



**POLITECHNIKA  
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ ZARZĄDZANIA I EKONOMII

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ**

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 2017 r. poz. 1579 ze zm.)

**Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału  
Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej**

**ZP/171/018/U/2018**

ZATWIERDZAM

Prodziekan ds. Dydaktyki

dr hab. Małgorzata Gawrycka, prof. nadzw. PG  
WYDZIAŁ ZARZĄDZANIA I EKONOMII

GDAŃSK, wrzesień 2018 r.



POLITECHNIKA GDAŃSKA  
ul. G. Narutowicza 11/12  
80-233 Gdańsk  
(siedziba ul. R. Traugutta 79)

tel. +48 58 347 18 99, +48 58 347 25 81  
fax: +48 58 347 18 61  
e-mail: sekretariat@zie.pg.gda.pl  
www.zie.pg.gda.pl

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

c) Zdolności technicznej lub zawodowej.

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

#### V. Oferty wariantowe i częściowe.

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

#### VI. Termin i miejsce realizacji zamówienia.

1. ....(data z umowy: do 2020-01-31)
2. Miejsce realizacji usługi zostanie wskazane przez Wykonawcę.

#### VII. Kryteria oceny ofert.

1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie kierował się następującym kryterium **cena - 100%**.
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który złoży ofertę z najniższą ceną, spełniającą wszystkie wymagania szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, który jest zawarty w pkt. III ogłoszenia o zamówieniu na usługę społeczną.
3. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku.
4. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
5. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Przez oczywistą omyłkę pisarską w szczególności należy rozumieć widoczne, wbrew zamierzeniu niewłaściwe użycie wyrazu, widocznie mylną pisownię wyrazu, ewidentny błąd gramatyczny, niezamierzone opuszczenie wyrazu (ów) lub jego części.
6. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
7. Zamawiający poprawi inne omyłki polegające na niezgodności oferty z treścią ogłoszenia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
8. W trakcie badania i oceny ofert Zamawiający zastosuje przepisy art. 26 ust. 3 oraz art. 87 ust. 1 ustawy Pzp.
9. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy w przypadku, gdy nie będzie spełniała wymagań określonych w ogłoszeniu o zamówieniu.

#### VIII. Sposób przygotowania oferty.

1. Wykonawca składa jedną podpisaną ofertę z zachowaniem formy pisemnej, w języku polskim.

##### 2. Oferta winna zawierać:

- 1) wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia,
- 2) formularz rzeczowo cenowy - wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia,
- 3) pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą.
3. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę.
4. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Wszystkie miejsca, w których wykonawca naniósł zmiany winny być podpisane przez osobę(-y) podpisującą(-e) ofertę. Poprawki mogą być dokonywane jedynie poprzez czytelne przekreślenie błędnego zapisu i wstawienie poprawnego.
6. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub ją wycofać. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty powinno być opakowane i oznaczone tak, jak oferta, a opakowanie powinno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem, odpowiednio: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
7. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co, do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone klauzulą: „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jedn. Dz. U. z 2003 r. nr 153 poz. 1503 ze zm.)”. Zaleca się, aby były spięte i wyraźnie oddzielone od pozostałej części oferty. Zgodnie z normą wyrażoną w powyższym artykule przez



**12:00 na adres: Politechnika Gdańska, Wydział Zarządzania i Ekonomii, ul. Narutowicza 11/12, (siedziba: ul. Traugutta 79) 80-233 Gdańsk, pok. 515.**

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 na: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej ZP/171/018/U/2018”**  
**NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 11.09.2018 r. godz. 12:30**
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 11.09.2018 r. o **godz. 12:30 w siedzibie Zamawiającego: Politechnika Gdańska, Wydział Zarządzania i Ekonomii, ul. Narutowicza 11/12, (siedziba: ul. Traugutta 79) 80-233 Gdańsk, pok. 515.**
7. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi Wykonawców (za pośrednictwem poczty elektronicznej na adresy e-mail wskazane w ofertach), którzy złożyli oferty o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, którego ofertę wybrano, a także nazwy albo imiona i nazwiska podmiotów, które złożyły oferty oraz łączną punktację przyznaną ofertom.
8. Nie zwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie [www.dzp.pg.edu.pl](http://www.dzp.pg.edu.pl) informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym została zawarta umowa w sprawie zamówienia publicznego. W razie nieudzielenia zamówienia Zamawiającego niezwłocznie zamieści na stronie [www.dzp.pg.edu.pl](http://www.dzp.pg.edu.pl) informację o nieudzieleniu zamówienia.

## **XII. Opis sposobu obliczenia ceny.**

1. Ceną oferty jest cena określona na formularzu oferty, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do ogłoszenia).
2. Ceny jednostkowe Wykonawca podaje w formularzu rzeczowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 1a do ogłoszenia.
3. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie wymagania zawarte w niniejszym ogłoszeniu oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytego wykonania zamówienia.
4. Cenę oferty należy określić w wartości brutto (z podatkiem VAT), w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Koszty poniesione przez Wykonawcę przy realizacji zamówienia, a nieuwzględnione w cenie oferty nie będą przez Zamawiającego dodatkowo rozliczane.
6. Cena określona w ofercie obowiązuje przez cały okres związania ofertą i będzie wiążąca dla zawieranej umowy.
7. W przypadku złożenia oferty, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje 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 podatku.

## **XIII. Unieważnienie postępowania**

Zamawiający unieważni postępowanie w następujących okolicznościach:

- 1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu
- 2) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
- 3) w przypadku, gdy, zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej cenie;
- 4) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
- 5) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

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

w



.....  
(pieczęć Wykonawcy)

**OFERTA**

**Zamawiający:**  
Politechnika Gdańska  
Wydział Zarządzania i Ekonomii  
ul. G. Narutowicza 11/12  
(siedziba: ul. Traugutta 79)  
80-233 Gdańsk

**Nawiązując do ogłoszenia na sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej**

My niżej podpisani:

imię ..... nazwisko .....

imię ..... nazwisko .....

działający w imieniu i na rzecz:

Pełna nazwa :	
e-mail:	
Adres:	
REGON nr	NIP nr
Nr telefonu:	Nr faksu:
Nazwa banku:	Nr rachunku bankowego:
Zgodnie z Ustawą o swobodzie działalności gospodarczej, ze względu na liczbę pracowników, <b>oświadczamy, że należymy</b> do sektora mikroprzedsiębiorstw/ małych przedsiębiorstw/ średnich przedsiębiorstw/ dużych przedsiębiorstw.*	

**Oferujemy(ę)** realizację powyższego przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami określonymi ..... w ww. ogłoszeniu o zamówieniu na usługę społeczną.

**za cenę brutto** ..... **PLN łącznie z podatkiem VAT**

(słownie ..... PLN)

**w tym:**

**zamówienie podstawowe za cenę brutto** ..... **PLN łącznie z podatkiem VAT**

(słownie złotych ..... PLN)



**FORMULARZ CENOWY****Usługa restauracyjna**

L.p.	Wyszczególnienie	Uwagi	Cena jednostkowa brutto (PLN)	Ilość	Wartość brutto (PLN)
1	2	3	4		5 (3 x 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 gazowane - 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 gazowane - 250 ml/osobę)	- minimum 4 dania mięsne i 2 rybne - do wyboru - minimum 3 do wyboru		3390	

**Usługa cateringowa**

L.p.	Wyszczególnienie	Uwagi	Cena jednostkowa brutto (PLN)	Ilość	Wartość brutto (PLN)
1	2	3	4		5
1	Przerwa kawowa - napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): 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 lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osoba - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę)			300	
2	Przerwa kawowa - napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): 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 lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osobę - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę) - 80 - 100 g owoców/osoba (winogrona, mandarynki, owoce sezonowe)			300	
3	Przerwa kawowa - napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): 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 lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osobę - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę) - 80g ciasta/osoba			500	
4	Przerwa kawowa - napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na			370	



	<p> dodatki:  - ziemniaki opiekane (200 g/osoba),  - ryż (200 g/osoba),  - surówki - 3 rodzaje (140 g/osoba),  Przerwa kawowa:  -napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): 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 lub śmietanka, cytryna  - woda mineralna - 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) </p>				
24	<p> Posiłek 2- daniowy podawany w formie bufetu szwedzkiego:  - zupa: 2 rodzaje do wyboru  (po 30 porcji z każdego rodzaju, łącznie 60 porcji - po 250 ml/osoba)  - danie główne: 4 rodzaje do wyboru  (po 25 porcji z każdego rodzaju, łącznie 100 porcji - po 150 g/osoba). W tym 2 dania mięsne, 1 danie rybne, 1 danie jarskie typu lasagne warzywna /makaron z dodatkami.  dodatki:  - ziemniaki opiekane (200 g/osoba),  - ryż (200 g/osoba),  - surówki - 3 rodzaje (140 g/osoba), </p>			60	
25	<p> Pokrowiec na krzesło (jednolity, w kolorze wskazanym przez Zamawiającego) </p>			400	
26	<p> Stół okrągły z miejscami dla 10-12 osób wraz z bielizną stołową </p>			60	

....., dn. \_ \_ \_ . 2018 r. ....  
(podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych  
do występowania w imieniu Wykonawcy)





Wykonawcy żadne roszczenia, jak również nie będzie on uprawniony do żądania zapłaty wynagrodzenia za niezrealizowaną część umowy.

11. Usługi realizowane będą na podstawie telefonicznych lub mailowych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
12. Każdorazowe zapotrzebowanie Zamawiającego na usługę restauracyjną oraz cateringową będzie zgłoszone Wykonawcy minimum na 4 dni przed planowaną uroczystością.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia usługi restauracyjnej lub cateringowej w wyjątkowej sytuacji „z dnia na dzień”. W takim przypadku menu będzie ustalane na bieżąco.
12. Przedmiot umowy będzie realizowany od poniedziałku do niedzieli włącznie.

## § 2

### Termin, miejsce i warunki realizacji umowy

1. Termin realizacji przedmiotu umowy: sukcesywnie do dnia 31.01.2020 r. lub do wyczerpania kwoty umownej.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przedłużenia terminu realizacji umowy w przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego całkowitej kwoty umowy (suma wartości zamówienia podstawowego oraz zamówienia w prawie opcji).
3. Miejscem realizacji usług cateringowych będą budynki Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej.  
Usługi restauracyjne będą świadczone w lokalu wskazanym w ofercie Wykonawcy:

..... nazwa i adres

4. Dla usługi cateringowej Wykonawca będzie miał możliwość korzystania z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń.
5. Przedmiot umowy będzie realizowany zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, zawartym w ogłoszeniu o zamówieniu na usługę społeczną, który stanowi integralną część niniejszej umowy.
6. Przedmiot umowy obejmuje transport żywności na własny koszt i ryzyko zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi.
7. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymywania porządku w miejscu realizacji usługi (bieżące zagospodarowanie śmieci i odpadów).
8. W sprawach związanych z wykonaniem niniejszej umowy, do kontaktów z Wykonawcą, ZAMAWIAJĄCY wyznacza:  
.....tel. ....a WYKONAWCA wyznacza: .....tel.  
.....
9. Dane osobowe osób wskazanych w § ..... ust. .... udostępniane są przez strony sobie wzajemnie, w celu realizacji niniejszej umowy, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE. Strony stają się administratorem danych osobowych wzajemnie sobie udostępnionych i na podstawie art. 14 ust. 5 lit. c) ww. rozporządzenia obowiązek informacyjny, o którym mowa w art. 14 ww. rozporządzenia nie ma zastosowania.
10. O każdej zmianie wyznaczonych osób Zamawiający i Wykonawca niezwłocznie powiadomią się wzajemnie. Szkody powstałe w wyniku niedopełnienia tego obowiązku obciążają stronę zobowiązaną.
11. Odpowiedzialność i wszelkie ryzyko do momentu dostawy przedmiotu umowy do Zamawiającego ponosi Wykonawca. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy ze szczególną starannością i rzetelnością.

## § 3

### Wynagrodzenie

1. Za wykonanie przedmiotu umowy ustala się wynagrodzenie łącznie z zamówieniem w ramach prawa opcji w kwocie:  
brutto: ..... PLN słownie:(.....PLN)  
w tym:  
- wynagrodzenie w ramach zamówienia podstawowego wynosi:  
brutto: ..... PLN słownie:(.....PLN) wynagrodzenie w ramach prawa opcji wynosi: brutto: ..... PLN słownie:(.....PLN)
2. Powyższe wynagrodzenie obejmuje wszystkie elementy cenotwórcze wynikające z zakresu ..... i sposobu realizacji przedmiotu umowy.
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.

## § 4

### Finansowanie

1. Podstawą zapłaty będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę po prawidłowym wykonaniu usługi będącej przedmiotem umowy.
2. Odbiór przedmiotu umowy nastąpi na podstawie podpisu złożonego przez pracownika Zamawiającego na fakturze.



**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych oraz cateringowych, które będą się odbywały sukcesywnie w ramach organizowanych przez Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej spotkań, konferencji, poczęstunków okazjonalnych w okresie obowiązywania umowy, zgodnie z wyszczególnieniem:

**Usługa restauracyjna**

Lp.	Wyszczególnienie	Uwagi	Cena jednostkowa brutto (PLN)	Ilość	Wartość brutto (PLN)
1	2	3	4		5 (3 x 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 gazowane - 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 gazowane - 250 ml/osobę)	- minimum 4 dania mięsne i 2 rybne - do wyboru - minimum 3 do wyboru		3390	

**Usługa cateringowa**

Lp.	Wyszczególnienie	Uwagi	Cena jednostkowa brutto (PLN)	Ilość	Wartość brutto (PLN)
1	2	3	4		5
1	Przerwa kawowa - napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): 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 lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osoba - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę)			300	
2	Przerwa kawowa - napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): 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 lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osobę - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę) - 80 - 100 g owoców/osoba (winogrona, mandarynki, owoce sezonowe)			300	
3	Przerwa kawowa - napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): 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 lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osobę - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę)			500	





	<p>ml/osoba)</p> <p>- danie główne: 4 rodzaje do wyboru (po 25 porcji z każdego rodzaju, łącznie 100 porcji - po 150 g/osoba). W tym 2 dania mięsne, 1 danie rybne, 1 danie jarskie typu lasagne warzywna /makaron z dodatkami.</p> <p>dodatki:</p> <p>- ziemniaki opiekane (200 g/osoba),</p> <p>- ryż (200 g/osoba),</p> <p>- surówki - 3 rodzaje (140 g/osoba),</p> <p>Przerwa kawowa:</p> <p>-napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): 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 lub śmietanka, cytryna</p> <p>- woda mineralna - 250 ml/osobę</p> <p>- soki 100% - 250 ml/osobę - 3 rodzaje - smaki do wyboru np. jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka,</p> <p>- kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę)</p> <p>- ciasto - 2 rodzaje - (80g ciasta/osoba)</p> <p>- 80 - 100 g owoców/osoba (winogrona mandarynki, owoce sezonowe)</p>				
24	<p>Posiłek 2- daniowy podawany w formie bufetu szwedzkiego:</p> <p>- zupa: 2 rodzaje do wyboru (po 30 porcji z każdego rodzaju, łącznie 60 porcji - po 250 ml/osoba)</p> <p>- danie główne: 4 rodzaje do wyboru (po 25 porcji z każdego rodzaju, łącznie 100 porcji - po 150 g/osoba). W tym 2 dania mięsne, 1 danie rybne, 1 danie jarskie typu lasagne warzywna /makaron z dodatkami.</p> <p>dodatki:</p> <p>- ziemniaki opiekane (200 g/osoba),</p> <p>- ryż (200 g/osoba),</p> <p>- surówki - 3 rodzaje (140 g/osoba),</p>			60	
25	<p>Pokrowiec na krzesło (jednolity, w kolorze wskazanym przez Zamawiającego)</p>			400	
26	<p>Stół okrągły z miejscami dla 10-12 osób wraz z bielizną stołową</p>			60	

1. Zamawiający przez usługi cateringowe i restauracyjne rozumie przygotowanie potraw wraz z ich dostawą/ podaniem, zapewnienie: obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej (porcelana lub porcelit), sztućców oraz serwetek.
2. Miejscem świadczenia usług cateringowych będzie siedziba Zamawiającego.
3. Wykonawca, w przypadku usługi restauracyjnej, musi zapewnić lokal w odległości do 1000 m od siedziby Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej. Wielkość sali i jej wyposażenie powinny pozwolić na jednoczesne spożywanie posiłku przez min. 30 osób (miejsca siedzące na jednej Sali lub w kilku mniejszych, lecz na jednym poziomie). Dodatkowo lokal musi posiadać odpowiednią przestrzeń dla gości. Zamawiający nie dopuszcza możliwości korzystania z wieloosobowych ław. Wykonawca musi dysponować lokalem (najem, dzierżawa) na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej. Usługi świadczone będą w lokalu Wykonawcy na terenie-PG w godz. 09:00 – 19:00, siedem dni w tygodniu oraz w pomieszczeniach wskazanych przez Wydział. Wykonawca musi dysponować salą konsumpcyjną dostosowaną do podawania posiłków, posiadającą zaplecze gastronomiczne, gwarantującą prawidłową realizację usługi dla min. 30 osób z możliwością wydzielenia jej części na potrzeby świadczenia usługi dla Zamawiającego.
4. Oferowane dania i dodatki winne być estetycznie i elegancko podane, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
5. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowane 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.

