



**POLITECHNIKA
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ OCEANOTECHNIKI
I OKRĘTOWNICTWA

Nr zamówienia w ewidencji centralnej: **CRZP/76/017/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:

**Sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych
dla Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa**

ZATWIERDZAM:

dr hab. inż. Janusz Kozak prof. nadzw. PG

Gdańsk, maj 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:

Wydział Oceanotechniki i Okrętownictwa
80-233 Gdańsk, ul. G. Narutowicza 11/12
tel. (0-58) 347 11 70 fax (0-58) 347-25-35

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 sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych polegających na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań, rozumiane, jako przygotowanie potraw wraz z ich dostawą, podaniem, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szła oraz dekoracji kwiatowej w zależności od rodzaju imprezy oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości tj. w ilościach podanych w formularzu-rzeczowo-cenowym stanowiącym załącznik nr 1a do ogłoszenia. Szacunkowe ilości podane w formularzu rzeczowo-cenowym nie są wiążące dla Zamawiającego. Rzeczywiste ilości zamawianych usług będą wynikać wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego. Z tego tytułu nie będą przysługiwały Wykonawcy żadne roszczenia, jak również nie będzie on uprawniony do żądania zapłaty wynagrodzenia za niezrealizowaną część umowy.

3. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.

4. W przypadku konieczności zwiększenia zakresu zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji w wysokości do 20% zamówienia podstawowego (tj. liczb porcji).

Kod wg CPV:

55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

IV. Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania zamówienia: sukcesywnie przez 24 miesiące od daty zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty umownej w zależności od tego, co pierwsze nastąpi.

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 postańca, 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: achmiel@pg.gda.pl

Numer faksu Zamawiającego: (58) 347-25-35

Adres do korespondencji: **Politechnika Gdańska, Wydział Oceanotechniki i Okrętownictwa, 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 - 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.

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: Wydział Oceanotechniki i Okrętownictwa) oraz posiadającej oznaczenie:

„Oferta na sukcesywne świadczenie usługi restauracyjnych i cateringowych dla Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa, CRZP/76/017/U/17”.

Nie otwierać przed **22.05.2017r.**, 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 **22.05.2017 r.**, do godziny **10: 30**, w pok. nr 125 WOiO PG (budynek nr 30, I piętro), Gdańsk, ul. G. Narutowicza 11/12, lub przesać pocztą, z dopiskiem:

„**Oferta na sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej CRZP/76/017/U/17**”.

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

Otwarcie ofert

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **22.05.2017 r.**, o godzinie **11: 00** w pok. nr **119 Sala Rady Wydziału** (budynek WOiO, nr 30, I 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 zaofferowana 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 danego 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. Stawkę podatku VAT Wykonawca określi zgodnie z przepisami prawa.

4. 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.

5. Koszty poniesione przez Wykonawcę, a nieuwzględnione w cenie oferty nie będą przez Zamawiającego dodatkowo rozliczone.

6. 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.

7. Cena oferty będzie obowiązywać przez cały okres związania ofertą, nie będzie podlegać negocjacom i będzie wiążąca dla Stron umowy.

8. Cena oferty musi być podana w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów, w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.

9. Rozliczenia między zamawiającym a wybranym wykonawcą prowadzone będą PLN.

10. 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 prowadzi 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 – 95%

Odległość obiektu – 5%

2. Zamawiający oceniać będzie złożone oferty wyłącznie w oparciu o wskazane kryterium. Wartość 1% jest równa wartości 1 punktu.
3. Ocena punktowa ofert zostanie dokonana wg wzorów:
Cena oferty:
punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone według wzoru:

$$P_c = \frac{C_n}{C_b} \times 95 \text{ pkt}$$

gdzie:

P_c- ilość punktów przyznanych badanej ofercie według kryterium „Cena”
C_n- najniższa cena oferty spośród złożonych ofert podlegających ocenie
C_b- cena ocenianej oferty

Odległość od obiektu: Odległość obiektu będzie weryfikowana przez Zamawiającego na podstawie wskazań serwisu internetowego „Mapy Google”. Pod uwagę będzie brana wskazana przez w/w serwis, odległość w linii prostej od głównego wejścia do budynku Oceanotechniki i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej przy ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, do miejsca świadczenia usługi (budynek obiektu) - adres wskazany przez Wykonawcę w ofercie.

4. Za zaproponowaną lokalizację Wykonawca może otrzymać:

- 1) odległość obiektu do 300m od siedziby Zamawiającego - 0 pkt (wymóg formalny)
 - 2) odległość obiektu – najkrótsza odległość spośród zaoferowanych przez Wykonawców otrzyma 5 pkt
- Łączna liczba punktów w obu kryteriach:

$$P_o = P_c + P_p$$

gdzie:

P_o -łączna ilość punktów w obu kryteriach
P_c –ilość punktów przyznanych badanej ofercie według kryterium „Cena”
P_p –ilość punktów przyznanych badanej ofercie według kryterium „ odległość obiektu”

5. Do punktów uzyskanych w kryterium cena zostaną doliczone punkty uzyskane w kryterium „odległość obiektu”. Maksymalnie oferta może uzyskać 100 pkt.

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 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 do ogłoszenia o zamówieniu*.

Załączniki

Integralną częścią ogłoszenia o zamówieniu są następujące załączniki:

- formularz oferty *załącznik nr 1*
- formularz cenowy *załącznik nr 1a*
- szczegółowy opis przedmiotu zamówienia *załącznik nr 2*
- wzór umowy *załącznik nr 3*



**POLITECHNIKA
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ OCEANOTECHNIKI
I OKRĘTOWNICTWA

CRZP/76/017/U/17

Załącznik nr 1 do ogłoszenia

(nazwa i adres wykonawcy)

OFERTA

Zamawiający:

Politechnika Gdańska
Wydział Oceanotechniki i Okrętownictwa
ul. Narutowicza 11/12
80-233 Gdańsk

Nawiązując do ogłoszenia na sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej CRZP/76/017/U/17

My niżej podpisani:

imię nazwisko

imię nazwisko

działający w imieniu i na rzecz

Pełna nazwa :	
Adres:	
REGON nr	NIP nr
KRS:	CEiDG:
Nr telefonu:	Nr faksu:
Nazwa banku i nr rachunku bankowego	Adres e-mailowy

Oferujemy realizację powyższego przedmiotu zamówienia, zgodnie z opisem w ogłoszeniu, za cenę brutto: zł

Słownie:zł łącznie z podatkiem VAT.
zgodnie z formularzem cenowym, stanowiącym integralną część oferty.

1. **Oświadczamy**, że usługi restauracyjne będziemy świadczyć w terminie 24 m-cy od daty zawarcia umowy lub wyczerpania kwoty umownej w zależności co pierwsze nastąpi.
2. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją, nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
3. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, która stanowi załącznik do specyfikacji. Nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określonych w niej warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. **Uważamy** się za związanych niniejszą ofertą na okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. **Akceptujemy** warunki płatności określone we wzorze umowy.
6. **Oświadczamy**, iż tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które nie mogą być udostępnione stanowią informacje zawarte w ofercie na stronach nr: .
Uwaga!!! W przypadku zastrzeżenia informacji Wykonawca ma obowiązek wykazać w ofercie, że informacje te stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
7. **Załącznikami** do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
 - 5)
 - 6)

....., dn.

.....
(podpis i pieczęć wykonawcy)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

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

Formularz cenowy

usługa restauracyjna

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba zestawów	Cena jednostkowa brutto za 1 zestaw [PLN]	Wartość brutto [PLN]
1	2	3	4	5 [3x4]
1	Zestaw podstawowy nr 1	50		
2	Zestaw podstawowy nr 2	100		
Razem wartość zamówienia:				

usługa cateringowa

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba zestawów/ szt.	Cena jednostkowa brutto za 1 zestaw [PLN]	Wartość brutto [PLN]
1	2	3	4	5 [3x4]
1	Przerwa kawowa	30		
2	Przerwa kawowa	30		
3	Przerwa kawowa	50		
4	Przerwa kawowa	50		
5	Kawa	150		
6	Herbata	100		
8	Woda	200		
9	Sok	200		
9	Ciasta	120		
10	Przystawka ciepła	80		
11	Przystawka zimna	80		
12	Przystawka zimna	50		
13	Kanapka/tartinka różne smaki	100		
14	Salatka	100		
15	Pieczarki faszerowane	30		
16	Bogracz	50		
17	Camembert panierowany	50		
18	Zupy 250 ml	30		
19	Pierogi z mięsem/kapustą i grzybami	100		
20	Paszteciki/krokiety	100		
21	Bufet w postaci stołu szwedzkiego	300		
Razem wartość zamówienia:				

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

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

(podpis osoby uprawnionej do reprezentowania wykonawcy)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
 Usługa restauracyjna WOiO

L.p.	Wyszczególnienie	Uwagi	Ilość
1	2	3	4
1	Posiłek 4-daniowy -zupa/przystawka (250 ml) - danie mięsne lub rybne (150 g) - ziemniaki (200 g) lub ryż (200g) - zestaw surówek (140 g) - napoje do wyboru - (sok 100% lub napoje typu fanta, sprite, pepsy - 250 ml/osobę	- minimum 4 zupy i 4 przystawki - minimum 4 dania mięsne i 2 rybne - do wyboru - minimum 3 do wyboru	50
2	Posiłek 3-daniowy - danie mięsne lub rybne (150 g) - ziemniaki (200 g) lub ryż (200g) - zestaw surówek (140 g) - napoje do wyboru (sok 100% lub napoje typu fanta, sprite, pepsy (lub równoważne) - 250 ml/osobę	- minimum 4 dania mięsne i 2 rybne - do wyboru - minimum 3 do wyboru	50

Usługa cateringowa WOiO

L.p.	Wyszczególnienie	Uwagi	Ilość
1	2	3	4
1	Przerwa kawowa -kawa typu Lavazza, Alfredo, Miko (lub równoważne), mleko, cukier (do wyboru: biały, brązowy), herbata - 250 ml/osobę, typu Lipton, Twinings (lub równoważne) do wyboru smaki, cukier (do wyboru: biały i brązowy), mleko, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osoba - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę)		30
2	Przerwa kawowa -kawa typu Lavazza, Alfredo, Miko, herbata - 250 ml/osobę typu Lipton, Twinings do wyboru smaki, cukier (do wyboru: biały i brązowy), mleko, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osobę - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę) - 80 – 100 g owoców/osoba (winogrona,		30

	mandarynki, owoce sezonowe)		
3	Przerwa kawowa -kawa typu Lavazza, Alfredo, Miko (lub równoważna), herbata - 250 ml/osoba typu Lipton, Twinings do wyboru smaki, cukier, mleko, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osobę - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę) - 80g ciasta/osoba		50
4	Przerwa kawowa -kawa typu Lavazza, Alfredo, Miko, herbata typu Lipton, Twinings - 250 ml/osobę, do wyboru smaki, cukier (biały, brązowy), mleko, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osoba - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę) - 80g ciasta/osoba - 80 – 100 g owoców/osoba (winogrona mandarynki, owoce sezonowe)		50
5	Kawa typu Lavazza, Alfredo, Miko - 250 ml/osobę, mleko, cukier (biały, brązowy)		150
6	Herbata typu Lipton, Twinings - 250 ml/osobę, cukier (biały, brązowy), cytryna		100
7	Woda - 250 ml/osobę		200
8	Sok 100% - 250 ml/osobę		200
9	80g ciasta/osoba	-do wyboru 4 rodzaje	120
10	Przystawka ciepła 100 g/ osoba	- minimum 5 propozycji	80
11	Przystawka zimna mięsna 100 g/ osoba	- minimum 5 propozycji	80
12	Przystawka zimna rybna 100 g/ osoba	- minimum 3 propozycje	50
13	Kanapka/tartinka różne smaki 60 g/osobę	- minimum 5 propozycji	100
14	Salatka 100g/osobę (m.in. grecka, z kurczakiem, makaronowa)	- minimum 5 propozycji	100
15	Pieczarki faszerowane- 2 szt./ osoba		30
16	Bogracz – 250 ml/osoba		50
17	Camembert panierowany – 120 g/osoba		50
18	Pierogi z mięsem/kapustą i grzybami – 3 szt./osobę		30
19	Paszteciki/krokiety – 3 szt./osobę		100
20	Salatka jarzynowa 45g/osoba		100
21	Bufet w postaci stołu szwedzkiego - Babeczka różne smaki 50 g/ osoba		300

<ul style="list-style-type: none"> - Przystawka ciepła 100 g/ osoba - Przystawka zimna mięsna 100 g/ osoba - Przystawka zimna rybna 100 g/ osoba - Kanapka/tartinka różne smaki 60 g - Pieczywo – 3 szt./osobę - Sałatka 100g/osobę - Koreczki serowe – 5 szt./osobę -kawa typu Lavazza, Alfredo, Miko, herbata - 250 ml/osobę typu Lipton, Twinings do wyboru smaki, sok, cukier, mleko, cytryna - woda mineralna w dzbankach - 250 ml/osobę - soki 100% - 250 ml/osobę – 3 rodzaje – smaki do wyboru np. jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę) - ciasto – 2 rodzaje – (80g ciasta/osoba) - 80 – 100 g owoców/osoba (winogrona mandarynki, owoce sezonowe) 		
--	--	--



**POLITECHNIKA
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ OCEANOTECHNIKI
I OKRĘTOWNICTWA

załącznik nr 3 do ogłoszenia

CRZP/76/017/U/17

Umowa usługi - wzór

Zawarta w dniu 2017 roku w Gdańsku
pomiędzy:

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

reprezentowaną przez:

dr hab. inż. Janusz Kozak, prof. nadzw. PG, Dziekana Wydziału 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 PZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych oraz cateringowych na potrzeby Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej, zgodnie z opisem zamówienia (formularz rzeczowo-cenowy - załącznik nr 1a do ogłoszenia o zamówieniu) oraz ofertą Wykonawcy, stanowiącymi załączniki do niniejszej umowy i będącymi jej integralną częścią.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości tj. w ilościach podanych w formularzu-rzeczowo-cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu. Szacunkowe ilości podane w formularzu rzeczowo-cenowym nie są wiążące dla Zamawiającego. Rzeczywiste ilości zamawianych usług będą wynikać wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego. Z tego tytułu nie będą przysługiwały Wykonawcy żadne roszczenia, jak również nie będzie on uprawniony do żądania zapłaty wynagrodzenia za niezrealizowaną część umowy.
3. Usługi realizowane będą na podstawie pisemnych zgłoszeń i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
4. Wykonawca zostanie powiadomiony e-mailem lub faksem o dokładnym terminie każdej usługi oraz liczbie uczestników, na co najmniej 3 dni przed jej wykonaniem.

§ 2 TERMIN REALIZACJI UMOWY

1. Wykonawca będzie realizował przedmiot umowy, o którym mowa w § 1 ust. 1 umowy sukcesywnie od daty zawarcia umowy przez okres 24 miesięcy lub do wyczerpania kwoty umownej, w zależności od tego, co pierwsze nastąpi.

§ 3 WYNAGRODZENIE

1. Za wykonanie przedmiotu umowy objętego zamówieniem, zgodnie ze złożoną przez Wykonawcę ofertą z dnia stanowiącą załącznik do umowy i będącą jej integralną częścią: ustala się wynagrodzenie w kwocie: dla usługi restauracyjnej i cateringowej:

brutto: PLN

słownie:(.....)

2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu jest wynagrodzeniem stałym i obejmuje całkowitą należność, jaką Zamawiający jest zobowiązany zapłacić.
3. Rzeczywiste wynagrodzenie brutto będzie wynikało z faktycznej liczby osób, które skorzystają z usług restauracyjnych i cateringowych świadczonych przez Wykonawcę.
4. Ceny jednostkowe brutto określone przez Wykonawcę w ofercie nie będą zmieniane w toku realizacji przedmiotu umowy, natomiast wysokość wynagrodzenia Wykonawcy ustalana będzie każdorazowo z uwzględnieniem aktualnej stawki podatku VAT w wysokości przewidzianej przepisami prawa.
5. Podstawą wystawienia faktury będzie prawidłowe wykonanie usług objętych przedmiotem umowy, bez zastrzeżeń ze strony Zamawiającego.
6. Zapłata nastąpi w terminie 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
7. Na fakturze powinna być wyszczególniona cena netto usługi, podatek Vat i wartość brutto.
8. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§ 4 KARY UMOWNE

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi przez Wykonawcę w terminach oraz godzinach wyznaczonych przez Zamawiającego, w wysokości 5% wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust.1 niniejszej umowy, za każdy przypadek naruszenia.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20 % wynagrodzenia brutto, określonego w §3 ust.1 niniejszej umowy.
3. Z wyłączeniem okoliczności określonych w art.145 ust.1 ustawy Pzp, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy z winy Zamawiającego, w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust.1 niniejszej umowy.
4. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy może zostać złożone, przez Zamawiającego w terminie do 30 dni od momentu uzyskania informacji o wystąpieniu okoliczności determinującej odstąpienie od umowy, tj. rażącego naruszenia postanowień umowy lub niewykonania umowy z należytą starannością.
5. W przypadku szkody przewyższającej wysokość kary umownej, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kary umownej z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 5 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy obowiązują przepisy Kodeksu

- Cywilnego, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
2. Ewentualne spory między stronami będą rozstrzygane wg prawa polskiego przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
 3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości cesji wierzytelności ani przeniesienia praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez jego uprzedniej, pisemnej zgody.
 4. Wszystkie załączniki do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.
 5. W sprawach związanych z wykonaniem niniejszej umowy, do kontaktów z Wykonawcą,

Zamawiający wyznacza:

Wykonawca wyznacza

6. O każdej zmianie wyznaczonych osób Zamawiający i Wykonawca niezwłocznie powiadomią się wzajemnie. Szkody powstałe w wyniku niedopełnienia tego obowiązku obciążają stronę zobowiązaną.
7. Wszelkie zmiany i uzupełnienia w treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
8. Niniejszą umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron.

Załączniki do umowy:

1. oferta z dniazłożona przez Wykonawcę.
2. formularz rzeczowo-cenowy

WYKONAWCA :

ZAMAWIAJĄCY: