

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <http://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:124375-2014:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Gdańsk: Usługi dostarczania posiłków
2014/S 072-124375**

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Dyrektywa 2004/18/WE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe

Politechnika Gdańska
ul. G. Narutowicza 11/12
Osoba do kontaktów: Paulina Krygier
80-233 Gdańsk
POLSKA
Tel.: +48 583472649
E-mail: biuro.czm@mif.pg.gda.pl
Faks: +48 583472821

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 cateringowej dla Politechniki Gdańskiej, Wydziału Fizyki Technicznej i Matematyki Stosowanej na potrzeby Projektu Centrum Zastosowań Matematyki podczas warsztatów Układy złożone oraz Gali konkursowej.

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

Usługi

Kategoria usług: nr 17: Usługi hotelarskie i restauracyjne

Główne miejsce lub lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług:
Politechnika Gdańska, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk.
Kod NUTS PL634

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

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w ramach projektu Centrum Zastosowań Matematyki, który jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

2. Usługa będzie świadczona dla 60 uczestników warsztatów Układy złożone oraz uczestników Gali konkursowej.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 4 do SIWZ.

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

55520000

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

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:

I dzień:

a. przerwa kawowa (38 osób),

napoje gorące podawane w termosach cateringowych z kranem, w miejscu gdzie odbywać się będą wykłady:

— kawa - 200 ml/os. (słodka śmietanka do kawy, cukier),

— herbata - 200 ml/os. (cytryna, cukier),

— soki 100 %: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka (250 ml/os.),

— woda mineralna: gazowana i niegazowana (proporcja 30/70) – butelka 0,5 l/os.,

— ciasta: babeczki z kremem, jabłecznik, sernik (po 2 porcje po 100 g/os.)

b. lunch w formie szwedzkiego stołu (38 osób),

dania gorące oczekujące w bemarach, np.:

— zupa – zupa pomidorowa, zupa krem z kalafiora, groszku (po 330 ml/os);

— 2 potrawy mięsne – sztuka mięsa w sosie, roladki z kurczaka, pierś z kurczaka w migdałach (po 150 g/os);

— 1 potrawa rybna – sola w cieście w sosie kurkowym (po 150 g/os);

— 2 dodatki węglowodanowe – kluski śląskie, kopytka, ziemniaki gotowane / pieczone, risotto (po 150 g/os);

— 3 surówki – surówka z białej kapusty z marchewką i jabłkiem, surówka z buraków czerwonych i ogórka

konserwowego, kapusta zasmażana, surówka z kapusty pekińskiej z papryką czerwoną, dodatkami oraz sosem vinegrette (po 150 g/os);

— ciasto – muffinki, tiramisu (po 2 porcje po 100 g/os.),

— owoce – truskawki, banany, winogrona, jabłka, ananas porcje z wykałaczką (po 100 g/os.)

— soki 100 % i woda mineralna (po 250 ml/os);

c. przerwa kawowa (38 osób), jw.

- d. kolacja na ciepło w formie szwedzkiego stołu (38 osób),
napoje gorące podane w termosach cateringowych z kranem:
- kawa, herbata (po 200 ml/os),
 - cukier, śmietanka, cytryna;
 - soki 100 % , woda mineralna (po 250 ml/os),
 - 2 deski mięs i wędlin (4 rodzaje mięsa i wędlin, 2 porcje po 100 g)
 - 2 deski serów (4 rodzaje serów, 2 porcje po 100 g)
 - sałatki 2 rodzaje,
 - zakąski zimne i ciepłe typu: kanapki na pieczywie jasnym i ciemnym z wędliną, rybą, serem oraz
wegetariańskie, koreczki miniszaszłyki, minipaszteciki,
 - żurek w chleбку, bigos itp. (po 100 g/os)

II dzień:

- a. przerwa kawowa (60 osób), jw.
- b. uroczysty obiad w formie szwedzkiego stołu (60 osób),
dania gorące oczekujące w bemarach, tort krojony i podawany przez obsługę, napoje gorące podane w
termosach cateringowych z kranem np.:
- zupa – zupa jarzynowa, zupa krem ze szparagów (po 330 ml/os);
 - potrawy mięsne – pierś z kaczki pieczona z jabłkami i żurawiną, schab w sosie kaparowym (po 150 g/os);
 - potrawa rybna – łosoś z brokułami, cukinią i koperkiem (po 150 g/os);
 - potrawy wegetariańskie – mini naleśniki ze szpinakiem pod beszamelem, pierogi z kaszą gryczaną,
pieczarkami i suszonymi grzybami (po 150 g/os);
 - 2 dodatki węglowodanowe – ryż z kurkumą, kluski śląskie, kopytka, ziemniaki gotowane / pieczone (po 150
g/os);
 - 3 dodatki do dania na ciepło – surówka z białej kapusty z marchewką i jabłkiem, surówka z buraków
czerwonych i ogórka konserwowego, kapusta zasmażana, surówka z kapusty pekińskiej z papryką czerwoną,
dodatki oraz sosem vinaigrette (po 150 g/os);
 - 3 dodatki na zimno – sałatka z rukolą, gruszkami, orzechami i serem pleśniowym; melon z szynką typu
parmeńska; koreczki koktajlowe z kurczakiem i ananasem; bruschetta z pomidorami i sosem musztardowo-
paprykowym (po 150 g/os)
 - tort – z białą czekoladą i malinami (po 100 g/os)
 - owoce –winogrona, truskawki, ananas porcje z wykalczką (po 100 g/os)
 - kawa, herbata – typu dilmach wielosmakowa, śmietanka, cukier, cytryna (po 200 ml/os)
 - soki 100 % i woda mineralna (po 250 ml/os);
- c. przerwa kawowa (38 osób), jw.
- d. kolacja na ciepło w formie szwedzkiego stołu (38 osób), napoje gorące podane w termosach cateringowych z
kranem:
- kawa, herbata (po 200 ml/os),
 - cukier, śmietanka, cytryna;
 - soki 100 % , woda mineralna (po 250 ml/os),
 - 2 deski mięs i wędlin (4 rodzaje mięsa i wędlin, 2 porcje po 100 g)
 - 2 deski serów (4 rodzaje serów, 2 porcje po 100 g)
 - sałatki 2 rodzaje,
 - zakąski zimne i ciepłe typu: kanapki na pieczywie jasnym i ciemnym z wędliną, rybą, serem oraz
wegetariańskie, koreczki miniszaszłyki, minipaszteciki,
 - żurek w chleбку, bigos itp. (po 100 g/os)

III dzień:

- a. przerwa kawowa (38 osób), jw.
 - b. lunch w formie szwedzkiego stołu (38 osób), jw.
- Szacunkowa wartość bez VAT: 6 704 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**

Rozpoczęcie 8.5.2014. Zakończenie 10.5.2014

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 należności za fakturę będzie płatna przelewem w ciągu 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, 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.
2. Wykonawcy ubiegający się o zamówienie wspólnie 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 zgodnie z art. 23 ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców. Winna być podpisana przez każdego z Wykonawców występujących wspólnie lub upoważnionego przedstawiciela – pełnomocnika.
4. Pełnomocnictwo złożone w formie kserokopii musi być potwierdzone za zgodność z oryginałem. Wykonawcy ubiegający się o zamówienie wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem.
5. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców występujących wspólnie Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa podmiotów występujących wspólnie będzie wówczas załącznikiem do umowy usługi na realizację przedmiotu zamówienia

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: 1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące:
a) 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 (załącznik nr 2 do SIWZ);

b) 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 minimum dwie usługi cateringowe na min. 60 osób na kwotę nie mniejszą niż 5 000,00 PLN brutto każda (załącznik nr 7).

c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia (załącznik nr 2 do SIWZ);

d) sytuacji ekonomicznej i finansowej:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia (załącznik nr 2 do SIWZ);

2. W celu potwierdzenia spełniania warunków w postępowaniu do oferty należy załączyć:

a) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust.1 pkt 1 - 4 ustawy Pzp wg wzoru stanowiącego zał. nr 2 do SIWZ (oryginał).

b) Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług cateringowych na min. 60 osób, w okresie trzech lat przed upływem terminu 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 ww. usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie (zał. nr 7 do SIWZ);

3. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania do oferty należy załączyć:

a) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust.1 ustawy Pzp, wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do SIWZ (oryginał) podpisany przez wykonawcę;

b) Aktualny odpis z właściwego rejestru 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 ustawy Pzp, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert (załącznik nr 3 do SIWZ);

4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, składa dokumenty zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 19.02.2013 r. w sprawie rodzaju dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. poz. 231).

5. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp należy złożyć w przypadku przynależności do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50 poz. 331 z późn. zm.)

a) listę podmiotów należących do grupy kapitałowej zgodnie z art. 26 ust. 2 d ustawy Pzp (załącznik nr 6 do SIWZ).

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 warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia (załącznik nr 2 do SIWZ)

III.2.3) Kwalifikacje techniczne

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów:

Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust.1 pkt 1 - 4 ustawy Pzp wg wzoru stanowiącego zał. nr 2 do SIWZ (oryginał)

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**

Wykorzystana będzie aukcja elektroniczna: nie

IV.3) **Informacje administracyjne**

IV.3.1) **Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą:**

ZP/130/019/U/14

IV.3.2) **Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia**

nie

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**

22.4.2014 - 09:00

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: 22.4.2014 - 09:15

Miejscowość:

Gdańsk

Osoby upoważnione do obecności podczas otwarcia ofert: nie

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.1) **Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia**

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): Projekt Centrum Zastosowań Matematyki jest realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IV Szkolnictwo wyższe i nauka, Działanie 4.2. Rozwój kwalifikacji kadr systemu B+R i wzrost świadomości roli nauki w rozwoju gospodarczym w ramach konkursu nr 1/POKL/4.2/2011, który jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Numer umowy o dofinansowanie: UDA-POKL.04.02.00-00-108/11-00

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
Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>
Faks: +48 224587800

VI.4.2) **Składanie odwołań**

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

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

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**

9.4.2014