

Znak sprawy: KA-2/092/2019

OGŁOSZENIE O UDZIELANYM ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

**Świadczenie usługi cateringowej oraz usługi hotelowej
w ramach realizacji projektu "Akademia Mistrzów Techniki"
nr WND-POWR.03.01.00-00-T093/18-00 realizowany w ramach Programu
Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany 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 26 48
fax: (12) 628 20 72
e-mail: zampub@pk.edu.pl
adres strony internetowej: www.pk.edu.pl

II. Tryb udzielenia zamówienia

Podstawa prawna ogłoszenia: art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dziennik Ustaw 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 (t.j.: Dziennik Ustaw 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:
55320000-9 - Usługi podawania posiłków,
55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków,
55400000-4 - Usługi podawania napojów
55100000-1 – Usługi hotelarskie

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej oraz usługi hotelowej w ramach realizacji projektu "Akademia Mistrzów Techniki" nr WND-POWR.03.01.00-00-T093/18-00 realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego. Przedmiot zamówienia został podzielony na dwie części:

- a) **część 1 - Świadczenie usługi cateringowej** dla uczestników projektu realizowanego w ramach projektu "Akademia Mistrzów Techniki" nr POWR.03.01.00-00-T093/18-00 realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego,
- b) **część 2 - Świadczenie usługi hotelowej** dla uczestników projektu realizowanego w ramach projektu "Akademia Mistrzów Techniki" nr POWR.03.01.00-00-T093/18-00 realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
- c) Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych odpowiednio w odniesieniu od jednej do dwóch części przedmiotu zamówienia.

1. Zakres usług w zakresie części 1 przedmiotu zamówienia (usługa cateringowa):

1.1 Zakres świadczonych usług obejmuje organizację przerw kawowych w siedzibie Zamawiającego w sposób opisany poniżej oraz przygotowanie posiłków w czasie tzw. przerw obiadowych.

1.2 Usługą zostanie objętych maksymalnie: **27 osób** w każdym dniu świadczenia usługi – zgodnie z harmonogramem umieszczonym w pkt. IV.2) Ogłoszenia.

1.3 W każdym dniu świadczenia usługi zostanie zapewnionych **27 porcji obiadów (obiad dla każdej osoby) oraz podczas przerw kawowych – kawy dla 25 osób każdego dnia.**

1.4 Przedmiot zamówienia obejmuje dwa etapy:

a) etap I: dostawa cateringu podczas tzw. przerwy kawowej do siedziby Zamawiającego na adres: ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków tzw. dawny budynek Aresztu .

Etap ten obejmuje /gramatura na osobę/:

Zapewnienie przerw kawowych czyli 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.

b) etap II: podanie obiadu w siedzibie Wykonawcy w miejscu wskazanym przez Wykonawcę w formularzu oferty. **Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował lokalem, w którym uczestnicy będą mogli zjeść obiad w odległości nie większej niż do 600 m od miejsca, w którym odbywają się zajęcia przy ul. Warszawskiej 24 (dawny budynek Aresztu). Grupą docelową, żywieniową będą dzieci w wieku 10-12 lat.**

Etap ten obejmuje /gramatura na osobę/:

Podanie obiadu: zupa pomidorowa/rosół: 0,25 litra, drugie danie: porcja mięsa: w postaci kotlet schabowy/nuggetsy (150 gr), frytki (150 gr), kompot (0,25 litra), surówki (150 gr), deser (150 gr).

Ze względu na grupę docelową, Wykonawca winien zapewnić posiłki dostosowane do dzieci w wieku 10-12 lat

Gramatura wyżywienia:

Nazwa	j.m.	Minimalna gramatura na osobę
Zupa pomidorowa/rosół	litr	0,25
Kotlet schabowy/nuggetsy	gr.	150
Frytki	gr.	150
Kompot	litr	0,25
Surówka z marchewki/kiszonych ogórki	gr.	150
Deser	gr.	150

1.5 Wykonawca w ramach zamówienia zobowiązany będzie do:

- przygotowania i wydania uczestnikom projektu obiadów w siedzibie Wykonawcy,
- 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,

1.6 Pozostałe wymagania stawiane Wykonawcy :

- świadczenie usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych,
- przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usługi,
- przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości,
- 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,
- 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 (t.j., Dz. U. z 2017 r., poz. 149) wraz z aktami wykonawczymi oraz przepisach ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j., 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,
- Wykonawca w trakcie realizacji usługi, 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 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.

2. Zakres usług w zakresie części 2 przedmiotu zamówienia (usługa hotelowa):

2.1 Hotel musi być zapewniony w miejscowości Kraków w takiej odległości od ul. Warszawskiej 24, 31- 155 Kraków aby czas potrzebny na dojście pieszo lub komunikacją miejską MPK wraz z dojściem pieszo **nie przekraczał 20 minut w jedną stronę** (czas wskazany w wyszukiwarce <https://jakdojade.pl/krakow>), przy czym wyszukiwanie powinno być ustawione na: sobotę, godzina 8.30 z (adres hotelu)/do lokalizacji: ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków. Wykonawca wraz z wypełnionym Formularzem oferty musi dołączyć mapę komunikacyjną wykazującą czas potrzebny na dotarcie do jednostki Zamawiającego (pieszo lub komunikacją miejską MPK wraz z dojściem pieszo).

2.2 Zapewnienie noclegu w hotelu o standardzie maksymalnie trzygwiazdkowym (3*) w pokojach dwuosobowych lub trzyosobowych wraz z kolacją w sobotę oraz ze śniadaniem w niedzielę (śniadanie wliczone w cenę noclegu).

2.3 Zapewnienie noclegu dla maksymalnej grupy: 27 osób (nocleg z soboty na niedzielę) w terminach wskazanych w pkt. IV.2) Ogłoszenia.

2.4 Noclegi dla wszystkich członków grupy muszą być w jednej lokalizacji i maksymalnie na 2 piętrach ze względu na konieczność sprawowania skutecznej opieki nad dziećmi.

2.5 Uczestnikami są dzieci w wieku 10-12 lat (25 osób w jednej grupie) oraz dwóch dorosłych opiekunów.

2.6 Hotel musi posiadać restaurację hotelową umożliwiającą skorzystanie ze śniadań i kolacji bez konieczności wychodzenia z budynku.

2.7 Wykonawca jest zobowiązany do podania w formularzu oferty oddzielnie: **cenę noclegu wraz ze śniadaniem oraz osobno ceny kolacji.**

2.8 Kolacja dla jednej osoby powinna składać się z: 2 bułeczek (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.

2.9 Doba hotelowa powinna obejmować zakres: od godziny 15.00 (w soboty) do godziny 9.00 (w niedzielę)

2.10 Zamawiający nie będzie pokrywał kosztów innych dodatkowych usług jeśli takowe nie zostały zawarte w zleceniu przekazanym Wykonawcy np. wynajęcie skrytki, korzystanie z minibaru itp.

2.11 Szczegółowe minimalne wymagania dotyczące pokoi hotelowych:

a) pokoje dwuosobowe lub trzyosobowe wraz ze śniadaniem i kolacją (wliczonymi w cenę noclegu);

b) pokoje z łazienką (pełny standard sanitarny) wraz ręcznikami w standardzie;

c) w pokojach ciepła woda, papier toaletowy w standardzie;

d) pokoje dla osób niepalących

2.12 Szczegółowe zasady rezerwacji noclegów zawarte zostały w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego Ogłoszenia.

V. Podwykonawstwo

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

2. 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.

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

VI. Termin wykonania zamówienia

1. Zamówienie w zakresie części 1 i części 2 będzie realizowane sukcesywnie w okresie: **od dnia zawarcia umowy do 31.12.2021r.**

2. Szczegółowy terminarz realizacji usług w zakresie części 1 i części 2:

a) 26-27.10.2019 r.

b) 16-17.11.2019 r.

c) 14-15.03.2020 r.

d) 18-19.04.2020 r.

e) 09-10.05.2020 r.

f) 17-18.10.2020 r.

g) 07-08.11.2020 r.

h) 20-21.03.2021 r.

i) 17-18.04.2021 r.

3. Zamawiający zastrzega sobie zmianę terminów zajęć z minimum miesięcznym wyprzedzeniem, po uzgodnieniu z Wykonawcą.

VII. Miejsce świadczenia usługi

a) w zakresie części 1 przedmiotu zamówienia, etap 1: usługa realizowana będzie w siedzibie Zamawiającego pod adresem: ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków tzw. dawny budynek Aresztu, etap 2 usługi czyli organizacja obiadu dla uczestników projektu zrealizowana być musi w siedzibie Wykonawcy w miejscu wskazanym w formularzy oferty stanowiącym Załącznik nr 1 do Ogłoszenia.

b) w zakresie części 2 przedmiotu zamówienia, usługa zrealizowana będzie w hotelu zaoferowanym przez Wykonawcę w formularzy oferty stanowiącym Załącznik nr 1 do Ogłoszenia.

VIII. Wykaz oświadczeń i dokumentów wymaganych w postępowaniu

a) **Formularz ofertowy** – wg załącznika nr 1

b) **Wydruk mapki komunikacyjnej wskazanej w pkt. IV.2) Ogłoszenia*** dotyczy część 2 przedmiotu zamówienia.

c) **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 (t.j.: Dziennik Ustaw z 2018 r., poz. 1986)

Oferta wraz z załącznikami powinna zostać podpisana przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.

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,

IX. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

1. Podana w ofercie cena w zakresie danej części zamówienia, musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w niniejszym ogłoszeniu oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należnej 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.

2. 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**.

3. Cenę oferty w zakresie danej części 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.

4. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w walucie PLN. 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 30 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo

wystawionej faktury VAT. Warunki realizacji zamówienia, zawiera również projekt umowy, stanowiący załącznik nr 2 do ogłoszenia.

5. 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.

X. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie

Zamawiający będzie oceniał oferty w zakresie **części 1 i części 2** przedmiotu zamówienia według następujących kryteriów

Nazwa kryterium	Waga	Maksymalna możliwa ilość punktów
Cena	100%	100,00

Punkty przyznawane za kryterium cena będą liczone według następującego wzoru:

Wzór
Cena Liczba punktów = $(C_{\min}/C_{\text{of}}) * 100 * \text{waga}$ gdzie: - C_{\min} - najniższa cena spośród wszystkich ofert - C_{of} - 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 w odpowiednio w odniesieniu od jednej do dwóch części przedmiotu zamówienia.

XI. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

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

➤ operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (t.j.: Dziennik Ustaw 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,**

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

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

3. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: **p. Dorota Bochenek.**

4. 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.

XII. Sposób przygotowania ofert oraz termin składania ofert, adres, na który oferty muszą zostać wysłane

1. Oferty należy składać w formie pisemnej.
2. Oferta musi być napisana w języku polskim, na komputerze, maszynie do pisania lub ręcznie długopisem bądź niezmywalnym atramentem.
3. Wykonawca zamieszcza 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: Świadczenie usługi cateringowej oraz usługi hotelowej
w ramach realizacji projektu "Akademia Mistrzów Techniki"
nr WND-POWR.03.01.00-00-T093/18-00 realizowany w ramach Programu
Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze
środków Europejskiego Funduszu Społecznego”
znak sprawy: KA-2/092/2019 część.....
NIE OTWIERAĆ przed: 12.07.2019 r. godz. 10:30”.**

4. Na wewnętrznej kopercie należy podać nazwę i adres Wykonawcy, aby umożliwić zwrot oferty w przypadku dostarczenia jej Zamawiającemu po terminie.
5. **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 12.07.2019 r. do godz. 10:00**
6. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **12.07.2019 r. o godz. 10:30**, w siedzibie Zamawiającego: pokój nr 105, budynek W-9 (dawny 10-24), ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków.
7. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w jej treści po upływie terminu składania ofert.
8. Oferty złożone po terminie, nie będą rozpatrywane. Zamawiający niezwłocznie zwraca Wykonawcy ofertę, która została złożona po terminie.
9. Otwarcie ofert jest jawne. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu ich otwarcia.
10. Niezwłocznie po otwarciu ofert, Zamawiający zamieści na stronie internetowej: www.pk.edu.pl informacje dotyczące:
 - kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - ceny złożonych ofert

XIII. Termin związania ofertą

Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni.

XIV. Wybór najkorzystniejszej oferty

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty, ofertach odrzuconych z powodu niezgodności ich treści z wymaganiami określonymi w ogłoszeniu, Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem poczty elektronicznej.

2. Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania w przypadku, gdy cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty.

3. **Jeżeli Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza w danej części zamówienia uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający przewiduje możliwość zbadania, czy nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert w danej części.**

XV. Obowiązek informacyjny wynikający z RODO:

Informacja o przetwarzaniu danych osobowych:

Zamawiający, zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuje, że:

- a) w celu prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ”**Świadczenie usługi cateringowej oraz usługi hotelowej w ramach realizacji projektu "Akademia Mistrzów Techniki" nr WND-POWR.03.01.00-00-T093/18-00 realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego**” znak sprawy: KA-2/092/2019, prowadzonego w trybie przetarg nieograniczony, przetwarzane będą dane osobowe na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
- b) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest:

Politechnika Krakowska im. Tadeusza Kościuszki

ul. Warszawska 24 W-9 /pok. 110, 31-155 KRAKÓW

Tel.: 12 628-26-48, 628--26-47, 628-22-20, 628-26-61

Faks: 12 628-20-72

e-mail: zampub@pk.edu.pl.

- c) kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych na Politechnice Krakowskiej im. Tadeusza Kościuszki : iodo@pk.edu.pl, telefon 12/628- 22-37

d) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp;

e) 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;

f) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

g) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

h) 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, z tym że skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych, z tym że prawo do ograniczenia przetwarzania danych osobowych, nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

i) 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;

XVI. Załączniki do ogłoszenia

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Projekt umowy – załącznik nr 2 * dotyczy część 1 przedmiotu zamówienia.
3. Projekt umowy - załącznik nr 3 * dotyczy część 2 przedmiotu zamówienia.