

Znak sprawy: KA-2/089/2019

OGŁOSZENIE O UDZIELANYM ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

Organizacja cateringu podczas szkół letnich oraz całodniowej przerwy kawowej podczas warsztatów/szkoleń w ramach realizacji 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"

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

Usługa polegać będzie na świadczeniu usługi cateringowej w trakcie szkół letnich oraz całodniowej przerwy kawowej podczas szkoleń/warsztatów organizowanych w ramach projektu 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"

• **Zakres usługi (porcja na osobę):**

W ramach szkół letnich

- a) zakres świadczonych usług obejmuje przygotowanie, dostarczenie i zorganizowanie poczęstunków w formie przerwy obiadowej (w sposób opisany w tabeli poniżej pod pozycją 2 i 3) i przerwy kawowej w formie opisanej w tabeli poniżej pod pozycją 1),
- b) całkowita maksymalna planowana liczba uczestników projektu: 50
- c) usługą zostanie objęte maksymalnie od 14 do 21 osób w każdym dniu

W ramach warsztatów/szkoleń:

- a) zakres świadczonych usług obejmuje zapewnienie całodniowej przerwy kawowej (w formie i postaci opisanej w tabeli poniżej pod pozycją 1)
- b) całkowita maksymalna liczba uczestników projektu: 413
- c) usługą zostanie objęte maksymalnie od 6 do 15 osób każdego dnia w okresie od 1 do 7 dni

Lp.	Nazwa	Zakres usługi
1	Przerwa kawowa	<ul style="list-style-type: none"> kawa min.200 ml/osobę, 2 torebki herbaty na osobę/dzień dodatki do ciepłych napojów jak: cukier, śmietanka do kawy, cytryna w plasterkach – bez ograniczeń 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. 150g/osobę (lub alternatywnie 2 drożdżówki na osobę/dzień)
2	Obiad	<ul style="list-style-type: none"> 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. 250g/osobę, ziemniaki/kasza/ryż-150g/osobę, surówka – min.200g/osobę, sok – min.250ml osobę, woda mineralna do wyboru gazowana lub niegazowana min. 250 ml/osobę. Danie bezmięsne musi spełniać wymagania dań wegetariańskich, wegańskich, dań z diety wyznaniowej, bezglutenowej lub bez laktozy. <u>Liczba takich dań bezmięsnych zostanie podana na 5 dni przed rozpoczęciem szkoły.</u>
3	Kolacja	<ul style="list-style-type: none"> Jedno danie mięsne lub bezmięsne, 2 rodzaje do wyboru w tym min.1 mięsne – sztuka mięsa – min. 250g/osobę, ziemniaki/kasza/ryż – min. 150g/osobę, surówka – min. 200 g/osobę, sok – min. 250 ml/osobę, woda mineralna do wyboru gazowana lub niegazowana min. 250 ml/osobę. Danie bezmięsne musi spełniać wymagania dań wegetariańskich, wegańskich, dań z diety wyznaniowej, bezglutenowej lub bez laktozy. <u>Liczba takich dań bezmięsnych zostanie podana na 5 dni przed rozpoczęciem szkoły.</u>

Wykonawca w ramach zamówienia zobowiązuje się do:

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia celem realizacji usługi jednolitej zastawy filiżanek, talerzyków, szklanek, sztućców, serwetek, obrusów a 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.
2. Udekorować estetycznie stoły (np. kwiatami lub owocami)
 3. Świadczyć usługę z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych,
 4. Dostarczyć świeże produkty a w przypadku produktów przetworzonych termin przydatności do spożycia będzie wygasał co najmniej 3 miesiące po dniu wykonania zamówienia.
 5. Zastosować urządzenia grzewcze do napojów podawanych na ciepło.
 6. Sprzątać stoły i uzupełniać menu przez cały czas świadczenia usługi cateringowej a także zapewnić dyskretną obsługę kelnerską. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w ilości osób umożliwiającą sprawną obsługę cateringową, obsługa powinna być ubrana w jednakowe estetyczne ubrania.
 7. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z zakupionych przez siebie artykułów spożywczych.
 8. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy z wykorzystaniem własnego sprzętu oraz materiałów.
 9. Uporządkować pomieszczenia po zakończeniu świadczenia usługi w danym dniu.
 10. Zamawiający zobowiązany jest w ramach realizowanej usługi do udostępnienia Wykonawcy sal/pomieszczeń gdzie Wykonawca będzie mógł świadczyć usługę dla uczestników szkolenia.

Pozostałe wymagania:

1. W trakcie realizacji usługi, Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym lub innymi osobami wskazanymi przez Zamawiającego.
 2. Przy realizacji zamówienia, Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz telefoniczną,
 3. Wykonawca winien uzgodnić ostateczne menu z Zamawiającym na co najmniej **2 dni robocze** przed planowanym terminem wydarzenia. Każda zmiana w menu wymaga akceptacji Zamawiającego.
 4. Zamawiający zastrzega, że ilość zamawianych posiłków ostatecznie będzie potwierdzana przez Zamawiającego na **2 dni robocze** przed planowanym terminem szkoleń/warsztatów,
 5. W ramach zadania 10 Zamawiający zobowiązuje się podać Wykonawcy na 5 dni roboczych termin/datę wydarzenia tj. szkolenia/ warsztatów wyszczególnionych w tabeli VI) Ogłoszenia.
 6. 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.
 7. Wykonawca obowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywanych posiłków zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dziennik Ustaw z 2017 r., poz. 149) wraz z aktami wykonawczymi oraz przepisach ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j.: Dziennik Ustaw z 2015 r., poz. 1412 ze zm.),
 8. 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.
 9. Koszty dowozu posiłków winny zostać uwzględnione w cenie oferty oraz dostawa posiłków, winna odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
-

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

Zamówienie musi zostać zrealizowane w terminie:

a) w ramach szkół letnich: **od dnia zawarcia umowy do 31 lipca 2019 r.**

b) w ramach warsztatów/szkoleń: sukcesywnie w terminach uzgodnionych na roboczo pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą na **5 dni roboczych** przed planowanym terminem wydarzenia tj. szkolenia/ warsztatów. Umowa realizowana będzie **od dnia zawarcia umowy do 31 grudnia 2021 r.**

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

Szkoła letnia Architektura

Miejsce: ul. Warszawska 24, Kraków

Termin: 15 do 24 lipca 2019

Liczba osób: 21

- | | |
|-----------------|--|
| Przerwa kawowa: | <ul style="list-style-type: none">• 12:00- 12:15 (15 do 19 lipca - pon do pt)• 09:00 do 09:30 (20 do 21 lipca - sob do niedz)• 12:00- 12:15 (22 do 23 lipca - pon do śr) |
| Obiady | <ul style="list-style-type: none">• 14:00 - 15:00 (15 do 23 lipca pon do pt) |
| Kolacje | <ul style="list-style-type: none">• 19 i 23 lipca, godz. 18:00 |

Szkoła letnia Energetyka

Miejsce: Al. Jana Pawła II 37, Kraków

Termin: 15 do 26 lipca 2019

Liczba osób: 14

- | | |
|-----------------|--|
| Przerwa kawowa: | <ul style="list-style-type: none">• 11:00 - 11:30: 14 Lipca -pon)• 10:30 - 11:00 (15 do 18 lipca - wt do pt)• 11:00 - 11:30 (22 do 25 lipca - pn do czw)• 10:00 - 11:00 (26 lipca - pt) |
| Obiady | <ul style="list-style-type: none">• 13:00 - 14:00: 15 -19 lipca (pon - pt)• 14:00 - 15:00 22 - 25• 12:00 - 13:00 (26 lipca - piątek) |
| Kolacje | <ul style="list-style-type: none">• 18 i 26 lipca, godz. 18:00 |

Szkoła letnia Geopolimery

Miejsce: Al. Jana Pawła II 37, Kraków (5 dni)

ul. Ciepłownicza 1, Kraków (5 dni)

Termin: 8 do 22 lipca 2019

Liczba osób: 15

- | | |
|-----------------|--|
| Przerwa kawowa: | <ul style="list-style-type: none">• 9:45 - 10:00 (8 lipca - pon)• 11:00 - 11:15 (9 do 11 lipca - wt do czw)• 9:00 - 9:30 (12 lipca - piątek)• 11:00 - 11:30 (13 lipca - sobota)• 9:00 - 9:30 (14 lipca - Niedziela)• 11:00 - 11:30 (15 do 17 lipca - pn do środa) |
|-----------------|--|

- | | |
|---------|--|
| Obiady | <ul style="list-style-type: none"> • 12:45 - 13:15 (8 lipca- pon) • 13:45 - 14:15 (9 do 11 lipca - wt do czw) • 14:00 - 14:30 (12 lipca pt) • 13:45 - 14:15 (13 lipca -sob) • 13:00 - 13:30 (14 lipca -Ndz) |
| Kolacje | <ul style="list-style-type: none"> • 13:45 - 14:15 (15 do 17 lipca - Pon do środa) • 12 i 17 lipca, godz. 18:00 |

PLAN SZKOLEŃ/WARSZTATÓW W PROJEKCIE POWER PK XXI 2.0– całodniowa przerwa kawowa

Nazwa szkolenia	Szacowana ilość osób	Termin	Szacowna ilość godzin, dni
Akademia VAT - szkolenie	32 (po 8 na dzień)	II kwartał 2021	4 dni
Akademia CIT - szkolenie	32 (po 8 na dzień)	II kwartał 2021	4 dni
Zasady rozliczeń z pracownikami, w tym naliczanie wynagrodzeń i potrąceń, podróże służbowe	16	II kwartał 2020	2 dni
Obrót walutowy - różnice kursowe	8	I kwartał 2021	1 dzień
Funkcjonowanie Kas zapomogowo-pożyczkowych	12 (po 6 osób na dzień)	I kwartał 2021	2 dni
MS Office (word, excel i power point) funkcje zaawansowane	80 (po 10 osób na dzień)	listopad 2019 I-II kwartał 2019	8 dni
Zarządzanie czasem i efektywna realizacja zadań	48 (po 12 osób na dzień)	IV kwartał 2019, I-II kwartał 2020,	4 dni
Szkolenie z analizy opłacalności inwestycji	20 (po 10 osób na dzień)	II kwartał 2020, II kwartał 2021	2 dni
Radzenie sobie ze stresem - warsztaty	105 (po 15 osób na dzień)	I kwartał 2020	7 dni
Szkolenie certyfikowane: PRINCE 2	30 (po 10 osób na dzień)	IV kwartał 2020	3 dni
Szkolenie certyfikowane: Management of Risk	30 (po 10 osób na dzień)	20-21.11.2019	3 dni

VII. Miejsce świadczenia usługi

- a) w ramach szkół letnich: Zamawiający przewiduje, że **szkoła letnia Architektura** odbywać się będzie na Politechnice Krakowskiej przy ul. Warszawskiej 24, 31-155 Kraków, **szkoła letnia Energetyka** odbywać się będzie na Politechnice Krakowskiej przy Alejach Jana Pawła II 37 w Krakowie, **szkoła letnia Geopolimery** odbywać się będzie na Politechnice Krakowskiej przy Alejach Jana Pawła II 37 w Krakowie oraz ul. Ciepłowniczej 1 w Krakowie
- b) w ramach warsztatów/szkoleń: Zamawiający przewiduje że warsztaty/szkolenia odbywać się będą na Politechnice Krakowskiej przy ul. Warszawskiej 24, 31-155 Kraków. Konkretnie sale dydaktyczne w których ma zostać zrealizowana usługa

zostaną podane Wykonawcy na **5 dni roboczych** przed planowanym terminem wydarzenia tj. szkolenia/ warsztatów.

VIII. Wykaz oświadczeń i dokumentów wymaganych w postępowaniu

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

b) **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, 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 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 ocenił oferty według następujących kryteriów:

Nazwa kryterium	Waga	Maksymalna możliwa ilość punktów
Cena	90%	90,00
Wykonanie zamówienia przy udziale osób niepełnosprawnych	10%	10,00

Punkty przyznawane za podane kryterium będą liczone według następującego wzoru:

Wzór
<p>Cena</p> <p>Liczba punktów = $(C_{\min}/C_{\text{of}}) \cdot 100 \cdot \text{waga}$</p> <p>gdzie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - C_{\min} - najniższa cena spośród wszystkich ofert - C_{of} - cena podana w ofercie
<p>Wykonanie zamówienia przy udziale osób niepełnosprawnych</p> <p>Wykonawca deklaruje, że przy realizacji zamówienia czynności będą wykonywane przez co najmniej jedną osobę 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. (t.j.: Dziennik Ustaw 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</p>

niepełnosprawnych i przyzna 0 pkt w tym kryterium.

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.

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.

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.

XI. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

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

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

2. 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

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

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

5. 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. Opis sposobu 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: Organizacja cateringu podczas szkół letnich oraz całodniowej

przerwy kawowej podczas warsztatów/szkoleń w ramach realizacji 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" – znak sprawy: KA-2/089/2019.
NIE OTWIERAĆ przed: 01.07.2019 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 01.07.2019 r. do godz. 10:00

6. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 01.07.2019 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, 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.

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 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.**

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 ” **Organizacja cateringu podczas szkół letnich oraz całodniowej przerwy kawowej podczas warsztatów/szkoleń w ramach realizacji 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**” – znak sprawy: KA-2/089/2019, 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
-