

Zamówienie publicz... - 93744-2014

20/03/2014 S56 Państwa członkowskie - Zamówienie publiczne na usługi -
Ogłoszenie o zamówieniu - Procedura otwarta

I.II.III.IV.VI.

Polska-Gdańsk: Usługi dostarczania posiłków

2014/S 056-093744

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Dyrektywa 2004/18/WE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe

Politechnika Gdańska Wydział Zarządzania i Ekonomii

ul. G. Narutowicza 11/12

Osoba do kontaktów: Edyta Cirocka

80-233 Gdańsk

POLSKA

Tel.: +48 583486020

E-mail: edyta.cirocka@zie.pg.gda.pl

Faks: +48 583472453

Adresy internetowe:

Ogólny adres instytucji zamawiającej: <http://www.pg.edu.pl>

Więcej informacji można uzyskać pod adresem: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

Specyfikacje i dokumenty dodatkowe (w tym dokumenty dotyczące dialogu konkurencyjnego oraz dynamicznego systemu zakupów)

można uzyskać pod adresem: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać na adres: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

I.2) Rodzaj instytucji zamawiającej

Podmiot prawa publicznego

I.3) Główny przedmiot lub przedmioty działalności

Edukacja

I.4) Udzielenie zamówienia w imieniu innych instytucji zamawiających

Instytucja zamawiająca dokonuje zakupu w imieniu innych instytucji zamawiających: nie

Sekcja II: Przedmiot zamówienia

II.1) Opis

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą:

Świadczenie usługi restauracyjnej w ramach międzynarodowej konferencji organizowanej przez Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej.

II.1.2) Rodzaj zamówienia oraz lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług

Usługi

Kategoria usług: nr 17: Usługi hotelarskie i restauracyjne

Kod NUTS

II.1.3) Informacje na temat zamówienia publicznego, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

Ogłoszenie dotyczy zamówienia publicznego

II.1.4) Informacje na temat umowy ramowej

II.1.5) Krótki opis zamówienia lub zakupu

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej w ramach międzynarodowej konferencji organizowanej przez Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej w terminie od 8.04.2014 roku zgodnie z opisem przedstawionym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz ofertą Wykonawcy.

W ramach projektu: INNOCASE "Transfer of innovative case study approach in business education", w ramach programu Uczenie się przez całe życie – Leonardo da Vinci, Transfer innowacji (umowa nr 2012-1-PL1-LEO05-27456).

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

55520000, 55300000

II.1.7) Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

II.1.8) Części

To zamówienie podzielone jest na części: nie

II.1.9) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2) Wielkość lub zakres zamówienia

II.2.1) Całkowita wielkość lub zakres:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej w ramach międzynarodowej konferencji organizowanej przez Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej w terminie od 8.04.2014 roku zgodnie z opisem przedstawionym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz ofertą Wykonawcy.

W ramach projektu: INNOCASE "Transfer of innovative case study approach in business education", w ramach programu Uczenie się przez całe życie – Leonardo da Vinci, Transfer innowacji (umowa nr 2012-1-PL1-LEO05-27456).

2. Wykonawca ma obowiązek zapewnić salę restauracyjną na min. 70 osób, dostosowaną do liczby osób wraz z nakryciem stołów (obrusy, serwetki, świeże kwiaty) z kolacją serwowaną do stołu w tym samym pomieszczeniu oraz wyżywienie podczas uroczystej kolacji w dniu 8.4.2014 roku w godzinach od 20:00 do 24:00. Serwowane menu (jedno dla osób jedzących potrawy mięsne, a drugie dla wegetarian, którzy będą stanowili maksymalnie 20% gości) powinno zawierać wybrane pozycje z poniżej wymienionych kategorii (w przypadku przystawki, zupy, dania głównego oraz deseru – po jednej pozycji, a w przypadku dodatków do dania głównego – minimum 2 pozycje). W ramach składanej oferty Wykonawca przedstawi 2 propozycje menu mięsnego oraz 2 propozycje menu

wegetariańskiego.

Zamawiający dokona wyboru jednego menu mięsnego oraz jednego menu wegetariańskiego (przy czym menu wegetariańskie serwowane będzie maksymalnie dla 20% uczestników konferencji) najpóźniej na 4 dni kalendarzowe przed terminem realizacji usługi.

Przystawka:

1. Carpaccio z łososia - 100 g/osobe - sama ryba + dodatki (parmezan, pieczywo, masło itp.)
2. Paszтет z wątróbek kaczyc - 100 g/osobę - sam paszтет + dodatki (pieczywo, masło itp.)
3. Carpaccio z wołowiny - 100 g/osobę
4. Sałatka grecka - 200 g/osobę
5. Caprese - mozarella z pomidorami, - 100 g/osobę
6. Śledziki w oleju w 3 smakach - 100 g/osobę
7. Risotto z grzybami i warzywami - 100 g/osobę

Zupa:

1. Minestrone - 250 ml/osobę
2. Krem z borowików - 250 ml/osobę
3. Żurek - 250 ml/osobę
4. Krem ze świeżych pomidorów z bazylią i mozzarellą - 250 ml/osobę
5. Zupa rybna - 250 ml/osobę
6. Krem z dyni - 250 ml/osobę

Danie główne:

1. Polędwiczka wieprzowa - 150 g/osobę
2. Sandacz - 150 g/osobę
3. Kaczka - 150 g/osobę
4. Łosoś - 150 g/osobę
5. Lasagne warzywna - 150 g/osobę
6. Roladka drobiowa - 150 g/osobę

Dodatki do dania głównego:

1. Ziemniaki opiekane - 200 g/osobę
2. Ziemniaki z wody - 200 g/osobę
3. Warzywa blanszowane - 150 g/osobę
4. Ryż - 150 g/osobę
5. Kasza - 150 g/osobę
6. Zestaw surówek (3 surówki) - 150 g/osobę
7. Buraczki na ciepło - 150 g/osobę
8. Kapusta czerwona na ciepło - 150 g/osobę

Deser:

1. Szarlotka z lodami - 150 g/osobę (sama szarlotka + lody)
2. Mus czekoladowy - 150 g/osobę (sam mus + dodatki)
3. Lody z dodatkami - 150 g/osobę (same lody + dodatki)
4. Sernik - 150 g/osobę
5. Tarta cytrynowa - 150 g/osobę
6. Panna Cotta z owocami - 150 g/osobę

(Prosimy o propozycję podania dań wraz z dodatkami, którą należy dołączyć do oferty.)

Napoje:

Przez całą kolację kawa, herbata, soki 100%, woda bez ograniczeń plus dodatki typu mleko, cukier, cytryna, lód, uzupełnianie na bieżąco przez obsługę kelnerską, w zależności od zapotrzebowania gości.

Alkohol:

Do wyboru dla każdego gościa proponowany przy stole przez obsługę.
— wino białe półwytrawne (propozycja dwóch win) 200 ml/osobę (podane w kieliszkach);

— wino czerwone półwytrawne (propozycja dwóch win) 200 ml/osobę (podane w kieliszkach);

— piwo (propozycja dwóch piw) 500 ml/osobę.

2. Usługa świadczona będzie w jednym obiekcie - restauracji, zlokalizowanym na terenie Miasta Gdańska, w dzielnicy Śródmieście, w promieniu do 1 km licząc od Fontanny Neptuna mieszczącej się na ul. Długi Targ w Gdańsku.

4. Usługa restauracyjna będzie świadczona w formie uroczystej kolacji okolicznościowej – w formie kolacji serwowanej do stołu z kawą, herbatą wraz z dodatkami oraz napojami bezalkoholowymi (woda mineralna, soki owocowe).

5. Wykonawca zapewni podanie gościom przystawki w czasie do 15 minut licząc od momentu przybycia gości do lokalu.

6. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w języku angielskim oraz dwujęzyczne (polsko – angielskie) menu przygotowane na potrzeby danej usługi.

7. Usługa świadczona będzie dla minimum 70 osób, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia przedmiotu zamówienia o maksymalnie 20 %. Dokładna liczba osób zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego drogą e-mail lub faksem najpóźniej 4 dni kalendarzowe przed planowanym terminem realizacji usługi.

8. Ostateczny skład menu (jednego menu mięsnego oraz jednego menu wegetariańskiego, serwowanego dla maksymalnie 20% gości) oraz liczbę osób, Zamawiający ustali lub potwierdzi z Wykonawcą najpóźniej 4 dni kalendarzowe przed terminem wykonania usługi drogą mailową lub faksem. Ustalenia te będą wiążące dla wyliczenia należności za usługę restauracyjną.

9. Ustawienie stołów zostanie ustalone po podpisaniu umowy.

10. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp.

11. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

12. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

13. Przedmiotem niniejszego postępowania nie jest zawarcie umowy ramowej.

Szacunkowa wartość bez VAT: 9 630 PLN

II.2.2) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.3) Informacje o wznowieniach

Jest to zamówienie podlegające wznowieniu: nie

II.3) Czas trwania zamówienia lub termin realizacji

w dniach: 1 (od udzielenia zamówienia)

Sekcja III: Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym**III.1) Warunki dotyczące zamówienia****III.1.1) Wymagane wadia i gwarancje:**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

III.1.2) Główne warunki finansowe i uzgodnienia płatnicze i/lub odniesienie do odpowiednich przepisów je regulujących:

Zapłata zostanie dokonana przelewem w ciągu 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT na konto wykonawcy wskazane na fakturze.

III.1.3) Forma prawna, jaką musi przyjąć grupa wykonawców, której zostanie udzielone zamówienie:

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia – zgodnie z art. 23 ustawy Pzp.
2. Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zgodnie z art. 23 ust. 2 Ustawy – Prawo zamówień publicznych.
3. Oferta winna być podpisana przez każdego z Wykonawców występujących wspólnie lub upoważnionego przedstawiciela – pełnomocnika.
4. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia. Jeżeli oferta wspólna Wykonawców, zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

III.1.4) Inne szczególne warunki

Wykonanie zamówienia podlega szczególnym warunkom: nie

III.2) Warunki udziału

III.2.1) Sytuacja podmiotowa wykonawców, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów: 5.1 O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wyłącznie Wykonawcy, których oferta odpowiada zasadom określonym w ustawie – Prawo zamówień publicznych oraz spełnia wymagania określone w niniejszych istotnych warunkach zamówienia.

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące:

5.2 Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Do prowadzenia działalności w zakresie Niniejszego zamówienia nie jest wymagane posiadanie specjalnych uprawnień. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia;

5.3 Posiadania wiedzy i doświadczenia:

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizował należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej 2 usługi restauracyjne dla min. 70 osób, o wartości łącznej nie mniejszej niż:

- 10 400,00 PLN brutto,

Wykonane usługi należy wyszczególnić w wykazie sporządzonym zgodnie z załącznikiem nr 5, do którego należy dołączyć dowody potwierdzające należyte wykonanie usługi wystawione przez Zamawiających.

5.4 Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami

zdolnymi do wykonania zamówienia:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Zamawiający uzna spełnienie w/w warunku poprzez oświadczenie stanowiące załącznik nr 2 do SIWZ;

5.5 Sytuacji ekonomicznej i finansowej:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Zamawiający uzna spełnienie w/w warunku poprzez oświadczenie stanowiące załącznik nr 2 do SIWZ;

5.6 W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunek dotyczący braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ustawy.

5.7 Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków.

Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

5.8 Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne/konsorcja).

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, żaden z nich nie może podlegać wykluczeniu z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp, natomiast spełnienie warunków wskazanych w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, i których opis sposobu dokonania oceny spełniania został zamieszczony w pkt. 6, Wykonawcy wykazują łącznie.

5.9 Wykonawcy, którzy nie wykażą spełniania warunków udziału w postępowaniu, podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu, podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu.

5.10 Z udziału w niniejszym postępowaniu wyklucza się wykonawców, w stosunku do których zachodzą przesłanki z art. 24 ust. 1 Prawa zamówień publicznych.

5.11 Ocena spełniania wyżej opisanych warunków udziału w postępowaniu dokonana będzie w oparciu o złożone przez Wykonawcę w Niniejszym postępowaniu dokumenty oraz oświadczenia zgodnie z formułą spełnia/nie spełnia.

III.2.2) **Zdolność ekonomiczna i finansowa**

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Zamawiający uzna spełnienie w/w warunku poprzez oświadczenie stanowiące załącznik nr 2 do SIWZ.

III.2.3) **Kwalifikacje techniczne**

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Zamawiający uzna spełnienie w/w warunku poprzez oświadczenie

stanowiące załącznik nr 2 do SIWZ.

III.2.4) Informacje o zamówieniach zastrzeżonych

III.3) Specyficzne warunki dotyczące zamówień na usługi

III.3.1) Informacje dotyczące określonego zawodu

III.3.2) Osoby odpowiedzialne za wykonanie usługi

Sekcja IV: Procedura

IV.1) Rodzaj procedury

IV.1.1) Rodzaj procedury

Otwarta

IV.1.2) Ograniczenie liczby wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do składania ofert lub do udziału

IV.1.3) Zmniejszenie liczby wykonawców podczas negocjacji lub dialogu

IV.2) Kryteria udzielenia zamówienia

IV.2.1) Kryteria udzielenia zamówienia

Najniższa cena

IV.2.2) Informacje na temat aukcji elektronicznej

IV.3) Informacje administracyjne

IV.3.1) Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą: ZP/112/018/U/14

IV.3.2) Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia

IV.3.3) Warunki otrzymania specyfikacji, dokumentów dodatkowych lub dokumentu opisowego

IV.3.4) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

26.3.2014 - 10:30

IV.3.5) Data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału zakwalifikowanym kandydatom

IV.3.6) Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

polski.

IV.3.7) Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą w dniach: 60 (od ustalonej daty składania ofert)

IV.3.8) Warunki otwarcia ofert

Data: 26.3.2014 - 11:00

Osoby upoważnione do obecności podczas otwarcia ofert: nie

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.1) Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia

Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: nie

VI.2) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak

Podać odniesienie do projektu (projektów) i/lub programu (programów): W ramach projektu: INNOCASE "Transfer of innovative case study approach in business education", w ramach programu Uczenie się przez całe życie –

Leonardo da Vinci, Transfer innowacji (umowa nr 2012-1-PL1-LEO05-27456).

VI.3) Informacje dodatkowe

VI.4) Procedury odwoławcze

VI.4.1) Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze

Urząd Zamówień Publicznych Departament Odwołań
ul. Postępu 17a
02-676 Warszawa
POLSKA
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Tel.: +48 224587801
Faks: +48 224587800

VI.4.2) Składanie odwołań

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań: a) 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane faksem lub droga elektroniczną.

b) 15 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

2. Termin wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu oraz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wynosi 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia na stronie internetowej Zamawiającego.

3. Termin wniesienia odwołania wobec czynności innych niż wymienione w pkt. 1. i 2. wynosi 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

4. Termin na wniesienie odwołania w przypadku, gdy Zamawiający nie przesłał Wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej wynosi 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. ogłoszenia o udzieleniu zamówienia, z tym, że jeżeli Zamawiający nie opublikował w/w ogłoszenia termin na wniesienie odwołania wynosi 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.

VI.4.3) Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań

Urząd Zamówień Publicznych Departament Odwołań
ul. Postępu 17a
02-676 Warszawa
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Tel.: +48 224587801
Faks: +48 224587800

VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:

17.3.2014