

**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-271-12/2017

Kraków, 6 grudnia 2017 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:
E-mail: jowita.ciolek@ifj.edu.pl
Faks: 12 662 80 02

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 *XXIV Cracow EPIPHANY Conference on Advances in Heavy Flavour Physics* w dniach 9-12 stycznia 2018 roku. 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. 3 osób 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:

- 7 przerw kawowych,
- 4 obiady.

Przerwy kawowe

Z obsługą kelnerską. Kawa mielona z zaparzacza ciśnieniowego Lavazza lub równoważna 100% Arabica – 200 ml (min. 3 stanowiska) oraz wybór herbat: czarne, zielone, czerwone i ziołowe wraz z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna. Woda mineralna gazowana i niegazowana wysoko zmineralizowana w nieograniczonym dostępie. Soki owocowe 100%. Ciasta domowe - minimum trzy rodzaje, min. 100 g - na osobę. Świeże owoce filetowane min. 50 g na osobę.

Obiad

W formie stołu szwedzkiego. Zupa – codziennie inna. Dwa dania główne w tym jedno wegetariańskie. Dwie sałatki. Deser: min. 3 rodzaje ciasta (min. po 100 g na osobę), kawa mielona z zaparzacza ciśnieniowego Lavazza lub równoważna 100% Arabica – 200 ml. oraz wybór herbat: czarne, zielone, czerwona i ziołowa wraz z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna. Woda mineralna wysoko zmineralizowana gazowana i niegazowana w nieograniczonym dostępie. Soki owocowe 100%. Zamawiający zastrzega, że menu obiadowe 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, 9 stycznia 2018 r. (90 os.)

11:00 – 11:30 przerwa kawowa

13:30 – 14:00 obiad

16:00 -16:30 przerwa kawowa

środa, 10 stycznia 2018 r. (80 os.)

11:00 – 11:30 przerwa kawowa

13:30 – 14:00 obiad

16:00 –16:30 przerwa kawowa

czwartek, 11 stycznia 2018 r. (80 os.)

11:00 – 11:30 przerwa kawowa

13:30 – 14:00 obiad

16:00 –16:30 przerwa kawowa

piątek, 12 stycznia 2018 r. (70 os.)

11:00 – 11:30 przerwa kawowa

13:30 – 14:00 obiad

Podane godziny oraz ilość 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 i liczbą uczestników 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, sprzątanie 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 - 90 osób.

5. Termin płatności: faktura płatna przelewem do 30 dni licząc od daty dostarczenia faktury Zamawiającemu.

IV. SZACUNKOWA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA

Szacunkowa wartość zamówienia netto wynosi 20 890,00 PLN.

V. INFORMACJE DODATKOWE

1. Termin realizacji: 9-12 stycznia 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
4. Inne:

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. Proponowaną cenę brutto za osobę za obiad/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. 50 pkt.
$$\text{liczba punktów} = (C_{\min}/C_{\text{bad}}) \times 50$$

gdzie:

C_{bad} – cena brutto podana w ofercie badanej

C_{\min} – cena brutto najniższa spośród wszystkich ofert
2. Przykładowe menu – maks. 40 pkt. Za przedstawione menu zostanie przyznane od 0 do 40 pkt. Ocenie będzie podlegać:
 - menu obiadowe (8 różnych propozycji – po 2 na każdy dzień),
 - rodzaj zaproponowanych ciast,
 - wielkość porcji ciasta (szer. X dł. w cm) lub waga,
 - rodzaj zaproponowanej kawy,
3. Doświadczenie w obsłudze konferencji naukowych – maks. 10 pkt. W zależności od ilości adekwatnego i udokumentowanego doświadczenia w obsłudze konferencji naukowych zostanie przyznane od 0 do 10 pkt.

Wykonawca musi podać w ofercie cenę brutto za osobę za obiad/przerwę kawową. Cena brutto za osobę nie może przekroczyć:

- za obiad – 38 zł
- za przerwę kawową – 18,50 zł

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.

Ofertę należy składać w formie elektronicznej na adres e-mail: jowita.ciolek@ifj.edu., w terminie 7 dni od daty publikacji niniejszego ogłoszenia tj. **do 14/12/2017 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.