



**POLITECHNIKA  
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ ZARZĄDZANIA I EKONOMII

**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 (Dz.U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm.)

**Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału  
Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej**

**ZP/171/018/U/2018**

ZATWIERDZAM

Prodziekan ds. Dydaktyki

dr hab. Małgorzata Gawrycka, prof. nadzw. PG  
WYDZIAŁ ZARZĄDZANIA I EKONOMII

GDAŃSK, wrzesień 2018 r.



POLITECHNIKA GDAŃSKA  
ul. G. Narutowicza 11/12  
80-233 Gdańsk  
(siedziba ul. R. Traugutta 79)

tel. +48 58 347 18 99, +48 58 347 25 81  
fax: +48 58 347 18 61  
e-mail: sekretariat@zie.pg.gda.pl  
www.zie.pg.gda.pl



Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

c) Zdolności technicznej lub zawodowej.

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

#### V. Oferty wariantowe i częściowe.

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

#### VI. Termin i miejsce realizacji zamówienia.

1. ....(data z umowy: do 2020-01-31)

2. Miejsce realizacji usługi zostanie wskazane przez Wykonawcę.

#### VII. Kryteria oceny ofert.

1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie kierował się następującym kryterium **cena – 100%**.
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który złoży ofertę z najniższą ceną, spełniającą wszystkie wymagania szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, który jest zawarty w pkt. III ogłoszenia o zamówieniu na usługę społeczną.
3. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku.
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. W trakcie badania i oceny ofert Zamawiający zastosuje przepisy art. 26 ust. 3 oraz art. 87 ust. 1 ustawy Pzp.
9. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy w przypadku, gdy nie będzie spełniała wymagań określonych w ogłoszeniu o zamówieniu.

#### VIII. Sposób przygotowania oferty.

1. Wykonawca składa jedną podpisaną ofertę z zachowaniem formy pisemnej, w języku polskim.

##### 2. Oferta winna zawierać:

- 1) wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia.
  - 2) formularz rzeczowo cenowy - wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia.
  - 3) pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą.
3. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę.
4. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Wszystkie miejsca, w których wykonawca naniósł zmiany winny być podpisane przez osobę(-y) podpisującą(-e) ofertę. Poprawki mogą być dokonywane jedynie poprzez czytelne przekreślenie błędnego zapisu i wstawienie poprawnego.
6. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub ją wycofać. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty powinno być opakowane i oznaczone tak, jak oferta, a opakowanie powinno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem, odpowiednio: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
7. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co, do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone klauzulą: „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jedn. Dz. U. z 2003 r. nr 153 poz. 1503 ze zm.)”. Zaleca się, aby były spięte i wyraźnie oddzielone od pozostałej części oferty. Zgodnie z normą wyrażoną w powyższym artykule przez



tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co, do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności. W przypadku braku wyraźnego oznaczenia dokumentów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa Zamawiający wszystkie dokumenty składające się na treść oferty uzna za jawne.

8. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.

#### 9. Ocena i badanie ofert:

- 1) W przypadku, gdy dokumenty niezbędne do przeprowadzenia postępowania są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień, chyba, że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
  - negocjacji zaoferowanej ceny oraz warunków z Wykonawcami, przy wyborze oferty,
  - rezygnacji z udzielenia zamówienia.Z przeprowadzonych negocjacji będzie sporządzony stosowny protokół.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo poprawienia w ofercie oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz innych omyłek polegających na niezgodności oferty z ogłoszeniem o zamówieniu, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.
- 4) Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy w przypadku, gdy nie będzie spełniała wymagań określonych w ogłoszeniu o zamówieniu.
- 5) Zamawiający zastrzega sobie prawo nie wybrania najtańszej oferty, jeżeli w ocenie zamawiającego jej cena jest nierealna.
- 6) Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów związanych z udziałem w przedmiotowym postępowaniu, w szczególności związanych z przygotowaniem oferty.

#### **IX. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami.**

1. Wszelką korespondencję Wykonawcy przekazują pisemnie na adres: Politechnika Gdańska Wydział Zarządzania i Ekonomii, ul. G. Narutowicza 11/12 (siedziba: ul. Traugutta 79), 80-233 Gdańsk, Zamawiający dopuszcza możliwość przekazania korespondencji drogą elektroniczną (e-mail: [ewa.kotowska@zie.pg.gda.pl](mailto:ewa.kotowska@zie.pg.gda.pl) pod warunkiem, że jej treść zostanie jednocześnie przekazana pisemnie na adres Zamawiającego.
2. Za datę powzięcia wiadomości uważa się dzień, w którym strony postępowania otrzymały informacje za pomocą poczty elektronicznej lub faksu i potwierdziły fakt jej otrzymania.
3. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego ogłoszenia o zamówieniu. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia o zamówieniu wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku.
4. Zamawiający, treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamieści na stronie internetowej, na której udostępniono ogłoszenie o zamówieniu tj. [www.dzp.pg.gda.pl](http://www.dzp.pg.gda.pl).
5. Zamawiający może przed wyznaczonym terminem składania ofert zmienić treść ogłoszenia o zamówieniu. Dokonaną zmianę Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej tj. [www.dzp.pg.gda.pl](http://www.dzp.pg.gda.pl)
6. W wyniku zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający może przedłużyć termin składania i otwarcia ofert o czas niezbędny na wprowadzenie przez Wykonawców zmian w ofertach
7. Osoba uprawniona do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami jest: Aneta Kawala – Specjalista ds. zamówień publicznych WZiE, e-mail: [aneta.kawala@zie.pg.gda.pl](mailto:aneta.kawala@zie.pg.gda.pl)

#### **X. Termin związania ofertą.**

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni.
2. Bieg związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

#### **XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.**

1. Nieprzejrystą kopertę (opakowanie) zawierającą ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć lub przesłać pocztą (liczy się data wpływu do siedziby zamawiającego) w terminie do dnia ..... r. do godz.



**12:00 na adres: Politechnika Gdańska, Wydział Zarządzania i Ekonomii, ul. Narutowicza 11/12, (siedziba: ul. Traugutta 79) 80-233 Gdańsk, pok. 515.**

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 na: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej ZP/171/018/U/2018”**  
**NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 11.09.2018 r. godz. 12:30**
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 11.09.2018 r. o **godz. 12:30 w siedzibie Zamawiającego: Politechnika Gdańska, Wydział Zarządzania i Ekonomii, ul. Narutowicza 11/12, (siedziba: ul. Traugutta 79) 80-233 Gdańsk, pok. 515.**
7. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi Wykonawców (za pośrednictwem poczty elektronicznej na adresy e-mail wskazane w ofertach), którzy złożyli oferty o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, którego ofertę wybrano, a także nazwy albo imiona i nazwiska podmiotów, które złożyły oferty oraz łączną punktację przyznaną ofertom.
8. Nie zwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie [www.dzp.pg.edu.pl](http://www.dzp.pg.edu.pl) informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym została zawarta umowa w sprawie zamówienia publicznego. W razie nieudzielenia zamówienia Zamawiającego niezwłocznie zamieści na stronie [www.dzp.pg.edu.pl](http://www.dzp.pg.edu.pl) informację o nieudzieleniu zamówienia.

## **XII. Opis sposobu obliczenia ceny.**

1. Ceną oferty jest cena określona na formularzu oferty, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do ogłoszenia).
2. Ceny jednostkowe Wykonawca podaje w formularzu rzeczowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 1a do ogłoszenia.
3. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie wymagania zawarte w niniejszym ogłoszeniu oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytego wykonania zamówienia.
4. Cenę oferty należy określić w wartości brutto (z podatkiem VAT), w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Koszty poniesione przez Wykonawcę przy realizacji zamówienia, a nieuwzględnione w cenie oferty nie będą przez Zamawiającego dodatkowo rozliczane.
6. Cena określona w ofercie obowiązuje przez cały okres związania ofertą i będzie wiążąca dla zawieranej umowy.
7. W przypadku złożenia oferty, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez podatku.

## **XIII. Unieważnienie postępowania**

Zamawiający unieważni postępowanie w następujących okolicznościach:

- 1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu
- 2) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
- 3) w przypadku, gdy, zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej cenie;
- 4) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
- 5) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

## **XIV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

w





Zamawiający wymagać będzie od wybranego Wykonawcy podpisania umowy o treści wynikającej z załącznika nr 3 do ogłoszenia o zamówieniu. Treść umowy nie będzie podlegała negocjacji.

Zamawiający wypełni umowę na podstawie danych z oferty oraz przekazanych przez wybranego Wykonawcę a następnie prześle do Wykonawcy celem podpisania.

Jeżeli umowę podpisuje pełnomocnik Wykonawca, którego ofertę wybrano, jako najkorzystniejszą przed podpisaniem składa pełnomocnictwo.

Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o którym mowa w art. 93 ust. 1 ustawy.

#### **1. XV. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych oraz swobodnego przepływu takich danych:**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. 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”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Politechnika Gdańska z siedzibą przy ul. Narutowicza 11/12, w Gdańsku (kod pocztowy: 80-233);
- Na Politechnice Gdańskiej został powołany Inspektor Ochrony Danych, z którym można się kontaktować w sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych drogą elektroniczną: e-mail: [iod@pg.edu.pl](mailto:iod@pg.edu.pl);
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit.c RODO w celu realizacji zadań i obowiązków prawnych nałożonych na Administratora ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, tj. w celu udzielenia zamówienia publicznego, zawarcia i wykonania umowy
- 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 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 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;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych\*\*;
  - 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 wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 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.

#### **Spis załączników:**

- zał. 1, Formularz Oferty,
- zał. 2, Formularz rzeczowo- finansowy,
- zał. 3, Umowa,
- zał. 4, Opis przedmiotu zamówienia.



.....  
(pieczęć Wykonawcy)

**OFERTA**

**Zamawiający:**  
Politechnika Gdańska  
Wydział Zarządzania i Ekonomii  
ul. G. Narutowicza 11/12  
(siedziba: ul. Traugutta 79)  
80-233 Gdańsk

**Nawiązując do ogłoszenia na sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej**

My niżej podpisani:

imię ..... nazwisko .....

imię ..... nazwisko .....

działający w imieniu i na rzecz:

Pełna nazwa :	
e-mail:	
Adres:	
REGON nr	NIP nr
Nr telefonu:	Nr faksu:
Nazwa banku:	Nr rachunku bankowego:
Zgodnie z Ustawą o swobodzie działalności gospodarczej, ze względu na liczbę pracowników, <b>oświadczamy, że należymy</b> do sektora mikroprzedsiębiorstw/ małych przedsiębiorstw/ średnich przedsiębiorstw/ dużych przedsiębiorstw.*	

**Oferujemy(ę)** realizację powyższego przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami określonymi w ww. ogłoszeniu o zamówieniu na usługę społeczną.

**za cenę brutto ..... PLN łącznie z podatkiem VAT**

(słownie ..... PLN)

**w tym:**

**zamówienie podstawowe za cenę brutto ..... PLN łącznie z podatkiem VAT**

(słownie złotych ..... PLN)



**zamówienie 50% opcji za cenę brutto ..... PLN łącznie z podatkiem VAT**

(słownie złotych ..... PLN)

zgodnie z formularzem rzeczowo-cenowym stanowiącym integralną część oferty.

1. **Oświadczamy**, że wykonamy zamówienie w terminach określonych w ogłoszeniu.
2. **Oświadczamy, że usługa będzie realizowana w miejscu:**

.....  
(proszę podać nazwę lokalu oraz dokładny adres)

3. **Oświadczam(y)**, że cena oferty obejmuje wszystkie elementy cenotwórcze, wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia, określone w ogłoszeniu na zamówienie na usługę społeczną. Wszystkie inne koszty, jakie poniesiemy przy realizacji zamówienia, a nieuwzględnione w cenie oferty nie będą obciążały Zamawiającego.

4. **Uważamy** się za związanych niniejszą ofertą na okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

5. **Oświadczam(y)**, że zapoznaliśmy się z ogłoszeniem o zamówieniu na przedmiotową usługę, nie wnosimy do jego treści zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w nim postanowieniami i zasadami postępowania.

6. **Oświadczam(y)**, że uzyskaliśmy informacje niezbędne do przygotowania oferty.

7. **Oświadczam(y)**, że wykonany usługę w miejscu i terminie wskazanym w ogłoszeniu o zamówieniu na usługę społeczną.

8. **Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, która stanowi załącznik 2 do ogłoszenia. Nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określonych w niej warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

9. **Akceptujemy** warunki płatności wskazane we wzorze umowy stanowiącej załącznik nr 2 do ogłoszenia.

10. **Oświadczamy**, iż tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które nie mogą być udostępnione stanowią informacje zawarte w ofercie na stronach nr:

.....  
**Uwaga!!! W przypadku zastrzeżenia informacji Wykonawca ma obowiązek wykazać w ofercie, że informacje te stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.**

11. **Oświadczam/y**, że osobą odpowiedzialną za realizację umowy po stronie Wykonawcy będzie: **Pan/Pani:** \_\_\_\_\_

tel: \_\_\_\_\_, fax: \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_.

12. Oferta zawiera łącznie ..... ponumerowanych stron.

13. **Załącznikami** do niniejszej Oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

.....  
.....  
.....

....., dn. \_ . \_ . 2018 r.

-----  
(podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu Wykonawcy)

**Informacja dla wykonawcy:**

Formularz oferty musi być podpisany przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy i przedłożony wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę





**FORMULARZ CENOWY****Usługa restauracyjna**

L.p.	Wyszczególnienie	Uwagi	Cena jednostkowa brutto (PLN)	Ilość	Wartość brutto (PLN)
1	2	3	4		5 (3 x 4)
1	Posiłek 4-daniowy - zupa/przystawka (250 ml) - danie mięsne lub rybne (150 g) - ziemniaki (200 g) lub ryż (200g) - zestaw surówek (140 g) - napoje do wyboru - (sok 100% lub napoje gazowane - 250 ml/osobę)	- minimum 4 zupy i 4 przystawki - minimum 4 dania mięsne i 2 rybne - do wyboru - minimum 3 do wyboru		50	
2	Posiłek 3-daniowy - danie mięsne lub rybne (150 g) - ziemniaki (200 g) lub ryż (200g) - zestaw surówek (140 g) - napoje do wyboru (sok 100% lub napoje gazowane - 250 ml/osobę)	- minimum 4 dania mięsne i 2 rybne - do wyboru - minimum 3 do wyboru		3390	

**Usługa cateringowa**

L.p.	Wyszczególnienie	Uwagi	Cena jednostkowa brutto (PLN)	Ilość	Wartość brutto (PLN)
1	2	3	4		5
1	Przerwa kawowa - napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): kawa świeżo parzona w termosie - 100 % ziaren Arabica, herbata (czarna, zielona, owocowa - do wyboru, wrzątek w termosie), dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osoba - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę)			300	
2	Przerwa kawowa - napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): kawa świeżo parzona w termosie - 100 % ziaren Arabica, herbata (czarna, zielona, owocowa - do wyboru, wrzątek w termosie), dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osobę - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę) - 80 - 100 g owoców/osoba (winogrona, mandarynki, owoce sezonowe)			300	
3	Przerwa kawowa - napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): kawa świeżo parzona w termosie - 100 % ziaren Arabica, herbata (czarna, zielona, owocowa - do wyboru, wrzątek w termosie), dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osobę - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę) - 80g ciasta/osoba			500	
4	Przerwa kawowa - napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na			370	



	miejscu (500 ml): kawa świeżo parzona w termosie - 100 % ziaren Arabica, herbata (czarna, zielona, owocowa - do wyboru, wrzątek w termosie), dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osoba - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę) - 80g ciasta/osoba - 80 - 100 g owoców/osoba (winogrona mandarynki, owoce sezonowe)				
5	Kawa świeżo parzona - 100 % ziaren Arabica 250 ml/osobę cukier (do wyboru: biały i brązowy), mleko			2520	
6	Herbata (do wyboru smaki min. czarna, zielona, owocowa) - 250 ml/osobę cukier (do wyboru: biały i brązowy), mleko, cytryna			2710	
7	Woda - 250 ml/osobę			1040	
8	Sok 100% - 250 ml/osobę			950	
9	80g ciasta/osoba	-do wyboru 4 rodzaje		1415	
10	Przystawka zimna mięsna 100 g/ osoba	- minimum 5 propozycji		700	
11	Kanapka/tartinka różne smaki 60 g/osobę	- minimum 5 propozycji		1212	
12	Sałatka 100g/osobę (m.in. grecka, z kurczakiem, makaronowa)	- minimum 5 propozycji		400	
13	Pieczarki faszzerowane- 2 szt./ osoba			600	
14	Bogracz - 250 ml/osoba			20	
15	Zupy 250 ml/ osoba	- minimum 5 propozycji		420	
16	Pierogi z mięsem/kapustą i grzybami - 3 szt./osobę			420	
17	Paszteciki/krokiety - 3 szt./osobę			125	
18	Sałatka jarzynowa 45g/osoba			250	
19	Kapusta wigilijna 50g/osoba			150	
20	Ryba po grecku 30g/osoba			150	
21	Pieczyno 4 kromki/ osoba (ok. 100 g)	(do wyboru min. pszenne, żytnie, z ziarnami)		200	
22	Bufet w postaci <i>stołu szwedzkiego</i> - Babeczka różne smaki 50 g/ osoba - Przystawka ciepła 100 g/ osoba - Przystawka zimna mięsna 100 g/ osoba - Przystawka zimna rybna 100 g/ osoba - Kanapka/tartinka różne smaki 60 g - Pieczywo - 3 szt./osobę - Sałatka 100g/osobę - Koreczki serowe - 5 szt./osobę -napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): kawa świeżo parzona w termosie - 100 % ziaren Arabica, herbata (czarna, zielona, owocowa - do wyboru, wrzątek w termosie), dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko lub śmietanka, cytryna - woda mineralna w dzbankach - 250 ml/osobę - soki 100% - 250 ml/osobę - 3 rodzaje - smaki do wyboru np. jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę) - ciasto - 2 rodzaje - (80g ciasta/osoba) - 80 - 100 g owoców/osoba (winogrona mandarynki, owoce sezonowe)			610	
23	Posiłek 2- daniowy: - zupa: 2 rodzaje do wyboru (po 30 porcji z każdego rodzaju, łącznie 60 porcji - po 250 ml/osoba) - danie główne: 4 rodzaje do wyboru (po 25 porcji z każdego rodzaju, łącznie 100 porcji - po 150 g/osoba). W tym 2 dania mięsne, 1 danie rybne, 1 danie jarskie typu lasagne warzywna /makaron z dodatkami.			600	



	<p> dodatki:  - ziemniaki opiekane (200 g/osoba),  - ryż (200 g/osoba),  - surówki - 3 rodzaje (140 g/osoba),  Przerwa kawowa:  -napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): kawa świeżo parzona w termosie - 100 % ziaren Arabica, herbata (czarna, zielona, owocowa - do wyboru, wrzątek w termosie), dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko lub śmietanka, cytryna  - woda mineralna - 250 ml/osobę  - soki 100% - 250 ml/osobę - 3 rodzaje - smaki do wyboru np. jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka,  - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę)  - ciasto - 2 rodzaje - (80g ciasta/osoba)  - 80 - 100 g owoców/osoba (winogrona mandarynki, owoce sezonowe) </p>				
24	<p> Posiłek 2- daniowy podawany w formie bufetu szwedzkiego:  - zupa: 2 rodzaje do wyboru  (po 30 porcji z każdego rodzaju, łącznie 60 porcji - po 250 ml/osoba)  - danie główne: 4 rodzaje do wyboru  (po 25 porcji z każdego rodzaju, łącznie 100 porcji - po 150 g/osoba). W tym 2 dania mięsne, 1 danie rybne, 1 danie jarskie typu lasagne warzywna /makaron z dodatkami.  dodatki:  - ziemniaki opiekane (200 g/osoba),  - ryż (200 g/osoba),  - surówki - 3 rodzaje (140 g/osoba), </p>			60	
25	<p> Pokrowiec na krzesło (jednolity, w kolorze wskazanym przez Zamawiającego) </p>			400	
26	<p> Stół okrągły z miejscami dla 10-12 osób wraz z bielizną stołową </p>			60	

....., dn. \_\_\_ . \_\_\_ . 2018 r. -----  
(podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych  
do występowania w imieniu Wykonawcy)



## UMOWA nr ..... - wzór,

Zawarta w dniu ..... w Gdańsku pomiędzy:

**Politechniką Gdańską, Wydział Zarządzania i Ekonomii**

z siedzibą w Gdańsku przy ul. G. Narutowicza 11/2

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

reprezentowaną przez:

**dr hab. Julitę Wasilczuk, prof. nadzw. PG – Dziekana Wydziału Zarządzania**

**i Ekonomii,**

działającego na podstawie pełnomocnictwa Rektora PG

zwaną dalej „Zamawiającym”

a:

.....  
(w przypadku spółek prawa handlowego)

zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w ....., Wydział .....

Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS .....

posiadającym REGON: ..... i NIP: ....., reprezentowanym

przez:.....

albo (w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do CEiDG )

Imię i nazwisko ....., działającym pod firmą ....., z siedzibą w .....

przy ulicy ....., wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, NIP

....., REGON .....

zwaną dalej „Wykonawcą”

w wyniku wyboru oferty złożonej w postępowaniu o zamówienie publiczne, prowadzone w trybie art. 138o ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm.), zwanej dalej ustawą Pzp została zawarta umowa o następującej treści:

## § 1

## Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych na potrzeby Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu umowy 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.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia ilości podanych w poszczególnych pozycjach w formularzu rzeczowo-cenowym, na które będzie większe od szacowanego zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania zamówienia w całości tj. w ilościach wskazanych w formularzu cenowym w pozycjach zamówienia podstawowego, a Wykonawcy nie będzie wówczas przysługiwało żadne roszczenie z tego tytułu.
5. W przypadku zaistnienia konieczności zwiększenia zakresu umowy spowodowanym zwiększonym zapotrzebowaniem, Zamawiający skorzysta z prawa opcji w wysokości do 50% zamówienia podstawowego.
6. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane po wykonaniu zamówienia podstawowego, tj. po wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego.
7. Cena jednostkowa dla prawa opcji jest taka sama, jak cena dla zamówienia podstawowego.
8. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane na takich samych warunkach, jak zamówienie podstawowe, w cenach zamówienia podstawowego.
9. Maksymalne wynagrodzenie umowne brutto wraz z opcją 50% zamówienia podstawowego, 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.
10. Szacunkowe ilości podane w formularzu rzeczowo-cenowym nie są wiążące dla Zamawiającego. Rzeczywiste ilości zamawianych usług będą wynikać wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego. Z tego tytułu nie będą przysługiwały



Wykonawcy żadne roszczenia, jak również nie będzie on uprawniony do żądania zapłaty wynagrodzenia za niezrealizowaną część umowy.

11. Usługi realizowane będą na podstawie telefonicznych lub mailowych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
12. Każdorazowe zapotrzebowanie Zamawiającego na usługę restauracyjną oraz cateringową będzie zgłoszone Wykonawcy minimum na 4 dni przed planowaną uroczystością.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia usługi restauracyjnej lub cateringowej w wyjątkowej sytuacji „z dnia na dzień”. W takim przypadku menu będzie ustalane na bieżąco.
12. Przedmiot umowy będzie realizowany od poniedziałku do niedzieli włącznie.

## § 2

### Termin, miejsce i warunki realizacji umowy

1. Termin realizacji przedmiotu umowy: sukcesywnie do dnia 31.01.2020 r. lub do wyczerpania kwoty umownej.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przedłużenia terminu realizacji umowy w przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego całkowitej kwoty umowy (suma wartości zamówienia podstawowego oraz zamówienia w prawie opcji).
3. Miejscem realizacji usług cateringowych będą budynki Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej.  
Usługi restauracyjne będą świadczone w lokalu wskazanym w ofercie Wykonawcy:

..... nazwa i adres

4. Dla usługi cateringowej Wykonawca będzie miał możliwość korzystania z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń.
5. Przedmiot umowy będzie realizowany zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, zawartym w ogłoszeniu o zamówieniu na usługę społeczną, który stanowi integralną część niniejszej umowy.
6. Przedmiot umowy obejmuje transport żywności na własny koszt i ryzyko zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi.
7. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymywania porządku w miejscu realizacji usługi (bieżące zagospodarowanie śmieci i odpadów).
8. W sprawach związanych z wykonaniem niniejszej umowy, do kontaktów z Wykonawcą, ZAMAWIAJĄCY wyznacza: .....tel. ....a WYKONAWCA wyznacza: .....tel.  
.....
9. Dane osobowe osób wskazanych w § ..... ust. .... udostępniane są przez strony sobie wzajemnie, w celu realizacji niniejszej umowy, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE. Strony stają się administratorem danych osobowych wzajemnie sobie udostępnionych i na podstawie art. 14 ust. 5 lit. c) ww. rozporządzenia obowiązek informacyjny, o którym mowa w art. 14 ww. rozporządzenia nie ma zastosowania.
10. O każdej zmianie wyznaczonych osób Zamawiający i Wykonawca niezwłocznie powiadomią się wzajemnie. Szkody powstałe w wyniku niedopełnienia tego obowiązku obciążają stronę zobowiązaną.
11. Odpowiedzialność i wszelkie ryzyko do momentu dostawy przedmiotu umowy do Zamawiającego ponosi Wykonawca. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy ze szczególną starannością i rzetelnością.

## § 3

### Wynagrodzenie

1. Za wykonanie przedmiotu umowy ustala się wynagrodzenie łącznie z zamówieniem w ramach prawa opcji w kwocie: brutto: ..... PLN słownie:(.....PLN)  
w tym:  
- wynagrodzenie w ramach zamówienia podstawowego wynosi: brutto: ..... PLN słownie:(.....PLN) wynagrodzenie w ramach prawa opcji wynosi: brutto: ..... PLN słownie:(.....PLN)
2. Powyższe wynagrodzenie obejmuje wszystkie elementy cenotwórcze wynikające z zakresu ..... i sposobu realizacji przedmiotu umowy.
3. Rzeczywiste wynagrodzenie brutto będzie wynikało z faktycznej liczby osób, które skorzystają ..... z usług restauracyjnych i cateringowych świadczonych przez Wykonawcę.
4. Ceny jednostkowe brutto określone przez Wykonawcę w ofercie nie będą zmieniane w toku realizacji przedmiotu umowy, natomiast wysokość wynagrodzenia Wykonawcy ustalana będzie każdorazowo z uwzględnieniem aktualnej stawki podatku VAT w wysokości przewidzianej przepisami prawa.

## § 4

### Finansowanie

1. Podstawą zapłaty będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę po prawidłowym wykonaniu usługi będącej przedmiotem umowy.
2. Odbiór przedmiotu umowy nastąpi na podstawie podpisu złożonego przez pracownika Zamawiającego na fakturze.



3. Fakturę należy wystawić na: Politechnika Gdańska, Wydział Zarządzania i Ekonomii, 80-233 Gdańsk ul. Narutowicza 11/12. NIP 584-020-35-93.
4. Należność za fakturę będzie płatna przelewem w ciągu 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
5. Za dzień zapłaty uważać się będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

## §5

### Kary Umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
  - a) z tytułu nienależytego wykonania realizowanej usługi w wysokości 5% wartości tej usługi;
  - b) za odstąpienie od wykonania danej usługi w wysokości 50% wartości tej usługi.
2. Za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron, strona, po której leżą przyczyny odstąpienia zapłaci drugiej stronie karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, określonego w § 3 ust. 1 niniejszej umowy, z wyłączeniem okoliczności określonych w art.145 ust.1 ustawy Pzp.
3. W przypadku powstania szkody przewyższającej wysokość kar umownych, Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonej kary umownej z przysługującego mu wynagrodzenia.
5. Dochodzenie kar umownych za odstąpienie nie wyklucza dochodzenia kar umownych z innych tytułów.

## § 6

### Postanowienia Końcowe

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty dotyczących: terminu realizacji umowy, zgodnie z zapisami § ust. 1 i 2 niniejszej umowy.
3. Zamawiający ponadto przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany:
  - 1) stawki podatku od towarów i usług,
  - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz. U. z 2002 r. nr 200, poz. 1679 ze zm.),
  - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
4. Zmiany mogą zostać dokonane ze skutkiem nie wcześniej niż na dzień wejścia w życie przepisów, z których wynikają w/w zmiany.
5. Jeżeli stosownie do ust. 3 pkt a) niniejszego paragrafu w czasie obowiązywania umowy nastąpi zmiana ustawowej stawki podatku od towarów i usług, a zmiana ta będzie miała wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę, strony dokonają odpowiedniej zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy, tj. jego procentowego podwyższenia o wartość procentowego wzrostu stawki podatku od towarów i usług lub jego procentowego obniżenia o wartość procentowego obniżenia stawki podatku od towarów i usług.
6. Z kolei w przypadku, o którym mowa w ust. 4 pkt b) lub c), Wykonawca obowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu na piśmie szczegółową analizę porównawczą kosztów (przed i po nowelizacji) stanowiącą wykaz poniesionych wydatków w związku ze zmianą ww. przepisów z powołaniem się na stosowne przepisy, z których wynikają w/w zmiany, a także przedłożyć konieczne dokumenty (w tym oświadczenia dla celów podatkowych i ZUS) Wykonawcy.
7. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy obowiązują przepisy Kodeksu Cywilnego, a ewentualne spory między stronami będą rozstrzygane wg prawa polskiego przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
8. Strony wiążą inne warunki i postanowienia zawarte w ofercie z dnia .....2018r. i ogłoszeniu ..... o zamówieniu na usługę społeczną.
9. Zamawiający nie dopuszcza możliwości cesji wierzytelności ani przeniesienia praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez jego uprzedniej, pisemnej zgody.
10. Strony mają obowiązek informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, ..... a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
11. Niniejszą umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron.

#### Załączniki do umowy

1. Ogłoszenie o zamówieniu na usługę społeczną
2. Oferta Wykonawcy

**WYKONAWCA**

.....

**ZAMAWIAJĄCY**

.....



**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych oraz cateringowych, które będą się odbywały sukcesywnie w ramach organizowanych przez Wydział Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej spotkań, konferencji, poczęstunków okazjonalnych w okresie obowiązywania umowy, zgodnie z wyszczególnieniem:

**Usługa restauracyjna**

Lp.	Wyszczególnienie	Uwagi	Cena jednostkowa brutto (PLN)	Ilość	Wartość brutto (PLN)
1	2	3	4		5 (3 x 4)
1	Posiłek 4-daniowy -zupa/przystawka (250 ml) - danie mięsne lub rybne (150 g) - ziemniaki (200 g) lub ryż (200g) - zestaw surówek (140 g) - napoje do wyboru - (sok 100% lub napoje gazowane - 250 ml/osobę	- minimum 4 zupy i 4 przystawki - minimum 4 dania mięsne i 2 rybne - do wyboru - minimum 3 do wyboru		50	
2	Posiłek 3-daniowy - danie mięsne lub rybne (150 g) - ziemniaki (200 g) lub ryż (200g) - zestaw surówek (140 g) - napoje do wyboru (sok 100% lub napoje gazowane - 250 ml/osobę	- minimum 4 dania mięsne i 2 rybne - do wyboru - minimum 3 do wyboru		3390	

**Usługa cateringowa**

Lp.	Wyszczególnienie	Uwagi	Cena jednostkowa brutto (PLN)	Ilość	Wartość brutto (PLN)
1	2	3	4		5
1	Przerwa kawowa -napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): kawa świeżo parzona w termosie - 100 % ziaren Arabica, herbata (czarna, zielona, owocowa - do wyboru, wrzątek w termosie), dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osoba - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę)			300	
2	Przerwa kawowa -napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): kawa świeżo parzona w termosie - 100 % ziaren Arabica, herbata (czarna, zielona, owocowa - do wyboru, wrzątek w termosie), dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osobę - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę) - 80 - 100 g owoców/osoba (winogrona, mandarynki, owoce sezonowe)			300	
3	Przerwa kawowa -napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): kawa świeżo parzona w termosie - 100 % ziaren Arabica, herbata (czarna, zielona, owocowa - do wyboru, wrzątek w termosie), dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osobę - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę)			500	





	- 80g ciasta/osoba				
4	Przerwa kawowa -napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): kawa świeżo parzona w termosie - 100 % ziaren Arabica, herbata (czarna, zielona, owocowa - do wyboru, wrzątek w termosie), dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko lub śmietanka, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osoba - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę) - 80g ciasta/osoba - 80 - 100 g owoców/osoba (winogrona mandarynki, owoce sezonowe)			370	
5	Kawa świeżo parzona - 100 % ziaren Arabica 250 ml/osobę, cukier (do wyboru: biały i brązowy), mleko			2520	
6	Herbata (do wyboru smaki min. czarna, zielona, owocowa) - 250 ml/osobę cukier (do wyboru: biały i brązowy), mleko, cytryna			2710	
7	Woda - 250 ml/osobę			1040	
8	Sok 100% - 250 ml/osobę			950	
9	80g ciasta/osoba	-do wyboru 4 rodzaje		1415	
10	Przystawka zimna mięsna 100 g/ osoba	- minimum 5 propozycji		700	
11	Kanapka/tartinka różne smaki 60 g/osobę	- minimum 5 propozycji		1212	
12	Sałatka 100g/osobę (m.in. grecka, z kurczakiem, makaronowa)	- minimum 5 propozycji		400	
13	Pieczarki faszerowane- 2 szt./ osoba			600	
14	Bogracz - 250 ml/osoba			20	
15	Zupy 250 ml/ osoba	- minimum 5 propozycji		420	
16	Pierogi z mięsem/kapustą i grzybami - 3 szt./osobę			420	
17	Paszteciki/krokiety - 3 szt./osobę			125	
18	Sałatka jarzynowa 45g/osoba			250	
19	Kapusta wigilijna 50g/osoba			150	
20	Ryba po grecku 30g/osoba			150	
21	Pieczyno 4 kromki/ osoba (ok. 100 g)	(do wyboru min. pszenne, żytnie, z ziarnami)		200	
22	Bufet w postaci <i>stołu szwedzkiego</i> - Babeczka różne smaki 50 g/ osoba - Przystawka ciepła 100 g/ osoba - Przystawka zimna mięsna 100 g/ osoba - Przystawka zimna rybna 100 g/ osoba - Kanapka/tartinka różne smaki 60 g - Pieczywo - 3 szt./osobę - Sałatka 100g/osobę - Koreczki serowe - 5 szt./osobę -napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): kawa świeżo parzona w termosie - 100 % ziaren Arabica, herbata (czarna, zielona, owocowa - do wyboru, wrzątek w termosie), dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko lub śmietanka, cytryna - woda mineralna w dzbankach - 250 ml/osobę - soki 100% - 250 ml/osobę - 3 rodzaje - smaki do wyboru np. jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, - kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę) - ciasto - 2 rodzaje - (80g ciasta/osoba) - 80 - 100 g owoców/osoba (winogrona mandarynki, owoce sezonowe)			610	
23	Posiłek 2- daniowy: - zupa: 2 rodzaje do wyboru (po 30 porcji z każdego rodzaju, łącznie 60 porcji - po 250			600	



	<p>ml/osoba)</p> <p>- danie główne: 4 rodzaje do wyboru (po 25 porcji z każdego rodzaju, łącznie 100 porcji - po 150 g/osoba). W tym 2 dania mięsne, 1 danie rybne, 1 danie jarskie typu lasagne warzywna /makaron z dodatkami.</p> <p> dodatki:</p> <p>- ziemniaki opiekane (200 g/osoba),</p> <p>- ryż (200 g/osoba),</p> <p>- surówki - 3 rodzaje (140 g/osoba),</p> <p>Przerwa kawowa:</p> <p>-napoje ciepłe - do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu (500 ml): kawa świeżo parzona w termosie - 100 % ziaren Arabica, herbata (czarna, zielona, owocowa - do wyboru, wrzątek w termosie), dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko lub śmietanka, cytryna</p> <p>- woda mineralna - 250 ml/osobę</p> <p>- soki 100% - 250 ml/osobę - 3 rodzaje - smaki do wyboru np. jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka,</p> <p>- kruche ciasteczka - 4 rodzaje - (40g/osobę)</p> <p>- ciasto - 2 rodzaje - (80g ciasta/osoba)</p> <p>- 80 - 100 g owoców/osoba (winogrona mandarynki, owoce sezonowe)</p>				
24	<p>Posiłek 2- daniowy podawany w formie bufetu szwedzkiego:</p> <p>- zupa: 2 rodzaje do wyboru (po 30 porcji z każdego rodzaju, łącznie 60 porcji - po 250 ml/osoba)</p> <p>- danie główne: 4 rodzaje do wyboru (po 25 porcji z każdego rodzaju, łącznie 100 porcji - po 150 g/osoba). W tym 2 dania mięsne, 1 danie rybne, 1 danie jarskie typu lasagne warzywna /makaron z dodatkami.</p> <p> dodatki:</p> <p>- ziemniaki opiekane (200 g/osoba),</p> <p>- ryż (200 g/osoba),</p> <p>- surówki - 3 rodzaje (140 g/osoba),</p>			60	
25	<p>Pokrowiec na krzesło (jednolity, w kolorze wskazanym przez Zamawiającego)</p>			400	
26	<p>Stół okrągły z miejscami dla 10-12 osób wraz z białą stołową</p>			60	

1. Zamawiający przez usługi cateringowe i restauracyjne rozumie przygotowanie potraw wraz z ich dostawą/ podaniem, zapewnienie: obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej (porcelana lub porcelit), sztućców oraz serwetek.
2. Miejscem świadczenia usług cateringowych będzie siedziba Zamawiającego.
3. Wykonawca, w przypadku usługi restauracyjnej, musi zapewnić lokal w odległości do 1000 m od siedziby Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej. Wielkość sali i jej wyposażenie powinny pozwolić na jednoczesne spożywanie posiłku przez min. 30 osób (miejsca siedzące na jednej Sali lub w kilku mniejszych, lecz na jednym poziomie). Dodatkowo lokal musi posiadać odpowiednią przestrzeń dla gości. Zamawiający nie dopuszcza możliwości korzystania z wieloosobowych ław. Wykonawca musi dysponować lokalem (najem, dzierżawa) na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej. Usługi świadczone będą w lokalu **Wykonawcy na terenie-PG** w godz. 09:00 – 19:00, siedem dni w tygodniu oraz w pomieszczeniach wskazanych przez Wydział. Wykonawca musi dysponować salą konsumpcyjną dostosowaną do podawania posiłków, posiadającą zaplecze gastronomiczne, gwarantującą prawidłową realizację usługi dla min. 30 osób z możliwością wydzielenia jej części na potrzeby świadczenia usługi dla Zamawiającego.
4. Oferowane dania i dodatki winne być estetycznie i elegancko podane, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
5. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowane będą zamawiane posiłki, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid. Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej.



6. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowanych daniach wyrobów rozmrażanych.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do posprzątania po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/ wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.
8. Towar, który nie został skonsumowany (a nie stanowi odpadów, o którym mowa powyżej) Wykonawca ma obowiązek spakować i wydać przedstawicielowi Zamawiającego w opakowaniu jednorazowym nieodpłatnie.
9. Usługi realizowane będą na podstawie pisemnych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
10. Każdorazowe zapotrzebowanie Zamawiającego na usługę restauracyjną oraz cateringową będzie zgłoszone Wykonawcy minimum na cztery dni przed planowaną uroczystością. W przypadku zamówień z dnia na dzień menu ustalane jest na bieżąco.
11. Wykonawca zobowiązuje się w terminie dwóch dni przed każdą zgłoszoną usługą restauracyjną oraz cateringową dostarczyć proponowane menu wraz z gramaturą do akceptacji przedstawicielowi Zamawiającego oraz podać numer kontaktowy do osoby odpowiedzialnej za realizację zamówienia. Zaakceptowane przez Zamawiającego menu wraz z gramaturą będzie stanowiło załącznik do wystawionej faktury.
12. Wykonawca na życzenie Zamawiającego ma obowiązek wyłączenia muzyki podczas uroczystości zakończenia studiów podyplomowych, konferencji na czas ustalony z przedstawicielem Zamawiającego.
13. Sala restauracyjna musi być wyłączona z obsługi gości zewnętrznych przy realizacji zamówienia Zamawiającego.
14. Wykonawca we własnym zakresie dostarczy stoły bufetowe, krzesła oraz zastawę białą stołową. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
15. Wykonawca na życzenie Zamawiającego ma obowiązek ustawić stoły zgodnie z zamówieniem i odpowiednio je odgrodzić. Wykonawca na życzenie Zamawiającego ma obowiązek dostarczyć i ustawić stoły koktajlowe.
16. Wykonawca będzie świadczył usługi gastronomiczne w dniach od poniedziałku do niedzieli włącznie.
17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia usługi restauracyjnej oraz cateringowej w wyjątkowej sytuacji „z dnia na dzień”.
18. Wykonawca zapewni współpracę administracyjną z każdorazowo wyznaczonym koordynatorem uroczystości, zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczania dań, a także dostarczania i ustawienia stołów i innych sprzętów.

....., dn. \_ \_ . \_ . 2018 r.

-----  
(podpis i pieczęć osoby/osób upoważnionych  
do występowania w imieniu Wykonawcy)

