

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

PRZETARG NIEOGRANICZONY: KZP/3/2012

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie:
PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

na świadczenie usług:

organizacji bankietu oraz usługi cateringowej wraz z
wynajmem sali i pokoi hotelowych .

dla Przemysłowego Instytutu Automatyki i Pomiarów
PIAP

Usługa współfinansowana z Europejskiego Funduszu
Rozwoju Regionalnego w ramach
7. Programu Ramowego

CPV: 55120000-7, 55110000-4

Wartość szacunkowa zamówienia poniżej 200 000 euro.

Miejsce realizacji usługi:

Wrocław

Zamawiający:

Przemysłowy Instytut Automatyki i Pomiarów PIAP
Al. Jerozolimskie 202, 02-486 Warszawa
Adres strony internetowej: www.piap.pl

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA NA ŚWIADCZENIE USŁUG
ORGANIZACJI BANKIETU ORAZ USŁUGI CATERINGOWEJ WRAZ Z WYNAJMEM
SALI I POKOI HOTELOWYCH**

1. Nazwa i adres zamawiającego

**Przemysłowy Instytut Automatyki i Pomiarów PIAP
Al. Jerozolimskie 202
Warszawa**

2. Tryb udzielenia zamówienia

Zamówienie udzielone będzie w trybie przetargu nieograniczonego poniżej kwot określonych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759. z późn. zmianami) – dalej zwana „ustawą”. Usługa współfinansowana z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach 7. Programu Ramowego

3. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w poniższym zakresie:

I. Bankiet

1. DATA: 17.04.2012
2. ILOŚĆ OSÓB: 200
3. GODZINA: 19:00-24:00
4. FORMUŁA: koktajl – na stojąco
5. LOKALIZACJA: Wrocław, okolice Starego miasta oraz wysp., tj. lokalizacja ograniczona następującymi ulicami (Kazimierza Wielkiego, Nowy Świat, Grodzka, Most Uniwersytecki, Drobnera, Sienkiewicza, Wyszyńskiego, Plac Powstańców Warszawy, Oławska)
6. WYMAGANIA SPECJALNE: uwzględnienie menu dla wegetarian

SPRZĘT - wymagania niezbędne:

- Wyposażenie pomieszczeń bankietowych w sprzęt audiowizualny, nagłośnienie pozwalający na swobodne obserwowanie oraz słyszenie osób przemawiających;
- Pomieszczenia bankietowe mają zawierać taras na min. 60 osób, który w tym czasie będzie osłonięty namiotami i wyposażony w urządzenia nagrzewające;
- Wykonawca zapewni stoły do koktajlu, zastawę porcelanową oraz inny sprzęt niezbędny do organizacji koktajlu wraz z cateringiem;
- Wykonawca zapewni podium do przemowy z niezbędnym wyposażeniem nagłaśniającym;
- Wykonawca zapewni schowek na bagaże oraz szatnię na palta gości oraz osobę obsługującą schowek oraz szatnię;
- Wykonawca zapewni flotę samochodów osobowych oraz mini busów przewożących z wrocławskiego lotniska im. Mikołaja Kopernika do miejsca bankietu ok. 50-70 gości, którzy przylecą po godz. 18.30 dn. 17.04.2012.

Ostateczna liczba gości przewożonych z Lotniska do miejsca gdzie odbywać się będzie koktajl, będzie potwierdzona do 15.04.2012;

OBSŁUGA KELNERSKA

- Ilość obsługi kelnerskiej – wymagany standard to 1 kelner na 25 gości, plus pracownicy zaplecza, kucharze, kierowcy etc.
- Kelnerzy Wykonawcy obsługujący gości powinni być identycznie ubrani w standardowe ubiory kelnerskie (biała koszula, czarne spodnie i zapaska kelnerska).
- Obsługa kelnerska musi znać język angielski w stopniu co najmniej komunikatywnym.

Menu:

STÓŁ SZWEDZKI Z PRZEKĄSKAMI:

- rożki z łososia nadziewane dipem serowym i musem chrzanowym,
- filety z pstrąga wędzonego na sosie ze świeżych ogórków
- rożki z szynki faszerowane sałatką po żydowsku,
- mini – naleśniki nadziewane pastą serową i pastą mięsną,
- mięsa pieczone: karczek, schab nadziewany śliwką,
- sałatka z kalmarami i kurkami na sałatach z sosem balsamicznym,
- sery na kilka sposobów – bardziej aromatyczne, z oscypkiem, żurawina, suszone śliwki, morele
- koreczki z boczkiem i śliwką, koreczki z sera z odrobiną boczku
- faszerowane jaja z pasta tuńczyka z kawiolem
- chrzan po polsku ze śmietaną i jajkiem, chrzan po kliczkowsku w śmietanie z jabłkiem, ćwikła
- chleby wiejskie, smalec karczmiany, ogórki kwaszone, ciemne pieczywo

ZUPY SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY Z KOCIOŁKÓW :

- zupa rybna na pomidorach z białą mozzarellą i odrobina imbiru: 120 porcji
- krem z warzyw (marchew, ziemniaki , pietruszka , seler , por , cukinia , zielony groszek)zabielany wiejską śmietaną: 120 porcji

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE W BEMARACH:

- luzowana kaczka w sosie wiśniowym na polskiej wiśniówce: 150 porcji
- dorsz w sosie cukiniowo-porowym na śmietanie: 100 porcji
- makaron tiagiatelle z oliwą, pesto, suszonymi pomidorami i pietruszką, sery tarte na 2 sposoby w miseczkach do dyspozycji gości: 100 porcji
- kluski śląskie , smażone ziemniaki w ćwiartkach z ziołami

DESER w bufecie

- kawa i herbata,
- woda 400 ml na 1 osobę serwowana w dzbankach z miętą oraz cytryną
- ciasta, w tym pierniki w kilku smakach, przekładane marmoladami (serwowane przez obsługę), tort bezowy z bitą śmietaną i owocami, sernik, keks
- owoce do konsumpcji i dekoracji w zależności od dostępności w sezonie
- wino białe półsłodkie oraz czerwone wytrawne
- piwo jasne, piwo ciemne, piwo pszeniczne

II. Pokoje hotelowe

1. WYNAJEM POKOI W DNIACH: 17.04.2012-19.04.2012
2. ILOŚĆ POKOI: 20 pokoi 1-osobowych o powierzchni min 12m²
3. ŚNIADANIE: w cenę pokoju wliczone bogate śniadanie
4. WYMAGANIA SPECJALNE: w pokojach świeże kwiaty oraz patery z owocami

III. Usługi cateringowe i wynajem sali w dniu 19.04.2012

a. Sala

1. DATA: 19.04.2012
 2. ILOŚĆ OSÓB: 60
 3. GODZINA: 9:00-16:00
 4. LOKALIZACJA: Wrocław, okolice Starego miasta oraz wysp., tj. lokalizacja ograniczona następującymi ulicami (Kazimierza Wielkiego, Nowy Świat, Grodzka, Most Uniwersytecki, Drobnera, Sienkiewicza, Wyszyńskiego, Plac Powstańców Warszawy, Oławska)
 5. WYMAGANIA SPECJALNE: uwzględnienie menu dla wegetarian
1. Sala na min. 60 osób;
 2. Układ: sala ma być wyposażona w 60 krzeseł oraz stolików ułożonych w układ klasowy;
 3. Sala ma być klimatyzowana;
 4. Minimalne wymiary Sali: 16 m długa, 7,5 m szeroka;
 5. Wyposażenie pomieszczenia w sprzęt audiowizualny (rzutnik, ekran), nagłośnienie oraz niezbędną infrastrukturę pozwalającą na dysponowanie jednocześnie dla wszystkich uczestników spotkania źródłem energii (gniazda elektryczne) oraz podłączenie się wszystkich osób jednocześnie do Internetu (wi-fi);
 6. Wykonawca zapewni schowek na bagaże oraz szatnię na palta gości oraz osobę obsługującą schowek oraz szatnię;
 7. W Sali powinno być wydzielone miejsce na catering.

b. Przerwy kawowe

1. Catering ma być dostępny w Sali w trakcie jej użytkowania
2. Ilość osób : 60
3. Ilość przerw: 2
4. WYMAGANIA SPECJALNE: uwzględnienie menu dla wegetarian

Menu:

- woda, soki 100%,
- kawa, herbata (wybór),
- tartinki (mięsne i wegetariańskie),
- owoce (kosz jabłek),
- interki, mini eklerki, mini ptysie

c. Lunch

1. Lunch podawany jest w innym miejscu niż sala, w której prowadzone są Warsztaty
2. Ilość osób: 60
3. Miejsce: to samo, w którym odbywał się koktajl

Menu:

PRZYSTAWKI NA PLATERACH:

- 30 porcji tatar z łososia (60 mniejszych porcji), cebulka osobno
- 30 porcji tatar z polędwicy wołowej (60 mniejszych porcji), cebulka osobno
jajka w kieliszkach
- masło ziołowe i naturalne, ciepłe bułeczki

ZUPA

- zupa cebulowa z serem i grzankami, podlewana białym winem

DANIE GŁÓWNE NA PLATERACH, do wyboru Gości (w sumie 60 szt.):

- pierś kurczęcia w delikatnym sosie śmietanowym z duszona cebulką
- krokiety faszerowane warzywami grillowanymi z serem
- pierogi zasmażane nadziewane farszem rosyjskim, oraz z kapustą i grzybami (6
pierogów / 1 osobę)

DODATKI

- smażone talarki ziemniaków
- surówka z białej kapusty z marchewką
- sałata w oliwie z odrobiną octu balsamico
- marchewka z klarowanym masłem o pomarańczowym smaku

DESER

- sernik z dwoma sosami: na sosie z jagód i malin

NAPOJE

- soki owocowe 100% z owoców,
- woda 400 ml na 1 osobę serwowana w dzbankach z miętą oraz cytryną
- kawa i herbata (różne rodzaje) w zależności od przewidzianego czasu na lunch

LOKALIZACJA: Ze względu na charakter imprezy zw. z demonstracją rezultatów projektu TALOS oraz zamieszkaniem gości w hotelach na starym mieście, proponuje się aby miejsce świadczenia usługi było również w cz. Starego Miasta Wrocławia lub Wysp przy Centrum Miasta.

4. Termin wykonania zamówienia

Zamawiający wymaga wykonania zamówienia w dniach:

Bankiet: w dniu 17.04.2012

Wynajem pokoi hotelowych: 17-19.04.2012

Wynajem sali i usługi cateringowe: 19.04.2012

5. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- a) spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy;
- b) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy-
zaoferują wykonanie usługi zgodnie z SIWZ

c) posiadają doświadczenie w realizacji podobnych usług

Zamawiający będzie oceniał spełnianie powyższych warunków według formuły spełnia/nie spełnia na podstawie załączonych do oferty oświadczeń i dokumentów wymienionych w pkt.6.

6. Informacje o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu

W celu spełnienia warunków określonych w niniejszej SIWZ, wykonawcy zobowiązani są do złożenia następujących dokumentów i oświadczeń (w przypadku dokumentów wymienionych w pkt.6b dopuszcza się przedstawienie kserokopii opatrzonej klauzulą „**za zgodność z oryginałem**” potwierdzonych osobiście przez przedstawicieli wykonawców lub pełnomocników, z zastrzeżeniem, iż pełnomocnictwo uwzględniające zakres i okres obowiązywania – tożsamy z przedmiotem postępowania o zamówienie publiczne – powinno być dołączone do oferty):

- a) formularz ofertowy, złożony na druku, stanowiącym **załącznik nr 1** do SIWZ;
- b) aktualny odpis z właściwego rejestru, jeśli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt.2 ustawy, **wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert**; a w stosunku do osób fizycznych oświadczenia w zakresie art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy
- c) oświadczenie o spełnieniu wymagań z art. 22 ust. 1 oraz oświadczenie o braku podstaw wykluczenia z art. 24 ust.1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zmianami);
- d) pełnomocnictwo/upoważnienie wskazujące zakres czynności upoważnionego (w przypadku, gdy dokumenty składa lub poświadcza za zgodność z oryginałem pełnomocnik),

Na podstawie art. 23 ustawy Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Wykonawcy występujący wspólnie (konsorcjum) muszą ustanowić pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego. Umocowanie może wynikać z treści umowy konsorcjum lub zostać przedłożone wraz z ofertą. Przepisy dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do każdego z wykonawców. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem).

Jeżeli oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia została wybrana, Zamawiający będzie żądał przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

Jeśli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium RP, zamiast dokumentów określonych w pkt 2 składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości (dokument musi być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosku). Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa wyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania. Dokument musi być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosku.

7. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, oraz wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami

Wszelka korespondencja dotycząca zamówienia publicznego, między Wykonawcą a Zamawiającym odbywać się będzie pisemnie (dopuszcza się możliwość przekazywania informacji faksem – 22 874 0200, oraz mailem jowskiak@piap.pl kzp@piap.pl, jednak każdorazowo taka czynność musi być niezwłocznie potwierdzona na piśmie pod rygorem nieważności).

W korespondencji należy powoływać się na znak postępowania KZP/3/2012.

Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

Zamawiający prześle treść wyjaśnień wszystkim Wykonawcom, którym doręczono specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez wskazania źródła zapytania oraz zamieści treść wyjaśnień na stronie internetowej Zamawiającego www.piap.pl

Zamawiający zastrzega sobie prawo, w szczególnie uzasadnionych przypadkach, w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert do modyfikacji treści SIWZ. Dokonaną w ten sposób modyfikację Zamawiający przekaże niezwłocznie Wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia oraz zamieści jej treść na stronie internetowej.

W przypadkach uzasadnionych Zamawiający przedłuży termin składania ofert, z uwzględnieniem czasu niezbędnego do wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji treści SIWZ. O przedłużeniu terminu składania ofert zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieści taką informację na stronie internetowej Zamawiającego. W takim przypadku, wszelkie prawa i zobowiązania Wykonawców i Zamawiającego dotyczące wcześniej ustalonego terminu będą podlegały nowemu terminowi.

Zamawiający wyklucza możliwość zwołania zebrania wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Do kontaktu z Wykonawcami w sprawach technicznych upoważniony jest:

Patryk Koć tel. 22 87 40 135 w godzinach 9.00-14.00

W sprawach formalnych:

**Joanna Gorzelniak – Owskiak tel. 22 87 40 233, faks 22 87 40 200
w godzinach 8.30 - 13.30**

8. Wymagania dotyczące wadium

W niniejszym postępowaniu Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

9. Termin związania ofertą

Wykonawca związany będzie złożoną ofertą przez okres 30 dni licząc od dnia upływu terminu składania ofert.

10. Opis sposobu przygotowania ofert

- a) Oferta powinna być przygotowana zgodnie z wymogami niniejszej SIWZ.
- b) Każdy Wykonawca może przedstawić tylko jedną ofertę.
- c) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

- d) Ofertę należy przygotować zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej SIWZ. Wypełniony druk oferty traktowany będzie jako jednoznaczne wyrażenie woli realizacji zamówienia przez Wykonawcę.
- e) Oferta powinna znajdować się w zamkniętej kopercie, uniemożliwiającej zapoznanie się z jej zawartością bez jej otwierania:
 - koperta musi posiadać nazwę i adres wykonawcy;Oraz być oznaczona w następujący sposób:

„Oferta - przetarg nieograniczony:” na świadczenie usług
organizacji bankietu oraz usługi cateringowej wraz z
wynajmem sali i pokoi hotelowych .”
nie otwierać przed 30.01.2012”

NR KZP/3/2012

Liczba stron (określić ile stron znajduje się w kopercie)

- f) Do oferty należy załączyć wszystkie dokumenty wymienione w pkt 6 niniejszej SIWZ.
- e) Ofertę należy napisać w języku polskim w sposób trwały (na maszynie do pisania, komputerze, długopisem lub nieścieralnym atramentem), na druku ofertowym („Oferta”) dołączonym do SIWZ lub innej formie, ale przy dokładnym zachowaniu numeracji stosowanej w druku „Oferta”. Wykonawcy nie wolno dokonywać żadnych zmian merytorycznych we wzorze druku Oferta. Druk Oferta stanowi załącznik numer 1 do SIWZ (w formie drukowanej i w formacie elektronicznym)
- h) Dokumenty sporządzone w języku obcym winny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczone przez Wykonawcę.
- i) Oferta winna być podpisana przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy lub pełnomocnika, o którym mowa w pkt 6.
- j) Każda zapisana strona oferty wraz z załącznikami winna być zszyta w całość, ponumerowana kolejnymi numerami (z wyłączeniem stron czystych, bez nadruku, które nie muszą być ponumerowane) i parafowana przez osobę podpisującą ofertę wraz z wszelkimi miejscami, w których Wykonawca naniósł zmiany.
- k) Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę

11. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

- a) Ofertę w zapieczętowanej kopercie, opatrzonej napisem określonymi w pkt 10 SIWZ – należy złożyć osobiście lub przesłać pocztą na adres Zamawiającego: **Przemysłowy Instytut Automatyki i Pomiarów PIAP, Al. Jerozolimskie 202, Warszawa, bud. 6 pok. 13**

**ZAMAWIAJĄCY NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA OFERTY
ZŁOŻONE W INNYM MIEJSCU NIŻ WSKAZANE POWYŻEJ ORAZ ZA
BŁĘDNE OZNAKOWANIE KOPERT**

- b) Ofertę należy złożyć w biurze Zamawiającego określonego w pkt 11a **do godziny 10⁰⁰ dnia 30.01.2012r.**
- c) Za moment faktycznego złożenia oferty przyjmuje się fakt jej fizycznego złożenia za potwierdzeniem w siedzibie PIAP, Al. Jerozolimskie 202, budynek 6, pok.13 w Warszawie lub otrzymania przesyłki pocztowej przez Zamawiającego.
- d) Celem dokonania zmian bądź poprawek, Wykonawca może, przed terminem składania ofert, zmienić lub wycofać wcześniej złożoną ofertę i złożyć ją po modyfikacji ponownie, pod warunkiem zachowania wyznaczonego w SIWZ terminu składania ofert
- e) Oferty wycofane przez wykonawcę, będą mu zwrócone. po terminie otwarcia ofert. W przypadku złożenia oferty zamienniej, oferty pierwotne, względem ofert zamiennych, nie

- będą otwierane. Jako ostatnie w kolejności zostaną otwarte koperty zawierające oferty przetargowe, co do których stwierdzono, że nie zostały zmienione lub wycofane.
- f) Ofertę złożoną po terminie zwraca się bez otwierania.
- g) Komisyjne otwarcie ofert nastąpi na posiedzeniu Komisji Przetargowej, które odbędzie się u zamawiającego:

Przemysłowy Instytut Automatyki i Pomiarów
Warszawa PIAP, Al. Jerozolimskie 202, pok. 13 budynek 6
w dniu 30.01.2012 o godz.10³⁰

i przebiegać będzie zgodnie z art. 86 ustawy.

12. Opis sposobu obliczenia ceny

W cenie oferty należy uwzględnić wszystkie koszty realizacji zamówienia, w tym koszt asortymentu, wymienionego w pkt 3, koszt transportu (dostawy), obsługi.

Zaoferowana cena musi być ceną brutto.

Cenę oferty należy przedstawić w Formularzu oferty (załączniku nr 1 do SIWZ).

Cena musi być podana w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

13. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert

a. Kryteria oceny i ich ranga w ocenie

L	Kryterium	Ranga
p	Cena	100 %
.	RAZEM	100 %

b. Sposób obliczania wartości punktowej

Wartość punktowa poszczególnych kryteriów będzie wyliczana na podstawie następujących

wzorów:

Kryterium – $K1 = 100 * \text{najniższa z oferowanych cen/cena z ocenianej oferty.}$

c. Zasady wyboru oferty i udzielenia zamówienia:

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom Ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych, spełnia wszystkie wymagania określone w SIWZ oraz została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria oceny.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z **najniższą ceną brutto**, odpowiadająca wszystkim warunkom przedstawionym w niniejszej specyfikacji.

W przypadku oferty wykonawcy zagranicznego, w celu porównania ofert zamawiający do ceny oferty doliczy wartość podatku od towarów i usług VAT oraz wartość opłat celnych jaką będzie zobowiązany zapłacić w przypadku wyboru tej oferty

14. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

Po upływie terminu nie krótszego niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, jeżeli zawiadomienie zostało przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy Pzp, nie później niż przed upływem terminu związania ofertą, zostanie podpisana umowa z wykonawcą, którego oferta została wybrana.

15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

16. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy

1. Wykonanie umowy:

Przez wykonanie umowy rozumiane jest wykonanie pełnego zakresu usługi (zgodnie z zapisami w Pkt. 3 niniejszej SIWZ).

2. Warunki płatności:

Płatność z tytułu wykonania usługi określonej w ust. 1 będzie realizowana w 2 etapach:

1. Przelewem, na podstawie faktury pro-forma w wys. 20% zamówienia w ciągu 15 dni roboczych po podpisaniu umowy;
2. Przelewem na konto Wykonawcy, na podstawie faktury VAT wystawionej po podpisaniu protokołu odbioru, w terminie 14 dni kalendarzowych od daty dostarczenia faktury Zamawiającemu.

Płatności będą realizowane w PLN.

Koszty obsługi bankowej powstałe w banku Zamawiającego pokrywa Zamawiający; koszty obsługi bankowej powstałe poza bankiem Zamawiającego pokrywa Wykonawca.

3. Kary umowne

W przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 80% wartości umowy, w przypadku gdy odstąpienie nastąpi w terminie 15-30 dni od daty 18.04.2012

W przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 100% wartości umowy, w przypadku gdy odstąpienie nastąpi w terminie krótszym niż 15 dni od daty 18.04.2012

W razie nieuregulowania przez Zamawiającego płatności w wyznaczonym terminie, Wykonawca ma prawo żądać zapłaty odsetek ustawowych za każdy dzień zwłoki

W sprawach, które nie będą uregulowane umową zawartą pomiędzy stronami, zastosowane zostaną przepisy KODEKSU CYWILNEGO.

Wszystkie spory między stronami (wynikłe z wykonania umowy), których nie da się rozwiązać polubownie rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

Wszelkie zobowiązania wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia, a spoczywające na wykonawcy oraz zamawiającym zawiera wzór umowy - załącznik nr 2 do SIWZ. Wzór umowy po zapoznaniu się z nim, zaakceptowaniu oraz parafowaniu przez osobę uprawnioną do reprezentowania wykonawcy należy dołączyć do składanej oferty jako załącznik.

17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia

Środki ochrony prawnej przysługujące wykonawcy i innym uczestnikom postępowania szczegółowo określone zostały w Dziale VI ustawy.

18. Informacje o przewidywanych zamówieniach uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7

Zamawiający przewiduje możliwość udzielania zamówień uzupełniających.

19. Opis sposobu przedstawiania ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakimi muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli zamawiający dopuszcza ich składanie

Zamawiający wyklucza składanie ofert wariantowych.

20. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą

Nie dotyczy.

21. Aukcja elektroniczna

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej w niniejszym postępowaniu.

22. Załączniki do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Załącznik nr 1 – Formularz oferty wraz z załącznikami,

Załącznik nr 2 - Wzór umowy,

Specyfikację Istotnych
Warunków Zamówienia

ZATWIERDZAM

Dr inż. Jan Jabłkowski