



Dziekan

Gdańsk 21.11.2018

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ

pn.: Usługi cateringowe na uroczystej kolacji Gali Złote Lwiątko organizowanej przez SSPG

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 2018 r. poz. 1986 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 2018 r., poz. 1986 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 Gali Złote Lwiątko**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na Gali Złote Lwiątko organizowanej przez Samorząd Studentów Politechniki Gdańskiej.

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

Termin gali: 08.12.2018 (sobota), start godz. 16:00 zakończenie około godz. 4:00 (kolacja na ciepło od godz. 19.00)

Miejsce gali: Aula Politechniki Gdańskiej – Gmach Główny PG

Maksymalna liczba uczestników: 200 (ostateczna liczba na tydzień przed wydarzeniem)

Forma: kolacja na siedząco

Menu:

- kolacja serwowana podawana na ciepło (porcja na osobę):

- Zupa: Krem z pomidorów (porcja 200 ml)
- Danie główne: Roladka z mięsa wieprzowego (180 g) z sosem myśliwskim, podana z domowymi kopytkami i buraczkami z chrzanem (całość min. 450 g)
- Danie główne - wegetariańskie: Domowe kopytka z sosem z pomidorów, z prażonymi nasionami dyni i słonecznika (całość min. 400 g)

-**bufet słodki** min. 3 rodzaje ciast, w tym kruche babeczki z musem śmietankowym i owocami

-bufet wieczorny

- Bufet zimny:
 - kurczak z warzywami w pszennym placku,
 - pasztet drobiowy pieczony ze śliwką i żurawiną,
 - mini szaszłyki z kurczakiem i warzywami,
 - pieczeń rzymska z konfiturą z czerwonej cebuli,
 - mus bazyliowo - miętowy w kruchych babeczkach,
 - deska wędlin i kielbas,
 - pieczeń warzywna z sosem czosnkowym.
- Dodatki do bufetu zimnego:
 - sos żurawinowy,
 - sos czosnkowy,
 - sos jogurtowy,
 - pieczywo,
 - masło.
- Sałatki:
 - sałatka brokułowa z czerwoną fasolą i sosem jogurtowym,
 - świeże sałaty z warzywami z wyborem dressingów.
- Dania ciepłe:
 - zupa harira z soczewicy i ciecierzycy.

- **napoje bezalkoholowe** (nielimitowane):

kawa, herbata min. 4 rodzaje, soki owocowe min. 3 rodzaje, woda gazowana i niegazowana.

Wymagania stawiane Wykonawcy:

- 1.1 Wykonawca musi dysponować sprzętem oraz akcesoriami bankietowymi (stoły okrągłe z blatami plastikowymi, dziesięcioosobowe z obrusami czarnymi i krzesłami, stoły koktajlowe -6 szt. z pokrowcami czarnymi, zastawa bufetowa, sztucze, 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 - w trakcie kolacji serwowanej należy wykorzystać porcelanową zastawę,
 - w trakcie kolacji serwowanej należy wykorzystać sztucze ze stali nierdzewnej wysokiej jakości,
 - udostępnienie porcelanowej zastawy na bufecie wieczornym,
- 1.5 - w trakcie kolacji serwowanej obsługa przez min. 6 kelnerów.
- 1.6 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 Auli w sobotę od 8.00 do 15.00 .Rozpoczęciem imprezy o godz.16.00, wydanie kolacji

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: Data: **08.12.2018 (sobota) 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 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.

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 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.

VII. 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 29.11. 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.** lub mailem na adres: **logistyka@eti.pg.gda.pl z podaniem w tytule maila ZP/243/009/2018**. Oferty złożone w formie elektronicznej winny być sporządzone w formie skanu oryginału i muszą koniecznie zawierać podpis osoby składającej ofertę. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia drogą elektroniczną na e-mail: **logistyka@eti.pg.gda.pl**

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 Gali Złote Lwiątko

NIE OTWIERAĆ PRZED 29.11. 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 29.11.2018 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.

Dziekan



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