

Bydgoszcz, dnia 20.02.2023 r.

**Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy**

**ul. Chodkiewicza 3, 85-064 Bydgoszcz,**

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**NR UKW/DZP-282-ZO-8/2023**

Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy ul. Chodkiewicza 30, 85-064 Bydgoszcz występuje z Zapytaniem Ofertowym na realizację zamówienia:

1. **Tytuł zamówienia**: ***„Organizacja 40 Międzynarodowej Konferencji Polskiego Towarzystwa Fykologicznego w terminie 23 – 26 maja 2023 r. na terenie Pojezierza Brodnickiego.***

*Postępowanie prowadzone jest w formie Zapytania Ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności, transparentności i przejrzystości na podstawie Zarządzenie nr 52/2020/2021 Rektora Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego z dnia 23 lutego 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu udzielania zamówień publicznych realizowanych przez Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy.*

1. **Rodzaj zamówienia:** usługa
2. **Termin realizacji zamówienia:**

2.1. Konferencja odbywać się będzie w dniach: 23 – 26 maja 2023 r. na terenie Pojezierza Brodnickiego.

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

3.1. **Przedmiotem zamówienia** jest usługa przygotowania i organizacji konferencji, obejmującą: usługę hotelową, gastronomiczną, cateringową w ramach 40 Międzynarodowej Konferencji Polskiego Towarzystwa Fykologicznego. Wykonawca powinien posiadać infrastrukturę do przeprowadzenia konferencji dla co najmniej 100 uczestników, posiadać miejsca noclegowe dla wszystkich uczestników konferencji o standardzie minimum 3-gwiazdkowym.

3.2. **Godziny do ustalenia z Zamawiającym,** czas trwania konferencji w danym dniu to co najmniej 6 h.

3.3. **Miejsce**: Konferencja odbywać się ma na terenie Pojezierza Brodnickiego. Teren powinien być wiejski, położony poza granicami administracyjnymi miast.

3.4. **Obiekt:** obiekt powinien dysponować co najmniej 25 pokojami hotelowymi, w tym powinien posiadać co najmniej 100 miejsc noclegowych o standardzie minimum 3-gwazdkowym. Zamawiający wymaga, aby w obiekcie znajdowała się strefa SPA dla gości . Obiekt powinien dysponować restauracją na co najmniej 100 osób oraz salą konferencyjną oraz przestrzenia do prezentacji posterowej. Na terenie obiektu powinien znajdować się darmowy parking oraz miejsce do zorganizowania ogniska na co najmniej 100 osób oraz altaną grillową.

3.5. **Szacunkowa liczba uczestników konferencji – 100 osób.** Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników Konferencji o max 20%, w tym również zmniejszenia lub zwiększenia usług gastronomicznych.

**3.6. Przedmiot zamówienia obejmuje realizację następujących zadań:**

1. Zapewnienie 3 noclegów wraz ze śniadaniem dla 100 osób w dniach 23 – 26 maja 2023 r.
2. Zapewnienie serwowanego obiadu w dniach dla 100 osób w dniach 24 – 25 maja 2023 r. Obiad musi być serwowany w pomieszczeniach Wykonawcy, w tym samym lokalu, w którym zostaną zapewnione noclegi.
3. Zapewnienie bufetu kawowego dla 100 osób w dniach 24 – 25 maja 2023 r.
4. Zapewnienie obsługi konferencji oraz pełnego wyposażenia technicznego.
5. Organizacja kolacji w formie bufetu szwedzkiego dla 100 osób w pomieszczeniach Wykonawcy, w tym samym lokalu, w którym zostaną zapewnione noclegi
6. Organizacja kolacji w formie ogniska – grillu dla 100 osób na terenie posesji, gdzie będą zapewnione noclegi.
7. Organizacja uroczystej kolacji bankietu dla 100 osób w pomieszczeniach Wykonawcy, w tym samym lokalu, w którym zostaną zapewnione noclegi wraz z oprawą muzyczną zapewnioną przez Wykonawcę.
8. Zapewnienie całodniowej Sali konferencyjnej w pomieszczeniach Wykonawcy, w tym samym lokalu, w którym zostaną zapewnione noclegi
9. Zapewnienie całodniowej Sali konferencyjnej do prezentacji mikroskopów w pomieszczeniach Wykonawcy, w tym samym lokalu, w którym zostaną zapewnione noclegi
10. Wynajęcie DJ.

**3.7.** **W ramach świadczonej usługi cateringowej/gastronomicznej wykonawca zobowiązany będzie do:**

1. świadczenia posiłków dla gości konferencji zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i harmonogramem;
2. przygotowania posiłków, zgodnie z jadłospisem zgodnym ze złożoną ofertą złożoną w postępowaniu;
3. wykonania przedmiotu Umowy z zachowaniem należytej staranności, zabezpieczając wysoki poziom jakości usług;
4. dostarczenia odpowiedniej ilości ławostołów, stołów coctailowych, cateringowych pod bufet wraz z nakryciami. Nakrycia na stoły to: czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
5. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: filiżanek, szklanek, talerzyków, metalowych widelczyków i łyżeczek w ilości adekwatnej do liczny uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu;
6. zapewnienia podczas wydarzenia obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku/spotkania odpowiedniej ilości osób, która pozwoli na płynną obsługę gości w trakcie trwania wydawania posiłków (ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu – odpowiednio dla kobiet i mężczyzn, stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki);
7. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem przebiegu konferencji;
8. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę i po zakończeniu usługi uprzątnięcia pomieszczenia na własny koszt, tj. na terenie Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy przy ul. Chodkiewicza 30 w Bydgoszczy.
9. utrzymanie porządku i estetyki w trakcie wydarzenia, zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
10. Zamawiający wymaga, aby obiad był wydawany przez kucharzy w jednym miejscu, wskazanym przez Zamawiającego.

**Nadto:**

1. Wszystkie napoje gorące muszą być podane w naczyniach porcelanowych (nie jednorazowego użytku), napoje zimne na stołach wykładowych w szkle muszą być serwowane w szklankach.
2. Zamawiający wymaga, aby całość przerwy kawowej i obiady podawane były na zastawie porcelanowej. Obiad powinien być podany na ciepło w podgrzewaczach ze stali nierdzewnej/szklanych/ceramicznych, surówki w misach szklanych z kompletem sztućców metalowych.
3. Wykonawca ponadto powinien zapewnić wszelkie detale potrzebne do właściwego podania i skonsumowania posiłków takie jak:

* Obrusy
* papierowe serwetki
* dekoracje ( w tym świeże kwiaty).

1. Przedmiot zamówienia stanowiący usługi cateringowe/gastronomiczne musi być wytworzony i dostarczony zgodnie z niżej wymienionymi normami i przepisami prawnymi:

* Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów ( Dz. U. 1996 nr 60 poz. 279 ze zm.)
* Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. z dnia 8 października 2020 r., Dz.U. z 2020 r., poz. 2021);
* Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego [(Dz. Urz. UE.L Nr 31, str. 1)](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrvgaytgmzqg42a);
* Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE.L Nr 139, str.1).

1. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPoż.,
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
3. Wykonawca zostanie poinformowany drogą elektroniczną o ostatecznej liczbie uczestników najpóźniej 4 dni robocze przed terminem rozpoczęcia konferencji (tj. do dnia 18.05.2023 r.). Wykonawca potwierdzi drogą elektroniczną przyjęcie informacji najpóźniej następnego dnia roboczego po jej otrzymaniu.
4. Usługa cateringowa musi odbywać się z poszanowaniem środowiska naturalnego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozliczenia usług cateringowych/gastronomicznych na podstawie faktycznego wykorzystania serwowanych posiłków podczas Konferencji.
6. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia usługa cateringowa/gastronomiczna:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Pierwszy dzień konferencji: *Organizacja 40 Międzynarodowej Konferencji Polskiego Towarzystwa Fykologicznego*** |
| **Termin realizacji** | **23.05.2023 r. w godz. 20:00**  *Pełna gotowość 15 minut przed rozpoczęciem poczęstunku* |
| **Miejsce realizacji** | **Pojezierze Brodnickie** |
| **Ilość osób** | **~ 100 os. (liczba szacunkowa)** |

* 1. **W ramach świadczonej usługi cateringu Wykonawca zapewni podczas:**
* Kolacja w formie bufetu szwedzkiego.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Drugi dzień konferencji:** |
| **Termin realizacji** | **24.05.2023 r. w godz. 7:30-22:00**  *Pełna gotowość 15 minut przed rozpoczęciem poczęstunku* |
| **Miejsce realizacji** | **Pojezierze Brodnickie** |
| **Ilość osób** | **~ 100 os. (liczba szacunkowa)** |

* 1. **W ramach świadczonej usługi cateringu Wykonawca zapewni podczas:**
* Przerwa kawowa ciągła
* Kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń
* Kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń
* Herbata - 5 smaków - bez ograniczeń
* Woda mineralna z miętą i cytryną (0,5l/os.)
* Soki owocowe (0,5l/os.) (3 rodzaje)
* Dodatki bez ograniczenia (cukier, śmietanka, mleko, cytryna w plastrach)
* Ciastka kruche własnego wypieku (150g/os.)
* Owoce plastrowane (100g/os.)
* deser (100g/os.)
* Kanapki bankietowe (min. 2 rodzaje)

• Obiad - serwowany przez kucharzy

drugie danie– 2por./os.

**Przykładowe menu – obiad I:**

* rosół,
* schab po mediolańsku/ zamiennie danie wegetariańskie
* puree ziemniaczane,
* pieczony burak,
* sernik z sosem truskawkowy
* Woda z miętą i cytryną (0,5l/os).
* Soki owocowe (0,5l/os).
* Kolacja w formie grilla (OGNISKO)

**Przykładowe menu:**

* Zupa meksykańska
* kiełbaska do ogniska,
* kaszanka 50%,
* szaszłyk drobiowy 50%,
* Karkówka
* Warzywa
* Dodatki bez ograniczenia (ketchup, musztarda, sos tzatziki, smalec, pasta warzywna, pieczywo, ogórki kiszone)
* ziemniaki w mundurkach,
* sałatka grillowa.
* Woda z miętą i cytryną (0,5l/os).
* Soki owocowe (0,5l/os).
* Piwo w beczkach.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Trzeci dzień konferencji:** |
| **Termin realizacji** | **25.05.2023 r. w godz. 7:30-00:00**  *Pełna gotowość 15 minut przed rozpoczęciem poczęstunku* |
| **Miejsce realizacji** | **Pojezierze Brodnickie** |
| **Ilość osób** | **~ 100 os. (liczba szacunkowa)** |

* 1. **W ramach świadczonej usługi cateringu Wykonawca zapewni podczas:**
* Przerwa kawowa:
* Kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń
* Kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń
* Herbata - 5 smaków - bez ograniczeń
* Woda mineralna z miętą i cytryną (0,5l/os.)
* Soki owocowe (0,5l/os.) (3 rodzaje)
* Dodatki bez ograniczenia (cukier, śmietanka, mleko, cytryna w plasterkach)
* Ciastka kruche wypiekane (150g/os.)
* Mini deserki ( 100 g /os. ): maskarpone , nasiona chija , tapioka
* Sałatka owocowa z jogurtem (150g/os.)
* Kanapki bankietowe (min. 2 rodzaje).
* Obiad - serwowany przez kucharzy
* drugie danie– 2por./os.

**Przykładowe menu – obiad II:**

* krem borowikowy, / zamiennie danie wegetariańskie
* luzowane udo kurze faszerowane szpinakiem,
* opiekane ziemniaki, warzywa gotowane,
* panna cotta
* Uroczysta kolacja/bankiet – **propozycja menu:**
* **Zupa:** krem z pora
* **Dania gorące:**

1. Pstrąg w sosie śmietanowym z kaparami, oliwkami, cebulą, brokuł, frytki
2. Pierś kurczaka nadziewana serem mozarella z suszonymi pomidorami,
3. Kluski śląskie, fasolka szparagowa, sos paprykowy
4. Smażona polędwica wieprzowa w sosie kurkowym z purée ziemniaczanym i marchewką w emulsji maślanej z tymiankiem

* **Deser:** Beza Pavlova z musem cytrynowym;
* **Zakąski:**

1. Łosoś marynowany w cytrynie i pomarańczy z zielonym pieprzem;
2. Szpinak, gruszka, suszony pomidor, ser camembert w sosie winegret,
3. Deska wędlin pieczonych – pieczona karkówka, schab pieczony ze śliwką, rolada z boczku
4. Pieczywo do wyboru (ciemne pieczywo, ciepłe bułki lub bagietki), masło (bez ograniczeń).

* **Napoje podczas uroczystej kolacji:**

1. Open – Bar alkohol
2. Wino białe, czerwone
3. Biały Bocian/Wyborowa/Żołądkowa gorzka
4. napoje bezalkoholowe (woda, soki, napoje gazowane)
5. Kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń
6. Kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń
7. Herbata -bez ograniczeń
8. Woda mineralna z miętą i cytryną (0,5l/os.)
9. Soki owocowe (0,5l/os.) (3 rodzaje).
10. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia usługa hotelarska:**
11. Przedmiot zamówienia stanowiący usługi hotelarskie musi być zgodny z niżej wymienionymi normami i przepisami prawnymi:
    1. [Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrwgaytgnjygm2c45tfoixdcnzuhe2a&refSource=search).
    2. [Ustawą o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrsguztqmzoozsxelrrheztanq&refSource=search)
12. Termin realizacji zamówienia:
13. Kod CPV 55110000-4,
14. Standard hotelu \*\*\* (trzy gwiazdki) lub więcej,
15. Lokalizacja hotelu – Pojezierze Brodnickie.
16. Minimalne wyposażenie pokojów jednoosobowych: a. łazienka, b. TV-SAT, c. pościel z ręcznikami w standardzie, d. Internet bezprzewodowy (w pokoju) w cenie noclegu.
17. Minimalne wyposażenie w pokojów dwuosobowych: b. łazienka, c. TV-SAT, d. pościel z ręcznikami w standardzie, e. Internet bezprzewodowy (w pokoju) w cenie noclegu.
18. Śniadanie w cenie noclegu,
19. Restauracja i bar w hotelu,
20. Rozpoczęcie doby hotelowej nie później niż o godz.14:00,
21. Zakończenie doby hotelowej nie wcześniej niż o godz. 11:00,
22. Gwarantowana rezerwacja ważna również po godz. 18:00, w dniu przyjazdu gości,
23. Terminy noclegów ustalane na bieżąco, z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem. Zamawiający każdorazowo przekaże wykonawcy zlecenie na konkretne noclegi za pośrednictwem poczty e-mail. Wykonawca zobowiązany jest w czasie do 8 godzin od terminu przyjęcia zlecenia potwierdzić dokonanie rezerwacji.
24. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od złożonej rezerwacji bez konieczności ponoszenia kosztów za rezerwację, bezpłatnej zmiany terminu rezerwacji lub do bezpłatnego częściowego anulowania danej rezerwacji.
25. **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENYTYCH WARUNKÓW ORAZ DOKUMENTY WYMAGANE DLA POTWIERDZENIA SPEŁANIAWARUNKÓW PRZEZ WYKONAWCĘ.** 
    1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:
26. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w ww. zakresie.

1. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający nie stawia warunku w ww. zakresie.

1. sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w ww. zakresie.

1. zdolności technicznej lub zawodowej:

a) **wiedza i doświadczenie**

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykażę, iż że w okresie **ostatnich trzech lat** przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje należycie co najmniej **dwie usługi**, organizacji imprezy (usługa cateringowa + usługa hotelowa) dla co najmniej 100 osób na rzecz jednego Zamawiającego (odbiorcy usługi). Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, że usługi zostały wykonane należycie z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane prawidłowo.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, wystarczy by powyższy warunek spełniał minimum jeden z Wykonawców, bądź aby warunek został przez Wykonawców spełniony łącznie.

\****Dowodami, o których mowa, są:***

*-****referencje lub inne dokumenty*** *wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych dowody te powinny być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert*

*-****oświadczenie wykonawcy*** *- jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze, wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentu o którym mowa powyżej.*

b) **potencjał kadrowy**

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, iż będzie dysponował osobami, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia z odpowiednimi kwalifikacjami zawodowymi i doświadczeniem odpowiednim do funkcji jakie zostaną im powierzone tj.:

**Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował podczas dni konferencji:**

* co najmniej dwóch (2) pracownikami na stanowisku kelnerów, w tym jednym (1) ze znajomością języka angielskiego w mowie w przypadku przerw kawowych
* co najmniej dwóch (2) pracownikami na stanowisku kelnerów, w tym jeden (1) ze znajomością języka angielskiego w mowie w trakcie lunchu/obiadu
* co najmniej jedną osobą koordynującą.
  1. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, wystarczy by powyższy warunek spełniał minimum jeden z Wykonawców, bądź aby warunek został przez Wykonawców spełniony łącznie.
  2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1. nie znajdują się w stanie upadłości oraz nie znajdują się w stanie likwidacji;
2. nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
   1. Zamawiający dokona oceny spełniania wyżej opisanych warunków udziału Wykonawcy w  
      postępowaniu zgodnie z formułą spełnia/nie spełnia na podstawie oświadczeń podpisanych wraz z  
      Formularzem Oferty stanowiącym Załącznik nr 4 do niniejszego zapytania oraz złożonych środków dowodowych.

Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

1. **DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE DO PRZEDŁOŻENIA PRZEZ WYKONAWCĘWRAZ Z OFERTĄ.**
   1. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, w przypadku:

* podmiotów posiadających osobowość prawną jak i spółek prawa handlowego nie posiadających osobowości prawnej – wyciąg z Krajowego Rejestru Sądowego,
* osób fizycznych wykonujących działalność gospodarczą – zaświadczenie o wpisie do rejestru CEIDG (Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej),
* działalności prowadzonej w formie spółki cywilnej – umowa spółki cywilnej lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej każdego ze wspólników.

*Dokumenty, o których mowa powyżej, powinny być wystawione nie wcześniej niż* ***6 miesięcy*** *przed upływem terminu składania ofert.*

* 1. Integralną częścią oferty jest wypełniony i podpisany **Formularz Ofertowy**, stanowiący **Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego , **Załącznik nr 2** – Formularz Cenowy, **Załącznik nr 3 -** Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz **Załącznik nr 4** – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia,
  2. **Pełnomocnictwo** do podpisania oferty (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność   
     z oryginałem przez osobę upoważnioną) względnie do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, o ile prawo do ich podpisania nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą. Pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowa o współdziałaniu, z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza). Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu, albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy;
  3. **Wykaz usług wraz z referencjami** – Załącznik nr 5
  4. **Wykaz osób -** Załącznik nr 6.
  5. **Wykonawcy zagraniczni.**

1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 12 ppkt. a) składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.
2. Dokumenty, o których mowa w pkt 1), powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
3. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 1, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Postanowienie pkt 2 stosuje się odpowiednio.
4. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
5. **KRYTERIA OCENY OFERT I ICH ZNACZENIE (WAGA):**
   1. **Kryterium wyboru:**
6. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:
   1. zostaną złożone przez Wykonawców nie wykluczonych przez Zamawiającego z niniejszego postępowania;
   2. nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.
7. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **KRYTERIUM** | **WAGA** |
| 1. | **CENA** | **100%** |
| **RAZEM:** |  | **100%** |

1. **Cena brutto**

**Znaczenie kryterium (waga) - 100%**

Oferta z najniższą ceną otrzyma 100 pkt., inne proporcjonalnie mniej według wzoru:

Do oceny poszczególnych ofert w zakresie ***kryterium cena oferty*** zostanie zastosowana metoda polegająca na porównaniu ceny badanej oferty z najtańszą spośród cen przedstawionych przez tych Wykonawców, których oferty zostały dopuszczone do oceny i spełniają warunki określone w Ogłoszeniu. Jako cenę oferty przyjmuje się wartość brutto podaną w Formularzu Ofertowym.

**Punkty będą liczone według wzoru:**

najniższa cena brutto

**Ocena punktowa (C)** = ------------------------------------------- x 100 pkt. x 100%

cena brutto badanej oferty

1. **OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY .**
   1. Cenę oferty należy obliczyć w sposób określony w Formularzu Ofertowym oraz w Formularzu Cenowym. Wykonawca podaje cenę za wykonanie całości zamówienia oraz cenę jednostkową posiłku, zgodnie z Formularzem cenowym na każdy dzień konferencji..
   2. Cenę oferty należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
   3. Cena podana w ofercie musi obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia w sposób prawidłowy i należyty.
2. **SPOSOB PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ FORMA JEJ SKŁADANIA:**
   1. Ofertę należy przedstawić na załączonym do zapytania Ofertowego Formularzu, stanowiącym Załącznik nr 1.
   2. Nieodłączny element oferty stanowią załączniki wymagane zgodnie z niniejszym Zapytaniem.
   3. Wszystkie strony oferty wraz z załącznikami muszą być kolejno ponumerowane.
   4. Oferta musi być podpisana przez osobę do tego upoważnioną, która widnieje w Krajowym  
      Rejestrze Sądowym, wypisie z ewidencji działalności gospodarczej lub innym dokumencie  
      zaświadczającym o jej umocowaniu prawnym do reprezentowania podmiotu składającego ofertę  
      lub przedłoży do oferty stosowne pełnomocnictwo.
   5. W przypadku, gdy oferta wraz z załącznikami podpisywana jest przez pełnomocnika, tj. osobę,  
      której umocowanie do reprezentowania Wykonawcy składającego ofertę nie wynika z właściwego  
      Rejestru, do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub uwierzytelnionej  
      kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza lub przez organ równorzędny w  
      świetle obowiązujących przepisów.
   6. Zamawiający odrzuci i nie będzie brał pod uwagę przy ocenie oferty niespełniającej warunków  
      określonych niniejszym zapytaniem ofertowym lub złożoną po terminie. Wykonawcy z tego tytułu  
      nie przysługują żadne roszczenia.
   7. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.
   8. Ofertę należy złożyć **w formie elektronicznej,** w języku polskim.
   9. Podpisany formularz ofertowy wraz za załącznikami i innymi wymaganymi dokumentami, o których mowa w ust. 12 niniejszego Zapytania Ofertowego należy zeskanować i wysłać drogą elektroniczną używając **platformy zakupowej.**
   10. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian warunków zapytania ofertowego,  
       a także jego odwołania lub unieważnienia oraz zakończenie postępowania bez wyboru ofert,  
       w szczególności w przypadku nieotrzymania dofinansowania lub gdy wartość oferty przekracza  
       wielkość środków przeznaczonych przez Zamawiającego na sfinansowanie zamówienia.
   11. W toku oceny i badania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo żądać od Wykonawców  
       wyjaśnień lub uzupełnień dotyczących treści złożonych ofert i załączonych dokumentów.
3. **INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO ZWYKONAWCAMI, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIENIASIĘ Z WYKONAWCAMI:**
   1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym, a Wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie Pzp, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).
   2. Ofertę wraz załącznikami, pełnomocnictwa sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt.
   3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski lub informacje Wykonawcy przekazują drogą elektroniczną poprzez **Platformę, dostępną pod adresem:** [**https://platformazakupowa.pl**](https://platformazakupowa.pl)
   4. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl). Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji “Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) do konkretnego wykonawcy.
   5. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z** [**platformazakupowa.pl**](http://platformazakupowa.pl), w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu.
   6. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców" na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
   7. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

1) **w sprawach merytorycznych**: dr hab.Ewa Dembowska tel. +48 668 250 846.

* + - 1. **w sprawach proceduralnych**: mgr Luiza Łączka-Wojtecka – telefon (52) 34 19 135.

1. **TERMIN SKŁADANIA OFERT:**
   1. Ofertę należy złożyć przez platformę zakupową w nieprzekraczalnym terminie:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| do dnia: | ***24.02. 2023 r.*** | do godz. | ***10:00*** |

* 1. Otwarcie ofert nastąpi:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| do dnia: | ***24.02. 2023 r.*** | o godz. | ***10:30*** |

* 1. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie.

1. **POZOSTAŁE INFORMACJE:** 
   1. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru oferty o cenie wyższej, przy czym w takim wypadku uzasadni dokonanie wyboru.
   2. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania ogłoszenia o zamówieniu w przypadku zaistnienia uzasadnionych przyczyn, jak również prawo unieważnienia ogłoszenia o zamówieniu bez podania przyczyny.
2. **RODO.**
   1. 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”, zamawiający informuje, że:

* administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersytet Kazimierza Wielkiego z siedzibą przy ul. Chodkiewicza 30, 85-064 Bydgoszcz;
* administrator danych osobowych powołał Inspektora Ochrony Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można skontaktować się za pośrednictwem adresu e-mail: iod@ukw.edu.pl*;*
* Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. cRODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego o sygn. UKW/DZP-282-ZO-8/2023 prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;
* 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 z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
* 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;
* 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;
* w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
* 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 [[1]](#footnote-1);
* na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO [[2]](#footnote-2);
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
* 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**.

*W przypadku przekazywania przez Wykonawcę przy składaniu oferty danych osobowych innych osób, Wykonawca zobowiązany jest do zrealizowania wobec tych osób, w imieniu Zamawiającego obowiązku informacyjnego wynikającego z art. 14 RODO i złożenia stosownego oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.*

1. **ZAŁĄCZNIKI.**
   1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy – wzór;
   2. Załącznik nr 2 – Formularz cenowy.
   3. Załącznik nr 3 - Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
   4. Załącznik nr 4 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
   5. Załącznik nr 5 - Wykaz usług;
   6. Załącznik nr 6 - Oświadczenie Wykonawcy – dotyczące dysponowania potencjałem kadrowym.
   7. Załącznik nr 7 - Projekt umowy.

1. **Wyjaśnienie:** 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 [↑](#footnote-ref-1)
2. ***Wyjaśnienie:*** *prawo do ograniczenia przetwarzania 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.* [↑](#footnote-ref-2)