

Znak sprawy: KA-2/016/2019

OGŁOSZENIE O UDZIELANYM ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE „Świadczenie usług cateringowych”

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 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., 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

Przedmiot zamówienia, został podzielony na dwie części (zadania). Dopuszcza się składanie ofert na następujące części (zadania):

Zadanie częściowe nr 1:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w związku z realizacją przez Biuro Projektu POWER PKXXI 2.0 Politechniki Krakowskiej projektu pn.: „Programowanie doskonałości – PK XXI 2.0. Program rozwoju Politechniki Krakowskiej na lata 2018-22”, umowa nr POWR.03.05.00-00-z224/17 dofinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



**Projekt „Programowanie doskonałości – PK XXI 2.0. Program rozwoju Politechniki Krakowskiej na lata 2018-22” dofinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego.
Umowa nr POWR.03.05.00-00-z224/17**

Zakres świadczonych usług:

Zakres świadczonych usług obejmuje przygotowanie, dostarczenie i zorganizowanie poczęstunków w formie przerwy kawowej lub/i przerwy obiadowej:

- **zapewnienie przerwy kawowej** – tj. kawa lub herbata do wyboru min. 200 ml/osobę, dodatki do ciepłych napojów jak: cukier, śmietanka do kawy, cytryna w plasterkach – bez ograniczeń, sok min. 250 ml/osobę, woda mineralna do wyboru gazowana lub niegazowana min. 250 ml/osobę, kanapeczki bankietowe lub drobne przekąski słone lub słodkie np. koreczki, mini szaszłyki min. po 4 szt./osobę, słodkie przekąski np. kruche ciasteczka min. 150 g/osobę – dla 1336 osób (2019 r. – 2021 r. Zad. nr 10 poz.154,156,158,160,162,164,166,174,187,189,191 oraz zad. nr 11 poz. 211, 213, 215, 217, 219)
- **zapewnienie obiadu** – obiad złożony z 2 dań: zupy min. 300 ml/osobę lub przystawki min. 300 g/osobę oraz drugiego dania – 2 rodzaje do wyboru w tym min. jedno mięsne: sztuka mięsa min. 250 g/osobę, ziemniaki/kasza/ryż min. 150 g/osobę, surówka min. 200 g/osobę, sok min. 250 ml/osobę, woda mineralna do wyboru gazowana lub niegazowana min. 250 ml/osobę – dla maksymalnie 180 osób (2019 r. – 2020 r.- zad. 11. poz. 213)

Wykonawca w ramach zamówienia winien:

- podać posiłki w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem jednolitej zastawy: filiżanek, talerzyków, szklanek, sztućców, serwetek, obrusów, w razie potrzeby stołów oraz własnych koszy na śmieci. Użyte podczas świadczenia usługi cateringowej zastawa, sztućce, szklanki oraz bielizna gastronomiczna itd. będą czyste, nieuszkodzone oraz wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie,
- udekorować estetycznie stoły (np. kwiatami lub owocami)
- dostarczyć świeże produkty, a w przypadku produktów przetworzonych termin przydatności do spożycia będzie wygasł co najmniej trzy miesiące po dniu wykonania zamówienia,
- zastosować urządzenia grzewcze do napojów podawanych na ciepło,
- zapewnić obsługę kelnerską w ilości osób umożliwiającej sprawną obsługę cateringu, obsługa będzie ubrana w jednakowe estetyczne ubrania,
- sprzątać stoły i uzupełniać menu przez cały czas świadczenia usługi cateringowej a także zapewnić dyskretną obsługę kelnerską,
- uporządkować pomieszczenia, po zakończeniu świadczenia usługi w danym dniu,
- Wykonawca winien uzgodnić z Zamawiającym ostateczne menu,
- Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j., Dz.U. z 2017 r., poz. 149) oraz przepisów wykonawczych do tej ustawy,
- każda zmiana w menu wymaga akceptacji Zamawiającego

PLAN SZKOLEŃ W PROJEKCIE POWER PK XXI 2.0 – catering (przerwa kawowa, przerwa obiadowa)

Lp.	Specyfikacja	Tematyka/zakres szkolenia	Planowany termin szkolenia	j.m. (osoba)	Uwagi:
1	Szkolenie dot. zarządzania uczelnią (poz.154)	Szkolenia z ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym (po jej nowelizacji) oraz aktów wykonawczych	marzec 2019	100	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
2	Szkolenie dot. zarządzania uczelnią (poz. 156)	Planowanie strategiczne i zarządzanie zmianą	maj 2019	40	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
3	Szkolenie dot. zarządzania uczelnią (poz. 162)	Kontrola zarządcza w uczelni	wrzesień 2019	60	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
4	Szkolenia finansowe (174)	Finansowanie działalności uczelni według ustawy 2.0	styczeń 2020	25	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
5	Szkolenie specjalistyczne (poz. 166)	Szkolenie z zakresu zamówień publicznych	kwiecień, maj, czerwiec 2020	100	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
6	Szkolenie specjalistyczne (poz. 187)	Prawne aspekty komercjalizacji	marzec 2020	32	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
7	Szkolenie specjalistyczne (poz. 189)	Warsztat: Budowa oferty technologicznej innowacyjnego rozwiązania	kwiecień 2020	12	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
8	Szkolenie specjalistyczne (poz. 191)	Warsztat: Ocena technologii metodą Quick Look (8h	maj 2020	12	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.



9	Szkolenia z umiejętności miękkich (poz. 158)	Szkolenie/warsztaty z zakresu komunikacji-warsztat	wrzesień 2019- grudzień 2019	195	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
10	Szkolenia z umiejętności miękkich (poz. 160)	Profesjonalna obsługa klienta - szkolenie	kwiecień- czerwiec 2020	100	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
11	Szkolenia z umiejętności miękkich (poz. 164)	Szkolenie z zakresu prowadzenia negocjacji 8h	luty 2020	30	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
18	Szkolenie dla kadry zarządzającej, (poz.211)	Radzenie sobie ze stresem - warsztaty 8h (2 grupy x15 osób) x 2 edycje	2019 2021	30 30 Łącznie 60	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
19	Szkolenie dla kadry zarządzającej, (poz.213)- przerwa kawowa + obiad	Doskonalenie umiejętności przywódczych, trening kompetencji menedżerskich - 3 dni (24h) 2 grupy po 15 osób x 2 edycje	2019 2020	90 90 Łącznie 180 (obiad + przerwa kawowa)	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
20	Szkolenie dla kadry zarządzającej, (poz.215)	Warsztaty: Sztuka prezentacji i wystąpienia publiczne (8h) – 6 grup x15 osób	2019 2021	45 45 Łącznie 90	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
21	Szkolenie dla kadry zarządzającej, (poz.217)	Warsztaty z zarządzania zespołem (8h)- 6 grup x 15 osób	2019	90	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
22	Szkolenie dla kadry zarządzającej, (poz.219)	Kontrola zarządcza w uczelni w uczelni wyższej - (8h) 2 x 45 osób - szkolenie (poz.219)	2019	90	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
23	Szkolenie dla kadry zarządzającej, (poz.222)	Szkolenie dla kadry zarządzającej: Zarządzanie ryzykiem - szkolenie 8h (15 osób)	2019	15	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
24	Szkolenie dla kadry zarządzającej,	Szkolenie z negocjacji - 8h - 2x15 osób	2019	15	Harmonogram podawany na 14 dni przed



	(poz.226)				planowanym szkoleniem.
25	Szkolenie dla kadry zarządzającej, (poz.228)	Szkolenie: Zarządzanie finansami uczelni i jednostek, podział środków wg ustawy 2.0 -(8h) 6 grup x15	2019	90	Harmonogram podawany na 14 dni przed planowanym szkoleniem.
			2019-2021	1336	1156 osób - przerwa kawowa, 180 osób - przerwa kawowa + obiadowa)

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).

Wynagrodzenie będzie płatne w terminie 30 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.

Zadanie częściowe nr 2:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w związku z realizacją przez Biuro Karier Politechniki Krakowskiej projektu pn.: „PIKAP – Programowanie Indywidualnych Kompetencji Absolwentów Politechniki. Wsparcie świadczenia wysokiej jakości usług przez Biuro Karier Politechniki Krakowskiej”, umowa nr POWR.03.01.00-00-B029/17-00.

PIKAP – Programowanie Indywidualnych Kompetencji Absolwentów Politechniki
PIKAP@PK.EDU.PL
POWR.03.01.00-00-B029/17



BIURO KARIER
POLITECHNIKI KRAKOWSKIEJ

Biuro Karier Politechniki Krakowskiej
ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków
www.kariery.pk.edu.pl
kariery@pk.edu.pl

WYDARZENIA SZKOLENIOWE:

Przerwa kawowa:

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



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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 500 ml 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) – łączna gramatura min. 100 g/os.
- owoce sezonowe lub np. jabłko, banan (minimum dwa rodzaje w proporcji 50% do 50%) – 200 g/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 dopuszcza papierowe naczynia i plastikowe sztucze)

Menu:

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

Menu zawarte w ogłoszeniu, przedstawia przykładowe propozycje dań do podania w formie lunchu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji poszczególnych składników posiłków, zgodnie z indywidualnymi ustaleniami z Wykonawcą.

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:

Kwiecień: 1 dzień, dokładna data zostanie potwierdzona na przełomie marca/kwietnia, szacunkowa liczba osób: 10

Maj: 3 dni (3 oddzielne wydarzenia), dokładna data zostanie potwierdzona w II połowie kwietnia, łączna szacunkowa liczba osób: 40 (10+15+15)

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

Listopad: 3 dni (3 różne wydarzenia), dokładna data zostanie potwierdzona w II połowie października, szacunkowa liczba osób: 40 (10+15+15)

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. 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) normalna lub jednorazowa ekologiczna
- serwetki

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 500 ml) – 500 ml/os.
- soki owocowe 100%: jabłkowy i pomarańczowy (podawane w szklanych dzbankach) – 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. 150 g/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) – 3 szt./os.
- owoce sezonowe lub np. jabłko, banan (minimum dwa rodzaje w proporcji 50% do 50%) – 200 g/os.
- dostępność – całodniowa (godziny: 8:30-16:00)

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, sztucze (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztuczków)

Menu:



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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

Menu zawarte w ogłoszeniu, przedstawia przykładowe propozycje dań do podania w formie lunchu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji poszczególnych składników posiłków, zgodnie z indywidualnymi ustaleniami z Wykonawcą.

Termin: 1 część targów: 21.03.2019 r., druga część targów: kwiecień 2019 r. (dokładna liczba osób będzie wskazania najpóźniej 3 dni przed wydarzeniem; szacunkowo: z lunchu skorzysta do 50 osób, z przerwy kawowej ok. 200 osób). Łącznie: 100 osób – lunch, 400 osób – przerwa kawowa).

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).

Wynagrodzenie będzie płacone 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.

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:

- dla zadania częściowego nr 1: od marca 2019 r. do grudnia 2021 r.
- dla zadania częściowego nr 2: marzec – grudzień 2019 r.

VII. Miejsce świadczenia usługi

Zadanie częściowe nr 1: **Politechnika Krakowska, ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków**

Zadanie częściowe nr 2:

a) szkolenia: **Biuro Karier Politechniki Krakowskiej, ul. Warszawska 24, 31-155 Kraków**
(przerwa kawowa i lunch)

b) targi:

w marcu: **Politechnika Krakowska, Wydział Mechaniczny, Al. Jana Pawła II 37, 31-864 Kraków**

w kwietniu: **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:

Dla zadania częściowego nr 2: 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. 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).

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 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) 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 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 nie złoży 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



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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:

Numer zadania	Nazwa kryterium	Waga	Maksymalna możliwa ilość punktów
1	Cena	90%	90
	Wykonanie zamówienia przy udziale osób niepełnosprawnych	10%	10
2	Cena	80%	80
	Doświadczenie Wykonawcy w ilości wykonanych usług cateringowych	20%	20

Punkty przyznawane za podane kryterium będą liczone według następującego wzoru:

Nr zadania	Wzór
------------	------



1	<p>Cena</p> <p>Liczba punktów = (Cmin/Cof) * 100 * waga gdzie: - Cmin - najniższa cena spośród wszystkich ofert - Cof - cena podana w ofercie</p> <p>Wykonanie zamówienia przy udziale osób niepełnosprawnych</p> <p>Wykonawca deklaruje, że przy realizacji zamówienia czynności będą wykonywane przez <u>co najmniej jedną osobę</u> posiadającą orzeczenie o stopniu niepełnosprawności w rozumieniu ustawy o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych z dnia 27 sierpnia 1997 r. tekst jednolity z dnia 14 listopada 2016 r. (Dz. U. z 2016 r., poz. 2046 z późn. zm) lub we właściwych przepisach praw państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego obszaru Gospodarczego</p> <ul style="list-style-type: none">• Deklaracja Wykonawcy potwierdzająca wykonywanie zamówienia przy udziale osób niepełnosprawnych - 10 pkt.• Brak deklaracji Wykonawcy potwierdzającej wykonywanie zamówienia przy udziale osób niepełnosprawnych - 0 pkt. <p>UWAGA: Zamawiający dokona oceny tego kryterium na podstawie złożonej deklaracji przez Wykonawcę na formularzu ofertowym – załącznik nr 1 do ogłoszenia.</p> <p>W przypadku nie zaznaczenia żadnej deklaracji, Zamawiający przyjmie iż Wykonawca nie potwierdza wykonania przedmiotu zamówienia przy udziale osób niepełnosprawnych i przyzna 0 pkt w tym kryterium.</p> <p>W przypadku oświadczenia przez Wykonawcę w ofercie, iż w trakcie realizacji zamówienia czynności będą wykonywane przez osobę posiadającą stopień niepełnosprawności, Wykonawca zobowiązuje się podać niezbędne dane umożliwiające weryfikację informacji, w szczególności numer orzeczenia o niepełnosprawności, najpóźniej przed przystąpieniem do świadczenia usługi. Odmowa lub brak podania niezbędnych danych, umożliwiających weryfikację informacji, będzie skutkować zastosowaniem przez Zamawiającego kar umownych za nienależyte wykonanie umowy, zgodnie z zapisami w projekcie umowy.</p> <p>W przypadku złożenia deklaracji potwierdzającej wykonanie zamówienia przy udziale osób niepełnosprawnych, Wykonawca będzie zobowiązany przestrzegać tego zobowiązania w toku realizacji zamówienia pod rygorem zastosowania przez Zamawiającego kar umownych przewidzianych za nienależyte wykonanie zamówienia.</p>
2	<p>Cena</p> <p>Liczba punktów = (Cmin/Cof) * 100 * waga gdzie: - Cmin - najniższa cena spośród wszystkich ofert - Cof - cena podana w ofercie</p> <p>Doświadczenie Wykonawcy w ilości wykonanych usług cateringowych</p> <p>Doświadczenie Wykonawcy będzie oceniane w przedziale od 2 do 10 usług.</p>



	W przypadku wykazania przez Wykonawcę wykonania powyżej 10 usług, Zamawiający przyjmie punktację jak dla wykonania 10 usług. W przypadku wykazania przez Wykonawcę wykonania poniżej 2 usług, Zamawiający odrzuci ofertę z powodu niezgodności z treścią ogłoszenia. Doświadczenie Wykonawcy, punktowane będzie w następujący sposób:	
	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
	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 dla poszczególnych zadań częściowych, stanowić będzie końcową ocenę oferty w danym zadaniu.

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 niniejszy 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: **Maria Błażej**

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.



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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.

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: Świadczenie usług cateringowych” – znak sprawy: KA-2/016/2019.

NIE OTWIERAĆ przed: 2019-02-13 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 13.02.2019 r. do godz. 10:30**

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **13.02.2019 r. o godz. 11:00**, 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 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 uchyła 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,



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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

ZATWIERDZAM:

mgr inż. Leszek Bednarz
Kancierz Politechniki Krakowskiej