

**Instytut Fizyki Jądrowej
im. Henryka Niewodniczańskiego
Polskiej Akademii Nauk
31-342 Kraków, ul. Radzikowskiego 152
telefon: (12) 662 83 87, faks: (12) 662 84 58**

Znak sprawy: DZP-NKS-271-3/2018

Kraków, 19 lutego 2018 r.

OGŁOSZENIE o udzielanym zamówieniu na usługi społeczne

I. ZAMAWIAJĄCY

Instytut Fizyki Jądrowej im. Henryka Niewodniczańskiego Polskiej Akademii Nauk
ul. Radzikowskiego 152
31-342 Kraków
www.ifj.edu.pl
Osoba upoważniona do kontaktu w sprawie zamówienia: **mgr Beata Murzyn**
E-mail: **beata.murzyn@ifj.edu.pl**
Faks: 12 662 80 10

II. UZASADNIENIE

Przedmiotem zamówienia są usługi społeczne i inne szczególne usługi wymienione w załączniku XIV do Dyrektywy 2014/24/UE, o wartości mniejszej niż wyrażona w złotych równoważność 750 tys. euro

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

Obsługa gastronomiczna konferencji **13th Workshop on Particle Correlations and Femtoscopy w dniach 22.05-26.05.2018 r.** Konferencja odbędzie się w siedzibie Zamawiającego, tj. ul. Radzikowskiego 152, 31-342 Kraków.

Zamawiający zapewnia: salę, 8 prostokątnych stołów ośmioosobowych wraz z krzesłami (tj. 64 miejsca siedzące) przeznaczonych do organizacji obiadów i przerw kawowych.

Wykonawca musi zapewnić:

- obsługę gastronomiczną,
- obsługę kelnerską, min. 4 osoby w jednolitych strojach,
- miejsca siedzące lub stojące dla wszystkich uczestników (pozostałe stoły i krzesła dla uczestników konferencji),
- stoły pod catering,
- dekorację stołów (obrasy, serwetki),
- zastawę stołową (talerze, szklanki, filiżanki, sztucce, serwetniki, przyprawniki i inne niezbędne do wydania obiadów naczynia) – Zamawiający nie dopuszcza jednorazowej zastawy stołowej przy obiedzie.

Zamawiający udostępni salę do oględzin wykonawcy w terminie do uzgodnienia.

W skład przedmiotu zamówienia wchodzi następujące posiłki:

- 9 przerw kawowych,
- 5 obiadów.

Przerwy kawowe

Z obsługą kelnerską. Kawa mielona z zaparzacza ciśnieniowego Lavazza lub równoważna 100% Arabica – 200 ml (min. 4 stanowiska) oraz wybór herbat: czarna, zielona, czerwona i ziołowe wraz z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna. Woda mineralna gazowana i niegazowana wysoko zmineralizowana w nieograniczonym dostępie. Soki owocowe. Ciasta domowe - minimum trzy rodzaje, min. 100 g na osobę/ciasteczka min. trzy rodzaje min. 2 porcje na osobę. Świeże owoce filetowane min. 50 g na osobę.

Obiad

W formie stołu szwedzkiego. Zupa – w każdy dzień inna. Dwa dania główne, w tym jedno wegetariańskie. Dwie sałatki. Deser – co drugi dzień inny. Kawa mielona z zaparzacza ciśnieniowego Lavazza lub równoważna 100% Arabica – 200 ml oraz wybór herbat: czarna, zielona, czerwona i ziołowe wraz z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna. Woda mineralna wysoko zmineralizowana gazowana i niegazowana w nieograniczonym dostępie. Soki owocowe. Zamawiający zastrzega, że menu obiadowe (zupa + drugie danie) nie może się powtórzyć.

Potrawy należy przygotować ze świeżych, niemrożonych produktów, bez dodatków konserwantów, sztucznych barwników, polepszaczy smaku (glutaminianu sodu) i bez sztucznych aromatów.

Wstępny harmonogram obsługi gastronomicznej:

wtorek, 22 maja 2018 r. (100 os.)

11:00 – 11:30 przerwa kawowa

13:30 – 14:00 obiad

16:00 -16:30 przerwa kawowa

środa, 23 maja 2018 r. (100 os.)

11:00 – 11:30 przerwa kawowa

13:30 – 14:00 obiad

16:00 –16:30 przerwa kawowa

czwartek, 24 maja 2018 r. (90 os.)

11:00 – 11:30 przerwa kawowa

13:30 – 14:00 obiad

16:00 –16:30 przerwa kawowa

piątek, 25 maja 2018 r. (90 os.)

11:00 – 11:30 przerwa kawowa

13:30 – 14:00 obiad

16:00 –16:30 przerwa kawowa

sobota, 26 maja 2018 r. (70 os.)

11:00 – 11:30 przerwa kawowa

13:30 – 14:00 obiad

Podane godziny oraz liczba osób mają charakter orientacyjny.

Specyfikacja w zakresie świadczonych usług:

1. Szczegółowe uzgodnienie ostatecznego menu nastąpi nie później niż 14 dni przed rozpoczęciem konferencji. Ostateczny harmonogram konferencji z godzinami posiłków zostanie określony przez Zamawiającego na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.
2. Koszt usługi winien obejmować w szczególności: przygotowanie bufetu, obsługę kelnerską, zastawę do menu, obrusy, serwetki, transport, sprzętanie i przygotowanie sali na kolejny dzień obsługi gastronomicznej uczestników konferencji.

3. Zamawiający poinformuje o ostatecznej liczbie uczestników konferencji na 7 dni przed jej rozpoczęciem ze wskazaniem liczby porcji wegetariańskich. Wszelkie rozliczenia za wyżywienie będą prowadzone według ww. liczby uczestników konferencji.
4. Minimalna liczba uczestników konferencji - 70 osób, maksymalna - 100 osób.

IV. SZACUNKOWA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA

Szacunkowa wartość zamówienia netto wynosi 33 000,00 PLN.

V. INFORMACJE DODATKOWE

1. Termin realizacji: 22-26 maja 2018 r.
2. Warunki płatności: przelewem w ciągu 30 dni od daty otrzymania przez zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury
3. Termin związania ofertą: 30 dni od daty składania ofert określonej w pkt. VIII ogłoszenia

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta musi zawierać:

1. Nazwę, adres, dane kontaktowe (e-mail, telefon) NIP, REGON wykonawcy
2. Opis oferowanego przedmiotu zamówienia
3. Proponowane ceny jednostkowe brutto za osobę za:
 - a) obiad;
 - b) przerwę kawową.
4. Informacje, o których mowa w pkt. V
5. Wskazanie osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy
6. Wskazanie osoby do kontaktu (e-mail, telefon)

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

Oferty niezawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone.

Oferta wraz z załącznikami musi zostać podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy.

VII. KRYTERIA OCENY OFERT

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami:

1. Cena - maks. 70 pkt.
$$\text{liczba punktów} = (C_{\min}/C_{\text{bad}}) \times 70$$

gdzie:

C_{bad} - cena brutto podana w ofercie badanej

C_{\min} - cena brutto najniższa spośród wszystkich ofert
2. Przykładowe menu - maks. 30 pkt. Za przedstawione menu zostanie przyznane od 0 do 30 pkt. Ocenie będzie podlegać:
 - menu obiadowe (10 różnych propozycji - po 2 na każdy dzień),
 - rodzaj zaproponowanych ciast i ciasteczek,
 - wielkość porcji ciasta (szer. x dł. w cm) lub waga/liczba porcji ciasteczek,
 - rodzaj zaproponowanej kawy.

Wykonawca musi podać w ofercie jednostkowe ceny brutto za osobę za:

- a) obiad;
- b) przerwę kawową.

Całkowita cena brutto za obsługę uczestników konferencji nie może przekroczyć 35 000 PLN.

Zamawiający udzieli zamówienia temu wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ogłoszeniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.

VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy składać w formie elektronicznej na adres e-mail: beata.murzyn@ifj.edu.pl, w terminie 7 dni od daty publikacji niniejszego ogłoszenia tj. **do 27/02/2018 r. do godz. 12:00** (liczy się data wpływu do Zamawiającego)

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

IX. INFORMACJA O WYNIKU POSTĘPOWANIA

Zawiadomienie o wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania Zamawiający prześle za pośrednictwem poczty elektronicznej do wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty.