

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 (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843)

pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych dla Wydziału Mechanicznego Politechniki Gdańskiej”.

Nr postępowania ZP/276/004/U/19

Niniejsze ogłoszenie zostało zamieszczone na własnej stronie internetowej www.dzp.pg.edu.pl

Zatwierdził: **Dziekan Wydziału Mechanicznego prof. dr hab. inż. Adam Barylski**
(działający na podstawie pełnomocnictwa Rektora Politechniki Gdańskiej)

Gdańsk, dnia 05.11.2019 r.

I. Nazwa i adres Zamawiającego.

Politechnika Gdańska
Wydział Mechaniczny
ul. G. Narutowicza 11/12
80-233 Gdańsk
NIP 584-020-35-93 REGON P-000001620

Telefon: +48 58 347-23-64
Faks : +48 58 347-10-25
Strona internetowa: <http://www.dzp.pg.gda.pl>
Godziny urzędowania: 7:30-15:30

reprezentowana przez: prof. dr hab. inż. Adama Barylskiego – Dziekana Wydziału Mechanicznego, działającego na podstawie pełnomocnictwa Rektora Politechniki Gdańskiej.

II. Tryb udzielenia zamówienia.

1. Postępowanie prowadzone dla zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843) – zwanej dalej „ustawą” oraz Procedury udzielania zamówień na usługi społeczne w oparciu o art. 138o ustawy Pzp zamieszczonej na swojej stronie internetowej, tj. www.dzp.pg.edu.pl.
2. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w art.138g Pzp – 750.000 Euro.
3. Zamawiający udziela zamówienia w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminujący.

III. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań, rozumiane jako przygotowanie potraw wraz z ich dostawą/podaniem, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji kwiatowej w zależności od rodzaju imprezy oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do nin. Ogłoszenia
3. Określenie przedmiotu zamówienia za pomocą nazw i kodów ze Wspólnego Słownika Zamówień CPV:

Kod	Opis
55300000-3	Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

IV. Oferty wariantowe i częściowe.

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

V. Termin realizacji zamówienia.

1. Realizacja zamówienia następować będzie sukcesywnie w terminie do 18 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

VI. Kryteria oceny ofert.

1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie kierował się następującymi kryteriami:

LP.	Kryterium	Waga kryterium	Maksymalna ilość punktów w danym kryterium
1.	Cena (C)	C=100 %	C=100 pkt

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta spełniająca wymagania niniejszego ogłoszenia oraz otrzyma najwyższą liczbę punktów w kryterium – cena 100% :

$$C = \frac{C_{min}}{C_b} \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Cena”

C_{min} – najniższa cena spośród ofert niepodlegających odrzuceniu

C_b – cena oferty badanej

2. Jeżeli dwie lub więcej ofert będą przedstawiały taki sam bilans punktów w kryterium oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający może wezwać Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
3. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy w kwestii wyjaśnienia rażąco niskiej ceny.
4. Punkty zostaną obliczone w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.

VII. Sposób przygotowania oferty.

1. Wykonawca składa jedną podpisaną ofertę z zachowaniem formy pisemnej, napisaną w języku polskim.
2. **Oferta winna zawierać:**
 - a) Wypełniony formularz oferty wraz z formularzem cenowym - zgodny ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 i 2a do nin. Ogłoszenia o zamówieniu, zawierający w szczególności: cenę, zobowiązanie dotyczące terminu realizacji zamówienia oraz oświadczenia o akceptacji wszystkich postanowień Ogłoszenia o zamówieniu bez zastrzeżeń;
 - b) Pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą.
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
6. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany winny być podpisane przez osobę(-y) podpisującą(-e) ofertę. Poprawki mogą być dokonane jedynie poprzez czytelne przekreślenie błędnego zapisu i wstawienie poprawnego.
8. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Wprowadzone zmiany do złożonej oferty należy umieścić w dodatkowej kopercie z napisem „**Zmiana do oferty pn. „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych dla Wydziału Mechanicznego Politechniki Gdańskiej”**”. (Nr postępowania **ZP/276/004/U/19**)”, oraz dane Wykonawcy (pełna nazwa Wykonawcy i adres).
9. Wykonawca może wycofać złożoną ofertę wyłącznie w formie pisma wycofującego ofertę przed upływem terminu składania ofert podpisanego przez upoważnioną osobę.
10. Wszystkie kartki oferty muszą być trwale połączone i włożone do jednej koperty zaopatrzonej napisem „**Zmiana do oferty pn. „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych dla Wydziału Mechanicznego Politechniki Gdańskiej (Nr postępowania ZP/276/004/U/19)**”.
11. 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 2019 r. poz. 1010 z późn. 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.
12. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.

VIII. 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. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
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. 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.
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. W postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (tekst jedn. Dz. U. z 2018 r. poz. 2018 z późn. zm.), osobiście, za pośrednictwem postańca lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (tekst jedn. Dz. U. z 2019 r. poz. 123 z późn. zm.), z uwzględnieniem wymogów dotyczących formy, ustanowionych poniżej.
2. **Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie dopuszcza składania oferty w formie elektronicznej.**
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści nin. 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.edu.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.edu.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.

Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami jest Anna Szerszyńska – Specjalista ds. zamówień publicznych WM, e-mail: annszers@pg.edu.pl

X. Termin związania ofertą.

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

XI. Miejsce oraz termin składania ofert

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego: Politechnika Gdańska, **Wydział Mechaniczny**, 80-233 Gdańsk ul. G. Narutowicza 11/12, Budynek Wydziału Mechanicznego, pokój Nr 310 (Biuro Wydziału), do dnia **13.11.2019 r. do godz. 13:00**. Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcom bez otwierania.
2. Oferta powinna być zaadresowana na w/w adres i opisana:
„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych dla Wydziału Mechanicznego Politechniki Gdańskiej”. (Nr postępowania ZP/276/004/U/19)”

NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 13.11.2019 r. DO GODZ. 13:15

3. Za moment złożenia oferty przyjmuje się termin skutecznego dostarczenia oferty Zamawiającemu.
4. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego: Politechnika Gdańska, Wydział Mechaniczny, 80-233 Gdańsk ul. G. Narutowicza 11/12, Budynek Wydziału Mechanicznego, sala Nr 310, **dnia 13.11.2019 r. o godz. 13:15**.
5. Otwarcie ofert jest jawne.
6. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - 2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
 - 3) ceny złożonych ofert.

XII. Opis sposobu obliczania ceny.

1. Wykonawca w oparciu o opis przedmiotu zamówienia – zawarty w nin. Ogłoszeniu o zamówieniu określi wartość brutto za przedmiot zamówienia w złotych polskich (PLN) w formularzu oferty, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do ogłoszenia. Ostateczna wysokość wynagrodzenia naliczana będzie proporcjonalnie do zrealizowanych usług, zgodnie z załącznikiem nr 3 do ogłoszenia - projektem umowy.
2. Cena oferty musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do prawidłowej i kompleksowej realizacji umowy. Niedoszacowanie, pominięcie oraz brak rozpoznania przedmiotu i zakresu zamówienia nie może być podstawą do żądania zmiany ceny ryczałtowej określonej w umowie.
3. Cenę oferty stanowi suma ceny za zamówienie podstawowe i opcję.
4. Cena musi być podana cyfrowo w złotych polskich (PLN), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena określona w Formularzu ofertowym Wykonawcy jest ceną ryczałtową obowiązującą w całym okresie rozliczeniowym objętym umową.
6. Zamawiający nie przewiduje możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych. Rozliczenia między Wykonawcą, a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich.
7. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od kowarów 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 kwoty podatku.
8. W przypadku osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej, gdy wynagrodzenie Wykonawcy:
 - a. podlega opodatkowaniu podatkiem dochodowym,
 - b. podlega obowiązkowi ubezpieczenia społecznego,
 - c. podlega obowiązkowi ubezpieczenia zdrowotnego
 9. cena za realizację zamówienia winna zawierać wszystkie powyższe składniki tj. należne zaliczki na podatek dochodowy oraz wszelkie składki, jakie Zamawiający zobowiązany będzie odprowadzić, zgodnie z odrębnymi przepisami, łącznie ze składkami występującymi po stronie Zamawiającego.

XIII. Istotne dla stron postanowienia.

1. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których w pkt XV nin. Ogłoszenia o zamówieniu.
2. Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawarto we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.

XIV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty.

1. W trakcie prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający sporządza pisemny protokół postępowania o udzielenie zamówienia.
2. Protokół postępowania o udzielenie zamówienia zawiera co najmniej:
 - a. Informację o sposobie upublicznienia nin. Ogłoszenia o zamówieniu
 - b. Wykaz złożonych ofert
 - c. Informację o wadze punktowej lub procentowej przypisanej do kryterium oceny i sposobie przyznawania punktacji poszczególnym Wykonawcom za spełnienie kryterium.
 - d. Wskazanie wybranej oferty wraz z uzasadnieniem wyboru
 - e. Datę sporządzenia protokołu i podpis Zamawiającego
 - f. Załączniki:
 - potwierdzenie upublicznienia nin. Ogłoszenia o zamówieniu
 - złożone oferty
 - oświadczenie o braku powiązań z Wykonawcami, którzy złożyli oferty, podpisane przez osoby wykonujące w imieniu Zamawiającego czynności związane z procedurą wyboru wykonawcy, w tym biorące udział w procesie oceny ofert.
3. Protokół postępowania podlega zatwierdzeniu przez Kierownika Zamawiającego lub osobę przez niego upoważnioną.
4. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi Wykonawców (za pośrednictwem poczty elektronicznej na adresy a-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.
5. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie 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 zamawiający niezwłocznie zamieści na stronie www.dzp.pg.edu.pl, informację o nieudzieleniu zamówienia.

XV. Unieważnienie postępowania.

Zamawiający może unieważnić 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 przypadkach, 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.

XVI. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO

- 1) 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:
- 2) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Politechnika Gdańska z siedzibą przy ul. Narutowicza 11/12, w Gdańsku (kod pocztowy: 80-233);
- 3) inspektorem ochrony danych osobowych na Politechnice Gdańskiej jest Pan Paweł Baniel: iod@pg.edu.pl, tel. +48 58 348 66 29*;
- 4) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego **„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych dla Wydziału Mechanicznego Politechniki Gdańskiej” ZP/276/004/U/2019**
- 5) prowadzonym w trybie art. 138 o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych ustawy Pzp;
- 6) 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. – ustawy Pzp;
- 7) 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;
- 8) 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;
- 9) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 10) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
 - c) 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 ***;
- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 11) nie przysługuje Pani/Panu:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) **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.**
- 12) **Dodatkowo, stosownie do art. 8a ust. 5 ustawy Pzp, Zamawiający informuje o ograniczeniach, o których mowa w art. 8a ust. 2 i 4 oraz 97 ust. 1a ustawy Pzp:**
- a) w przypadku, gdy wykonawca skorzysta z prawa do uzyskania potwierdzenia, czy przetwarzane są dotyczące go dane osobowe, to zamawiający będzie uprawniony do żądania od wykonawcy dodatkowych informacji precyzujących żądanie (np. nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia);
 - b) w przypadku, gdy wykonawca skorzysta z prawa do ograniczenia przetwarzania jego danych osobowych, to zamawiający będzie uprawniony do przetwarzania tych danych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.

* **Wyjaśnienie:** informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** **Wyjaśnienie:** 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.

*** **Wyjaśnienie:** 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.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań, rozumiane jako przygotowanie potraw wraz z ich dostawą/podaniem, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji kwiatowej w zależności od rodzaju imprezy oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych. Zgodnie z obowiązującymi zasadami serwowania posiłków.

- 1) Każdorazowe zapotrzebowanie Zamawiającego na usługę restauracyjną oraz cateringową będzie zgłoszone Wykonawcy minimum na trzy dni przed planowaną uroczystością. W przypadku zamówień „z dnia na dzień” wówczas menu ustalane jest na bieżąco.
- 2) Wykonawca zobowiązuje się w terminie dwóch dni przed każdą zgłoszoną usługą restauracyjną oraz cateringową przedstawić proponowane menu do akceptacji przedstawicielowi Zamawiającego oraz podać numer kontaktowy do osoby odpowiedzialnej za realizację zamówienia. Zaakceptowane przez Zamawiającego menu będzie stanowiło załącznik do wystawionej faktury.

Zamówienie obejmuje organizację usługi cateringowej i restauracyjnej w postaci:

1. Zestaw I

Lp.	produkt	ilość
1	Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptyisie) min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.50 g	4 szt./os
2	Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.90 g	4 szt./os
3	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę)	100 g/os
4	Tort okolicznościowy dwu smakowy – prostokąt, z dekoracją	min. 80 g/os

2. Zestaw II

Lp.	produkt	ilość
1	Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptyisie) min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.50 g	4 szt./os
2	Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.90 g	3 szt./os

3	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100 g/os
---	---	----------

3. Zestaw III

Lp.	produkt	ilość
1	Ciasta okazjonalne typu: makowiec, sernik, keks – min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 100g,	3 szt. /os
2	Musy w kieliszkach 3 rodzaje: czekoladowy, owocowy, amaretto, waga 1 szt. min.50 g (taka sama ilość z każdego rodzaju)	1 szt./os
3	Mieszanka piernikowa świąteczna	min.100 g/os
4	Owoce cytrusowe świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 2 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100 g/os

4. Zestaw IV

Lp.	produkt	ilość
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica	150 ml/os
2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych	150 ml/os
3	Cukier biały i brązowy	10 g/os
4	Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 %	50 ml/os
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	1 plaster/ os

5. Zestaw V

Lp.	produkt	ilość
1	Woda mineralna niegazowana i gazowana w szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny/miętą) oraz w szklanych butelkach 0,25l	łącznie 250 ml/os
2	Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 3) - w szklanych dzbankach oraz w szklanych butelkach 0,25l	łącznie 250 ml/os

6. Zestaw VI

Lp.	produkt	ilość
-----	---------	-------

1	<p>Kanapeczki koktajlowe o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 50 gr, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) musem z avocado, 2) pieczonym schabem, 3) szynką parmeńską, 4) łososiem wędzonym <p>oraz dodatkami w postaci warzyw, serów dojrzewających, owoców, sosów i dipów</p>	4 kanapki/os
---	---	--------------

7. Zestaw VII

Lp.	produkt	ilość
1	<p>Salatka z minimum 5 składników, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> - z kurczakiem curry lub - z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub - z kurczakiem gyros 	100 g/os
2	Pieczywo białe – bagietka, pieczywo ciemne, bułeczki koktajlowe	100 g/os

8. Zestaw VIII

Lp.	produkt	ilość
1	<p>Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, minimum 2 rodzaje, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ziemniaki z wody z koperkiem lub - Kopytka lub - Ryż lub - Ziemniaki zapiekane lub - Kasza 	100 g/os

9. Zestaw IX

Lp.	produkt	ilość
1	<p>Zupa, minimum 2 rodzaje, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krem z pieczonych pomidorów lub - Zupa serowa z gorgonzolą lub - Krem z brokułów lub 	150 ml/os

- Zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub	
- Żurek po polsku lub	
- Barszcz czerwony (min. 100 ml/os) z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt/os)	

10. Zestaw X

Lp.	produkt	ilość
1	Danie główne mięsne na ciepło (w tym waga mięsa min. 100g/os), np.: - Pierś z kurczaka w owocach lub - Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola lub - Fileciki schabowe w jabłku z majerankiem lub - Pieczeń cielęca	120 g/os
2	Danie główne rybne na ciepło (w tym waga ryby min. 100g/os), np.: - Stek z łososia ze szpinakiem lub - Łosoś w sosie estragonowym lub - Sandacz pieczony w sosie z porów lub - Filet z pstrąga owinięty szynką parmeńską	120 g/os
3	Danie wegetariańskie główne na ciepło, np.: - Penne z pieczonymi pomidorami lub - Risotto z borowikami lub - Tarta ze szpinakiem i mozzarellą lub - Cukinia faszerowana kaszą i warzywami	120 g/os

11. Zestaw XI

Lp.	produkt	ilość
1	Przystawka: Sałatka z krewetkami i wędzonym halibutem	150 g/os
2	Danie główne: Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym	300 g/os

3	Dodatki: Kluseczki	100 g/os
4	Dodatki: Mieszanka warzywna gotowana na parze	100 g/os
5	Deser: Tarta z owocami na sosie waniliowym	150 g/os

12. Zestaw XII

Lp.	produkt	ilość
1	<p>Danie główne - mięsne lub rybne na ciepło, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kotlet schabowy (mięso min. 150g, panierka) lub - kotlet mielony smażony (mięso wołowo-wieprzowe, mięso min.180g) lub - szaszłyk drobiowo-warzywny (mięso min. 150g), różne dodatki warzywne (50g m.in. np.: cebula, papryka, pieczarki) lub - kotlet z piersi kurczaka (mięso min. 150g, panierka) lub - bitki wieprzowe w sosie (mięso min.180g) lub - kotleciki rybne: z łososia lub pstrąga lub dorsza lub soli (ryba min. 150g) 	200 g/os
2	<p>Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki gotowane (250g) lub - frytki (250g) lub - ziemniaki pieczone (250g) 	250 g/os
3	<p>Bukiet surówek np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - z buraków, z selera z rodzynkami, sałata zielona z dodatkami lub - bukiet warzywa na parze, groszek z marchewką, sałata zielona z dodatkami lub - z kapusty kiszanej, z białej kapusty, sałata zielona z dodatkami 	150 g/os
4	<p>Napoje do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica z dodatkami (cukier, mleczko), - wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych z dodatkami (cukier, cytryna), - sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy - woda mineralna niegazowana i gazowana 	500 ml/os

13. Zestaw XIII

Lp.	produkt	ilość
1	Zestaw obiadowy wegetariański np.: - naleśniki ze szpinakiem (250g), bukiet surówek (150g) lub - makaron z truskawkami, z serkiem ricotta i miętą (400g) lub - zapiekanka z warzywami pod sosem pomidorowym (250g), bukiet surówek (150g) lub - naleśnik na słodko (250g), sałatka z arbuza i bananów ze słodkim sosem balsamicznym (150g) lub - makaron z cukinią, brokułami i serem feta (300g), bukiet surówek (100g) lub - ryż z warzywami (400g): ryż (200g), warzywa (200g) lub - pierogi/ravioli z nadzieniem: kapustą i grzybami lub ze szpinakiem, serem (400g)	400 g/os
5	Napoje do wyboru: - kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica z dodatkami (cukier, mleczko), - wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych z dodatkami (cukier, cytryna), - sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy - woda mineralna niegazowana i gazowana	500 ml/os

Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi cateringowej:

- Miejszem świadczenia usług będzie siedziba Zamawiającego. Zamawiający przewiduje jednak możliwość zorganizowania usług cateringowych poza siedzibą Zamawiającego. Usługi te byłyby świadczone na terenie województwa pomorskiego. W takiej sytuacji rezerwacja lokalu będzie leżała po stronie Zamawiającego.
- Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość). Obsługa w czystych i jednakowych strojach, zgodnie z zasadami posiłków w restauracjach.
- Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
- Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz posiadać aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej i restauracyjnej, wydane w drodze decyzji przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej oraz do okazania zezwolenia wydanego przez Sanepid.
- Wykonawca zobowiązany jest do:
 - Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami umowy.
 - Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego, a także uzgodnienia z Zamawiającym aranżacji sali i stołów.
 - Dostarczenia własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem. Liczba filiżanek,

- szklanek, sztućców oraz talerzy – w przypadku przyjęć na stojąco – w liczbie co najmniej o 40% większej niż liczba osób.
- 4) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: stołów bufetowych, elektrycznych podgrzewaczy do dań gorących, a także bielizny stołowej i dekoracji, pojemników na śmieci i odpadki. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
 - 5) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych), stolików koktajlowych (o średnicy blatu minimum 60 cm; stoliki - w białych pokrowcach) i krzeseł (z oparciem w białych pokrowcach). Zamawiający przewiduje, że nie każde spotkanie będzie wymagało dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o potrzebie dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł, nie później niż na 5 dni roboczych przed danym spotkaniem.
 - 6) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, białych serwetek (papierowych i materiałowych), dekoracji, we wskazanym przez Zamawiającego miejscu spotkania, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
 - 7) W szczególnych przypadkach Zamawiający zobowiąże się do zorganizowania stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed realizacją usługi. Zobowiązanie to nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku dostarczenia bielizny stołowej, pokrowców na krzesła oraz aranżacji przyjęcia i dekoracji stołów.
 - 8) Nakrywania stołów bieliną stołową, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego. Dopuszcza się dodatkowo stosowanie napperonów i skirtingów w celach dekoracyjnych po uprzednim zaakceptowaniu przez zamawiającego.
 - 9) Dekorowania krzeseł pokrowcami z tkaniny, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego.
 - 10) Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, nie barwionej np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztućce serwingowe itp.
 - 11) Nie dopuszcza się stosowania na używanej zastawie stołowej i innych akcesoriach żadnych napisów, logotypów czy graficznych wzorów.
 - 12) Podawania napojów gorących w termosach o jednolitym wzornictwie, a dań gorących z podgrzewaczy (bemarów).
 - 13) Podawania soków i wody w szklanych dzbankach, mleka lub śmietanki do kawy w białych lub szklanych mlecznikach o pojemności maksymalnie 0,5l, owoców na paterach, surówek i sałat w przezroczystych miskach lub białych półmiskach, pokrojonego pieczywa na paterach lub półmiskach (bułeczki koktajlowe w całości), a ciasta i tortów (porcjowanych) na talerzach/półmiskach, zgodnie z aktualnymi wymaganiami w zakresie sztuki kulinarnej i serwisu.
 - 14) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
 - 15) W przypadku przyjęć na stojąco - oznaczenia serwowanych dań, tj. zimnych przekąsek, zup, dań na ciepło, deserów itd. (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim), a także wyraźnego oznaczenia potraw wegetariańskich / wegańskich. W przypadku przyjęć zasiadanych dostarczenia wydrukowanego (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim) menu umieszczonego przy każdym nakryciu (po 1 sztuce dla każdego z gości). Wykonawca przed wydrukowaniem menu musi uzyskać akceptację Zamawiającego.

- 16) Transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 17) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 18) Dostarczenia posiłków oraz przygotowania ich serwisu najpóźniej 60 minut przed rozpoczęciem każdego przyjęcia.
- 19) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – dotyczy uroczystości na ponad 15 osób, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
- 20) Zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej na czas uroczystości na ponad 15 osób polegającej na:
 - serwowaniu dań do stołów i zbieraniu brudnych nakryć w przypadku przyjęć serwowanych do stołu, zasiadanych – maksymalnie 12 osób na 1 kelnera. Napoje gorące serwowane do stołu na życzenie, a także dla wszystkich gości do deseru, napoje zimne dostępne na stołach bankietowych przez cały czas spotkania.
 - bieżącym, w miarę zużycia, uzupełnianiu produktów oraz sprzątnięciu w czasie trwania cateringu, w przypadku przyjęć bufetowych na stojąco - maksymalnie 20 osób biorących udział w uroczystości na 1 kelnera.
- 21) Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
- 22) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania lub w innym - ustalonym wcześniej z Zamawiającym - czasie.
- 23) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z terenów Zamawiającego na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
- 24) Uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu uroczystości. W wyjątkowych sytuacjach czas ten może zostać przedłużony, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę.
- 25) Współpracy administracyjnej z wyznaczonym każdorazowo koordynatorem uroczystości, zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczenia dań, a także dostarczenia i ustawienia stołów i innych sprzętów.
- 26) Udekorowania na własny koszt sali i stołów, w tym w szczególności kompozycjami ze świeżych kwiatów (pasującymi do charakteru uroczystości i wystroju stołów) – Zamawiający poinformuje za każdym razem Wykonawcę o konieczności zapewnienia dekoracji na uroczystość. Dopuszcza się udekorowanie sali i stołów także innymi kompozycjami np. z użyciem owoców jesieni (kasztanów, orzechów), pod warunkiem uzyskania wcześniejszej zgody Zamawiającego i dopasowania kompozycji do charakteru uroczystości. Sposób dekoracji stołów i sali wymaga każdorazowego uzgodnienia i uzyskania wcześniejszej akceptacji Zamawiającego. Dekoracje i kwiaty zapewni Wykonawca.
- 27) Przyjmuje się, że dla uroczystości na mniejszą liczbę osób (do 15) Wykonawca przygotowuje dwie kompozycje ze świeżych kwiatów na stół bufetowy, przy czym kompozycje nie będą niższe niż 40 cm.

Dla uroczystości zasiadanych Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników) kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stół bankietowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stół bankietowy nie będą niższe niż 40 cm.

Dla uroczystości na stojąco Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników) kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stolik koktajlowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stolik koktajlowy nie będą niższe niż 25 cm.

28) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi restauracyjnej:

1. Miejszem świadczenia usług restauracyjnych będzie lokal gastronomiczny wskazany przez Wykonawcę, znajdujący się w odległości do 1000m od Gmachu Głównego Politechniki Gdańskiej.
2. Lokal musi posiadać zaplecze gastronomiczne zapewniające możliwość wydawania w ciągu dnia ok. 300 posiłków.
3. Lokal musi posiadać co najmniej 50 miejsc siedzących przy stolikach, zapewniających możliwość konsumpcji posiłku na miejscu (miejsca siedzące na jednej sali lub w kilku mniejszych salach zlokalizowanych w bezpośrednim sąsiedztwie, na jednym poziomie tzn. że między jedną a drugą salą oddzieloną korytarzem lub klatką schodową odległość nie może być większa niż 10m). Dla jednej osoby należy przewidzieć co najmniej 60cm stołu, a stoły powinny być tak ustawione, aby ze wszystkich stron był do nich swobodny dostęp.
4. Lokal, w którym będzie prowadzona usługa restauracyjna, musi zapewniać odpowiednią przestrzeń jednocześnie dla 50 gości, umożliwiającą swobodną konsumpcję posiłku, przy ustawieniu stołów w dowolnym układzie wskazanym przez Zamawiającego (np. litery U, litery T lub litery L). Zamawiający zastrzega sobie prawo do decydowania każdorazowo o ustawieniu stołów.
5. **Wykonawca powinien posiadać aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej i restauracyjnej, wydane w drodze decyzji przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Zamawiający wymaga wskazania tego lokalu w formularzu ofertowym.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej oraz do okazania zezwolenia wydanego przez Sanepid.
6. Zamawiający może zażądać, aby lokal został zamknięty na czas konsumpcji w przypadku ważnych spotkań władz uczelni lub by Wykonawca wydzielił na czas konsumpcji strefę zapewniającą uczestnikom spotkania możliwość swobodnej rozmowy przy stole. Poprzez wydzielenie miejsca rozumie się: ustawienie stołów i krzeseł w sposób ustalony z Zamawiającym oraz oddzielenie miejsca od innych gości lokalu np. poprzez ustawienie wysokich parawanów. Wydzielona strefa w lokalu nie może znajdować się w ciągu komunikacyjnym, w bezpośrednim sąsiedztwie toalet czy bezpośrednio przy wejściu. Wydzielona strefa musi posiadać przestrzeń wystarczającą do właściwej obsługi gości przez kelnerów oraz wystarczającą ilość miejsca do swobodnego spożywania posiłków, jak i odejścia od stołu w razie potrzeby.
7. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
8. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
9. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Serwowania posiłków w wyznaczonym przez siebie lokalu w godzinach 9.00-18.00 w ustalonym dniu realizacji usługi.
 - 2) Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami § 2 Umowy.
 - 3) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego– nie później niż na 2 dni robocze przed realizacją usługi.
 - 4) Posiadania własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów.
 - 5) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, serwetek (papierowych i materiałowych), w sposób zapewniający wymaganą realizację zamówienia.
 - 6) Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.

- wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, nie barwionej np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztućce serwingowe itp.
- 7) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
 - 8) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – w przypadku spotkań wskazanych przez Zamawiającego, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
 - 9) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
 - 10) Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
 - 11) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z lokalu Wykonawcy na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

FORMULARZ OFERTY

zam. publ. pn. „**Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych dla Wydziału Mechanicznego Politechniki Gdańskiej**”

WYKONAWCA:

L.p.	Pełna nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Adres(y) Wykonawcy(ów)	Numer telefonu i faksu
1.			
2.			

OSOBA UMOCOWANA (UPRAWNIONA) DO REPREZENTOWANIA WYKONAWCY:

Imię i nazwisko			
Adres (adres, na który będzie kierowana wszelka korespondencja)			
Numer	PESEL:	NIP:	REGON:
Nr telefonu			
Nr faksu			
Adres e-mail			
Podstawa umocowania do reprezentowania Wykonawcy (np. pełnomocnictwo lub inny dokument)			

1. Oferuję/emy zrealizowanie przedmiotu zamówienia pn. „**Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych dla Wydziału Mechanicznego Politechniki Gdańskiej**” za cenę brutto: (ceną oferty jest sumą ceny brutto zamówienia podstawowego i opcji)

L.p	Wyszczególnienie	Wartość brutto [PLN]
1	Cena brutto za realizację zamówienia podstawowego	
2	Cena brutto za realizację zamówienia w opcji (50% zamówienia podstawowego)	
3	ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO	

Oświadczam/y, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia z należytą starannością i zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego.

Wypełnić poniższe oświadczenie, jeżeli dotyczy ono wykonawcy***

Oświadczam(y), że wybór naszej oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz.U. z 2017 r. poz. 1221, z późn.zm.) w niżej wymienionym zakresie:

.....(należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego)

Wartość netto (bez podatku VAT) towarów lub usług wskazanych powyżej, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego u zamawiającego:***

2. Niniejszym oświadczam, że:

- 1) **Miejscem, w którym świadczone będą usługi restauracyjne będzie lokal**
(należy podać nazwę, dokładny adres lokalu – miejscowość, ulica, nr budynku, kod pocztowy)
- 2) **Oświadczamy, że dysponujemy stałym stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą posiłki w ramach usługi cateringowej (proszę podać adres):**.....
- 3) W pełni akceptuję oraz spełniam wszystkie wymagania określone przez Zamawiającego w treści nin. Ogłoszenia o zamówieniu,
- 4) Realizacja przedmiotu zamówienia będzie prowadzona zgodnie z warunkami określonymi w nin. Ogłoszeniu o zamówieniu,
- 5) W przypadku uznania mojej oferty za najkorzystniejszą zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
- 6) Przedmiot zamówienia wykonam w terminie określonym przez Zamawiającego w nin. Ogłoszeniu o zamówieniu,
- 7) Zapoznałem/łam się z treścią nin. Ogłoszenia o zamówieniu i projektem umowy, przyjmuję te dokumenty bez zastrzeżeń,
- 8) Otrzymałem/łam konieczne informacje do przygotowania oferty,
- 9) Oświadczamy, iż tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które nie mogą być udostępnione stanowią informacje zawarte w ofercie na stronach nr:.....
- 10) Jestem świadomy/a odpowiedzialności za składanie fałszywych oświadczeń, informuję, iż dane zawarte w ofercie i załącznikach są zgodne z prawdą,
- 11) Oświadczam/oświadczamy***, że zamówienie zamierzam/zamierzamy*** zrealizować przy udziale podwykonawców, którzy będą realizować wymienione części zamówienia:
a.
- 12) Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu
- 13) Oferta składa się z niniejszego formularza ofertowego oraz:

*****niepotrzebne skreślić**

Podpis(y):

L.p.	Pełna nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Nazwisko i imię osoby (osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej(ych) do podpisania niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)	Pieczęć(cie) Wykonawcy(ów)	Miejscowość i data
1.					
2.					

¹⁾ rozporządzenie 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).

**** W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)

FORMULARZ OFERTY

zam. publ. pn. „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych dla Wydziału Mechanicznego Politechniki Gdańskiej”

WYKONAWCA:

L.p.	Pełna nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Adres(y) Wykonawcy(ów)	Numer telefonu i faksu
1.			
2.			

Lp.	Zestaw	Liczba porcji		Cena jednostkowa brutto (PLN)	Wartość brutto [PLN]	
		Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne		Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne
	1	2	3	4	5 (kol. 2 x 4)	6 (kol. 3 x 4)
1	Zestaw I – zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia	210	105			
2	Zestaw II – zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia	400	200			
3	Zestaw III – zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia	200	100			
4	Zestaw IV – zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia	1180	590			
5	Zestaw V – zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia	260	130			
6	Zestaw VI – zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia	380	190			
7	Zestaw VII – zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia	220	110			
8	Zestaw VIII – zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia	380	190			
9	Zestaw IX – zgodnie z załącznikiem nr 1 do	300	150			

	ogłoszenia					
10	Zestaw X – zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia	340	170			
11	Zestaw XI – zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia	90	45			
12	Zestaw XII – zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia	220	110			
13	Zestaw XIII – zgodnie z załącznikiem nr 1 do ogłoszenia	270	135			
				SUMA		

UMOWA Nr - projekt
do zam. publ. nr **ZP/.../004/U/19**

w dniu 2019 r. w Gdańsku pomiędzy:
Politechniką Gdańską, Wydziałem Mechanicznym z siedzibą w 80-233 Gdańsk, ul. Narutowicza 11/12,
NIP 584-020-35-93, REGON 000001620
reprezentowaną przez:

.....
działającego na podstawie pełnomocnictwa Rektora Politechniki Gdańskiej
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 CEiDGI)

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 rozstrzygniętego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie art. 138 o ust. 1 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843), zwaną 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 Mechanicznego Politechniki Gdańskiej.**
2. Świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych będzie odbywało się sukcesywnie w ramach zaplanowanych przez Zamawiającego spotkań w okresie obowiązywania umowy.
3. Szczegółowy opis przedmiotu umowy określa załącznik nr 1 do Umowy oraz formularz oferty Wykonawcy, stanowiący załącznik nr 2 do Umowy.

§ 2

Termin, miejsce i warunki realizacji umowy

- 3) Termin realizacji przedmiotu umowy: sukcesywnie od dnia zawarcia umowy przez miesięcy lub do wyczerpania kwoty umownej w zależności od tego co pierwsze nastąpi.
- 4) 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).
- 5) Miejscem realizacji usługi cateringowej będzie siedziba Wydziału Mechanicznego Politechniki Gdańskiej przy ul. Siedlickiej lub inne miejsce na terenie Politechniki Gdańskiej wskazane przez Zamawiającego.

- 6) Miejscem realizacji usługi restauracyjnej będzie lokal wskazany przez Wykonawcę, tj.....
- 7) Wykonawca, w przypadku usługi restauracyjnej, musi zapewnić lokal w odległości do 1000 m od Gmachu Głównego Politechniki Gdańskiej, posiadającego zaplecze gastronomiczne zapewniające, co najmniej 50 miejsc siedzących przy stolikach z możliwością konsumpcji posiłku na miejscu (miejsca siedzące na jednej Sali lub w kilku mniejszych salach zlokalizowanych w bezpośrednim sąsiedztwie, na jednym poziomie, tzn. że między jedną a drugą salą oddzieloną korytarzem lub klatką schodową odległość nie może być większa niż 10 m). Dodatkowo lokal musi posiadać odpowiednią przestrzeń dla gości.
- 8) Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid.
- 9) Usługi realizowane będą na podstawie mailowych oraz telefonicznych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
- 10) Każdorazowe zapotrzebowanie Zamawiającego na usługę restauracyjną oraz cateringową będzie zgłoszone Wykonawcy minimum na trzy dni przed planowaną uroczystością. W przypadku zamówień „z dnia na dzień” wówczas menu ustalane jest na bieżąco.
- 11) Wykonawca zobowiązuje się w terminie dwóch dni przed każdą zgłoszoną usługą restauracyjną oraz cateringową przedstawić proponowane menu do akceptacji przedstawicielowi Zamawiającego oraz podać numer kontaktowy do osoby odpowiedzialnej za realizację zamówienia. Zaakceptowane przez Zamawiającego menu będzie stanowiło załącznik do wystawionej faktury.
- 12) Wykonawca będzie świadczył usługi gastronomiczne w dniach od poniedziałku do niedzieli włącznie.
- 13) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia usługi restauracyjnej oraz cateringowej w wyjątkowej sytuacji „z dnia na dzień”.
- 14) Szacowana liczba porcji podana jest w Formularzu oferty stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
- 15) Zamawiający dopuszcza możliwość przekroczenia liczby poszczególnych pozycji formularza oferty w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego, z zastrzeżeniem, iż łączna wartość zamówionego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w §3 ust. 1 i 2 niniejszej umowy.
- 16) Zamawiający zastrzega, że podana w formularzu oferty liczba porcji nie jest wiążąca.
- 17) Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości, tj. w ilościach wskazanych w formularzu ofertowym, w pozycjach zamówienia podstawowego, a Wykonawcy w takim wypadku nie będzie przysługiwać żadne roszczenie z tego tytułu, jak również nie będzie on uprawniony do żądania zapłaty wynagrodzenia za niezrealizowaną część usługi.
- 18) Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia zakupu poszczególnych usług (w ramach prawa opcji – do 50% zamówienia podstawowego), na które będzie większe od szacowanego w zamówieniu podstawowym zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
- 19) Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującej zwiększenie przedmiotu umowy w ilościach określonych w formularzu oferty stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
- 20) Cena jednostkowa dla prawa opcji jest taka sama jak cena dla zamówienia podstawowego.
- 21) Zamówienie objęte prawem opcji będzie realizowane w terminach określonych na tych samych warunkach, jak zamówienie podstawowe.
- 22) Dla usługi cateringowej Wykonawca będzie miał możliwość korzystania z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń.
- 23) Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie wymagane prawem uprawnienia i zezwolenia.
- 24) Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług objętych przedmiotem niniejszej umowy z zachowaniem należytej staranności, zabezpieczając wysoki poziom usług
- 25) WYKONAWCA przyjmuje pełną odpowiedzialność za jakość i sposób wykonania usług przez osoby wykonujące prace w jego imieniu

- 26) Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.
- 27) W sprawach związanych z wykonaniem niniejszej umowy, do kontaktów z WYKONAWCĄ, ZAMAWIAJĄCY wyznacza:
.....tel.
WYKONAWCA wyznacza:
.....tel.
- 28) Zmiana osób wskazanych w ust. 25 nie stanowi istotnej zmiany umowy i nie wymaga zachowania formy pisemnego aneksu. Zmiana, dla zachowania swojej ważności, wymaga poinformowania drugiej Strony za pośrednictwem poczty e-mail.
- 29) Dane osobowe osób wskazanych w niniejszej umowie udostępniane są przez strony sobie wzajemnie, w celu realizacji niniejszej umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b), c) i 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 administratorami swoich danych osobowych wzajemnie sobie udostępnionych.

§ 3

Wynagrodzenie

1. Za wykonanie przedmiotu Umowy w ramach zamówienia podstawowego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie brutto w kwocie: zł (słownie: złotych 00/100).
2. Za wykonanie przedmiotu umowy w ramach prawa opcji, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie brutto w kwocie(słownie: złotych 00/100).
3. **Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług, wg ceny jednostkowej wskazanej przez Wykonawcę w Formularzu oferta** stanowiącym załącznik Nr 2 i 2a do nin. umowy. Wykonawcy w takim wypadku nie będzie przysługiwać żadne roszczenie z tego tytułu. Zlecenia będą udzielane do wyczerpania kwoty, jaka Zamawiający przeznaczył na realizację przedmiotu umowy. (ust. 1 i 2)
4. Ceny jednostkowe ustalone w Formularzu oferta mają charakter ryczałtu i obejmują koszty wszystkich czynności niezbędnych do przygotowania i prawidłowej realizacji niniejszej umowy, nawet jeśli te czynności nie zostały wprost wyszczególnione.

§ 4

Finansowanie

1. Podstawą zapłaty będzie faktura wystawiona każdorazowo przez Wykonawcę po prawidłowym wykonaniu usługi obejmującej przedmiot umowy, bez zastrzeżeń ze strony Zamawiającego.
2. Fakturę należy wystawić na: Politechnika Gdańska, Wydział Mechaniczny ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk. NIP 584-020-35-93.
3. Zapłata nastąpi na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie do 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego od Wykonawcy prawidłowo wystawionej faktury.
4. Za termin zapłaty strony zgodnie uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Zamawiający oświadcza, że zezwala na przesyłanie drogą elektroniczną faktur wystawianych przez Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami w formie elektronicznej, w formacie pdf.
6. Wykonawca oświadcza, że faktury w formie elektronicznej, w formacie pdf, będą przesyłane z następującego adresu e- mail:.....
7. Zamawiający oświadcza, że adresem e-mail właściwym do przesyłania faktur w formie elektronicznej, w formacie pdf jest: dyrekcja.wm@pg.edu.pl.
8. Faktura, o której mowa w ustępie 3 niniejszego paragrafu, w swej treści zawierać musi numer niniejszej Umowy „ZP/...../004/U/2019”

§5

Kary umowne i odstąpienie od umowy

1. Z wyłączeniem przypadku, o którym mowa w art. 145 ustawy Pzp, za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron, strona po której leżą przyczyny tego odstąpienia zapłaci drugiej stronie karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust. 1 i 2 niezrealizowanej części umowy.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za opóźnienie w realizacji usługi w wysokości 200 zł za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia w realizacji przedmiotu umowy.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku naruszenia postanowień umowy w wysokości 200 zł za każdy przypadek naruszenia.
4. W przypadku, gdy Wykonawca naruszy postanowienia niniejszej umowy lub pomimo dwukrotnych uwag zgłoszonych na piśmie przez Zamawiającego umowa nadal nie będzie wykonywana przez Wykonawcę należycie, Zamawiający będzie uprawniony do odstąpienia od umowy ze skutkiem na przyszłość z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
5. W przypadku powstania szkody przewyższającej wysokość kar umownych, Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego.
6. Kary umowne będą płatne w terminie 14 dni od daty wystawienia noty obciążeniowej
7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonej kary umownej z przysługującego mu wynagrodzenia.
8. Dochodzenie kar umownych za opóźnienie nie wyklucza dochodzenia kar umownych za odstąpienie od Umowy.

§6

Zmiany do umowy

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w zakresie:
 - a) wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług;
 - b) wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie ustawy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę;
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę;
 - d) zmiany terminu realizacji - termin realizacji przedmiotu umowy ustalony w Umowie może ulec przedłużeniu w przypadku, gdy w terminie wskazanym w § 2 ust 1 nin. Umowy nie zostanie wykorzystana wartość umowy brutto łącznie z zamówieniem objętym prawem opcji, określona w § 3 ust. 1 i 2 nin. Umowy (wynagrodzenie brutto); w takim przypadku strony mogą przedłużyć termin realizacji Umowy
 - e) wystąpienia zdarzeń i okoliczności niemożliwych wcześniej do przewidzenia,
2. Zmiany mogą zostać dokonane ze skutkiem nie wcześniej niż na dzień wejścia w życie przepisów, z których wynikają w/w zmiany.
3. Jeżeli, stosownie do ust. 1 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.

4. Powyższe zmiany mogą zostać dokonane ze skutkiem nie wcześniej niż na dzień wejścia przepisów, z których wynikają ww. zmiany.
5. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt a), b) i c) niniejszego paragrafu, wykonawca obowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu na piśmie szczegółową analizę porównawczą kosztów (przed i po zmianach przepisów) stanowiących wykaz poniesionych wydatków w związku ze zmianą ww. przepisów z powołaniem się na stosowne przepisy, z których wynikają ww. zmiany.
6. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają pisemnego aneksu podpisanego przez obie Strony pod rygorem nieważności.

§ 7

Postanowienia końcowe

1. Zmiana adresu siedziby Wykonawcy wymaga pisemnego powiadomienia Zamawiającego, pod rygorem uznania za doręczoną przesyłki (listu) lub informacji nadanej na ostatni znany Zamawiającemu adres Wykonawcy.
2. W przypadku uchybienia obowiązkowi, o którym mowa w ust. 1 przesyłkę (list) lub informację dostarczoną lub awizowaną dwukrotnie na ostatni znany adres Wykonawcy uważa się za doręczoną.
3. Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji Umowy rozstrzyga sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności ani przeniesienia praw i obowiązków z niniejszej umowy na osoby trzecie bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego.
5. Strony mają obowiązek informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
6. W sprawach nieuregulowanych Umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.
7. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki stanowiące integralną część Umowy:

- Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Załącznik nr 2 – Oferta (rozumiana jako formularz oferty- załącznik nr 2 i 2a)

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA