



OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ
pn.: Usługi restauracyjne na spotkaniu integracyjnym Konferencji GWGT
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 2017 r. poz. 1579 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 2017 r., poz. 1579 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 restauracyjne na potrzeby spotkania integracyjnego podczas Konferencji 11th International Conference on Human System Interaction HSI 2018**

CPV 55300000-3 usługi restauracyjne i podawania posiłków

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych na spotkaniu integracyjnym Konferencji HSI 2018 Wydziału Elektroniki, Telekomunikacji i Informatyki Politechniki Gdańskiej

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

Impreza integracyjna:

Liczba osób: do 90

Dokładna ilość uczestników będzie podana na 7 dni przed imprezą

Forma: kolacja na siedząco,

Propozycje do menu w formie gorącego bufetu:

Przystawki

1. Paszтет drobiowy z sosem żurawinowym
2. Tatar z wędzonego łososa
3. Sałatka z mozzarellą, rukolą i avocado

Zupa

4. Rosół z pieczonej gęsi z pulpetami i makaronem lubczykowym

5. Krem z białych warzyw z zieloną oliwą

Danie główne:

- 6a. Łosoś pieczony z chrustem grzybowym w sosie maślanym
- 6b. Schab faszerowany kozim serem i tymiankiem z marchewką
- 6c. Roladki z kurczaka duszone w winie i warzywach
- 6d. Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z warzywami

Dodatki:

- 7a. Buraki pieczone w miodzie gryczanym z imbirem
- 7b. Fasolka szparagowa z masłem ziołowym
- 7c. Kasza pęczak lub inna
- 7d. Ziemniaki z masłem i koperkiem
- 7e. Sałata z świeżymi warzywami

Deser:

- 8a. Deser limonkowy z kruszonką i owocami
- 8b. Ciasto czekoladowe z wiśniami i pieprzem cayenne
- 8c. Deser mascarpone z truskawkami

Napoje:

- 9. Kawa, herbata, woda niegazowana, napoje owocowe – bez limitu
- 10. Lampka wina na powitanie

Wymagania stawiane Wykonawcy:

- 1.1. Wykonawca musi dysponować lokalem (najem, dzierżawa) w obrębie Starego Miasta w Gdańsku nad Motławą pomiędzy Zieloną Bramą a Nową Kładką na Ołowiankę.
- 1.2. Sala bankietowa o powierzchni co najmniej 150m², na wyłączność.
- 1.3 W lokalu musi być możliwość zakupu indywidualnego napojów alkoholowych.
- 1.4 Lokal musi dysponować nagłośnieniem, muzyką i mikrofonem.
- 1.5 Lokal powinien posiadać własny ogródek na zewnątrz
- 1.6 Lokalizacja bezpłatnego parkingu dla gości w bezpośredniej okolicy lokalu.
- 1.7 Lokalizacja parkingu dla autokarów w bezpośredniej okolicy lokalu.
- 1.8. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji usług.
- 1.9. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ostatecznej liczby gości na dwa tygodnie przed terminem imprezy.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: Data: **05.07.2018 (czwartek) godz. 19:00-22:00**

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 upelnomocnionego 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. Nieprzejrystą 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 25 maja 2018 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.**
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 restauracyjne na spotkanie integracyjne Konferencji GWGT-ZP//009/U/18.

NIE OTWIERAĆ PRZED 25 maja 2018 r. 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 25 maja 2018 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.

Dziękam

prof. dr hab. inż. Jerzy Wtorek, prof. zw. P.