



**POLITECHNIKA
GDAŃSKA**

Kanclerz

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ**

**świadczenie usługi cateringowej i restauracyjnej podczas konferencji
National Platform organizowanej przez Erasmus Student Network Politechniki Gdańskiej**

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 2018 r. poz. 1986)

Numer postępowania: ZP/234/055/U/18

I. ZAMAWIAJĄCY

Politechnika Gdańska

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

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

www.pg.edu.pl NIP: 584-020-35-93

Postępowanie prowadzi Dział Zamówień Publicznych.

e-mail: dzp@pg.edu.pl , faks: 58 347 29 13

Godziny pracy Działu Zamówień Publicznych: 7:00 – 15:00.

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r., poz. 1986) - zwanej dalej Pzp oraz niniejszego ogłoszenia.
2. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w art. 138g Pzp – 750.000 Euro.
3. Zamawiający udziela zamówienia w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminujący.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej i restauracyjnej podczas konferencji National Platform organizowanej przez Erasmus Student Network Politechniki Gdańskiej.
Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55300000 - 3
Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
2. Wzór umowy znajduje się w załączniku nr 4 do niniejszego ogłoszenia.
3. Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawarto w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia.

IV. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia 30 listopada 2018r. do dnia 02 grudnia 2018r.
2. Miejsce realizacji zamówienia:
 - 1) Usługi cateringowe będą świadczone na terenie Szkolnego Schroniska Młodzieżowego przy ul. Wałowej 21, 80 - 858 Gdańsk.
 - 2) Usługi restauracyjne świadczone będą we wskazanym przez Wykonawcę lokalu, który określa Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

V. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Ocenie podlegają wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.
2. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty zgodnie z zasadami określonymi w art. 91 ustawy Pzp, na podstawie kryterium: **cena oferty brutto - 100%**.
3. Oferta może uzyskać maksymalnie 100 pkt.
4. Zamawiający przyzna poszczególnym ofertom punkty obliczone wg wzoru:

$$Pc = \frac{Cn}{Cb} \times 100 \text{pkt}$$

gdzie:

Pc – liczba punktów przyznanych badanej ofercie wg kryterium „Cena brutto”

Cn – najniższa cena oferty spośród złożonych ofert nieodrzuconych

Cb – cena oferty badanej

5. Obliczenia zostaną dokonane przez Zamawiającego z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku
6. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, spełnia wymagania zawarte w ogłoszeniu i jest zgodna z ustawą pzp.
7. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
8. 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.
9. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
10. 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.
11. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, będą się wydawać rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający może wezwać do udzielenia wyjaśnień, w tym złożenia dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu.
12. W trakcie badania i oceny ofert Zamawiający zastosuje przepisy art. 26 ust. 3 oraz 87 ust. 1 ustawy Pzp.
13. Zamawiający odrzuci ofertę w przypadkach określonych w art. 89 ustawy Pzp.
14. Zamawiający unieważni postępowanie w okolicznościach określonych w art. 93 ustawy Pzp

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:
 - a) wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia,
 - b) wypełniony formularz rzeczowo - cenowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia,
 - c) pełnomocnictwa (opcjonalnie).
2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę.
3. Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania

Wykonawcy zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.

4. Jeżeli upoważnienie do podpisania oferty nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną notarialnie kopię stosownego pełnomocnictwa, określającego jego zakres i wystawionego przez osoby do tego upoważnione.

5. W przypadku składania oferty w formie elektronicznej oryginał pełnomocnictwa lub poświadczoną notarialnie kopię należy dostarczyć Zamawiającemu przed podpisaniem umowy

6. Ofertę należy sporządzić pisemnie w języku polskim, w jednym egzemplarzu, wg wzorów druków załączonych przez Zamawiającego.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Sposób przygotowania oferty:

Ofertę należy złożyć na załączonym formularzu oferty wraz z wypełnionym formularzem rzeczowo - cenowym, pełnomocnictwem (opcjonalnie) **do dnia 20.11.2018 r.**

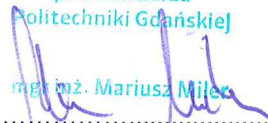
a) **w formie pisemnej** - na adres Zamawiającego: Politechnika Gdańska Dział Zamówień Publicznych Gmach B, pok. 212, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, z dopiskiem:

„Oferta na świadczenie usługi cateringowej i restauracyjnej podczas konferencji National Platform”
lub

b) **w formie elektronicznej** – skan wypełnionego i podpisanego formularza oferty, formularza rzeczowo - cenowego oraz pełnomocnictwa (opcjonalnie) należy dołączyć do wiadomości e-mail wysłanej na adres: dzp@pg.edu.pl wpisując w polu wskazującym temat wiadomości: „Oferta na świadczenie usługi cateringowej i restauracyjnej podczas konferencji National Platform.”

VIII. ZAŁĄCZNIKI DO OGŁOSZENIA

1. Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
2. Załącznik nr 2 – Formularz oferty
3. Załącznik nr 3 – Formularz rzeczowo - cenowy
4. Załącznik nr 4 – Wzór umowy

p.o. Kanclerza
Politechniki Gdańskiej

mgr inż. Mariusz Milec
.....
(podpis kierownika zamawiającego
lub osoby upoważnionej)

Nr postępowania: ZP/234/055/U/18

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi cateringowej i restauracyjnej podczas konferencji National Platform, organizowanej przez Erasmus Student Network Politechniki Gdańskiej.

Usługi polegać będą na kompleksowej obsłudze konferencji, rozumianej jako przygotowanie zestawów wraz z ich dostawą/podaniem, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej jak również posprzątanie po realizacji usługi, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.

Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi cateringowej:

1. Miejscem świadczenia usług (3 śniadania i 1 kolacja w dniu 30.11.2018r.) będzie Szkolne Schronisko Młodzieżowe przy ul. Wałowej 21, 80 – 858 Gdańsk.
2. Oferowane zestawy winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej.
3. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych zestawach wyrobów rozmrażanych.
4. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane zestawy, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Ułożenia zestawów w formie szwedzkiego stołu (bufetu), zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami §1 ust.3 Umowy.
 - 2) Ułożenia zestawów na półmiskach, platerach.
 - 3) Dostarczenia własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów.
 - 4) Podawania dań na nie jednorazowej zastawie stołowej:
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit)
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości sztućce.
 - 5) Podawania napojów gorących w termosach, a dań gorących z podgrzewaczy (bemarów)
 - 6) Transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - 7) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
 - 8) Dostarczenia zestawów oraz przygotowania ich serwisu najpóźniej 45 minut przed rozpoczęciem każdej usługi (serwis śniadaniowy 6:30 - 9:00, serwis kolacyjny: 18:00 – 20:00)
 - 9) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu usługi.
 - 10) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z terenu schroniska na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
 - 11) Uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego.
 - 12) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.
6. **Zamawiający zobowiąże się do zorganizowania / ustawienia stołów i krzeseł we własnym zakresie.**

Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi restauracyjnej:

1. Miejscem świadczenia usług restauracyjnych (3 obiadów) będzie lokal gastronomiczny wskazany przez Wykonawcę, znajdujący się w odległości do 500 m od Audytorium Novum Politechniki Gdańskiej.
2. Lokal musi posiadać zaplecze gastronomiczne zapewniające możliwość wydawania w ciągu dnia ok. 200 posiłków.
3. Lokal musi posiadać co najmniej 50 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 50 gości, umożliwiającą swobodną konsumpcję posiłku, przy ustawieniu stołów w dowolnym układzie wskazanym przez Zamawiającego (np. litery U, litery T lub litery L).
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. Oferowane dania winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej.
7. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
8. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Wydawanie zestawów w wyznaczonym przez siebie lokalu w godzinach 14:00 – 17:00 w ustalonym dniu realizacji usługi.
 - 2) Wydanie zestawów zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami §1 ust. 3 Umowy.
 - 3) Posiadania własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania zestawów.
 - 4) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, zastawy stołowej, serwetek (papierowych) w sposób zapewniający wymaganą realizację zamówienia.
 - 5) Podawania zestawów na nie jednorazowej zastawie stołowej:
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit)
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości: sztućce
 - 6) Podawania potraw zimnych (surówki) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
 - 7) Zapewnienia wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej – w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia uczestników konferencji.
 - 8) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
 - 9) 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.
 - 10) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

Zamówienie obejmuje organizację usługi cateringowej i restauracyjnej w postaci:

1. Zestaw I śniadanie

lp.	produkt		lp.	produkt
1	masło (25g)		10	jogurt naturalny (100g)
2	wędlina (40g)		11	płatki (40g)
3	ser żółty (40g)		12	kawa rozpuszczalna (bez ograniczeń)
4	ser topiony (25g)		13	herbata czarna ekspresowa (bez ograniczeń)
5	twarożek (60g)		14	sok owocowy (bez ograniczeń)
6	pomidor (100g)		15	woda niegazowana (bez ograniczeń)
7	ogórek (100g)		16	mleko min. 2,0% tłuszczu (bez ograniczeń)
8	dżem (40g)		17	cukier biały (bez ograniczeń)
9	pieczywo pszenne(80g) i razowe (50g)		18	cytryna (plasterek)

2. Zestaw II kolacja

lp.	produkt		lp.	produkt
1	masło (25g)		10	kawa rozpuszczalna (bez ograniczeń)
2	wędlina (40g)		11	herbata czarna ekspresowa (bez ograniczeń)
3	ser żółty (40g)		12	sok owocowy (bez ograniczeń)
4	ser topiony (25g)		13	woda niegazowana (bez ograniczeń)
5	frankfurterki lub parówki na ciepło (100g)		14	mleko min. 2,0% tłuszczu (bez ograniczeń)
6	pomidor (100g)		15	cukier biały (bez ograniczeń)
7	ogórek (100g)		16	cytryna (plasterek)
8	dżem (40g)		17	ketchup łagodny i ostry (bez ograniczeń)
9	pieczywo pszenne (80g) i razowe (50g)		18	musztarda (bez ograniczeń)

Zamawiający zastrzega następujące wymogi dotyczące użycia produktów w powyższych dwóch zestawach:

- masło min. 82% tłuszczu;
- pieczywo świeże, dowożone codziennie;
- wędlina wysokiej jakości, zawartość mięsa w 100 g produktu nie mniejsza niż 70 g, w przypadku wędlin podwędzanych powinien być wyczuwalny smak i zapach wędzenia. Zamawiający wyklucza produkty tzw. wysokowydajne oraz z dodatkiem MOM i MDOM;
- frankfurterki lub parówki o zawartości mięsa w 100 g produktu nie mniejsza niż 70g;

3. Zestaw III: dieta standard

lp.	produkt
1	zupa z soczewicy (300 ml)
2	szaszłyki z drobiu (waga mięsa min. 150 g)
3	ryż (min 150 g)
4	surówka z selera (50 g)
5	marchewka z jabłkiem (50 g)
6	mieszane zielone sałaty z pomidorkami (50 g)

4. Zestaw IV: dieta bez laktozy

lp.	produkt
1	zupa z soczewicy (300 ml)
2	szaszłyki z drobiu (waga mięsa min. 150 g)
3	ryż (min 150 g)
4	surówka z selera (50 g)
5	marchewka z jabłkiem (50 g)
6	mieszane zielone sałaty z pomidorkami (50 g)

5. Zestaw V: dieta mięsna bezglutenowa

lp.	produkt
1	zupa z soczewicy (300 ml)
2	szaszłyki z drobiu (waga mięsa min. 150 g)
3	ryż (min 150 g)

4	surówka z selera (50 g)
5	marchewka z jabłkiem (50 g)
6	mieszane zielone sałaty z pomidorkami (50 g)

6. Zestaw VI: wegańska/bezglutenowa

lp.	produkt
1	zupa z soczewicy (300 ml)
2	szaszłyki warzywne (waga min. 150 g)
3	ryż (min 150 g)
4	surówka z selera (50 g)
5	marchewka z jabłkiem (50 g)
6	mieszane zielone sałaty z pomidorkami (50 g)

7. Zestaw VII: dieta standard

lp.	produkt
1	zupa krem z dyni (300 ml)
2	bitka wieprzowa (waga min. 150 g)
3	ziemniaki opiekane (min 150 g)
4	surówka z selera (50 g)
5	marchewka z jabłkiem (50 g)
6	mieszane zielone sałaty z pomidorkami (50 g)

8. Zestaw VIII: dieta bez laktozy

lp.	produkt
1	zupa krem z dyni (300 ml)
2	bitka wieprzowa (waga min. 150 g)
3	ziemniaki opiekane (min 150 g)
4	surówka z selera (50 g)
5	marchewka z jabłkiem (50 g)

6	mieszane zielone sałaty z pomidorkami (50 g)
---	--

9.Zestaw IX: dieta mięsna bezglutenowa

lp.	produkt
1	zupa krem z dyni (300 ml)
2	bitka wieprzowa (waga min. 150 g)
3	ziemniaki opiekane (min 150 g)
4	surówka z selera (50 g)
5	marchewka z jabłkiem (50 g)
6	mieszane zielone sałaty z pomidorkami (50 g)

10.Zestaw X: dieta wegańska/bezglutenowa

lp.	produkt
1	zupa krem z dyni (300 ml)
2	bakłażan faszerowany pomidorami i cebulą (waga min. 150 g)
3	kasza bulgur (min 150 g)
4	surówka z selera (50 g)
5	marchewka z jabłkiem (50 g)
6	mieszane zielone sałaty z pomidorkami (50 g)

11. Zestaw XI: dieta standard

lp.	produkt
1	zupa krem z pieczarek (300 ml)
2	indyk pieczony ze śliwką (waga min. 150 g)
3	ryż z warzywami (min 150 g)
4	surówka z selera (50 g)
5	marchewka z jabłkiem (50 g)
6	mieszane zielone sałaty z pomidorkami (50 g)

12. Zestaw XII: dieta bez laktozy

lp.	produkt
1	zupa krem z pieczarek (300 ml)
2	indyk pieczony ze śliwką (waga min. 150 g)
3	ryż z warzywami (min 150 g)
4	surówka z selera (50 g)
5	marchewka z jabłkiem (50 g)
6	mieszane zielone sałaty z pomidorkami (50 g)

13. Zestaw XIII: dieta mięsna bezglutenowa

lp.	produkt
1	zupa krem z pieczarek (300 ml)
2	indyk pieczony ze śliwką (waga min. 150 g)
3	ryż z warzywami (min 150 g)
4	surówka z selera (50 g)
5	marchewka z jabłkiem (50 g)
6	mieszane zielone sałaty z pomidorkami (50 g)

14. Zestaw XIV: dieta wegańska/bezglutenowa

lp.	produkt
1	zupa krem z pieczarek (300 ml)
2	papryka faszerowana ryżem ze szpinakiem (waga min. 300 g)
4	surówka z selera (50 g)
5	marchewka z jabłkiem (50 g)
6	mieszane zielone sałaty z pomidorkami (50 g)

Załącznik nr 2 do ogłoszenia

.....
(pieczęć Wykonawcy)

....., dnia r.

Nr postępowania: ZP/234/055/U/18

FORMULARZ OFERTY

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

Nawiązując do ogłoszenia na **świadczenie usługi cateringowej i restauracyjnej podczas konferencji National Platform organizowanej przez Erasmus Student Network Politechniki Gdańskiej.**

My niżej podpisani :

.....
.....

(należy podać imiona i nazwiska osób upoważnionych do reprezentowania wykonawcy)

Działający w imieniu i na rzecz

(należy podać pełną nazwę wykonawcy i adres wraz z adresem poczty elektronicznej)

Pełna nazwa:		
Adres:		
REGON	KRS/CEIDG	NIP
Nazwa banku:	Nr rachunku bankowego:	
Osoba odpowiedzialna za realizację umowy: Imię i Nazwisko: _____		
Nr telefonu:	Nr faksu:	E-mail:

1. **Składam/y ofertę** na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w ogłoszeniu.
2. **Oferuję/emy** realizację przedmiotu zamówienia:

za cenę brutto _____ PLN

słownie: _____

zgodnie z formularzem rzeczowo-cenowym wg **załącznika nr 3 do ogłoszenia**, stanowiącym integralną część oferty.

3. **Oświadczam/y**, że cena oferty obejmuje wszystkie elementy cenotwórcze, wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia, określone w ogłoszeniu.
Wszystkie inne koszty jakie poniesiemy przy realizacji zamówienia, nie uwzględnione w cenie oferty nie będą obciążały Zamawiającego.
4. **Oświadczam/y**, że zamówienie zrealizujemy w terminie: **od dnia 30.11.2018 r. do dnia 02.12.2018 r.**
5. **Oświadczamy, że miejscem świadczenia usługi restauracyjnej będzie:**

.....
(proszę podać nazwę lokalu oraz dokładny adres, w którym świadczona będzie usługa)

6. **Oświadczam/y**, że zapoznaliśmy się z ogłoszeniem, nie wnosimy do jego treści zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w nim postanowieniami i zasadami postępowania.
7. **Oświadczam/y**, że zapoznaliśmy się z istotnymi postanowieniami umowy, która stanowi **załącznik nr 4 do ogłoszenia**. Nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określonych w ogłoszeniu warunkach.
8. **Oświadczam/y**, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
9. **Akceptuję/emy** następujące warunki płatności: przelewem w ciągu 21 dni od daty otrzymania, prawidłowo wystawionej faktury, przez Zamawiającego.
10. Oferta zawiera łącznie _____ ponumerowanych stron.
11. **Załącznikami** do niniejszej Oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

- ✓
- ✓
- ✓
- ✓

*(podpis i pieczęć osoby upoważnionej
do podpisania oferty)*

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Nr postępowania: ZP/234/055/U/18

Formularz rzeczowo - cenowy

Lp.	Zestaw	Liczba zestawów	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Wartość brutto [PLN]
1	2	3	4	5 (3x4)
1	Zestaw I - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	420		
2	Zestaw II - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	140		
3	Zestaw III - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	124		
4	Zestaw IV - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	6		
5	Zestaw V - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	2		
6	Zestaw VI - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	23		
7	Zestaw VII - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	124		
8	Zestaw VIII - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	6		

9	Zestaw IX - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	2		
10	Zestaw X - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	23		
11	Zestaw XI - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	124		
12	Zestaw XII - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	6		
13	Zestaw XIII - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	2		
14	Zestaw XIV - zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w zał. nr 1 do ogłoszenia	23		
				Razem:

Obliczoną sumę wartości brutto z Formularza rzeczowo – cenowego należy przenieść do Formularza ofertowego – załącznik nr 1 do Ogłoszenia

.....
Podpis(y) i pieczęćka imienna osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy
w przypadku oferty wspólnej
– podpis pełnomocnika Wykonawców

Umowa – Wzór

zawarta w dniu w Gdańsku

pomiędzy:

Politechniką Gdańską, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 w Gdańsku

NIP: 584-020-35-93

REGON: 000001620

reprezentowaną na podstawie pełnomocnictwa Rektora przez:

.....

zwaną dalej **Zamawiającym**

a:

.....

.....

zwanym dalej **Wykonawcą**,

zaś wspólnie zwanymi dalej **Stronami**

Strony oświadczają, że umowa została zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie art. 138o ust. 1 ustawy z 29 stycznia 2004 Prawo zamówień publicznych (t. j Dz.U. z 2018 r., poz. 1986) zwaną dalej ustawą Pzp, o następującej treści:

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi cateringowej i restauracyjnej podczas konferencji National Platform, organizowanej przez Erasmus Student Network Politechniki Gdańskiej.
2. Usługi polegać będą na kompleksowej obsłudze konferencji, rozumianej jako przygotowanie zestawów wraz z ich dostawą/podaniem, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej jak również posprzątanie po realizacji usługi, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.
3. Wykonawca zrealizuje umowę zgodnie z warunkami określonymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym zał. nr 1 do umowy oraz zgodnie z formularzem rzeczowo - cenowym stanowiącym zał. nr 2 do umowy będącym jego integralną częścią.
4. Szacowana liczba poszczególnych zestawów podana jest w załączniku nr 1 do umowy i ogłoszenia (szczegółowy opis przedmiotu zamówienia).
5. Zamawiający zgłosi wykonawcy dokładną liczbę zestawów nie później niż 6 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia konferencji.

§ 2

TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA PRZEDMIOTU UMOWY

1. Termin wykonania przedmiotu umowy: od dnia 30 listopada 2018r. do dnia 02 grudnia 2018r.
2. Realizacja przedmiotu umowy będzie odbywała się w:
 - 1) Usługi cateringowe będą świadczone na terenie Szkolnego Schroniska Młodzieżowego przy ul. Wałowej 21, 80 - 858 Gdańsk.

- 2) Usługi restauracyjne świadczone będą we wskazanym przez Wykonawcę lokalu ,który określa Załącznik Nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

§ 3

WYNAGRODZENIE I WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Za wykonanie przedmiotu umowy zgodnie ustala się wynagrodzenie w kwocie brutto PLN, słownie:
Wynagrodzenie podane w ust. 1 uwzględnia wszelkie koszty Wykonawcy poniesione w celu należytego wykonania umowy.
2. Kwota o której mowa w ust 1 niniejszego paragrafu uwzględnia wszelkie koszty Wykonawcy poniesione w celu należytego wykonania umowy, w szczególności koszty: przygotowanie zestawów wraz z ich dostawą/podaniem, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej jak również posprzątanie po realizacji usługi, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych oraz wszystkie koszty niezbędne do wykonania przedmiotu umowy.
3. Faktura zostanie wystawiona na adres: Politechnika Gdańska, 80-233 Gdańsk, ul. G. Narutowicza 11/12, Dział Międzynarodowej Współpracy Akademickiej Politechniki Gdańskiej.
4. Podstawą do wystawienia faktury będzie dołączony podpisany protokół zdawczo -odbiorczy usługi zał. nr 3 do umowy.
5. Zapłata nastąpi przelewem, na konto Wykonawcy wskazane na fakturze, w terminie 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego, prawidłowo wystawionej faktury.
6. Za dzień zapłaty Strony uznają datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania zamówienia w całości tzn. podana w formularzu rzeczowo - cenowym liczba zestawów, stanowiącym zał. nr 2 do umowy, nie jest wiążąca. Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu różnicy wynikającej pomiędzy szacowaną a rzeczywistą ilością wydanych zestawów.
8. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną liczbę wydanych zestawów na podstawie otrzymanej faktury.

§ 4

NADZÓR

Osobą odpowiedzialną za nadzór nad realizacją umowy ze strony Zamawiającego jest:

.....

Osobą odpowiedzialną za nadzór nad realizacją umowy ze strony Wykonawcy jest:

.....

§ 5

KARY UMOWNE I ROZWIĄZANIE UMOWY

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za odstąpienie od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 1 niniejszej umowy.
2. Wykonawca naliczy karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 1 umowy za odstąpienie Zamawiającego od Umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, z wyłączeniem okoliczności określonych w art. 145 ustawy PZP.

3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku opóźnienia w świadczeniu usługi w wysokości 500,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia.
4. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku naruszenia warunków realizacji wskazanych w umowie oraz załączniku nr 1 do umowy i ogłoszenia (szczegółowy opis przedmiotu zamówienia), w wysokości 100,00 zł za każdy przypadek naruszenia.
5. Zamawiający uprawniony jest do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku, gdy wartość szkody przekracza wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.

§ 6

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą Umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
3. Ewentualne spory rozstrzygane będą przez właściwy dla siedziby Zamawiającego sąd powszechny, według prawa polskiego.
4. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego informowania na piśmie o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
5. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności ani przeniesienia praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez uprzedniej zgody pisemnej Zamawiającego.
6. Dane osobowe osób wskazanych w niniejszej umowie udostępnione są przez strony sobie wzajemnie, w celu realizacji niniejszej umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b), c) i 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 udostępnionych.
7. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jednym dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załączniki:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
2. Formularz rzeczowo – cenowy
3. Wzór protokołu zdawczo - odbiorczego

PROTOKÓŁ ZDAWCZO-ODBIORCZY

WYKONAWCA:	ZAMAWIAJĄCY:
(pieczęć Wykonawcy)	(pieczęć Zamawiającego)

Przedmiot umowy: świadczenia usługi cateringowej i restauracyjnej podczas konferencji National Platform organizowanej przez Erasmus Student Network Politechniki Gdańskiej.

Zamawiający przyjmuje przedmiot umowy bez zastrzeżeń/z zastrzeżeniami.*

Rzeczywista liczba wydanych zestawów.....

Uwagi dotyczące realizacji przedmiotu umowy/niezgodności stwierdzone podczas odbioru usługi:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Przedstawiciel Wykonawcy:

.....

(imię i nazwisko)

.....

(podpis)

Przedstawiciel Zamawiającego:

.....

(imię i nazwisko)

.....

(podpis)

* *niepotrzebne skreślić*

Niniejszy protokół stanowi podstawę do wystawienia faktury.