiązaniach, z których nie może lub nie będzie mogła się wywiązać w ramach zawartej umowy,
  - przewidywanym okresie, w którym nie będzie możliwe wykonywanie niniejszej umowy.
8. W rozumieniu niniejszej umowy, „Siła Wyższa” oznacza okoliczności pozostające poza kontrolą Strony i uniemożliwiające lub znacznie utrudniające wykonanie przez tę Stronę jej zobowiązań, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy ani im zapobiec przy dołożeniu należytej staranności.
9. Za Siłę Wyższą nie uznaje się niedotrzymania zobowiązań przez kontrahenta Wykonawcy.
10. W razie zaistnienia Siły Wyższej wpływającej na termin realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1, Strony zobowiązują się w terminie 14 (czternastu) dni kalendarzowych od dnia zawiadomienia, o którym mowa w pkt. 7, ustalić nowy termin wykonania umowy lub ewentualnie podjąć decyzję o odstąpieniu od umowy.

## § 8

### POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wykonawca bez pisemnej zgody Zamawiającego nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku realizacji umowy.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa, a w szczególności art. 15r ustawy z dnia 2.03.2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1327 z późn. zm.).
3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zgody drugiej strony oraz zachowania formy pisemnego aneksu.
4. Niniejsza umowa może ulec zmianie na zasadach określonych w art. 454 i 455 ustawy Pzp i niniejszej Umowie, a w szczególności w § 7.
5. Oferta Wykonawcy wraz z formularzem cenowym, opisem przedmiotu zamówienia, ogólnymi warunkami świadczenia usług medycznych dla Politechniki Gdańskiej oraz ogłoszeniem o zamówieniu (z załącznikami) są integralną częścią umowy.
6. Ewentualne spory rozstrzygane będą przez właściwy dla siedziby Zamawiającego sąd powszechny, według prawa polskiego.

Strona 65 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



7. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
8. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności ani przeniesienia praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez zgody pisemnej Zamawiającego.
9. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron/Umowę zawarto z zachowaniem elektronicznej formy czynności prawnej i opatrzono kwalifikowanym podpisem elektronicznym<sup>2</sup>

**Załączniki stanowiące integralną część umowy:**

Załącznik nr 1 do umowy (Złącznik nr 1 do SWZ)	Oferta (rozumiana jako formularz oferty).
Załącznik nr 2 do umowy (Złącznik nr 4 do SWZ)	Szczegółowy opis przedmiotu umowy (rozumiany jako Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia)
Załącznik nr 2a do umowy (Złącznik nr 4a do SWZ)	Harmonogram realizacji przedmiotu umowy (rozumiany jako Harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia)
Załącznik nr 3 do umowy	Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia
Załącznik nr 4 do umowy (Złącznik nr 9 do SWZ)	(dotyczy Szkoły Letniej) Protokół zdawczo - odbiorczy
Załącznik nr 4a do umowy (Złącznik nr 9a do SWZ)	(dotyczy Konferencji) Protokół zdawczo - odbiorczy

**Wykonawca**

**Zamawiający**

<sup>2</sup> Niepotrzebne skreślić





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Załącznik nr 4 do SWZ  
Załącznik nr 2 do umowy

Nr postępowania: ZP/89/005/U/2024

### Szczegółowy opis przedmiotów zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi związanej z organizacją :

I etap: Szkoły Letniej

„New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)”

od dnia **15 września 2024r. do dnia 25 września 2024r.**

dla maksymalnie 40 osób;

i

II etap: Konferencji

„Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024

od dnia **25 września 2024r. do dnia 27 września 2024r.**

dla maksymalnie 100 osób;

Kompleksowa usługa, o której mowa, obejmować będzie I i II etap oraz następujące rodzaje usług:

Rodzaj usługi	Świadczenie kompleksowej usługi związanej z organizacją	
	I etap: Szkoły Letniej	II etap: Konferencji
5. Usługi hotelowe (noclegi)	Tak	Tak
6. Usługi gastronomiczno – restauracyjne	Tak	Tak
7. Usługi konferencyjne	Tak	Tak
8. Usługi przewozowe	Tak	Nie

Zamawiający wymaga, aby, etap I i II oraz poszczególne usługi odbywały się **w tym samym obiekcie hotelowym**, z zastrzeżeniem usługi restauracyjnej dla uczestników Szkoły Letniej, świadczonej poza hotelem (zapewnienie wyżywienia (obiadów) w trakcie wycieczek, rejsu)

Zamawiający wymaga, aby wszystkie wymienione w poniższej specyfikacji obiekty (infrastruktura), sprzęty, nagłośnienie, projektory, wyposażenie itp. na czas organizacji I i II etapu ww. usługi były czynne i działały bez zastrzeżeń.

### Harmonogram Szkoły Letniej – krótki opis wydarzenia

Termin	Krótki opis wydarzenia
15 września 2024 r. (niedziela)	1. dzień Szkoły Letniej - od godz. 11: 00 (na terenie obiektu hotelowego) - rejestracja i zakwaterowanie (dyspozycyjność pokoi od godz. 13:00) - obiad w godz. 13:00 – 15:00 - wynajem sali konferencyjnej z dodatkową przestrzenią - jednorazowy serwis kawowy z poczęstunkiem w godz. 15:00 – 18:00 - kolacja w godz. 18:00 – 20:00 - nocleg
16 września 2024 r. (poniedziałek)	2. dzień Szkoły Letniej (na terenie obiektu hotelowego) - śniadanie w godz. 07:00 – 09:00 - całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem w godz. 10:00 -18:00 (uzupełniany min. 3x dziennie) - wynajem sali konferencyjnej z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią - obiad w godz. 13:00 – 15:00 - kolacja w godz. 18:00 – 20:00 - nocleg

Strona 67 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



17 września 2024 r. (wtorek)	3. dzień Szkoły Letniej (na terenie obiektu hotelowego) - śniadanie w godz. 07:00 – 09:00 - całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem w godz. 10:00 -18:00 (uzupełniany min. 3x dziennie) - wynajem sali konferencyjnej z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią - obiad w godz. 13:00 – 15:00 - kolacja grill z oprawą muzyczną (na terenie obiektu/ plenerowa) w godz. 19:00 – 22:00 - nocleg
18 września 2024 r. (środa)	4. dzień Szkoły Letniej (na terenie obiektu hotelowego) - śniadanie w godz. 07:00 – 09:00 - całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem w godz. 10:00 -18:00 (uzupełniany min. 3x dziennie) - wynajem sali konferencyjnej z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią - obiad w godz. 13:00 – 15:00 - kolacja w godz. 18:00 – 20:00 - nocleg
19 września 2024 r. (czwartek)	5. dzień Szkoły Letniej (na terenie obiektu hotelowego i poza obiektem) - śniadanie w godz. 07:00 – 09:00 - usługa transportu zbiorowego uczestników Szkoły Letniej (tam i z powrotem) - obiad (poza hotelem- Tur k. Bydgoszczy) w godz. 13:00-16:00 - kolacja w godz. 18:00 – 20:00 - nocleg
20 września 2024 r. (piątek)	6. dzień Szkoły Letniej (na terenie obiektu hotelowego) - śniadanie w godz. 07:00 – 09:00 - całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem w godz. 10:00 -18:00 (uzupełniany min. 3x dziennie) - wynajem sali konferencyjnej z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią - obiad w godz. 13:00 – 15:00 - kolacja (bankiet w hotelu) z muzyką w tle i nagłośnieniem w godz. 18:00 – 22:00 - nocleg
21 września 2024 r. (sobota)	7. dzień Szkoły Letniej (na terenie obiektu hotelowego i poza obiektem) - śniadanie w godz. 07:00 – 09:00 - usługa transportu zbiorowego uczestników Szkoły Letniej (tam i z powrotem) - obiad (poza hotelem- w Elblągu) w godz. 13:00-16:00 - kolacja w godz. 18:00 – 20:00 - nocleg
22 września 2024 r. (niedziela)	8. dzień Szkoły Letniej (na terenie obiektu hotelowego i poza obiektem) - śniadanie w godz. 07:00 – 09:00 - usługa transportu zbiorowego uczestników Szkoły Letniej (tam i z powrotem) - obiad (poza hotelem- w Malborku) w godz. 13:00-16:00 - kolacja w godz. 18:00 – 20:00 - nocleg
23 września 2024 r. (poniedziałek)	9. dzień Szkoły Letniej (na terenie obiektu hotelowego) - śniadanie w godz. 07:00 – 09:00 - całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem w godz. 10:00 -18:00 (uzupełniany min. 3x dziennie) - wynajem sali konferencyjnej z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią - obiad w godz. 13:00 – 15:00 - kolacja w godz. 18:00 – 20:00 - nocleg
24 września 2024 r. (wtorek)	10. dzień Szkoły Letniej (na terenie obiektu hotelowego i poza obiektem) - śniadanie w godz. 07:00 – 09:00 - usługa transportu zbiorowego uczestników Szkoły Letniej (tam i z powrotem) - obiad (poza hotelem- w Gdańsku) w godz. 13:00-16:00 - kolacja w godz. 18:00 – 20:00 - nocleg





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



25 września 2024 r. (środa)	11. dzień Szkoły Letniej (na terenie obiektu hotelowego) - śniadanie w godz. 07:00 – 09:00 - całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem w godz. 10:00 -18:00 (uzupełniany min. 3x dziennie) - wynajem sali konferencyjnej z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią - wymeldowanie do godz. 11:00 - ew. przedłużenie pobytu dla zainteresowanych uczestników Szkoły Letniej w przypadku dostępności miejsc (płatne indywidualnie przez uczestników Szkoły letniej)
--------------------------------	--

## Harmonogram Konferencji – krótki opis wydarzenia

Data	Opis wydarzenia
25 września 2024 r. (środa)	1. dzień Konferencji (na terenie obiektu hotelowego) od godz. 12: 00: rejestracja i zakwaterowanie - obiad I (pierwszy obiad) w godz. 13:00 – 15:00 - wynajem <u>jednej sali konferencyjnej</u> z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią - kolacja grill (na terenie obiektu/ plenerowa) w godz. 18:00 – 22:00 - nocleg
26 września 2024 r. (czwartek)	2. dzień Konferencji (na terenie obiektu hotelowego) - śniadanie w godz. 7:00 – 9:00 - całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem w godz. 10:30 -17:00 (uzupełniany min. 3x dziennie) - wynajem <u>dwóch sal konferencyjnych</u> z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią - obiad II (drugi obiad) w godz. 13:00 – 15:00 - kolacja (bankiet w hotelu) z muzyką w tle i nagłośnieniem w godz. 18:00 – 22:00 - nocleg
27 września 2024 r. (piątek)	3. dzień Konferencji (na terenie obiektu hotelowego) - śniadanie w godz. 7:00 – 9:00 - wynajem <u>jednej sali konferencyjnej</u> z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią - obiad III (trzeci obiad) <b>dla mniejszej liczby osób</b> w godz. 13:00-15:00 - wymeldowanie do godz. 11:00 - ew. przedłużenie pobytu dla zainteresowanych uczestników Konferencji w przypadku dostępności miejsc (płatne indywidualnie przez uczestników Konferencji)

## I ETAP:

Szkoła Letnia “New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)”  
od dnia 15 września 2024r. do dnia 25 września 2024r.

### Usługi hotelowe Szkoła Letnia

#### 1. Termin i liczba uczestników – Szkoła Letnia

- od dnia 15 września 2024r. do dnia 25 września 2024r.
- 11 dni Szkoły Letniej - 10 noclegów
- uczestnikami Szkoły Letniej osoby wskazane imiennie przez Zamawiającego
- minimalna liczba osób: 30 osób
- maksymalna liczba osób: 40 uczestników

Strona 69 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Zamawiający planuje zorganizowanie Szkoły Letniej dla ww. liczby ww. uczestników, z zastrzeżeniem zmniejszenia liczby uczestników w przypadku przybycia mniejszej liczby osób, ale nie mniejszej niż, określona liczba minimalna. Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby uczestników (ale nie mniej niż liczba minimalna) lub nieskorzystaniu niektórych osób z noclegu, jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia ceny zakwaterowania w stosunku do ceny jednostkowej brutto w oparciu o faktyczną liczbę uczestników Szkoły Letniej korzystających z noclegu i wyżywienia, nie mniej jednak niż wskazana liczba minimalna uczestników Szkoły Letniej.

## 2. Obiekt hotelowy – Szkoła Letnia

### a) kategoryzacja hotelu:

Obiekt hotelowy powinien być zaszeregowany do kategorii minimum trzy gwiazdkowej (3\*\*\*)

- kategoryzacja hotelu, zgodnie z kategoriami, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelowych i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz.U. z 2017 r. poz. 2166)
- nadana kategoryzacja obiektu hotelowego (tzw. „gwiazdki”) ma być wskazana w dokumentie wydanym przez Marszałka Województwa informującego o liczbie przyznanych obiektowi „gwiazdek”. Dokumentem, o którym mowa, jest decyzja Marszałka Województwa o zaszeregowaniu do rodzaju oraz nadaniu kategorii (art. 38 ustawy z dnia z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych- tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 1944).

### b) lokalizacja hotelu:

- w granicach administracyjnych miasta Gdańsk lub miasta Sopot
- w pasie nadbrzeżnym oddalonym od linii brzegowej maksymalnie 500 metrów

### c) parking

Obiekt hotelowy powinien zapewnić parking:

- na minimum 50 miejsc parkingowych w terminie realizacji usługi
- w przypadku braku parkingu na terenie obiektu hotelowego parking powinien być położony nie dalej niż 150 metrów od obiektu hotelowego
- koszt parkingu powinien być wliczony w cenę usługi, a miejsca parkingowe powinny być bezpłatne dla uczestników Szkoły Letniej

d) co najmniej 3 miejscami noclegowymi (pokojami) przystosowanymi dla osób niepełnosprawnych, w tym poruszającymi się na wózkach inwalidzkich

e) przez „obiekt hotelowy” Zamawiający rozumie obiekt zbiorowego zakwaterowania, przeznaczony i dostosowany do świadczenia usług typu hotelarsko-gastronomicznego, posiadający miejsca noclegowe zlokalizowane w jednym budynku lub kompleksie budynków, które są ze sobą połączone ciągami komunikacyjnymi, którymi zarządza i administruje ten sam właściciel obiektu (zarząd), z zastrzeżeniem, że w przypadku, gdy Wykonawca nie jest właścicielem obiektu hotelowego, a podmiotem pośredniczącym w usłudze, wówczas Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia na żądanie Zamawiającego

e)<sup>1</sup> w terminie **60 dni kalendarzowych** przed planowanym rozpoczęciem Szkoły Letniej, umowy zawartej pomiędzy właścicielem obiektu hotelowego, w którym będzie świadczona usługa

Strona 70 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



a Wykonawcą, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca, o którym mowa, zobowiązuje się do powiadomienia Zamawiającego w terminie **14 dni kalendarzowych** po podpisaniu umowy

z właścicielem obiektu hotelowego o tym fakcie.

- e)<sup>2</sup> przedstawienia przez Wykonawcę, o którym mowa, poświadczenia, że umowa została zawarta, a usługa będąca przedmiotem zamówienia niniejszego postępowania będzie świadczona na warunkach ustalonych między Stronami tj. Zamawiającym a Wykonawcą (który złożył najkorzystniejszą ofertę). Poświadczenie, o którym mowa, winno być wystawione i podpisane przez organ zarządzający obiektem hotelowym, w którym ma być świadczona usługa organizacji Szkoły Letniej
- f) dodatkowe wymagania dla Wykonawcy w zakresie obiektu hotelowego:
- f)<sup>1</sup> zaleca się, aby lokalizacja hotelu była w miejscu cichym
- f)<sup>2</sup> zaleca się, by wystawa okien i balkonów zarezerwowanych pokoi nie powinna wychodzić na hałaśliwie drogi
- f)<sup>3</sup> w pobliżu lokalizacji obiektu hotelowego, jak i w samym w obiekcie hotelowym na czas trwania Szkoły Letniej nie powinny być prowadzone głośne prace remontowe, budowlane, drogowe
- f)<sup>4</sup> obiekt hotelowy powinien dysponować czynny zapleczem spa z bezpłatnym dostępem dla uczestników Szkoły Letniej tj.:
- basenem krytym (temperatura wody min. 27°C), zgodnie z zaleceniami Ministerstwa Zdrowia
- f)<sup>5</sup> szlafroki oraz komplety ręczników i klapki powinny być na wyposażeniu strefy spa, udostępniane nieodpłatnie na życzenie uczestnikom Szkoły Letniej
- f)<sup>6</sup> korzystanie z basenu powinno odbywać się pod nadzorem ratownika wodnego, który powinien posiadać stosowne uprawnienia
- f)<sup>7</sup> obiekt hotelowy powinien zapewnić nadzór ratownika wodnego na min. 6 godzin\*/1 dobę dla uczestników Szkoły Letniej przebywających w wodzie (basenie)

\*1 godzina = 60 min.

**g) całkowita liczba noclegów:**

Data	Liczba noclegów	Liczba osób	
		minimalna	maksymalna
15 września 2024 zameldowanie	1 nocleg	30	40
16 września 2024	1 nocleg	30	40
17 września 2024	1 nocleg	30	40
18 września 2024	1 nocleg	30	40
19 września 2024	1 nocleg	30	40
20 września 2024	1 nocleg	30	40
21 września 2024	1 nocleg	30	40
22 września 2024	1 nocleg	30	40
23 września 2024	1 nocleg	30	40
24 września 2024	1 nocleg	30	40
25 września 2024 wymeldowanie	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy
Razem w dniach 15-25. 09.2024:	10 noclegów	min. 300 osób	max. 400 osób





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



### 3. Standard pokoi hotelowych – Szkoła Letnia

#### a) pokoje dla osób palących/ niepalących (opcjonalnie) :

- jednoosobowe
- lub dwuosobowe
- lub apartamenty

w pokojach dwuosobowych lub apartamentach – obiekt hotelowy powinien posiadać pokoje dwuosobowe w liczbie dostosowanej do liczby uczestników Szkoły Letniej. Zamawiający przewiduje zakwaterowanie uczestników Szkoły Letniej co do zasady w pokojach dwuosobowych, jednak w przypadku zgłoszenia liczby nieparzystej uczestników Szkoły Letniej i/lub niemożności podzielenia uczestników do pary pod względem płci, Wykonawca zobowiązany będzie do udostępnienia pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych lub apartamentów do pojedynczego wykorzystania.

#### b) pokoje z łazienką z:

- kabiną prysznicową/natryskiem lub/i wanną
- umywalką z blatem lub półką
- z węzłem higieniczno - sanitarnym

#### c) w przypadku pokoi dwuosobowych/apartamentów z oddzielnymi

- łózkami
- szafkami nocnymi
- lampkami nocnymi
- ręcznikami

#### d) pokoje hotelowe z:

- szafami
- krzesłami
- oświetleniem ogólnym
- zasłonami lub roletami
- koszami na śmieci
- dywanami lub wykładzinami dywanowymi,
- telewizorami
- bezpłatnym dostępem do Internetu bezprzewodowego

#### e) pokoje w obiekcie hotelowym powinny mieć zapewniony serwis sprząający z codzienną wymianą ręczników

### 4. Dodatkowe wymagania w ramach usługi hotelowej – Szkoła Letnia

#### a) Zakwaterowanie:

- dyspozycyjność dla uczestników Szkoły Letniej pokoi od godz. 13:00 w dniu przyjazdu (pierwszym dniu Szkoły Letniej) do dnia opuszczenia i wymeldowania uczestników Szkoły Letniej z pokoi hotelowych w ostatnim dniu Szkoły Letniej, zgodnie z obowiązującymi w hotelu godzinami. W przypadku braku możliwości udostępnienia pokoi uczestnikom Szkoły Letniej w pierwszym dniu od godz. 13:00 obiekt hotelowy zobowiązany jest do zapewnienia na własny koszt przechowalni bagażu oraz bezpłatnej szatni wraz z obsługą dla uczestników Szkoły Letniej. Wykonawca w dniu wymeldowania od godz. 11:00 zobowiązany jest również do udostępnienia na własny koszt przechowalni bagażu oraz bezpłatnej szatni wraz z obsługą dla uczestników Szkoły Letniej.

Strona 72 z 112







WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



- w pobliżu recepcji w pierwszych dwóch dniach, w celu usprawnienia procesu rejestracji uczestników Szkoły Letniej, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia stołów (min. 2 szt.) i krzeseł (min. 5 szt.). Stanowisko rejestracji powinno być udostępnione nieodpłatnie przez Wykonawcę, a po zakończonej rejestracji uprzątnięte.

Uwaga: Zamawiający będzie dokonywał samodzielnie rejestracji uczestników Szkoły Letniej.

**b) całodobowa obsługa recepcyjna:**

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom Szkoły Letniej całodobowej obsługi recepcyjnej. Przez „obsługę recepcyjną” rozumie się przyjęcie / zakwaterowanie uczestników szkoleń w obiekcie hotelowym, opiekę nad każdym z uczestników Szkoły Letniej w trakcie jego całego pobytu i służenie pomocą w każdej sytuacji.

**c) Zastrzeżenia w zakresie dodatkowych opłat indywidualnych przez uczestników Szkoły Letniej:**

- Zamawiający nie pokrywa kosztów:

- c)<sup>1</sup>** zakwaterowania osób towarzyszących uczestnikom Szkoły Letniej zgłoszonym przez Zamawiającego
- c)<sup>2</sup>** wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom Szkoły Letniej zgłoszonym przez Zamawiającego
- c)<sup>3</sup>** zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane
- c)<sup>4</sup>** nie związanych z i warunkami stawianymi przez Zamawiającego np.
  - udostępnienie w pokojach mini baru
  - płatnej telewizji
  - korzystania z płatnych zabiegów w Spa.
- c)<sup>5</sup>** wydłużenia pobytu (w przypadku dostępności wolnych miejsc w hotelu) dla zainteresowanych uczestników

Ww. koszty zostaną indywidualnie i każdorazowo opłacone przez uczestnika Szkoły Letniej, o czym Wykonawca powinien poinformować każdego z uczestników Szkoły Letniej w formie dowolnej np. przed zakwaterowaniem lub poprzez zamieszczenie stosownej informacji w pokojach hotelowych

## Usługi gastronomiczno-restauracyjne Szkoła Letnia

Kompletna realizacja usługi gastronomiczno - restauracyjnej obejmuje:

- śniadania ( na miejscu w hotelu)
- obiady (na miejscu w hotelu)
- obiady (poza hotelem)
- kolacja (na miejscu w hotelu)
- kolacja – grill z oprawą muzyczną (na miejscu w hotelu)
- kolacja - bankiet muzyką w tle i nagłośnieniem (na miejscu w hotelu)
- serwis kawowy z poczęstunkiem (na miejscu w hotelu)





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Zamawiający nie pokrywa kosztów wyżywienia dla osób towarzysząc uczestnikom Szkoły Letniej. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyposażenia i dekoracji niezbędnego do realizacji usługi gastronomiczno-restauracyjnej w ramach ceny złożonej oferty.

## 1. Zobowiązania Wykonawcy

Wykonawca, w oparciu o aktualne wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia i dobre praktyki, zobowiązuje się do świadczenia ww. usługi:

**a)** zgodnie z przepisami:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448),
- aktów wykonawczych do ww. ustawy

**b)** na wysokim poziomie

**c)** z należytą starannością

**d)** zapewniając potrzeby żywieniowe obsługiwanych uczestników Szkoły Letniej, tak aby:

- liczba serwowanych produktów, potraw, napojów była adekwatna do liczby uczestników Szkoły Letniej
- uwzględniała indywidualne preferencje żywieniowe uczestników Szkoły Letniej oprócz potraw/dań klasycznych/ również np. ewentualne potrawy/dania wegetariańskie/wegańskie, alergię uczestników,
- wyżywienie uwzględniało zasadę urozmaicenia posiłków każdego dnia i dostarczało pełnowartościowego białka
- wyżywienie było pełnowartościowe (mleko i jego przetwory, owoce, warzywa, w tym surówki, produkty zbożowe i in. produkty)
- posiłki były przygotowane z naturalnych, niskoprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, sztucznie aromatyzowanych
- posiłki nie były wykonane z produktów typu instant, produktów gotowych, głęboko mrożonych,
- produktów świeżych, sezonowych produktów dostępnych na rynku i posiadały odpowiednie walory smakowe, zapachowe, estetyczny wygląd itp.

**e)** na zastawie porcelanowej lub ceramicznej, z użyciem sztuców platerowanych, serwetek płóciennych lub papierowe (zgodnie z rangą i charakterem posiłku)

**f)** zapewniając estetykę podawanych posiłków, napojów (gorących i zimnych) oraz właściwy sposób ich serowania (estetyczna forma serwisu)

**g)** zapewniając zachowanie porządku na salach konsumpcyjnych/ w miejscu podawania posiłków m.in. zbierania naczyń i resztek pokonsumpcyjnych:

- najpóźniej do 10 minut po zakończeniu spożywania posiłków serwowanych z obsługą kelnerską
- najpóźniej do 15 minut po zakończeniu spożywania posiłków serwowanych w formie bez obsługi kelnerskiej np. bufet, grill, stół szwedzki

**h)** zapewniając obsługę kelnerską, spełniającą wymagane standardy, która będzie posiadać:

- ważne badania sanitarno – epidemiologiczne
- odpowiednią odzież kelnerską, właściwą dla rani serwisu, czystą, estetyczną.
- wiedzę na temat serwowanych posiłków, proponowanego dań w danym dniu

**i)** zapewniając obsługę kelnerską, spełniającą wymagane standardy, która będzie posiadać:

- ważne badania sanitarno – epidemiologiczne
- odpowiednią odzież kelnerską, właściwą dla rani serwisu, czystą, estetyczną.
- wiedzę na temat serwowanych posiłków, proponowanego dań w danym dniu





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- j) w przypadku organizacji obiadów poza hotelem – Wykonawca nie dopuszcza organizacji usługi gastronomicznej w barach i restauracjach samoobsługowych, jadłodajniach typu fast food.
- k) Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia menu Zamawiającemu 14 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem realizacji usługi gastronomicznej – restauracyjnej i uzyskania akceptacji w tym zakresie.

## 2. Zakres usługi gastronomicznej – restauracyjnej: Szkoła Letnia - ŚNIADANIA

- a) od dnia 16 września 2024r. do dnia 25 września 2024r. w godz. 07:00 – 09:00
- b) śniadania przygotowywane przez 10 dni dla uczestników Szkoły Letniej
- c) całkowita liczba śniadań (w hotelu) dla uczestników Szkoły Letniej:
- dla minimalnej liczby osób: 300 śniadań (10 śniadań x 30 osób)
  - dla maksymalnej liczby osób: 400 śniadań (10 śniadań x 40 osób)
- d) wartość kaloryczna 1 śniadania dla 1 uczestnika Szkoły Letniej wynosi: min. 800 kalorii/1 uczestnika
- e) forma serwowania śniadań: w formie bufetu szwedzkiego
- f) menu (przykładowe)
- półmisek lub deska z wędlinami (min. 2 rodzaje)
  - deska serów (min. 2 rodzaje) np. żółte, białe, wędzone, pleśniowe
  - płatki śniadaniowe z mlekiem / jogurtem (min. 2 rodzaje) np. kukurydziane, owsiane, czekoladowe, musli z bakaliami
  - sałatki (min. 2 rodzaje)
  - twarożek ze szczypiorkiem i/lub rzodkiewką/ bez dodatków
  - jogurty (min. 2 rodzaje) np. owocowe, naturalne
  - warzywa świeże (min. 2 rodzaje)
  - potrawy na ciepło (min. 2 rodzaje) np. jajecznica, kiełbasa, parówki z wody, omlety na ostro (z szynką, pieczarkami, pomidorem i żółtym serem) lub na słodko (z cukrem, z dżemem lub ze śmietaną)
  - pieczywo (min. 2 rodzaje, w tym jasne, ciemne) np. chleb pszenny, chleb razowy, chleb żytni, chałka, bagietki, rogaliki, grahamki, kajzerki, tosty z chleba tostowego)
  - świeże owoce (min. 2 rodzaje) np. winogrona, grejpfrut, pomarańcza, ananas, banan, kiwi, arbuza
  - dżemy, marmolady, miody (min. 2 rodzaje)
  - masła (min. 2 rodzaje) np. z solą, czosnkowe, koperkowe, bazyliowe, bez dodatków,
  - kawa (min. 3 rodzaje) np. czarna, biała, cappuccino, latte
  - herbata (min. 3 rodzaje) np. czarna, owocowa,
  - kakao
  - czekolada
  - cukier,
  - słodzik
  - cytryna w plasterkach
  - soki owocowe (min. 3 rodzaje)
  - woda mineralna niegazowana
  - woda mineralna gazowana
  - woda mineralna niegazowana z dodatkiem owoców np. cytryna i mięta, pomarańcza i cytryna, itp.

## 3. Zakres usługi gastronomicznej – restauracyjnej: Szkoła Letnia – OBIADY W HOTELU

Strona 75 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- a) w dniach 15, 16, 17, 18, 20, 23 września 2024r. w godz. 13:00 – 15:00  
 b) obiady w hotelu przygotowywane przez 6 dni dla uczestników Szkoły Letniej  
 c) całkowita liczba obiadów (w hotelu) dla uczestników Szkoły Letniej:  
 - dla minimalnej liczby osób: 180 obiadów w hotelu (6 obiadów x 30 osób)  
 - dla maksymalnej liczby osób: 240 obiadów w hotelu (6 obiadów x 40 osób)  
 wartość kaloryczna 1 obiadu dla 1 uczestnika Szkoły Letniej wynosi: min. 1500 kalorii/1 uczestnika  
 d) forma serwowania obiadów: w formie: stół szwedzki  
 e) menu (przykładowe)

Menu (przykładowe) dla 1 uczestnika Szkoły Letniej	
I. Starter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- krem z brokułów z migdałami prażonymi,</li> <li>- rosół z kluseczkami wątrobianymi,</li> <li>- zupa cebulowa z grzankami,</li> <li>- chłodnik litewski,</li> <li>- włoska zupa Minestrone,</li> <li>- zupa pomidorowa z makaronem,</li> <li>- zupa krem z zielonego groszku, dyni, pomidorów,</li> <li>- barszcz czerwony z pasztecikami</li> </ul>
II. Danie główne	<p>składające się z dania mięsnego/jarskiego/wegetariańskiego/wegańskiego oraz dodatków skrobiowych i dodatków witaminowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pieczeń z karkówki z sosem pieczeniowym z ziemniakami z wody i sałatką z buraczków</li> <li>- sola na puree ziemniaczanym z młodą marchewką z sosem koperkowym</li> <li>- farfalle w sosie grzybowym z marchewką duszoną z groszkiem</li> <li>- Lasagne wegetariańska z sałatką aromatyczną z sosem vinegrette</li> <li>- kopytka z gulaszem węgierskim z surówką z kapusty włoskiej i papryki</li> <li>- udka faszerowane z ziemniakami z wody posypane koperkiem i warzywa gotowane</li> <li>- smażony pstrąg z frytkami i bukietem sałat</li> <li>- ryż curry z warzywami</li> </ul>
III. Napoje	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kawa (min. 3 rodzaje) np. czarna, biała, cappuccino, latte</li> <li>- herbata (min. 3 rodzaje) np. czarna, owocowa,</li> <li>- kakao</li> <li>- czekolada</li> <li>- cukier,</li> <li>- słodzik</li> <li>- cytryna w plastrach</li> <li>- soki owocowe (min. 3 rodzaje)</li> <li>- woda mineralna niegazowana</li> <li>- woda mineralna gazowana</li> <li>- woda mineralna niegazowana z dodatkiem owoców np. cytryna i mięta, pomarańcza i cytryna, itp</li> </ul>





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



**4. Zakres usługi gastronomiczno – restauracyjnej: Szkoła Letnia – OBIADY POZA HOTELEM**

a) w dniach 19, 21, 22, 24 września 2024r. w godz. 13:00 – 16:00

b) obiady poza hotelem w hotelu przygotowywane przez 4 dni dla uczestników Szkoły Letniej, przy czym Wykonawca jest zobowiązany zorganizować :

- w dniu 19 września 2024r. w okolicy miejscowości Tur k. Bydgoszczy (w bliskiej odległości od miejsca wycieczki)
- w dniu 21 września 2024r. w Elblągu (w bliskiej odległości od miejsca wycieczki)
- w dniu 22 września 2024r. w Malborku (w bliskiej odległości od miejsca wycieczki)
- w dniu 24 września 2024r. w Gdańsku (na terenie Starego Miasta)

Zorganizowane miejsca obiadu (przybliżona lokalizacja): odległość od parkingu, miejsca organizacji wycieczki, rejsu nie była zbyt duża (max. 500 metrów do przejścia piechotą).

c) całkowita liczba obiadów (poza hotelem) dla uczestników Szkoły Letniej:

- dla minimalnej liczby osób: 120 obiadów poza hotelem (4 obiady x 30 osób)
- dla maksymalnej liczby osób: 160 obiadów poza hotelem (4 obiady x 40 osób)

d) wartość kaloryczna 1 obiadu/zestawu obiadowego dla 1 uczestnika Szkoły Letniej wynosi: min. 1200 kalorii/1 uczestnika

e) forma serwowania obiadów: w formie: zestaw obiadowy:

Zestawy dla 1 uczestnika Szkoły Letniej (menu przykładowe)
1. Zestaw* dla 1 os. - zupa jarzynowa (min. 350 g.) - bitki wołowe (min. 150 g.) - kluski śląskie (min. 150 g.)
2. Zestaw* dla 1 os. - zupa krem z zielonego groszku z grzankami lub groszkiem ptysiowym (min. 350 g.) - schab pieczony ze śliwką lub morelą (min. 150 g.) - frytki lub pieczone ziemniaki (min. 150 g.)
3. Zestaw* dla 1 os. - zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem (min. 350 g.) - kotlet schabowy lub sznycel cielęcy (min. 150 g.) - frytki lub pieczone ziemniaki lub ziemniaki z wody (min.150 g.)
4. Zestaw* dla 1 os. - kremowa zupa rybna z grzankami (min. 350 g.) - sznycel z indyka w sosie śmietanowym (150 g.) - ziemniaki z wody lub kluski kładzione (150 g.)
5. Zestaw* dla 1 os. - barszcz czerwony (min. 300 g.) z uszkami (min. 50 g.) lub pasztecikami (min. 50 g.) - udko faszerowane (min. 150 g.) - ziemniaki z wody (min.150 g.)
6. Zestaw* dla 1 os. - żurek z szynką i jajkiem (min. 350 g.) - filet z kurczaka (120g.) lub udko z kurczaka (min. 150g.) - ziemniaki (min. 150 g.)
7. Zestaw* dla 1 os. - rosół z makaronem (min. 350 g.) - ryba smażona lub duszona (min. 150 g.) - ziemniaki (min. 150 g.)
8. Zestaw* dla 1 os. - zupa grzybowa z łazankami (min. 350 g.) - gulasz węgierski (min. 150 g.) - kopytka (min.150 g.)





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



* dodatkowo do każdego zestawu:	
- dodatek witaminowy do wyboru (min. 150 g.) warzywa gotowane lub surówka	
np. z warzyw kapustnych/mieszanych/ korzeniowych, z sałaty, z zielonicy z selera naciowego, z pomidorów, z papryki	doprawiona np. olejem lub oliwą, ziołami, sokiem z cytryny, musztardą, jogurtem naturalnym, ostrą papryką, solą, pieprzem
- woda mineralna do wyboru gazowana/niegazowana w butelkach plastikowych (0,5 l.) w jakich butelkach	
- sok do wyboru jabłkowy/pomarańczowy (min. 0,5 l.)	
- owoc: jabłko/mandarynki/winogrona	
- deser: wyroby cukiernicze lub lody (min. 150 gr. )	
- kawa (bez ograniczeń) + śmietanka lub mleko do kawy + cukier	
- herbata (bez ograniczeń) + plastry lub sok cytryny + cukier	

## 5. Zakres usługi gastronomiczno – restauracyjnej: Szkoła Letnia

### I. KOLACJE TRADYCYJNE W HOTELU

- a) od dnia 15, 16, 18, 19, 21, 22, 23, 24 września 2024r. w godz. 18:00 – 20:00
- b) kolacje przygotowywane przez 8 dni dla uczestników Szkoły Letniej
- c) całkowita liczba kolacji (w hotelu) dla uczestników Szkoły Letniej:
  - dla minimalnej liczby osób: 240 kolacji (8 kolacji x 30 osób)
  - dla maksymalnej liczby osób: 320 kolacji (8 kolacji x 40 osób)
- d) wartość kaloryczna 1 kolacji dla 1 uczestnika Szkoły Letniej wynosi: min. 800 kalorii/1 uczestnika
- e) forma serwowania kolacji w formie bufetu szwedzkiego
- f) menu (przykładowe)
  - półmisek lub deska z wędlinami (min. 2 rodzaje)
  - deska serów (min. 3 rodzaje) np. żółte, białe, wędzone, pleśniowe
  - płatki śniadaniowe z mlekiem / jogurtem (min. 2 rodzaje) np. kukurydziane, owsiane, czekoladowe, musli
  - sałatki (min. 2 rodzaje)
  - twarożek ze szczypiorkiem i/lub rzodkiewką/ bez dodatków
  - jogurty (min. 2 rodzaje) np. owocowe, naturalne
  - warzywa świeże (min. 2 rodzaje)
  - potrawy na ciepło (min. 2 rodzaje) np. jajecznica, kielbasa, parówki z wody , omlety na ostro (z szynką, pieczarkami, pomidorem i żółtym serem) lub na słodko (z cukrem, z dżemem lub ze śmietaną)
  - pieczywo (min. 2 rodzaje, w tym jasne, ciemne) np. chleb pszenny, chleb razowy, chleb żytni, chałka, bagietki, rogaliki, grahamki, kajzerki, tosty z chleba tostowego)
  - świeże owoce (min. 2 rodzaje) np. winogrona, grejpfrut, pomarańcza, ananas, banan, kiwi, arbuz
  - dżemy, marmolady, miody (min. 2 rodzaje)
  - masła (min. 2 rodzaje) np. z solą, czosnkowe, koperkowe, bazyliowe, bez dodatków,
  - kawa (min. 3 rodzaje) np. czarna, biała, cappuccino, latte
  - herbata (min. 3 rodzaje) np. czarna, owocowa,
  - kakao
  - czekolada
  - cukier,





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- słodzik
- cytryna w plastrach
- soki owocowe (min. 4 rodzaje)
- woda mineralna niegazowana
- woda mineralna gazowana
- woda mineralna niegazowana z dodatkiem owoców np. cytryna i mięta, pomarańcza i cytryna, itp.

## II. KOLACJA GRILL W HOTELU z oprawa muzyczną

- a) w dniu 17 września 2024r. w godz. 19:00 – 22:00
- b) kolacja przygotowywana przez 1 dzień dla uczestników Szkoły Letniej
  - z oprawą muzyczną zespół grający muzykę na żywo, covery polskich i zagranicznych przebojów (Wykonawca powinien zagwarantować odpowiednie zaplecze techniczne tzw. Rider techniczny, który dostarczy organizatorowi i ekipie technicznej szczegółowego opisu tego, czego dokładnie wymaga artysta/zespół do występu)
  - Wykonawca najpóźniej 14 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem usługi jest zobowiązany przedstawienia propozycji zespołu i repertuaru prezentowanego podczas kolacji. Wymagana jest akceptacja Zamawiającego do doboru zespołu i repertuaru.
- c) całkowita liczba kolacji – grill (w hotelu) dla uczestników Szkoły Letniej:
  - dla minimalnej liczby osób: 30 kolacji (1 kolacja x 30 osób)
  - dla maksymalnej liczby osób: 40 kolacji (1 kolacja x 40 osób)
- d) wartość kaloryczna 1 kolacji dla 1 uczestnika Szkoły Letniej wynosi: min. 1200 kalorii/1 uczestnika
- e) forma kolacji – garden party: Wykonawca powinien zapewnić stosowane miejsce, estetyczne miejsce, sprzyjające biesiadowaniu, przy uwzględnieniu warunków atmosferycznych (w przypadku pogody umożliwiającej organizację kolacji na świeżym powietrzu, zapewnienie przeniesienia kolacji do obiektu hotelowego, ew. namiotów ogrodowych dostosowanych do tego typu form podawania posiłku lub części zadaszonej na świeżym powietrzu)
- f) menu (przykładowe)
  - grillowane karkówka zamarynowany przed grillowaniem
  - grillowany schab wieprzowy zamarynowany przed grillowaniem
  - grillowane skrzydełka i podudzia z kurczaka z przyprawami/masłem ziołowym
  - grillowane filety z kurczaka
  - grillowany stek z wołowiny
  - grillowane żeberka w marynacie
  - grillowana makrela w ostrej marynacie
  - grillowany pstrąg/ łosoś
  - grillowane kielbasa z szynki
  - grillowane szaszłyki z jagnięciny
  - grillowane szaszłyki z kurczaka z sosami
  - grillowany boczek w formie szaszłyków
  - ziemniaki z czosnkiem





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- ziemniaki grillowane w folii aluminiowej bez dodatków lub z boczkiem, serem wędzonym, posypane z solą, z dodatkiem aromatyzowanej oliwy, masła ziołowego
- placki ziemniaczane
- sałatka cesar z kurczakiem
- grillowana sałatka z bakłażana i pomidorów
- sałatka ze szpinaku i rukoli
- sałatka z fasoli szparagowej
- blendowane sosy i dipy
- salsa pomidorowa
- grillowane warzywa np. papryka, bakłażan, cukinia
- kromki bagietki z czosnkiem i oliwą
- oliwa z oliwek bez dodatków, aromatyczna (łagodna i pikantna)
- owoce, również owoce grillowane np. truskawki z czekoladą
- kawa (min. 3 rodzaje) np. czarna, biała, cappuccino, latte
- herbata (min. 3 rodzaje) np. czarna, owocowa,
- cukier,
- słodzik
- cytryna w plastrach
- soki owocowe (min. 3 rodzaje)
- woda mineralna niegazowana
- woda mineralna gazowana
- woda mineralna niegazowana z dodatkiem owoców z kostkami lodu np. cytryna i mięta, pomarańcza i cytryna, itp.

### III. UROCZYSTA KOLACJA (Bankiet) W HOTELU z muzyką w tle i nagłośnieniem

- a) w dniu 20 września 2024r. w godz. 18:00 – 22:00
- b) kolacja przygotowywana przez 1 dzień dla uczestników Szkoły Letniej
  - z nagłośnieniem, umożliwiającym wygłoszenie krótkiej laudacji, mowy okolicznościowej.
 Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia również obsługi technicznej.
- c) całkowita liczba kolacji w formie bankietu (w hotelu) dla uczestników Szkoły Letniej:
  - dla minimalnej liczby osób: 30 kolacji (1 kolacja x 30 osób)
  - dla maksymalnej liczby osób: 40 kolacji (1 kolacja x 40 osób)
- d) wartość kaloryczna 1 kolacji dla 1 uczestnika Szkoły Letniej wynosi: min. 1500 kalorii/1 uczestnika
- e) forma kolacji – uroczysty bankiet w formie stołu szwedzkiego
- f) menu (przykładowe)

Menu (przykładowe) dla 1 uczestnika Szkoły Letniej	
I. Dania ciepłe (min. 4 rodzaje)	- krem z pomidorów z bazylią, - barszcz czerwony z kołdunami, - zupa – krem z ziemniaków, z dyni z prażonymi migdałami - zupa krem z pieczarek z grzankami , - żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem







WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



<p>II. Przekąski (min. 10 rodzajów)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- losoś wędzony z serem mascarpone zawinięty w omlet ziołowy,</li> <li>- rolada drobiowa z brokułem i suszonymi pomidorami.</li> <li>- melon z szynką parmeńską i sosem balsamicznym,</li> <li>- pasztet z chutney z czerwonej cebuli,</li> <li>- pstrąg faszerowany w galarecie,</li> <li>- półmisek pieczonych mięs,</li> <li>- śledzie (w aromatycznych zalewach, w oleju pieprzem),</li> <li>- tatar ze śledzia z jajem przepiórczym i avocado,</li> <li>- sałatka caprese, sałatka z serem feta i sosem vinegrette,</li> <li>- tartinki z pastami i wędlinami,</li> <li>- koreczki z kabanosem,</li> <li>- koreczki z mozzarellą,</li> <li>- koreczki z, pomidorem i bazylią,</li> <li>- koreczki z krewetkami,</li> <li>- koreczki z suszoną śliwką i bekonem,</li> <li>- koreczki z salami i oliwką,</li> <li>- koreczki z serem żółtym i ogórkiem,</li> <li>- świeże warzywa sezonowe z dipami,</li> <li>- gołąbki faszerowane ryżem z warzywami,</li> <li>- półmisek wędlin (galaretki z drobiu, szynka parmeńska, polędwica, salami, kabanos),</li> <li>- jaja faszerowane,</li> <li>- tymbaliki dekorowane pastami smakowymi i wędlinami,</li> <li>- dipy do warzyw, wędlin, krakersów, chipsów lub ptysiów serowych</li> </ul>
<p>III. Dodatki (min. 5 rodzajów)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chleb pszenny,</li> <li>- chleb żytni,</li> <li>- chleb razowy,</li> <li>- bagietki,</li> <li>- pumpernikiel</li> </ul>
<p>III. Deser (min. 5 rodzajów)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sernik na zimno z bitą śmietaną i galaretką,</li> <li>- sałatka owocowa</li> <li>- świeże owoce krojone,</li> <li>- puchar lodowy z polewą czekoladową (min. 3 gałki lodów)</li> <li>- puchar lodowy z polewą truskawkową (min. 3 gałki lodów)</li> <li>- puchar lodowy z owocami (min. 3 gałki lodów)</li> <li>- puchar lodowy z bakaliami (min. 3 gałki lodów)</li> <li>- galaretki owocowe (min. 3 rodzaje)</li> <li>- jabłecznik podawany na ciepło z lodami waniliowymi,</li> <li>- patera z mini pączkami</li> <li>- patera z mini eklerkami truskawkowymi</li> <li>- patera z mini eklerkami czekoladowymi,</li> <li>- mus truskawkowy z sosem z białej czekolady</li> </ul>
<p>IV. Napoje (min. 5 rodzajów)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- soki owocowe</li> <li>- napoje zimne</li> <li>- woda mineralna: gazowana i niegazowana (może być z dodatkiem soków owocowych)</li> <li>- kawa czarna, biała</li> <li>- herbata (4 rodzaje)</li> <li>- cukier</li> <li>- słodzik,</li> <li>- cytryna w plastrach</li> </ul>





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



Dodatkowe uwagi odnośnie gramatury w przeliczeniu na 1 uczestnika	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zupy z np. makaronem/ ryżem/ grzankami (min. 300 g.)</li> <li>- dania/przekąski np. porcja mięsa, danie wegetariańskie (min. 150 g.)</li> <li>- koreczki (min. 10 szt.)</li> <li>- dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/frytki (min. 150g.)</li> <li>- dodatki witaminowe: surówki, sałatki (min. 150 g.)</li> <li>- woda mineralna butelkowana (gazowana/niegazowana) – 0,5 l. (butelki plastikowe)</li> <li>- soki (min. 0,5 l.)</li> <li>- napoje (min. 0,5 l.)</li> </ul>
---	--

## 6. Zakres usługi gastronomiczno – restauracyjnej: Szkoła Letnia

### SERWISY KAWOWE Z POCZĘSTUNKIEM W HOTELU

- a) Jednorazowy serwis w dniu 15 września 2024r. w godz. 15:00 – 18:00
- b) Całodzienne serwisy kawowe w dniach 16, 17, 18, 20, 23, 25 września 2024r., z czego:
  - w godz. 10:00-18:00
  - uzupełniane minimum 3 x dziennie.
- c) serwisy w hotelu przygotowywane przez 7 dni dla uczestników Szkoły Letniej
- d) całkowita liczba jednorazowych serwisów kawowych (w hotelu) dla uczestników Szkoły Letniej:
  - dla minimalnej liczby osób: 1 serwisów jednorazowych w hotelu (1 serwis x 30 osób)
  - dla maksymalnej liczby osób: 40 serwisów jednorazowych w hotelu (1 serwis x 40 osób)
- e) całkowita liczba całodziennych serwisów kawowych (w hotelu) dla uczestników Szkoły Letniej:
  - dla minimalnej liczby osób: 180 serwisów całodziennych w hotelu (6 serwisów x 30 osób)
  - dla maksymalnej liczby osób: 240 serwisów całodziennych w hotelu (6 serwisów x 40 osób)
- f) poczęstunek powinien zostać zorganizowany w pobliżu sali konferencyjnej w trakcie trwania zajęć Szkoły Letniej

Menu (przykładowe) dla 1 uczestnika Szkoły Letniej	
I. Serwis kawowy z wyrobem cukierniczym	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kawy (bez ograniczeń)</li> <li>- herbaty (bez ograniczeń)</li> <li>- śmietanka lub mleko do kawy cukier</li> <li>- wyrobów cukiernicze ( min. 150 g.)</li> <li>- cukier</li> <li>- słodzik,</li> <li>- cytryna w plasterkach</li> </ul>
II. Dodatkowe uwagi	- w celu zapewnienia ciągłego dostępu do gorącego w trakcie przerwy kawowej napoju Wykonawca powinien dysponować wernikami gastronomicznymi lub termosami

## Usługa wynajęcia sali konferencyjnej z dodatkowa przestrzenią i wyposażeniem Szkoła Letnia

### 1. Termin i liczba uczestników – Szkoła Letnia

- a) w dniach 15, 16, 17, 18, 20, 23, 25 września 2024r.
- b) wynajem 1 sali konferencyjnej (na min. 50 osób) wraz z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią (np. holl, westybul, lobby) do prowadzenia dodatkowych spotkań, warsztatów czy sesji plakatowych przez w 7 dni w trakcie trwania Szkoły Letniej
- c) sala konferencyjna powinna znajdować się na terenie obiektu hotelowego





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



**d) wyposażenie sali konferencyjnej:**

**Zakres usługi najmu**

- możliwość podłączenia laptopa do Internetu (dostęp do Internetu bezprzewodowego na sali)
- korzystanie w trakcie zajęć Szkoły Letniej na sali z flipcharta lub innego rodzaju tablicy demonstracyjnej, posiadającej regulowaną wysokość z suchościerną powierzchnią do pisania. Może to być flipchart lub innego rodzaju tablica demonstracyjna, która ma powierzchnię do pisania
- niemagnetyczną
  - umożliwiającą pisanie po niej markerami lub umocowanie na niej bloku papierowego
- lub magnetyczną
  - umożliwiającą dodatkowo pracę z akcesoriami magnetycznymi (magnesami)
- zapewnienie niezbędnego sprzętu audiowizualnego takiego jak projektor, ekrany do projektora , nagłośnienie
- zapewnienie obsługi technicznej przed oraz podczas trwania spotkań, warsztatów , sesji plakatowych w celu zapewnienia płynności przebiegu wydarzeń
- przygotowanie sali, zgodnie z życzeniem Zamawiającego np. lokalizacja serwisu kawowego i poczęstunku, układ krzeseł na podczas wydarzenia np. układ kabaretowy, w kształcie litery U, szkolony, teatralny
- sala konferencyjna powinna mieć dostęp do światła dziennego, z możliwością zaciemnienia sali, oraz dostępem do sztucznego oświetlenia
- krzesła powinny być ustawione w układzie szkolnym
- dla prowadzących sesje powinien być ustawiony w miejscu centralnym na stół i krzesła (min. 3)
- każda z osób, łącznie z prowadzącymi powinna mieć zapewnioną wodę butelkowaną max.0,5l/osobę, co powinno być wliczone w cenę usługi
- wykonawca zapewnia na własny koszt wyposażenie niezbędne do organizacji sesji w ramach usługi najmu Sali konferencyjnej np. krzesła, stoły, ww. sprzęt.

**Usługa transportu  
Szkoła Letnia**

**1. Termin i liczba uczestników – Szkoła Letnia**

**a)** w dniach 19, 21, 22, 24 września 2024r.

**b)** usługa transportu obejmuje 4 trasy

**c)** transfer uczestników Szkoły Letniej:

Uwaga:

- przed realizacją usługi poszczególne jej etapy wymagają akceptacji Zamawiającego
- organizacja wycieczek, rejsu nie dotyczy Wykonawcy
- planowana długość nw. tras (w km.) - każda z czterech tras max. 450 km.





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



<p>Transfer 1</p>	<p>- w dniu 19 września 2024 r. - na trasie: obiekt hotelowy – miejscowość Tur k. Bydgoszczy– obiekt hotelowy</p>	
	<p><b>Transfer tam</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- miejsce podstawienia autokaru obiekt hotelowy, w którym będzie realizowana usługa na terenie miasta Gdańska lub miasta Sopotu (odbiór uczestników na parkingu hotelowym lub w bliskim sąsiedztwie wejścia głównego do obiektu hotelowego)</li> <li>- godzina podstawienia autokaru: 9:30 ( +/- 1 godz.)</li> <li>- trasa: obiekt hotelowy – miejscowość Tur k. Bydgoszczy</li> </ul>	<p><b>Transfer powrót</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- miejsce podstawienia autokaru miejscowość Tur k. Bydgoszczy (odbiór uczestników w bliskim sąsiedztwie miejsca wycieczki lub miejsca, gdzie będzie serwowany obiad)</li> <li>- godzina podstawienia autokaru: 15:00 ( +/- 1 godz.)</li> <li>- godzina wyjazdu zsynchronizowana będzie z zakończeniem pobytu w miejscowości Tur k. Bydgoszczy (uwzględniającym również ewentualne opóźnienia)</li> <li>- trasa: miejscowość Tur k. Bydgoszczy- obiekt hotelowy</li> </ul>
<p>Transfer 2</p>	<p>- w dniu 21 września 2024 r. - na trasie: obiekt hotelowy – Elbląg – obiekt hotelowy</p>	
	<p><b>Transfer tam</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- miejsce podstawienia autokaru obiekt hotelowy, w którym będzie realizowana usługa na terenie miasta Gdańska lub miasta Sopotu (odbiór uczestników na parkingu hotelowym lub w bliskim sąsiedztwie wejścia głównego do obiektu hotelowego)</li> <li>- godzina podstawienia autokaru: 9:30 ( +/- 1 godz.)</li> <li>- trasa: obiekt hotelowy – Elbląg : Przystań Żeglugi Pasażerskiej Elbląg lub przystań statku rezerwacji rejsu</li> </ul>	<p><b>Transfer powrót</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- miejsce podstawienia autokaru Elbląg (odbiór uczestników w pobliżu miejsca organizacji rejsu lub miejsca, gdzie będzie serwowany obiad)</li> <li>- godzina podstawienia autokaru: 15:00 ( +/- 1 godz.)</li> <li>- godzina wyjazdu zsynchronizowana będzie z zakończeniem pobytu w Elblągu (uwzględniającym również ewentualne opóźnienia)</li> <li>- trasa: Elbląg- obiekt hotelowy</li> </ul>
<p>Transfer 3</p>	<p>- w dniu 22 września 2024 r. - na trasie: obiekt hotelowy – Malbork – obiekt hotelowy</p>	
	<p><b>Transfer tam</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- miejsce podstawienia autokaru obiekt hotelowy, w którym będzie realizowana usługa na terenie miasta Gdańska lub miasta Sopotu (odbiór uczestników na parkingu hotelowym lub w bliskim sąsiedztwie wejścia głównego do obiektu hotelowego)</li> <li>- godzina podstawienia autokaru: 9:30 ( +/- 1 godz.)</li> <li>- trasa: obiekt hotelowy – Malbork (Muzeum Zamkowe w Malborku, ul. Starościńska 1, 82-200 Malbork)</li> </ul>	<p><b>Transfer powrót</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- miejsce podstawienia autokaru Malbork – Muzeum Zamkowe (odbiór uczestników w bliskim sąsiedztwie wejścia głównego do Zamku lub miejsca, gdzie będzie serwowany obiad)</li> <li>- godzina podstawienia autokaru: 15:00 ( +/- 1 godz.)</li> <li>- godzina wyjazdu zsynchronizowana będzie z zakończeniem pobytu w Malborku (uwzględniającym również ewentualne opóźnienia)</li> <li>- trasa: Malbork- obiekt hotelowy</li> </ul>





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



<p>Transfer 4</p>	<p>- w dniu 24 września 2024 r. - na trasie: obiekt hotelowy – Gdańsk – obiekt hotelowy</p> <table border="1" data-bbox="474 398 1383 745"> <thead> <tr> <th data-bbox="474 398 933 427">Transfer tam</th> <th data-bbox="940 398 1383 427">Transfer powrót</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="474 427 933 745"> <p>- miejsce podstawienia autokaru obiekt hotelowy, w którym będzie realizowana usługa na terenie miasta Gdańska lub miasta Sopotu (odbiór uczestników na parking hotelowym lub w bliskim sąsiedztwie wejścia głównego do obiektu hotelowego) - godzina podstawienia autokaru: 9:30 ( +/- 1 godz.) - trasa: obiekt hotelowy – Gdańsk Stare Miasto (w bliskim sąsiedztwie adresu Targ Rybny 1, 80-838 Gdańsk)</p> </td> <td data-bbox="940 427 1383 745"> <p>- miejsce podstawienia autokaru Gdańsk (odbiór uczestników Stare Miasto w bliskim sąsiedztwie adresu Targ Rybny 1, 80-838 Gdańsk lub miejsca, gdzie będzie serwowany obiad) - godzina podstawienia autokaru: 15:00 ( +/- 1 godz.) - godzina wyjazdu zsynchronizowana będzie z zakończeniem pobytu w Gdańsku (uwzględniającym również ewentualne opóźnienia) - trasa: Gdańsk- obiekt hotelowy</p> </td> </tr> </tbody> </table>	Transfer tam	Transfer powrót	<p>- miejsce podstawienia autokaru obiekt hotelowy, w którym będzie realizowana usługa na terenie miasta Gdańska lub miasta Sopotu (odbiór uczestników na parking hotelowym lub w bliskim sąsiedztwie wejścia głównego do obiektu hotelowego) - godzina podstawienia autokaru: 9:30 ( +/- 1 godz.) - trasa: obiekt hotelowy – Gdańsk Stare Miasto (w bliskim sąsiedztwie adresu Targ Rybny 1, 80-838 Gdańsk)</p>	<p>- miejsce podstawienia autokaru Gdańsk (odbiór uczestników Stare Miasto w bliskim sąsiedztwie adresu Targ Rybny 1, 80-838 Gdańsk lub miejsca, gdzie będzie serwowany obiad) - godzina podstawienia autokaru: 15:00 ( +/- 1 godz.) - godzina wyjazdu zsynchronizowana będzie z zakończeniem pobytu w Gdańsku (uwzględniającym również ewentualne opóźnienia) - trasa: Gdańsk- obiekt hotelowy</p>
Transfer tam	Transfer powrót				
<p>- miejsce podstawienia autokaru obiekt hotelowy, w którym będzie realizowana usługa na terenie miasta Gdańska lub miasta Sopotu (odbiór uczestników na parking hotelowym lub w bliskim sąsiedztwie wejścia głównego do obiektu hotelowego) - godzina podstawienia autokaru: 9:30 ( +/- 1 godz.) - trasa: obiekt hotelowy – Gdańsk Stare Miasto (w bliskim sąsiedztwie adresu Targ Rybny 1, 80-838 Gdańsk)</p>	<p>- miejsce podstawienia autokaru Gdańsk (odbiór uczestników Stare Miasto w bliskim sąsiedztwie adresu Targ Rybny 1, 80-838 Gdańsk lub miejsca, gdzie będzie serwowany obiad) - godzina podstawienia autokaru: 15:00 ( +/- 1 godz.) - godzina wyjazdu zsynchronizowana będzie z zakończeniem pobytu w Gdańsku (uwzględniającym również ewentualne opóźnienia) - trasa: Gdańsk- obiekt hotelowy</p>				
<p>Dodatkowe wymagania,</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. standard autokaru, obsługującego daną trasę:</li> <li>- autokar wysokopokładowy w bardzo dobrym stanie technicznym             <ul style="list-style-type: none"> <li>- rok produkcji – nie starszy niż z 2015 r.</li> <li>- do przewozu nie mniej niż 50 os.</li> <li>- z aktualnymi badaniami technicznymi, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 31 grudnia 2002 roku w sprawie warunków technicznych pojazdów oraz zakresu ich niezbędnego wyposażenia</li> <li>- z legalizacją tachografu (tachograf powinien być sprawny)</li> <li>- ze sprawną klimatyzacją, nagłośnieniem</li> </ul> </li> <li>2. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiadania aktualnych polis NNW pasażerów, OC i AC autokar, badań lekarskich kierowców uprawniających do prowadzenia pojazdów</li> <li>3. W ramach dobrych praktyk zaleca się, by Wykonawca przed podróżą jest poprosił Policji lub Inspekcji Transportu Drogowego o fachowe sprawdzenie stanu technicznego i wyposażenia wynajętego autobusu. Zamakający na 24 godziny przed podróżą może żądać sprawdzenia autokaru.</li> <li>4. Wykonawca jest zobowiązany do uiszczenia na własny koszt wszelkie opłat niezbędnych do realizacji usługi np. opłaty parkingowe i drogowe, paliwo, zapewnienie noclegu i wyżywienia kierowcy, ewentualnych napraw i szkód powstałych w trakcie podróży</li> <li>5. W przypadku awarii autokaru, Wykonawca jest zobowiązany w ciągu do 2 godz. do zapewnienia autokaru zastępczego o takim samym lub wyższym standardzie bez naliczenia dodatkowych opłat.</li> <li>6. Zamawiający nie dopuszcza przesiadek podczas podróży innych niż spowodowane awarią pojazdu.</li> </ol>				





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



## II ETAP:

**Konferencja: Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024  
od dnia 25 września 2024r. do dnia 27 września 2024r.**

Etap II powinien być zorganizowany w tym samym obiekcie hotelowym, co obiekt hotelowy obsługujący uczestników Szkoły Letniej tj. etap I

### Usługi hotelowe Konferencja

#### 1. Termin i liczba uczestników – Konferencja

- a) od dnia 25 września 2024r. do dnia 27 września 2024r.
- b) 3 dni Konferencji - 2 noclegi
- c) uczestnikami Konferencji osoby wskazane imiennie przez Zamawiającego
- d) minimalna liczba osób: 85 osób
- e) maksymalna liczba osób: 100 uczestników

Zamawiający planuje zorganizowanie Konferencji dla ww. liczby ww. uczestników, z zastrzeżeniem zmniejszenia liczby uczestników w przypadku przybycia mniejszej liczby osób, ale nie mniejszej niż, określona liczba minimalna. Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby uczestników (ale nie mniej niż liczba minimalna) lub nieskorzystaniu niektórych osób z noclegu, jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia ceny zakwaterowania w stosunku do ceny jednostkowej brutto w oparciu o faktyczną liczbę uczestników Konferencji korzystających z noclegu i wyżywienia, nie mniej jednak niż wskazana liczba minimalna uczestników Konferencji.

#### 2. Obiekt hotelowy – Konferencja

##### a) kategoryzacja hotelu:

Obiekt hotelowy powinien być zaszeregowany do kategorii minimum trzy gwiazdkowej (3\*\*\*)

- kategoryzacja hotelu, zgodnie z kategoriami, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelowych i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie
- nadana obiektowi hotelowemu (tzw. „gwiazdki”) ma być wskazana w dokumencie wydanym przez Marszałka Województwa informującego o liczbie przyznanych obiektowi „gwiazdek”. Dokumentem, o którym mowa, jest decyzja Marszałka Województwa o zaszeregowaniu do rodzaju oraz nadaniu kategorii (art. 38 ustawy z dnia z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych- tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 1944).

##### b) lokalizacja hotelu:

- w granicach administracyjnych miasta Gdańsk lub miasta Sopot
- w pasie nadbrzeżnym oddalonym od linii brzegowej maksymalnie 500 metrów

##### c) parking

Obiekt hotelowy powinien zapewnić parking:

- na minimum 50 miejsc parkingowych w terminie realizacji usługi
- w przypadku braku parkingu na terenie obiektu hotelowego parking powinien być położony nie dalej niż 150 metrów od obiektu hotelowego

Strona 86 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- koszt parkingu powinien być wliczony w cenę usługi, a miejsca parkingowe powinny być bezpłatne dla uczestników Konferencji

- d) co najmniej 3. miejscami noclegowymi (pokojami) przystosowanymi dla osób niepełnosprawnych, w tym poruszającymi się na wózkach inwalidzkich
- e) przez „obiekt hotelowy” Zamawiający rozumie obiekt zbiorowego zakwaterowania, przeznaczony i dostosowany do świadczenia usług typu hotelarsko-gastronomicznego, posiadający miejsca noclegowe zlokalizowane w jednym budynku lub kompleksie budynków, które są ze sobą połączone ciągami komunikacyjnymi, którymi zarządza i administruje ten sam właściciel obiektu (zarząd), z zastrzeżeniem, że w przypadku, gdy Wykonawca nie jest właścicielem obiektu hotelowego, a podmiotem pośredniczącym w usłudze, wówczas Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia na żądanie Zamawiającego:
- e)<sup>1</sup> w terminie **60 dni kalendarzowych** przed planowanym rozpoczęciem Konferencji, umowy zawartej pomiędzy właścicielem obiektu hotelowego, w którym będzie świadczona usługa a Wykonawcą, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca, o którym mowa, zobowiązuje się do powiadomienia Zamawiającego w terminie **14 dni kalendarzowych** po podpisaniu umowy z właścicielem obiektu hotelowego o tym fakcie.
- e)<sup>2</sup> przedstawienia przez Wykonawcę, o którym mowa, poświadczenia, że umowa została zawarta, a usługa będąca przedmiotem zamówienia niniejszego postępowania będzie świadczona na warunkach ustalonych między Stronami tj. Zamawiającym a Wykonawcą (który złożył najkorzystniejszą ofertę). Poświadczenie, o którym mowa, winno być wystawione i podpisane przez organ zarządzający obiektem hotelowym, w którym ma być świadczona usługa organizacji Konferencji
- f) dodatkowe wymagania dla Wykonawcy w zakresie obiektu hotelowego:
- f)<sup>1</sup> zaleca się, aby lokalizacja hotelu była w miejscu cichym
- f)<sup>2</sup> zaleca się wystawa okien i balkonów zarezerwowanych pokoi nie powinna wychodzić na hałaśliwie drogi
- f)<sup>3</sup> w pobliżu lokalizacji obiektu hotelowego, jak i w samym w obiekcie hotelowym na czas trwania Konferencji nie powinny być prowadzone głośne prace remontowe, budowlane, drogowe
- f)<sup>4</sup> obiekt hotelowy powinien dysponować czynny zapleczem spa z bezpłatnym dostępem dla uczestników Konferencji tj.:
- basenem krytym (temperatura wody min. 27°C), zgodnie z zaleceniami Ministerstwa Zdrowia
- f)<sup>5</sup> szlafroki oraz komplety ręczników i kłapki powinny być na wyposażeniu strefy spa, udostępniane nieodpłatnie na życzenie uczestnikom Konferencji
- f)<sup>6</sup> korzystanie z basenu powinno odbywać się pod nadzorem ratownika wodnego, który powinien posiadać stosowne uprawnienia
- f)<sup>7</sup> obiekt hotelowy powinien zapewnić nadzór ratownika wodnego na min. 6 godzin\*/1 dobę dla uczestników Konferencji przebywających w wodzie (basenie)
- \*1 godzina = 60 min.





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



**g) całkowita liczba noclegów:**

Data	Liczba noclegów	Liczba osób		
		minimalna	maksymalna	
25 września 2024 zameldowanie	1 nocleg	85	100	
26 września 2024	1 nocleg	85	100	
27 września 2024 wymeldowanie	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	
Razem w dniach 25-27.09.2024:		2 noclegi	min. 170 osób	max. 200 osób

**3. Standard pokoi hotelowych – Konferencja**

**a) pokoje dla osób palących/ niepalących (opcjonalnie) :**

- jednoosobowe
- lub dwuosobowe
- lub apartamenty

w pokojach dwuosobowych lub apartamentach – obiekt hotelowy powinien posiadać pokoje dwuosobowe w liczbie dostosowanej do liczby uczestników Konferencji. Zamawiający przewiduje zakwaterowanie uczestników Konferencji co do zasady w pokojach dwuosobowych, jednak w przypadku zgłoszenia liczby nieparzystej uczestników Konferencji i/lub niemożności podzielenia uczestników do pary pod względem płci, Wykonawca zobowiązany będzie do udostępnienia pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych lub apartamentów do pojedynczego wykorzystania.

**b) pokoje z łazienką z:**

- kabiną prysznicową/natryskiem lub/i wanną
- umywalką z blatem lub półką
- z węzłem higieniczno - sanitarnym

**c) w przypadku pokoi dwuosobowych/apartamentów z oddzielnymi**

- łózkami
- szafkami nocnymi
- lampkami nocnymi
- ręcznikami

**d) pokoje hotelowe z:**

- szafami
- krzesłami
- oświetleniem ogólnym
- zasłonami lub roletami
- koszami na śmieci
- dywanami lub wykładzinami dywanowymi,
- telewizorami
- bezpłatnym dostępem do Internetu bezprzewodowego

**e) pokoje w obiekcie hotelowym powinny mieć zapewniony serwis sprząający z codzienną wymianą ręczników**







WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



#### 4. Dodatkowe wymagania w ramach usługi hotelowej – Konferencja

##### a) zakwaterowanie:

- dyspozycyjność dla uczestników Konferencji pokoi od godz. 12:00 w dniu przyjazdu (pierwszym dniu Konferencji) do dnia opuszczenia i wymeldowania uczestników Konferencji z pokoi hotelowych w ostatnim dniu Konferencji, zgodnie z obowiązującymi w hotelu godzinami. W przypadku braku możliwości udostępnienia pokoi uczestnikom Konferencji w pierwszym dniu od godz. 12:00 obiekt hotelowy zobowiązany jest do zapewnienia na własny koszt przechowalni bagażu oraz bezpłatnej szatni wraz z obsługą dla uczestników Konferencji. Wykonawca w dniu wymeldowania od godz. 11:00 zobowiązany jest również do udostępnienia na własny koszt przechowalni bagażu oraz bezpłatnej szatni wraz z obsługą dla uczestników Konferencji.
- w pobliżu recepcji w pierwszych dwóch dniach, w celu usprawnienia procesu rejestracji uczestników Konferencji, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia stołów (min. 2 szt.) i krzeseł (min. 5 szt.). Stanowisko rejestracji powinno być udostępnione nieodpłatnie przez Wykonawcę, a po zakończonej rejestracji uprzątnięte.

Uwaga: Zamawiający będzie dokonywał samodzielnie rejestracji uczestników Konferencji

##### b) całodobowa obsługa recepcyjna:

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia uczestnikom Konferencji całodobowej obsługi recepcyjnej. Przez „obsługę recepcyjną” rozumie się przyjęcie / zakwaterowanie uczestników szkoleń w obiekcie hotelowym, opiekę nad każdym z uczestników Szkoły Letniej w trakcie jego całego pobytu i służenie pomocą w każdej sytuacji.

##### c) Zastrzeżenia w zakresie dodatkowych opłat indywidualnych przez uczestników Konferencji:

- Zamawiający nie pokrywa kosztów:

- c)<sup>1</sup> zakwaterowania osób towarzyszących uczestnikom Konferencji zgłoszonym przez Zamawiającego
- c)<sup>2</sup> wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom Konferencji zgłoszonym przez Zamawiającego
- c)<sup>3</sup> zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane
- c)<sup>4</sup> nie związanych z i warunkami stawianymi przez Zamawiającego np.
  - udostępnienie w pokojach mini baru
  - płatnej telewizji
  - korzystania z płatnych zabiegów w Spa.
- c)<sup>5</sup> wydłużenia pobytu ( w przypadku dostępności wolnych miejsc w hotelu) dla zainteresowanych uczestników

Ww. koszty zostaną indywidualnie i każdorazowo opłacone przez uczestnika Konferencji, o czym Wykonawca powinien poinformować każdego z uczestników Konferencji w formie dowolnej np. przed zakwaterowaniem lub poprzez zamieszczenie stosownej informacji w pokojach hotelowych





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



## Usługi gastronomiczno – restauracyjne K o n f e r e n c j a

Kompletna realizacja usługi gastronomiczno - restauracyjnej obejmuje:

- śniadania (na miejscu w hotelu)
- obiady (na miejscu w hotelu)
- kolacja – grill (na miejscu w hotelu)
- kolacja - bankiet z nagłośnieniem (na miejscu w hotelu)
- serwis kawowy z poczęstunkiem (na miejscu w hotelu)

Zamawiający nie pokrywa kosztów wyżywienia dla osób towarzysząc uczestnikom Konferencji  
Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyposażenia i dekoracji niezbędnego do realizacji usługi gastronomiczno-restauracyjnej w ramach ceny złożonej oferty.

### 1. Zobowiązania Wykonawcy

Wykonawca, w oparciu o aktualne wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia i dobre praktyki, zobowiązuje się do świadczenia ww. usługi:

a) zgodnie z przepisami:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448)
- aktów wykonawczych do ww. ustawy

b) na wysokim poziomie

c) z należytą starannością

d) zapewniając potrzeby żywieniowe obsługiwanych uczestników Konferencji, tak aby:

- liczba serwowanych produktów, potraw, napojów była adekwatna do liczby uczestników Konferencji
- uwzględniały indywidualne preferencje żywieniowe uczestników Konferencji oprócz potraw/dań klasycznych/ również np. ewentualne potrawy/dania wegetariańskie/wegańskie, alergie uczestników,
- wyżywienie uwzględniało zasadę urozmaicenia posiłków każdego dnia i dostarczało pełnowartościowego białka
- wyżywienie było pełnowartościowe (mleko i jego przetwory, owoce, warzywa, w tym surówki, produkty zbożowe i in. produkty)
- posiłki były przygotowane z naturalnych, niskoprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, sztucznie aromatyzowanych
- posiłki nie były wykonane z produktów typu instant, produktów gotowych, głęboko mrożonych,
- produktów świeżych, sezonowych produktów dostępnych na rynku i posiadały odpowiednie walory smakowe, zapachowe, estetyczny wygląd itp.

e) na zastawie porcelanowej lub ceramicznej, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek płóciennych lub papierowe (zgodnie z rangą i charakterem posiłku)

f) zapewniając estetykę podawanych posiłków, napojów (gorących i zimnych) oraz właściwy sposób ich serwania (estetyczna forma serwisu)

g) zapewniając zachowanie porządku na salach konsumpcyjnych/ w miejscu podawania posiłków m.in. zbierania naczyń i resztek pokonsumpcyjnych:

Strona 90 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- najpóźniej do 10 minut po zakończeniu spożywania posiłków serwowanych z obsługą kelnerską
  - najpóźniej do 15 minut po zakończeniu spożywania posiłków serwowanych w formie bez obsługi kelnerskiej np. bufet, grill, stół szwedzki
- h)** zapewniając obsługę kelnerską, spełniającą wymagane standardy, która będzie posiadać:
- ważne badania sanitarno – epidemiologiczne
  - odpowiednią odzież kelnerską, właściwą dla rani serwisu, czystą, estetyczną.
  - wiedzę na temat serwowanych posiłków, proponowanego dań w danym dniu
- i)** zapewniając obsługę kelnerską, spełniającą wymagane standardy, która będzie posiadać:
- ważne badania sanitarno – epidemiologiczne
  - odpowiednią odzież kelnerską, właściwą dla rani serwisu, czystą, estetyczną.
  - wiedzę na temat serwowanych posiłków, proponowanego dań w danym dniu
- j)** Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienie menu Zamawiającemu 14 dni kalendarzowych przez rozpoczęciem realizacji usługi gastronomiczno – restauracyjnej i uzyskania akceptacji w tym zakresie.

## 2. Zakres usługi gastronomiczno – restauracyjnej: Konferencja- ŚNIADANIA

- a)** od dnia 26 września 2024r. do dnia 27 września 2024r. w godz. 07:00 – 09:00
- b)** śniadania przygotowywane przez 2 dni dla uczestników Konferencji
- c)** całkowita liczba śniadań (w hotelu) dla uczestników Konferencji:
- dla minimalnej liczby osób: 170 śniadań (2 śniadania x 85 osób)
  - dla maksymalnej liczby osób: 200 śniadań (2 śniadania x 100 osób)
- d)** wartość kaloryczna 1 śniadania dla 1 uczestnika Konferencji wynosi: min. 800 kalorii/1 uczestnika
- e)** forma serwowania śniadań: w formie bufetu szwedzkiego
- f)** menu (przykładowe)
- półmisek lub deska z wędlinami (min. 2 rodzaje)
  - deska serów (min. 2 rodzaje) np. żółte, białe, wędzone, pleśniowe
  - płatki śniadaniowe z mlekiem / jogurtem (min. 2 rodzaje) np. kukurydziane, owsiane, czekoladowe, musli z bakaliami
  - sałatki (min. 2 rodzaje)
  - twarożek ze szczypiorkiem i/lub rzodkiewką/ bez dodatków
  - jogurty (min. 2 rodzaje) np. owocowe, naturalne
  - warzywa świeże (min. 2 rodzaje)
  - potrawy na ciepło (min. 2 rodzaje) np. jajecznica, kiełbasa, parówki z wody , omlety na ostro (z szynką, pieczarkami, pomidorem i żółtym serem) lub na słodko (z cukrem, z dżemem lub ze śmietaną)
  - pieczywo (min. 2 rodzaje, w tym jasne, ciemne) np. chleb pszenny, chleb razowy, chleb żytni, angelka, chałka, bagietki, rogaliki, grahamki, kajzerki, tosty z chleba tostowego)
  - świeże owoce (min. 2 rodzaje) np. winogrona, grejpfrut, pomarańcza, ananas, banan, kiwi, arbuz
  - dżemy, marmolady, miody (min. 2 rodzaje)
  - masła (min. 2 rodzaje) np. z solą, czosnkowe, koperkowe, bazyliowe, bez dodatków,
  - kawa (min. 3 rodzaje) np. czarna, biała, cappuccino, latte
  - herbata (min. 3 rodzaje) np. czarna, owocowa,
  - kakao

Strona 91 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- czekolada
- cukier,
- słodzik
- cytryna w plasterkach
- soki owocowe (min. 3 rodzaje)
- woda mineralna niegazowana
- woda mineralna gazowana
- woda mineralna niegazowana z dodatkiem owoców np. cytryna i mięta, pomarańcza i cytryna, itp.

### 3. Zakres usługi gastronomiczno – restauracyjnej: Konferencje – OBIADY W HOTELU

a) obiady w hotelu przygotowywane dla uczestników Konferencji, przy czym:

OBIAD I i II	OBIAD III
w dniach 25, 26 września 2024r. w godz. 13:00 – 15:00	w dniu 27 września 2024r. w godz. 13:00 – 15:00
całkowita liczba pierwszego i drugiego obiadu (w hotelu) dla uczestników Konferencji: - dla minimalnej liczby osób: 170 obiadów w hotelu (2 obiady x 85 osób) - dla maksymalnej liczby osób: 200 obiadów w hotelu (2 obiady x 100 osób)	całkowita liczba trzeciego obiadu (w hotelu) dla uczestników Konferencji: - dla minimalnej liczby osób: 25 obiadów w hotelu (1 obiad x 25 osób) - dla maksymalnej liczby osób: 50 obiadów w hotelu (1 obiad x 50 osób)

b) wartość kaloryczna 1 obiadu dla 1 uczestnika Konferencji wynosi: min. 1500 kalorii/1 uczestnika

c) forma serwowania obiadów: w formie: stół szwedzki

d) menu (przykładowe)

Menu (przykładowe) dla 1 uczestnika Konferencji	
I. Starter	<ul style="list-style-type: none"> <li>- krem z brokułów z migdałami prażonymi,</li> <li>- rosół z kluseczkami wątrobianymi,</li> <li>- zupa cebulowa z grzankami,</li> <li>- chłodnik litewski,</li> <li>- włoska zupa Minestrone,</li> <li>- zupa pomidorowa z makaronem,</li> <li>- zupa krem z zielonego groszku, dyni, pomidorów,</li> <li>- barszcz czerwony z pasztecikami</li> </ul>
II. Danie główne	składające się z dania mięsnego/jarskiego/wegetariańskiego/wegańskiego oraz dodatków skrobiowych i dodatków witaminowych <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieczeń z karkówki z sosem pieczeniowym z ziemniakami z wody i sałatką z buraczków</li> <li>- sola na puree ziemniaczanym z młodą marchewką z sosem koperkowym</li> <li>- farfalle w sosie grzybowym z marchewką duszoną z groszkiem</li> <li>- Lasagne wegetariańska z sałatką aromatyczną z sosem vinegrette</li> <li>- kopytka z gulaszem węgierskim z surówką z kapusty włoskiej i papryki</li> <li>- udka faszerowane z ziemniakami z wody posypane koperkiem i warzywa gotowane</li> <li>- smażony pstrąg z frytkami i bukietem sałat</li> <li>- ryż curry z warzywami</li> </ul>





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



III. Deser	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sernik na zimno z bitą śmietaną i galaretką</li> <li>- sałatka owocowa</li> <li>- owoce świeże krojone</li> <li>- puchar lodowy (min. 3 gałki) z polewą czekoladową lub truskawkową lub z owocami/bakaliami</li> <li>- galaretki owocowe</li> <li>- jabłecznik podawany na ciepło z lodami waniliowymi</li> <li>- patera z mini pączkami i eklerkami truskawkowymi i czekoladowymi</li> <li>- mus truskawkowy z sosem z białej czekolady</li> </ul>
IV. Napoje	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kawa (min. 3 rodzaje) np. czarna, biała, cappuccino, latte</li> <li>- herbata (min. 3 rodzaje) np. czarna, owocowa,</li> <li>- kakao</li> <li>- czekolada</li> <li>- cukier,</li> <li>- słodzik</li> <li>- cytryna w plastrach</li> <li>- soki owocowe (min. 3 rodzaje)</li> <li>- woda mineralna niegazowana</li> <li>- woda mineralna gazowana</li> <li>- woda mineralna niegazowana z dodatkiem owoców np. cytryna i mięta, pomarańcza i cytryna, itp</li> </ul>

#### 4. Zakres usługi gastronomiczno – restauracyjnej: Konferencja

##### I. KOLACJA GRILL W HOTELU

- a) w dniu 25 września 2024r. w godz. 18:00 – 22:00
- b) kolacja przygotowywana przez 1 dzień dla uczestników Konferencji
- c) całkowita liczba kolacji – grill (w hotelu) dla uczestników Konferencji:
  - dla minimalnej liczby osób: 85 kolacji (1 kolacja x 85 osób)
  - dla maksymalnej liczby osób: 100 kolacji (1 kolacja x 100 osób)
- d) wartość kaloryczna 1 kolacji dla 1 uczestnika Konferencji wynosi: min. 1200 kalorii/1 uczestnika
- e) forma kolacji – garden party: Wykonawca powinien zapewnić stosowane miejsce, estetyczne miejsce, sprzyjające biesiadowaniu, przy uwzględnieniu warunków atmosferycznych (w przypadku pogody umożliwiającej organizację kolacji na świeżym powietrzu, zapewnienie przeniesienia kolacji do obiektu hotelowego, ew. namiotów ogrodowych dostosowanych do tego typu form podawania posiłku)
- f) menu (przykładowe)
  - grillowane karkówka zamarynowany przed grillowaniem
  - grillowany schab wieprzowy zamarynowany przed grillowaniem
  - grillowane skrzydełka i podudzia z kurczaka  
z przyprawami/masłem ziołowym
  - grillowane filety z kurczaka
  - grillowany stek z wołowiny
  - grillowane żeberka w marynacie
  - grillowana makrela w ostrej marynacie
  - grillowany pstrąg/ łosoś
  - grillowane kiełbasa z szynki
  - grillowane szaszłyki z jagnięciny
  - grillowane szaszłyki z kurczaka z sosami
  - grillowany boczek w formie szaszłyków
  - ziemniaki z czosnkiem

Strona 93 z 112





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



- ziemniaki grillowane w folii aluminiowej bez dodatków lub z boczkiem, serem wędzonym, posypane z solą, z dodatkiem aromatyzowanej oliwy, masła ziołowego
- placki ziemniaczane
- sałatka ceszar z kurczakiem
- grillowana sałatka z bakłażana i pomidorów
- sałatka ze szpinaku i rukoli
- sałatka z fasoli szparagowej
- blendowane sosy i dipy
- salsa pomidorowa
- grillowane warzywa np. papryka, bakłażan, cukinia
- kromki bagietki z czosnkiem i oliwą
- oliwa z oliwek bez dodatków, aromatyczna (łagodna i pikantna)
- owoce, również owoce grillowane np. truskawki z czekoladą
- kawa (min. 3 rodzaje) np. czarna, biała, cappuccino, latte
- herbata (min. 3 rodzaje) np. czarna, owocowa,
- cukier,
- słodzik
- cytryna w plastrach
- soki owocowe (min. 4 rodzaje)
- woda mineralna niegazowana
- woda mineralna gazowana
- woda mineralna niegazowana z dodatkiem owoców z kostkami lodu np. cytryna i mięta, pomarańcza i cytryna, itp.

## II. UROCZYSTA KOLACJA (Bankiet) W HOTELU z muzyką w tle i nagłośnieniem

a) w dniu 26 września 2024r. w godz. 18:00 – 22:00

b) kolacja przygotowywana przez 1 dzień dla uczestników Konferencji

- z nagłośnieniem, umożliwiającym wygłoszenie krótkiej laudacji, mowy okolicznościowej.

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia również obsługi technicznej.

c) całkowita liczba kolacji w formie bankietu (w hotelu) dla uczestników Konferencji:

- dla minimalnej liczby osób: 85 kolacji (1 kolacja x 85 osób)
- dla maksymalnej liczby osób: 100 kolacji (1 kolacja x 100osób)

d) wartość kaloryczna 1 kolacji dla 1 uczestnika Konferencji wynosi: min. 1500 kalorii/1 uczestnika

e) forma kolacji – uroczysty bankiet w formie stołu szwedzkiego

f) menu (przykładowe)

Menu (przykładowe) dla 1 uczestnika Konferencji	
I. Dania ciepłe (min. 4 rodzaje)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- krem z pomidorów z bazylią,</li> <li>- barszcz czerwony z kołodunami,</li> <li>- zupa – krem z ziemniaków, z dyni z prażonymi migdałami</li> <li>- zupa krem z pieczarek z grzankami ,</li> <li>- żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem</li> </ul>





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



<p>II. Przekąski (min. 10 rodzajów)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- losoś wędzony z serem mascarpone zawinięty w omlet ziołowy,</li> <li>- rolada drobiowa z brokułem i suszonymi pomidorami.</li> <li>- melon z szynką parmeńską i sosem balsamicznym,</li> <li>- pasztet z chutney z czerwonej cebuli,</li> <li>- pstrąg faszerowany w galarecie,</li> <li>- półmisek pieczonych mięs,</li> <li>- śledzie (w aromatycznych zalewach, w oleju pieprzem),</li> <li>- tatar ze śledzia z jajem przepiórczym i avocado,</li> <li>- sałatka caprese, sałatka z serem feta i sosem vinegrette,</li> <li>- tartinki z pastami i wędlinami,</li> <li>- koreczki z kabanosem,</li> <li>- koreczki z mozarellą,</li> <li>- koreczki z, pomidorem i bazylią,</li> <li>- koreczki z krewetkami,</li> <li>- koreczki z suszoną śliwką i bekonem,</li> <li>- koreczki z salami i oliwką,</li> <li>- koreczki z serem żółtym i ogórkiem,</li> <li>- świeże warzywa sezonowe z dipami,</li> <li>- gołąbki faszerowane ryżem z warzywami,</li> <li>- półmisek wędlin (galaretki z drobiu, szynka parmeńska, polędwica, salami, kabanos),</li> <li>- jaja faszerowane,</li> <li>- tymbaliki dekorowane pastami smakowymi i wędlinami,</li> <li>- dipy do warzyw, wędlin, krakersów, chipsów lub ptysiów serowych</li> </ul>
<p>III. Dodatki (min. 5 rodzajów)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chleb pszenny,</li> <li>- chleb żytni,</li> <li>- chleb razowy,</li> <li>- bagietki,</li> <li>- pumpernikiel</li> </ul>
<p>III. Deser (min. 5 rodzajów)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sernik na zimno z bitą śmietaną i galaretką,</li> <li>- sałatka owocowa</li> <li>- świeże owoce krojone,</li> <li>- puchar lodowy z polewą czekoladową (min. 3 gałki lodów)</li> <li>- puchar lodowy z polewą truskawkową (min. 3 gałki lodów)</li> <li>- puchar lodowy z owocami (min. 3 gałki lodów)</li> <li>- puchar lodowy z bakaliami (min. 3 gałki lodów)</li> <li>- galaretki owocowe (min. 3 rodzaje)</li> <li>- jabłecznik podawany na ciepło z lodami waniliowymi,</li> <li>- patera z mini pączkami</li> <li>- patera z mini eklerkami truskawkowymi</li> <li>- patera z mini eklerkami czekoladowymi,</li> <li>- mus truskawkowy z sosem z białej czekolady</li> </ul>
<p>III. Napoje (min. 5 rodzajów)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- soki owocowe</li> <li>- napoje zimne</li> <li>- woda mineralna: gazowana i niegazowana (może być z dodatkiem soków owocowych)</li> <li>- kawa czarna, biała</li> <li>- herbata (4 rodzaje)</li> <li>- cukier</li> <li>- słodzik,</li> <li>- cytryna w plastrach</li> </ul>





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



Dodatkowe uwagi odnośnie gramatury w przeliczeniu na 1 uczestnika	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zupy z np. makaronem/ ryżem/ grzankami (min. 300 g.)</li> <li>- dania/przekąski np. porcja mięsa, danie wegetariańskie (min. 150 g.)</li> <li>- koreczki (min. 10 szt.)</li> <li>- dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/frytki (min. 150g.)</li> <li>- dodatki witaminowe: surówki, sałatki (min. 150 g.)</li> <li>- woda mineralna butelkowana (gazowana/niegazowana) – 0,5 l. (butelki plastikowe)</li> <li>- soki (min. 0,5 l.)</li> <li>- napoje (min. 0,5 l.)</li> </ul>
---	--

**2. Zakres usługi gastronomiczno – restauracyjnej: Konferencja  
SERWISY KAWOWE Z POCZĘSTUNKIEM W HOTELU**

- a) Całodzienny serwis kawowy w dniu 26 września 2024r.,
  - w godz. 10:00-18:00
  - uzupełniane minimum 3 x dziennie.
- b) serwis w hotelu przygotowywany przez 1 dzień dla uczestników Konferencji
- c) całkowita liczba całodziennych serwisów kawowych (w hotelu) dla uczestników Konferencji:
  - dla minimalnej liczby osób: 85 serwisów w hotelu (1 serwis x 85 osób)
  - dla maksymalnej liczby osób: 100 serwisów w hotelu (1 serwis x 100 osób)
- d) poczęstunek powinien zostać zorganizowany w pobliżu sal konferencyjnych

Menu (przykładowe) dla 1 uczestnika Konferencji	
I. Serwis kawowy z wyrobem cukierniczym	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kawy (bez ograniczeń)</li> <li>- herbaty (bez ograniczeń)</li> <li>- śmietanka lub mleko do kawy cukier</li> <li>- wyrobów cukiernicze ( min. 150 g.)</li> <li>- cukier</li> <li>- słodzik,</li> <li>- cytryna w plastrach</li> </ul>
II. Dodatkowe uwagi	- w celu zapewnienia ciągłego dostępu do gorącego w trakcie przerwy kawowej napoju Wykonawca powinien dysponować wernikami gastronomicznymi lub termosami

**Usługa wynajęcia 2 sal konferencyjnych z wyposażeniem  
Konferencja**

- 1. Termin i liczba uczestników – Konferencja**
  - a) od dnia 25 września 2024r. do dnia 27 września 2024r.
  - b) wynajem 1 sali konferencyjnej na cały czas trwania konferencji , w dniach: 25 września 2024 r. (pierwszy dzień konferencji) na minimum 100 osób i 27 września 2024 r. (trzeci dzień konferencji) na minimum 100 osób
  - c) wynajem 2 sal konferencyjnych na trwania konferencji w dniu 26 września 2024 r. (drugi dzień konferencji) , z czego:
    - pierwsza: na minimum 50 osób
    - druga: na minimum 100 osób
  - d) sale konferencyjne powinny znajdować się na terenie obiektu hotelowego







WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



e) wyposażenie sal konferencyjnych:

Zakres usługi najmu dla każdej z sal konferencyjnych

- możliwość podłączenia laptopa do Internetu (dostęp do Internetu bezprzewodowego na sali)
- korzystanie w trakcie Konferencji na sali z flipcharta lub innego rodzaju tablicy demonstracyjnej, posiadającej regulowaną wysokość z suchocierną powierzchnią do pisania. Może to być flipchart lub innego rodzaju tablica demonstracyjna, która ma powierzchnię do pisania
- niemagnetyczną umożliwiającą pisanie po niej markerami lub umocowanie na niej bloku papierowego
- lub magnetyczną umożliwiającą dodatkowo pracę z akcesoriami magnetycznymi (magnesami)
- zapewnienie niezbędnego sprzętu audiowizualnego takiego jak projektor, ekrany do projektora , nagłośnienie
- zapewnienie obsługi technicznej przed oraz podczas trwania zajęć w celu zapewniania płynności przebiegu wydarzeń
- przygotowanie sali, zgodnie z życzeniem Zamawiającego np. lokalizacja serwisu kawowego i poczęstunku w pobliżu sal konferencyjny, układ krzesel podczas wydarzenia np. układ kabaretowy, w kształcie litery U, szkolny, kinowy, teatralny
- sala konferencyjna powinna mieć dostęp do światła dziennego, z możliwością zaciemniania sali, oraz dostępem do sztucznego oświetlenia
- dla prowadzących sesje w mniejszej sali konferencyjnej powinien być ustawiony w miejscu centralnym stół i krzesła (min. 3)
- dla prowadzących sesje w większej sali konferencyjnej powinien być ustawiony w miejscu centralnym stół i krzesła (min. 10)
- wykonawca zapewnia na własny koszt wyposażenie niezbędne do organizacji sesji w ramach usługi najmu sali konferencyjnej np. krzesła, stoły, ww. sprzęt.





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Załącznik nr 4a do SWZ  
Załącznik nr 2a do umowy

**Harmonogram realizacji przedmiotu zamówienia/umowy**

Szkoła Letnia															
Planowany termin: 15-25 września 2024r. (max. 40 osób)	1. dzień	2. dzień	3. dzień	4. dzień	5. dzień	6. dzień	7. dzień	8. dzień	9. dzień	10. dzień	11. dzień	Max. wskaźnik realizacji (jednostka a miary)	Max. liczba osób	Wskaźnik do obliczenia ceny (wartość max.)	
Wrzesień 2024	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25				
<b>I. Nocleg</b>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		10 noclegów	40 osób	400 noclegów	
<b>II. Wyżywienie</b>	Śniadanie na miejscu w hotelu		+	+	+	+	+	+	+	+	+	10 śniadań	40 osób	400 śniadań	
	Obiad bez deseru na miejscu w hotelu	+	+	+	+		+			+		6 obiadów	40 osób	240 obiadów	
	Obiad z deserem poza hotelem					+		+	+		+	4 obiady poza hotelem	40 osób	160 obiadów poza hotelem	
	Jednorazowy serwis kawowy z poczęstunkiem	+										1 serwis jednorazowy	40 osób	40 serwisów jednorazowy	
	Całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem		+	+	+		+			+		6 serwisów całodziennych	40 osób	240 serwisów całodziennych	
	Kolacja bez deseru na miejscu w hotelu	+	+		+	+		+	+	+	+		8 kolacji	40 osób	320 kolacji
	Kolacja – grill bez deseru na miejscu w hotelu			+									1 kolacja grill	40 osób	40 kolacji grill
	Kolacja – bankiet z deserem na miejscu w hotelu						+						1 kolacja bankiet	40 osób	40 kolacji bankiet





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Szkoła Letnia															
Planowany termin: 15-25 września 2024r. (max. 40 osób)	1. dzień	2. dzień	3. dzień	4. dzień	5. dzień	6. dzień	7. dzień	8. dzień	9. dzień	10. dzień	11. dzień	Max. wskaźnik realizacji  (jednostka a miary)	Max. liczba osób	Wskaźnik do obliczenia ceny (wartość max.)	
Wrzesień 2024	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25				
<b>III. Wynajem 1 sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i dodatk. przestrzenią</b>	W dniach 15, 16, 17, 18, 20, 23, 25 września 2024, zgodnie z opisem											7 dni najmu	nie dot.	<b>7 dni najmu</b>	
<b>IV. Transport</b>	<b>Trasa 1:</b> hotel – Tur k. Bydgoszczy - hotel	W dniu 19.09.2024 (transport w dwie strony: nie więcej niż 450 km.)											1 trasa	nie dot.	1 trasa
	<b>Trasa 2:</b> hotel – Ełbląg - hotel	W dniu 21.09.2024 (transport w dwie strony: nie więcej niż 450 km.)											1 trasa	nie dot.	1 trasa
	<b>Trasa:</b> hotel – Malbork- hotel	W dniu 22.09.2024 (transport w dwie strony: nie więcej niż 450 km.)											1 trasa	nie dot.	1 trasa
	<b>Trasa:</b> hotel – Gdańsk- hotel	W dniu 24.09.2024 (transport w dwie strony: nie więcej niż 450 km.)											1 trasa	nie dot.	1 trasa





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



Konferencja							
Planowany termin: 25-27 września 2024r. (max. 100 osób)	1. dzień	2. dzień	3. dzień	Max. wskaźnik realizacji (jednostka miary)	Max. liczba osób	Wskaźnik do obliczenia ceny (wartość max.)	
wrzesień 2024	25	26	27				
<b>I. Nocleg</b>	+	+		2 noclegi	100 osób	<b>200 noclegów</b>	
<b>II. Wyżywienie</b>	<b>Śniadanie</b> na miejscu w hotelu		+	2 śniadania	100 osób	<b>200 śniadań</b>	
	<b>Obiad I. i II. dn.</b> na miejscu w hotelu bez deseru	+	+	2 obiady	100 osób	<b>200 obiadów</b>	
	<b>Obiad III. dn.</b> na miejscu w hotelu bez deseru			+	1 obiady	50 osób	<b>50 obiadów</b>
	<b>Całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem</b>		+		1 serwis całodzienny	100 osób	<b>100 serwisów całodziennych</b>
	<b>Kolacja - grill</b> na miejscu w hotelu bez deseru	+			1 kolacja grill	100 osób	<b>100 kolacji grill</b>
	<b>Kolacja – bankiet</b> z deserem na miejscu w hotelu		+		1 kolacja bankiet	100 osób	<b>100 kolacji bankiet</b>
<b>III. Wynajem</b> <b>1. sali konferencyjnej</b> <b>wraz z wyposażeniem</b> <b>na minimum 100 osób</b>	W dniach 25, 26 i 27 września 2024, zgodnie z opisem			3 dni	nie dot.	<b>3 dni najmu</b> <small>1 sali na min. 100 osób</small>	
<b>IV. Wynajem</b> <b>1. sali konferencyjnej</b> <b>wraz z wyposażeniem</b> <b>na minimum 50 osób</b>	W dniu 26 września 2024, zgodnie z opisem			1 dzień	nie dot.	<b>1 dzień najmu</b> <small>1 sali na min. 50 osób</small>	





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



**Załącznik nr 5 do SWZ**  
składany jest tylko  
na wezwanie

Nr postępowania: ZP/89/005/U/24

**Wykonawca:**

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

**reprezentowany przez:**

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

**Oświadczenie Wykonawcy  
dotyczące przynależności lub braku przynależności  
do tej samej grupy kapitałowej**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym pn:

„Świadczenie kompleksowej usługi noclegowej, restauracyjnej, konferencyjnej i przewozowej na potrzeby organizacji Szkoły Letniej „New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)” w ramach projektu 101079398 — NEPTUN — HORIZON-WIDERA-2021-ACCESS-03 oraz Konferencji „Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024” dla Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej”

w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, oświadczamy, że:

**Uwaga: proszę wybrać jedną z poniższych opcji skreślając/wypełniając/podkreślając właściwą**

1. **nie należymy do tej samej grupy kapitałowej**, co inni wykonawcy, którzy w tym postępowaniu złożyli oferty lub oferty częściowe\*

lub

2. **należymy do grupy kapitałowej co inni wykonawcy**

2a. ....

2b. ....

(proszę podać nazwę Wykonawcy/Wykonawców, którzy złożyli odrębne oferty w przedmiotowym postępowaniu)

którzy w tym postępowaniu złożyli oferty lub oferty częściowe i przedstawiamy/nie przedstawiamy\* następujące dokumenty/informacje potwierdzające przygotowanie oferty niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej

.....

(proszę wskazać dokumenty/informacje załączone do oferty, potwierdzające złożenie oferty w przedmiotowym postępowaniu niezależnie przez innego Wykonawcę należącego do tej samej grupy kapitałowej)

**\* niepotrzebne skreślić**

**Dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby uprawnionej do występowania w imieniu Wykonawcy**

**Uwaga:**

W przypadku złożenia oferty przez podmioty występujące wspólnie, wymagane oświadczenie winno być złożone przez każdy podmiot oddzielnie. Nieprzedłożenie dowodów i niewykazanie przez Wykonawców, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia spowoduje wykluczenie wykonawców, którzy należą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów złożyli odrębne oferty lub oferty częściowe w postępowaniu.

Zamawiający informuje, że Załącznika nr 5 do SWZ tj. Oświadczenia dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, **nie należy składać** razem z ofertą. Oświadczenie, o którym mowa, składane jest tylko na wezwanie Zamawiającego przez Wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



**Załącznik nr 6 do SWZ**

składany jest tylko  
na wezwanie

Nr postępowania: ZP/89/005/U/24

**Wykonawca:**

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

**reprezentowany przez:**

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

**Wykaz wykonanych usług,  
o którym mowa w Rozdziale VI pkt. 2 ppkt. 2.4. SWZ  
w zakresie spełnienia warunku udziału w postępowaniu (zdolność techniczna lub zawodowa)**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego

w trybie podstawowym znak: ZP/89/005/U/24 pn.:

„Świadczenie kompleksowej usługi noclegowej, restauracyjnej, konferencyjnej i przewozowej na potrzeby organizacji Szkoły Letniej „New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)” w ramach projektu 101079398 — NEPTUN — HORIZON-WIDERA-2021-ACCESS-03 oraz Konferencji „Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024” dla Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej)”

L.P.	Nazwa Instytucji zamawiającej (adres, nr tel.)	Przedmiot zamówienia: usługa hotelarsko – restauracyjna polegająca na organizacji zorganizowanego (zamkniętego) szkolenia lub konferencji*  minimum 2 usługi hotelarsko - restauracyjne, z których każda polegała na organizacji minimum 2 – dniowego zorganizowanego (zamkniętego) szkolenia lub konferencji dla minimum 50 osób	Informacje na temat:	
			Daty realizacji przedmiotu zamówienia (minimum 2 dni)	Liczby osób, dla której zorganizowany była usługa (minimum 50 osób)
1.			od ...../...../..... do ...../...../..... (dzień / miesiąc / rok)	
2.			od ...../...../..... do ...../...../..... (dzień / miesiąc / rok)	

*Dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby uprawnionej do występowania w imieniu Wykonawcy*

Zamawiający informuje, że Załącznika nr 6 do SWZ tj. Wykaz usług, **nie należy składać** razem z ofertą. Wykaz, o którym mowa, składany jest tylko na wezwanie Zamawiającego przez Wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



## Załącznik nr 7 do SWZ

(jeśli dotyczy)

Dokument składany wraz z ofertą

Nr postępowania: ZP/89/005/U/24

**Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia:**

.....

.....

(dane wszystkich wykonawców występujących wspólnie)

### Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych

#### DOTYCZĄCE USŁUG, KTÓRE WYKONAJĄ POSZCZEGÓLNI WYKONAWCY

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „**Świadczenie kompleksowej usługi noclegowej, restauracyjnej, konferencyjnej i przewozowej na potrzeby organizacji Szkoły Letniej „New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)” w ramach projektu 101079398 — NEPTUN — HORIZON-WIDERA-2021-ACCESS-03 oraz Konferencji „Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024” dla Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej**

oświadczam, że\*:

• Wykonawca .....

(nazwa i adres Wykonawcy) zrealizuje następujące usługi,:

.....

• Wykonawca .....

(nazwa i adres Wykonawcy) zrealizuje następujące usługi,:

.....

..... (miejsowość), dnia ..... r.

***Dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby uprawnionej do występowania w imieniu Wykonawcy***

Strona 103 z 112

Project: 101079398 — NEPTUN — HORIZON-WIDERA-2021-ACCESS-03



Funded by  
the European Union

“Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them” .



WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



*(jeśli dotyczy)*

**Załącznik nr 8 do SWZ**

Dokument składany wraz z ofertą

Nr postępowania: ZP/89/005/U/24

**Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia:**

.....

.....

(dane wszystkich wykonawców występujących wspólnie)

**Oświadczenie Podmiotu udostępniającego swoje zasoby  
Wykonawcy zamówienia publicznego  
składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r.  
Prawo zamówień publicznych**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie kompleksowej usługi noclegowej, restauracyjnej, konferencyjnej i przewozowej na potrzeby organizacji Szkoły Letniej „New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)” w ramach projektu 101079398 — NEPTUN — HORIZON-WIDERA-2021-ACCESS-03 oraz Konferencji „Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024” dla Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

1. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu oraz w SWZ w następującym zakresie:

.....  
.....

2. Oświadczam także, że w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, przez Wykonawcę, dołączam zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, o których mowa w art. o którym mowa w art. 118 ust. 3 i ust. 4 ustawy Pzp.

**OŚWIADCZENIE BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA**

**Uwaga: proszę wybrać jedną z poniższych opcji skreślając/wypełniając/podkreślając właściwą**

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust 1 ustawy Pzp i art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp.

Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie 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. z 2023 r. poz. 1497)

Uwaga:

Zgodnie z treścią 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, zwanej dalej „Ustawą o szczególnych rozwiązaniach”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

- 1) Wykonawcę (oraz uczestnika konkursu) wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i

Strona 104 z 112







WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy (Dz. Urz. UE L 134 z 20.05.2006, str. 1, z późn. zm.) zwanego dalej „rozporządzeniem 765/2006” i w rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających (Dz. Urz. UE L 78 z 17.03.2014, str. 6, z późn. zm.) zwanego dalej „rozporządzeniem 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;

- 2) 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 2023 r. poz. 1124 z późn. zm.) 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 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach;
- 3) 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 2023 r. poz. 120 z późn. zm.), 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 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach.

lub

2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp. Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:.....

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.

**DOKUMENT PODPISUJE PODMIOT UDOSTĘPNIAJĄCY ZASOBY**  
**Dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby uprawnionej do występowania w imieniu Wykonawcy**





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



**Załącznik nr 9 do SWZ**  
Załącznik nr 4 do umowy

Gdańsk, dnia.....

**PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY**  
(dotyczy Szkoły Letniej)

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

	Politechnika Gdańska, Wydział Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk
--	--

**I. Przedmiot umowy:**

świadczenie kompleksowej usługi związanej z organizacją Szkoły Letniej: „New Approach to Innovative Technologies in Manufacturing (NEPTUN)” w ramach projektu 101079398 – NEPTUN – HORIZON-WIDERA-2021-ACCESS-03 od dnia 15 września 2024r. do dnia 25 września 2024r. (dla maksymalnie 40 osób),

**II.** Na podstawie umowy nr ZP/89005/U/24 zawartą w dniu ..... w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (nr postępowania: ZP/89005/U/24) dokonano przekazania – odbioru przedmiotu zamówienia publicznego

**Tabela**

**1.1. Szkoła Letnia: usługa hotelarska – nocleg**

zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ

L.p.	Rodzaj usługi	Liczba wykorzystanych osobonoclegów	Stawka jednostkowa brutto (w zł.)	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 4.	Kolumna 5. (kol. 3. x kol. 4.)
1.	Usługa hotelarska (max. 400 noclegów)	..... noclegów		
<b>Razem</b>				
za usługę hotelarską – nocleg (Szkoła Letnia)				
wartość do przepisania do tabeli 1.5. kolumna 3 dla l.p. 1				





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Tabela 1.2. Szkoła Letnia: usługa restauracyjna (śniadania, obiady, serwisy kawowe, kolacje, grill, bankiet) zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ				
L.p.	Rodzaj usługi	Liczba wydanych posiłków w przeliczeniu na osoby	Stawka jednostkowa brutto (w zł.)	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 4.	Kolumna 5. (kol. 3 x kol. 4.)
1.	Śniadania w formie bufetu szwedzkiego na miejscu w hotelu (max. 400 śniadań)	..... śniadań		
2.	Obiady bez deseru z napojami na miejscu w hotelu (max. 240 obiadów)	..... obiadów		
3.	Obiady z deserem i napojami poza hotelem (max. 160 obiadów)	..... obiadów poza hotelem		
4.	Jednorazowy serwis kawowy z poczęstunkiem na miejscu w hotelu (max. 40 serwisów)	..... serwisów jednorazowych		
5.	Całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem na miejscu w hotelu (max. 240 serwisów)	..... serwisów całodziennych		
6.	Kolacja bez deseru, z napojami w formie bufetu szwedzkiego na miejscu w hotelu (max. 320 kolacji)	..... kolacji		
7.	Kolacja – grill bez deseru, z napojami na miejscu w hotelu (max. 40 kolacji)	..... kolacji - grill		
8.	Kolacja – bankiet z deserem, z napojami i oprawą muzyczną (DJ) na miejscu w hotelu (max. 40 kolacji)	..... kolacji - bankiet		
<b>Razem</b>				
<b>za usługę restauracyjną (Szkoła Letnia)</b>				
<b>(śniadania, obiady, serwisy kawowe, kolacje, grill, bankiet)</b>				
wartość do przepisania do tabeli 1.5. kolumna 3 dla l.p.1				





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Konstelacja Szkół Naukowych  
w Inżynierii Mechanicznej 2024



<b>Tabela 1.3</b> <b>Szkoła Letnia:</b> <b>usługa wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią</b> zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ			
L.p.	Rodzaj usługi	Liczba faktycznych dni najmu	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 4.
			<b>Razem</b> za usługę wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią (Szkoła Letnia)
1.	Wynajęcie 1 sali konferencyjnej dla minimum 50 osób wraz z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią w dniach 15, 16, 17, 18, 20, 23, 25 września 2024 r.	<b>7 dni</b> 1 sala dla min. 50 os. wraz z wyposażeniem i dodatk. przestrzenią	wartość do przepisania do tabeli 1.5. kolumna 3 dla l.p.2.

<b>Tabela 1.4</b> <b>Szkoła Letnia:</b> <b>usługa transportu (wynajem autokaru wraz z kierowcą i transport)</b> zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ			
L.p.	Rodzaj usługi	Liczba zrealizowanych usług	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 4.
1.	Trasa 1: transport w dwie strony w dniu 19 września 2024 r. na trasie hotel – Tur k. Bydgoszczy - hotel	<b>1 usługa</b> Trasa 1	
2.	Trasa 2: transport w dwie strony w dniu 21 września 2024 r. na trasie hotel – Elbląg - hotel	<b>1 usługa</b> Trasa 2	
3.	Trasa 3: transport w dwie strony w dniu 22 września 2024 r. na trasie hotel – Malbork - hotel	<b>1 usługa</b> Trasa 3	
4.	Trasa 4: transport w dwie strony w dniu 24 września 2024 r. na trasie hotel – Gdańsk - hotel	<b>1 usługa</b> Trasa 4	
<b>Razem</b> za usługę transportu (Szkoła Letnia) (wynajem autokaru wraz z kierowcą i transport) wartość do przepisania do tabeli 1.5. kolumna 3 dla l.p.4			





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Tabela 1.5. Podsumowanie całkowitej realizacji usługi Etap I (Szkoła Letnia)		
L.p.	Nazwa usługi	Wartość brutto (w zł.) (proszę przepisać wartości z ww. tabel oznaczone jako „wartość do przepisania do tabeli 1.5. kolumna 3”)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.
1.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.1. <b>Razem za usługę hotelarską – nocleg (Szkoła Letnia)</b>	
2.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.2. <b>Razem za usługę restauracyjną (Szkoła Letnia), (śniadania, obiady, serwisy kawowe, kolacje, grill, bankiet)</b>	
3.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.3. <b>Razem za usługę wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią (Szkoła Letnia)</b>	
4.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.4. <b>Razem za usługę transportu (Szkoła Letnia) (wynajem autokaru wraz z kierowcą i transport)</b>	
<b>Razem całkowita wartość realizacji usługi w I Etapie (Szkoła Letnia)</b> wartość do przepisania do tabeli 1.10. kolumna 3 l.p.1		

III. Zamawiający przyjmuje przedmiot umowy

- o bez zastrzeżeń
- o z poniższymi zastrzeżeniami\*

.....  
Uwagi dotyczące realizacji przedmiotu umowy stwierdzone podczas odbioru:  
.....

.....  
Przedstawiciel Wykonawcy

.....  
(czytelny podpis)

.....  
Przedstawiciel Zamawiającego

.....  
(czytelny podpis)

Niniejszy protokół stanowi podstawę do wystawienia faktury

\* niepotrzebne skreślić





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



Załącznik nr 9a do SWZ

Załącznik nr 4a do umowy

Gdańsk, dnia.....

**PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY  
(dotyczy Konferencji)**

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

	Politechnika Gdańska, Wydział Inżynierii Mechanicznej i Okrętownictwa ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk
--	--

**I. Przedmiot umowy:**

*świadczenie kompleksowej usługi związanej z organizacją Konferencji: Konstelacja Szkół Naukowych w Inżynierii Mechanicznej 2024” od dnia 25 września 2024r. do dnia 27 września 2024r. (dla maksymalnie 100 osób),*

**II.** Na podstawie umowy nr ZP/89005/U/24 zawartą w dniu ..... w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (nr postępowania: ZP/89005/U/24) dokonano przekazania – odbioru przedmiotu zamówienia publicznego

<b>Tabela</b>				
<b>1.6. Konferencja: usługa hotelarska – nocleg</b>				
zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ				
L.p.	Rodzaj usługi	Liczba wykorzystanych osobonoclegów	Stawka jednostkowa brutto (w zł.)	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 4.	Kolumna 5. (kol. 3. x kol. 4.)
1.	Usługa hotelarska (max. 200 noclegów)	..... noclegów		
<b>Razem</b>				
<b>za usługę hotelarska – nocleg ( Konferencja )</b>				
wartość do przepisania do tabeli 1.9. kolumna 3 dla l.p. 1				





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



**Tabela**

**1.7. Konferencja: usługa restauracyjna (śniadania, obiady, serwisy kawowe, grill, bankiet)**

zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ

L.p.	Rodzaj usługi	Liczba wydanych posiłków w przeliczeniu na osoby	Stawka jednostkowa brutto (w zł.)	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 4.	Kolumna 5. (kol.3. x kol.4.)
1.	Śniadania w formie bufetu szwedzkiego na miejscu w hotelu (max. 200 śniadań)	..... śniadań		
2.	Obiady I i II dn. (pierwszego i drugiego dnia) bez deseru z napojami na miejscu w hotelu (max. 200 obiadów)	..... obiadów I. i II. dnia		
3.	Obiady III dn. (trzeciego dnia) bez deseru z napojami na miejscu w hotelu (max. 50 obiadów)	..... obiadów III. dnia		
5.	Całodzienny serwis kawowy z poczęstunkiem na miejscu w hotelu (max. 100 serwisów)	..... serwisów całodziennych		
7.	Kolacja – grill bez deseru, z napojami na miejscu w hotelu (max. 100 kolacji)	..... kolacji - grill		
8.	Kolacja – bankiet z deserem i z napojami na miejscu w hotelu (max. 100 kolacji)	..... kolacji - bankiet		
<b>Razem</b>				
<b>za usługę restauracyjną (Konferencja)</b> <b>(śniadania, obiady, serwisy kawowe, grill, bankiet)</b>				
wartość do przepisania do tabeli 1.9. kolumna 3 dla l.p. 2				

**Tabela**

**1.8. Konferencja: usługa wynajem sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem**

zgodnie z opisem w zał. nr 4, 4a do SWZ

L.p.	Rodzaj usługi	Liczba faktycznych dni najmu	Wartość brutto (w zł.)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.	Kolumna 5. (kol.3. x kol.4.)
1.	Wynajęcie 1 sali konferencyjnej w dniach 25, 26 i 27 września 2024 r. dla minimum 100 osób	<b>3 dni</b> 1 sala dla min. 100 os. wraz z wyposażeniem	
2.	Wynajęcie 1 sali konferencyjnej w dniu 26 września 2024 r. dla minimum 50 osób	<b>1 dzień</b> 1 sala dla min. 50 os. wraz z wyposażeniem	
<b>Razem</b>			
<b>za usługę wynajem sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem (Konferencja)</b>			
wartość do przepisania do tabeli 1.9. kolumna 3 dla l.p. 3			





WYDZIAŁ INŻYNIERII  
MECHANICZNEJ  
I OKRĘTOWNICTWA



**Tabela**  
**1.9. Podsumowanie całkowitej realizacji usługi Etap II (Konferencja)**

L.p.	Nazwa usługi	Wartość brutto (w zł.) (proszę przepisać wartości z ww. tabel oznaczone jako „wartość do przepisania do tabeli 1.9. kolumna 3”)
Kolumna 1.	Kolumna 2.	Kolumna 3.
1.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.6. <b>Razem za usługę hotelarską – nocleg (Konferencja)</b>	
2.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.7. <b>Razem za usługę restauracyjną (Konferencja) (śniadania, obiady, serwisy kawowe, grill, bankiet)</b>	
3.	Wartość brutto w zł. (razem) z tabeli 1.8. <b>Razem za usługę wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i dodatkową przestrzenią (Konferencja)</b>	
<b>Razem całkowita wartość realizacji usługi w II Etapie (Konferencja)</b> wartość do przepisania do tabeli 1.10. kolumna 3 dla l.p 2		

III. Zamawiający przyjmuje przedmiot umowy

- o bez zastrzeżeń
- o z poniższymi zastrzeżeniami\*

Uwagi dotyczące realizacji przedmiotu umowy stwierdzone podczas odbioru:

.....  
Przedstawiciel Wykonawcy

.....  
(czytelny podpis)

.....  
Przedstawiciel Zamawiającego

.....  
(czytelny podpis)

Niniejszy protokół stanowi podstawę do wystawienia faktury  
\* niepotrzebne skreślić

