



**POLITECHNIKA  
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ INŻYNIERII LĄDOWEJ  
I ŚRODOWISKA

Dziekan

Gdańsk, dnia 24.01.2018r.

P.T. Wykonawcy

### OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ

o wartości zamówienia wyższej niż 30.000 Euro i nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750.000 Euro, o której mowa w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.)

**pn.: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej  
ZP/1/WILIŚ/US/2018 CRZP 13/002/U/18**

#### I. ZAMAWIAJĄCY:

**Politechnika Gdańska**

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

tel.: 58 347 17 4, faks: 58 347 29 13

[www.pg.gda.pl](http://www.pg.gda.pl)

NIP: 584-020-35-93

#### Postępowanie prowadzi:

Wydział Inżynierii Lądowej i Środowiska, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk,

NIP 584-020-35-93, REGON 000001620

Telefon: +48 58 347-24-19, 58 347-12-49, Faks: +48 58 347-24-13

e-mail: [szp@pg.gda.pl](mailto:szp@pg.gda.pl), faks: 58 347 29 13

Godziny pracy: 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 (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. 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.



POLITECHNIKA GDAŃSKA  
Wydział Inżynierii Lądowej i Środowiska  
ul. G. Narutowicza 11/12  
80-233 Gdańsk

Tel.: +48 58 347 22 05  
Fax: +48 58 347 20 44  
e-mail: [biurowyd@pg.gda.pl](mailto:biurowyd@pg.gda.pl)  
[www.wilis.pg.gda.pl](http://www.wilis.pg.gda.pl)



### III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ OKREŚLENIE WIELKOŚCI LUB ZAKRESU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych, na potrzeby Wydział Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej.

Kody CPV: 55300000-3, 55520000-1.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych, które będą odbywały się sukcesywnie w ramach organizowanych przez Wydział Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej spotkań związanych z wizytami gości, konferencjami, seminariami, obronami prac doktorskich oraz poczęstunków okazjonalnych w okresie obowiązywania umowy.

Lp	Przedmiot zamówienia	Liczba szacunkowa
<b>Usługa cateringowa</b>		
1.	<b>Przerwa kawowa:</b>	600
	- kawa – 250 ml/os z dodatkami (cukier, śmietanka)	
	- herbata -250 ml/os, smaki do wyboru, z dodatkami (cukier, cytryna)	
	- woda mineralna gazowana lub niegazowana – 250 ml/os,	
	- sok owocowy 100% - 250 ml/os ( w tym pomarańczowy, jabłkowy)	
	- kruche ciasteczka 4 rodzaje - 100g/os	
	- mleko do kawy 3,2% lub śmietanka 12% - 50ml/os	
	- cytryna do herbaty w plastrach ułożona na talerzu	
- cukier biały lub brązowy 10g/os.		
2.	<b>Posiłek 4 –daniowy:</b>	100
	- zupa– 250 ml/os, min. 2 zupy do wyboru	
	- danie mięsne lub rybne -150g/os, min.2 dania mięsne i 1 danie rybne do wyboru	
	- ziemniaki lub ryż- 200g/os	
	- zestaw surówek -140g/os, min. 3 do wyboru	
- napoje do wyboru: sok owocowy 100%,woda mineralna gazowana i niegazowana – 250 ml/os		
3.	Kanapka/tartinka różne smaki - 40g/os	2000
4.	Salatka - 100g/os do wyboru: z kurczakiem i curry lub z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub gyros lub grecka lub jarzynowa tradycyjna lub śledziowa	100
5.	Owoce świeże – 100g/os	100
6.	Barszcz czerwony - 250 ml/os	600
7.	Pierogi z kapustą i grzybami - 100g/os	400
8.	Paszteciki z kapustą i grzybami - 100g/os	200
9.	Ciasta - 80g/os, do wyboru 3 rodzaje (sernik lub makowiec lub keks)	500
10.	Ciastka koktajlowe w papilotkach 50g/os	1500
11.	Kawa - 250ml/os	1000
12.	Herbata – 250ml/os	900
13.	Woda gazowana, niegazowana-250ml/os	700
14.	Sok owocowy 100% - 250ml/os ( w tym pomarańczowy, jabłkowy)	700





Usługa restauracyjna		
15.	<b>Posiłek 5 –daniowy:</b>	500
	-zupa/przystawka 250ml/os (min.3 zupy i 3 przystawki do wyboru)	
	-danie mięsne lub rybne 150g/os (min.3 dania mięsne i 2 dania rybne do wyboru)	
	-ziemniaki lub ryż 200g/os do wyboru	
	- zestaw surówek –min. 3 do wyboru	
	-napoje do wyboru – sok owocowy 100%, - 250ml/os	
	-deser do wyboru: ciasto domowe, lody - 80g/os	
- kawa, herbata z dodatkami (cukier, cytryna, śmietanka)		

### Warunki świadczenia usług cateringowych i restauracyjnych:

- Wykonawca musi dysponować lokalem (najem, dzierżawa) na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej. Usługi świadczone będą w lokalu Wykonawcy na terenie kampusu PG w godz. 9:00 – 19:00, siedem dni w tygodniu oraz w pomieszczeniach Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska. Wykonawca musi dysponować salą konsumpcyjną dostosowaną do podawania posiłków, posiadającą zaplecze gastronomiczne, gwarantującą prawidłową realizację usługi, dla min. 40 osób z możliwością wydzielenia jej części na potrzeby świadczenia usługi dla Zamawiającego.
- Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie następujące działania:
  - zapewnienie wyżywienia, tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia
  - dostarczenie oraz zapewnienie zastawy stołowej oraz sztućców dostosowanych do liczby uczestników oraz do menu,
  - zaaranżowanie zaplecza gastronomicznego wyposażonego w sprzęt niezbędny do przygotowania oraz serwowania posiłków,
  - zapewnienie obrusów, serwetek,
  - nakrycie stołów wraz z dekoracją kwiatową,
  - użycie własnych materiałów i narzędzi do wykonania zlecenia,
  - zapewnienie obsługi kelnerskiej w ilości osób odpowiedniej dla liczby uczestników, w godzinach jej trwania,
  - zapewnienie opakowań w celu zabrania pozostałego poczęstunku przez Zamawiającego
  - oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej. Nie dopuszcza się stosowania gotowych dań rozmrażanych.
- Usługi realizowane będą na podstawie telefonicznych lub mailowych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
- Zamówienie zostanie przekazane Wykonawcy co najmniej na:
  - 3 dni robocze przed planowanym dniem realizacji usługi - w przypadku zapotrzebowania na usługę cateringową lub restauracyjną do 12 gości,
  - 4 dni robocze przed planowanym dniem realizacji usługi - w przypadku zapotrzebowania na usługę cateringową lub restauracyjną do 30 gości,
  - 6 dni roboczych przed planowanym dniem realizacji usługi - w przypadku większej liczby uczestników.
- Wykonawca zobowiązuje się przedstawić do akceptacji Zamawiającego menu oraz podać dane kontaktowe osoby odpowiedzialnej za realizację zamówienia na:
  - 2 dni robocze przed planowanym dniem realizacji usługi - w przypadku zapotrzebowania na usługę cateringową lub restauracyjną do 12 gości,
  - 5 dni roboczych 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 większej liczby uczestników.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia usługi restauracyjnej lub cateringowej dla maksimum 12 gości w wyjątkowej sytuacji „z dnia na dzień”.
  - W przypadku wykonywania usługi cateringowej, Wykonawcy zostaną udostępnione pomieszczenia niezbędne do jej realizacji.
  - Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości, tj. w ilościach podanych w poszczególnych pozycjach formularza rzeczowo-cenowego stanowiącego załącznik nr 2 do ogłoszenia. Szacunkowe ilości podane w formularzu rzeczowo-cenowym nie są wiążące dla Zamawiającego. Rzeczywiste ilości będą wynikać wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego.
  - Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia ilości podanych w poszczególnych pozycjach w formularzu rzeczowo-cenowym (zał. nr 2 do ogłoszenia), na które będzie większe od szacowanego zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
  - W przypadku zaistnienia konieczności zwiększenia zakresu zamówienia spowodowanym zwiększonym zapotrzebowaniem, Zamawiający skorzysta z prawa opcji w wysokości do 30% zamówienia podstawowego.
  - Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane po wykonaniu zamówienia podstawowego, tj. po wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego.
  - Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane na takich samych warunkach, jak zamówienie podstawowe, w cenach zamówienia podstawowego.
  - Wynagrodzenie umowne brutto obejmować będzie 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.

#### **Wymagania stawiane Wykonawcy:**

- Wykonawca odpowiedzialny będzie za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie wykonania umowy.
  - Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia, do czasu wygaśnięcia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego.
  - Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
  - Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.
14. Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawarto we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.

#### **IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

- Realizacja zamówienia będzie się odbywała sukcesywnie przez 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy z możliwością przedłużenia terminu o dalsze 6 miesięcy.
- Miejscem realizacji usług cateringowych będą budynki Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej.
- Usługi restauracyjne będą świadczone w lokalu wskazanym w ofercie Wykonawcy, zgodnie z wymogami określonymi w niniejszym ogłoszeniu.

#### **V. KRYTERIA OCENY OFERT**

- Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta spełniająca wymagania niniejszego ogłoszenia oraz która przedstawiać będzie najniższą cenę.  
Przy wyborze Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:







## cena oferty brutto 100%.

Zamawiający będzie oceniał złożone oferty wyłącznie w oparciu o wskazane kryterium. Wartość 1% jest równa wartości 1 punktu.

Ocena punktowa ofert zostanie dokonana wg wzoru:

**punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone według wzoru:**

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

gdzie:

Pc – ilość punktów przyznanych badanej ofercie według kryterium „Cena”

Cn – najniższa cena oferty spośród złożonych ofert podlegających ocenie

Cb – cena badanej oferty

Maksymalnie oferta może uzyskać 100 pkt.

- Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku.
- Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej spośród wszystkich ofert niepodlegających odrzuceniu, z uwagi na to że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans punktów w kryteriach oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze jako najkorzystniejszą ofertę z najniższą ceną.
- W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
- 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.
- Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 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.
- 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.
- W trakcie badania i oceny ofert Zamawiający stosuje przepisy art.26 ust. 3 oraz 87 ust. 1 ustawy Pzp.
- Zamawiający odrzuci ofertę w przypadkach określonych w art. 89 ustawy Pzp.
- Zamawiający unieważni postępowanie w okolicznościach określonych w art. 93 ustawy Pzp.

## VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

- wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia, dokument ma umożliwić dokonanie oceny oferty w kryteriach oceny ofert opisanych w pkt.V,
- formularz rzeczowo cenowy – wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia





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

## VIII. 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 02.02.2018r. do godz. 12:00** na adres: Politechnika Gdańska, Wydział Inżynierii Lądowej i Środowiska, 80-233 Gdańsk ul. G. Narutowicza 11/12, Gmach Główny PG, skrzydło B, parter, pok. 010.
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.: **Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Inżynierii Lądowej i Środowiska Politechniki Gdańskiej**  
**ZP/1/WILiŚ/US/2018 CRZP 13/002/U/2018**  
**NIE OTWIERAĆ PRZED 02.02.2018r. godz. 12:15**

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 02.02.2018r. 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. 010.

### Załączniki:

1. Formularz „OFERTA”.
2. Formularz rzeczowo-cenowy
3. Wzór umowy

W imieniu Zamawiającego

**Dziekan**  
  
prof. dr hab. inż. Krzysztof Wilde, prof. zw. PG  
WYDZIAŁ INŻYNIERII LĄDOWEJ I ŚRODOWISKA  
[6]