

Zamawiający:

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
ul. Nowoursynowska 166
02-787 Warszawa

NR SPRAWY SZP.253.4.2019

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

Postępowanie prowadzone zgodnie z art. 138g ust. 1 w związku z art. 138o ust. 1-4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zmianami) Zamawiający informuje o prowadzonym postępowaniu na:

„Zrealizowanie usługi gastronomicznej w ramach projekt pn: „Uniwersytet otwarty”, nr umowy WND-POWR.03.01.00-00-U142/17, realizowanego przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w partnerstwie z Unią Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, w ramach Osi III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020”

I. Zamawiający:

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa
e-mail: grzegorz_kushnir@sggw.pl

II. RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 oraz art. 14 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:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa;
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można skontaktować się pod adresem email: iod@sggw.pl;
3. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO oraz na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn zm.), „ustawa Pzp”; w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, zawarciem umowy oraz jej realizacją oraz na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO zgodnie z pkt. 5 / Nr **Sprawy SZP.253.4.2019** prowadzonym zgodnie z art. 138g ust. 1 w związku z art. 138o ust. 1-4 ustawy Pzp. W przypadku przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO za prawnie uzasadniony interes Administratora uznaje się:
 - 1) ustalenie lub dochodzenie przez Administratora roszczeń cywilnoprawnych wynikających z realizacji niniejszej Umowy, a także obrona przed takimi roszczeniami;
 - 2) weryfikacja danych osobowych w publicznych rejestrach.
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty upoważnione zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującego, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania, w tym w szczególności w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp. Odbiorcami państwa danych będą: podmioty i organy, którym Administrator jest zobowiązany lub upoważniony udostępnić dane osobowe na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa, oraz podmioty, które na podstawie stosownych umów przetwarzają dane osobowe powierzone do przetwarzania przez Administratora w związku z realizacją usług gwarantujących należyte wykonanie niniejszej Umowy;
5. 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. W przypadku zawarcia i realizacji umowy obejmuje również okres niezbędny do zabezpieczenia ewentualnych roszczeń wynikających z umowy, chyba, że przepisy szczegółowe stanowią inaczej;
6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp w związku z art. 6 ust. 1 lit. c RODO związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. 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;
 - prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, który administrator przetwarza na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO w związku z treścią pkt 3 i 5;
9. 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.

Wzór oświadczenia wymaganego od wykonawcy w zakresie wypełnienia przez niego obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO został uwzględniony we wzorze formularza ofertowego - załącznik nr 1.

III. Informacja o projekcie

Projekt pn. „Uniwersytet otwarty”, nr umowy WND-POWR.03.01.00-00-U142/17 realizowany przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w partnerstwie z Unią Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, w ramach Osi III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020.

Projekt realizowany jest od 14 stycznia 2019 r. do 14 stycznia 2020 r.

Głównym celem projektu jest podniesienie kompetencji u 100 uczestników, w tym uczniów klas I szkół średnich, które zwiększą stopień rozwoju ich kompetencji kluczowych, odpowiadających potrzebom rynku pracy, gospodarki i społeczeństwa w obszarach kluczowych dla gospodarki i rozwoju kraju w okresie do 14.01.2020 r.

Usługi wynikające z wykonywania umowy, będące przedmiotem postępowania współfinansowane są z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej III, Działania 3.1 PO WER Kompetencje w szkolnictwie wyższym, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.

IV. Przedmiot zamówienia:

Przedmiot zamówienia dotyczy zrealizowania usługi gastronomicznej w ramach projekt pn: „Uniwersytet otwarty”, nr umowy WND-POWR.03.01.00-00-U142/17, realizowanego przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w partnerstwie z Unią Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, w ramach Osi III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020.

Projekt realizowany jest od 14 stycznia 2019 r. do 14 stycznia 2020 r.

Usługa gastronomiczna wykonywana będzie na terenie SGGW.

Kod CPV 55300000-3.

Zadanie I – Usługa gastronomiczna w trakcie realizacji działań dydaktycznych dla młodzieży w wieku 15-16 lat (uczniów I klasy szkoły średniej)

Zadanie II - Usługa gastronomiczna w trakcie realizacji wsparcia uczestników projektu przez mentorów w zakresie kompetencji społecznych i przedsiębiorczości.

Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia został określony w załączniku nr 7 - opis przedmiotu zamówienia.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

V. Termin realizacji zamówienia:

Realizacja przedmiotowego zamówienia będzie następować sukcesywnie:

Zadanie I - w okresie od 1 kwietnia 2019 do 31 grudnia 2019 **lub do wyczerpania kwoty jaką Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia.;**

Zadanie II - w okresie od 1 października 2019 do 14 stycznia 2020 **lub do wyczerpania kwoty jaką Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia.**

VI. Warunki udziału w postępowaniu.

O udzieleniu zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki:

1. Dysponują, co najmniej 1 kucharzem posiadającym, co najmniej 2 letnie doświadczenie oraz 1 kelnerką/kelnerem, posiadającą/ym, co najmniej 2 letnie doświadczenie, dotyczy zadania I, zadania II.

VII. Dokumenty i oświadczenia wymagane od Wykonawcy w przedmiotowym postępowaniu.

Zamawiający wymaga, aby do oferty Wykonawca załączył:

1. Formularz ofertowy.
2. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu.
3. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania.
4. Przykładowe menu.
5. Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia.
6. Opis przedmiotu zamówienia.
7. Kalkulacją ceny ofertowej.

VIII. Opis sposobu przygotowania i złożenia oferty.

- a) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- b) Oferta musi być złożona w formie pisemnej na adres:

**" Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Sekcja Zamówień Publicznych bud. 10 „Prawa Podkówka” piętro I pok. 36
ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa**

**„Zrealizowanie usługi gastronomicznej w ramach projekt pn: „Uniwersytet otwarty”, nr umowy WND-POWR.03.01.00-00-U142/17, realizowanego przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w partnerstwie z Unią Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, w ramach Osi III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020”.
Sprawa nr SZP.253.4.2019**

Nie otwierać przed dniem 14.03.2019, godz. 11:30

Nazwę i adres Wykonawcy składającego ofertę"

- c) Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w sposób czytelny.
- d) Dokumenty sporządzone w języku obcym powinny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski poświadczonym przez Wykonawcę.
- e) Oferta wraz z załącznikami i dokumentami sporządzanymi przez Wykonawcę powinna być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentacji Wykonawcy. W przypadku, gdy ofertę podpisują osoby, których upoważnienie do reprezentacji nie wynika z dokumentów rejestrowych załączonych do oferty, wymaga się, aby Wykonawca dołączył do oferty skan oryginału lub potwierdzonej notarialnie kopii pełnomocnictwa.

IX. Sposób obliczenia ceny oferty.

Podstawą do określenia ceny jest pełen zakres zamówienia określony w Załączniku nr 3. Cena oferty winna obejmować wszystkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia. Ceny należy podać w złotych polskich z dokładnością do 1 grosza.

X. Termin złożenia oferty.

Ofertę należy złożyć w terminie do **14.03.2019 r. do godz. 11:00.**

XI. Opis kryteriów oceny oferty.

Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty, Zamawiający stosować będzie następujące kryteria Dotyczy zadania I oraz zadania II):

- 1) Cena P (C)– 80%
- 2) Kryterium społeczne: Ilość osób niepełnosprawnych skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia P (I)– 20%.

Zamawiający oceni oferty wg. następujących zasad:

Cena ofertowa:

W przypadku kryterium "Cena" oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku ilość punktów wynikającą z działania:

$$P_i(C) = (C_{min} / C_i) \cdot \text{Max}(C)$$

gdzie:

$P_i(C)$	ilość punktów jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "Cena";
C_{min}	najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert;
C_i	cena oferty "i";
$\text{Max}(C)$	maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za kryterium "Cena";

Kryterium społeczne: Ilość osób niepełnosprawnych skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia

Zamawiający przyzna, w zależności od zadeklarowanej przez wykonawcę ilości zatrudnionych osób niepełnosprawnych, następującą ilość punktów w kryterium społecznym:

10 pkt za zadeklarowanie zatrudnienia 1 osoby niepełnosprawnej w rozumieniu ustawy z dnia 27.08.1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. 1997 nr 123 poz. 776 ze zm.);

20 pkt za zadeklarowanie zatrudnienia 2 lub więcej osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27.08.1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. 1997 nr 123 poz. 776 ze zm.);

Każda oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku sumaryczną ilość punktów $P(S)$ wynikającą z następującej zależności:

$$P(S) = P(C) + P(I)$$

gdzie:

$P(S)$	sumaryczna ilość punktów jakie otrzyma rozpatrywana oferta;
$P(C)$	sumaryczna ilość punktów jakie otrzyma rozpatrywana oferta za kryterium Cena;
$P(I)$	sumaryczna ilość punktów jakie otrzyma rozpatrywana oferta za kryterium Ilość osób niepełnosprawnych skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia.

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie stosować zasadę, że oferta nieodrzucona, zawierająca najwyższą liczbę punktów, przyznanych według powyższych kryteriów jest ofertą najkorzystniejszą. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień treści

złożonych przez niech ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty.

XII. Informacja o sposobie powiadomienia o wynikach prowadzonego postępowania.

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie wszystkich Wykonawców drogą elektroniczną na adres mailowy podany w ofercie. O zakończeniu postępowania bez wyboru oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie wszystkich Wykonawców drogą elektroniczną na adres mailowy podany w ofercie. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia zamawiający zamieści na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego. W razie nieudzielenia zamówienia zamawiający niezwłocznie zamieści na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej informację o nieudzieleniu zamówienia.

XIII. Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktu z Wykonawcami jest/są:

Grzegorz Kushnir: grzegorz_kushnir@sggw.pl

Zamawiający wskazuje, że wszelkie pytania, oraz wnioski należy przekazywać na wyżej wskazany adres email.

Informacje dodatkowe:

W przypadku, gdy cena najkorzystniejszej oferty przekroczy możliwości finansowe Zamawiającego, postępowanie może zostać unieważnione.

Załączniki:

1. Wzór formularza ofertowego.
2. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu.
3. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania.
4. Przykładowe menu.
5. Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia.
6. Wzór umowy wraz załącznikami.
7. Opis przedmiotu zamówienia.
8. Kalkulacją ceny ofertowej.

2019-03-06

Miejscowość, data

PROREKTOR
ds. Nauki
i z-ca Rektora

Prof. dr hab. Marian Biniek

(podpis zamawiającego)

Załącznik nr 1 – wzór formularza ofertowego

NR SPRAWY: SZP.253.4.2019

WYKONAWCA(Y):

(NAZWA I ADRES)

ZAMAWIAJĄCY:

SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO W
WARSZAWIE

UL. NOWOURSYNOWSKA 166

02-787 WARSZAWA

Działając w imieniu wymienionego powyżej wykonawcy(ów) oferuję(emy) realizację na rzecz Zmawiającego zamówienia publicznego na:

Zrealizowanie usługi gastronomicznej w ramach projekt pn: „Uniwersytet otwarty”, nr umowy WND-POWR.03.01.00-00-U142/17, realizowanego przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w partnerstwie z Unią Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, w ramach Osi III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020

OŚWIADCZAM(Y), ŻE:

1. zapoznałem się z treścią ogłoszenia dla niniejszego zamówienia,
2. akceptuję w pełni i bez zastrzeżeń postanowienia: ogłoszenia oraz wzoru umowy dla niniejszego zamówienia.

Zadanie 1:

Kryterium cena:

Cena mojej (naszej) oferty za realizację niniejszego zamówienia wynosi(netto) PLN (słownie:złotych) plus należny podatek VAT w wysokości PLN, co czyni łącznie cenę brutto.....PLN (słownie.....złotych),

Kryterium społeczne: Ilość osób niepełnosprawnych skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia:

Oświadczam iż do realizacji zamówienia zostanie skierowanych przez Wykonawcę.....osób niepełnosprawnych.

Zadanie 2:

Kryterium cena:

Cena mojej (naszej) oferty za realizację niniejszego zamówienia wynosi(netto) PLN (słownie:złotych) plus należny podatek VAT w wysokości PLN, co czyni łącznie cenę brutto.....PLN (słownie.....złotych),

Kryterium społeczne: Ilość osób niepełnosprawnych skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia:

Oświadczam iż do realizacji zamówienia zostanie skierowanych przez Wykonawcę.....osób niepełnosprawnych.

3. składam(y) niniejszą ofertę we własnym imieniu / jako wykonawca w ofercie wspólnej,
4. oświadczam, iż podany w mojej ofercie faks o numerze/adres email będzie utrzymywany w gotowości do transmisji przez okres trwania postępowania .

5. 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.

PODPIS(Y):

.....
(miejsowość, data, podpis(y))

Podpis(y) i pieczęćka(i) imienna(e) osoby(osób) umocowanej(ych) do reprezentowania wykonawcy

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).

Załącznik nr 2 – Oświadczenie wykonawcy dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu

NR SPRAWY: SZP.253.4.2019

WYKONAWCA(Y):
(NAZWA I ADRES)

ZAMAWIAJĄCY:
**SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO W
WARSZAWIE**
UL. NOWOURSYNOWSKA 166
02-787 WARSZAWA

Oświadczenie Wykonawcy

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Postępowanie prowadzone zgodnie z art. 138g ust. 1 w związku z art. 138o ust. 1-4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z zmianami) Zamawiający informuje o prowadzonym postępowaniu na:

„Zrealizowanie usługi gastronomicznej w ramach projekt pn: „Uniwersytet otwarty”, nr umowy WND-POWR.03.01.00-00-U142/17, realizowanego przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w partnerstwie z Unią Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, w ramach Osi III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020”

I. INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu.

II. INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełnienia warunków udziału w niniejszym postępowaniu, określonych przez zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

*..... w następującym zakresie: (wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

.....
(miejsce, data, podpis(y))

Podpis(y) i pieczęćka(i) imienna(e) osoby(osób) umocowanej(ych) do reprezentowania wykonawcy

Załącznik nr 3 – Oświadczenie wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania

Projekt nr POWR WND-POWR.03.01.00-00-U142/17 „Uniwersytet otwarty”
Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020
Oś priorytetowa III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju
Działanie 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym

Uniwersytet Otwarty SGGW, ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa, tel. (22) 5931065 www.uo.sggw.pl

NR SPRAWY: SZP.253.4.2019

WYKONAWCA(Y):
(NAZWA I ADRES)

ZAMAWIAJĄCY:
SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO W
WARSZAWIE
UL. NOWOURSYNOWSKA 166
02-787 WARSZAWA

Oświadczenie Wykonawcy

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Postępowanie prowadzone zgodnie z art. 138g ust. 1 w związku z art. 138o ust. 1-4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z zmianami) Zamawiający informuje o prowadzonym postępowaniu na:

„Zrealizowanie usługi gastronomicznej w ramach projekt pn: „Uniwersytet otwarty”, nr umowy WND-POWR.03.01.00-00-U142/17, realizowanego przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w partnerstwie z Unią Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, w ramach Osi III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020”

I. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust.1 pkt 12-22 ustawy Pzp.

II. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e Podwykonawcą/ami: * (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

III. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY BĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e Podwykonawcą/ami: * (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....
(miejsowość, data, podpis(y))

Podpis(y) i pieczętka(i) imienna(e) osoby(osób) umocowanej(ych) do reprezentowania wykonawcy



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Załącznik nr 4 – Przykładowe menu

NR SPRAWY: SZP.253.4.2019

Przykładowe menu obiadowe na trzy spotkania, w tym menu dla wegetarianów.

	Dzień pierwszy (należy uwzględnić menu również dla wegetarianów)	Dzień drugi (należy uwzględnić menu również dla wegetarianów)	Dzień trzeci (należy uwzględnić menu również dla wegetarianów)
Pierwsze danie			
Drugie danie			
Napój			

.....

(miejscowość, data, podpis(y))

Podpis(y) i pieczęćka(i) imienna(e) osoby(osób) umocowanej(ych) do reprezentowania wykonawcy



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Załącznik nr 5 – Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia

NR SPRAWY: SZP.253.4.2019

WYKONAWCA(Y):

(NAZWA I ADRES)

Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia

(dotyczy zadania)

LP	Imię i nazwisko	Funkcja	Doświadczenie zawodowe	Podstawa dysponowania (umowa o pracę, inne)	Niepełnosprawność
1					
2					
3					
4					
5					

Oświadczam, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

PODPIS(Y):.....

(miejscowość, data, podpis(y))*

Podpis(y) i pieczęćka(i) imienna(e) osoby(osób) umocowanej(ych) do reprezentowania wykonawców

Załącznik nr 6 – wzór umowy wraz z załącznikami

NR SPRAWY: SZP.253.4.2019

UMOWA NR ____/SGGW/2019

zawarta w dniu w Warszawie, pomiędzy :

Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie przy ul. Nowoursynowskiej 166, 02-787 Warszawa, NIP: 525-000-74-25, zwaną w dalszej treści umowy **Zamawiającym**, reprezentowaną przez:

- prof. dr hab. Marian Binek – Prorektor SGGW,

- dr inż. Władysław W. Skarżyński – Kanclerz SGGW

przy kontrasygnacie finansowej:

- mgr Wiktoria Braun – Kwestor SGGW

a

.....
zwanym w dalszej treści umowy **Wykonawcą**, reprezentowanym przez:

- -

Niniejsza Umowa jest następstwem wyboru przez Zamawiającego oferty Wykonawcy w trybie konkursu ofert na usługi społeczne lub inne szczególne usługi przeprowadzonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz 1986.), przeprowadzonego **zgodnie z artykułem 138g ust. 1 w związku z art. 138o ust 1-4.**

§ 1 PRZEDMIOT UMOWY

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się, zgodnie z ogłoszeniem na usługę społeczną nr SZP.253.4.2019 oraz zgodnie ze swoją ofertą, do **zrealizowanie usługi gastronomicznej w ramach projekt pn: „Uniwersytet otwarty”, nr umowy WND-POWR.03.01.00-00-U142/17, realizowanego przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w partnerstwie z Unią Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, w ramach Osi III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020.**
2. Szczegółowy przedmiot zamówienia został opisany w Załączniku nr 1 do Umowy.
3. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia przedmiotu umowy w zakresie rzeczowym i ilościowym do 75% podstawowych ilości przedmiotu zamówienia.**

§ 2 OKRES REALIZACJI UMOWY

Realizacja przedmiotowego zamówienia będzie następować sukcesywnie:

Zadanie I - w okresie od 1 kwietnia 2019 do 31 grudnia 2019, **lub do wyczerpania kwoty jaką Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia.**

Zadanie II - w okresie od 1 października 2019 do 14 stycznia 2020 **lub do wyczerpania kwoty jaką Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia.**

Projekt nr POWR WND-POWR.03.01.00-00-U142/17 „Uniwersytet otwarty”
Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020
Oś priorytetowa III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju
Działanie 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym

Uniwersytet Otwarty SGGW, ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa, tel. (22) 5931065 www.uo.sggw.pl

§ 3 OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca obowiązany jest do należytego i terminowego świadczenia usług stanowiących przedmiot Umowy.
2. Realizacja przedmiotowego zamówienia będzie następowała zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy, po wcześniejszym złożeniu zlecenia częściowego (faksem, telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej).
3. Zlecenie częściowe będzie składane do Wykonawcy co najmniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem warsztatu.
4. Oceny prawidłowości wykonania przedmiotu Umowy dokonuje Zamawiający.
5. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności:
 - a) niezwłocznie poinformować Zamawiającego o każdym zdarzeniu, stanowiącym odstępstwo od reguł przyjętych prawem i umową, zaistniałym podczas wykonywania usług,
 - b) przeszkolić pracowników w zakresie bhp, ppoż przed przystąpieniem pracowników do wykonywania usług,
 - c) przestrzegać zaleceń Zamawiającego.
6. Wszelkie dokumenty dotyczące wykonania usługi przygotowuje Wykonawca.
7. Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę będącą przedmiotem Umowy z najwyższą, profesjonalną starannością, zgodnie ze stosownymi przepisami i normami, jak również w sposób zgodny z warunkami Umowy.

§ 4 WYNAGRODZENIE

1. Łączna wysokość wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy wynosi zł netto (słownie: zł) plus ... % podatek VAT w wysokości zł (słownie: zł), co daje kwotę brutto w wysokości zł (słownie:zł), dotyczy zadania I oraz zadania II.
2. Wynagrodzenie określone w ust.1 obejmuje wszelkie koszty obciążające Zamawiającego związane z wykonaniem przez Wykonawcę przedmiotu Umowy. Poza wynagrodzeniem, o którym mowa w ust. 1, Wykonawcy nie przysługuje żadne dodatkowe wynagrodzenie z tytułu realizacji przedmiotu umowy.

§ 5 WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Zapłata wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1 dokonywana będzie na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury po wykonaniu usługi, w terminie 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

Faktura wystawiana będzie na:

**Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie,
ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa
NIP: 525 000 74 25**

2. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie przekazane przez Zamawiającego przelewem bankowym na rachunek Wykonawcy :
Bank:.....
Odbiorca:.....
Nr konta:.....
3. Wykonawca gwarantuje, że jakiegokolwiek prawa Wykonawcy związane bezpośrednio lub pośrednio z Umową, a w tym wierzytelności Wykonawcy z tytułu wykonania Umowy i związane z nimi należności uboczne (m.in. odsetki), nie zostaną przeniesione na rzecz osób trzecich bez poprzedzającej to przeniesienie zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

Wykonawca gwarantuje, iż nie dokona jakiegokolwiek czynności prawnej lub faktycznej, której bezpośrednim lub pośrednim skutkiem będzie zmiana wierzyciela z osoby Wykonawcy na inny podmiot. Niniejsze ograniczenie obejmuje w szczególności przelew, subrogację ustawową oraz umowną, zastaw, hipotekę oraz przekaz.

4. Zamawiający oświadcza, że jest objęty zakresem podmiotowym ustawy z dnia 27 sierpnia 2009r. o finansach publicznych (Dz.U. 2009 Nr 157 poz. 1240 z późn. zm.). W związku z tym w przypadku płatności dokonywanych na podstawie niniejszej Umowy na rzecz Wykonawcy od dnia 1 lipca 2018 roku, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru stosowania bądź odstąpienia od stosowania, o ile będzie to w interesie uczelni publicznej, mechanizmu podzielonej płatności, zgodnie z art.108a Ustawy z 15 grudnia 2017 roku o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz niektórych innych ustaw.

§ 6 OSOBY ODPOWIEDZIALNE ZA REALIZACJĘ UMOWY

Strony Umowy oświadczają, że osobami odpowiedzialnymi za prawidłową realizację niniejszej Umowy są:

- ze strony Zamawiającego:

- ze strony Wykonawcy:

§ 7 KARY UMOWNE

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) w przypadku odstąpienia od Umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 4 Umowy,
 - b) za opóźnienie w rozpoczęciu świadczenia przedmiotu Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 0,2 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 4 Umowy, za każdą godzinę opóźnienia,
 - c) za przerwę w świadczeniu przedmiotu Umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 0,2 % wynagrodzenia brutto wskazane w § 4 Umowy za każdy dzień niewykonywania obowiązków umownych,
 - d) za stwierdzenie nieprawidłowej realizacji przedmiotu Umowy, w przypadku dwukrotnego powtórzenia się nieprawidłowości w świadczeniu usług – w wysokości 0,2 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 4 ust. 1 Umowy za każdy kolejny przypadek nieprawidłowej realizacji przedmiotu Umowy,
2. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej w terminie 7 dni od daty otrzymania wezwania do zapłaty/noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego, z zastrzeżeniem ust. 3 poniżej.
3. Zamawiający może potrącić naliczone kary umowne ze swoich zobowiązań wobec Wykonawcy, na co przez podpisanie Umowy Wykonawca wyraża zgodę.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania przewyższającego wysokość naliczonych kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody na zasadach ogólnych.

§ 8 ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie ewentualne szkody na osobie lub mieniu powstałe w wyniku niewykonania bądź nienależytego wykonania zobowiązań wynikających z Umowy. Wykonawca ponosi też odpowiedzialność za inne działania lub zaniechania osób świadczących usługi związane z przedmiotem Umowy.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody i następstwa nieszczęśliwych wypadków dotyczące pracowników świadczących usługi w ramach wykonywania przedmiotu Umowy i osób trzecich, wynikające z wykonywanych usług, spowodowane z winy Wykonawcy.

§9 ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy.
2. Ponadto, oprócz przypadków wymienionych w Kodeksie Cywilnym, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
 - a) Wykonawca zaniechał realizacji umowy, a w szczególności nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy przez okres dłuższy niż 7 dni,
 - b) Wykonawca nie wykona któregokolwiek z obowiązków określonych w umowie, po zażądaniu przez Zamawiającego spełnienia takiego zobowiązania i wyznaczeniu mu dodatkowego terminu.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia w terminie 30 dni licząc od dnia wystąpienia wskazanych w nim okoliczności.

§ 10 ZMIANY TREŚCI UMOWY

- a. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić jedynie za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do Umowy, pod rygorem nieważności. Wprowadzane zmiany nie mogą w jakikolwiek sposób naruszać postanowień zawartych w art. 144 ustawy Pzp.
- b. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w następujących przypadkach:
 - a) w przypadku wystąpienia okoliczności określonych w art. 144 ust. 1 ustawy PZP;
 - b) w zakresie przedmiotu zamówienia, jeżeli zmiany są na korzyść Zamawiającego albo zaszły okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy, niezależnie od Wykonawcy.
 - c) w zakresie terminu realizacji umowy, jeśli zaszły okoliczności, których nie można było przewidzieć, jedynie jednak w sytuacji, gdy nieprzewidziane okoliczności nie wynikają z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
 - d) w zakresie wynagrodzenia, jeżeli zmiany te są korzystne dla Zamawiającego, a w szczególności w przypadku zmniejszenia ilościowej realizacji zamówienia.
- c. Warunkiem wprowadzenia zmian do zawartej umowy jest sporządzenie podpisanego przez strony protokołu, określającego przyczyny zmiany oraz punktu określającego wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności określonych w pkt 2.

§11 KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA RODO

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 oraz art. 14 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:
 - a. Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa;
 - b. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można skontaktować się pod adresem email: iod@sggw.pl;
 - c. Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO oraz na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn zm.), „ustawa Pzp”; w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, zawarciem umowy oraz jej realizacją oraz na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO zgodnie z pkt. 5. W przypadku przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO za prawnie uzasadniony interes Administratora uznaje się:

- o ustalenie lub dochodzenie przez Administratora roszczeń cywilnoprawnych wynikających z realizacji niniejszej Umowy, a także obrona przed takimi roszczeniami;
 - o weryfikacja danych osobowych w publicznych rejestrach.
- d. Odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty upoważnione zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującego, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania, w tym w szczególności w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp. Odbiorcami państwa danych będą: podmioty i organy, którym Administrator jest zobowiązany lub upoważniony udostępnić dane osobowe na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa, oraz podmioty, które na podstawie stosownych umów przetwarzają dane osobowe powierzone do przetwarzania przez Administratora w związku z realizacją usług gwarantujących należyte wykonanie niniejszej Umowy;
- e. Dane osobowe Wykonawcy 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. W przypadku zawarcia i realizacji umowy obejmuje również okres niezbędny do zabezpieczenia ewentualnych roszczeń wynikających z umowy, chyba, że przepisy szczegółowe stanowią inaczej;
- f. Obowiązek podania przez Wykonawcy danych osobowych bezpośrednio dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp w związku z art. 6 ust. 1 lit. c RODO związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- g. w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- h. Wykonawca posiada:
- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Wykonawcy;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych Wykonawcy²;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO³;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących Wykonawcy narusza przepisy RODO;
 - prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, który administrator przetwarza na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO w związku z treścią pkt 3 i 5;
- i. Wykonawcy nie przysługuje:
- 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 danych osobowych wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

§ 11 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

² 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.

³ 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

3. Spory, mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy, będą rozstrzygane przez Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

1. Opis przedmiotu zamówienia
2. Kalkulacja ceny ofertowej.
3. Wzór formularza ofertowego

Załącznik nr 1 do wzoru umowy stanowiącej załącznik nr 7 do niniejszego ogłoszenia – Opis przedmiotu zamówienia

NR SPRAWY: SZP.253.4.2019

Zadanie I - Usługa gastronomiczna w trakcie realizacji działań dydaktycznych dla młodzieży w wieku 15-16 lat (uczniów I klasy szkoły średniej)

Opis przedmiotu zamówienia

1. W ramach usługi Wykonawca zrealizuje usługę gastronomiczną związaną z zapewnieniem wyżywienia podczas warsztatów:
 - ✓ Termin kwiecień 2019 r.- grudzień 2019 r.;
 - ✓ Liczba osób: 100 uczniów/uczennic szkół średnich;
 - ✓ Maksymalna liczba osób w 1 grupie - 15 osób;
 - ✓ 1 dzień warsztatowy – minimalnie 1 grupa - maksymalnie 7 grup;
 - ✓ Liczba dni warsztatowych - 10;
2. W ramach usługi wykonawca zobligowany jest do:
 - ✓ dostarczenia i przygotowania stołów – obrusów, ekspozycji menu;
 - ✓ posprzątania po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego wydarzenia oraz wywiezienia śmieci pozostałych po zakończeniu usługi gastronomicznej;
 - ✓ zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzy, sztućców itp.) zgodnie z wymaganiami menu;
 - ✓ zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń jednorazowych papierowych;
 - ✓ wykonawca zobowiązany również dostarczyć danie wegetariańskie na zlecenie Zamawiającego (zlecenie będzie składane do wykonawcy co najmniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem warsztatu)
 - ✓ dowozu cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń;
3. Szczegółowy zakres zamówienia:
 - a) zapewnienie posiłków przygotowanych ze świeżych artykułów spożywczych w ilości zamówionej przez Zamawiającego;
 - b) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant;
 - ✓ forma cateringu: bufet kawowo-herbaciany oraz danie ciepłe;
 - ✓ czas trwania cateringu: bufet kawowo-herbaciany - przez 8 godzin trwania warsztatów;
 - ✓ danie ciepłe – w trakcie przerwy obiadowej między godziną 13.00 a 15.00;
 - ✓ czas trwania warsztatów: 8 godzin zegarowych w godzinach 9.00 -17.00;
 - c) Wykonawca w ramach bufetu kawowo-herbacianego zobowiązany jest zapewnić następujące produkty spożywcze, w ilości dostosowanej do liczby uczestników warsztatów, każdorazowo zgłoszonych przez Zamawiającego:
 - ✓ kawa rozpuszczalna: opakowanie: szklane – słoik; produkt powinien być dostępny w sprzedaży na terenie Polski; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ herbata ekspresowa w torebkach ze sznurkiem: rodzaj herbaty: czarna, zielona; masa herbaty w torebce: 2g; opakowanie: kartonowe; produkt powinien być dostępny w sprzedaży na terenie Polski; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ cukier trzcinowy w saszetkach: masa cukru w saszetce: 4-5g; saszetki powinny być dostarczone w zbiorczym kartonowym opakowaniu z uchylną kieszenią; umożliwiającą dostęp do saszetek; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ mleko w kartonie UHT: pojemność kartonu: 0,5l; zawartość tłuszczu: 2%; produkt powinien być dostępny w sprzedaży na terenie Polski; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;

- ✓ woda mineralna w butelce: rodzaj: gazowana i niegazowana; pojemność butelki: 0,5l; produkt powinien być dostępny w sprzedaży na terenie Polski; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ sok w kartonie: pojemność kartonu: 1l; smak: jabłkowy i pomarańczowy; opakowanie: posiadające zakrętkę; produkt powinien być dostępny w sprzedaży na terenie Polski; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ paluszki: smak: solone: produkt powinien być dostępny w sprzedaży na terenie Polski; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ ciastka kruche z marmoladą: rodzaj: okrągłe z marmoladą po środku; smak: owocowy; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ wafelki: smak: śmietankowy/waniliowy/orzechowy; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ ciastka typu markizy z kremem: smak: czekoladowy/kakaowy z kremem o smaku śmietankowym; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ owoce sezonowe (minimum 2 rodzaje);
 - ✓ naczynia jednorazowe papierowe posiadające atest PZH, w tym: talerzyki, kubki papierowe 0,2l; łyżeczki; serwetki składane na 4: 1; kolor biały;
 - ✓ bufet kawowo-herbaciany będzie zlokalizowany przed salą której będą odbywać się warsztaty.
- d) Wykonawca w ramach obiadu zobowiązany jest zapewnić następujące produkty spożywcze, w ilości dostosowanej do liczby uczestników warsztatów, każdorazowo zgłoszonych przez Zamawiającego.:
- ✓ obiad składający się z 2 ciepłych posiłków, w tym z zupy i drugiego dania:
 - ✓ zupa 250 ml;
 - ✓ mięso 170 g/os, dodatki ziemniaki, ryż, makaron 180g/os;
 - ✓ surówka, warzywa gotowane 150 g/os;
 - ✓ gulasz 300 g/os;
 - ✓ pierogi 400 g/os;
 - ✓ napój (sok, woda gazowana, niegazowana);
 - ✓ dania przygotowywane bez użycia oleju palmowego;
 - ✓ posiłki uwzględniające preferencje uczestników (mięsne, wegetariańskie);
 - ✓ obiad będzie serwowany na sali wykładowej na której będą odbywać się warsztaty w pojemnikach jednorazowych dostosowanych do rodzajów podawanych posiłków.

W udziale zamówienia będą mogli ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają niezbędną wiedzę, doświadczenie i dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz:

- ✓ wykonawca posiada zaplecze umożliwiające przygotowanie przedmiotu zamówienia
- ✓ wykonawca zapewni odpowiednią liczbę personelu do realizacji usługi,

Wykonawca dostosuje się do dyspozycyjności grupy uczestniczącej w warsztatach, przeprowadzonych na terenie SGGW, czyli zrealizuje usługę w trakcie trwania warsztatów.

Wykonawca zobowiązany do zatrudnienia kucharzy na umowę o pracę.

Oświadczam(y), iż zapoznałem(liśmy) się z treścią i wymaganiami powyższego opisu przedmiotu zamówienia w pełni go akceptuję(emy) oraz oferuję(emy) za cenę wskazaną w formularzu ofertowym uwzględniającą wymagania opisu.

PODPIS(Y):.....

(miejsowość, data, podpis(y))*

Podpis(y) i pieczęćka(i) imienna(e) osoby(osób) umocowanej(ych) do reprezentowania wykonawców

20

NR SPRAWY: SZP.253.4.2019

Zadanie II - Usługa gastronomiczna w trakcie realizacji wsparcia uczestników projektu przez mentorów w zakresie kompetencji społecznych i przedsiębiorczości.

Opis przedmiotu zamówienia

1. W ramach usługi Wykonawca zrealizuje usługę gastronomiczną związaną z zapewnieniem wyżywienia podczas warsztatów:
 - ✓ Termin październik 2019 r.- styczeń 2020 r.;
 - ✓ Liczba osób: 100 uczniów/uczennic szkół średnich;
 - ✓ Maksymalna liczba osób w 1 grupie - 15 osób;
 - ✓ 1 dzień warsztatowy – minimalnie 1 grupa - maksymalnie 7 grup;
 - ✓ Liczba dni warsztatowych - 3;
2. W ramach usługi wykonawca zobligowany jest do:
 - ✓ dostarczenia i przygotowania stołów – obrusów, ekspozycji menu;
 - ✓ posprzątania po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego wydarzenia oraz wywiezienia śmieci pozostałych po zakończeniu usługi gastronomicznej;
 - ✓ zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzy, sztućców itp.) zgodnie z wymaganiami menu;
 - ✓ zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń jednorazowych papierowych;
 - ✓ wykonawca zobowiązany również dostarczyć danie wegetariańskie na zlecenie Zamawiającego (zlecenie będzie składane do wykonawcy co najmniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem warsztatu);
 - ✓ dowozu cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń.
3. Szczegółowy zakres zamówienia:
 - e) zapewnienie posiłków przygotowanych ze świeżych artykułów spożywczych w ilości zamówionej przez Zamawiającego;
 - f) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant;
 - ✓ forma cateringu: bufet kawowo-herbaciany oraz danie ciepłe;
 - ✓ czas trwania cateringu: bufet kawowo-herbaciany - przez 8 godzin trwania warsztatów;
 - ✓ danie ciepłe – w trakcie przerwy obiadowej między godziną 13.00 a 15.00;
 - ✓ czas trwania warsztatów: 8 godzin zegarowych w godzinach 9.00 -17.00;
 - g) Wykonawca w ramach bufetu kawowo-herbacianego zobowiązany jest zapewnić następujące produkty spożywcze, w ilości dostosowanej do liczby uczestników warsztatów, każdorazowo zgłoszonych przez Zamawiającego:
 - ✓ kawa rozpuszczalna: opakowanie: szklane – słoik; produkt powinien być dostępny w sprzedaży na terenie Polski; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ herbata ekspresowa w torebkach ze sznurkiem: rodzaj herbaty: czarna, zielona; masa herbaty w torebce: 2g; opakowanie: kartonowe; produkt powinien być dostępny w sprzedaży na terenie Polski; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ cukier trzcinowy w saszetkach: masa cukru w saszetce: 4-5g; saszetki powinny być dostarczone w zbiorczym kartonowym opakowaniu z uchylną kieszenią; umożliwiającą dostęp do saszetek; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ mleko w kartonie UHT: pojemność kartonu: 0,5l; zawartość tłuszczu: 2%; produkt powinien być dostępny w sprzedaży na terenie Polski; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;

- ✓ woda mineralna w butelce: rodzaj: gazowana i niegazowana; pojemność butelki: 0,5l; produkt powinien być dostępny w sprzedaży na terenie Polski; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ sok w kartonie: pojemność kartonu: 1l; smak: jabłkowy i pomarańczowy; opakowanie: posiadające zakrętkę; produkt powinien być dostępny w sprzedaży na terenie Polski; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ paluszki: smak: solone: produkt powinien być dostępny w sprzedaży na terenie Polski; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ ciastka kruche z marmoladą: rodzaj: okrągłe z marmoladą po środku; smak: owocowy; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ wafelki: smak: śmietankowy/waniliowy/orzechowy; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ ciastka typu markizy z kremem: smak: czekoladowy/kakaowy z kremem o smaku śmietankowym; termin ważności: minimum 6 miesięcy licząc od dnia odbioru;
 - ✓ owoce sezonowe (minimum 2 rodzaje);
 - ✓ naczynia jednorazowe papierowe posiadające atest PZH, w tym: talerzyki, kubki papierowe 0,2l; łyżeczki; serwetki składane na 4: 1; kolor biały;
 - ✓ bufet kawowo-herbaciany będzie zlokalizowany przed salą której będą odbywać się warsztaty.
- h) Wykonawca w ramach obiadu zobowiązany jest zapewnić następujące produkty spożywcze, w ilości dostosowanej do liczby uczestników warsztatów, każdorazowo zgłoszonych przez Zamawiającego.:
- ✓ obiad składający się z 2 ciepłych posiłków, w tym z zupy i drugiego dania:
 - ✓ zupa 250 ml;
 - ✓ mięso 170 g/os, dodatki ziemniaki, ryż, makaron 180g/os;
 - ✓ surówka, warzywa gotowane 150 g/os;
 - ✓ gulasz 300 g/os;
 - ✓ pierogi 400 g/os;
 - ✓ napój (sok, woda gazowana, niegazowana);
 - ✓ dania przygotowywane bez użycia oleju palmowego;
 - ✓ posiłki uwzględniające preferencje uczestników (mięsne, wegetariańskie);
 - ✓ obiad będzie serwowany na sali wykładowej na której będą odbywać się warsztaty w pojemnikach jednorazowych dostosowanych do rodzajów podawanych posiłków.

W udziale zamówienia będą mogli ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają niezbędną wiedzę, doświadczenie i dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz:

- ✓ wykonawca posiada zaplecze umożliwiające przygotowanie przedmiotu zamówienia
- ✓ wykonawca zapewni odpowiednią liczbę personelu do realizacji usługi,

Wykonawca dostosuje się do dyspozycyjności grupy uczestniczącej w warsztatach, przeprowadzonych na terenie SGGW, czyli zrealizuje usługę w trakcie trwania warsztatów.

Wykonawca zobowiązany do zatrudnienia kucharzy na umowę o pracę.

Oświadczam(y), iż zapoznałem(liśmy) się z treścią i wymaganiami powyższego opisu przedmiotu zamówienia w pełni go akceptuję(emy) oraz oferuję(emy) za cenę wskazaną w formularzu ofertowym uwzględniającą wymagania opisu.

PODPIS(Y):.....

(miejsowość, data, podpis(y))*

Podpis(y) i pieczęćka(i) imienna(e) osoby(osób) umocowanej(ych) do reprezentowania wykonawców



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Załącznik nr 2 do wzoru umowy stanowiącej załącznik nr 8 do niniejszego ogłoszenia – Kalkulacja ceny ofertowej

NR SPRAWY: SZP.253.4.2019

Zadanie I - Usługa gastronomiczna w trakcie realizacji działań dydaktycznych dla młodzieży w wieku 15-16 lat (uczniów I klasy szkoły średniej)

Lp	Przedmiot	Ilość porcji (10 dni warsztatowych x 100 osób)	Cena jednostkowa netto w zł	Wartość Netto w zł	VAT %	Wartość VAT w zł	Wartość Brutto w zł	
1	zamówienia	3	5	6=4x5	7	8=6x7	9=6+8	
1.	Usługa gastronomiczna w trakcie realizacji działań dydaktycznych dla młodzieży w wieku 15-16 lat (uczniów I klasy szkoły średniej)	Przerwa Kawowa 1000						
		Obiad 1000						
Razem:								

.....

(miejscowość, data, podpis(y))

Podpis(y) i pieczęćka(i) imienna(e) osoby(osób) upoważnionej(ych) do reprezentowania Wykonawcy

* Proszę o podanie kwot z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

23

Projekt nr POWR WND-POWR.03.01.00-00-U142/17 „Uniwersytet otwarty”
Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020
Oś priorytetowa III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju

Działanie 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym

Uniwersytet Otwarty SGGW, ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa, tel. (22) 5931065 www.uo.sggw.pl



NR SPRAWY: SZP.253.4.2019

Zadanie II - Usługa gastronomiczna w trakcie realizacji wsparcia uczestników projektu przez mentorów w zakresie kompetencji społecznych i przedsiębiorczości.

Lp	Przedmiot zamówienia	Ilość porcji (3 dni warsztatowych x 100 osób)	Cena jednostkowa netto w zł	Wartość Netto w zł	VAT %	Wartość VAT w zł	Wartość Brutto w zł
1	2	3	5	6=4x5	7	8=6x7	9=6+8
1.	Usługa gastronomiczna w trakcie realizacji wsparcia uczestników projektu przez mentorów w zakresie kompetencji społecznych i przedsiębiorczości.	300					
	Przerwa Kawowa						
	Obiad	300					
	Razem:						

.....

(miejscowość, data, podpis(y))

Podpis(y) i pieczęćka(i) imienna(e) osoby(osób) upoważnionej(ych) do reprezentowania Wykonawcy

* Proszę o podanie kwot z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.