

ZNAK SPRAWY : KA-2/022/2018

OGŁOSZENIE O UDZIELANYM ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

Usługa cateringu (w formie lunch i/lub przerwa kawowa) dla uczestników projektu PIKAP.

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 47
fax: (12) 628 20 72
e-mail: zampub@pk.edu.pl
adres strony internetowej: www.pk.edu.pl
Osoba do kontaktu w sprawie zamówienia: Maria Błażej

II. Tryb udzielenia zamówienia

Podstawa prawna ogłoszenia: art. 138o ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j., Dz.U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.)
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., Dz.U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.), 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 usługa cateringu podczas targów pracy oraz szkoleń w miesiącach kwiecień-grudzień 2018 r., zgodnie ze szczegółowym opisem zamieszczonym w ogłoszeniu.

Warunki realizacji zamówienia, zawiera również projekt umowy - załącznik nr 5 do SIWZ.

Szczegółowy zakres zamówienia obejmuje:

WYDARZENIA SZKOLENIOWE:

Przerwa kawowa:

- w formie bufetu samoobsługowego,
- zastawa jednorazowa (kubeczki, łyżeczki, talerzyki)
- serwetki

ZNAK SPRAWY : KA-2/022/2018

Menu:

- kawa rozpuszczalna i z zaparzacza (ekspresu) – bez ograniczeń
- wybór herbat (czarna, zielona, owocowa) – bez ograniczeń
- dodatki (cukier w saszetkach, mleko 3,2% w mlecznikach, cytryna świeżo skrojona w formie plastrów)
- woda mineralna gazowana/niegazowana (podana w butelkach o pojemności nie przekraczającej 500ml na osobę; proporcja wody gazowanej i niegazowanej to 50% do 50%,) – 500 ml/os.
- soki owocowe 100%: jabłkowy (50% zamówienia) i pomarańczowy (50% zamówienia) (podawane w szklanych dzbankach) – min. 250 ml/os.
- ciasteczka bankietowe (minimum dwa rodzaje; np. minimufinki, babeczki kruche z owocami, rogaliki z ciasta francuskiego/półfrancuskiego lub kruchego z owocami lub serkiem mascarpone) – łączna gramatura min. 100g/os.
- owoce sezonowe lub np. jabłko, banan (minimum dwa rodzaje w proporcji 50% do 50%) – 200g/os.

Lunch:

- w formie bufetu samoobsługowego,
- potrawy ciepłe winny zostać podane w urządzeniach elektrycznych pozwalających na podtrzymywanie stosownej temperatury potraw ciepłych (podgrzewacze elektryczne, warki)
- zastawa stołowa, sztucze (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztuczków)

Menu:

- 1 danie wegetariańskie (Zamawiający wybierze spośród następujących propozycji: zapiekany camembert z sosem borówkowym lub dorsz pieczony w sosie cytrynowym) – 200g/os.
- 1 danie mięsne (Zamawiający wybierze spośród następujących propozycji: pierś z indyka lub roladka drobiowa faszerowana szpinakiem) – 250g/os.
- dodatek skrobiowy (ziemniaki/frytki/kasza/ ryż w proporcji po 25%) – 150g/os.
- dodatek warzywny (3 surówki do wyboru: z kapusty pekińskiej, z marchewki z ananasem, z selera z rodzynkami) – 100 g/os.

Terminy: (dokładne daty i godziny będą wskazane min. 2 tygodnie przed planowanym wydarzeniem; dokładna liczba osób będzie wskazana najpóźniej 3 dni przed wydarzeniem)

Planowany terminarz:

Maj: 3 dni (3 różne wydarzenia), dokładna data zostanie potwierdzona w II połowie kwietnia, szacunkowa liczba osób: 10+15+15

Czerwiec: 1 dzień, dokładna data zostanie potwierdzona w II połowie maja, szacunkowa liczba osób: 10

Październik: 1 dzień, dokładna data zostanie potwierdzona na początku października, szacunkowa liczba osób: 10

Listopad: 3 dni (3 różne wydarzenia), dokładna data zostanie potwierdzona w II połowie października, szacunkowa liczba osób: 10+15+15

ZNAK SPRAWY : KA-2/022/2018

Grudzień: 1 dzień, dokładna data zostanie potwierdzona w II połowie listopada, szacunkowa liczba osób: 10

Posiłki zostaną przygotowane przy użyciu składników najwyższej jakości.

Nie ma konieczności zapewnienia dodatkowych stołów. Wykonawca zapewni estetykę usługi cateringowej oraz obsługę kelnerską. Po zakończonym posiłku naczynia i resztki pokonsumpcyjne powinny zostać uprzątnięte i zabrane najpóźniej 30 minut po zakończeniu każdej z przerw.

Proporcja dań mięsnych i wegetariańskich zostanie podana wraz z dokładną liczbą osób, najpóźniej 3 dni przed wydarzeniem.

WYDARZENIE TARGOWE:

Przerwa kawowa:

- w formie bufetu samoobsługowego
- zastawa (filiżanki, łyżeczki, talerzyki, półmiski, Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców)
- serwetki

Menu:

- kawa rozpuszczalna i z zapażacza (ekspresu) – bez ograniczeń
- wybór herbat (czarna, zielona, owocowa) – bez ograniczeń
- dodatki (cukier w saszetkach, mleko 3,2% w mlecznikach, cytryna świeżo skrojona w formie plastrów)
- woda mineralna gazowana/niegazowana (podana w butelkach o pojemności nie przekraczającej 500ml na osobę) – bez ograniczeń
- soki owocowe 100%: jabłkowy i pomarańczowy (podawane w szklanych dzbankach) – bez ograniczeń
- ciasteczka bankietowe (minimum dwa rodzaje; np. minimufinki, babeczki kruche z owocami, rogaliki z ciasta francuskiego/półfrancuskiego lub kruchego z owocami lub serkiem mascarpone) – łączna gramatura min. 150g/os.
- tartinki koktajlowe (minimum dwa rodzaje; np. z serem kozim, z szynką prosciutto z melonem, z wędzonym łososiem i rukolą, z serem camembert i winogronami) – 3szt./os.
- owoce sezonowe lub np. jabłko, banan (minimum dwa rodzaje w proporcji 50% do 50%) – 200g/os.
- dostępność – całonocna (godziny: 8:00-17:00)

Lunch:

- w formie bufetu samoobsługowego,
- potrawy ciepłe winny zostać podane w urządzeniach elektrycznych pozwalających na podtrzymywanie stosownej temperatury potraw ciepłych (podgrzewacze elektryczne, warki)
- zastawa stołowa, sztućce (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców)

Menu:

- 1 danie wegetariańskie (Zamawiający wybierze spośród następujących propozycji: stek z łososia lub dorsz pieczony w sosie cytrynowym lub zapiekany camembert z sosem borówkowym) – 200g/os.

ZNAK SPRAWY : KA-2/022/2018

- 2 dania mięsne (Zamawiający wybierze spośród następujących propozycji: pierś z indyka lub roladka drobiowa faszerowana szpinakiem lub polędwiczki wieprzowe w sosie) – 250g/os.
- dodatek skrobiowy (ziemniaki/frytki/kasza/ryż/makaron w proporcji po 20%) – 150g/os.
- dodatek warzywny (3 surówki do wyboru: z kapusty pekińskiej, z marchewki z ananase, z selera z rodzynkami) – 100 g/os.
- deser (ciasto domowe) – 100 g/os.
- kompot z owoców sezonowych lub woda mineralna (podane w szklanych dzbankach) – bez ograniczeń

Termin: 17.04.2018 r. (dokładna liczba osób będzie wskazania najpóźniej 3 dni przed wydarzeniem; szacunkowo: z lunchu skorzysta do 100 osób, z przerwy kawowej ok. 400 osób).

Posiłki zostaną przygotowane przy użyciu składników najwyższej jakości.

Nie ma konieczności zapewnienia dodatkowych stołów. Wykonawca zapewni estetykę usługi cateringowej oraz obsługę kelnerską. Po zakończonym posiłku naczynia i resztki pokonsumpcyjne powinny zostać uprzątnięte i zabrane najpóźniej 30 minut po zakończeniu każdej z przerw.

Proporcja dań mięsnych i wegetariańskich zostanie podana wraz z dokładną liczbą osób, najpóźniej 3 dni przed wydarzeniem.

OGÓLNE UWAGI:

- wycena powinna uwzględniać koszt na 1 osobę
- liczba osób na poszczególne wydarzenia może ulegać zmianie (informacja o liczebności będzie każdorazowo przekazywana na min. 3 dni przed wydarzeniem szkoleniowym).

Rzeczywiste wynagrodzenie Wykonawcy w okresie rozliczeniowym, stanowić będzie suma opłat za faktyczną ilość przesylek nadanych, w oparciu o dokumenty nadawcze i oddawcze.

Wynagrodzenie będzie płatne w terminie 14 dni od daty wystawienia Zamawiającemu faktury VAT, po stwierdzeniu braku uchybień w wykonaniu usług. Za dzień zapłaty, strony przyjmą dzień uznania rachunku bankowego Wykonawcy, o ile faktura została doręczona Zamawiającemu w odpowiednim terminie.

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

ZNAK SPRAWY : KA-2/022/2018

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.

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: **kwiecień-grudzień 2018 r.**

VII. Miejsce świadczenia usługi

Politechnika Krakowska, ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków

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:

Wykonawca ubiegający się o zamówienie powinien wykazać, iż posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, 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)

Zdolności techniczne lub zawodowe:

Wykonawca ubiegający się o zamówienie powinien wykazać, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje w sposób należyty co najmniej 2 usługi cateringowe obejmujące serwis obiadowy i kawowy, które były świadczone dla jednego zleceniodawcy i gdzie ilość wydanych posiłków w ciągu jednego dnia była nie mniejsza niż 50. Za jedną usługę zostanie uznane zamówienie realizowane na podstawie 1 umowy. Zamawiający oceni, czy Wykonawca spełnia powyższy warunek w oparciu o wykaz usług – załącznik nr 5 do ogłoszenia (zgodnie z pkt IX ogłoszenia).

ZNAK SPRAWY : KA-2/022/2018

Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych. Wykonawca, który polega na zdolnościach innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając wraz z ofertą zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia – wg załącznika nr 4 do ogłoszenia.

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 (t.j., Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.).

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) W przypadku polegania na zasobach innych podmiotów **zobowiązanie innego podmiotu, na zasobach którego polega Wykonawca, do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia** – jeżeli dotyczy, według załącznika nr 4 (forma dokumentu: oryginał)
- e) **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., 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.
- f) **Wykaz usług z załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie** – wg załącznika nr 5. Doświadczenie Wykonawcy w ilości wykonanych usług, stanowi jedno z kryteriów oceny ofert i dokument ten nie podlega uzupełnieniu. Brak tego dokumentu, oraz dowodów na to, że wykazane usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, skutkuje odrzuceniem oferty (forma dokumentu: oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę)
- g) **Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej** (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

ZNAK SPRAWY : KA-2/022/2018

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.

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 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.

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.

ZNAK SPRAWY : KA-2/022/2018

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
Cena	80%	80
Doświadczenie Wykonawcy w ilości wykonanych usług cateringowych	20%	20

Punkty przyznawane za podane kryterium będą liczone według następującego wzoru:

Nr kryterium	Wzór												
1	<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 												
2	<p>Doświadczenie Wykonawcy w ilości wykonanych usług cateringowych</p> <p>Doświadczenie Wykonawcy będzie oceniane w przedziale od 2 do 10 usług.</p> <p>W przypadku wykazania przez Wykonawcę wykonania powyżej 10 usług, Zamawiający przyjmie punktację jak dla wykonania 10 usług.</p> <p>W przypadku wykazania przez Wykonawcę wykonania poniżej 2 usług, Zamawiający odrzuci ofertę z powodu niezgodności z treścią ogłoszenia.</p> <p>Doświadczenie Wykonawcy, punktowane będzie w następujący sposób:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th>Doświadczenie Wykonawcy:</th><th>Liczba punktów:</th></tr> <tr> <td>za 2 usługi</td><td style="text-align: center;">0</td></tr> <tr> <td>za 3 usługi</td><td style="text-align: center;">2,5</td></tr> <tr> <td>za 4 usługi</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> <tr> <td>za 5 usług</td><td style="text-align: center;">7,5</td></tr> <tr> <td>za 6 usług</td><td style="text-align: center;">10</td></tr> </table>	Doświadczenie Wykonawcy:	Liczba punktów:	za 2 usługi	0	za 3 usługi	2,5	za 4 usługi	5	za 5 usług	7,5	za 6 usług	10
Doświadczenie Wykonawcy:	Liczba punktów:												
za 2 usługi	0												
za 3 usługi	2,5												
za 4 usługi	5												
za 5 usług	7,5												
za 6 usług	10												

ZNAK SPRAWY : KA-2/022/2018

	za 7 usług	12,5
	za 8 usług	15
	za 9 usług	17,5
	za 10 i więcej usług	20

Suma punktów uzyskanych za wszystkie kryteria oceny stanowić będzie końcową ocenę danej oferty.

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

XII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia, wszelką korespondencję Wykonawca może przekazywać pisemnie na adres: Politechnika Krakowska im. Tadeusza Kościuszki, Dział Zamówień Publicznych, ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków, faksem na numer: (12) 628 20 72, drogą elektroniczną na adres: zampub@pk.edu.pl

W korespondencji kierowanej do Zamawiającego, Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy określonym w ogłoszeniu.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.

XIII. 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.

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: Ogłoszenie o udzielanym zamówieniu na usługi społeczne: Usługa cateringu (w formie lunch i/lub przerwa kawowa) dla uczestników projektu PIKAP.” – znak sprawy: KA-2/022/2018.

NIE OTWIERAĆ przed: 2018-03-29 godz. 11:00”.

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 29.03.2018 r. do godz. 10:30**

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **29.03.2018 r. o godz. 11:00**, w siedzibie Zamawiającego: pokój nr 105, budynek W-9 (dawny 10-24), ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków.

ZNAK SPRAWY : KA-2/022/2018

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

XVI. 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
5. Zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia zasobów – załącznik nr 4
6. Wykaz usług – załącznik nr 5

ZATWIERDZAM:

Dyrektor Techniczny
mgr inż. Mariusz Szczęsny