

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNA

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 z późn. zm.)

**pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby
Wydziału Architektury Politechniki Gdańskiej”**

I. ZAMAWIAJĄCY

Politechnika Gdańska
Wydział Architektury
ul. G. Narutowicza 11/12
80-233 GDAŃSK
NIP: 584-020-35-93
Telefon: +48 (58) 347-23-15
Faks : +48 (58) 347-13-15

Strona internetowa : <http://www.pg.gda.pl>

Informacje dotyczące zamówień publicznych umieszczane są w części „PRZETARGI”

Postępowanie prowadzi: Wydział Architektury PG

Godziny pracy: 8:00 – 15:00

e-mail: dyrektor.wa@pg.edu.pl

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 z późn. zm.) - zwanej dalej Pzp oraz w oparciu o niniejsze ogłoszenie.
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

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Architektury Politechniki Gdańskiej.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do ogłoszenia o zamówieniu na usługę społeczną.
3. Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawarto we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszego ogłoszenia.
4. Kod CPV:55520000 – Usługi dostarczania posiłków.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Wymagany przez Zamawiającego termin realizacji zamówienia: sukcesywnie przez 24 miesiące od daty podpisania umowy z możliwością przedłużenia terminu o dalsze 6 miesięcy.
2. Miejsce realizacji zamówienia: pomieszczenia na terenie kampusu głównego Politechniki Gdańskiej każdorazowo wskazane przez Zamawiającego

V. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Oferta musi spełniać wymagania niniejszego ogłoszenia. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie kierował się jednym kryterium – cena 100%.
2. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.

M

3. 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.
4. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
5. 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.
6. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy w przypadku, gdy nie będzie spełniała wymagań określonych w ogłoszeniu o zamówieniu.
7. Zamawiający zastrzega, że niniejsze ogłoszenie stanowi zaproszenie do składania ofert a otrzymanie w wyniku niniejszego zaproszenia oferty nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia przez Politechnikę Gdańską bądź zawarciem jakiegokolwiek umowy a nadto nie łączy się z koniecznością zawarcia przez Zamawiającego umowy.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:
 - 1) wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia,
 - 2) formularz cenowy - wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 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 uprawnionego 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 07.09.2017 r. do godz. 10-00.**
na adres:
Politechnika Gdańska, Wydział Architektury, ul. Narutowicza 11/12,
80-233 Gdańsk, Gmach Główny, pok. 315.
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 świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Architektury Politechniki Gdańskiej”

ZP/165/001/U/17

NIE OTWIERAĆ PRZED 07.09.2017 r. 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 07.09.2017 r. o godz. 10-30** w siedzibie Zamawiającego: Politechnika Gdańska, Wydział Architektury, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, Gmach Główny, w pok. 312a.

ZATWIERDZAM

Gobani sk, 31.08.2017

Dyrektor Administracyjny
mgr inż. Piotr Iwańczak
(podpis osoby upoważnionej)
WYDZIAŁ ARCHITEKTURY
POLITECHNIKA GDAŃSKA
[2]

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań, rozumiane jako przygotowanie potraw wraz z ich dostawą/podaniem, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła 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.

Usługa cateringowa**ZESTAW 1.**

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Przekąski mięsne lub rybne lub wegetariańskie, min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min. 70 g, np.: <ul style="list-style-type: none"> – polędwiczka na ciemnym pieczywie z szynką lub – mini paszteciki koktajlowe z nadzieniem mięsnym na ostro lub – tatar z łososia ze świeżym ogórkiem lub – ser feta otulony chrupiącym bekonem lub – śliwka pieczona otulona bekonem lub – tartinki ze szpinakiem i łososiem wędzonym lub – tartinki z serem pleśniowym i winogronami lub – grissini z szynką parmeńską lub – plastry pieczonego indyka szpikowanego śliwką kalifornijską lub – ruloniki z szynki z fetą i zielonym pieprzem lub – plastry dojrzałego melona owinięte szynką parmeńską lub – babeczka krucha z pastą śmietankową i łososiem lub – inna, zaakceptowana przez Zamawiającego 	4 szt.	300
2	Salatka z minimum 5 składników, w tym: <ul style="list-style-type: none"> – z kurczakiem i curry lub – z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub – z kurczakiem gyros lub – inna, zaakceptowana przez Zamawiającego 	100 g	
3	Sosy zimne, min. 2 rodzaje	100 g	
4	Pieczywo koktajlowe (50 % jasne i 50 % ciemne)	100 g	
5	Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie) min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min. 50 gr	2 szt.	
6	Ciasta „domowe” typu sernik, jabłecznik, min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 50 gr	1 szt.	
7	Mini babeczki z owocami, waga 1 szt. min. 50 gr	2 szt.	
8	Owoce świeże (jeżeli tego wymaga podanie - filetowane) min. 3 rodzaje	100 g	

9	Kawa świeżo parzona, 100% ziaren Arabica + cukier	150 ml	
10	Wybór herbat ekspresowych typu Dilmah, Lipton lub równoważne, różne smaki	150 ml	
11	Woda mineralna niegazowana (w szklanych dzbankach z plasterkami cytryny i miętą) i gazowana (w szklanych butelkach 0,25l)	łącznie 200 ml	
12	Soki owocowe 100 % w tym pomarańczowy, jabłkowy	200 ml	
13	Cukier biały	10 g	
14	Śmietanka do kawy 12 %	50 ml	
15	Cytryna do herbaty w plastrach, ułożona na talerzu	1 plaster	
16	Lampka wina białe/czerwone (1 rodzaj na osobę)	175 ml	

ZESTAW 2.

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	<p>Kanapeczki koktajlowe/tartinki o wymiarach 5 cm x 6 cm, min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min. 60 g, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju:</p> <ul style="list-style-type: none"> - łososiem wędzonym lub - wędliną suszoną np. szynką parmeńską lub - salami lub - pieczonym schabem lub - serami żółtym, pleśniowym lub - pasztetem z dodatkiem żurawiny lub - innym, zaakceptowanym przez Zamawiającego. <p>Kanapki przygotowane z dodatkami w postaci sałaty, warzyw, oliwek, serów dojrzewających, owoców, sosów, podane na oddzielnych paterach.</p>	5 kanapek	200

ZESTAW 3.

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	<p>Ciasto, min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 80 g, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sernik lub - jabłecznik lub - tarta z owocami lub - ciasto drożdżowe z owocami lub - babka pomarańczowa - inne, zaakceptowane przez Zamawiającego 	2 szt.	200

M

ZESTAW 4.

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Kruche ciasteczka świeże, min 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100 g	200
2	Mieszanka piernikowa – pierniki bez lukru i w lukrze różnego rodzaju	100g	

ZESTAW 5.

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Napoje ciepłe – do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu: <ul style="list-style-type: none"> – kawa świeżo parzona w termosie – 100% ziaren Arabica, – herbata (czarna, zielona, owocowa – do wyboru, wrzątek w termosie), – dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%, cytryna. 	500 ml	200

ZESTAW 6.

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Napoje zimne: <ul style="list-style-type: none"> – sok owocowy 100% (pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki – min. 2 rodzaje do wyboru), podawany w dzbankach, – woda gazowana/niegazowana. 	250 ml	200

ZESTAW 7.

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Przekąski zimne: <ul style="list-style-type: none"> – bułki posmarowane masłem (zawartość tłuszczu 82%), z wędliną (min. 70 g mięsa / 100 g wyrobu np. szynka gotowana, polędwica, świeża sałata) i żółtym serem (min. 50 g), dwie sztuki na osobę, zapakowane w torebki do przechowywania żywności typu Snack Bag), – mini drożdżówki, rogaliki – 80 g, 2 szt. na osobę, – owoce – jabłko, banan – min. 100 g, – woda mineralna gazowana i niegazowana butelkowana 0,5 l lub herbata min. 250 ml. 	1 zestaw	100

ZESTAW 8.

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Pizza - 4 składniki, 2 sosy, średnica 30 cm	1 szt.	150

Usługa restauracyjna**ZESTAW 9.**

L.p.	Produkt	Ilość na osobę	Ilość porcji (szt.)
1	Zupa – min. 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.: <ul style="list-style-type: none"> – zupa krem z pomidorów lub – zupa krem z brokułów lub – zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub – rosół z makaronem lub – barszcz czerwony z pasztecikiem lub – inna, zaakceptowana przez Zamawiającego 	200 ml	
2	Danie główne mięsne lub rybne – min. 3 dania mięsne i 1 danie rybne do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, porcja 150 g: <ul style="list-style-type: none"> – kotlet schabowy lub – kotlet z piersi indyka lub – zrazy wołowe w sosie – bitki wieprzowe w sosie – polędwica w sosie z sera pleśniowego lub – stek z łososia lub – dorsz w cieście naleśnikowym lub – filet z pstrąga lub – inne, zaakceptowane przez Zamawiającego 	1 porcja	
3	Dodatek do dania głównego – min. 2 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.: <ul style="list-style-type: none"> – ziemniaki z wody lub – kopytka lub – ryż lub – ziemniaki zapiekane lub – frytki lub – kasza 	150 g	
4	Dodatek do dania głównego – min 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.: <ul style="list-style-type: none"> – zestaw 3 surówek lub – buraczki zasmażane na ciepło lub – jarzyny gotowane na parze – mizeria lub – sałata zielona z warzywami sezonowymi z sosem vinegret – groszek z marchewką 	150 g	

5	Napoje zimne – minimum 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.: <ul style="list-style-type: none"> – sok owocowy 100% (pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki) lub – woda gazowana/niegazowana lub – napoje gazowane typu pepsi, fanta, sprite 	250 ml	
6	Napoje ciepłe – do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.: <ul style="list-style-type: none"> – kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego – 100% ziaren Arabica lub – herbata (czarna, zielona, owocowa – do wyboru) – dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%, cytryna. 	200 ml	
7	Deser – min. 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.: <ul style="list-style-type: none"> – galaretką z owocami w pucharku lub – deser tiramisu lub – sernik lub – jabłecznik lub – tarta z owocami lub – napoleonka 	100 g	

Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi cateringowej:

1. Miejscem świadczenia usług będzie siedziba Zamawiającego lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie kampusu PG.
2. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
3. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
4. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid. Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego.
 - 2) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego, a także uzgodnienia z Zamawiającym aranżacji sali i stołów.
 - 3) Dostarczenia własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem. Liczba filiżanek, szklanek, sztućców oraz talerzy – w przypadku przyjęć na stojąco – w liczbie co najmniej o 40% większej niż liczba osób.
 - 4) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: stołów bufetowych, elektrycznych podgrzewaczy do dań gorących, a także bielizny stołowej i dekoracji, pojemników na śmieci i odpadki. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o ew. potrzebie dostarczenia stołów bankietowych lub stolików koktajlowych.
 - 5) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, białych serwetek (papierowych i materiałowych), dekoracji, we wskazanym przez Zamawiającego miejscu spotkania, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
 - 6) W szczególnych przypadkach Zamawiający zobowiąże się do zorganizowania stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed realizacją usługi. Zobowiązanie to nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku dostarczenia bielizny stołowej, pokrowców na krzesła oraz aranżacji przyjęcia i dekoracji stołów.

- 7) Nakrywania stołów białą bielizną stołową, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego. Dopuszcza się dodatkowo stosowanie napperonów i skirtingów w celach dekoracyjnych po uprzednim zaakceptowaniu przez zamawiającego.
- 8) Podawania dań na nie jednorazowej zastawie stołowej:
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, nie barwionej np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztućce serwingowe itp.
- 9) Nie dopuszcza się stosowania na używanej zastawie stołowej i innych akcesoriach żadnych napisów, logotypów czy graficznych wzorów.
- 10) Podawania napojów gorących w termosach o jednolitym wzornictwie.
- 11) Podawania soków i wody w szklanych dzbankach, mleka lub śmietanki do kawy w białych lub szklanych mlecznikach o pojemności maksymalnie 0,5l, owoców na paterach, surówek i sałat w przezroczystych miskach lub białych półmiskach, pokrojonego pieczywa na paterach lub półmiskach (bułeczki koktajlowe w całości), a ciasta i tortów (porcjowanych) na talerzach/półmiskach, zgodnie z aktualnymi wymaganiami w zakresie sztuki kulinarnej i serwisu.
- 12) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
- 13) Transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 14) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 15) Dostarczenia posiłków oraz przygotowania ich serwisu najpóźniej 60 minut przed rozpoczęciem przyjęcia.
- 16) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – dotyczy uroczystości na ponad 15 osób, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
- 17) Zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej na czas uroczystości na ponad 15 osób polegającej na: bieżącym, w miarę zużycia, uzupełnianiu produktów oraz sprzątaniu w czasie trwania cateringu (maksymalnie 20 osób biorących udział w uroczystości na 1 kelnera).
- 18) Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
- 19) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania lub w innym - ustalonym wcześniej z Zamawiającym czasie.
- 20) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z terenów Zamawiającego na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
- 21) Uprzążnienia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu uroczystości. W wyjątkowych sytuacjach czas ten może zostać przedłużony, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę.
- 22) Współpracy administracyjnej z wyznaczonym każdorazowo koordynatorem uroczystości, zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczenia dań, a także dostarczenia i ustawienia stołów i innych sprzętów.
- 23) Udekorowania na własny koszt sali i stołów, w tym w szczególności kompozycjami ze świeżych kwiatów (pasującymi do charakteru uroczystości i wystroju stołów) – Zamawiający poinformuje za każdym razem Wykonawcę o konieczności zapewnienia dekoracji na uroczystość. Dopuszcza się udekorowanie sali i stołów także innymi kompozycjami np. z użyciem owoców jesieni (kasztanów, orzechów), pod warunkiem uzyskania wcześniejszej zgody Zamawiającego i dopasowania kompozycji do charakteru uroczystości. Sposób dekoracji stołów i sali wymaga każdorazowego uzgodnienia i uzyskania wcześniejszej akceptacji Zamawiającego. Dekoracje i kwiaty zapewnia Wykonawca.
- 24) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi restauracyjnej:

1. Miejscem świadczenia usług restauracyjnych będzie lokal gastronomiczny wskazany przez Wykonawcę, znajdujący się w odległości do 1000 m od Gmachu Głównego Politechniki Gdańskiej.
2. Lokal musi posiadać zaplecze gastronomiczne zapewniające możliwość wydawania w ciągu dnia ok. 300 posiłków.
3. Lokal musi posiadać co najmniej 40 miejsc siedzących przy stolikach, zapewniających możliwość konsumpcji posiłku na miejscu (miejsca siedzące na jednej sali lub w kilku mniejszych salach zlokalizowanych w bezpośrednim sąsiedztwie, na jednym poziomie tzn. że między jedną a drugą salą oddzieloną korytarzem lub klatką schodową odległość nie może być większa niż 10m). Dla jednej osoby należy przewidzieć co najmniej 60cm stołu, a stoły powinny być tak ustawione, aby ze wszystkich stron był do nich swobodny dostęp.
4. Lokal, w którym będzie prowadzona usługa restauracyjna, musi zapewniać odpowiednią przestrzeń jednocześnie dla 40 gości, umożliwiającą swobodną konsumpcję posiłku, przy ustawieniu stołów w dowolnym układzie wskazanym przez Zamawiającego (np. litery U, litery T lub litery L). Zamawiający zastrzega sobie prawo do decydowania każdorazowo o ustawieniu stołów.
5. Wykonawca powinien posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid zgodnie z zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Zamawiający wymaga wskazania tego lokalu w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej.
6. Zamawiający może zażądać, aby lokal został zamknięty na czas konsumpcji w przypadku ważnych spotkań władz uczelni lub by Wykonawca wydzielił na czas konsumpcji strefę zapewniającą uczestnikom spotkania możliwość swobodnej rozmowy przy stole. Poprzez wydzielenie miejsca rozumie się: ustawienie stołów i krzeseł w sposób ustalony z Zamawiającym oraz oddzielenie miejsca od innych gości lokalu np. poprzez ustawienie wysokich parawanów. Wydzielona strefa w lokalu nie może znajdować się w ciągu komunikacyjnym, w bezpośrednim sąsiedztwie toalet czy bezpośrednio przy wejściu. Wydzielona strefa musi posiadać przestrzeń wystarczającą do właściwej obsługi gości przez kelnerów oraz wystarczającą ilość miejsca do swobodnego spożywania posiłków, jak i odejścia od stołu w razie potrzeby.
7. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
8. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
9. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Serwowania posiłków w wyznaczonym przez siebie lokalu w godzinach 9.00-18.00 w ustalonym dniu realizacji usługi.
 - 2) Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami Umowy.
 - 3) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego.
 - 4) Posiadania własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów.
 - 5) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, serwetek (papierowych i materiałowych), w sposób zapewniający wymaganą realizację zamówienia.
 - 6) Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, nie barwionej np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztućce serwingowe itp.
 - 7) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
 - 8) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – w przypadku spotkań wskazanych przez Zamawiającego, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.

M

- 9) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 10) Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
- 11) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z lokalu Wykonawcy na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
- 12) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.



.....
 (pieczęć Wykonawcy)

....., dnia 2017 r.

Nr postępowania: **ZP/165/001/U/17**

OFERTA

**Politechnika Gdańska
 Wydział Architektury
 ul. Gabriela Narutowicza 11/12
 80-233 Gdańsk**

Nawiązując do ogłoszenia na

Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Architektury Politechniki Gdańskiej

My niżej podpisani:

imię nazwisko

imię nazwisko

działający w imieniu i na rzecz:

Pełna nazwa :	
Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą : TAK*, NIE*	
Adres:	Ares e – mail:
REGON nr	NIP nr
Nr telefonu:	Nr faksu:
Nazwa banku:	Nr rachunku bankowego:

Oferujemy realizację powyższego przedmiotu zamówienia, zgodnie z opisem w ogłoszeniu, za cenę brutto z 50% opcją:

.....zł (łącznie z podatkiem VAT)

W tym zamówienie podstawowe :

.....zł (łącznie z podatkiem VAT)

Zamówienie 50 % opcji:

.....zł (łącznie z podatkiem VAT)

zgodnie z formularzem cenowym, stanowiącym integralną część oferty.

9

1. **Oświadczamy**, że usługi cateringowe i restauracyjne będziemy świadczyć w terminie 24 m-cy od daty zawarcia umowy lub wyczerpania kwoty umownej wraz z 50 % opcją, w zależności co pierwsze nastąpi (możliwością przedłużenia umowy o dalsze 6 m-cy).
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 nr 4. 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)

....., dn.

.....
(podpis i pieczęć wykonawcy)

* niepotrzebne skreślić

Nr postępowania: ZP 165/001/U/17

FORMULARZ CENOWY

Lp.	Przedmiot zamówienia	Liczba Szacunkowa [szt.]	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN] (3) x (4)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	ZESTAW 1.	300		
2	ZESTAW 2.	200		
3	ZESTAW 3.	200		
4	ZESTAW 4.	200		
5	ZESTAW 5.	200		
6	ZESTAW 6.	200		
7	ZESTAW 7.	100		
8	ZESTAW 8.	150		
9	ZESTAW 9.	200		
			Razem zam. podstawowe:	
			RAZEM z 50% opcją:	

Odległość od wejścia głównego do Gmachy Głównego PG do „kuchni” Wykonawcykm

Adres lokalu („kuchni”) Wykonawcy:

....., dn.

.....
(podpis i pieczęć wykonawcy)

M

Nr postępowania: ...ZP/165/001/U/17

UMOWA
na świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych

zawarta w dniu 2017 r.
pomiędzy:

Politechniką Gdańską, Wydziałem Architektury z siedzibą w Gdańsku, ul. Narutowicza 11/12,
NIP: 584-020-35-93, REGON: 000001620
reprezentowaną przez:

.....
działającą/ego na podstawie pełnomocnictwa Rektora Politechniki Gdańskiej

zwaną dalej „Zamawiającym”,

a z siedzibą w.....

NIP:REGON:

KRS/CEIDG:

reprezentowaną przez:

zwaną dalej „Wykonawcą”,

w wyniku wyboru oferty złożonej w postępowaniu o zamówienie publiczne, prowadzone w trybie art. 138o ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”, została zawarta niniejsza umowa, o następującej treści:

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Architektury Politechniki Gdańskiej, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, który określa załącznik nr 1 do ogłoszenia o zamówieniu na usługę społeczną oraz oferta złożona przez Wykonawcę, stanowiące integralną część niniejszej umowy.

§2

TERMIN, MIEJSCE I WARUNKI REALIZACJI UMOWY

1. Realizacja usług następować będzie sukcesywnie od dnia zawarcia umowy:
w ciągu 24 m-cy z możliwością przedłużenia terminu realizacji umowy o dalsze 6 m-cy w przypadku:
 - a) niezrealizowania kwoty umownej zamówienia podstawowego,
 - b) wykorzystania prawa opcji do 50% zamówienia podstawowego.
2. Usługi cateringowe będą realizowane na terenie kampusu głównego Politechniki Gdańskiej w miejscach każdorazowo wskazanych przez Zamawiającego.
3. Przedmiot umowy będzie realizowany zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, który określa załącznik nr 1, będący integralną częścią niniejszej umowy.
4. Posiłki będą podawane zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
5. Szacunkowe ilości podane w formularzu cenowym nie są wiążące dla Zamawiającego. Dopuszczalne jest zamawianie przez Zamawiającego innych ilości usług niż wskazane w formularzu cenowym –

- łączna ich wartość nie może przekroczyć jednak kwoty wskazanej w §3, ust.2. Rzeczywiste ilości zamawianych usług będą wynikać wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego.
6. W przypadku zaistnienia konieczności zwiększenia zakresu zamówienia (ilości poszczególnych rodzajów posiłków), spowodowanym zwiększonym zapotrzebowaniem, Zamawiający skorzysta z prawa opcji w wysokości do 50% zamówienia podstawowego.
 7. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane po wykonaniu zamówienia podstawowego, tj. wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego.
 8. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane na takich samych warunkach, jak zamówienie podstawowe, w cenach zamówienia podstawowego.
 10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu umowy w całości, tj. w ilościach podanych w formularzu cenowym, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tego tytułu.
 11. Usługi realizowane będą na podstawie mailowych lub telefonicznych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
 12. Zamawiający zgłosi Wykonawcy, każdorazowo, ilość uczestników najpóźniej
 - 2 dni robocze przed planowanym dniem realizacji usługi – w przypadku zapotrzebowania na usługę restauracyjną lub cateringową dla 12 gości,
 - 4 dni robocze przed planowanym dniem realizacji usługi – w przypadku zapotrzebowania na usługę restauracyjną lub cateringową dla 30 gości,
 - 7 dni roboczych przed planowanym dniem realizacji usługi – w przypadku większej liczby uczestników.
 13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia usługi restauracyjnej lub cateringowej dla maksimum 15 gości w wyjątkowej sytuacji „z dnia na dzień”.
 14. 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.
 15. Wykonawca zapewni oraz wliczy w cenę usługi: serwis cateringowy – transport, obsługę, zastawę stołową z porcelany filiżanki, szklaneczki, sztucze, nakrycie oraz dekorację stołów pod bufet szwedzki.
 16. W sprawach związanych z wykonaniem niniejszej umowy, do kontaktów z WYKONAWCĄ, ZAMAWIAJĄCY wyznacza:

.....tel.

a WYKONAWCA wyznacza:

.....tel.

17. O każdej zmianie wyznaczonych osób Zamawiający i Wykonawca niezwłocznie powiadomią się wzajemnie. Szkody powstałe w wyniku niedopełnienia tego obowiązku obciążają stronę zobowiązaną.

§ 3

WYNAGRODZENIE

1. Wynagrodzenie określone w Umowie (łączna cena netto + VAT) obejmuje całkowitą należność jaką ZAMAWIAJĄCY zobowiązany jest zapłacić za przedmiot Umowy.
2. Wynagrodzenie z tytułu realizacji umowy na świadczenie usług cateringowych łącznie z zamówieniem w ramach prawa opcji wynosi:

bruttozł, (słownie:zł);
w tym:

- 1) wynagrodzenie z tytułu świadczenia usług cateringowych w ramach zamówienia podstawowego wynosi:

bruttozł, (słownie:zł),

- 2) wynagrodzenie z tytułu świadczenia usług cateringowych w ramach prawa opcji wynosi:

bruttozł, (słownie:zł),

M

zgodnie z ofertą WYKONAWCY.

3. Rzeczywiste wynagrodzenie umowne brutto będzie wynikało z liczby zrealizowanych usług.
4. Ceny jednostkowe netto określone przez Wykonawcę w ofercie nie będą zmieniane w toku realizacji przedmiotu umowy i nie będą podlegały waloryzacji, natomiast wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy ustalana jest każdorazowo z uwzględnieniem aktualnej stawki podatku VAT w wysokości przewidzianej przepisami prawa.

§ 4

FINANSOWANIE

1. Podstawą zapłaty będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę po każdej usłudze określająca należność wynikającą z rzeczywistej liczby zrealizowanych usług.
2. Zapłata zostanie dokonana przelewem w ciągu 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
3. Za dzień zapłaty uważać się będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§ 5

KARY UMOWNE I ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. WYKONAWCA jest zobowiązany wykonać czynności będące przedmiotem umowy z należytą starannością, a także chronić interesy ZAMAWIAJĄCEGO w zakresie powierzonych sobie czynności.
2. WYKONAWCA zapłaci ZAMAWIAJĄCEMU karę umowną za opóźnienie w realizacji każdorazowego zlecenia ZAMAWIAJĄCEGO w wysokości 250 zł.
3. W przypadku, gdy WYKONAWCA rażąco naruszy postanowienia niniejszej umowy lub pomimo zgłoszenia uwag na piśmie w zakresie wykonywania umowy, umowa nadal nie będzie wykonywana przez WYKONAWCĘ z należytą starannością i rzetelnością, ZAMAWIAJĄCY będzie uprawniony do odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy i naliczenia kary umownej w wysokości 10 % wartości brutto umowy.
4. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy powinno zostać złożone w terminie 7 dni od daty powzięcia przez Stronę wiadomości o wystąpieniu okoliczności determinującej odstąpienie od umowy.
5. Dochodzenie kary umownej za opóźnienie nie wyklucza dochodzenia kary umownej za odstąpienie.
6. Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego, jeżeli szkoda przewyższa wysokość kar umownych lub powstanie z innego tytułu, na zasadach ogólnych KC.
7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kary umownej z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 6

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Zmiana niniejszej Umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, dotyczących: terminu realizacji umowy.
3. Zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu realizacji umowy o dalsze 6 m-cy w przypadku:
 - a) niezrealizowania kwoty umownej zamówienia podstawowego,
 - b) wykorzystania prawa opcji do 50% zamówienia podstawowego.
4. Zamawiający ponadto przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany:
 - a) stawki podatku od towarów i usług,
 - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (tj. Dz.U. z 2002 r. nr 200, poz. 1679 z późn. zm),
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
5. Zmiany mogą zostać dokonane ze skutkiem nie wcześniej niż na dzień wejścia w życie przepisów, z których wynikają w/w zmiany.
6. Jeżeli, stosownie do ust. 4 pkt a) niniejszego paragrafu w czasie obowiązywania umowy nastąpi

zmiana ustawowej stawki podatku od towarów i usług, a zmiana ta będzie miała wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę, Strony dokonają odpowiedniej zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy, tj. jego procentowego podwyższenia o wartość procentowego wzrostu stawki podatku od towarów i usług lub jego procentowego obniżenia o wartość procentowego obniżenia stawki podatku od towarów i usług.

7. Z kolei w przypadku, o którym mowa w ust. 4 pkt b) lub c), Wykonawca obowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu na piśmie szczegółową analizę porównawczą kosztów (przed i po nowelizacji) stanowiącą wykaz poniesionych wydatków w związku ze zmianą ww. przepisów z powołaniem się na stosowne przepisy, z których wynikają w/w zmiany, a także przedłożyć konieczne dokumenty (w tym oświadczenia dla celów podatkowych i ZUS) Wykonawcy.
8. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może dokonać cesji wierzytelności ani przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
9. Ewentualne spory rozstrzygane będą przez właściwy dla siedziby Zamawiającego sąd powszechny, według prawa polskiego.
7. Strony mają obowiązek informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
8. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy obowiązują przepisy kodeksu cywilnego.
9. Niniejszą umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron.

Zamawiający:

Wykonawca:

Załączniki:

- Oferta Wykonawcy za szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia
- Formularz cenowy