



ZP/NANO/02/2014

Rzeszów dnia 15.04.2014r.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Postępowanie jest prowadzone zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z p.z.) zwanej dalej w skrócie u. P.z.p. oraz innych aktów prawnych związanych lub wydanych na podstawie w/w ustawy.

Zamawiający:

Uniwersytet Rzeszowski
al. Rejtana 16c
35-959 Rzeszów
NIP 813-32-38-822
REGON 691560040
Rachunek: **Podkarpacki Bank Spółdzielczy Oddział w Rzeszowie**
48 8642 1126 2012 1119 9353 0001

adres do korespondencji:

Uniwersytet Rzeszowski
al. Rejtana 16c, Dział Zamówień Publicznych, pok. 15
35-959 Rzeszów
tel/fax: (17) 872 10 18
e-mail: eniznik@ur.edu.pl

Rozdział I

Uniwersytet Rzeszowski ogłasza przetarg nieograniczony pn: Usługa polegająca na zorganizowaniu 2 dniowego wyjazdu studyjnego dla 46 studentów/studentek i 4 opiekunów w terminie od 12.05.2014r. do 13.05.2014r. w ramach projektu: **NANO – Nowoczesna Atrakcyjna oferta edukacyjna Nowo Otwartego kierunku „Inżynieria materiałowa” na Wydziale Matematyczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego.**

Tryb: przetarg nieograniczony

Rodzaj zamówienia: usługa

Miejsce zamówienia : zgodnie z ofertą wybranego Wykonawcy

Rozdział II

Usługa polegająca na zorganizowaniu 2 dniowego wyjazdu studyjnego dla 46 studentów/studentek i 4 opiekunów w terminie od 12.05.2014r. do 13.05.2014r. w ramach projektu: **NANO – Nowoczesna Atrakcyjna oferta edukacyjna Nowo Otwartego kierunku „Inżynieria materiałowa” na Wydziale Matematyczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego.**

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi polegającej na zorganizowaniu 2 dniowego wyjazdu studyjnego dla 46 studentów/studentek i 4 opiekunów w terminie od 12.05.2014r. do 13.05.2014r. w ramach projektu: **NANO – Nowoczesna Atrakcyjna oferta edukacyjna Nowo Otwartego kierunku „Inżynieria materiałowa” na Wydziale Matematyczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego** realizowanego przez Centrum Dydaktyczno-



*NANO - Nowoczesna Atrakcyjna oferta edukacyjna Nowo Otwartego kierunku
„Inżynieria materiałowa” na Wydziale Matematyczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego
Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

Naukowe Mikroelektroniki i Nanotechnologii Uniwersytetu Rzeszowskiego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IV Szkolnictwo wyższe i nauka, Działanie 4.1 Wzmocnienie i rozwój potencjału dydaktycznego uczelni oraz zwiększenie liczby absolwentów kierunków o kluczowym znaczeniu dla gospodarki opartej na wiedzy, Poddziałanie 4.1.2 Zwiększenie liczby absolwentów kierunków o kluczowym znaczeniu dla gospodarki opartej na wiedzy.

A. W ramach usługi Wykonawca zobowiązany jest do:

1. organizacji przejazdu na trasie Rzeszów UR – Tychy – Kraków – Rzeszów UR
2. zapewnienia autokaru wraz z kierowcą do dyspozycji dla 50 uczestników wizyty studyjnej w całym okresie trwania wizyty
3. ubezpieczenia wszystkich uczestników (NNW dla każdego na 50 tys.) oraz bagażu (bagaż ubezp. do kwoty 500zł) podczas trwania wyjazdu studyjnego dla wszystkich uczestników wyjazdu, na podstawie wykazu uczestników przesłanego przez Zamawiającego
4. pokrycia kosztów biletów wstępu do odwiedzanych miejsc dla wszystkich uczestników
5. zapewnienia opieki kierownika obiektu w miejscu noclegu oraz dostępu do apteczki podczas trwania wizyty
6. zapewnienia zakwaterowania i wyżywienia podczas trwania wizyty studyjnej (według opisu poniżej)

B. Opis wymagań wobec miejsca zakwaterowania i wyżywienia:

1. Standard ośrodka - Hotel co najmniej trzy gwiazdkowy (według klasyfikacji z rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z 19 VIII 2004 w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów w których są świadczone usługi hotelarskie, Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169) położony na trasie Tychy-Kraków Balice, czas przejazdu do hotelu z Tych jak również z hotelu do Balic nie dłużej jak 40 minut. Hotel powinien być położony z dala od głównej, ruchliwej drogi.
2. Zakwaterowanie:
 - a. 4 pokoje jednoosobowe
 - b. Pozostałe 46 osób w pokojach jedno, dwu, trzyosobowych i czterosobowych. Szczegóły odnośnie ilości pokoi jedno-dwu-trzy-czterosobowych z uwzględnieniem płci zostaną uzgodnione po zakwalifikowaniu uczestników wyjazdu i podane do wiadomości Wykonawcy nie później jak 3 dni przed wyjazdem.
 - c. W każdym pokoju powinna znajdować się woda mineralna gazowana i sok (500 ml/osobę) wraz ze szklankami dla lokatorów pokoju
 - d. Każdy pokój ma być wyposażony w osobną łazienkę ze świeżo wypranymi ręcznikami dla lokatorów pokoju. Każdy pokój powinien być klimatyzowany, z dostępem do TV.
3. Ośrodek zapewnia wyżywienie dla 50 osób w następującym układzie:
 - a. W dniu przyjazdu wieczorem organizacja biesiady grillowej na zewnątrz z 50 miejscami siedzącymi. W przypadku, gdy warunki pogodowe nie pozwolą na organizację na zewnątrz, biesiada ma się odbyć pod zadaszeniem o powierzchni minimum 100 m².

Menu grillowe:

Ilości w przeliczeniu na jedną osobę:

- Karkówka (min 150 g),
- Szasłyki (min 100 g),
- Skrzydełka (min 150 g),
- Kiełbasa grillowa (min 150 g),
- Ziemniaki z grilla (min 150 g),
- Grillowany filec z piersi indyka (min 150 g),
- Grillowany mix warzyw (min 100 g)
- Grillowany filec z łososia (min 150 g)
- Grillowany pstrąg z masłem czosnkowym (min 150 g)
- Napoje zimne 2,5 l/os (soki naturalne, woda mineralna gazowana i niegazowana)

Dodatki (bez ograniczeń)

- Sałatka grecka z serem feta i oliwkami bez pestek,
- Mix pokrojonych zielonych sałat,
- Pokrojone świeże warzywa (pomidor, zielony ogórek, papryka),
- Sałatka owocowa,
- Pieczywo 4 rodzaje,
- Ketchup, musztarda, dipy, sos winegret,



*NANO - Nowoczesna Atrakcyjna oferta edukacyjna Nowo Otwartego kierunku
„Inżynieria materiałowa” na Wydziale Matematyczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego
Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

- Herbata i kawa.
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w menu po konsultacjach z Wykonawcą w ramach tej samej ceny oferty.
- b. Śniadanie w drugim dniu wizyty w formie szwedzkiego stołu: co najmniej: jajecznica, parówki, bekon, mix wędlin, mix serów, masło, chleb i bułki- (jasne i ciemne), kawa, herbata, cukier, cytryna, sok 100% co najmniej 2 do wyboru, pomidory, świeże ogórki, świeże owoce, mleko/jogurt, płatki, muesli.
- 4. Wykonawca zapewni drugie śniadanie dla uczestników wizyty w pierwszym dniu trwania wizyty:
 - 2 bułki (produkowane tradycyjną metodą na rozczynnie) posmarowane masłem 82% z serem żółtym - 4 plasterki (ser twardy, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego), zielona sałata, zielony ogórek,
 - owoc,
 - czekolada prawdziwa lub baton składający się z orzeszków ziemnych, karmelu i nugatu oblaných mleczną czekoladą (100g),
 - sok 100% - 250ml, serwetki.
- 5. Wykonawca zapewni obiad dla uczestników wizyty zarówno w pierwszym jak i w drugim dniu trwania wizyty. W pierwszym dniu obiad powinien być zorganizowany w restauracji z daniami regionalnymi w Tychach (wynika to z planowanego harmonogramu wizyty). W drugim dniu obiad powinien być zorganizowany w Krakowie - Kazimierzu. Lokal musi zapewniać możliwość jednoczesnego spożywania posiłków przez co najmniej 50 osób.

Menu I obiadu – do wyboru przez każdego uczestnika z 2 dań:

- Kapuśniak na wędzonce lub zupa grzybowa (300 ml),
- Rolada wołowa lub filet z kurczaka po Śląsku (150 g),
- Ziemniaki lub kluski śląskie (200g),
- Zestaw surówek (350 g),
- Lody waniliowe przekładane gorącą czekoladą lub zmiksowane gorące maliny przekładane lodami śmietankowymi (200 g),
- Sok naturalny 100% (250 ml),
- kawa, herbata do wyboru.

Dodatkowo dla 2 osób dania wegetariańskie:

- Krem z pomidorów pellati z groszkiem ptysiowym (300 ml),
- Penne ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem lazur (400g),
- Sałatka wegetariańska: sałata lodowa, rucola, roszpunka, papryka, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, feta z sosem winegret,
- Zmiksowane gorące maliny przekładane lodami śmietankowymi (200 g),
- Sok naturalny 100% (250 ml),
- kawa, herbata do wyboru.

Menu II obiadu – do wyboru przez każdego uczestnika z 2 dań:

- Rosół z makaronem lub zupa cebulowa z grzankami i parmezanem(300 ml),
- Schab po wiedeńsku z pieczarkami lub filet z kurczaka z pieczarkami (150 g),
- Ziemniaki lub ryż (200g),
- Zestaw surówek (350 g),
- Puchar owocowy z lodami i bitą śmietaną lub tiramisu (200 g),
- Sok naturalny 100% (250 ml),
- Kawa, herbata do wyboru.

Dodatkowo dla 2 osób dania wegetariańskie:

- Zupa cebulowa z grzankami i parmezanem(300 ml),
- Risotto wegetariańskie z warzywami, łosoś z pieca z sosem koperkowym i ziemniakami (400g),
- Sałatka wegetariańska: sałata lodowa, rucola, roszpunka, papryka, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, feta z sosem winegret,
- Puchar owocowy z lodami i bitą śmietaną, tiramisu (200 g)
- Sok naturalny 100% (250 ml)
- Kawa, herbata do wyboru

- 6. Wykonawca zapewni, że do przygotowywania posiłków nie będą wykorzystywane produkty nieświeże, złej jakości oraz produkty wysoko przetworzone (np. zupy w proszku) jak również zawierające ilość konserwantów



*NANO - Nowoczesna Atrakcyjna oferta edukacyjna Nowo Otwartego kierunku
„Inżynieria materiałowa” na Wydziale Matematyczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego
Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

przekraczające normy określone w odpowiednich przepisach. Przygotowane posiłki muszą posiadać odpowiednie wartości kaloryczne i odżywcze oraz nie mogą być przygotowywane wcześniej niż w dniu ich wydania. Posiłki muszą być świeże, dobrej jakości, posiadać odpowiednie walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę.

C. Opis wymagań wobec transportu:

1. Autokar do dyspozycji w czasie trwania wizyty studyjnej co najmniej 50 miejsc siedzących, wyposażony w: lodówkę z napojami chłodzącymi (woda mineralna gazowana i niegazowana), sprawną klimatyzację, nie starszy niż 8 lat, posiadający ważne badania techniczne. Wykonawca zapewni kierowców do wymienionego wyżej pojazdu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania odpowiednich służb celem przeprowadzenia kontroli stanu trzeźwości kierowców w każdym momencie trwania transportu. Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania odpowiednich służb, celem sprawdzenia stanu technicznego pojazdów. W przypadku stwierdzenia, iż autokar jest niesprawny technicznie lub nie spełnia wymaganego standardu Zamawiający ma prawo żądać podstawienia autokaru sprawnego o wymaganym standardzie a Wykonawca ma to żądanie spełnić. Jeżeli wykonawca nie wywiąże się z tego obowiązku Zamawiający na koszt wykonawcy podstawia sprawny autokar o wymaganym standardzie od innego podmiotu. Zamawiający nie dopuszcza transportu busami.
2. Przejazdy odbywać się będą drogami szybkiego ruchu jak również płatnymi drogami.

D. Ramowy plan wyjazdu studyjnego:

Dzień 1:

- Wyjazd spod UR (7⁰⁰) na wizytę studyjną do Tych Fiat Auto Poland - przejazd na obiad – przejazd do Tyskie Browarium, przejazd do Hotelu, biesiada grillowa, nocleg

Dzień 2

- Śniadanie, przejazd na wizytę studyjną do Krakowa Balic Mitsubishi Electric—przejazd do Muzeum Lotnictwa, przejazd do Krakowa Kazimierz, obiad – przyjazd do Rzeszowa UR

Planowany ramowy plan wizyty może ulec zmianie po konsultacjach z Wykonawcą.

E. Pozostałe wymagania:

1. usługi, niezależnie od tego czy wykonuje usługę osobiście czy za pośrednictwem osób/ podmiotów Wykonawca zatrudnionych lub zaangażowanych do wykonania usługi, ponosi odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi, w tym za nie zapewnienie standardu autokaru, hotelu, wyżywienia a także za bezpieczeństwo uczestników wycieczki, zorganizowanie przejazdu w sposób zapewniający przestrzeganie obowiązujących w tym zakresie przepisów dot.m.in. bezpieczeństwa, przepisów prawa budowlanego, ppoż., sanitarnego, zatrudnienie i zaangażowanie osób, które posiadają wymagane przepisami prawa kwalifikacje i doświadczenie, za czas pracy kierowców itp. wynikających z obowiązujących przepisów prawa.
2. Do 5 dni od rozstrzygnięcia przetargu, przed podpisaniem umowy wyłoniony Oferent dostarczy Zamawiającemu pisemne potwierdzenie rezerwacji ośrodka, w którym organizowany będzie nocleg, oraz pisemne potwierdzenie rezerwacji miejsc i menu na obiady w pierwszym i drugim dniu.
3. Wykonawca powinien uwzględnić, że ilość uczestników może być mniejsza o 10% czyli liczba uczestników może wynieść od 45 do 50 osób, dlatego powinna być podana kwota całkowita oraz przypadająca na 1 uczestnika. Całkowite wynagrodzenie będzie uzależnione od rzeczywistej liczby uczestników.

Nomenklatura – wspólny słownik zamówień (CPV): 55100000-1, 55320000-9, 55110000-4

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.

Termin wykonania zamówienia: w okresie od 12.05.2014r. - 13.05.2014r.



Rozdział III

Warunki udziału w postępowaniu, opis sposobu dokonania oceny spełniania warunków, wymagane dokumenty i oświadczenia, potwierdzające spełnienie tych warunków oraz inne dokumenty, które należy dołączyć do oferty.

1. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy nie wykluczeni na podstawie art. 24 ust.1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz. U. z dn.29 listopada 2007 r. Nr 223, poz.1655 z późniejszymi zmianami), spełniający warunki i wymagania określone w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
2. **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:**

Lp.	warunki wymagane do spełnienia przez Wykonawcę	Opis sposobu dokonania oceny spełniania warunków
A	B	C
1	Posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności	Zamawiający uzna, że warunek jest spełniony gdy: Wykonawca wykaże, że posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności i wykaże, że jest wpisany do Rejestru Organizatorów Turystyki i Pośredników Turystycznych zgodnie z właściwymi postanowieniami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (tekst jedn. Dz. U. z 2004 r. Nr 223 poz. 2268 z późniejszymi zmianami) Zamawiający dokona oceny spełnienia tych warunków na podstawie złożonych dokumentów metodą 0-1 w sposób: spełnia/nie spełnia.
2	Posiadania wiedzy i doświadczenia	Zamawiający uzna, że warunek jest spełniony gdy: Wykonawca oświadczy, że posiada wiedzę i doświadczenie pozwalające na prawidłową realizację zamówienia. Zamawiający dokona oceny spełnienia tych warunków na podstawie złożonych oświadczeń metodą 0-1 w sposób: spełnia/nie spełnia.
3	Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;	Zamawiający uzna, że warunek jest spełniony gdy: Wykonawca oświadczy, że dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia Zamawiający dokona oceny spełnienia tych warunków na podstawie złożonych dokumentów i oświadczeń metodą 0-1 w sposób: spełnia/nie spełnia.
4	Sytuacji ekonomicznej i finansowej	Zamawiający uzna, że warunek jest spełniony, gdy: Wykonawca oświadczy, że znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej, umożliwiającej wykonanie zamówienia Zamawiający dokona oceny spełnienia tych warunków na podstawie złożonych dokumentów i oświadczeń metodą 0-1 w sposób: spełnia/nie spełnia.
5	Braku podstaw do wykluczenia z powodu nie spełniania warunków, o których mowa w art.24 ust.1 u. P. z. p	Zamawiający uzna, że warunek jest spełniony gdy: Wykonawca wykaże brak podstaw do wykluczenia z powodu nie spełniania warunków, o których mowa w art.24 ust.1 u. P. z. p

Zamawiający dokona oceny spełnienia tych warunków na podstawie złożonych dokumentów i oświadczeń metodą 0-1 w sposób: spełnia/nie spełnia.

3. Dokumenty i oświadczenia

a/ do oferty należy dołączyć następujące dokumenty i oświadczenia, potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu:



*NANO - Nowoczesna Atrakcyjna oferta edukacyjna Nowo Otwartego kierunku
„Inżynieria materiałowa” na Wydziale Matematyczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego
Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

Lp.	Wymagany dokument lub oświadczenie	Nr załącznika do SIWZ
A	B	C
Dokumenty i oświadczenia na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:		
1	Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu	2.1
2	Dokument potwierdzający wpis do Rejestru Organizatorów Turystyki i Pośredników Turystycznych	
Dokumenty i oświadczenia na wykazanie braku podstaw do wykluczenia z postępowania:		
3	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania	2.2
4	Aktualny odpis z właściwego rejestru (np. KRS), lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art.24 ust.1 pkt 2 u P. z. p. wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,	
5	Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, albo Informacja o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej	2.3

b/ inne dokumenty i oświadczenia wymagane przez Zamawiającego do dołączenia przez Wykonawcę do oferty.

Lp.	Wymagany dokument:	Nr załącznika do SIWZ
1	Wypełniony i podpisany formularz oferty	1
2	Dokument pełnomocnictwa (<i>jeżeli zachodzi potrzeba</i>)	
3	Podpisany załącznik nr do oferty (szczegółowy opis przedmiotu zamówienia) – informacje zgodnie z punktem D rozdziału II SIWZ	

c/ Zamawiający dołącza do siwz projekt umowy, stanowiący zał. nr 3 do siwz.

4.W przypadku, gdy Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia. Jeżeli z uzasadnionej przyczyny wykonawca nie może przedstawić dokumentów dotyczących sytuacji finansowej i ekonomicznej wymaganych przez zamawiającego, może przedstawić inny dokument, który w wystarczający sposób potwierdza spełnianie opisanego przez zamawiającego warunku.

5. Wykonawcy, mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów wymienionych w punkcie 3a Lp. 5,7 składają dokumenty zgodnie z § 4 ust 1-4 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. Nr 226, poz. 1817).

6. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składa oddzielne dokumenty o których mowa w pkt.III.3.a-3-5

7. Zamawiający wzywa wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art.25 ust.1 u. P.z. p., lub którzy złożyli dokumenty, o których mowa w art.25 ust.1 u.P.z.p., zawierające błędy, do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich uzupełnienia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania.



*NANO - Nowoczesna Atrakcyjna oferta edukacyjna Nowo Otwartego kierunku
„Inżynieria materiałowa” na Wydziale Matematyczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego
Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

Oświadczenia lub dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowaną usługę wymagań określonych przez zamawiającego, nie później niż na dzień składania ofert.

Rozdział IV

Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami.

Adres do korespondencji jest zamieszczony na stronie tytułowej specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający wymaga, aby wszelkie pisma związane z postępowaniem, w tym ewentualne zapytania były kierowane wyłącznie na ten adres i były opatrzone numerem sprawy: **ZP/NANO/02/2014** Jakiegokolwiek inne zaadresowanie może wpłynąć na skierowanie pisma do niewłaściwej komórki organizacyjnej, co może spowodować niezachowanie ustawowych terminów z winy wnoszącego.

W prowadzonym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą przekazywane pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. W/w informacje uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu. Wszelkie informacje Zamawiający będzie dodatkowo zamieszczał na swojej stronie internetowej, zgodnie z przepisami ustawy.

Pracownicy zamawiającego, uprawnieni do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami:

mgr inż. Eugeniusz Niżnik tel. (017) 872 1018, e-mail: eniznik@univ.rzeszow.pl w godz. 8:30 – 14.30 od poniedziałku do piątku.

Rozdział V

Oferty, ich przygotowanie, ocena i wybór najkorzystniejszej.

1. Termin związania ofertą:

Zamawiający ustala termin związania ofertą – **30 dni** od terminu składania ofert.

2. Opis sposobu przygotowywania oferty:

- Oferta musi być przygotowana zgodnie z wymaganiami specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz ustawy P.z.p. Oferta powinna zostać przygotowana zgodnie z formularzami, które stanowią załączniki do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- Oferta musi być przygotowana w języku polskim, pisemnie na papierze przy użyciu nośnika pisma nie ulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów. Dokumenty złożone w języku obcym powinny być złożone wraz z tłumaczeniem, poświadczonym przez Wykonawcę. Zamawiający może wyrazić zgodę na sporządzenie oferty w języku powszechnie używanym w handlu międzynarodowym, wniosek o złożenie oferty w takim języku musi być złożony najpóźniej na 5 dni przed terminem składania ofert.
- Wszystkie dokumenty i oświadczenia wymagane przez zamawiającego muszą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem **na każdej stronie** przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
- **Pełnomocnictwo do podpisania oferty należy złożyć w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej notarialnie.**
- Oferta powinna być złożona na kolejno ponumerowanych **STRONACH**; numeracja stron powinna rozpoczynać się od numeru 1, umieszczonego na pierwszej stronie oferty.
- Każda strona oferty powinna być parafowana przez osobę upoważnioną do podpisywania oferty.
- Wszelkie poprawki muszą być dokonane w sposób czytelny i opatrzone parafką osoby upoważnionej do podpisywania oferty.
- Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w której musi być zaoferowana tylko jedna ostateczna cena.
- Oferta musi być złożona zamawiającemu w nienaruszonym opakowaniu:
z napisem: **ZP/NANO/02/2014 - nie otwierać przed 25.04.2014 r., godz. 14:30”**

oraz nazwą i dokładnym adresem wraz z numerami telefonów Wykonawcy – jeśli zajdzie konieczność odesłania nienaruszonej oferty, złożonej po terminie składania ofert (art. 84 ust.2 u.P.z.p.).

- Koszty opracowania i dostarczenia oferty oraz uczestnictwa w przetargu obciążają wyłącznie Wykonawcę.



3. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

Termin składania ofert – **25.04.2014 r. godz. 14:00**

Miejsce składania ofert - **Dział Zamówień Publicznych, Rzeszów, Al. Rejtana 16 c, pokój 15**

Termin otwarcia ofert – **25.04.2014 r. godz. 14:30**

Miejsce otwarcia ofert - **Dział Zamówień Publicznych, Rzeszów, Al. Rejtana 16 c, pokój 15**

4. Opis sposobu obliczenia ceny oferty i kryteria wyboru ofert.

Wykonawca zamieszcza w ofercie wartości netto, VAT i brutto.

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

4.1 Cena jednostkowa (na osobę) podana w ofercie jest ceną ostateczną, nie podlegającą późniejszym negocjacjom

- w cenie oferty należy ująć wszelkie usługi niezbędne do wykonania w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.

Cena całkowita podana w ofercie jest ceną szacunkową, natomiast kwota do zapłaty za realizację usługi będzie wynikała z pomnożenia rzeczywistej liczby uczestników (imienny wykaz przekaże zamawiający najpóźniej do dnia 09.05.2014r.) i ceny jednostkowej podanej w ofercie Wykonawcy.

Rozliczenia finansowe między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w walucie – **PLN**

Kryteria (oceny) wyboru oferty i ich znaczenie (w %):

- **cena brutto** - **100%**

5. Ocena ofert, wybór najkorzystniejszej oferty.

Każde z zadań będzie oceniane odrębnie.

Sposób oceniania ofert:

a) w kryterium „cena...” zostanie zastosowany następujący wzór arytmetyczny:

$n : w \times a$ = liczba punktów otrzymanych w danym kryterium,

n – najniższa wartość z zaoferowanych,

w – wartość z badanej oferty,

a – znaczenie czynnika; $a = 100 \text{ pkt} \times 100\%$ (znaczenie kryterium),

b) zamawiający stosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku,

Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę na podstawie kryteriów oceny ofert, przez co należy rozumieć ofertę, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny, sporządzoną zgodnie z przepisami ustawy i postanowieniami specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Rozdział VI Umowa.

1. Zamawiający przewiduje zmiany zawartej umowy dotyczącej terminu realizacji zamówienia w przypadku zaistnienia działania siły wyższej.

2. Warunkiem wprowadzenia zmian zawartej umowy dotyczącej terminu realizacji jest sporządzenie podpisanego przez Stronę Protokołu konieczności określającego przyczyny zmiany terminu oraz potwierdzającego wystąpienie okoliczności wymienionej w ust. 1. Protokół konieczności będzie załącznikiem do aneksu zmieniającego niniejszą umowę.

3. Termin powiadomienia o konieczności wprowadzenia zmian w zawartej umowie nie może nastąpić później niż 3 dni od zaistnienia okoliczności uzasadniających zmiany w umowie.

4. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy muszą mieć formę pisemną pod rygorem nieważności.

5. Wybrany Wykonawca ma obowiązek skontaktować się w terminie 3 dni od momentu powiadomienia go o wybraniu oferty i uzgodnić kwestie konieczne do sprawnego zawarcia umowy.



*NANO - Nowoczesna Atrakcyjna oferta edukacyjna Nowo Otwartego kierunku
„Inżynieria materiałowa” na Wydziale Matematyczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego
Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

Rozdział VII **Środki ochrony prawnej.**

W czasie prowadzonego postępowania Wykonawcom przysługują środki ochrony prawnej określone w art. 179-198g w dziale VI u P. z. p.

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej siwz mają zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2007 r., Nr 223, poz. 1655 z p. z.) oraz przepisy wykonawcze z nią związane.

ZAŁĄCZNIKI DO NINIEJSZEJ SIWZ:

- | | |
|---|----------------|
| 1. Druk „OFERTA” | - nr 1 |
| 2. Oświadczenia „Na podstawie art. 22...oraz art. 24 ...” | - nr 2.1 i 2.2 |
| 3. Informacja art. 26 ust.2d | - nr 2.3 |
| 4. Projekt umowy z załącznikami | - nr 3 |

z up. Rektora UR
KIEROWNIK
Działu Zamówień Publicznych

mgr inż. Eugeniusz Niżnik

.....
Kierownik Zamawiającego lub osoba upoważniona