



**POLITECHNIKA
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ INŻYNIERII LĄDOWEJ
I ŚRODOWISKA



Dziekan

Gdańsk, dnia 25.09.2020r.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ

nr: ZP 2/WILiŚ/US/2020, CRZP 225/002/U/20

pn.: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej.

o wartości zamówienia 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 2019r. poz. 1843 ze zm.)

I. ZAMAWIAJĄCY

Politechnika Gdańska

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

NIP: 584-020-35-93 REGON: 000001620

tel.: 58 347 12 49

www.pg.edu.pl

Rodzaj Zamawiającego: Uczelnia publiczna

Postępowanie prowadzi : Wydział Inżynierii Lądowej i Środowiska.

e-mail: szp@wilis.pg.gda.pl

Godziny pracy Sekcji Zamówień Publicznych WILiŚ: 7:00 – 15:00 od poniedziałku do piątku.

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 2019r., poz. 1843 ze zm.) - 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 ORAZ OKREŚLENIE WIELKOŚCI LUB ZAKRESU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej.
2. Kod wg CPV 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
3. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

- 1) Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych, które będą odbywały się sukcesywnie na Wydziale Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej w ramach organizowanych spotkań związanych z: wizytami gości, konferencjami, seminariami, obronami prac doktorskich oraz okazjonalnymi poczęstunkami w okresie obowiązywania umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usług na potrzeby projektów finansowanych ze środków Unii Europejskiej i projektów międzynarodowych, realizowanych na Wydziale Inżynierii Lądowej i Środowiska, w szczególności:

- a) „Baltic Beach Wrack - Conversion of a Nuisance To a Resource and Asset” (CONTRA), realizowanego na Wydziale Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej
- b) Projekt badawczy "DPDT-Auger", nr POIR.04.01.04-00-0124/18 "Opracowanie metody i narzędzi do wykonywania kolumn/pali przemieszczeniowych wkręcanych w różnorodnych warunkach gruntowych na obszarze Polski wraz z przygotowaniem metodyki do projektowania i odbioru robót"
- c) „Opracowanie technologii pozyskiwania i eksploatacji danych grawimetrycznych przybrzeża polskich obszarów morskich oraz jego pobrzeża” finansowanego ze środków Narodowego Centrum Badań i Rozwoju realizowanego na Wydziale Inżynierii Lądowej i Środowiska

Politechniki Gdańskiej nr Umowy: POIR.04.01.04-00-0080/17-00

- d) „Opracowanie technologii przygotowania substratów wykorzystywanych w kofermentacji metanowej metodami dezintegracji” (DEZMETAN) nr umowy: POIR.04.01.02-00-0022/17
- e) NOAH „Protecting Baltic Sea from untreated wastewater spillages during flood events in urban areas”
- f) WISA- Water Innovation System Amplifier, nr umowy: STHB.02.02.00-SE-0153/18 oraz innych, które mogą pojawić się w trakcie realizacji umowy.
- 2) Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje kompleksową obsługę cateringową i restauracyjną, rozumianą jako przygotowanie posiłków wraz z ich dostawą, podaniem, zapewnieniem obsługi kelnerskiej, serwisu, zapewnieniem odpowiedniej zastawy stołowej, szkła, dekoracji stołów (w zależności od rodzaju spotkania) a także posprzątaniami po realizacji usługi i usunięciem/wywozem na koszt Wykonawcy odpadów konsumpcyjnych.
- 3) Zakres rzeczowo-ilościowy:

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Ilość sztuk |
|---------------------------------------|--|-------------|
| USŁUGA CATERINGOWA | | |
| Zestaw nr 1- PRZERWA KAWOWA | | |
| 1. | Kawa świeżo parzona- min. 250 ml/os z dodatkami (cukier, śmietanka) | 800 szt. |
| | Herbata- min. 250 ml/os, wybór herbat ekspresowych (czarna, zielona, owocowa), z dodatkami (cukier, cytryna) | |
| | Woda mineralna- min. 250ml/os, gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach) | |
| | Sok owocowy 100%- min. 250 ml/os, *min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy) | |
| | Ciasteczka kruche- min. 100g/os, *min. 4 rodzaje | |
| | Mleko do kawy 3,2% lub śmietanka 12%- min. 50 ml/os | |
| | Cytryna do herbaty w plastrach ułożona na talerzyku (1 plaster/os.) | |
| | Cukier- min. 10g/os, biały i brązowy | |
| Zestaw nr 2- POSIŁEK 4 DANIOWY | | |
| | Zupa- min. 250 ml/os, *min. 2 zupy do wyboru (np. rosół, bogracz, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku) | |
| | Danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu) | |

| | | |
|--|---|-----------|
| 2. | lub rybne (np. pstrąg/ łosoś) lub inne wegetariańskie (penne/risotto/tarta) podawane na ciepło – min. 150 g/os, *min. 2 dania mięsne i 1 danie rybne/ wegetariańskie do wyboru | 300 szt. |
| | Dodatki do dań głównych na ciepło: ziemniaki gotowane lub ryż lub kasza lub frytki- min.200 g/os *min. 2 do wyboru | |
| | Zestaw surówek- min. 140 g/os, *min. 3 do wyboru | |
| | Sok owocowy 100%- min. 250 ml/os, *min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy) | |
| | Woda mineralna- min. 250ml/os, gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach) | |
| Zestaw nr 3- POSIŁKI „ OKOLICZNOŚCIOWE” | | |
| 3. | Kanapka koktajlowa/ tartinka różne smaki- min. 50 g/os *min. 2 rodzaje do wyboru | 2000 szt. |
| 4. | Salatka- min. 100 g/os; do wyboru różne rodzaje np.: z kurczakiem i curry lub z dodatkiem ryby(typu łosoś, pstrąg) lub gyros lub grecka lub jarzynowa tradycyjna lub śledziowa | 100 szt. |
| 5. | Owoce świeże (jeśli tego wymaga: filetowane)- - min.100 g/os * min. 3 rodzaje | 100 szt. |
| 6. | Barszcz czerwony- min. 250 ml/os | 600 szt. |
| 7. | Pierogi z kapustą i grzybami- min. 100 g/os | 400 szt. |
| 8. | Paszteciki z kapustą i grzybami- min. 100 g/os | 200 szt. |
| 9. | Pieczyno (50% jasne i 50 % ciemne) | 100 szt. |
| 10. | Ciasto okolicznościowe- min. 80g/os, do wyboru min. 3 rodzaje (sernik lub makowiec lub keks) | 500 szt. |
| 11. | Ciastka koktajlowe w papilotkach- min. 50 g/os | 1500 szt. |
| 12. | Lampka wina białe/ czerwone- min. 175 ml na os, 1 rodzaj na osobę | 300 szt. |
| USŁUGA RESTAURACYJNA | | |
| Zestaw nr 4 - POSIŁEK 5 DANIOWY | | |
| | Zupa/ przystawka- min. 250 ml/os <ul style="list-style-type: none"> • min. 3 zupy np. rosół, bogracz, krem z pomidorów, barszcz czerwony, żurek po polsku oraz • min.3 przystawki do wyboru | |
| | Danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu) lub rybne (np. pstrąg/ łosoś) lub inne wegetariańskie (np. penne/risotto/tarta) podawane na ciepło – min. 150 g/os; *min. 3 dania mięsne i min. 2 dania rybne/ wegetariańskie do wyboru | |
| | Dodatki do dań głównych na ciepło do wyboru: ziemniaki gotowane lub ryż lub kasza lub frytki - min. | |

| | | |
|-----|---|----------|
| 13. | 200 g/os *min. 3 rodzaje do wyboru | 100 szt. |
| | Zestaw surówek- min.140g/ os; * min. 3 rodzaje do wyboru | |
| | Deser do wyboru: ciasto domowe, lody, musy, galaretka; min.80 g/os | |
| | Sok owocowy 100%- min.250 ml/os, *min. 2 rodzaje: np. pomarańczowy, jabłkowy | |
| | Woda mineralna- min.250ml/os, gazowana lub niegazowana (podawana w dzbankach lub butelkach) | |
| | Kawa świeżo parzona- min.250 ml/os z dodatkami (cukier, śmietanka) | |
| | Herbata- min.250 ml/os, wybór herbat ekspresowych (czarna, zielona, owocowa), z dodatkami (cukier, cytryna) | |
| | Lampka wina białe/ czerwone- min.175 ml na os, 1 rodzaj na osobę | |

4. Ilości w formularzu rzeczowo-cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do ogłoszenia nie są wiążące i stanowią jedynie szacowaną ilość. Rzeczywiste ilości będą wynikać wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego.
5. Ze względu na potrzeby, których Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć w okresie obowiązywania umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian ilościowych tj. zmniejszenia lub zwiększenia poszczególnych pozycji przedmiotu zamówienia pod warunkiem, że dokonane zmiany nie spowodują zwiększenia wartości wynagrodzenia wskazanego w ofercie Wykonawcy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości tj. w ilościach podanych w poszczególnych pozycjach formularza rzeczowo-cenowego. Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tego tytułu. Jednocześnie Zamawiający zobowiązuje się zrealizować min. 30% wielkości zamówienia podstawowego.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości podanych w poszczególnych pozycjach w formularzu rzeczowo- cenowym (w porozumieniu z Wykonawcą), na które będzie większe od szacowanego zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając całkowitego wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
8. W przypadku zaistnienia konieczności zwiększenia zakresu zamówienia spowodowanego zwiększonym zapotrzebowaniem, po wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonego na realizację zamówienia podstawowego, skorzysta z prawa opcji w wysokości do 30% kwoty zamówienia podstawowego.

9. Zasady dotyczące realizacji zamówień objętych prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamówienia objęte prawem opcji będą realizowane w cenach zamówienia podstawowego.
10. Zamówienia w ramach opcji będą realizowane po wykonaniu zamówienia podstawowego tj. po wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia podstawowego przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego.
11. Wynagrodzenie umowne brutto będzie obejmować całkowitą należność, jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za cały okres trwania umowy. Rzeczywiste wynagrodzenie brutto będzie zależało od ilości uczestników, zgłoszonych przez Zamawiającego, w trakcie trwania umowy.

12. **Warunki świadczenia usług cateringowych i restauracyjnych:**

- 1) Miejszem świadczenia usług cateringowych będzie siedziba Zamawiającego tj. pomieszczenia Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej.

Miejszem świadczenia usług restauracyjnych będzie lokal Wykonawcy, dostępny siedem dni w tygodniu w godz. 8.00-21.00.

Uwaga: Wykonawca musi dysponować lokalem w odległości nie większej niż 1000m od siedziby Zamawiającego. W przypadku zaoferowania lokalu w odległości mniejszej niż 1000m od siedziby Zamawiającego, Zamawiający przyzna dodatkowe punkty.

Odległość lokalu od siedziby Zamawiającego, w którym świadczone będą usługi restauracyjne jest jednym z kryteriów oceny ofert.

- 2) Lokal Wykonawcy musi posiadać salę konsumpcyjną dostosowaną do podawania posiłków, posiadającą odpowiednie zaplecze gastronomiczne i gwarantującą prawidłową realizację usługi, z co najmniej 40 miejscami siedzącymi przy stolikach zapewniających możliwość konsumpcji posiłku na miejscu.

Uwaga: Wykonawca zobowiązany jest podać w *Formularzu ofertowym*, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia następujące informacje: nazwę, adres lokalu oraz ilość miejsc konsumpcyjnych w sali.

3) W przypadku usługi restauracyjnej Zamawiający może żądać, aby lokal został zamknięty na czas konsumpcji w przypadku ważnych spotkań lub by Wykonawca wydzielił strefę zapewniającą uczestnikom spotkania możliwość swobodnej rozmowy przy stole. Poprzez wydzielenie miejsca rozumie się: ustawienie stolików 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.

4) Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie następujące działania:

- zapewnienie wyżywienia tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych i zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia
 - oferowane dania i dodatki powinny być podane w sposób estetyczny i elegancki, zgodnie ze sztuką kulinarną
 - oferowane dania powinny być przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej; nie dopuszcza się stosowania gotowych dań rozmrażanych
- zapewnienie odpowiedniej temperatury dla potraw:
 - min.+63°C ciepłych potraw
 - min. +75°C dla zup
 - min. +80°C dla gorących napojów
 - max.+4°C dla dań zimnych
- dostarczenie i rozłożenie zastawy stołowej (ceramicznej lub porcelanowej, w kolorze białym o jednolitym wzornictwie)
- dostarczenie szklanek, kieliszków, dzbanków wykonanych ze szkła niebarwionego oraz sztućców ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, w ilości dostosowanej do liczby uczestników oraz do przewidzianego menu
- zaaranżowanie zaplecza gastronomicznego wyposażonego w niezbędny sprzęt do przygotowania i serwowania posiłków
- zapewnienie materiałowych obrusów (w jednolitym kolorze) i serwetek (papierowych lub materiałowych)
- przygotowanie estetycznego nakrycia stołów wraz kompozycją ze świeżych kwiatów
- użycie własnych narzędzi i materiałów do wykonania zlecenia
- zapewnienie odpowiedniej obsługi (ubranej jednolicie), dostosowanej do rodzaju spotkania oraz liczby uczestników w godzinach trwania danej usługi

- zapewnienie jednorazowych opakowań w celu zabrania nieskonsumowanego poczęstunku przez Zamawiającego
 - usunięcie odpadów konsumpcyjnych po zakończeniu spotkania i posprzątanie pomieszczeń po realizacji usługi
 - usunięcie i utylizacja odpadków oraz śmieci wytworzonych w trakcie spotkania oraz ich wywozu z siedziby Zamawiającego na własny koszt i zgodnie z przepisami sanitarnymi.
 - uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 1 godziny od zakończenia spotkania.
- 5) Usługi cateringowe i restauracyjne realizowane będą na podstawie telefonicznych lub mailowych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
- 6) Zamówienie zostanie przekazane Wykonawcy co najmniej na:
- a) 3 dni robocze przed planowanym dniem realizacji usługi - w przypadku zapotrzebowania na usługę cateringową lub restauracyjną do 12 gości
 - b) 4 dni robocze przed planowanym dniem realizacji usługi - w przypadku zapotrzebowania na usługę cateringową lub restauracyjną do 30 gości
 - c) 7 dni roboczych przed planowanym dniem realizacji usługi - w przypadku zapotrzebowania na usługę cateringową lub restauracyjną w przypadku większej liczby uczestników
- 7) Wykonawca zobowiązuje się przedstawić Zamawiającemu menu do akceptacji oraz podać dane kontaktowe osoby odpowiedzialnej za realizację zamówienia na:
- a) 2 dni robocze przed planowanym dniem realizacji usługi- w przypadku zapotrzebowania na usługę cateringową lub restauracyjną do 12 gości
 - b) 3 dni roboczych przed planowanym dniem realizacji usługi- w przypadku zapotrzebowania na usługę cateringową lub restauracyjną do 30 gości
 - c) 4 dni roboczych przed planowanym dniem realizacji usługi- w przypadku większej liczby uczestników
- 8) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia usługi restauracyjnej lub cateringowej „z dnia na dzień” dla maksimum 12 gości w wyjątkowej sytuacji .
- 9) W przypadku świadczenia usługi cateringowej Zamawiający udostępni Wykonawcy stoły, krzesła oraz pomieszczenia niezbędne do jej realizacji.

13. **Wymagania stawiane Wykonawcy:**

- 1) Wykonawca będzie odpowiedzialny za całokształt, w tym za nadzór, przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie obowiązywania umowy.
 - 2) Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia, od czasu wygaśnięcia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego.
 - 3) Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
 - 4) Wszelkie ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.
 - 5) Wykonawca będzie przestrzegał przepisów: sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOŻ.
 - 6) Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki, zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. 2020r poz. 284 ze zm.) oraz powinien posiadać aktualną zgodę na prowadzenie działalności gastronomicznej wydaną przez Sanepid. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia miejsca świadczenia usług restauracyjnych i przeprowadzenia wizji lokalnej.
14. Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawarto we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.
15. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
16. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

IV. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Realizacja zamówienia będzie odbywać się sukcesywnie przez okres 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy, z możliwością jej przedłużenia, jednak nie dłużej niż o 6 miesięcy, w przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego podanych ilości albo niewyczerpania kwoty umownej, w zależności co nastąpi pierwsze.
2. Realizacja usług cateringowych i restauracyjnych będzie odbywać się w dniach od poniedziałku do niedzieli, w godz.8.00-21.00.
3. Miejscem realizacji usług cateringowych będą budynki Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska lub

inne miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej.

4. Miejscem realizacji usług restauracyjnych będzie lokal wskazany w ofercie Wykonawcy, zgodnie z wymogami określonymi w niniejszym ogłoszeniu.

V. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Kryteria oceny ofert:

- 1) Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert :

Cena oferty - 80%

Odległość lokalu (restauracyjnego) od siedziby Zamawiającego- 20 %

Wartość 1% jest równa wartości 1 punktu.

- 2) Zamawiający dokona oceny ofert według powyższych kryteriów, w następujący sposób:

Kryterium „Cena oferty” (Pc) - 80%

- a) Ocenie podlega cena (wynagrodzenie) brutto oferty w PLN.
- b) Ofercie z najniższą ceną Zamawiający przyzna maksymalną liczbę punktów –80,00 pkt.
- c) Ocena punktowa pozostałych ofert dla kryterium „cena” zostanie dokonana wg wzoru:

C_n

P_c= x 80

C_b

gdzie:

P_c- ilość punktów przyznanych ofercie badanej wg kryterium „Cena oferty”

C_n- najniższa cena ofertowa (brutto) spośród złożonych ofert podlegających ocenie

C_b- cena oferty badanej (brutto)

Kryterium „Odległość lokalu, w którym będzie świadczona usługa restauracyjna, od siedziby Zamawiającego” (P_o)- 20%

- a) Ocenie podlega odległość lokalu, w którym świadczone będą usługi restauracyjne, od siedziby

Zamawiającego.

Odległość lokalu, w którym świadczone będą usługi restauracyjne, od siedziby Zamawiającego będzie ustalana na podstawie serwisu internetowego „mapy Google”, mierzona najkrótszą trasą wskazaną przez serwis, w dniu składania ofert, jako opcja dojścia pieszo, z miejsca: Politechnika Gdańska –Gmach Główny, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk do miejsca wskazanego przez Wykonawcę jako lokal, w którym będą świadczone usługi restauracyjne.

- b) W powyższym kryterium oferta może uzyskać maksymalnie 20,00 pkt.
- c) Ocena punktowa ofert dla kryterium „*Odległość lokalu, w którym świadczone będą usługi restauracyjne, od siedziby Zamawiającego*” zostanie dokonana następująco:

Odległość do 500m - 20 pkt

Odległość powyżej 500m do 700m – 10 pkt

Odległość powyżej 700m do 1000 m- 0 pkt

- d) Zamawiający nie dopuszcza świadczenia usług restauracyjnych przez Wykonawcę w lokalu znajdującym się w odległości powyżej 1000 metrów od siedziby Zamawiającego. Jeżeli Wykonawca zaproponuje lokalizację lokalu gastronomicznego w odległości większej niż 1000 m, Zamawiający uzna, że treść oferty nie odpowiada treści ogłoszenia i odrzuci ofertę tego Wykonawcy z postępowania.

3) Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta spełniająca wszystkie wymagania w ogłoszeniu o zamówieniu oraz która uzyska największą łączną liczbę punktów w kryteriach ustalonych w niniejszym ogłoszeniu (Pc+Po). **Maksymalnie** oferta Wykonawcy może uzyskać **100 punktów**.

- 4) Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który złoży ofertę spełniającą warunki zamówienia i zaproponuje najniższą cenę.

2. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku.

3. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane we wcześniej złożonych ofertach.

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. 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.
9. W trakcie badania i oceny ofert Zamawiający zastosuje przepisy art. 26 ust. 3 oraz 87 ust. 1 ustawy Pzp.
10. Zamawiający odrzuci ofertę w przypadkach określonych w art. 89 ustawy Pzp.
11. 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 do niniejszego ogłoszenia.
 - 2) wypełniony *Formularz rzeczowo-cenowy*- wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do ogłoszenia
 - 3) pełnomocnictwo do podpisania oferty (opcjonalnie).
2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę.
3. Oferta musi być podpisana przez osobę/ 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. Dokumenty złożone w formie kopii powinny być poświadczone za zgodność z oryginałem przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy.
6. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty, a także miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany były parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
7. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w jednym egzemplarzu, wg wzoru załączonego przez Zamawiającego.
8. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia drogą elektroniczną na adres email: szp@wilis.pg.gda.pl.

VII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Nieprzejrzystą kopertę (opakowanie) zawierającą ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć lub przesłać pocztą (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego) w terminie do dnia **05.10.2020r do godz. 12:00** na adres: Politechnika Gdańska Wydział Inżynierii Lądowej i Środowiska, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, Gmach Główny PG, skrzydło B (bud. nr 10), parter pok. 010.

2. Koperta (opakowanie) powinno być opisana:

Oferta w postępowaniu pn: **Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej,**
ZP 2/WILiŚ/US/2020, CRZP 225/002/U/20
NIE OTWIERAĆ PRZED 05.10.2020r godz. 12:15

3. Na kopercie oprócz opisu jw. należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy.

4. Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z w/w opisem ponosi Wykonawca. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe złożenie oferty lub nieprawidłowe oznakowanie koperty.

5. Każda złożona oferta zostanie opatrzona adnotacją określającą dokładny termin przyjęcia oferty tzn. datą oraz godziną i minutą wpływu do Zamawiającego.

6. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi dnia **05.10.2020r o godz. 12:15** w siedzibie Zamawiającego: Politechnika Gdańska, Wydział Inżynierii Lądowej i Środowiska, 80-233 Gdańsk, ul. G. Narutowicza 11/12, Gmach Główny PG, skrzydło B, parter, pok. 03.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny.

VIII. TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA

Zamawiający nie udostępnia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli podmiot zainteresowany wykonaniem zamówienia, nie później niż przed zawarciem umowy o wykonanie zamówienia zastrzegł, że nie mogą one być udostępnione

i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

Zastrzeżone informacje muszą stanowić tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art.11 ust 2. ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2019r poz. 1010 ze zm.)

Wykonawca powinien złożyć stosowne zastrzeżenia na Formularzu ofertowym, stanowiącym zał. nr 1 do ogłoszenia. W przeciwnym razie oferta może zostać ujawniona.

Zastrzeżenie informacji, które nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane jako bezskuteczne i skutkować będzie ich odtajnieniem zgodnie z uchwałą SN z dnia 20 października 2005r. (sygn. III CZP 74/05).

IX. INFORMACJA O PLANOWANYCH ZAMÓWIENIACH DODATKOWYCH

Zamawiający nie przewiduje udzielenia Wykonawcy, z którym zostanie zawarta umowa w ramach niniejszego postępowania zamówień dodatkowych.

X. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

Wymagany termin związania ofertą: 30 dni

XI. OSOBA DO KONTAKTU

Osobą do kontaktu z Wykonawcami jest: Julia Olszewska, email: szp@wilis.pg.gda.pl.

XII. KLAUZULA INFROMACYJNA Z art.13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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 na: sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej ZP 2/WILiŚ/U/2020 CRZP 225/002/U/20, prowadzonym na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019r., poz. 1843 ze zm.),
- 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 2019r. poz. 1843 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres co najmniej 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 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 (Informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych);
 - 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.

Załączniki do ogłoszenia:

1. Formularz oferty (zał. nr 1 do ogłoszenia)
2. Formularz rzeczowo-cenowy (zał. nr 2 do ogłoszenia)
3. Wzór umowy (zał. nr 3 do ogłoszenia)

W imieniu Zamawiającego


Dziekan
dr hab. inż. Joanna Żukowska, prof. PG
WYDZIAŁ INŻYNIERII LĄDOWEJ I ŚRODOWISKA
14

Administracja