

<p>UNIwersYTET JAGIELLOŃSKI DZIAŁ ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH ul. Straszewskiego 25/2 , 31-113 Kraków tel. +4812-663-39-02, faks +4812-663-39-14; e-mail: bzp@uj.edu.pl www.uj.edu.pl www.przetargi.uj.edu.pl/zaproszenia-oferty-uslugi-spoeczne</p>	
---	---

Kraków, dnia 1 czerwiec 2018 r.

Zaproszenie do składania ofert zwane dalej „Zaproszeniem”

1) Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego.

1. Uniwersytet Jagielloński, ul. Straszewskiego 25/2, 31-113 Kraków.
2. Jednostka prowadząca sprawę:
 - 2.1 Dział Zamówień Publicznych UJ, ul. Straszewskiego 25/2, 31-113 Kraków;
 - 2.1.1 tel. +4812-432-44-50; fax +4812-663-39-14;
 - 2.1.2 e-mail: bzp@uj.edu.pl
 - 2.1.3 strona internetowa www.uj.edu.pl
 - 2.1.4 miejsce publikacji ogłoszeń i informacji <http://przetargi.uj.edu.pl/>

2) Tryb udzielenia zamówienia.

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie procedury ogłoszenia zaproszenia do złożenia ofert, w oparciu o art. 138o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz.U. 2017 poz. 1579 ze zm.).
2. Postępowanie prowadzone jest przez komisję przetargową, powołaną do przygotowania i przeprowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, zgodnie z decyzją zamieszczoną na wniosku o udzielenie/uruchomienie postępowania o zamówienia publiczne.
3. Do czynności podejmowanych przez Podmiot zamawiający, zwany dalej Zamawiającym i Podmiot zainteresowany, zwany dalej Wykonawcą, w postępowaniu o udzielenie zamówienia stosuje się zapisy przedstawione w niniejszym Zaproszeniu.

3) Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem postępowania i zamówienia jest wyłonienie Wykonawcy usług gastronomicznych/cateringowych świadczonych na potrzeby uczestników "Obozu Młodzieżowego Lato Odkrywców 2018" oraz kursów Szkoły Letniej 2018, w odniesieniu od jednej do dwóch części zamówienia.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik A oraz B do niniejszego Zaproszenia.
3. Wykonawca musi zaoferować przedmiot zamówienia zgodny z wymogami Zamawiającego określonymi w Zaproszeniu.
4. Wymagana lokalizacja obiektu dedykowanego do realizacji zamówienia - Kraków, maksymalnie do 50 m (pieszo) od DS. „Bydgoska” w zakresie części 1 i do 200m (pieszo) od DS. „Piast” w zakresie części 2. Zamawiający samodzielnie dokona weryfikacji lokalizacji obiektu dedykowanego do realizacji danej części przedmiotu zamówienia, biorąc pod uwagę najkrótszą z wyświetlonych tras pieszych, korzystając

z mapy dostępnej pod adresem: <https://www.google.pl/maps>.

5. Wspólny Słownik Zamówień: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

4) Termin wykonania zamówienia.

1. Zamówienie będzie realizowane w okresie:
 - a) Część 1 przedmiotu zamówienia (obóz młodzieżowy) **od 08.07.2018 r. (obiad) do 04.08.2018 r. (śniadanie);**
 - b) Część 2 przedmiotu zamówienia (szkoła letnia) **od 04.07.2018 r. (obiado-kolacja) do 15.08.2018 r. (śniadanie).**

5) Zasady przeprowadzenia wyboru oferty

1. Przed złożeniem ofert Wykonawcy mogą przysyłać Zamawiającemu uwagi, co do treści niniejszego Zaproszenia. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający uwzględniając przesłane uwagi może dokonać zmiany treści niniejszego Zaproszenia oraz odpowiednio wydłużyć termin składania ofert.
2. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy wykluczonego z postępowania.
3. Zamawiający wykluczy z postępowania:
 - 3.1 Wykonawcę, który nie wykaże spełnienia warunków udziału w postępowaniu opisanych w 6) 3 Zaproszenia.
 - 3.2 Wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) o którym mowa w art. 165a, art. 181-188, art. 189a, art. 218-221, art. 228-230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270-309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny (t. j. Dz. U. 2017 poz. 2204 ze zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (t. j. Dz. U. 2017 poz. 1463 ze zm.),
 - b) charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny,
 - c) skarbowe,
 - d) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U 2012 poz. 769);
 - 3.3 Wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa powyżej;
 - 3.4 Wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 3.5 Wykonawcę, który z innymi Wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;

- 3.6 Wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (t. j. Dz. U. 2016 poz. 1541 ze zm.);
- 3.7 Wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 3.8 Wykonawcę, który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z Zamawiającym, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania.
- 3.9 Wykonawcę, który posiada powiązania kapitałowe lub osobowe z Zamawiającym, polegające w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce Zamawiającego jako wspólnik,
 - b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji Zamawiającego,
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika Zamawiającego,
 - d) pozostaje w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli z osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający w pierwszej kolejności dokona rankingu złożonych ofert na podstawie kryteriów oceny ofert, a następnie dokona badania oferty najkorzystniejszej w zakresie spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz w zakresie prawidłowości przyznania punktów w kryterium merytorycznym. W przypadku gdy oferta najkorzystniejsza będzie podlegała odrzuceniu, proces badania ofert zostanie przeprowadzony w stosunku do kolejnej oferty w rankingu.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, jak również negocjować treść i ceny ofert z zachowaniem zasad przejrzystości oraz uczciwego traktowania Wykonawców.
6. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie i oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z wymaganiami Zaproszenia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
7. Zamawiający może odrzucić ofertę, w szczególności, jeżeli została złożona po upływie terminu składania ofert, jest niezgodna z wymaganiami Zaproszenia, zawiera rażąco niską cenę bądź zaistnieją inne uzasadnione okoliczności powodujące, iż jest ona niezgodna z obowiązującymi przepisami.
8. Zamawiający unieważni niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia w szczególności w przypadku, jeżeli nie zostanie złożona żadna oferta lub wszystkie złożone oferty zostaną odrzucone albo cena najkorzystniejszej oferty przekracza kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, bądź zaistnieją inne uzasadnione okoliczności skutkujące nieważnością Umowy.

9. Zamawiający zawiadamia równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o rozstrzygnięciu postępowania podając uzasadnienie faktyczne dokonanego rozstrzygnięcia.
10. Zamawiający zamieszcza niezwłocznie na swojej stronie Biuletynu Informacji Publicznej informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę o wykonanie zamówienia, albo informację o nieudzieleniu tego zamówienia.

6) Opis warunków podmiotowych udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie Zamówienia w części 1 i 2 mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:
 - 1.1. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, a w szczególności muszą posiadać aktualne zaświadczenie i/lub decyzję wydaną przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na mocy postanowień ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2017 poz. 149 ze zm.) i związanych z nią aktów wykonawczych, o wpisie jego zakładu do rejestru i/lub zatwierdzeniu jego firmy jako zakładu spełniającego odpowiednie wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym również cateringowej.
 - 1.2. posiadają wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia, tj. wykażą, iż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie zrealizowali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również realizują:
 - a) w zakresie części 1 - dwa zamówienia (tj. odrębne kontrakty) polegające na świadczeniu usług gastronomicznych/cateringowych dla grupy zorganizowanej, liczącej nie mniej niż 80 osób, a usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie;
 - b) w zakresie części 2 - dwa zamówienia (tj. odrębne kontrakty) polegające na świadczeniu usług gastronomicznych/cateringowych dla grupy zorganizowanej, liczącej nie mniej niż 250 osób, a usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

7) Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia.

1. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania w okolicznościach, o których mowa w punkcie 5) 3 Zaproszenia, Wykonawca musi dołączyć do oferty oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do formularza oferty.
2. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą będzie zobowiązany do złożenia na wezwanie Zamawiającego:
 - 2.1 Wykazu wykonanych usług zgodnie z załączonym do oferty oświadczeniem o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz z wymogami

- Zamawiającego określonych w punkcie 6) Zaproszenia, według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do formularza oferty;
- 2.2 opis obiektu, w którym usługa gastronomiczna/cateringowa będzie świadczona wraz z fotografiami wnętrza obiektu oraz opis proponowanego menu z uwzględnieniem gramatury oferowanych potraw wraz z przykładową fotografią przygotowywanych potraw, pozwalające na dokonanie stosownej weryfikacji oferowanego przedmiotu zamówienia względem wymagań zamawiającego;
- 2.3 protokoły pokontrolne SANEPID-u (dot. ogólnego stanu obiektu, zaplecza kuchennego, wody, próbek jedzenia itp.).
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia, o których mowa w punkcie 1, składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
4. Jeżeli, w toku postępowania, wykonawca nie złoży oświadczenia, oświadczeń lub dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, złożone oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

8) Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

1. Dopuszcza się możliwość porozumiewania się przy pomocy listu poleconego, faxu lub drogą elektroniczną, z zastrzeżeniem, że oferta wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami musi zostać złożona w formie oryginału na piśmie przed upływem terminu wyznaczonego do składania ofert.
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują jakiegokolwiek dokumenty lub informacje faksem albo drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Do porozumiewania się z Wykonawcami upoważniony jest:
 - 3.1 w zakresie formalnym i merytorycznym – Karolina Gorczyca
ul. Straszewskiego 25/2, 31-113 Kraków;
 - 3.2 tel. +4812-663-39-12; fax +4812-663-39-14,
e-mail: kk.gorczyca@uj.edu.pl

9) Termin związania ofertą.

1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu do składania i otwarcia ofert.

10) Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę obejmującą wszystkie części (oferta dla każdej z części osobno) lub dowolną część przedmiotu zamówienia.
2. Dopuszcza się możliwość składania jednej oferty przez dwa lub więcej podmiotów. W takim przypadku, zapisy Zaproszenia dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.
3. Wymaga się aby oferta wraz ze wszystkimi załącznikami była podpisana przez osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy.
4. W przypadku składania ofert przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub w sytuacji reprezentowania wykonawcy przez pełnomocnika, do oferty winno być dołączone pełnomocnictwo w formie oryginału lub notarialnie poświadczony kopii. Wraz z pełnomocnictwem powinien być złożony dokument potwierdzający możliwość udzielania pełnomocnictwa. Pełnomocnictwa sporządzone w języku obcym Wykonawca składa wraz z tłumaczeniem na język polski.
5. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami powinna być sporządzona przez wykonawcę według treści postanowień niniejszego Zaproszenia oraz według treści formularza oferty i jego załączników stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego Zaproszenia. W szczególności oferta winna zawierać:
 - 5.1 wypełniony i podpisany formularz oferty wraz z załącznikami (wypełnionymi i uzupełnionymi lub sporządzonymi zgodnie z ich treścią).
 - 5.2 oryginał pełnomocnictwa (pełnomocnictw), notarialnie poświadczoną kopię lub kopię poświadczoną za zgodność z oryginałem przez osoby umocowane, o ile oferta będzie podpisana przez pełnomocnika,
6. Oferta musi być napisana w języku polskim.
7. Jeżeli Wykonawca składając ofertę, zastrzega sobie prawo do nieudostępnienia innym uczestnikom postępowania informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, musi to wyraźnie wskazać w ofercie, poprzez złożenie stosownego oświadczenia zawierającego wykaz zastrzeżonych dokumentów i wykazanie iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Dokumenty opatrzone klauzulą; „Dokument zastrzeżony” winny być załączone łącznie z oświadczeniem, o którym mowa powyżej na końcu oferty.
8. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty wraz z załącznikami były podpisane przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy, przy czym na formularzu oferty i na jego załącznikach (oświadczeniach) podpisy (podpis) winny być opatrzone pieczęcią firmową i imienną wykonawcy.
9. Zaleca się, aby wszystkie karty oferty wraz z załącznikami były jednoznacznie ponumerowane i złączone w sposób uniemożliwiający swobodne wysunięcie się którejkolwiek karty oraz, aby Wykonawca sporządził i dołączył spis treści oferty.
10. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być podpisane przez osobę (osoby) podpisującą ofertę i opatrzone datami ich dokonania.
11. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

11) Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Oferty należy składać w Dziale Zamówień Publicznych Uniwersytetu Jagiellońskiego, przy ul. Straszewskiego 25/2, 31-113 Kraków, **w terminie do dnia 11 czerwca 2018 r. do godziny 10:00.**

2. Oferty otrzymane po terminie do składania ofert zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcom bez otwierania.
3. Wykonawca winien umieścić ofertę w kopercie zaadresowanej do Zamawiającego, na adres podany w pkt 11) 1. Zaproszenia, która będzie posiadać następujące oznaczenia: **„Zaproszenie do złożenia oferty na wyłonienie Wykonawcy usług gastronomicznych /cateringowych świadczonych na potrzeby uczestników „Obozu Młodzieżowego Lato Odkrywców 2018” oraz kursów Szkoły Letniej 2018 w odniesieniu od jednej do dwóch części zamówienia, nr sprawy: 80.272.127.2018, dotyczy części nr... - nie otwierać przed dniem 11 czerwca 2018 r. godz. 10:05”** oraz opatrzeć kopertę pieczęcią adresową Wykonawcy.
4. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed upływem terminu składania ofert.
5. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w jej treści po upływie terminu składania ofert.
6. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi **w dniu 11 czerwca 2017 r. o godzinie 10:05** w Dziale Zamówień Publicznych UJ, ul. Straszewskiego 25/2, 31-113 Kraków.
7. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie danej części zamówienia.
8. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny zawarte w poszczególnych ofertach.

12) Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Cenę ryczałtową oferty należy podać w złotych polskich (PLN) i wyliczyć na podstawie indywidualnej kalkulacji Wykonawcy (stanowiącej załącznik nr 3 do formularza oferty), uwzględniając wszelkie koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia (koszt najmu sali restauracyjnej na potrzeby bankietów w wyznaczonych przez zamawiającego godzinach, wszelkie koszty związane z realizacją usługi gastronomicznej, tj. pełny serwis (przygotowanie, obsługę i pełną zastawę) oraz koszty zapewnienia właściwego porządku czystości i bezpieczeństwa w czasie wydawania posiłków), podatki, koszty gwarancyjne w miejscu dostawy oraz rabaty, upusty itp., których Wykonawca zamierza udzielić. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić w ofercie lub w formie załącznika ceny jednostkowe poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia.
2. Cena ryczałtowa wyliczona na podstawie indywidualnej kalkulacji Wykonawcy winna odpowiadać cenie podanej przez Wykonawcę w formularzu oferty.
3. Zamawiający dla potrzeb oceny i porównania ofert w przypadku ofert Wykonawców skutkujących powstaniem obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t. j. Dz. U. 2017 poz. 1221 ze zm.), doliczy do przedstawionych cen podatek od towarów i usług VAT. Dotyczy wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów (**art. 17 ust. 1 pkt 3 ustawy o podatku VAT**), importu towarów (**art. 17 ust. 1 pkt 1 ustawy o podatku VAT**) bądź importu usług (**art. 17 ust. 1 pkt 4 ustawy o podatku VAT**) w przypadku Wykonawców spoza terytorium RP oraz dostawy towarów wskazanych w Załączniku nr 11 do ustawy o podatku o VAT, do którego stosuje się tzw. mechanizm odwrotnego obciążenia VAT w przypadku Wykonawców krajowych (**art. 17 ust. 1 pkt 7 ustawy o podatku VAT**). W przypadku zawarcia Umowy obejmującej transakcję (zamówienie), do których znajdzie zastosowanie tzw. mechanizm odwrotnego obciążenia VAT,

Wykonawca ma obowiązek umieścić na wystawianej przez niego fakturze stosowną adnotację „odwrotne obciążenie VAT” (art. 106e ust. 1 pkt 18 ww. ustawy).

4. Nie przewiduje się waloryzacji ceny, przy czym wyliczona cena będzie ceną ryczałtową za całość przedmiotu zamówienia.
5. Nie przewiduje się żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu zamówienia, a płatność nastąpi zgodnie z zapisem Umowy.
6. Ceny muszą być podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).

13) Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę spośród złożonych w postępowaniu i nieodrzuconych ofert na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w Zaproszeniu.
2. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie.

W zakresie części 1:

Cena ryczałtowa brutto (C) – 60%

Jakość usług – 30%

Charakter użytkowy obiektu – 10%

Cena ryczałtowa brutto (C) – 60%

Punkty przyznawane za kryterium „Cena ryczałtowa brutto za całość zamówienia” będą liczone według następującego wzoru:

$$C = (C_{naj} / C_o) \times 10$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana danej ofercie

C_{naj} – najniższa cena spośród ważnych ofert

C_o – cena podana przez Wykonawcę dla którego wynik jest obliczany

Maksymalna liczba punktów, które Wykonawca może uzyskać w tym kryterium od jednego członka komisji, wynosi 10.

Jakość usług – 30%

Przy ocenie Zamawiający weźmie pod uwagę pozytywną decyzję SANEPID-u wyrażoną w protokołach pokontrolnych (dot. ogólnego stanu obiektu, zaplecza kuchennego, wody, próbek jedzenia itp.) wydanych w okresie ostatnich dwóch lat, nie wcześniej jednak niż w roku 2016.

Kryteria w tym zakresie będą liczone wg następujących zasad:

- a) Pozytywna decyzja wyrażona w protokołach pokontrolnych (dot. ogólnego stanu obiektu, zaplecza kuchennego, wody, próbek jedzenia, itp.) wydana w okresie ostatnich dwóch lat, nie wcześniej jednak niż w roku 2016 - **10 pkt**,
- b) Brak decyzji bądź decyzja negatywna - **0 pkt**.

Maksymalna liczba punktów, które Wykonawca może uzyskać od jednego członka komisji, wynosi 10.

Charakter użytkowy obiektu – 10%

Przy ocenie zamawiający weźmie pod uwagę znajdującą się w obiekcie salę (pomieszczenie) o wystroju tradycyjnej karczmy polskiej, tj. salę (pomieszczenie) restauracyjną wykończoną w drewnie (ściany i podłoga) i wyposażoną w drewniane stoły i krzesła i ozdobioną akcentami o charakterze tradycyjnym regionalnym takimi, jak elementy myśliwskie, szlacheckie etc.

Dopuszcza się różnorodność elementów wykończeniowych (powyżej opisanych akcentów). Ocena charakteru obiektu nastąpi w oparciu o przedłożone fotografie wnętrza.

Kryteria w tym zakresie będą liczone wg następujących zasad:

- a) Obiekt posiadający łącznie wszystkie, opisane powyżej cechy, tj. mający charakter użytkowy regionalny - **10 pkt**,
- b) Obiekt nie posiadający ww. elementów lub nie posiadający łącznie wszystkich, opisanych powyżej cech tj. nie mający charakteru użytkowego - **0 pkt**.

Maksymalna liczba punktów, które Wykonawca może uzyskać od jednego członka komisji, wynosi 10.

W zakresie części 2:

Cena ryczałtowa brutto (C) – 60%

Jakość usług – 30%

Charakter użytkowy obiektu – 10%

Cena ryczałtowa brutto (C) – 60%

Punkty przyznawane za kryterium „Cena ryczałtowa brutto za całość zamówienia” będą liczone według następującego wzoru:

$$C = (C_{naj} / C_o) \times 10$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana danej ofercie

C_{naj} – najniższa cena spośród ważnych ofert

C_o – cena podana przez Wykonawcę dla którego wynik jest obliczany

Maksymalna liczba punktów, które Wykonawca może uzyskać w tym kryterium od jednego członka komisji, wynosi 10.

Jakość usług – 30%

Przy ocenie Zamawiający weźmie pod uwagę pozytywną decyzję SANEPID-u wyrażoną w protokołach pokontrolnych (dot. ogólnego stanu obiektu, zaplecza kuchennego, wody, próbek jedzenia itp.) wydanych w okresie ostatnich dwóch lat, nie wcześniej jednak niż w roku 2016.

Kryteria w tym zakresie będą liczone wg następujących zasad:

- a) Pozytywna decyzja wyrażona w protokołach pokontrolnych (dot. ogólnego stanu obiektu, zaplecza kuchennego, wody, próbek jedzenia, itp.) wydana w okresie ostatnich dwóch lat, nie wcześniej jednak niż w roku 2016 - **10 pkt**,
- b) Brak decyzji bądź decyzja negatywna - **0 pkt**.

Maksymalna liczba punktów, które Wykonawca może uzyskać od jednego członka komisji, wynosi 10.

Charakter użytkowy obiektu – 10%

Przy ocenie Zamawiający weźmie pod uwagę znajdujące się w obiekcie miejsce (pomieszczenie/część sali) ze sceną wraz z nagłośnieniem tj. miejsce, w którym będzie można organizować uroczyste zakończenia poszczególnych kursów (oficjalna ceremonia wręczania świadectw/dyplomów ukończenia kursów oraz końcowa prezentacja kursów wraz z przygotowanym programem artystycznym) oraz sala (pomieszczenie) z możliwością wydzielenia miejsca, które pozwoliłoby na organizowanie (połączonych z posiłkami) spotkań z polskim folklorem i tradycjami (kolacja wigilijna, polskie wesele, zwyczaje góralskie, Andrzejki, śniadanie wielkanocne, itp.),

Ocena charakteru obiektu nastąpi w oparciu o przedłożone fotografie wnętrza.

Kryteria w tym zakresie będą liczone wg następujących zasad:

- a) Obiekt posiadający łącznie wszystkie, opisane powyżej cechy - **10 pkt**,
- b) Obiekt nie posiadający ww. elementów lub nie posiadający łącznie wszystkich, opisanych powyżej cech - **0 pkt**.

Maksymalna liczba punktów, które Wykonawca może uzyskać od jednego członka komisji, wynosi 10.

3. Po dokonaniu oceny oferty, punkty przyznane przez każdego członka komisji zostaną zsumowane, a następnie przemnożone przez wagę/wagi kryterium/ów.
4. Suma wszystkich punktów uzyskanych za podane kryteria stanowić będzie końcową ocenę danej oferty.
5. Wszystkie obliczenia punktów będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (bez zaokrągleń).
6. Oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów, uznana zostanie za najkorzystniejszą.
7. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.

14) Informację o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Przed podpisaniem umowy Wykonawca winien złożyć:
 - 1.1 aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, jeżeli nie został złożony wraz z ofertą.
 - 1.2 kopię umowy(-ów) określającej podstawy i zasady wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego – w przypadku złożenia oferty przez podmioty występujące wspólnie (t. j. konsorcjum).
 - 1.3 wykaz podwykonawców z zakresem powierzanych im zadań, o ile przewiduje się ich udział w realizacji zamówienia.
2. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

15) Wzór umowy – Stanowi Załącznik nr 2 do Zaproszenia.

16) Postanowienia ogólne.

1. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
2. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcom, a także innym podmiotom, jeżeli mają lub mieli interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy. Zasady i tryb wnoszenia środków ochrony prawnej oraz ich rozpatrywania regulują przepisy ustawy – Prawo Zamówień Publicznych – Działu VI, tj. art. 179 - art. 198g ww. ustawy.
3. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
4. Oryginał Zaproszenia podpisany przez osoby uprawnione w imieniu Zamawiającego, stanowiący podstawę do rozstrzygania ewentualnych sporów związanych z treścią tego dokumentu, dostępny jest w formie papierowej u Zamawiającego i udostępniony na stronie internetowej www.uj.edu.pl <http://przetargi.uj.edu.pl/>.

17) Załączniki do ZAPROSZENIA.

Załącznik A – Opis przedmiotu zamówienia - Obóz Młodzieżowy „Lato Odkrywców 2018”
(dwa turnusy)

Załącznik B – Opis przedmiotu zamówienia – Kursy letnie Szkoły Języka i Kultury Polskiej
UJ 2018

Załącznik nr 1 – Formularz oferty,

Załącznik nr 2 – Wzór umowy.

Załącznik A do Zaproszenia

Obóz Młodzieżowy „Lato Odkrywców 2018” (dwa turnusy)

I. Warunki konieczne :

1. Miejsce świadczenia usługi:

- a) codziennie – do 50m od DS. „Bydgoska”,
- b) uroczyste zakończenia – kolacje, dwukrotnie w terminie: **20.07. oraz 03.08.** (catering) w Klubie Studenckim Żaczek,
- c) Zamawiający wyklucza, aby konsumpcja posiłków odbywała się na stojąco.
- d) W czasie realizacji usług będących przedmiotem umowy, obiekt obligatoryjnie musi zostać zamknięty dla osób postronnych.

2. Termin świadczenia usługi:

08.07.2018 (obiad) – 04.08.2018 (śniadanie)

3. Ilość osób:

40-120 (sala stołowa do żywienia grup zorganizowanych do 130 osób w tym samym czasie), przy czym ilość uczestników jest zmienna.

4. Godziny posiłków:

śniadanie – 7.00 – 9.00
obiad – 13.30 – 15.00
kolacja – 19.00 – 20.30

Szacowana przez zamawiającego ilość zamawianych posiłków: 4.322 (2 turnusy).

5. Wytyczne do posiłków:

- a) żywienie całodzienne:

ŚNIADANIE – szwedzki stół

W MENU:

- nabiał (150g/na osobę), wędlina (150g/osobę), pieczywo (ilość nielimitowana), dodatek warzywny (min. 2 rodzaje warzyw – 150g/na osobę), 1 potrawa ciepła, mięsna (200g/na osobę), 1 potrawa bezmięsna (200g/na osobę).
- napoje ciepłe (kawa, herbata) w liczbie nielimitowanej, napoje zimne (woda) w liczbie nielimitowanej. Dodatki do napojów ciepłych: cytryna, śmietanka lub mleko do kawy w liczbie nielimitowanej.

Sposób serwowania:

- żywność – na paterach, półmiskach lub w naczyniach utrzymujących stałą temperaturę ciepłą;
- napoje – w dzbankach lub termosach utrzymujących stałą temperaturę ciepłą.

OBIAD – a la carte

W MENU:

- 1 zupa (300ml/na osobę),

- drugie danie: do wyboru 1 potrawa mięsna (200g/na osobę) lub 1 potrawa bezmięsna (ryba – 150g/na osobę), surówka – 100g/osobę, w zależności od potrawy, 1 dodatek w postaci: ziemniaków [(200g/na osobę) lub ryżu lub kaszy, itp. (150g/osobę)],
- deser – wedle wyboru wykonawcy, np. ciasto kruche (150g/osobę) lub owoc (min. 1 owoc).
- napój do obiadu – kompot (250ml/osobę).

KOLACJA – szwedzki stół

W MENU:

- nabiał (150g/na osobę), wędlina (150g/osobę), pieczywo (ilość nielimitowana), dodatek warzywny (min. 2 rodzaje warzyw – 150g/na osobę), 1 potrawa ciepła, mięsna (200g/na osobę), 1 potrawa bezmięsna (200g/na osobę).
- napoje ciepłe (kawa, herbata) w liczbie nielimitowanej, napoje zimne (woda) w liczbie nielimitowanej. Dodatki do napojów ciepłych: cytryna, śmietanka lub mleko do kawy w liczbie nielimitowanej.

Sposób serwowania:

- żywność – na paterach, półmiskach lub w naczyniach utrzymujących stałą temperaturę ciepłą;
- napoje – w dzbankach lub termosach utrzymujących stałą temperaturę ciepłą.

Wykonawca musi zapewnić możliwość zamiany posiłku na „suchy prowiant” na czas wyjazdów uczestników kursów na wycieczki poza miasto.

b) uroczyste zakończenia - bankiety

W MENU:

- przystawki przed kolacją – serwowane na paterach/do wyboru, min. 3 rodzaje, np. *szynka parmeńska z melonem (150g/osobę), mozzarella z pomidorami (150g/osobę), koktajl z krewetek marynowanych (150g/osobę)*;
- danie główne – 1 potrawa mięsna lub wegetariańska (200g/na osobę), zestaw surówek co najmniej 3 do wyboru (3 surówki – łącznie 250g/na osobę), co najmniej 3 dodatki [ziemniaki (200g/na osobę), frytki, ryż, itp. (150g/osobę)];
- deser – min. 2 ciasta do wyboru: ciasto kruche np. *sernik lub jabłecznik (150g/osobę); miniaturowe tartoletki z owocami (2 szt./na osobę)*;
- owoce sezonowe na stołach;
- napoje ciepłe (kawa, herbata) w liczbie nielimitowanej, napoje zimne (woda) w liczbie nielimitowanej oraz min. 3 soki różnego smaku w liczbie nielimitowanej. Dodatki do napojów ciepłych: cytryna, śmietanka lub mleko do kawy w liczbie nielimitowanej.

W cenie usługi gastronomicznej/cateringowej należy uwzględnić pełny serwis (przygotowanie, obsługę i pełną zastawę) oraz koszty zapewnienia właściwego porządku czystości i bezpieczeństwa w czasie wydawania posiłków.

Wskazane powyżej, w przypadku przystawek i deserów, szczegółowe menu jest jedynie PROPOZYCJĄ zamawiającego, dopuszcza się zatem zaferowanie

innych, równie wykwintnych potraw (z uwzględnieniem podanej gramatury).

II. Preferencje dotyczące sali (oceniane w kryterium „Charakter użytkowy obiektu”)

1. sala restauracyjna (pojemność do 100 osób),
2. sala o wystroju tradycyjnej karczmy polskiej powinna umożliwiać organizowanie (połączonych z posiłkami) spotkań z polskim folklorem i tradycjami (kolacja wigilijna, zwyczaje góralskie, Andrzejki, śniadanie wielkanocne, itp.).

Załącznik B do Zaproszenia

Kursy letnie Szkoły Języka i Kultury Polskiej UJ 2018

I. Warunki konieczne :

1. Miejsce świadczenia usługi

- a) codziennie – do 200m od DS. „Piast”,
- b) uroczyste zakończenia kursów (bankiety) – kolacje, trzykrotnie w terminie: **24.07.2018, 31.07.2018 oraz 30.08.2018,**
- c) Zamawiający wyklucza, aby konsumpcja posiłków odbywała się na stojąco.
- d) W czasie realizacji usług będących przedmiotem umowy, obiekt obligatoryjnie musi zostać zamknięty dla osób postronnych.

2. Termin świadczenia usługi:

04.07.2018 (obiado-kolacja) – 15.08.2018 (śniadanie)

3. Ilość osób:

200-250 (jedna niezależna sala stołkowa/restauracyjna do żywienia grup zorganizowanych mieszcząca łącznie i równocześnie nie mniej niż 300 osób), przy czym ilość uczestników jest zmienna.

4. Godziny posiłków:

śniadanie – 7.00 – 9.00
obiado-kolacja – 18.00 – 20.00

Szacowana przez zamawiającego ilość zamawianych posiłków: 12 777.

5. Wytyczne do posiłków :

- a) żywienie całodzienne

ŚNIADANIE – szwedzki stół

W MENU:

- nabiał (150g/na osobę), wędlina (150g/osobę), pieczywo (ilość nielimitowana), dodatek warzywny (min. 2 rodzaje warzyw – 150g/na osobę), 1 potrawa ciepła, mięsna (200g/na osobę), 1 potrawa bezmięsna (200g/na osobę).
- napoje ciepłe (kawa, herbata) w liczbie nielimitowanej, napoje zimne (woda) w liczbie nielimitowanej. Dodatki do napojów ciepłych: cytryna, śmietanka lub mleko do kawy w liczbie nielimitowanej.

Sposób serwowania:

- żywność – na paterach, półmiskach lub w naczyniach utrzymujących stałą temperaturę ciepłą;
- napoje – w dzbankach lub termosach

OBIADO-KOLACJA

W MENU:

- Zupa (co najmniej 300ml/na osobę);
- Danie główne – łączna gramatura dania wynosi 500g w tym: potrawa główna danie mięsne bądź rybne smażone (180g/na osobę), w sosie 200g/na osobę, z warzywami 250g/na osobę, bądź jarskie 200g/na osobę; dodatek skrobiowy – ziemniaki, kluski śląskie, gnocchi – 200g/na osobę; makaron, kasza, ryż – 150g/na osobę; surówki lub warzywa gotowane co najmniej dwa rodzaje do jednego obiadu minimum 200g/na osobę (w tym surówka minimum 100g oraz warzywa gotowane 100g);
- deser np. ciasto, sałatki owocowe, deserki – 100g/na osobę;
- kompot owocowy lub sok owocowy – co najmniej 200ml/na osobę.

b) Uroczyste zakończenia

KOLACJE BANKIETOWE

W MENU:

- bufet z zimnymi przekąskami 150g/os min. 3 rodzaje., np. sałatka caprese z pomidorem z musiem bazylikowym, płatki rostbefu na musie chrzanowym, - grillowane płatki z kurczaka na sałacie ceszar;
- danie główne serwowane do stołu – 1 potrawa mięsna (200g/na osobę), zestaw surówek co najmniej 3 do wyboru (3 surówki – łącznie 250g/na osobę), co najmniej 3 dodatki [ziemniaki (200g/na osobę), gratin ziemniaczany, ryż, itp. (150g/osobę);
- deser na stołach – min. 2 ciasta do wyboru: ciasto kruche np. sernik lub jabłecznik (150g/osobę); miniaturowe tartoletki z owocami (2 szt./na osobę);
- bufet z napojami – napoje ciepłe (kawa, herbata) w liczbie Nielimitowanej, napoje zimne (woda) w liczbie Nielimitowanej oraz min. 3 soki różnego smaku w liczbie Nielimitowanej. Dodatki do napojów ciepłych: cytryna, śmietanka lub mleko do kawy w liczbie Nielimitowane

Wskazane powyżej, w przypadku przystawek i deserów, szczegółowe menu jest jedynie PROPOZYCJĄ zamawiającego, dopuszcza się zatem zaoferowanie innych, równie wykwintnych potraw (z uwzględnieniem podanej gramatury).

II. Preferencje dotyczące sali (oceniane w kryterium „Charakter użytkowy obiektu”)

1. sala restauracyjna (bankietowa) mieszcząca równocześnie ok. 300 osób,
2. sala z możliwością wydzielenia miejsca, które pozwoliłoby na organizowanie (połączonych z posiłkami) spotkań z polskim folklorem i tradycjami (kolacja wigilijna, polskie wesele, zwyczaje góralskie, Andrzejki, śniadanie wielkanocne, itp.),
3. wydzielona część sali (z nagłośnieniem) – możliwość organizowania uroczystych zakończeń poszczególnych kursów (oficjalna ceremonia wręczania świadectw/dyplomów ukończenia kursów oraz końcowa prezentacja kursów wraz z przygotowanym programem artystycznym).

Załącznik nr 1 do Zaproszenia

FORMULARZ OFERTY

ZAMAWIAJĄCY – Uniwersytet Jagielloński
ul. Gołębia 24, 31 – 007 Kraków;
Jednostka prowadząca sprawę – Dział Zamówień Publicznych UJ
ul. Straszewskiego 25/2, 31-113 Kraków

Nazwa (Firma) Wykonawcy –

.....,

Adres siedziby –

.....,

Adres do korespondencji –

.....,

Tel. -; faks -

E-mail:

NIP -; REGON -

1. Nawiązując do ogłoszonego zaproszenia na wyłonienie Wykonawcy usług gastronomicznych/cateringowych świadczonych na potrzeby uczestników "Obozu Młodzieżowego Lato Odkrywców 2018" oraz kursów Szkoły Letniej 2018 w odniesieniu od jednej do dwóch części zamówienia, składamy poniższą ofertę:
 - 1) oferujemy wykonanie:
 - a) części 1 przedmiotu zamówienia za kwotę netto w wysokości: złotych (słownie:) plus należny podatek VAT, co daje kwotę bruttozł (słownie :), w tym koszt całodziennego wyżywienia jednej (1) osoby, w wysokości brutto: zł (słownie:zł.../100).
 - b) części 2 przedmiotu zamówienia za kwotę netto w wysokości: złotych (słownie:) plus należny podatek VAT, co daje kwotę bruttozł (słownie :), w tym koszt całodziennego wyżywienia jednej (1) osoby, w wysokości brutto: zł (słownie:zł.../100).
 - 2) Oświadczamy, iż oferowany przez nas obiekt, tj.:
 - a) (nazwa i adres obiektu) znajduje się w odległości do 50 m od DS „Bydgoska” (dotyczy części 1 przedmiotu zamówienia)*
 - b) (nazwa i adres obiektu) znajduje się w odległości do 200 m od DS. „Piast” (dotyczy części 2 przedmiotu zamówienia)*,
 - 3) oświadczamy, że **posiadamy/nie posiadamy*** wymaganą w Zaproszeniu pozytywną decyzję SANEPID-u,

Nr sprawy: 80.272.127.2018

- 4) oświadczamy, iż oferowany przez nas obiekt **posiada/nie posiada*** regionalny charakter (dotyczy części 1 przedmiotu zamówienia)*,
- 5) oświadczamy, iż oferowany przez nas obiekt **posiada/nie posiada*** użytkowy charakter (dotyczy części 2 przedmiotu zamówienia)*,
- 6) oferujemy termin realizacji przedmiotu Umowy zgodny z Zaproszeniem do składania ofert.
- 7) oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Zaproszenia do złożenia ofert, w szczególności zawartym w nim wzorem Umowy oraz opisem przedmiotu zamówienia wraz z załącznikami i uznajemy się za związanych określonymi w niej wymaganiami i zasadami postępowania,
- 8) oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres 30 dni od daty jej otwarcia,
- 9) oświadczamy iż spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone w pkt. 6 Zaproszenia oraz załączamy stosowne dokumenty i/lub oświadczenia i/lub załączniki potwierdzające spełnianie tych warunków.
- 10) oferta liczy* kolejno ponumerowanych kart.

Uwaga! Miejsca wykropkowane i/lub oznaczone „*” we wzorze formularza oferty i wzorach jego załączników Wykonawca zobowiązany jest odpowiednio do ich treści wypełnić lub skreślić.

Miejscowość dnia 2018 roku.

.....
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

Załącznik nr 1 do formularza oferty

(Pieczęć firmowa Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE

Składając ofertę na wyłonienie Wykonawcy usług gastronomicznych/cateringowych świadczonych na potrzeby uczestników "Obozu Młodzieżowego Lato Odkrywców 2018" oraz kursów Szkoły Letniej 2018 w odniesieniu od jednej do dwóch części zamówienia, nr sprawy: 80.272.127.2018, oświadczam, że:

- a) oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w punkcie 5) 3 „Zaproszenia do składania ofert”
- b) nie zachodzą przesłanki opisane w punkcie 6) „Zaproszenia do składania ofert” skutkujące wykluczeniem Wykonawcy z postępowania.

Miejscowość dnia 2018 r.
roku.

.....
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

Zaproszenie do złożenia oferty na wyłonienie Wykonawcy usług gastronomicznych (cateringowych) świadczonych na potrzeby uczestników „Obozu Młodzieżowego Lato Odkrywców 2018” oraz kursów Szkoły Letniej 2018 w odniesieniu od jednej do dwóch części zamówienia.

Nr sprawy: 80.272.127.2018

Załącznik nr 2 do formularza oferty

(Pieczęć firmowa Wykonawcy)

WYKAZ USŁUG WYKONAWCY

Składając ofertę w postępowaniu na wyłonienie Wykonawcy usług gastronomicznych/cateringowych świadczonych na potrzeby uczestników "Obozu Młodzieżowego Lato Odkrywców 2018" oraz kursów Szkoły Letniej 2018 w odniesieniu od jednej do dwóch części zamówienia, nr sprawy 80.272.127.2018, oświadczamy, że w ciągu ostatnich 3 lat wykonaliśmy bądź wykonujemy z należytą starannością następujące usługi – na potwierdzenie spełnienia warunku z pkt 6)1.2. Zaproszenia:

W zakresie części przedmiotu zamówienia

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA adres, wykonany zakres rzeczowy – zakres musi potwierdzać spełnianie warunku postawionego przez Zamawiającego	Liczba osób	Data i miejsce wykonania	Zamawiający	Sposób realizacji (zasób własny/podmiot trzeci - w przypadku udostępnienia podać nazwę podmiotu)
				<input type="checkbox"/> jednego z Wykonawców występujących wspólnie <input type="checkbox"/> innego podmiotu udostępniającego zasoby, tj.

Miejscowość dnia 2018 r.

.....
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

Zaproszenie do złożenia oferty na wyłonienie Wykonawcy usług gastronomicznych (cateringowych) świadczonych na potrzeby uczestników „Obozu Młodzieżowego Lato Odkrywców 2018” oraz kursów Szkoły Letniej 2018 w odniesieniu od jednej do dwóch części zamówienia.

Nr sprawy: 80.272.127.2018

Załącznik 3 do formularza oferty

(Pieczęć firmowa wykonawcy)

Niniejszy załącznik zawiera indywidualną kalkulację cenową oferty obliczoną zgodnie z zapisami pkt 12) Zaproszenia.

KALKULACJA CENY OFERTY dla części 1 (obóz młodzieżowy)

L.p.	Rodzaj posiłku	Cena jedn. brutto	VAT w %	Okres trwania usługi	Ilość posiłków	Cena sumaryczna brutto = cena jedn. brutto x il. posiłków
1	Śniadanie			09.07.2018 – 21.07.2018	804	
				23.07.2018 – 04.08.2018	672	
2	Obiad			08.07.2018 – 20.07.2018	737	
				22.07.2018 – 03.08.2018	616	
3	Kolacja			08.07.2018 – 19.07.2018	737	
				22.07.2018 – 02.08.2018	616	
4	Kolacja bankietowa			20.07.2018 03.08.2018	140	
Ogółem ilość posiłków					4 322	X
Razem:						

Cena brutto za całodzienné wyżywienie jednej (1) osoby (tj. śniadanie + obiad+ kolacja) wynosi: złotych.

Miejscowość dnia 2018 roku.

.....
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy)

Zaproszenie do złożenia oferty na wyłonienie Wykonawcy usług gastronomicznych (cateringowych) świadczonych na potrzeby uczestników „Obozu Młodzieżowego Lato Odkrywców 2018” oraz kursów Szkoły Letniej 2018 w odniesieniu od jednej do dwóch części zamówienia.

Nr sprawy: 80.272.127.2018

Załącznik 3 do formularza oferty

(Pieczęć firmowa wykonawcy)

Niniejszy załącznik zawiera indywidualną kalkulację cenową oferty obliczoną zgodnie z zapisami pkt 12) Zaproszenia.

KALKULACJA CENY OFERTY dla części 2 (kursy letnie)

L.p.	Rodzaj posiłku	Cena jedn. brutto	VAT w %	Okres trwania usługi	Ilość posiłków	Cena sumaryczna brutto = cena jedn. brutto x il. posiłków
1	Śniadanie			05.07.2018 – 25.07.2018	3 885	
				26.07.2018 – 15.08.2018	2 492	
2	Obiady – kolacja			04.07.2018 – 23.07.2018	3 700	
				24.07.2018 – 13.08.2018	2 440	
4	Kolacja bankietowa			24.07.2018 31.07.2018 14.08.2018	260	
Ogółem ilość posiłków					12 777	X
					Razem:	

Cena brutto za całodienne wyżywienie jednej (1) osoby (tj. śniadanie + obiady - kolacja) wynosi: złotych.

Miejscowość dnia 2018 roku.

.....
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy)



Załącznik nr 2 do Zaproszenia

WZÓR UMOWY nr 80.272.127.2018
w zakresie części ...

zawarta w Krakowie w dniu 2018 r. pomiędzy:

Uniwersytetem Jagiellońskim z siedzibą przy ul. Gołębiej 24, 31-007 Kraków, NIP 675-000-22-36, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

..... –, przy kontrasygnacie finansowej Kwestora UJ,

a, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd, pod numerem wpisu:, NIP:, REGON:, wysokość kapitału zakładowego: PLN, zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

1.

W wyniku przeprowadzenia postępowania w trybie procedury ogłoszenia zaproszenia do złożenia ofert, w oparciu o art. 138o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz.U. 2017 poz. 1579 ze zm.) zawarto umowę o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania usługi gastronomicznej/cateringowej świadczonej na potrzeby uczestników „Obozu Młodzieżowego Lato Odkrywców 2018”¹ / kursów Szkoły Letniej 2018² w obiekcie..... położonym w Krakowie (3...-...) przy ul.
2. Wykonawca w ramach realizacji usług objętych przedmiotem niniejszej umowy zobowiązany jest do:
 - a) zapewnienia uczestnikom Obozu Młodzieżowego zakwaterowanych w DS. „Bydgoska”, zgodnie z wymaganiami Zaproszenia i ofertą Wykonawcy, pełnego wyżywienia – trzy (3) posiłki dziennie (śniadanie, obiad z deserem, kolacja) z możliwością zamiany posiłków na „suchy prowiant” na czas wyjazdów uczestników kursów na wycieczki organizowane przez Zamawiającego poza miastem, a także

¹ Dotyczy 1 części przedmiotu zamówienia.

² Dotyczy 2 części przedmiotu zamówienia.

- organizacji dwóch uroczystych kolacji w formie (catering) w dniu 20 lipca 2018 r. oraz 03 sierpnia 2018 r. odbywających się w Klubie Studenckim „Żaczek” w Krakowie (30-063) przy al. 3 – go Maja 5);³ / zapewnienia uczestnikom kursów Szkoły Letniej 2018 zakwaterowanych w DS. „Piaś”, zgodnie z wymaganiami Zaproszenia i ofertą Wykonawcy, pełnego wyżywienia – dwa (2) posiłki dziennie (śniadanie, obiado-kolacja), a także organizacji trzech uroczystych kolacji (bankietów) w dniu 24 lipca 2018 r., 31 lipca 2018 r. oraz 30 sierpnia 2018 r.;⁴
- b) udostępnienia obiektu, na terenie którego będzie zapewniane wyżywienie;
 - c) zapewnienia w obiekcie właściwego porządku, czystości i bezpieczeństwa;
 - d) wyłączenia dostępności obiektu dla osób postronnych na czas trwania niniejszej umowy.
3. Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się wykonać wszelkie niezbędne czynności dla zrealizowania przedmiotu umowy określonego w ust. 2.
 4. Integralną częścią niniejszej umowy jest dokumentacja postępowania, w tym Zaproszenie wraz z załącznikami oraz oferta Wykonawcy z dnia 2018 r.
 5. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy w okresie: **od 08 lipca 2018 r. (obiad) do dnia 04 sierpnia 2018 r. (śniadanie)**⁵ / **od dnia 04 lipca 2018 r. (obiado-kolacja) do dnia 15 sierpnia 2018 r. (śniadanie)**⁶.

§ 2 Obowiązki Stron

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie i dysponuje stosowną bazą do wykonania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie uprawnienia, a w szczególności musi posiadać aktualne zaświadczenie i/lub decyzję wydaną przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na mocy postanowień ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2017 poz. 149 ze zm.) i związanych z nią aktów wykonawczych, o wpisie jego zakładu do rejestru i/lub zatwierdzeniu jego firmy jako zakładu spełniającego odpowiednie wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym również cateringowej.
3. Wykonawca nie może powierzyć wykonywania całości bądź części umowy osobom trzecim.
4. Zgodnie z niniejszą umową Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania niniejszej umowy z należytą starannością.
5. Zamawiającemu na każdym etapie realizacji przedmiotu umowy przysługuje uprawnienie do weryfikacji wydawanej uczestnikom liczby i gramatury posiłków. Przedmiotowej weryfikacji będą dokonywać upoważnieni przez niego przedstawiciele, o których mowa w ust. 6 lit. a) niniejszego paragrafu umowy.

³ Dotyczy 1 części przedmiotu zamówienia.

⁴ Dotyczy 2 części przedmiotu zamówienia.

⁵ Dotyczy 1 części przedmiotu zamówienia.

⁶ Dotyczy 2 części przedmiotu zamówienia.

6. Strony ustalają, iż do bezpośrednich kontaktów, mających na celu zapewnienie prawidłowej realizacji przedmiotu umowy, jego bieżący nadzór oraz weryfikację, upoważnione zostają następujące osoby:
 - a) Ze strony Zamawiającego: *Patrycja Mazurkiewicz – tel. 12 421-36-92, e-mail: patrycja.mazurkiewicz@uj.edu.pl ;*
 - b) Ze strony Wykonawcy - – tel., e-mail:
7. Strony zgodnie postanawiają, iż osoby wskazane powyżej nie są uprawnione do podejmowania decyzji w zakresie zmiany warunków realizacji niniejszej umowy, a w szczególności wzrostu kosztów, zwiększania lub zmiany przedmiotu umowy.

§ 3

Rozliczenie między stronami

1. Wysokość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy ustalona została na podstawie oferty Wykonawcy.
2. Za należyte wykonanie niniejszej umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości netto: ... PLN (słownie: zł .../100). co po doliczeniu należnej stawki podatku od towarów i usług VAT w wysokości ...% daje maksymalnie **.....PLN brutto (słownie:.....zł .../100)**, przy czym podstawą do rozliczeń z Wykonawcą jest koszt całodziennego wyżywienia jednej (1) osoby, w wysokości brutto: PLN (słownie:zł .../100).
3. Wskazane w ust. 2 powyżej wynagrodzenie zawiera także koszty najmu sali restauracyjnej na potrzeby bankietów organizowanych w wyznaczonych przez Zamawiającego terminach i godzinach, wszelkie koszty realizacji usługi gastronomicznej/cateringowej, tj. pełny serwis (przygotowanie, obsługę i pełną zastawę) oraz koszty zapewnienia właściwego porządku czystości i bezpieczeństwa w czasie wydawania posiłków.
4. Rozliczenie nastąpi zgodnie z faktycznym wykorzystaniem posiłków, przy czym Strony zgodnie postanawiają, iż Zamawiający ma możliwość rezygnacji z każdej zamówionej usługi gastronomicznej/cateringowej, o czym powiadomi Wykonawcę ze stosownym wyprzedzeniem wynoszącym co najmniej jeden (1) dzień. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie wobec Zamawiającego w razie dokonania przedmiotowej rezygnacji.
5. Zamawiający jest płatnikiem VAT i posiada NIP PL 675-000-22-36.
6. Wykonawca jest płatnikiem VAT i posiada NIP

§ 4

1. Rozliczenie wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy nastąpi na podstawie częściowych faktur. Każdorazowo przed wystawieniem faktury Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania potwierdzenia prawidłowego wykonania usługi w formie pisemnego protokołu odbioru częściowego, podpisanego przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, tj. Pana/Panią oraz osobę reprezentującą Zamawiającego, tj. p. Patrycję Mazurkiewicz.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy podpisania protokołu odbioru w przypadku, wadliwej realizacji przedmiotu umowy, tj. z naruszeniem zasad

dotyczących sposobu i formy realizacji usług nim objętych, określonych szczegółowo w Zaproszeniu.

3. W przypadku uzasadnionych wątpliwości, że wydany posiłek zagraża życiu lub zdrowiu człowieka albo jej właściwości są niezgodne z przepisami Działu II ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2017 poz. 149 ze zm.), Zamawiający może zlecić przeprowadzenie badań laboratoryjnych właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznych. W przypadku, gdy wyniki przeprowadzonych badań laboratoryjnych potwierdzi uchybienia opisane w zdaniu pierwszym, ich koszt pokryje Wykonawca.
4. Odbiór danej części przedmiotu umowy nie wyłącza roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
5. Termin zapłaty faktury ustala się **do 14 dni** od daty doręczenia Zamawiającemu faktury.
6. Wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy jest płatne przelewem z rachunku Zamawiającego na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
7. Miejscem płatności jest Bank Zamawiającego.

§ 5

1. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia kar umownych za niezgodne z niniejszą umową lub nienależyte wykonanie zobowiązań z umowy wynikających.
2. Wykonawca, z zastrzeżeniem ust. 4 niniejszego paragrafu, zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku:
 - a) odstąpienia od umowy wskutek okoliczności od Zamawiającego niezależnych w wysokości 10% wartości niewykonanego zakresu umowy,
 - b) niewykonania lub nienależytego wykonania umowy w wysokości 10% wartości wynagrodzenia częściowego należnego za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy, przy czym nienależyte wykonanie umowy to jej realizacja, która pozostaje w sprzeczności z zapisami umowy lub ofertą Wykonawcy, bądź zapisami Zaproszenia, w szczególności wydania niepełnej liczby posiłków lub o mniejszej gramaturze niż ustalona w Załączniku A / B do Zaproszenia.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowę w przydatku odstąpienia od niniejszej umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących wyłącznie po stronie Zamawiającego w wysokości 5% wartości niewykonanego zakresu umowy.
4. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
5. Roszczenie o zapłatę kary umownej staje się wymagalne począwszy od dnia następnego po dniu, w którym miały miejsce okoliczności faktyczne określone w niniejszej umowie stanowiące podstawę do ich naliczenia.
6. Zamawiający jest uprawniony do potrącenia ewentualnych kar umownych z wymagalnej i należnej Wykonawcy kwoty wynagrodzenia określonej w fakturze.
7. Zapłata kar umownych nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku wykonania umowy.

§ 6

1. Oprócz przypadków wymienionych w Kodeksie cywilnym Stronom przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej umowy w razie zaistnienia okoliczności wskazanych w ust. 2.

2. Ponadto Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie nie wcześniej niż 7 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistniałych poniższych okolicznościach:
 - a) dowiedzenia się o tym, że Wykonawca na skutek swojej niewypłacalności nie wykonuje zobowiązań pieniężnych przez okres co najmniej 3 miesięcy,
 - b) zostanie podjęta likwidacja Wykonawcy,
 - c) został wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - d) dowiedzenia się, iż Wykonawca utracił uprawnienia do świadczenia usług gastronomicznych objętych przedmiotem niniejszej umowy,
 - e) w przypadku, gdy wyniki badań kontrolnych, wskazanych w § 4 ust. 3 niniejszej umowy wykażą, że wydane posiłki zagrażają życiu lub zdrowiu człowieka,
 - f) wystąpią u Wykonawcy duże trudności finansowe, w szczególności wystąpią zajęcia komornicze lub inne zajęcia uprawnionych organów o łącznej wartości przekraczającej 200 000,00 PLN (słownie: dwieście tysięcy złotych 00/100) ⁷.
3. Wykonawcy nie przysługuje odszkodowanie z tytułu odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z powodu okoliczności leżących po stronie Wykonawcy.
4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
5. W przypadku zaistnienia przesłanek odstąpienia od umowy, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia częściowego lub całkowitego. Zamawiający jest uprawniony do korzystania z tej części umowy, której odstąpienie nie dotyczy. W takiej sytuacji Wykonawca jest uprawniony do wynagrodzenia w części, której odstąpienie nie dotyczy.
6. Odstąpienie od umowy nie wpływa na istnienie i skuteczność roszczeń o zapłatę kar umownych.

§ 7

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści przedłożonej w niniejszym postępowaniu oferty przy zachowaniu niezmiennej ceny, w przypadku zmiany terminu realizacji zamówienia (tj. terminu kursów, w ramach których świadczone będą usługi) – ze względu na przyczyny leżące po stronie Zamawiającego, dotyczące w szczególności braku środków przeznaczonych na realizację zamówienia (np. cofnięcie/wstrzymanie wynikające z decyzji organów władzy publicznej) oraz inne niezawinione przez Strony przyczyny będące konsekwencją zaistnienia zdarzeń spowodowanych przez *siłę wyższą*, w brzmieniu § 9 umowy. O zmianie terminu Zamawiający powiadomi pisemnie Wykonawcę ze stosownym wyprzedzeniem;
2. W czasie obowiązywania zawartej umowy wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy może ulec zmianie w drodze pisemnego aneksu w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług VAT, stosownie do tej zmiany. Zmiana wynagrodzenia nastąpi od daty wprowadzenia zmiany w umowie i może dotyczyć wyłącznie niezrealizowanej części umowy.

⁷ Dotyczy 2 części przedmiotu zamówienia.

§ 8

1. Wszelkie oświadczenia Stron umowy będą składane na piśmie pod rygorem nieważności listem poleconym lub za potwierdzeniem ich złożenia.
2. Ewentualna nieważność jednego lub kilku postanowień niniejszej umowy nie wpływa na ważność umowy w całości. W takim przypadku Strony zastępują nieważne postanowienie postanowieniem zgodnym z celem i innymi postanowieniami umowy.

§ 9

1. Przez okoliczności siły wyższej strony rozumieją zdarzenie zewnętrzne o charakterze nadzwyczajnym, którego nie można było przewidzieć ani jemu zapobiec, w szczególności takie jak: wojna, stan wyjątkowy, powódź, pożar czy też zasadnicza zmiana sytuacji społeczno-gospodarczej.
2. Jeżeli skutek okoliczności siły wyższej Strona nie będzie mogła wykonywać swoich obowiązków umownych w całości lub w części, niezwłocznie powiadomi o tym drugą Stronę. W takim przypadku Strony uzgodnią sposób i zasady dalszego wykonywania umowy lub umowa zostanie rozwiązana.
3. Bieg terminów określonych w niniejszej umowie ulega zawieszeniu przez czas trwania przeszkody spowodowanej siłą wyższą.

§ 10

1. Żadna ze Stron nie jest uprawniona do przeniesienia swoich praw i zobowiązań z tytułu niniejszej umowy bez uzyskania pisemnej zgody drugiej Strony.
2. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania pisemnej zgody Zamawiającego na przeniesienie praw i obowiązków z niniejszej umowy także w przypadku zmiany formy prawnej Wykonawcy.

§ 11

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks Cywilny (t. j. Dz. U. 2017 poz. 459 ze zm.).
2. Wszelkie zmiany lub uzupełnienia niniejszej umowy mogą nastąpić za zgodą Stron w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
3. Sądem właściwym dla wszystkich spraw, które wynikną z realizacji tej umowy będzie sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Niniejszą umowę sporządzono w dwóch (2) jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym (1) egzemplarzu dla każdej ze Stron.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 – Kalkulacja cenowa wykonawcy.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca