



Dziekan

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ

pn.: Usługi restauracyjne dla WETI i DSS

o wartości zamówienia wyższej niż 30.000 Euro i nieprzekraczającej

wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750.000 Euro,

o której mowa w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień

publicznych (Dz.U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.)

I. ZAMAWIAJĄCY

Politechnika Gdańska

80-233 Gdańsk, ul. G. Narutowicza 11/12

tel.: 58 347 17 44 faks: 58 347 29 13

www.pg.gda.pl

NIP: 584-020-35-93

Postępowanie prowadzi Wydział Elektroniki, Telekomunikacji i Informatyki.

e-mail: logistyka@eti.pg.gda.pl , faks: 58 347 24 45

Godziny pracy Sekcji Logistyczno-Inwentarzowej: 8:00 – 15:00.

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zmianami) - zwanej dalej Pzp oraz niniejszego ogłoszenia.
2. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w art. 138g Pzp – 750.000 Euro.
3. Zamawiający udziela zamówienia w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminujący.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ OKREŚLENIE WIELKOŚCI LUB ZAKRESU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są **usługi restauracyjne na potrzeby Wydziału Elektroniki, Telekomunikacji i Informatyki oraz Działu Spraw Studenckich Politechniki Gdańskiej**

CPV 55300000-3 usługi restauracyjne i podawania posiłków

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych dla Wydziału Elektroniki, Telekomunikacji i Informatyki i Działu Spraw Studenckich Politechniki Gdańskiej.

Kod (CPV 2008): 55300000-3 – usługi restauracyjne

L.p.	Opis	Ilość szacunkowa
1.	Posiłek 4-daniowy: - zupa/przystawka(250ml) - danie mięsne lub rybne (150g) - ziemniaki - zestaw surówek - napoje do wyboru	2010
2.	Przerwa kawowa : - kawa, herbata - sok - woda mineralna - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (15dag /osobę)	5700
3.	Zimne przekąski: - kanapki – 5 szt./osobę - pieczywo – 3 szt./osobę - sałatka grecka – 100g/osobę - sałatka z mięsem – 100g/osobę - koreczki serowe – 5 szt./osobę - kawa, herbata, napoje /woda, soki/ - ciasto, owoce /banan, kiwi, jabłko/	825
4.	Ciepłe przekąski - barszcz czerwony – 1 porcja/os. - pierogi z mięsem/kapustą i grzybami – 3 szt/os. - paszteciki /krokiety – 3 szt./os. - pieczona ryba – 100g/os. - zapiekane ziemniaki – 100g/os. - warzywa na parze – 100 g/os.	900

1.2. Usługi realizowane będą na podstawie telefonicznych lub mailowych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.

1.3. Zamawiający zgłosi Wykonawcy, każdorazowo, ilość uczestników:

- w przypadku posiłków 4 daniowych najpóźniej 1 dzień przed planowaną realizacją zamówienia – dla grup do 10 osób,
- w przypadku obsługi uczestników konferencji, spotkań najpóźniej 1 tydzień przed planowaną realizacją zamówienia – dla grup powyżej 10 osób,

1.4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w poszczególnych pozycjach (1-4) w całości, to jest w ilościach wskazanych w tabeli powyżej. Rzeczywista ilość tych posiłków będzie wynikać z liczby zgłoszonych uczestników.

1.5. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia zakupu poszczególnych usług, przekraczając ilości określone w formularzu rzeczowo-cenowym, na które będzie większe od szacowanego zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

1.6. W przypadku zaistnienia konieczności zwiększenia zakresu zamówienia (ilości poszczególnych rodzajów posiłków), spowodowanym zwiększonym zapotrzebowaniem, Zamawiający skorzysta z prawa opcji w wysokości do 30% zamówienia podstawowego.

1.7. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane po wykonaniu zamówienia podstawowego, tj. wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego.

1.8. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane na takich samych warunkach, jak zamówienie podstawowe, w cenach zamówienia podstawowego.

1.9. Maksymalne wynagrodzenie umowne brutto obejmować będzie całkowitą należność jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za cały okres trwania umowy. Rzeczywiste wynagrodzenie brutto będzie zależało od ilości zgłoszonych przez Zamawiającego, w trakcie trwania umowy, uczestników.

Wymagania stawiane Wykonawcy:

1.10. Wykonawca musi dysponować lokalem (najem, dzierżawa) na terenie kampusu głównego Politechniki Gdańskiej lub w jego pobliżu. Usługi restauracyjne świadczone będą w lokalu Wykonawcy na terenie kampusu głównego PG lub w jego pobliżu w godz. 9-19, 7 dni w tygodniu. Wykonawca musi dysponować salą konsumpcyjną dla min. 60 osób z możliwością wydzielenia jej części na potrzeby świadczenia usługi dla Zamawiającego.

1.11. Wykonawca odpowiedzialny będzie za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe świadczenie usług restauracyjnych w okresie wykonania umowy.

1.12. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji usług.

1.13. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.

2. Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawarto we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: sukcesywnie przez **12 miesięcy od daty podpisania umowy z możliwością przedłużenia terminu o dalsze 6 m-cy.**

V. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta spełniająca wymagania niniejszego ogłoszenia i zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w poniższych kryteriach:

a) **cena – 80 %**

b) **odległość od siedziby Zamawiającego – 20%**

$$P = P_c + P_o$$

gdzie:

P – łączna ilość punktów w obu kryteriach - 100

P_c – ilość punktów przyznanych badanej ofercie według kryterium „Cena”

P_o – ilość punktów przyznanych badanej ofercie według kryterium „odległość od siedziby Zamawiającego”

a) Kryterium „Cena oferty” – 80 punktów - cena brutto (z podatkiem VAT) za realizację przedmiotu zamówienia, na którą powinny składać się wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę.

Punty w tym kryterium obliczone będą wg wzoru:

$$P_c = \frac{C_n}{C_b} \cdot 80 \text{ pkt}$$

gdzie:

P_c – liczba punktów przyznanych badanej ofercie według kryterium „Cena”

Cn – najniższa cena oferty spośród złożonych ofert podlegających ocenie

Cb – cena ocenianej oferty

b) Kryterium „ Odległość od siedziby Zamawiającego” - 20 punktów

do 200 metrów od siedziby Zamawiającego (wejścia głównego do budynku WETI A) – 20 pkt

do 300 metrów od siedziby Zamawiającego– 15 pkt

do 400 metrów od siedziby Zamawiającego– 10 pkt

powyżej 400 metrów od siedziby Zamawiającego – 0 pkt

2. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku.

3. Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej spośród wszystkich ofert niepodlegających odrzuceniu, z uwagi na to że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans punktów w kryteriach oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze jako najkorzystniejszą ofertę z najniższą ceną.

4. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.

5. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Przez oczywistą omyłkę pisarską w szczególności należy rozumieć widoczne, wbrew zamierzeniu niewłaściwe użycie wyrazu, widocznie mylną pisownię wyrazu, ewidentny błąd gramatyczny, niezamierzone opuszczenie wyrazu (ów) lub jego części.

6. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

7. Zamawiający poprawi inne omyłki polegające na niezgodności oferty z treścią ogłoszenia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

8. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, będą się wydawać rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający może wezwać do udzielenia wyjaśnień, w tym złożenia dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu.

9. W trakcie badania i oceny ofert Zamawiający stosuje przepisy art. 26 ust. 3 oraz 87 ust. 1 ustawy Pzp.

10. Zamawiający odrzuci ofertę w przypadkach określonych w art. 89 ustawy Pzp.

11. Zamawiający unieważni postępowanie w okolicznościach określonych w art. 93 ustawy Pzp.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

1) wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia, dokument ma umożliwić dokonanie oceny oferty w kryteriach oceny ofert opisanych w pkt. V,

2) Formularz rzeczowo cenowy - wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do ogłoszenia

3) pełnomocnictwa.

2. Każdy Wykonawca może złożyć **tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę.**

3. Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
4. Jeżeli upoważnienie do podpisania oferty nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną notarialnie kopię stosownego pełnomocnictwa, określającego jego zakres i wystawionego przez osoby do tego upoważnione.
5. Ofertę należy sporządzić pisemnie w języku polskim, w jednym egzemplarzu, wg wzorów druków załączonych przez Zamawiającego.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Nieprzejrzystą kopertę (opakowanie) zawierającą ofertę wraz z wymaganymi oświadczeniami i dokumentami należy złożyć lub przesłać pocztą (liczy się data wpływu do siedziby zamawiającego) w terminie **do dnia 06 kwietnia 2017 r. do godz. 10.00** na adres: **Politechnika Gdańska, Wydział Elektroniki , Telekomunikacji i Informatyki, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, Gmach WETI A pok. 127.**
2. Każda przyjęta oferta zostanie opatrzona adnotacją określającą dokładny termin przyjęcia oferty tzn. datę oraz godzinę i minutę, w której została przyjęta.
3. Koperta (opakowanie) powinna być opisana:

Oferta w postępowaniu pn.: Sukcesywne usługi restauracyjne dla WETI - ZP/52/009/U/17.

NIE OTWIERAĆ PRZED 06 kwietnia 2017 r. do godz. 10.30.

4. Na kopercie (opakowaniu) oprócz opisu jw. należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy.
5. Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z w/w opisem ponosi Wykonawca. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe złożenie oferty lub nieprawidłowe oznakowanie koperty.
6. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi **dnia 06 kwietnia 2017 r. o godz. 10.30** w siedzibie Zamawiającego:

Politechnika Gdańska, Wydział Elektroniki , Telekomunikacji i Informatyki, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, Gmach WETI A pok. 126.

DZIEKAN

prof. dr hab. inż. Jerzy Wtorek