



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Znak sprawy: KA-2/039/2019

OGŁOSZENIE O UDZIELANYM ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

„Świadczenie usług cateringowych dla uczestników projektu pn.: "Kalejdoskop Matematyczny", (umowa nr POWR.03.01.00-00-T044/18), realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego”

I. Zamawiający

Politechnika Krakowska im. Tadeusza Kościuszki
ul. Warszawska 24, bud. W-9 (10-24), pokój nr 110
Dział Zamówień Publicznych,
31-155 KRAKÓW
tel.: (12) 628 22 84
fax: (12) 628 20 72
e-mail: zampub@pk.edu.pl
adres strony internetowej: www.pk.edu.pl
Osoba do kontaktu w sprawie zamówienia: **Adrian Gładysz**

II. Tryb udzielenia zamówienia

Podstawa prawna ogłoszenia: art. 138o ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj., Dz.U. z 2018 r., poz. 1986)
Przedmiotem zamówienia są usługi społeczne wymienione w załączniku XIV do dyrektywy 2014/24/UE, o wartości mniejszej niż wyrażona w złotych równowartość 750 000 euro.

III. Zasady prowadzenia postępowania

Do postępowania mają zastosowanie przepisy art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj., Dz.U. z 2018 r., poz. 1986), w pozostałym zakresie zasady prowadzenia postępowania reguluje niniejsze ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne (dalej ogłoszenie).

IV. Przedmiot oraz wielkość lub zakres zamówienia

Wspólny Słownik Zamówień:
55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków,
55320000-9 - Usługi podawania posiłków,
55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków,
55400000-4 - Usługi podawania napojów

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla uczestników projektu pn.: "Kalejdoskop Matematyczny", (umowa nr POWR.03.01.00-00-T044/18), realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Zakres świadczonych usług:

Zakres świadczonych usług podzielony na trzy zadania obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków w czasie tzw. przerw kawowych i przerw obiadowych.

- Całkowita liczba uczestników projektu: **1275 osób.**
- Usługą zostanie objętych maksymalnie: **od 45 do 80 osób w każdym dniu świadczenia usługi**

Zadanie 1:

Zakres świadczonych usług:

Zakres świadczonych usług obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków w czasie tzw. przerw kawowych i przerw obiadowych.

- Całkowita liczba uczestników projektu zakwalifikowanych do Zadania 1: **1035 osób.**
- Usługą zostanie objętych maksymalnie: **od 45 do 60 osób w każdym dniu świadczenia usługi.**

Zamawiający w oparciu o art. 29 ust. 3 a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj., Dz. U. z 2018 r., poz. 1986) wymaga aby przez cały okres realizacji usługi, Wykonawca lub podwykonawca zatrudniał na umowę o pracę w rozumieniu Kodeksu Pracy osoby wykonujące następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj., Dz. U. z 2018 r., poz. 917), tj.: przygotowywanie posiłków, pomoc kuchenna.

Wykonawca w ramach zamówienia zobowiązuje się do:

- zakupu lub przygotowania i dostarczenia do miejsca realizacji usługi artykułów spożywczych, wydawanych podczas tzw. przerw kawowych (gramatura na osobę), tj. bułeczka hotelowa (35 g) z masłem (15 g), serem lub wędliną (30 g), pomidorem (60 g), sałatą (25 g), jajkiem (40 g), mini drożdżówka – 1 szt., owoce sezonowe (200 g), herbata (czarna, owocowa), cukier, cytryna i soki owocowe,
- przygotowania i wydania uczestnikom projektu obiadów w siedzibie Zamawiającego,
- przygotowania naczyń, łyżeczek, serwetek,
- nakrycia stołów, rozstawienia naczyń, estetycznego rozłożenia artykułów spożywczych,
- przygotowania wrzątku na herbatę do termosów,
- obsługi tzw. przerw kawowych (uzupełnianie artykułów spożywczych, wrzątku w termosach, mycia naczyń),
- umycia i spakowania naczyń po zakończonym cateringu,

W ramach obiadów Wykonawca zapewni:

Gramatura wyżywienia:

L.p.	Nazwa	j.m.	Minimalna gramatura na osobę
1	Zupa	litr	0,25
2	Porcja mięsa, ryby, dania mięsnego	gr.	150
3	Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron	gr.	150
4	Kompot	litr	0,25





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



5	Surówki	gr.	150
6	Deser	gr.	150

Wykonawca zobowiązuje się nadto do:

- świadczenia usługi z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych,
- przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usługi,
- przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości,
- serwowania dań zawierających wyłącznie świeże i pozbawione ości ryby,
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, niskoprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- nieprzygotowywania posiłków z produktów typu instant, np. zup w proszku lub sosów w proszku oraz produktów gotowych,
- ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni z tygodniowym wyprzedzeniem (7 dni),
- uwzględniania w menu posiłków w ramach diet, w sytuacji udziału w zajęciach osób o szczególnych potrzebach. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie minimum 2 dni przed dniem konieczności wydania w/w posiłku,
- opracowywania jadłospisu zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, wg racji pokarmowych w całodziennym żywieniu określonych grup ludności,
- Wykonawca obowiązany jest do zapewnienia właściwej jakości przygotowywanych posiłków i wykonania przedmiotu umowy zgodnie z wymogami określonymi w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj., Dz. U. z 2017 r., poz. 149) wraz z aktami wykonawczymi oraz przepisach ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj., Dz. U. z 2015 r., poz. 1412 ze zm.),
- Wykonawca zapewnia, że jego pracownicy, podwykonawcy oraz inne osoby, które w imieniu Wykonawcy będą brały udział w wykonywaniu przedmiotu umowy, posiadają należyte przygotowanie do wykonywanych czynności, w tym stosowną wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie, wymagane prawem badania oraz są zatrudnione na umowę o pracę,
- Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z zakupionych przez siebie artykułów spożywczych,
- Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy z wykorzystaniem własnego sprzętu oraz materiałów,
- dostarczane posiłki będą przygotowywane w zakładzie, spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne odpowiednie dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze,
- Wykonawca będzie przechowywał próbki pokarmowe ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków przez okres 72 godzin od ich dostarczenia, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Wymagania dotyczące organizacji cateringu i obiadu:





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- Wykonawca zapewni catering i obiad dla od 45 do 60 osób w każdym dniu świadczenia usługi,
- Wykonawca zapewni dwa pełnowartościowe posiłki dziennie, z czego przynajmniej jeden będzie w formie ciepłego dania obiadowego,
- **Pierwszy posiłek, tzw. przerwa kawowa (catering) /gramatura na osobę/:** bułeczka hotelowa (35 g) z masłem (15 g), serem lub wędliną (30 g), pomidorem (60 g), sałatą (25 g), jajkiem (40 g), mini drożdżówka – 1 szt., owoce sezonowe (200 g), herbata (czarna, owocowa), cukier, cytryna i soki owocowe,
- **Obiad /gramatura na osobę/:** zupa 0,25 litra, drugie danie: porcja mięsa, ryby, dania mięsne (150 gr), ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron (150 gr), kompot (0,25 litra), surówki (150 gr), deser (150 gr) –
- Wykonawca zapewni dostawy przez siedem sobót w miesiącach II, III, IV, V i VI 2019 r., 2020 r. i 2021r. oraz siedem sobót w miesiącach X, XI, XII 2019 r., 2020 r. i 2021r. oraz I 2020 r., 2021 r., 2022 r.
- ze względu na grupę docelową, Wykonawca winien zapewnić posiłki dostosowane do indywidualnych potrzeb zgłaszanych przez uczestników. W związku z powyższym przewidziano rodzaje diet:
 - dietę podstawową, zabezpieczającą zapotrzebowanie uczestnika na energię oraz wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymanie należytej masy ciała i zachowania zdrowia,
 - dietę dostosowaną do indywidualnych potrzeb uczestników np.: bezglutenową lub wegetariańską, polegającą na doborze produktów dostosowanych do danej diety,
- Wykonawca zapewnia dowóz cateringu i obiad, w wymienione wyżej soboty, przy czym ustalone zostały następujące terminy dostaw w pierwszym półroczu 2019 r.: 30.03, 06.04, 13.04, 11.05, 18.05, 27.05, 01.06. Pozostałe terminy zostaną ustalone po sporządzeniu harmonogramu spotkań w ramach zajęć przewidzianych w projekcie. Zamawiający zobowiązuje się dostarczyć Wykonawcy harmonogram dostaw przewidzianych na pierwsze półrocze danego roku do 30 stycznia planowanego roku, natomiast zamówienie realizowane w drugim półroczu zostanie ujęte w harmonogramie dostaw przekazanym Wykonawcy do 30 września danego roku.
- Przedmiot zamówienia podzielony jest na dwie części:

część I: dostawa cateringu podczas tzw. przerwy kawowej do siedziby Zamawiającego na:

- Wydział Fizyki, Matematyki i Informatyki, ul. Podchorążych 1, Kraków.
Dopuszcza się zmianę lokalizacji na ul. Warszawską 24 w Krakowie.

część II: dostawa obiadu do siedziby Zamawiającego na:

- Wydział Fizyki, Matematyki i Informatyki, ul. Podchorążych 1, Kraków
Dopuszcza się zmianę lokalizacji na ul. Warszawską 24 w Krakowie.

- w trakcie realizacji zadania, Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym lub innymi osobami wskazanymi przez Zamawiającego,
- przy realizacji zamówienia, Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz telefoniczną,
- Zamawiający zastrzega sobie prawo, iż zostanie obciążony jedynie kosztami za ostatecznie zgłoszoną liczbę osób. Całkowite wynagrodzenie wybranego Wykonawcy, może ulec odpowiednio zmniejszeniu, w stosunku do ostatecznej liczby osób biorących udział w projekcie,





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- dokładne godziny dostawy posiłków zostaną ustalone z Wykonawcą po zawarciu umowy,
- koszty dowozu posiłków winny zostać uwzględnione w cenie oferty,
- transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę lub w inny sposób, gwarantujący dostarczenie ciepłych posiłków,
- dostawa posiłków, winna odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności,
- Wykonawca zapewnienia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, talerzyki, sztućce itp.), zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań,
- Zamawiający zastrzega, że ilość dostarczanych posiłków będzie zgłaszana na 2 dni przed przyjazdem uczestników projektu, a potwierdzona do godz. 8:00 przed planowanym terminem dostawy,
- Zamawiający zastrzega, że ostateczna ilość dostarczanych posiłków będzie zgłaszana do godziny 8:00 w dniu dostawy,
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wstępnie zaplanowanych terminów świadczenia ww. usługi.

Zapłata wynagrodzenia nastąpi każdorazowo po wykonaniu usługi w trakcie danego wydarzenia na podstawie częściowej faktury VAT, wystawionej po podpisaniu protokołu odbioru, przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze, w terminie 14 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.

Warunki realizacji zamówienia, zawiera również projekt umowy, stanowiący załącznik nr 3 do ogłoszenia.

Zadanie 2

Zakres świadczonych usług:

Zakres świadczonych usług obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków w czasie tzw. przerw kawowych i przerw obiadowych.

- Całkowita liczba uczestników projektu zakwalifikowanych do Zadania 2: **480 osób.**
- Usługą zostanie objętych maksymalnie: **około 80 osób w każdym dniu świadczenia usługi.**

Zamawiający w oparciu o art. 29 ust. 3 a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj., Dz. U. z 2018 r., poz. 1986) wymaga aby przez cały okres realizacji usługi, Wykonawca lub podwykonawca zatrudniał na umowę o pracę w rozumieniu Kodeksu Pracy osoby wykonujące następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj., Dz. U. z 2018 r., poz. 917), tj.: przygotowywanie posiłków, pomoc kuchenna.

Wykonawca w ramach zamówienia zobowiązuje się do:

- zakupu lub przygotowania i dostarczenia do miejsca realizacji usługi artykułów spożywczych, wydawanych podczas **tzw. przerw kawowych dla dzieci i młodzieży** (gramatura na osobę), tj. bułeczka hotelowa (35 g) z masłem (15 g), serem lub wędliną (30





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- g), pomidorem (60 g), sałatą (25 g), jajkiem (40 g), mini drożdżówka – 1 szt., owoce sezonowe (200 g), herbata (czarna, owocowa), cukier, cytryna i soki owocowe,
- przygotowania i wydania uczestnikom projektu obiadów/ zimnego bufetu w lokalizacji wskazanej w Dobczycach przez Gminę Dobczyce,
 - przygotowania naczyń, łyżeczek, serwetek,
 - nakrycia stołów, rozstawienia naczyń, estetycznego rozłożenia artykułów spożywczych,
 - przygotowania wrzątku na herbatę do termosów,
 - obsługi tzw. przerw kawowych (uzupełnianie artykułów spożywczych, wrzątku w termosach, mycia naczyń),
 - umycia i spakowania naczyń po zakończonym cateringu,
 - w ramach **obiadów** Wykonawca zapewni:

Gramatura wyżywienia:

L.p.	Nazwa	j.m.	Minimalna gramatura na osobę
1.	Zupa	litr	0,25
2.	Porcja mięsa, ryby, dania mięsnego	gr.	150
3.	Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron	gr.	150
4.	Kompot	litr	0,25
5.	Surówki	gr.	150
6.	Deser	gr.	150

- W ramach **zimnego bufetu** Wykonawca zapewni: Mix koktajlowy: Tartinki bankietowe dekorowane, koreczki, babeczki pikantne, jajka faszerowane, ruloniki z szynki nadziewane papryką i pastą chrzanową, nadziewane pomidorki, kawa rozpuszczalna lub z zaparzacza, wybór herbat: czarne, zielona, owocowe, dodatki: mleko, cukier biały, cytryna.

Wykonawca zobowiązuje się nadto do:

- świadczenia usługi z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych,
- przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usługi,
- przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości,
- serwowania dań zawierających wyłącznie świeże i pozbawione ości ryby,
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, niskoprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- nieprzygotowywania posiłków z produktów typu instant, np. zup w proszku lub sosów w proszku oraz produktów gotowych,
- ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni z tygodniowym wyprzedzeniem (7 dni),
- uwzględniania w menu posiłków w ramach diet, w sytuacji udziału w zajęciach osób o szczególnych potrzebach. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie minimum 2 dni przed dniem konieczności wydania w/w posiłku,
- opracowywania jadłospisu zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, wg racji pokarmowych w całodziennym żywieniu określonych grup ludności,





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- Wykonawca obowiązany jest do zapewnienia właściwej jakości przygotowywanych posiłków i wykonania przedmiotu umowy zgodnie z wymogami określonymi w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj., Dz. U. z 2017 r., poz. 149) wraz z aktami wykonawczymi oraz przepisach ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj., Dz. U. z 2015 r., poz. 1412 ze zm.),
- Wykonawca zapewnia, że jego pracownicy, podwykonawcy oraz inne osoby, które w imieniu Wykonawcy będą brały udział w wykonywaniu przedmiotu umowy, posiadają należyte przygotowanie do wykonywanych czynności, w tym stosowną wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie, wymagane prawem badania oraz są zatrudnione na umowę o pracę,
- Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z zakupionych przez siebie artykułów spożywczych,
- Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy z wykorzystaniem własnego sprzętu oraz materiałów,
- dostarczane posiłki będą przygotowywane w zakładzie, spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne odpowiednie dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze,
- Wykonawca będzie przechowywał próbki pokarmowe ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków przez okres 72 godzin od ich dostarczenia, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Wymagania dotyczące organizacji cateringu i obiadu:

- Wykonawca zapewni catering i obiad/ zimny bufet dla około 80 osób w każdym dniu świadczenia usługi z czego 60 osób otrzyma obiad, a 20 otrzyma posiłek w postaci zimnego bufetu,
 - Wykonawca zapewni dwa pełnowartościowe posiłki dziennie dla każdego uczestnika obsługiwanego w czasie przerwy kawowej oraz obiadu, z czego przynajmniej jeden (dla 60 osób) będzie w formie ciepłego dania obiadowego,
 - Wykonawca zapewni jeden pełnowartościowy posiłek dziennie dla każdego uczestnika obsługiwanego w czasie zimnego bufetu (dla 20 osób)
 - **Pierwszy posiłek, tzw. przerwa kawowa (catering) dla 60 osób /gramatura na osobę/:** bułeczka hotelowa (35 g) z masłem (15 g), serem lub wędliną (30 g), pomidorem (60 g), sałatą (25 g), jajkiem (40 g), mini drożdżówka – 1 szt., owoce sezonowe (200 g), herbata (czarna, owocowa), cukier, cytryna i soki owocowe,.
 - **Obiad /gramatura na osobę/ dla 60 osób:** zupa 0,25 litra, drugie danie: porcja mięsa, ryby, dania mięsne (150 gr), ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron (150 gr), kompot (0,25 litra), surówki (150 gr), deser (150 gr) .
 - **Zimny bufet dla 20 osób dorosłych:** Mix koktajlowy: Tartinki bankietowe dekorowane, koreczki, babeczki pikantne, jajka faszerowane, ruloniki z szynki nadziewane papryką i pastą chrzanową, nadziewane pomidorki, kawa rozpuszczalna lub z zaparzacza, wybór herbat: czarne, zielona, owocowe, dodatki: mleko, cukier biały, cytryna.
- Przewidziany termin usługi: jedna sobota na przełomie maja i czerwca oraz jedna sobota na przełomie grudnia i stycznia.**





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- ze względu na grupę docelową, Wykonawca winien zapewnić posiłki dostosowane do indywidualnych potrzeb zgłaszanych przez uczestników. W związku z powyższym przewidziano rodzaje diet:
 - dietę podstawową, zabezpieczającą zapotrzebowanie uczestnika na energię oraz wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymanie należytej masy ciała i zachowania zdrowia,
 - dietę dostosowaną do indywidualnych potrzeb uczestników np.: bezglutenową lub wegetariańską, polegającą na doborze produktów dostosowanych do danej diety,
- Wykonawca zapewnia dowóz cateringu i obiadu/zimnego bufetu, w soboty (**jedna sobota na przełomie maja i czerwca oraz jedna sobota na przełomie grudnia i stycznia**).
Ustala się, że pierwsza dostawa będzie miała miejsce 08.06.2019r. Pozostałe terminy zostaną ustalone po sporządzeniu harmonogramu spotkań w ramach zajęć przewidzianych w projekcie. Zamawiający zobowiązuje się dostarczyć wykonawcy harmonogram dostaw przewidzianych na pierwsze półrocze danego roku do 30 stycznia planowanego roku, natomiast zamówienie realizowane w drugim półroczu zostanie ujęte w harmonogramie dostaw przekazany wykonawcy do 30 września danego roku.
- Przedmiot zamówienia podzielony jest na dwie części:

część I: dostawa cateringu podczas tzw. przerwy kawowej dla dzieci i młodzieży do Dobczyc.

część II: dostawa obiadu oraz zimnego bufetu do Dobczyc.

- w trakcie realizacji zadania, Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym lub innymi osobami wskazanymi przez Zamawiającego,
- przy realizacji zamówienia, Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz telefoniczną,
- Zamawiający zastrzega sobie prawo, iż zostanie obciążony jedynie kosztami za ostatecznie zgłoszoną liczbę osób. Całkowite wynagrodzenie wybranego Wykonawcy, może ulec odpowiednio zmniejszeniu, w stosunku do ostatecznej liczby osób biorących udział w projekcie,
- dokładne godziny dostawy posiłków zostaną ustalone z Wykonawcą po zawarciu umowy,
- koszty dowozu posiłków winny zostać uwzględnione w cenie oferty,
- transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę lub w inny sposób, gwarantujący dostarczenie ciepłych posiłków,
- dostawa posiłków, winna odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności,
- Wykonawca zapewni własne naczynia (termosy/podgrzewacze, talerzyki, sztućce itp.), zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań,
- Zamawiający zastrzega, że ilość dostarczanych posiłków będzie zgłaszana na 2 dni przed przyjazdem uczestników projektu, a potwierdzona do godz. 8:00 przed planowanym terminem dostawy,
- Zamawiający zastrzega, że ostateczna ilość dostarczanych posiłków będzie zgłaszana do godziny 8:00 w dniu dostawy,
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wstępnie zaplanowanych terminów świadczenia ww. usługi.





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Zapłata wynagrodzenia nastąpi każdorazowo po wykonaniu usługi w trakcie danego wydarzenia na podstawie częściowej faktury VAT, wystawionej po podpisaniu protokołu odbioru, przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze, w terminie 14 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.

Warunki realizacji zamówienia, zawiera również projekt umowy, stanowiący załącznik nr 4 do ogłoszenia.

Zadanie 3

Zakres świadczonych usług:

Zakres świadczonych usług obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków w czasie tzw. przerw kawowych i przerw obiadowych.

- Całkowita liczba uczestników projektu zakwalifikowanych do Zadania 3: **480 osób.**
- Usługą zostanie objętych maksymalnie: **około 80 osób w każdym dniu świadczenia usługi.**

Zamawiający w oparciu o art. 29 ust. 3 a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj., Dz. U. z 2018 r., poz. 1986) wymaga aby przez cały okres realizacji usługi, Wykonawca lub podwykonawca zatrudniał na umowę o pracę w rozumieniu Kodeksu Pracy osoby wykonujące następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj., Dz. U. z 2018 r., poz. 917), tj.: przygotowywanie posiłków, pomoc kuchenna.

Wykonawca w ramach zamówienia zobowiązuje się do:

- zakupu lub przygotowania i dostarczenia do miejsca realizacji usługi artykułów spożywczych, wydawanych podczas **tzw. przerw kawowych dla dzieci i młodzieży** (gramatura na osobę), tj. bułeczka hotelowa (35 g) z masłem (15 g), serem lub wędliną (30 g), pomidorem (60 g), sałatą (25 g), jajkiem (40 g), mini drożdżówka – 1 szt., owoce sezonowe (200 g), herbata (czarna, owocowa), cukier, cytryna i soki owocowe,
- przygotowania i wydania uczestnikom projektu obiadów/ zimnego bufetu w lokalizacji wskazanej w Dobczycach przez Gminę Dobczyce,
- przygotowania naczyń, łyżeczek, serwetek,
- nakrycia stołów, rozstawienia naczyń, estetycznego rozłożenia artykułów spożywczych,
- przygotowania wrzątku na herbatę do termosów,
- obsługi tzw. przerw kawowych (uzupełnianie artykułów spożywczych, wrzątku w termosach, mycia naczyń),
- umycia i spakowania naczyń po zakończonym cateringu,
- w ramach **obiadów** Wykonawca zapewni:

Gramatura wyżywienia:

L.p.	Nazwa	j.m.	Minimalna gramatura na osobę
1.	Zupa	litr	0,25
2.	Porcja mięsa, ryby, dania mięsnego	gr.	150
3.	Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron	gr.	150
4.	Kompot	litr	0,25





5.	Surówki	gr.	150
6.	Deser	gr.	150

- W ramach **zimnego bufetu** Wykonawca zapewni: Mix koktajlowy: Tartinki bankietowe dekorowane, koreczki, babeczki pikantne, jajka faszerowane, ruloniki z szynki nadziewane papryką i pastą chrzanową, nadziewane pomidorki, kawa rozpuszczalna lub z zaparacza, wybór herbat: czarne, zielona, owocowe, dodatki: mleko, cukier biały, cytryna.

Wykonawca zobowiązuje się nadto do:

- świadczenia usługi z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych,
- przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usługi,
- przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości,
- serwowania dań zawierających wyłącznie świeże i pozbawione ości ryby,
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, niskoprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- nieprzygotowywania posiłków z produktów typu instant, np. zup w proszku lub sosów w proszku oraz produktów gotowych,
- ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni z tygodniowym wyprzedzeniem (7 dni),
- uwzględniania w menu posiłków w ramach diet, w sytuacji udziału w zajęciach osób o szczególnych potrzebach. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie minimum 2 dni przed dniem konieczności wydania w/w posiłku,
- opracowywania jadłospisu zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, wg racji pokarmowych w całodziennym żywieniu określonych grup ludności,
- Wykonawca obowiązany jest do zapewnienia właściwej jakości przygotowywanych posiłków i wykonania przedmiotu umowy zgodnie z wymogami określonymi w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj., Dz. U. z 2017 r., poz. 149) wraz z aktami wykonawczymi oraz przepisach ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj., Dz. U. z 2015 r., poz. 1412 ze zm.),
- Wykonawca zapewnia, że jego pracownicy, podwykonawcy oraz inne osoby, które w imieniu Wykonawcy będą brały udział w wykonywaniu przedmiotu umowy, posiadają należyte przygotowanie do wykonywanych czynności, w tym stosowną wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie, wymagane prawem badania oraz są zatrudnione na umowę o pracę,
- Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z zakupionych przez siebie artykułów spożywczych,
- Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy z wykorzystaniem własnego sprzętu oraz materiałów,
- dostarczane posiłki będą przygotowywane w zakładzie, spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne odpowiednie dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze,
- Wykonawca będzie przechowywał próbki pokarmowe ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków przez okres 72 godzin od ich dostarczenia, z oznaczeniem daty,



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



godziny, zawartości próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Wymagania dotyczące organizacji cateringu i obiadu:

- Wykonawca zapewni catering i obiad/ zimny bufet dla około 80 osób w każdym dniu świadczenia usługi z czego 60 osób otrzyma obiad a 20 otrzyma posiłek w postaci zimnego bufetu,
- Wykonawca zapewni dwa pełnowartościowe posiłki dziennie dla każdego uczestnika obsługiwanego w czasie przerwy kawowej oraz obiadu, z czego przynajmniej jeden (dla 60 osób) będzie w formie ciepłego dania obiadowego,
- Wykonawca zapewni jeden pełnowartościowy posiłek dziennie dla każdego uczestnika obsługiwanego w czasie zimnego bufetu (dla 20 osób)
- **Pierwszy posiłek, tzw. przerwa kawowa (catering) dla 60 osób /gramatura na osobę/:** bułeczka hotelowa (35 g) z masłem (15 g), serem lub wędliną (30 g), pomidorem (60 g), sałatą (25 g), jajkiem (40 g), mini drożdżówka – 1 szt., owoce sezonowe (200 g), herbata (czarna, owocowa), cukier, cytryna i soki owocowe.
- **Obiad /gramatura na osobę/ dla 60 osób:** zupa 0,25 litra, drugie danie: porcja mięsa, ryby, dania mięsnego (150 gr), ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron (150 gr), kompot (0,25 litra), surówki (150 gr), deser (150 gr) .
- **Zimny bufet dla 20 osób dorosłych:** Mix koktajlowy: Tartinki bankietowe dekorowane, koreczki, babeczki pikantne, jajka faszerowane, ruloniki z szynki nadziewane papryką i pastą chrzanową, nadziewane pomidorki, kawa rozpuszczalna lub z zaparzacza, wybór herbat: czarne, zielona, owocowe, dodatki: mleko, cukier biały, cytryna. **Przewidziany termin usługi: jedna sobota na przełomie maja i czerwca oraz jedna sobota na przełomie grudnia i stycznia.**
- ze względu na grupę docelową, Wykonawca winien zapewnić posiłki dostosowane do indywidualnych potrzeb zgłaszanych przez uczestników. W związku z powyższym przewidziano rodzaje diet:
 - dietę podstawową, zabezpieczającą zapotrzebowanie uczestnika na energię oraz wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymanie należytej masy ciała i zachowania zdrowia,
 - dietę dostosowaną do indywidualnych potrzeb uczestników np.: bezglutenową lub wegetariańską, polegającą na doborze produktów dostosowanych do danej diety,
- Wykonawca zapewni dowóz cateringu i obiadu/zimnego bufetu, w soboty (**jedna sobota na przełomie maja i czerwca oraz jedna sobota na przełomie grudnia i stycznia**).
Ustala się, że pierwsza dostawa będzie miała miejsce 25.05.2019r. Pozostałe terminy zostaną ustalone po sporządzeniu harmonogramu spotkań w ramach zajęć przewidzianych w projekcie. Zamawiający zobowiązuje się dostarczyć wykonawcy harmonogram dostaw przewidzianych na pierwsze półrocze danego roku do 30 stycznia planowanego roku, natomiast zamówienie realizowane w drugim półroczu zostanie ujęte w harmonogramie dostaw przekazany wykonawcy do 30 września danego roku.
- Przedmiot zamówienia podzielony jest na dwie części:

część I: dostawa cateringu podczas tzw. przerwy kawowej dla dzieci i młodzieży do Michałowic.

część II: dostawa obiadu oraz zimnego bufetu do Michałowic.





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- w trakcie realizacji zadania, Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym lub innymi osobami wskazanymi przez Zamawiającego,
- przy realizacji zamówienia, Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz telefoniczną,
- Zamawiający zastrzega sobie prawo, iż zostanie obciążony jedynie kosztami za ostatecznie zgłoszoną liczbę osób. Całkowite wynagrodzenie wybranego Wykonawcy, może ulec odpowiednio zmniejszeniu, w stosunku do ostatecznej liczby osób biorących udział w projekcie,
- dokładne godziny dostawy posiłków zostaną ustalone z Wykonawcą po zawarciu umowy,
- koszty dowozu posiłków winny zostać uwzględnione w cenie oferty,
- transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę lub w inny sposób, gwarantujący dostarczenie ciepłych posiłków,
- dostawa posiłków, winna odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności,
- Wykonawca zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, talerzyki, sztućce itp.), zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań,
- Zamawiający zastrzega, że ilość dostarczanych posiłków będzie zgłaszana na 2 dni przed przyjazdem uczestników projektu, a potwierdzona do godz. 8:00 przed planowanym terminem dostawy,
- Zamawiający zastrzega, że ostateczna ilość dostarczanych posiłków będzie zgłaszana do godziny 8:00 w dniu dostawy,
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wstępnie zaplanowanych terminów świadczenia ww. usługi.

Zapłata wynagrodzenia nastąpi każdorazowo po wykonaniu usługi w trakcie danego wydarzenia na podstawie częściowej faktury VAT, wystawionej po podpisaniu protokołu odbioru, przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze, w terminie 14 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.

Warunki realizacji zamówienia, zawiera również projekt umowy, stanowiący załącznik nr 5 do ogłoszenia.

V. Podwykonawstwo

Wykonawca jest obowiązany wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.

Wykonawca jest obowiązany zawiadomić Zamawiającego o wszelkich zmianach danych w trakcie realizacji zamówienia a także przekazać informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia.

Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu, zamieszcza informację o podwykonawcach w „Oświadczeniu o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania” – załącznik nr 2a do ogłoszenia, dla każdego z tych podwykonawców.





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Jeżeli powierzenie podwykonawcy wykonania części zamówienia następuje w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawia wypełniony dokument „Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania” – załącznik nr 2a do ogłoszenia, potwierdzający brak podstaw wykluczenia wobec tego podwykonawcy.

Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.

Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy, nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

VI. Termin wykonania zamówienia

Zamówienie musi zostać zrealizowane w terminie:

- od dnia zawarcia umowy do 28.02.2022 r.

VII. Miejsce świadczenia usługi

Zadanie nr 1: Część I : dostawa cateringu podczas tzw. przerwy kawowej do siedziby Zamawiającego na: - Wydział Fizyki, Matematyki i Informatyki, ul. Podchorążych 1 w Krakowie. Dopuszcza się zmianę lokalizacji na ul. Warszawską 24 w Krakowie. Część II : dostawa obiadu do siedziby Zamawiającego na: - Wydział Fizyki, Matematyki i Informatyki, ul. Podchorążych 1 w Krakowie. Dopuszcza się zmianę lokalizacji na ul. Warszawską 24 w Krakowie

Zadanie nr 2: Część I: dostawa cateringu podczas tzw. przerwy kawowej dla dzieci i młodzieży do Dobczyc. Część II: dostawa obiadu oraz zimnego bufetu do Dobczyc.

Zadanie nr 3: Część I: dostawa cateringu podczas tzw. przerwy kawowej dla dzieci i młodzieży do Michałowic. Część I: dostawa obiadu oraz zimnego bufetu do Michałowic.

VIII. Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu i wymagania określone w niniejszym ogłoszeniu.

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają aktualny wpis do rejestru zakładów, o którym mowa w art. 62 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj., Dz. U. 2017 r., poz. 149).

Wykonawca ubiegający się o zamówienie powinien wykazać, iż posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej, udokumentowane decyzją właściwego organu inspekcji sanitarnej. Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca złoży aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, wydane przez właściwy organ inspekcji sanitarnej (zgodnie z pkt IX ogłoszenia).





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę na podstawie przepisów art. 24 ust.1 pkt 12-23 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj., Dz. U. z 2018 r., poz. 1986).

IX. Wykaz oświadczeń i dokumentów wymaganych w postępowaniu

- a) **Formularz ofertowy** – wg załącznika nr 1
- b) **Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania** – wg załącznika nr 2a (forma dokumentu: oryginał)
- c) **Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** – wg załącznika nr 2b (forma dokumentu: oryginał)
- d) **Pełnomocnictwo** (forma dokumentu: oryginał lub kopia poświadczona notarialnie) dla osoby reprezentującej Wykonawcę lub dla osoby lub podmiotu reprezentującego kilku Wykonawców składających ofertę wspólną – jeżeli dotyczy.
 - W przypadku podpisywania oferty przez osoby nie wymienione w odpisie z właściwego rejestru – pełnomocnictwo do podpisania oferty lub podpisania oferty i zawarcia umowy.
 - W przypadku podmiotów występujących wspólnie pełnomocnictwo podpisane przez upoważnionych przedstawicieli każdego z podmiotów występujących wspólnie, do reprezentowania w postępowaniu, zgodnie z art. 23 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj., Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.).Oferta wraz z załącznikami powinna zostać podpisana przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.
- e) **Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej** (forma dokumentu: oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę)

Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia, jeżeli Zamawiający posiada aktualne oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy, lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2014 r., poz. 1114 oraz z 2016 r., poz. 352).

Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.

Jeżeli Wykonawca niełoży wymaganych dokumentów lub złożone dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub do udzielenia wyjaśnień, w terminie przez siebie wskazanym, chyba że oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania.





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- jej treść nie odpowiada treści ogłoszenia o zamówieniu, z zastrzeżeniem omyłek, pisarskich, rachunkowych lub innych nie powodujących istotnych zmian w treści oferty,
- jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu

X. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

Podana w ofercie cena, musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w niniejszym ogłoszeniu oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności winna zawierać: koszty wynagrodzeń pracowników, koszty artykułów spożywczych i przemysłowych, koszty urządzeń koniecznych do prawidłowego wykonania usługi, koszty transportu a także koszty ogólne w tym: wszelkie podatki, opłaty i elementy ryzyka związane z realizacją zamówienia, zysk Wykonawcy oraz podatek VAT.

Wynagrodzenie brutto winno określać podatek VAT, w wysokości zgodnej z obowiązującymi przepisami. Ocenie będzie podlegała cena oferty brutto. W przypadku Wykonawcy niebędącego podatnikiem VAT, ocenie będzie podlegała ostateczna cena podana w ofercie, zawierająca wszystkie elementy cenotwórcze.

Sposób kalkulacji oraz przedstawienia ceny ofertowej zawiera załącznik nr 1 – formularz ofertowy.

Cenę oferty należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosownie do przepisu § 9 ust.6 z Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 25 maja 2005 r. w sprawie zwrotu podatku niektórym podatnikom(...), Dz.U. Nr 95, poz. 798. Cenę oferty zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 gr pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.

Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w walucie PLN .

Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, w celu oceny takiej oferty Zamawiający dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację zamówienia, określony został w projekcie umowy – załącznik nr 3 do ogłoszenia.

XI. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie

Zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów:

Nazwa kryterium	Waga	Maksymalna możliwa ilość punktów
-----------------	------	----------------------------------





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Cena	100%	100
-------------	-------------	------------

Punkty przyznawane za podane kryterium będą liczone według następującego wzoru:

Wzór
<p>Cena</p> <p>Liczba punktów = (Cmin/Cof) * 100 * waga</p> <p>gdzie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cmin - najniższa cena spośród wszystkich ofert - Cof - cena podana w ofercie

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym ogłoszeniu i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryterium oceny ofert.

XII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

W niniejszym postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem:

a) operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (t.j., Dz. U. z 2017 r., poz. 1481), osobiście, za pośrednictwem posłańca na adres:

**Politechnika Krakowska im. Tadeusza Kościuszki, Dział Zamówień Publicznych
ul. Warszawska 24, bud. W-9/pok. 110, 31-155 KRAKÓW,**

b) lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t.j., Dz. U. z 2017 r. poz. 1219). Wszelką korespondencję Wykonawca przekazuje na adres e-mail: zampub@pk.edu.pl

Wszelkie zapytania dotyczące zamówienia, należy kierować na wskazany wyżej adres e-mail, z określeniem sygnatury postępowania, którego dotyczą.

Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: **Adrian Gładysz**

Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.

XIII. Opis sposobu przygotowania ofert oraz termin składania ofert, adres, na który oferty muszą zostać wysłane

Oferty należy składać w formie pisemnej.

Oferta musi być napisana w języku polskim, na komputerze, maszynie do pisania lub ręcznie długopisem bądź niezmywalnym atramentem.





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Wykonawca umieszcza ofertę oraz pozostałe dokumenty i oświadczenia w dwóch kopertach (zamknięte, nieprzezroczyste opakowanie, uniemożliwiające odczytanie zawartości), oznaczonych nazwą i adresem Zamawiającego oraz opisanych w następujący sposób:

„Oferta: Ogłoszenie o udzielanym zamówieniu na usługi społeczne: Świadczenie usług cateringowych dla uczestników projektu pn.: „Kalejdoskop Matematyczny”, (umowa nr POWR.03.01.00-00-T044/18), realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego” – znak sprawy: KA-2/039/2019.

NIE OTWIERAĆ przed: 21.03.2019 r. godz. 13:00”.

Na wewnętrznej kopercie należy podać nazwę i adres Wykonawcy, aby umożliwić zwrot oferty w przypadku dostarczenia jej Zamawiającemu po terminie.

Oferty należy **składać** w siedzibie Zamawiającego: Dział Zamówień Publicznych, pokój nr 110, budynek W-9 (dawny 10-24), ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków, **do dnia 21.03.2019 r. do godz. 12:30**

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **21.03.2019 r. o godz. 13:00**, w siedzibie Zamawiającego: pokój nr 105, budynek W-9 (dawny 10-24), ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków.

Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w jej treści po upływie terminu składania ofert.

Oferty złożone po terminie, nie będą rozpatrywane. Zamawiający niezwłocznie zwraca Wykonawcy ofertę, która została złożona po terminie.

Otwarcie ofert jest jawne.

Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu ich otwarcia.

Niezwłocznie po otwarciu ofert, Zamawiający zamieści na stronie internetowej: www.pk.edu.pl informacje dotyczące:

- a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- b) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
- c) ceny złożonych ofert

XIV. Termin związania ofertą

Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni.

XV. Wybór najkorzystniejszej oferty

O wyborze najkorzystniejszej oferty, wykluczeniu z postępowania Wykonawców, którzy nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu określonych w ogłoszeniu, ofertach odrzuconych z powodu niezgodności ich treści z wymaganiami określonymi w ogłoszeniu, Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem poczty elektronicznej.

Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania w przypadku, gdy cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty.

Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. **Jeżeli Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający przewiduje możliwość zbadania, czy nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.**

XVI. Obowiązek informacyjny wynikający z RODO:

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), zwanego dalej „RODO”, informujemy, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Politechnika Krakowska im. Tadeusza Kościuszki, ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków,
- 2) kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych na Politechnice Krakowskiej im. Tadeusza Kościuszki możliwy jest pod adresem e-mail: iodo@pk.edu.pl i tel. 12 628 22 37,
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z niniejszym zamówieniem z dziedziny nauki tj. w celu zawarcia umowy i realizacji zamówienia,
- 4) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO oraz na podstawie:
 - a) Zarządzenia nr 67 Rektora PK z dnia 22 grudnia 2016 r. z późniejszymi zmianami w sprawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych Politechniki Krakowskiej,
 - b) Zarządzenia nr 82 Rektora PK z dnia 14 grudnia 2017 r. w sprawie wprowadzenia na Politechnice Krakowskiej przepisów kancelaryjnych i archiwalnych.
- 5) Pani/Pana dane osobowe zostaną pozyskane na podstawie złożonej oferty lub/oraz na podstawie zawartej umowy,
- 6) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat lub w okresie niezbędnym do wyżej wskazanych celów przewidzianych przepisami prawa oraz wewnętrznymi aktami prawnymi obowiązującymi na Politechnice Krakowskiej,
- 7) podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do udziału w postępowaniu, brak ich podania spowoduje brak możliwości wyboru oferty i zawarcia umowy,
- 8) odbiorcą Pani/Pana danych osobowych będą upoważnieni pracownicy uczelni oraz osoby lub podmioty, którym udostępniona będzie dokumentacja postępowania zgodnie z Zarządzeniem Rektora 67 z dnia 22 grudnia 2016 r., z późn. zm. oraz w przypadkach przewidzianych przepisami prawa,
- 9) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany,
- 10) posiada Pani/Pan: prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących, prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych, prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których





Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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;

- 11) nie przysługuje Pani/Panu: prawo do usunięcia danych osobowych w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO, prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO, prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 21 RODO, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

XVII. Załączniki do ogłoszenia

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania – załącznik nr 2a
3. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2b
4. Projekt umowy – załącznik nr 3

ZATWIERDZAM:

mgr inż. Leszek Bednarz
Kancelarz Politechniki Krakowskiej

