



Dziekan

Gdańsk 06.11.2018

ZP/277/009/U/19 ZP/82/WETI/19

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ

pn.: Usługi cateringowe na uroczystej kolacji Gali Złote Lwiątko organizowanej przez SSPG

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 ze zm.)

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 Wydział Elektroniki, Telekomunikacji i Informatyki.

e-mail: logistyka@eti.pg.edu.pl, faks: 58 347 24 45

Godziny pracy Sekcji Logistyczno-Inwentarzowej: 8:00 – 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 ze zmianami) - zwanej dalej Pzp oraz niniejszego ogłoszenia.

2. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w art. 138 o Pzp – 750.000 Euro.

3. Zamawiający udziela zamówienia w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminujący.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ OKREŚLENIE WIELKOŚCI LUB ZAKRESU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są **usługi cateringowe na potrzeby Gali Złote Lwiątko**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na Gali Złote Lwiątko organizowanej przez Samorząd Studentów Politechniki Gdańskiej.

Kod (CPV 2008): 55300000-3 – usługi restauracyjne i cateringowe

Termin gali: 30.11.2019 (sobota), start godz. 16:00 zakończenie około godz. 4:00 (kolacja na ciepło od godz. 19.00)

Miejsce gali: Aula Politechniki Gdańskiej – Gmach Główny PG

Maksymalna liczba uczestników: 200 (ostateczna liczba na tydzień przed wydarzeniem)

Forma: kolacja na siedząco

Menu:

- kolacja serwowana podawana na ciepło (porcja na osobę):

- Zupa: Krem z dyni (porcja 200 ml)
- Danie główne: Kotlet de Volaille z masłem (180g), podany z ziemniakami opiekаныmi w ziołach i marchewką w miodzie (całość min. 450g)

- Danie główne – wegetariańskie: Placuszki ryżowe z groszkiem, podane z marchewką w miodzie (całość min. 400 g)

-bufet słodki min. 3 rodzaje ciast, w tym sernik cyjnamonowo-miodowy

-bufet wieczorny

- Bufet zimny:
 - kurczak z warzywami w pszennym placku,
 - involtini ze szpinakiem i serem feta,
 - tartinki z musem z szynki serano,
 - mus z wędzonych ryb w kruchych babeczkach,
 - deska mięs pieczonych własnego wyrobu,
 - deska serów.
- Dodatki do bufetu zimnego:
 - sos chrzanowy,
 - sos czosnkowy,
 - pieczywo,
 - masło.
- Sałatki:
 - sałatka makaronowa z warzywami i grillowanym kurczakiem,
 - sałatka z ryżem, tuńczykiem, kukurydzą i ogórkiem zielonym.
- Dania ciepłe:
 - leczyo warzywne, podane z pieczywem.

- napoje bezalkoholowe (nielimitowane):

kawa z ekspresu, herbata min. 4 rodzaje, soki owocowe min. 3 rodzaje, woda niegazowana.

Wymagania stawiane Wykonawcy:

- 1.1 Wykonawca musi dysponować sprzętem oraz akcesoriami bankietowymi (stoły okrągłe z blatami plastikowymi, dziesięcioosobowe z obrusami czarnymi i krzesłami, stoły koktajlowe -6 szt. z pokrowcami czarnymi, zastawa bufetowa, sztucce, serwetki) oraz całym innym sprzętem cateringowym, potrzebnym do zaserwowania dań i napoi.
- 1.2 Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i kuchenną na cały czas trwania imprezy.
- 1.3 Wykonawca zapewnia podstawowe dekoracje na stołach i bufetach, szkło do wina i drinków oraz lód w kostkach do drinków.
- 1.4 - w trakcie kolacji serwowanej należy wykorzystać porcelanową zastawę,
 - w trakcie kolacji serwowanej należy wykorzystać sztucce ze stali nierdzewnej wysokiej jakości,
 - udostępnienie porcelanowej zastawy na bufecie wieczornym,
- 1.5 - w trakcie kolacji serwowanej obsługa przez min. 6 kelnerów.
- 1.6 Wykonawca zapewnia pomoc logistyczną, transport całego sprzętu cateringowego, sprzątnięcie zaplecza i wywóz śmieci po imprezie.
- 1.5 Wykonawca zobowiązuje się udostępnić opisy dań na bufetach, łącznie z opisem dla alergików.
- 1.6 Na życzenie Organizatora, zostaną przygotowane specjalne dania dla osób z alergiami.
- 1.7 Wymagana jest należyta staranność przy realizacji usług.
- 1.8 Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych

przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.

Wymagania stawiane Organizatorowi:

1. Udostępnienie pomieszczenia gospodarczego, znajdującego się w Gmachu Głównym Politechniki Gdańskiej
2. Udostępnienie Auli w sobotę od 8.00 do 15.00 .Rozpoczęciem imprezy o godz.16.00, wydanie kolacji

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: **30.11.2019 (sobota) godz. 19:00-4:00**

V. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta spełniająca wymagania niniejszego ogłoszenia i zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w poniższych kryteriach:

cena – 100 %

2. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
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. Jeżeli zaofferowana 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.
7. W trakcie badania i oceny ofert Zamawiający stosuje przepisy art. 26 ust. 3 oraz 87 ust. 1 ustawy Pzp.
8. Zamawiający odrzuci ofertę w przypadkach określonych w art. 89 ustawy Pzp.
9. Zamawiający unieważni postępowanie w okolicznościach określonych w art. 93 ustawy Pzp.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:
 - 1) wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 1 i załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia, dokumenty mają umożliwić dokonanie oceny oferty.
 - 2) 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 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. 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 14.11.2019 r. do godz. 10.00** na adres: **Politechnika Gdańska, Wydział Elektroniki , Telekomunikacji i Informatyki, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, Gmach WETI A pok. 127.** lub mailem na adres: **logistyka@eti.pg.gda.pl z podaniem w tytule maila ZP/277/009/2019**. Oferty złożone w formie elektronicznej winny być sporządzone w formie skanu oryginału i muszą koniecznie zawierać podpis osoby składającej ofertę. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia drogą elektroniczną na e-mail: **logistyka@eti.pg.gda.pl**
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.: Usługi cateringowe na uroczystej kolacji podczas Gali Złote Lwiątko NIE OTWIERAĆ PRZED 14.11.2019r. do 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 14.11.2019 r. o godz. 10.30** w siedzibie Zamawiającego:
Politechnika Gdańska, Wydział Elektroniki , Telekomunikacji i Informatyki, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, Gmach WETI A pok. 116.

VIII. INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

- Klauzula informacyjna z art. 13 RODO dotycząca przetwarzania danych osobowych oraz swobodnego przepływu takich danych. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Politechnika Gdańska z siedzibą w Gdańsku (80-233) przy ul. Narutowicza 11/12;
 - 2) inspektorem ochrony danych osobowych w Politechnice Gdańskiej jest mgr inż. Paweł Baniel, tel. 58 348-66-29, e-mail: iod@pg.edu.pl;
 - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Przedmiotem zamówienia są **usługi cateringowe na potrzeby Gali Złote Lwiątko**”, CZRP/277/009/U/19 , prowadzonym w trybie art. 138 lit. o na podstawie ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843) – dalej ustawa Pzp;
 - 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843),
 - 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy; dokumentacja postępowań o zamówienie publiczne finansowanych ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej (EU) przechowywana będzie również przez okres wynikający z umów o dofinansowanie projektów finansowanych ze środków pochodzących z UE.
 - 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie

- zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) posiada Pani/Pan:
- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników)
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.)
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Dodatkowo, stosownie do art. 8a ust. 5 ustawy Pzp, Zamawiający informuje o ograniczeniach, o których mowa w art. 8a ust. 2 i 4 oraz 97 ust. 1a ustawy Pzp:

- 1) w przypadku, gdy Wykonawca skorzysta z prawa do uzyskania potwierdzenia, czy przetwarzane są dotyczące go dane osobowe, to Zamawiający będzie uprawniony do żądania od Wykonawcy dodatkowych informacji precyzujących żądanie (np. nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia);
- 2) w przypadku, gdy Wykonawca skorzysta z prawa do ograniczenia przetwarzania jego danych osobowych, to Zamawiający będzie uprawniony do przetwarzania tych danych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.


DZIEKAN
prof. dr hab. inż. Jerzy Wtorek