

**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-271-4/2018

Kraków, 6 marca 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: **Beata Murzyn**
e-mail: **beata.murzyn@ifj.edu.pl**

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 równowartość 750 tys. euro.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: **organizacja kolacji w dniu 24.05.2018 r. dla uczestników konferencji 13th Workshop on Particle Correlations and Femtoscopy w Krakowie.**

Wymagania szczegółowe w zakresie organizacji kolacji:

1. Wymagania dotyczące czasu organizacji kolacji:

- a) Zorganizowanie serwowanej kolacji z obsługą kelnerską dla uczestników konferencji w dniu 24.05.2018 r. Rozpoczęcie kolacji ok. godz. 19.30. Ostateczna godzina kolacji zostanie ustalona nie później niż dwa tygodnie przed, tj. do dnia 09.05.2018 r.
- b) Czas trwania kolacji ok. 3 godzin.

2. Wymagania dotyczące liczby uczestników i menu kolacji:

- a) Liczba osób uczestniczących w kolacji w zakresie pomiędzy 70 a 100 osób. Ostateczna liczba osób zostanie przekazana wykonawcy nie później niż dwa tygodnie przed wydarzeniem, tj. do dnia 09.05.2018 r.
- b) Przykładowe menu kolacji: przystawka, zupa, danie główne, deser, kawa, herbata, woda mineralna (gazowana i niegazowana). Zapewnienie również kolacji wegetariańskiej –

ostateczna liczba osób korzystających z kolacji wegetariańskiej zostanie ustalona nie później niż dwa tygodnie przed wydarzeniem, tj. do dnia 09.05.2018 r.

- c) W zakresie wyżywienia wykonawca zobowiązany jest do: terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym programem, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków, przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych, świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

3. Wymagania dotyczące miejsca organizacji kolacji:

- a) Zorganizowanie kolacji w restauracji mieszczącej się w zabytkowej kamienicy Krakowa wpisanej do Rejestru Zabytków Krakowa.
- b) Restauracja winna znajdować się w odległości nie większej niż 100 m od Rynku Głównego.
- c) Organizacja kolacji w maksymalnie dwóch salach na jednym poziomie (parter lub piętro). Zamawiający nie dopuszcza możliwości zorganizowania kolacji w piwnicach lub podziemiach lokalu.

4. Pozostałe wymagania:

- a) **Cena kolacji brutto za osobę w zakresie pomiędzy 150,00 zł a 220,00 zł.**
- b) Ze względu na międzynarodowy charakter konferencji obsługa restauracji winna posługiwać się minimum 2 językami obcymi: angielskim i włoskim.

IV. SZACUNKOWA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA

Szacunkowa wartość zamówienia netto wynosi 16 000,00 PLN.

V. INFORMACJE DODATKOWE

1. Termin realizacji: 24.05.2018 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. Informacje na temat kosztów organizacji kolacji dla pojedynczej osoby oraz podanie przykładowego Menu (proponowana cena brutto),
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.

Do przygotowania oferty należy wykorzystać poniższą tabelę:

Pozycja	Informacja od wykonawcy
Nazwa wykonawcy, NIP, REGON, adres, dane kontaktowe:	
Osoba upoważniona do reprezentowania wykonawcy:	
Osoba do kontaktu (e-mail; telefon):	
Przykładowe menu zawierające: <ul style="list-style-type: none"> • Przystawka (np. foie gras) • Zupa (np. krem z borowików) • Danie główne (w tym przykładowe wegetariańskie) (np. zawierające dziczyznę albo trufle) • Deser (np. suflet lodowy) • Napoje 	
Cena brutto za osobę:	
Adres restauracji:	
Nazwa kamienicy i nr pozycji w Rejestrze Zabytków Krakowa:	
Liczba i rodzaj języków obcych obsługi restauracji:	
Dodatkowe atuty:	
Liczba rekomendacji w Przewodniku Michelin (lata 2008 – 2017):	
Języki obce i Drink Bar (zaznaczyć właściwe):	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Co najmniej 3 języki obce + Drink Bar na wewnętrznym dziedzińcu ◇ Co najmniej 3 języki obce + Drink Bar ◇ Co najmniej 3 języki obce ◇ żadne z powyższych
Lokalizacja restauracji (zaznaczyć właściwe):	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Restauracja przy Rynku Głównym ◇ W odległości nie większej niż 50 m od Rynku Głównego ◇ W odległości między 50 – 100 m od Rynku Głównego
Rozmieszczenie gości w salach (zaznaczyć właściwe):	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 1 sala na parterze ◇ 2 sale na parterze ◇ 1 sala na piętrze ◇ 2 sale na piętrze

VII. KRYTERIA OCENY OFERT

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami:

1. Cena kolacji brutto za osobę – **30%**.

$$\text{Liczba punktów} = C_{\min} / C_{\text{bad}} \times 30 \text{ pkt}$$

gdzie

C_{bad} = cena brutto podana w ofercie badanej

C_{\min} = cena brutto najniższa spośród wszystkich badanych ofert.

2. Rekomendacje w Czerwonym Przewodniku Michelin (od pierwszego polskiego wydania w 2008 r.) wraz z ich udokumentowaniem – **25%**. Pod uwagę bierze się liczbę rekomendacji w okresie 2008 – 2017, co daje maksymalną możliwą liczbę dziesięciu rekomendacji.

Liczba punktów = $R_{\text{bad}} / R_{\text{max}} \times 25$ pkt

gdzie

R_{bad} = liczba rekomendacji podana w ofercie badanej

R_{max} = maksymalna liczba rekomendacji spośród wszystkich badanych ofert.

3. Preferowane restauracje z obsługą posługującą się co najmniej 3 językami obcymi (oprócz obowiązkowego angielskiego i włoskiego podanych w Roz. III, pkt 4. b) ogłoszenia) oraz z przynależącym do restauracji drink barem na wewnętrznym dziedzińcu – dla możliwości przedłużenia wieczoru po kolacji. **Max. liczba pkt 25.**

Zakres przyznawanej punktacji 0 – 25 wg następującej skali:

- a) 3 języki obce + Drink Bar na wewnętrznym dziedzińcu – 25 pkt
 - b) 3 języki obce + Drink Bar – 12 pkt
 - c) 3 języki obce – 1 pkt.
4. Lokalizacja restauracji – w odległości nie większej niż 100 m od Rynku Głównego; preferowane restauracje położone przy Rynku Głównym z widokiem na zabytki Rynku Głównego (Sukiennice, Kościół Mariacki, Pomnik Mickiewicza). **Max. liczba pkt 10.** Zakres przyznawanej punktacji 0 – 10 wg następującej skali:
- a) Restauracja przy Rynku Głównym – 10 pkt.
 - b) W odległości nie większej niż 50 m od Rynku Głównego – 5 pkt.
 - c) W odległości między 50 – 100 m od Rynku Głównego – 1 pkt.
5. Rozmieszczenie gości w max. 2 salach zlokalizowanych na 1 poziomie (preferowany parter). Zamawiający nie dopuszcza możliwości zorganizowania kolacji w podziemiach lub piwnicach. **Max. liczba pkt 10.** Zakres przyznawanej punktacji 0 – 10 wg następującej skali:
- a) 1 sala na parterze – 10 pkt
 - b) 2 sale na parterze – 8 pkt
 - c) 1 sala na piętrze – 5 pkt
 - d) 2 sale na piętrze – 1 pkt.

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 14 marca 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.