

Nr zamówienia w ewidencji centralnej: **ZP/68/055/U/17**

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
na usługi społeczne i inne szczególne usługi

zwane dalej „ogłoszeniem o zamówieniu”

dotyczące postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługę o wartości nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 138g ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r. poz. 2164) na:

świadczenie usługi restauracyjnej i gastronomicznej w ramach
Bałtyckiego Festiwalu Nauki

ZATWIERDZAM:

Kanclerz Politechniki Gdańskiej

Gdańsk, kwiecień 2017

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Politechnika Gdańska
80-233 Gdańsk, ul. G. Narutowicza 11/12
Adres strony internetowej: www.pg.edu.pl
NIP: 584 – 020 – 35 - 93

Jednostka prowadząca postępowanie:

Dział Zamówień Publicznych
80-233 Gdańsk, ul. G. Narutowicza 11/12
tel. (0-58) 348-63-81 fax (0-58) 347-29-13

II. Tryb udzielenia postępowania

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest zgodnie z art. 138o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r. poz. 2164, z późn. zm.) zwanej dalej Ustawą Pzp, oraz wymaganiami określonymi w niniejszym ogłoszeniu o zamówieniu.

Przygotowując ofertę, Wykonawca winien dokładnie zapoznać się z zawartością wszystkich dokumentów składających się na ogłoszenie o zamówieniu, które należy odczytywać wraz z ewentualnymi modyfikacjami i zmianami wnoszonymi przez Zamawiającego.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej i gastronomicznej w ramach Bałtyckiego Festiwalu Nauki.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych
3. Przedmiot zamówienia został podzielony na 2 części:
Część I zamówienia: usługa restauracyjna na potrzeby Bałtyckiego Festiwalu Nauki
Część II zamówienia: usługa gastronomiczna na potrzeby Bałtyckiego Festiwalu Nauki
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części I i II stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.
4. W przypadku konieczności zwiększenia zakresu zamówienia, w części I zamówienia - usługa restauracyjna, Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji w wysokości do 20% zamówienia podstawowego (tj. liczb porcji).

Kod wg CPV:

55 300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

IV. Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania zamówienia:

Część I postępowania: od dnia 24 maja (środa) do dnia 27 maja (sobota) 2017 r. w godzinach:

- a) 11:00 do 17:00 (24-26.05.2017 r.)
- b) 11:00 do 16:00 (27.05.2017 r.)

Część II postępowania: 28 maja 2017 r. w godzinach 12:00-20:00

V. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

1. W postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się zgodnie z wyborem Zamawiającego za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2012 r. poz. 1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (DZ. U. z 2013 r. poz. 1422, z 2015 r. poz. 1844 oraz 2016 r. poz. 147 i 615).
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (DZ. U. z 2013 r. poz. 1422, z 2015 r. poz. 1844 oraz 2016 r. poz. 147 i 615), każda ze Stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania.
dane do kontaktu z Zamawiającym:
Adres elektroniczny: **dzp@pg.gda.pl**
Numer faksu Zamawiającego: **(58) 347-29-13**
Adres do korespondencji: **Politechnika Gdańska, Dział Zamówień Publicznych, Skrzydło B Gmachu Głównego ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk-Wrzeszcz**
3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.
4. Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego pytania.

VI. Wyjaśnianie i zmiana treści ogłoszenia o zamówieniu

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia o zamówieniu.
2. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami, bez ujawnienia źródła zapytania, Zamawiający udostępni na stronie internetowej: www.dzp.pg.gda.pl

VII. Opis sposobu przygotowywania oferty

1. Na ofertę składają się następujące oświadczenia i dokumenty:
 - 1) wypełniony formularz ofertowy - sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do ogłoszenia o zamówieniu,
 - 2) formularz cenowy dla części I zamówienia - sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 1a do ogłoszenia o zamówieniu,
 - 3) pełnomocnictwo – jeżeli Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik.
2. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na dowolną liczbę części.
4. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania oferty w postaci elektronicznej.
6. Oferta powinna być sporządzona zgodnie z wymaganiami ogłoszenia o zamówieniu, w sposób staranny, czytelny i trwały.
7. Wszystkie miejsca, w których naniesiono poprawki muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę. Poprawki powinny być dokonane poprzez czytelne przekreślenie błędnego zapisu i wstawienie „nad” lub „obok” poprawnego.
8. Jeżeli Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, wraz z ofertą składa się pełnomocnictwo. Jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganego pełnomocnictwa albo złożył wadliwe pełnomocnictwo, Zamawiający wezwie Wykonawcę do jego złożenia w terminie przez

siebie wskazanym, chyba że pomimo jego złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

9. Oferta powinna być sporządzona w sposób umożliwiający zapoznanie się z zawartością oferty przed upływem terminu otwarcia ofert.
10. W celu wykluczenia przypadkowego zdekompletowania oferty zaleca się, aby wszystkie strony oferty były spięte oraz ponumerowane.
11. Ofertę należy zamieścić w zamkniętej kopercie opatrzonej nazwą i adresem Wykonawcy, zaadresowanej na adres Zamawiającego (z dopiskiem: Dział Zamówień Publicznych) oraz posiadającej oznaczenie: „**Oferta na świadczenie usługi restauracyjnej i gastronomicznej w ramach Bałtyckiego Festiwalu Nauki, ZP/68/055/U/17**”. Nie otwierać przed **27.04.2017 r., godz. 11:00**”.
12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem, złożeniem oferty i uczestnictwem w postępowaniu.
Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
13. Wykonawców obowiązuje wykorzystanie załączonych wzorów dokumentów – załączników. Wszystkie pola i pozycje tych wzorów winny być wypełnione, a w szczególności muszą zawierać wszystkie wymagane informacje i dane oraz zawierać odpowiedzi na wszystkie pytania.

Zmiany do złożonej oferty lub wycofanie oferty

Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub ją wycofać. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty winny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty winno być opakowane i oznaczone tak jak oferta, a opakowanie winno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem, odpowiednio: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

Podpisywanie oferty

Oferta musi być podpisana własnoręcznie (art. 78 ustawy z 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny [Dz. U. Nr 16, poz. 93 z późn. zm]) przez osobę upoważnioną w imieniu Wykonawcy do składania w jego imieniu oświadczeń woli, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej, lub w pełnomocnictwie.

Zaleca się, aby dla ułatwienia identyfikacji podpis osoby podpisującej ofertę i pozostałe dokumenty, lub poświadczającej za zgodność z oryginałem kopię dokumentów, był opatrzony imienną pieczętką.

W celu potwierdzenia, że osoba podpisująca ofertę ma stosowne umocowanie do reprezentowania Wykonawcy, Zamawiający zaleca załączenie do oferty aktualnego odpisu właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie w CEIDG.

Pełnomocnictwo

Pełnomocnictwo do reprezentowania wykonawcy powinno być dołączone do oferty, o ile prawo do jej podpisania nie wynika z dokumentów załączonych do oferty.

Załączone do oferty pełnomocnictwo musi być udzielone w formie pisemnej, określać jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.

Pełnomocnictwo może być złożone w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.

Oferta wspólna Wykonawców

1. Wykonawcy zamierzający wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu, albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo musi być udzielone w formie pisemnej, wskazywać w szczególności:
 - postępowanie o zamówienie publiczne, którego dotyczy,
 - Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia,
 - ustanowionego pełnomocnika,

- zakres jego umocowania.

Pełnomocnictwo musi być podpisane w imieniu wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej Wykonawcy.

2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia w formularzu oferty jak i w innych dokumentach powołujących się na „Wykonawcę” w miejscu np. nazwa i adres Wykonawcy, winni wpisać dane dotyczące wszystkich Wykonawców, a nie ich pełnomocnika.

Dokumenty dotyczące poszczególnych podmiotów, powinny być podpisane odpowiednio przez osoby uprawnione do reprezentowania tych podmiotów, których dotyczą.

Dokumenty, wspólne dla wszystkich podmiotów, powinny być podpisane przez pełnomocnika lub wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

3. Oferta winna być podpisana przez każdego z Wykonawców występujących wspólnie lub upoważnionego przedstawiciela – pełnomocnika, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców.
4. Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań.
5. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający będzie żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

VIII. Termin związania ofertą

Wykonawca składający ofertę będzie nią związany przez **30 dni** od upływu terminu składania ofert. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

IX. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

Składanie ofert

Oferty należy składać do dnia **27.04.2017 r.**, do godziny **10:30**, w pok. nr 213 Działu Zamówień Publicznych Politechniki Gdańskiej (budynek nr 10, Gmach Główny skrzydło „B”, II piętro), Gdańsk, ul. G. Narutowicza 11/12, lub przesłać pocztą, z dopiskiem: „**Oferta na świadczenie usługi restauracyjnej i gastronomicznej w ramach Bałtyckiego Festiwalu Nauki ZP/68/055/U/17**”.

O terminie złożenia oferty decyduje termin jej faktycznego złożenia w miejscu wyznaczonym wyżej.

Otwarcie ofert

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **27.04.2017 r.**, o godzinie **11:00** w pok. nr **206 Działu Zamówień Publicznych** Politechniki Gdańskiej (budynek nr 10, Gmach Główny skrzydło „B”, II piętro), Gdańsk, ul. G. Narutowicza 11/12.

Otwarcie ofert jest jawne.

Oferta złożona w terminie składania ofert będzie podlegać rejestracji przez Zamawiającego.

Koperty lub inne opakowania zawierające oświadczenie o wycofaniu złożonej oferty otwierane będą w pierwszej kolejności.

Koperty lub inne opakowania zawierające oświadczenie o zmianie złożonej oferty zostaną otwarte przy otwieraniu oferty wykonawcy, który dokonał zmiany złożonej oferty.

Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieszcza na stronie internetowej informacje dotyczące:

- 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;

- 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
- 3) ceny zaoferowanej za wykonanie zamówienia.

Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.

Wyjaśnianie treści złożonych ofert

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

Poprawianie omyłek

Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z ogłoszeniem o zamówieniu, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty - niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

Przez **oczywistą omyłkę rachunkową** Zamawiający rozumieć będzie każdy wadliwy wynik działania matematycznego (rachunkowego) przy założeniu, że składniki działania są prawidłowe.

Za **oczywiste omyłki pisarskie** Zamawiający uzna bezsporne, nie budzące wątpliwości omyłki dotyczące wyrazów, których poprawienie w żadnym wypadku nie prowadzi do merytorycznej zmiany oferty, są widoczne na pierwszy rzut oka bez potrzeby przeprowadzenia dodatkowych badań czy ustaleń, takie jak: widoczna mylna pisownia wyrazu, ewidentny błąd gramatyczny, ewidentny błąd rzeczowy.

Badanie rażąco niskiej ceny

Jeżeli zaoferowana cena lub jej istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwróci się do Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywać będzie na Wykonawcy.

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

Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, w przypadkach określonych w art. 93 Ustawy Pzp.

X. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Ceną oferty dla danej części zamówienia jest cena określona w formularzu ofertowym (załączniku nr 1 do ogłoszenia o zamówieniu).
2. Wykonawca podaje cenę oferty w odpowiednim miejscu w formularzu oferty.
3. W przypadku części I zamówienia (usługa restauracyjna) cenę oferty należy obliczyć na podstawie załącznika nr 1a do SIWZ – formularz cenowy
4. Cena za zamówienie **objęte prawem opcji** w części I zamówienia wynosi 20% ceny zamówienia podstawowego.
5. W przypadku części I zamówienia ceną oferty jest cena za zamówienie podstawowe i zamówienie objęte prawem opcji.
6. Stawkę podatku VAT Wykonawca określi zgodnie z przepisami prawa.
7. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie elementy cenotwórcze związane z pełną, prawidłową i terminową realizacją zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić wszystkie wymogi, o których mowa w niniejszym ogłoszeniu o zamówieniu, ująć wszystkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytego wykonania zamówienia.

8. Koszty poniesione przez Wykonawcę, a nie uwzględnione w cenie oferty nie będą przez Zamawiającego dodatkowo rozliczone.
9. Od Wykonawcy wymagane jest bardzo szczegółowe zapoznanie się z przedmiotem zamówienia, które umożliwi należyte zrealizowanie przedmiotu zamówienia i skalkulowania ceny oferty z należytą starannością.
Podstawą dla Wykonawcy winna być jego kalkulacja własna wynikająca z rachunku ekonomicznego, wykonanego w oparciu o wiedzę merytoryczną oraz opis przedmiotu zamówienia.
10. Cena oferty będzie obowiązywać przez cały okres związania ofertą, nie będzie podlegać negocjacom i będzie wiążąca dla Stron umowy.
11. Cena oferty musi być podana w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów, w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
12. Rozliczenia między zamawiającym a wybranym wykonawcą prowadzone będą PLN.
13. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia rozliczenia będą dokonywane wyłącznie z pełnomocnikiem.

Obowiązek doliczania wartości podatku VAT płaconego przez Zamawiającego do wartości netto Wykonawcy

Jeżeli złożona zostanie oferta, której wybór prowadzić będzie do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który będzie miał obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

Wykonawca, składając ofertę, zobowiązany jest poinformować Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

XI. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena oferty brutto – 100%

Zamawiający oceniać będzie złożone oferty wyłącznie w oparciu o wskazane kryterium. Wartość 1% jest równa wartości 1 punktu.

2. Zamawiający dokona oceny ofert według powyższego kryterium, w następujący sposób:

Cena oferty brutto [C]

Ocenie podlega cena brutto oferty w PLN.

Punkty za kryterium „cena oferty brutto” obliczone zostaną wg wzoru:

$$C = (C_n/C_b) \times 100$$

gdzie:

C - liczba punktów przyznana badanej ofercie w kryterium cena

C_n - najniższa cena brutto spośród złożonych (ważnych) ofert w PLN

C_b - cena brutto badanej oferty w PLN

Obliczenia dokonywane będą przez Zamawiającego z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta spełniająca wszystkie warunki i wymagania ogłoszenia o zamówieniu oraz która przedstawiać będzie najniższą cenę.
4. Maksymalna liczba punktów, jaką może osiągnąć oferta wynosi 100.

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

Zamawiający wymagać będzie od wybranego Wykonawcy podpisania umowy o treści wynikającej z *załącznika nr 3 i 3a do ogłoszenia o zamówieniu*. Treść umowy nie będzie podlegać negocjacom.

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, jako najkorzystniejsza, o formalnościach, jakie należy dopełnić w celu zawarcia umowy, zostanie powiadomiony odrębnym pismem.

Jeżeli umowę podpisuje pełnomocnik, Wykonawca, którego ofertę wybrano, jako najkorzystniejszą przed podpisaniem umowy składa pełnomocnictwo.

Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy.

XIII. Wzór umowy

Wzór umowy, która zostanie zawarta z wybranym Wykonawcą, stanowi *załącznik nr 3 i 3a do ogłoszenia o zamówieniu*.

Załączniki

Integralną częścią ogłoszenia o zamówieniu są następujące załączniki:

- formularz oferty *załącznik nr 1*
- szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części I i II *załącznik nr 2*
- formularz cenowy dla części I *załącznik nr 1a*
- wzór umowy *załącznik nr 3 i 3a*

Załącznik nr 1 do ogłoszenia o zamówieniu

(pieczęćka firmowa wykonawcy)

O F E R T A

Zamawiający:
Politechnika Gdańska
ul. G. Narutowicza 11/12
80-233 Gdańsk

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu na:

świadczenie usługi restauracyjnej i gastronomicznej w ramach Bałtyckiego Festiwalu Nauki

Ja/My niżej podpisani:

Imię nazwisko

Imię nazwisko

występujący w imieniu i na rzecz:

Pełna nazwa Wykonawcy:	
Adres Wykonawcy:	
REGON nr:	NIP nr:
Nr telefonu:	Nr faksu do kontaktu z Zamawiającym:
Adres e-mail do kontaktów z Zamawiającym:	

część I postępowania:

oferuję / oferujemy* wykonanie przedmiotu zamówienia, zgodnie z wymogami określonymi w ogłoszeniu o zamówienie, za cenę brutto:

.....**PLN w tym:**

zamówienie podstawowe PLN

zamówienie objęte prawem opcji:PLN

(20% zamówienia podstawowego)

zgodnie z formularzem cenowym

część II postępowania:

oferuję / oferujemy* wykonanie przedmiotu zamówienia, zgodnie z wymogami określonymi w ogłoszeniu o zamówienie, za cenę brutto:

.....

1. Oświadczam / oświadczamy*, że wykonamy zamówienie w terminie wskazanym w ogłoszeniu o zamówieniu.
2. Oświadczam / oświadczamy*, że zapoznaliśmy się z ogłoszeniem o zamówieniu, nie wnosimy do jego treści zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
3. Oświadczam / oświadczamy*, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy. Nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określonych w niej warunkach.
4. Akceptuję / akceptujemy*, warunki płatności zawarte we wzorze umowy.
5. Uważam / uważamy*, się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w ogłoszeniu o zamówieniu, czyli przez okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert.
6. Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:
 - 1)
 - 2)
 - 3)

....., dn.

* niepotrzebne skreślić

.....
podpis osoby uprawnionej do reprezentowania
wykonawcy

Załącznik nr 1a do ogłoszenia o zamówieniu

.....
 (pieczętka Wykonawcy)

....., dnia.....

Formularz cenowy dla części I postępowania
 usługa restauracyjna na potrzeby Bałtyckiego Festiwalu Nauki

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba zestawów	Cena jednostkowa brutto za 1 zestaw [PLN]	Wartość brutto [PLN]
1	2	3	4	5 [3 x 4]
1	Zestaw podstawowy nr 1, 2, 3, 4	1600 sztuk		
Razem wartość zamówienia podstawowego:				

Wartość w wierszu „razem wartość zamówienia podstawowego” należy obliczyć w następujący sposób:

- Liczbę zestawów (kolumna 3) należy przemnożyć przez cenę jednostkową brutto za 1 zestaw (kolumna 4) i tak wyliczoną wartość brutto wpisać do kolumny 5 (wartość brutto).

W wierszu „razem wartość zamówienia podstawowego” należy wpisać wartość uzyskaną w kolumnie nr 5.

Obliczoną wartość brutto (pozycja „razem wartość zamówienia podstawowego”) z poniższego formularza cenowego należy przenieść do formularza oferty – załącznik nr 1 do ogłoszenia o zamówieniu.

Wartość zamówienia objętego prawem opcji wynosi 20% wartości wpisanej w wierszu „Razem wartość zamówienia podstawowego”

 podpis osoby uprawnionej do reprezentowania
 wykonawcy)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Część I: usługi restauracyjne**Usługi restauracyjne na 1600 zestawów obiadowych

Zamawiający wymaga aby usługa restauracyjna została udzielona na terenie kampusu PG, w odległości do 250 m od Gmachu Głównego. Wykonawca powinien dysponować odpowiednim zapleczem gastronomicznym zapewniającym możliwość wydawania w ciągu dnia ok. 500 posiłków i posiadać co najmniej 50 miejsc siedzących z możliwością konsumpcji posiłku na miejscu. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dysponował odpowiednią przestrzenią dla gości zapewniającą dobrą wentylację i temperaturę 20-25 st. Zamawiający wymaga aby Wykonawca podawał dania gorące na niejednorazowej zastawie stołowej: filiżanki ze spodkami, szklanki, talerze obiadowe, sztucce oraz zrealizował przedmiot zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

Zestaw podstawowy nr 1 na dzień 24 maja 2017 r. (środa) – 350 szt.

lp	produkt	minimalna wielkość
1	danie główne:	200g/os
	kotlety mielone smażone (mięso wołowo-wieprzowe, mięso min.180g) lub szaszłyk drobiowo-warzywny (mięso min. 150g), różne dodatki warzywne (50g m.in. np.: cebula, papryka, pieczarki)	
2	bukiet surówek (z buraków, z selera z rodzynkami, sałata zielona z dodatkami) lub bukiet surówek (z białej kapusty, z kapusty pekińskiej, sałata zielona z dodatkami)	150g/os
3	do wyboru:	150-250g/os
	ziemniaki gotowane (250g)	
	frytki (150g) lub ziemniaki pieczone (250g)	
4	do wyboru:	200ml/os
	kawa świeżo parzona 100% arabica z dodatkami (cukier, mleczko)	
	wybór herbat ekspresowych, różne smaki, z dodatkami (cukier, cytryna)	
	sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy	
	woda mineralna niegazowana i gazowana	500ml/os

Zestaw podstawowy nr 2 na dzień 25 maja 2017 r. (czwartek) – 550 szt.

lp	produkt	minimalna wielkość
1	danie główne:	175g/os
	kotlet schabowy (mięso min. 150g, panierka)	
2	bukiet surówek (bukiet warzyw na parze, groszek z marchewką, sałata zielona z dodatkami)	150g/os
3	do wyboru:	150-250g/os
	ziemniaki gotowane (250g)	
	frytki (150g) lub ziemniaki pieczone (250g)	
4	do wyboru:	200ml/os
	Kawa świeżo parzona 100% arabica z dodatkami (cukier, mleczko)	
	wybór herbat ekspresowych, różne smaki, z dodatkami (cukier, cytryna)	
	sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy	
	woda mineralna niegazowana i gazowana	500ml/os

Zestaw podstawowy nr 3 na dzień 26 maja 2017 r. (piątek) – 500 szt.

lp	produkt	minimalna wielkość
1	<u>danie główne do wyboru:</u>	175-220g/os
	kotleciki rybne: z łososia lub pstrąga lub dorsza lub soli (ryba min. 150g)	
	bitki wieprzowe w sosie (mięso min.180g)	
2	bukiet surówek (z kapusty kiszonej, z białej kapusty, sałata zielona z dodatkami)	150g/os
3	do wyboru:	150-250g/os
	ziemniaki gotowane (250g)	
	frytki (150g) lub ziemniaki pieczone (250g)	
	kasza lub ryż (200g)	
4	do wyboru:	200ml/os
	Kawa świeżo parzona 100% arabica z dodatkami (cukier, mleczko)	
	wybór herbat ekspresowych, różne smaki, z dodatkami (cukier, cytryna)	
	sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy	
	woda mineralna niegazowana i gazowana	500ml/os

Zestaw podstawowy nr 4 na dzień 27 maja 2017 r. (sobota) – 200 szt.

lp	produkt	minimalna wielkość
1	danie główne:	175g/os
	Kotlet z piersi kurczaka (mięso min. 150g, panierka)	
2	bukiet surówek (bukiet warzyw na parze, groszek z marchewką, sałata zielona z dodatkami)	150g/os
3	do wyboru:	150-250g/os
	ziemniaki gotowane (250g)	
	frytki (150g) lub ziemniaki pieczone (250g)	
4	do wyboru:	200ml/os
	Kawa świeżo parzona 100% arabica z dodatkami (cukier, mleczko)	
	wybór herbat ekspresowych, różne smaki, z dodatkami (cukier, cytryna)	
	sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy	
	woda mineralna niegazowana i gazowana	500ml/os

Na życzenie Zamawiającego (klienta) istnieje możliwość zamówienia zamiennika, zestawu wegetariańskiego.

Cena zestawu wegetariańskiego będzie taka sama jak zestawu podstawowego. Zamawiający wymaga aby Wykonawca zaproponował inny zestaw wegetariański każdego dnia.

Zestaw wegetariański typu:

1. Naleśniki ze szpinakiem (250g), bukiet surówek (150g)
2. Enchilladas z warzywami zapiekane pod sosem pomidorowym (250g), bukiet surówek(150g)
3. Naleśnik na słodko (250g), sałatka z arbuza i bananów ze słodkim sosem balsamicznym (150g)
4. Makaron z cukinią, brokułami i serem feta (400g), bukiet surówek (150g)
5. Ryż z warzywami (400g): ryż (200g), warzywa (200g)
6. Placki ziemniaczane (300g) z sosem i bukietem surówek (150g)
7. Pierogi ruskie lub z kapustą (400g) podawane z cebulką lub sosem.

Do zestawu wegetariańskiego napoje do wyboru:

1. Kawa świeżo parzona 100% arabica z dodatkami (cukier, mleczko) – 200ml/os.
2. wybór herbat ekspresowych, różne smaki z dodatkami (cukier, cytryna) – 200ml/os.
3. Sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy- 200ml/os
4. Woda mineralna niegazowana i gazowana - 500ml/os

Opcja:

1. Zamawiający zrealizuje przedmiot zamówienia w całości tj. 1600 zestawów obiadowych
2. Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia ilości porcji w każdym dniu o 20%, Wówczas Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną liczbę zamawianych i wydanych posiłków.
3. Serwowanie posiłków:
 - środa – piątek w godzinach 11:00-17:00
 - sobota 11:00-16:00

Część II: usługi gastronomiczne

Usługa gastronomiczna – grill dla organizatorów Bałtyckiego Festiwalu Nauki na Politechnice Gdańskiej

termin wykonania usługi: 28.05.2017

orientacyjny przedział czasowy wykonania umowy: 12:00-22:00 (godz. 14:00-20:00 obsługa gości)
Dokładne godziny realizacji zamówienia zostaną określone przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy.

miejsce wykonania usługi: na terenie Uczelni - parking pomiędzy budynkiem Nanotechnologii a budynkiem Działu Ochrony Mienia (na wolnym powietrzu)

adresaci usługi: studenci, pracownicy, władze uczelni

Usługa gastronomiczna polegająca na obsłudze ok. 600 osób, obejmująca przygotowanie i serwowanie posiłków gorących z grilla, zimnych napoi, sałatek i dodatków tj.:

- 400 porcji kielbas wieprzowo-wołowych tj. średnio rozdrobnionych, wędzonych, parzonych, w osłonce naturalnej o zawartości mięsa wieprzowego min. 68 %, wołowego minimum 5% - w postaci zgrillowanej min. 20 dag/porcja,
- 400 porcji steków wieprzowych (karkówka - mięso uprzednio zamarynowane) - w postaci zgrillowanej min. 18 dag/porcja lub 200 porcji steków wieprzowych (karkówka - mięso uprzednio zamarynowane) - w postaci zgrilowanej min. 18 dag/porcja i 200 porcji szaszłyków wieprzowo-drobiowych (mięso uprzednio zamarynowane) z dodatkami warzywnymi typu: cebula, pieczarka, papryka - w postaci zgrillowanej min. 15 dag/porcja mięsa oraz 10 dag/porcja warzywna,
- 400 porcji surówek (2 rodzaje) z kapusty białej, pekińskiej lub pora z dodatkami typu: marchew, jabłko, ogórek, pietruszka, koperek, cebula, przyprawy min. 15 dag/porcja,
- 400 porcji warzyw grillowanych: bakłażan, cukinia, papryka min. 50g/porcja,
- 600 porcji soku owocowego 100% do wyboru: pomarańczowy, jabłkowy – min. 200 ml/porcja,
- 200 porcji wody mineralnej lub źródlanej niegazowanej – min. 200 ml/porcja,
- świeżego pieczywa mieszanego (pszenny, żytni, wieloziarnisty, razowy) bez ograniczenia,
- sosów (czosnkowy/ketchup/musztarda) bez ograniczenia.

Wymagania techniczne dla Wykonawcy:

- posiadanie odpowiedniego zaplecza technicznego w postaci m.in. grillów gazowych lub węglowych (Zamawiający nie dopuszcza użycia grillów elektrycznych) oraz odpowiednich narzędzi i naczyń do grillowania,
- zapewnienie 200 miejsc siedzących w postaci stabilnych: stołów, ławek, krzeseł oraz zadaszenia typu (parasol, namiot) chroniącego przed warunkami atmosferycznymi (słońce, deszcz) wokół miejsc siedzących,
- ustawienie zaplecza technicznego, rozstawienie stołów, krzeseł itp.
- zapewnienie wystarczającej liczby talerzyków jednorazowych oraz niezbędnej liczby serwetek, jednorazowych sztućców (noży, widelców) oraz odpowiednich naczyń i sprzętu do przygotowania poczęstunku,
- zapewnienie profesjonalnej obsługi, minimum 3 pracowników,
- zapewnienie schludnego ubioru pracowników obsługujących,
- zapewnienie koszy na śmieci i odpadki,
- posprzątanie terenu objętego grillowaniem z widocznych zanieczyszczeń po grillowaniu oraz zabranie tych nieczystości z terenu Uczelni do godziny 22:00 w dniu 28.05.2017.

Zamawiający zapewni:

- miejsce (plac) do zorganizowania poczęstunku,
- dostęp do prądu – liczbę gniazdek oraz napięcie w gniazdkach określi Wykonawca przy podpisywaniu umowy.

Wzór umowy część I

usługa restauracyjną na potrzeby Bałtyckiego Festiwalu Nauki

Zawarta w dniu 2017 roku w Gdańsku
pomiędzy:

Politechniką Gdańską ul. G. Narutowicza 11/12 , 80-233 Gdańsk
NIP: 584-020-35-93 REGON: 000001620

reprezentowaną przez:

.....

działającym na podstawie pełnomocnictwa Rektora Politechniki Gdańskiej

zwaną dalej „Zamawiającym”

oraz

.....

z siedzibą w

KRS/CEIDG.....

NIPREGON

reprezentowanym przez :

.....

zwanym dalej „Wykonawcą”

wyłonionym w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, w trybie art. 138o ustawy z dnia 29.01.2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164), zwaną dalej ustawą Pzp.

§ 1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest usługa restauracyjna w ramach Bałtyckiego Festiwalu Nauki – 1600 szt. zestawów obiadowych.
2. Zamawiane zestawy obiadowe muszą być wydane zgodnie z zamówieniem określonym w - załączniku nr 1 do umowy i ogłoszenia (opis przedmiotu zamówienia).
3. Usługa restauracyjna zostanie zrealizowana na terenie kampusu PG, w odległości do 250 m od Gmachu Głównego.
4. Wykonawca oświadcza, że będzie dysponował odpowiednim lokalem wraz z zapleczem gastronomicznym zapewniającym możliwość wydawania w ciągu dnia ok. 500 posiłków i że zapewni co najmniej 50 miejsc siedzących przy stolikach z możliwością konsumpcji posiłku na miejscu.
5. Wykonawca oświadcza, że lokal w którym będzie prowadzona usługa restauracyjna będzie dysponował odpowiednią przestrzenią dla gości, wyposażonym w działającą, odgrzybioną wentylację zapewniającą temperaturę 20-25 stopni Celcjusza.

6. Wykonawca oświadcza, że nie będzie podawał dań gorących na jednorazowej zastawie stołowej i że będzie realizował przedmiot umowy zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
7. Szacowana liczba poszczególnych zestawów podana jest w - załączniku nr 1 do umowy i ogłoszenia (opis przedmiotu zamówienia).
8. Zamawiający zrealizuje przedmiot umowy w całości tj. 1600 zestawów obiadowych.
9. Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia ilości zestawów obiadowych w każdym dniu o 20%, wówczas Zamawiający zapłaci Wykonawcy za liczbę faktycznie wydanych zestawów obiadowych.

§ 2 Termin realizacji umowy

Strony ustalają termin wykonania Umowy: od dnia 24 maja (środa) do dnia 27 maja (sobota) 2017 roku w godzinach:

- a) 11.00 do 17.00 (24-26 maja 2017),
- b) 11.00 do 16.00 (27 maja 2017).

§ 3 Wynagrodzenie i finansowanie

1. Strony ustalają cenę brutto za jeden zestaw obiadowy:.....PLN (słownie:.....), zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawcy.
2. Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy wynagrodzenie w całości, za wydanie 1600 szt. zestawów obiadowych, zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawcy, tj. wynagrodzenie brutto:.....PLN (słownie:.....), którym dysponuje Zamawiający do realizacji przedmiotu umowy.
3. Za wykonanie przedmiotu zamówienia objętego prawem opcji w wysokości do 20% zamówienia podstawowego strony ustalają cenę bruttoPLN, (słowniePLN)
4. W przypadku zrealizowania zamówienia objętego prawem opcji Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za faktyczną liczbę wydanych zestawów obiadowych.
5. Ustalona cena przedmiotu umowy w ust.1 jest zgodna ze złożoną ofertą i obejmuje wszystkie elementy cenotwórcze, wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu umowy, które zostały określone w załączniku nr 1 do umowy i ogłoszenia (opis przedmiotu zamówienia) i jest stała przez okres obowiązywania umowy.
6. Podstawą zapłaty będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę po zakończeniu świadczenia usługi bez zastrzeżeń ze strony Zamawiającego tj. po dniu 27 maja 2017 r. Należność będzie wynikała z rzeczywistej liczby wydanych zestawów obiadowych.
7. Na fakturze powinna być wyszczególniona cena netto usługi, ilość, wartość netto, podatek VAT i wartość brutto.
8. Zapłata zostanie dokonana przelewem w ciągu 21 dni kalendarzowych od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.

§ 4 Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za odstąpienie od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 2 niniejszej umowy.

2. Wykonawca naliczy karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 2 umowy za odstąpienie Zamawiającego od Umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, z wyłączeniem okoliczności określonych w art. 145 ustawy PZP.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku opóźnienia w świadczeniu usługi w wysokości 500,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia.
4. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku naruszenia warunków realizacji wskazanych w umowie oraz załączniku nr 1 do umowy i ogłoszenia (opis przedmiotu zamówienia), w wysokości 100,00 zł za każdy przypadek naruszenia.
5. Zamawiający uprawniony jest do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku, gdy wartość szkody przekracza wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.
6. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy powinno zostać złożone w terminie 3 dni od momentu powzięcia informacji o wystąpieniu okoliczności determinującej odstąpienie od umowy, tj. m.in. w przypadku naruszenia postanowień umowy lub w przypadku niewykonania umowy z należytą starannością.

§ 5 Postanowienia końcowe

1. Zmiana niniejszej Umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wykonawca bez pisemnej zgody Zamawiającego nie może dokonać cesji wierzytelności ani przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby lub podmioty trzecie.
3. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej Umowie stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
4. Opis przedmiotu zamówienia i oferta Wykonawcy stanowią załączniki do niniejszej umowy i są jej integralną częścią.
5. W sprawach spornych właściwym będzie Sąd w Gdańsku.
6. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach po 1 dla każdej ze stron.

Załączniki do Umowy:

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – Oferta Wykonawcy z dnia r.

WYKONAWCA :

ZAMAWIAJĄCY:

Załącznik nr 3a do ogłoszenia o zamówieniu

Wzór umowy część II

usługa gastronomiczna na potrzeby Bałtyckiego Festiwalu Nauki

Zawarta w dniu 2017 roku w Gdańsku
pomiędzy:

Politechniką Gdańską ul. G. Narutowicza 11/12 , 80-233 Gdańsk
NIP: 584-020-35-93 REGON: 000001620

reprezentowaną przez:

.....

działającym na podstawie pełnomocnictwa Rektora Politechniki Gdańskiej

zwaną dalej „Zamawiającym”

oraz

.....

z siedzibą w

KRS/CEIDG.....

NIPREGON

reprezentowanym przez :

.....

zwanym dalej „Wykonawcą”

wyłonionym w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, w trybie art. 138o ustawy z dnia 29.01.2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164), zwaną dalej ustawą Pzp.

§ 1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest usługa gastronomiczna – grill dla organizatorów Bałtyckiego Festiwalu Nauki.
2. Wykonawca oświadcza, że usługa, o której mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu będzie wykonywana w sposób zgodny z ofertą stanowiącą załącznik nr 2 do niniejszej umowy oraz opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy, co stanowi integralną część umowy.

§ 2 Termin, miejsce i warunki realizacji umowy

1. Strony ustalają termin wykonania umowy: 28 maja 2017 roku w godzinach 12:00-20:00.

2. Usługa gastronomiczna zostanie zrealizowana na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej, na parkingu znajdującym się pomiędzy budynkiem Nanotechnologii, a budynkiem Działu Ochrony Mienia.
3. Wykonawca oświadcza, że
 - a) będzie dysponował odpowiednim zapleczem technicznym w postaci m.in. grillów gazowych lub węglowych (Zamawiający nie dopuszcza użycia grillów elektrycznych) oraz odpowiednich narzędzi i naczyń do grillowania,
 - b) zapewni 200 miejsc siedzących w postaci stabilnych: stołów, ławek, krzeseł oraz zadaszenia typu (parasol, namiot) chroniącego przed warunkami atmosferycznymi (słońce, deszcz) w miejscach siedzących,
 - c) ustawi zaplecze techniczne, rozstawi stoły, krzesła i ławki przed rozpoczęciem usługi,
 - d) zapewni niezbędną liczbę talerzyków jednorazowych, serwetek, jednorazowych sztućców (noży, widelców) dla wszystkich uczestników oraz naczyń i sprzętu nadających się do przygotowania poczęstunku, kosze na śmieci i odpadki,
 - e) po wykonaniu usługi, do godziny 22:00 w dniu 28.05.2017 r, sprzątnie zaplecze techniczne, stoły, ławki i krzesła oraz posprząta teren, na którym będzie świadczona usługa z wszelkich, widocznych zanieczyszczeń powstałych po grillowaniu oraz zabierze te nieczystości z terenu Uczelni.
 - f) zapewni profesjonalną obsługę grilla przez minimum 3 osoby, ubrane w schludne i niepoplamione stroje.
4. Zamawiający zrealizuje przedmiot umowy w całości.
5. Zamawiający zapewni:
 - a) miejsce (plac) do zorganizowania poczęstunku,
 - b) dostęp do prądu – liczbę gniazdek oraz napięcie w gniazdach niezbędne dla prawidłowej realizacji przedmiotu umowy określi Wykonawca przy zawarciu umowy.

§ 3 Wynagrodzenie i finansowanie

1. Wynagrodzenie określone w umowie (łącznie cena netto + VAT) obejmuje całkowitą należność jaką ZAMAWIAJĄCY zobowiązany jest zapłacić za przedmiot Umowy.
2. Wynagrodzenie z tytułu realizacji umowy na świadczenie usług gastronomicznej
wynosi:
bruttozł, (słownie: zł);
zgodnie z ofertą WYKONAWCY z dnia
3. Podstawą zapłaty będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę po zakończeniu świadczenia usługi bez zastrzeżeń ze strony Zamawiającego tj. po dniu 28 maja 2017.
4. Na fakturze powinna być wyszczególniona cena netto usługi, ilość, wartość netto, podatek VAT i wartość brutto.
5. Zapłata zostanie dokonana przelewem w ciągu 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
6. Faktura zostanie wystawiona na:

Politechnika Gdańska, Dział Promocji
Ul. G. Narutowicza 11/12
80-233 Gdańsk
NIP: 584-020-35-93

§ 4 Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za odstąpienie od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 2 niniejszej umowy.
2. Wykonawca zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 20% wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 2 umowy za odstąpienie Zamawiającego od Umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, z wyłączeniem okoliczności określonych w art. 145 ustawy PZP.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w przypadku opóźnienia w świadczeniu usługi w wysokości 500,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia.
4. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku naruszenia warunków realizacji wskazanych w umowie oraz załączniku nr 1 do umowy i ogłoszenia (opis przedmiotu zamówienia), w wysokości 100,00 zł za każdy przypadek naruszenia.
5. Zamawiający uprawniony jest do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku, gdy wartość szkody przekracza wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.
6. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy powinno zostać złożone w terminie 3 dni od momentu powzięcia informacji o wystąpieniu okoliczności determinującej odstąpienie od umowy, tj. m.in. w przypadku naruszenia postanowień umowy lub w przypadku niewykonania umowy z należytą starannością.

§ 5 Postanowienia końcowe

1. Zmiana niniejszej Umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wykonawca bez pisemnej zgody Zamawiającego nie może dokonać cesji wierzycelności ani przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby lub podmioty trzecie.
3. Opis przedmiotu zamówienia i oferta Wykonawcy stanowią załączniki do niniejszej umowy i są jej integralną częścią.
4. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej Umowie stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
5. W sprawach spornych właściwym będzie Sąd w Gdańsku.
6. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach po 1 dla każdej ze stron.

Załączniki do Umowy:

- Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 2 – Oferta Wykonawcy

WYKONAWCA :

ZAMAWIAJĄCY: