



**POLITECHNIKA  
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ INŻYNIERII LĄDOWEJ  
I ŚRODOWISKA



UCZELNIA  
BADAWCZA  
INICJATYWA DOSKONAŁOŚCI

Dziekan

Gdańsk, dnia 30.09.2020r.

## **OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ**

nr: ZP 4/WILiŚ/US/2020, CRZP 232/002/U/20

**pn.: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla uczestników studiów podyplomowych „ Zarządzanie projektami budowlanymi” realizowanych na Wydziale 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](http://www.pg.edu.pl)

Rodzaj Zamawiającego: Uczelnia publiczna

**Postępowanie prowadzi : Wydział Inżynierii Lądowej i Środowiska.**

e-mail: [szp@wilis.pg.gda.pl](mailto: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 dla uczestników studiów podyplomowych „Zarządzanie projektami budowlanymi” realizowanych na Wydziale Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej.
2. Kod wg CPV 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
3. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

- 1) Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług cateringowych, które będą odbywały się sukcesywnie na Wydziale Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej w ramach organizowanych studiów podyplomowych.
- 2) Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje kompleksową obsługę cateringową, rozumianą jako przygotowanie posiłków wraz z ich dostawą, podaniem, zapewnieniem obsługi kelnerskiej, a także posprzątaniami po realizacji usługi i usunięciem/wywozem na koszt Wykonawcy odpadów konsumpcyjnych.
- 3) Zakres rzeczowo-ilościowy:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość sztuk w ramach 1 dnia zajęć
<b>ZESTAW POSIŁKU</b>		
<b>PRZERWA KAWOWA</b>		
	Kawa świeżo parzona- min. 250 ml/os	
	Herbata czarna ekspresowa- min. 250 ml/os	
	Woda mineralna- min. 250ml/os, gazowana lub	

1.	niegazowana (podawana w butelkach)	37 szt.
	Ciastko pakowane pojedynczo- min. 100g/os,	
	Mleko do kawy 3,2% lub śmietanka 12%- min. 50 ml/os	
	Cukier- min. 10g/os, biały i brązowy	
<b>OBIAD</b>		
2.	Danie mięsne (np. z wołowiny/ wieprzowiny/ drobiu) lub rybne (np. pstrąg/ łosoś) lub inne wegetariańskie (penne/risotto/tarta) podawane na ciepło – min. 150 g/os	37 szt.
	Dodatki do dań głównych na ciepło: ziemniaki gotowane lub ryż lub kasza lub frytki dopasowane do dania głównego- min.200 g/os	
	Zestaw surówek- min. 140 g/os	

4. Realizacja usługi odbywać się będzie podczas dwudniowych zjazdów, w ramach których przewidzianych jest łącznie 21 dni zajęć, które odbywać się będą wg harmonogramu Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy. Każdorazowo, w ramach 1 dnia zajęć udział weźmie 37 osób.

W związku z powyższym przewidzianych jest do wydania 777 sztuk posiłków w okresie obowiązywania umowy.

5. Wynagrodzenie umowne brutto będzie obejmować całkowitą należność, jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za cały okres trwania umowy.

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

- 1) Miejscem świadczenia usług cateringowych będzie siedziba Zamawiającego tj. hol przed aulą Auditorium Novum (dotyczy przerwy kawowej) oraz wskazany w ofercie lokal Wykonawcy na terenie kampusu PG (dotyczy przerwy obiadowej), dostępny w soboty i niedziele w godz. 13.00-15.00.

Ze względu na ograniczony czas przeznaczony na spożycie obiadu Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał lokal na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej.

Uwaga: Wykonawca musi dysponować lokalem w odległości nie większej niż 800m od budynku, w którym prowadzone będą zajęcia dla uczestników studiów tj. Auditorium Novum przy ul. Siedlicka 2, 80-200 Gdańsk. W przypadku zaoferowania lokalu w odległości mniejszej niż 800m od budynku, w którym prowadzone będą zajęcia, Zamawiający przyzna dodatkowe punkty. *Odległość lokalu Wykonawcy od budynku, w którym prowadzone będą zajęcia, 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 37 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 przerwy kawowej Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił w holu przed aulą Auditorium Novum min. 3 osobne stanowiska wydawania poczęstunku wraz z zapewnieniem odpowiedniej liczby osób, stanowiących obsługę kelnerską.
- 4) Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie następujące działania:
  - zapewnienie wyżywienia tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie zestawów posiłków na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych i zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia w godzinach wskazanych przez Zamawiającego
    - 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. +80°C dla gorących napojów
    - max.+4°C dla dań zimnych
  - dostarczenie i rozłożenie zastawy stołowej/ filiżanek kawowych (ceramicznej lub

porcelanowej, w kolorze białym o jednolitym wzornictwie)

- 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
- użycie własnych narzędzi i materiałów do wykonania zlecenia
- zapewnienie odpowiedniej obsługi (ubranej jednolicie), dostosowanej do liczby uczestników w godzinach trwania danej usługi
- zapewnienie jednorazowych opakowań w celu zabrania nieskonsumowanego poczęstunku przez Zamawiającego
- usunięcie odpadów konsumpcyjnych po zakończeniu spożywania posiłków i posprzątanie pomieszczeń po realizacji usługi
- usunięcie i utylizacja odpadków oraz śmieci wytworzonych w trakcie spożywania posiłków 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 30 minut od zakończenia przerwy kawowej/obiadowej.

- 5) Usługi cateringowe realizowane będą na podstawie harmonogramu zjazdów, przy czym zjazdy odbywać się będą w weekendy tj. soboty i niedziele.
- 6) Szczegółowe menu w ramach danego zjazdu (sobota oraz niedziela) zostanie każdorazowo ustalone z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed realizacją usługi.
- 7) W przypadku świadczenia usługi cateringowej w siedzibie Zamawiającego (dotyczy przerwy kawowej), Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie- hol niezbędny do jej realizacji. Zapewnienie stołów do realizacji usługi leży po stronie Wykonawcy.
- 8) W przypadku, gdy rzeczywista ilość wydanych zestawów posiłków w ramach jednego dnia zajęć będzie mniejsza niż zadeklarowana przez Zamawiającego, Wykonawca zapewni jednorazowe opakowania w celu zabrania nieskonsumowanych posiłków przez Zamawiającego.

#### 7. 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 oraz wytycznych Ministerstwa Rozwoju i Głównego Inspektoratu Sanitarnego dotyczących funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce.
  - 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.
8. Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawarto we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.
9. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
10. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

#### IV. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Realizacja zamówienia będzie odbywać się sukcesywnie w okresie od 17.10.2020r. - 15.05.2021r. (semestr letni i zimowy studiów podyplomowych).
2. Harmonogram realizacji zjazdów:

Semestr zimowy	Semestr letni
17.10.2020r.	27.02.2021r.
18.10.2020r.	28.02.2021r.

14.11.2020r.	6.03.2021r.
15.11.2020r.	7.03.2021r.
21.11.2020r.	20.03.2021r.
22.11.2020r.	21.03.2021r.
5.12.2020r.	10.04.2021r.
6.12.2020r.	11.04.2021r.
9.01.2021r.	15.05.2021r.
10.01.2021r.	
23.01.2021r.	
24.01.2021r.	

3. Realizacja usług będzie odbywać się w soboty i niedziele, w następujących godzinach wydawania posiłków: przerwa kawowa- godz.10.30-11.00  
przerwa obiadowa- godz. 13.45-14.15  
Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostęp ww. posiłków dla uczestników studiów na co najmniej 30 minut przed planowaną w harmonogramie godziną, przeznaczoną na przerwę kawową/obiadową.
4. Miejscem realizacji usług cateringowych jest budynek wskazany przez Zamawiającego tj. Auditorium Novum (AN) przy ul. Siedlicka 2, 80-200 Gdańsk oraz 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 Auditorium Novum (AN) - 20 %**

Wartość 1% jest równa wartości 1 punktu.

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

#### **Kryterium „Cena oferty” (Pc) - 80%**

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

Cn

Pc= ..... x 80

Cb

gdzie:

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

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

Cb- cena oferty badanej (brutto)

**Kryterium „ Odległość lokalu (restauracyjnego) od Auditorium Novum (AN)” (Po)- 20%**

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

Odległość lokalu, w którym świadczone będą usługi restauracyjne, od Auditorium Novum 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 – Auditorium Novum, ul. Siedlicka 2, 80-200 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 Auditorium Novum” zostanie dokonana następująco:

Odległość do 400m - 20 pkt

Odległość od 500m do 600m – 10 pkt

Odległość od 700 do 800m- 0 pkt.

- d) Zamawiający nie dopuszcza świadczenia usług restauracyjnych przez Wykonawcę w lokalu znajdującym się w odległości powyżej 800 metrów od siedziby Auditorium Novum. Jeżeli Wykonawca zaproponuje lokalizację lokalu gastronomicznego w odległości większej niż 800 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 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.

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](mailto: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 **08.10.2020r do godz. 11:00** 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 4/WILiŚ/US/2020, CRZP 232/002/U/20**

## **NIE OTWIERAĆ PRZED 08.10.2020r godz. 11:15**

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 08.10.2020r o godz. 11:15 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](mailto:szp@wilis.pg.gda.pl).

## **XII. KLAUZULA INFORMACYJNA 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](mailto: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 4/WILiŚ/U/2020 CRZP 232/002/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  
[4]

