



Dziekan

Gdańsk 08.06.2018

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ
pn.: Usługi cateringowe na uroczystej kolacji Konferencji OPTO2018
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 cateringowe na potrzeby bankietu podczas Konferencji OPTO2018**

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na bankiecie Konferencji OPTO2018 Wydziału Elektroniki, Telekomunikacji i Informatyki Politechniki Gdańskiej odbywającego się w Działyńcu Fahrenheita Politechniki Gdańskiej.
Kod (CPV 2008): 55300000-3 – usługi restauracyjne i cateringowe

Bankiet:

Liczba osób: do 110

Dokładna ilość uczestników będzie podana na 7 dni przed imprezą

Forma: kolacja na siedząco,

Menu:

Aperitif

Kieliszek wina musującego

Bufet zimny

Rolada z dorsza z kaparami

Kurczak w placku pszennym z puszystym serkiem

Wybór domowych pasztetów z marynatami



Hummus buraczany z pieczywem i świeżymi ciętymi warzywami

Deska kielbas i wędlin z marynatami

Zestaw śledzi – w oleju, śmietanie i zaprawie korzennej

Quiche vege

Dodatki do bufetu zimnego

Sos tatarski / Sos żurawinowy

Sos czosnkowy/ Sos jogurtowy

Pieczywo domowej roboty

Masło

Pieczywo z masłami smakowymi domowej roboty

Sałaty

Salatka tabule z kaszy bulgur

Mix salát z awokado i dressingiem musztardowo-miodowym / i ta sama salátka ale z kurczakiem w panierce pankó

Zupy

Zupa warzywna

Dania główne

Dorsz w sosie winno-maślanym z cytryną

Kurczak pieczony w domowych przyprawach Jerk z sosami

Pieczeń wieprzowa w sosie rozmarynowym

Kaszotto z warzywami

Kopytka w sosie winno-maślanym z rozmarynem

Ziemniaki opiekane w ziołach

Warzywa grillowane

Desery

Ciasto rabarbarowo-truskawkowe

Ciasto czekoladowe z solonym karmelem

Mus waniliowy z malinami

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

Wymagania stawiane Wykonawcy:

- 1.1 Wykonawca musi dysponować sprzętem oraz akcesoriami bankietowymi (stoły okrągłe, dziesięcioosobowe z obrusami i krzesłami, stoły koktajlowe z pokrowcami, 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 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 Dziedzińca na 2 godziny przed rozpoczęciem imprezy

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: Data: **06.07.2018 (piątek) 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 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. Nieprzejrzystą kopertę (opakowanie) zawierającą ofertę wraz z wymaganymi oświadczeniami i dokumentami należy złożyć lub przesać pocztą (liczy się data wpływu do siedziby zamawiającego) w terminie **do dnia 18.06. 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 cateringowe na uroczystej kolacji podczas Konferencji OPTO2018

Zp/122/009/14/18

NIE OTWIERAĆ PRZED 18.06. 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 18.06.2018 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.

Dzlekan


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

