



Dziekan

ZP/61/009/U/2019

Gdańsk, 20.03.2019 r.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ

pn.: Usługi restauracyjne (bankiet) na spotkaniu ekspertów IRACON

*o wartości zamówienia 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 (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1986)*

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCY

Politechnika Gdańska

80-233 Gdańsk,
ul. G. Narutowicza 11/12
NIP: 584-020-35-93,
REGON 000001620

Postępowanie prowadzi:

Wydział Elektroniki, Telekomunikacji i Informatyki

Ul. G. Narutowicza 11/12
80-233 Gdańsk

Adres poczty elektronicznej: logistyka@eti.pg.edu.pl

adres strony internetowej: <http://www.pg.edu.pl>, <http://www.dzp.pg.edu.pl>

Godziny pracy zamawiającego: 8:00 – 15:00 od poniedziałku do piątku

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) - 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

1. Przedmiotem zamówienia są usługi restauracyjne na potrzeby bankietu podczas spotkania ekspertów radiokomunikacji – IRACON.
2. Kod CPV 55300000-3 usługi restauracyjne i podawania posiłków.
3. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych oraz przygotowanie seminarium przedstawiającego gdańskie tradycje browarnicze połączone z muzyką na żywo.
4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Bankiet:

Liczba osób: przewidywana 100 osób +/-30 osób. Dokładna liczba uczestników zostanie podana na 7 dni przed wydarzeniem.

Forma: Kolacja na siedząco.

Propozycja menu:

Przekąska zimna:

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i oliwą truflową.

Zupa:

Tradycyjna zupa rybna z kawałkami ryb morskich.

Danie główne:

Danie z kaczki z kopytkami, modrą kapustą i sosem żurawinowym.

Deser:

Tarta ze świeżymi borówkami i kremem patisserie z lodami waniliowymi i słonym karmelem.

Propozycja menu wegańskiego:**Przekąska zimna:**

Salatka z pieczonych buraków z awokado, karmelizowanymi pomarańczami, orzechami i dressingiem z orzechów laskowych i pomarańczy.

Zupa:

Zupa z pieczonej marchwi z imbirem i prażoną ciecierzycą z kolendrą.

Danie główne:

Risotto z grzybami leśnymi i prażoną soczewicą i olejem rydzowym.

Deser:

Karmelizowany ananas sous vide podany z kruszonką z pistacji i wegańską włoską bezą.

Napoje:

kawa, herbata, woda, soki owocowe,
kieliszek wina lub piwo 0,5l na osobę.

5. Wymagania stawiane wykonawcy:

- 1) Wykonawca musi dysponować sprzętem oraz akcesoriami bankietowymi (stoły z obrusami i krzesłami, zastawa bufetowa, sztucce, serwetki).
- 2) Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i kuchenną na cały czas trwania imprezy.
- 3) Wykonawca zapewnia podstawowe dekoracje na stołach i bufetach, szkło do wina i piwa.
- 4) W lokalu musi być możliwość zakupu indywidualnego napojów alkoholowych.
- 5) Wykonawca zobowiązuje się udostępnić opisy dań na bufetach, łącznie z opisem dla alergików, zarówno w języku polskim jak i angielskim.
- 6) Na życzenie organizatora zostaną przygotowane specjalne dania dla osób z alergiami oraz wegan/wegetarian. Lista osób zostanie przekazana na siedem dni przed wydarzeniem.
- 7) Wymagana jest należyta staranność przy realizacji usług.
- 8) Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych przedstawicieli zamawiającego i wykonawcy.
- 9) Przeprowadzenie prezentacji o gdańskich tradycjach browarniczych wraz z degustacją piwa warzonego metodą rzemieślniczą, najlepiej przez wykonawcę i w miejscu bankietu. Mile widziana możliwość otwierania beczek przez uczestników.
- 10) Wykonawca przedstawia ofertę wykonania usługi w przeliczeniu na jednego uczestnika.
- 11) Zapewnienie oprawy muzycznej na żywo minimum trzy występy po 45 minut.
- 12) Wykonawca musi dysponować lokalem (najem, dzierżawa) w obrębie Starego Miasta w Gdańsku nad Motławą pomiędzy Zieloną Bramą, a Nową Kładką na Ołowiankę

- 13) Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych przedstawicieli zamawiającego i wykonawcy.
Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ostatecznej liczby gości na 7 dni przed terminem wykonania usługi.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: Data: **05.09.2019 (czwartek) godz. 19:30-23:00**

V. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty zamawiający będzie kierował się następującym kryterium oceny ofert: **Cena – 100%**. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, który złoży ofertę spełniającą wszystkie warunki zamówienia i zaproponuje najniższą cenę. W przypadku, gdy zostaną złożone dwie lub więcej ofert z taką samą ceną, zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane we wcześniej złożonych ofertach.
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 zastosuje 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 OBLICZENIA CENY

1. Przy obliczaniu ceny oferty wykonawca zobowiązany jest uwzględnić wszystkie wymogi, związane z realizacją zamówienia oraz ująć wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia.
2. Cenę oferty należy określić w wartości brutto w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku a następnie wpisać w odpowiednie miejsce na druku OFERTA (Załącznik nr 1 do ogłoszenia).
3. Jeżeli przy obliczeniu ceny wykonawca pominie usługi, których wykonanie jest niezbędne przy realizacji przedmiotu zamówienia, nie zostaną one dodatkowo opłacone po ich wykonaniu, gdyż zamawiający uważać będzie, iż zostały one ujęte w cenie oferty.
4. Ceną oferty jest cena brutto podana na druku „Oferta”.
5. Cena oferty będzie obowiązywać przez cały okres związania ofertą, nie będzie podlegała negocjacom i będzie wiążąca dla stron umowy.
6. Cena podana przez wykonawcę w ofercie nie będzie zmieniana w trakcie realizacji zamówienia i nie będzie podlegała waloryzacji za wyjątkiem określonym we wzorze umowy stanowiącym załącznik do niniejszego ogłoszenia.
7. Wszelkie rozliczenia, pomiędzy zamawiającym, a wykonawcą, będą prowadzone w PLN.

8. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, rozliczenia będą dokonywane wyłącznie z pełnomocnikiem.

VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:
 - 1) wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia,
 - 2) załącznik nr 2 formularz rzeczowo-cenowy do niniejszego ogłoszenia, dokumenty mają umożliwić dokonanie oceny oferty.
 - 3) opcjonalnie – pełnomocnictwo do reprezentowania wykonawcy. 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. W przypadku składania oferty w formie elektronicznej oryginał pełnomocnictwa lub poświadczoną notarialnie kopię należy dostarczyć Zamawiającemu przed podpisaniem umowy.
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. 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. **Ofertę należy przesłać do dnia 28.03.2019 r.**

w formie pisemnej - w zamkniętej i opisanej kopercie na formularzach stanowiących załączniki do niniejszego ogłoszenia wraz z wymaganymi dokumentami, na adres Zamawiającego: Politechnika Gdańska, Wydział Elektroniki, Telekomunikacji i Informatyki, budynek nr 41 WETI A, pok. 116, ul. G. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, z dopiskiem: „Oferta na usługi restauracyjne (bankiet) na spotkaniu ekspertów IRACON”, ZP/61/009/U/19”;

lub w formie elektronicznej – skan wypełnionych i podpisanych formularzy i dokumentów należy dołączyć do wiadomości e-mail wysłanej na adres: logistyka@eti.pg.edu.pl wpisując w polu wskazującym temat wiadomości: „Oferta na usługi restauracyjne (bankiet) na spotkaniu ekspertów IRACON”, ZP/61/009/U/19”.

2. Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z w/w opisem ponosi Wykonawca. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe złożenie oferty lub nieprawidłowe oznakowanie koperty.

IX. KLAUZULA INFORMACYJNA DOT. PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH I SWOBODNEGO PRZEPIYU 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”, zamawiający informuję, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Politechnika Gdańska ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk;
- 2) inspektorem ochrony danych osobowych w Politechnice Gdańskiej jest pan Paweł Baniel (kontakt): iod@pg.edu.pl, tel. +48 58 348 66 29;

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na usługę społeczną pn.: usługi restauracyjne (bankiet) na spotkaniu ekspertów IRACON, nr ZZ/61/009/U/2019 prowadzonym w trybie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986);

- 3) 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 2018 r. poz. 1986), dalej „ustawa Pzp”;
- 4) 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;
- 5) 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;
- 6) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 7) posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (*informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.*);
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*);
 - 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 ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.*);
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 8) 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.

Załączniki do ogłoszenia:

- 1) Formularz oferty;
- 2) Formularz rzeczowo-cenowy;
- 3) Wzór umowy.

Dziekan

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