Bydgoszcz, dnia 04.03.2022 r.

****

**Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy**

**Adres: 85-064 Bydgoszcz,**

**ul. Chodkiewicza 30**

**ZAPYTANIE OFERTOWE NR UKW/DZP 282-ZO-4/2022**

Niniejsze postępowanie wyłączone jest spod stosowania ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021r. poz. 1129.)

**1. Tytuł zamówienia**: „*Kompleksowa organizacja i obsługa międzynarodowej konferencji naukowej* *»EMOTIONEN – MEDIEN – DISKURSE.* *Interdisziplinäre Zugänge zur Emotionsforschung« w Bydgoszczy w terminie 25-28 maja 2022 r.”*

**2**. **Rodzaj zamówienia:** usługa/~~dostawa~~/~~roboty budowlane~~

**3. Opis przedmiotu zamówienia:**

**3.1** Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji i obsłudze międzynarodowej konferencji naukowej pt.: „EMOTIONEN – MEDIEN – DISKURSE. Interdisziplinäre Zugänge zur Emotionsforschung” w Bydgoszczy w terminie 25-28 maja 2022 r. w obiekcie hotelowym na terenie miasta Bydgoszczy.

**3.2** Zamawiający określa szacunkową liczbę uczestników konferencji w liczbie 20 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia liczby uczestników konferencji do 25 osób lub zmniejszenia liczby uczestników o max 30% (w tym również zmniejszenia lub zwiększenia usług gastronomicznych).

**3.3** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie:

1. usług wynajmu miejsc noclegowych ze śniadaniem
2. usług wynajmu sali konferencyjnej z obsługą techniczną
3. usług restauracyjnych (obiadów, kolacji, kolacji uroczystej oraz przerw kawowych)
4. usług transportu uczestników konferencji z dworca kolejowego i ewentualnie z lotniska (max. 15 osób)
5. usług w zakresie zapewnienia atrakcji kulturalnej

realizowanych w jednym obiekcie hotelowym na terenie Bydgoszczy według następującego schematu:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Termin** | **Noclegi** | **Śniadanie** | **Obiad** | **Kolacja** | **Przerwa kawowa** | **Atrakcja** | **Sala konferencyjna** |
| **25 maja** | tak | nie | nie | nie | nie | nie | nie |
| **26 maja** | tak | tak | tak | uroczysta kolacja | 2 przerwy kawowe | nie | tak |
| **27 maja** | tak | tak | tak | tak | 2 przerwy kawowe | tak | tak |
| **28 maja** | nie | tak | nie | nie | nie | nie | nie |

**3.4** Do głównych zadań Wykonawcy odpowiedzialnego za zorganizowanie konferencji należeć będzie:

1. zapewnienie uczestnikom konferencji w całym okresie pobytu zakwaterowania w jednym obiekcie hotelowym na terenie Bydgoszczy, w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania w terminie 25-28 maja 2022 r. Każdy z pokoi musi być wyposażony   
   w łazienkę z pełnym węzłem sanitarnym oraz bezpłatny dostęp do internetu. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie w formie bufetu („stołu szwedzkiego”) lub w przypadku wyłączenia z użycia przestrzeni samoobsługowych śniadanie będzie dostarczane przez obsługę do pokoju zajmowanego przez uczestnika. Zamawiający określa szacunkową liczbę uczestników konferencji wymagających zakwaterowania w hotelu w liczbie 15 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia liczby uczestników korzystających z usługi noclegowej do 18 osób lub zmniejszenia liczby uczestników o max 30%. Zamawiający poda ostateczną liczbę uczestników korzystających z usług noclegowych najpóźniej 7 dni przed planowanym rozpoczęciem konferencji.

- Obiekt hotelowy musi posiadać co najmniej 3 gwiazdki ( 3\*\*\*) zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, tj. z dnia 26 października 2017 r. (Dz.U. z 2017 r. poz. 2166) i figurować w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich (<https://turystyka.gov.pl/cwoh>/index) jako hotel co najmniej 3 – gwiazdkowy.

- Wykonawca zapewni 10 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników konferencji w każdym dniu wydarzenia.

- Wykonawca zapewni transport uczestnikom konferencji z/do dworca kolejowego i ewentualnie z lotniska w dniach 25.05.2022 i 28.05.2022.

1. zapewnienie pełnego wyżywienia dla uczestników konferencji:

**26 maja 2022:**

- śniadanie w formie bufetu

- obiad dwudaniowy serwowany

- uroczysta kolacja (sala na wyłączność)

- 2 przerwy kawowe

**27 maja 2022:**

- śniadanie w formie bufetu

- obiad dwudaniowy serwowany

- kolacja w formie bufetu

- 2 przerwy kawowe

**28 maja 2022:**

- śniadanie w formie bufetu

1. zapewnienie infrastruktury niezbędnej do realizacji konferencji w dniach 26 i 27 maja 2022 r. w szczególności:
2. klimatyzowanej sali konferencyjnej o powierzchni ok. 65m2 - 80m2 pozwalającej na organizację konferencji oraz przystosowanej dla osób z niepełnosprawnością ruchową, spełniającej wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy;
3. stałego łącza internetowego umożliwiającego realizację nieprzerwanej transmisji;
4. projektora multimedialnego oraz ekranu do wyświetlania obrazu z projektora, tablicy typu „flipchart” wraz z czystymi arkuszami papieru i pisakami;
5. nagłośnienia: system audio umożliwiający prezentowanie materiałów video. Nagłośnienie powinno zapewniać słyszalność w każdym punkcie sali;
6. mównicy, ustawienia krzeseł i stołów w odpowiedniej ilości - ustawienie typu podkowa;
7. obsługi technicznej sali konferencyjnej wraz z przygotowaniem (w tym również dezynfekcją) pomieszczenia i systemu dla przyjmowania prezentacji, przy zachowaniu możliwości podłączania komputerów prezenterów bezpośrednio na mównicy;
8. organizacja atrakcji kulturalnej w dniu 27 maja 2022 r dla uczestników konferencji np. wyjście do opery/filharmonii lub rejs statkiem i zwiedzanie miasta z przewodnikiem (do uzgodnienia z Zamawiającym przed rozpoczęciem konferencji).
   1. Szczegółowy opis wyżywienia na poszczególne dni:

**1) Czwartek 26.05.2022**

* śniadanie (bufet szwedzki: świeże, chrupiące pieczywo (w tym pełnoziarniste); kilka rodzajów wysokogatunkowych wędlin, dżem/miód, serki/twarożki, wybór świeżych owoców i warzyw, jogurty, mleko, płatki śniadaniowe, owoce suszone, masło min. 82% tłuszczu, na ciepło: jajecznica, dania mięsne, warzywne, mleczne; kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (czarna, zielona, owocowa, miętowa) , soki 100% naturalne, napoje, woda)
* obiad dwudaniowy serwowany (zupa, danie główne, możliwość wyboru dania wegetariańskiego, dodatki skrobiowe, surówki/ sałatki, warzywa gotowane, napoje, soki 100% naturalne, woda mineralna)
* kolacja uroczysta w sali na wyłączność ( bufet zakąsek zimnych, wybór 4 dań mięsnych, danie wegetariańskie, wybór dodatków skrobiowych, sałatki/surówki, warzywa, deser, napoje zimne, soki (tylko 100% naturalne), woda mineralna, napoje gorące: herbata (czarna, zielona, owocowa, miętowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego)
* 2 serwisy kawowe w trakcie konferencji (kawa serwowana z ekspresów ciśnieniowych (wysoko wydajny ekspres automatyczny) oraz dodatki: mleko w tym mleko bez laktozy w dzbanuszkach lub opakowaniach jednorazowych, cukier w saszetkach jednorazowych, cytryna (w plasterkach) - bez ograniczeń, woda gorąca serwowana z warnika , herbata w torebkach (czarna, zielona, owocowa, miętowa), woda mineralna w szklanych butelkach (gazowana i niegazowana), soki (tylko 100% naturalne), kruche ciastka, wybór ciast - 2 porcje/osobę na 1 dzień). Zamawiający nie dopuszcza ekspresów serwujących napoje typu „instant”.

**2) Piątek 27.05.2022**

* śniadanie (bufet szwedzki: świeże, chrupiące pieczywo (w tym pełnoziarniste); kilka rodzajów wysokogatunkowych wędlin, dżem/miód, serki/twarożki, wybór świeżych owoców i warzyw, jogurty, mleko, płatki śniadaniowe, owoce suszone, masło min. 82% tłuszczu, na ciepło: jajecznica, dania mięsne, warzywne, mleczne; kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (czarna, zielona, owocowa, miętowa) , soki (tylko 100% naturalne), napoje, woda)
* obiad dwudaniowy serwowany (zupa, danie główne, możliwość wyboru dania wegetariańskiego, dodatki skrobiowe, surówki/ sałatki, warzywa gotowane, napoje, soki, woda mineralna)
* kolacja w formie bufetu (dwa dania mięsne na ciepło, jedno danie wegetariańskie, zimna płyta (wybór serów i wysokogatunkowych wędlin), warzywa świeże i marynowane, pieczywo (w tym pełnoziarniste), masło min. 82% tłuszczu, napoje ciepłe (herbata, kawa), woda mineralna)
* 2 serwisy kawowe w trakcie konferencji ( kawa serwowana z ekspresów ciśnieniowych (wysoko wydajny ekspres automatyczny) oraz dodatki: mleko w tym mleko bez laktozy w dzbanuszkach lub opakowaniach jednorazowych, cukier w saszetkach jednorazowych, cytryna (w plasterkach) - bez ograniczeń, woda gorąca serwowana z warnika , herbata w torebkach (czarna, zielona, owocowa, miętowa), woda mineralna w szklanych butelkach (gazowana i niegazowana), soki (tylko 100% naturalne), kruche ciastka, wybór ciast - 2 porcje/osobę na 1 dzień). Zamawiający nie dopuszcza ekspresów serwujących napoje typu „instant”

**3) Sobota 28.05.2022**

* śniadanie (bufet szwedzki: świeże, chrupiące pieczywo (w tym pełnoziarniste); kilka rodzajów wysokogatunkowych wędlin, dżem/miód, serki/twarożki, wybór świeżych owoców i warzyw, jogurty, mleko, płatki śniadaniowe, owoce suszone, masło min. 82% tłuszczu, na ciepło: jajecznica, dania mięsne, warzywne, mleczne; kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (czarna, zielona, owocowa, miętowa) , soki 100% naturalne, napoje, woda)

**4)** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji potrzeby wprowadzenia posiłków na specjalne życzenie uczestników (nie więcej niż 8 osób) o określonym typie menu np. wegańskie, bezglutenowe lub podobne.

**5)** Szczegółowe menu zostanie ustalone z Zamawiającym najpóźniej 7 dni przed planowanym wydarzeniem.

* 1. Organizacja konferencji będzie zgodna z obowiązującymi zaleceniami Głównego Inspektoratu Sanitarnego uwzględniające specyfikę działania w zakresie aktualnej sytuacji epidemiologicznej związanej z epidemią SARS-CoVid-2.
  2. **Wymagania dodatkowe:**

1. Wszystkie napoje gorące powinny być podane w naczyniach porcelanowych (nie jednorazowego użytku), napoje zimne w naczyniach szklanych.
2. Zamawiający wymaga, aby całość usługi gastronomicznej świadczona była na zastawie porcelanowej/ceramicznej z kompletem sztućców metalowych.
3. Wykonawca powinien zapewnić wszelkie detale potrzebne do właściwego podania  
   i skonsumowania posiłków, takie jak: papierowe serwetki i ewentualne dekoracje.
4. Wykonawca zapewni obsługę na recepcji posługującą się językiem angielskim w stopniu komunikatywnym.
   1. **Wykonawca gwarantuje, że:**
5. zapewniona zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana;
6. obrusy będą czyste, nieuszkodzone i wyprasowane;
7. zapewni bieżące uzupełnianie serwisu kawowego; usuwanie resztek oraz obsługę kelnerską przez cały czas trwania usługi;
8. zapewni uprzątnięcie stołów, sprzętu i posprzątanie pomieszczeń, w których serwowane były posiłki;
9. zapewni dezynfekcję przestrzeni wspólnych (m.in. hol, toalety, przestrzenie do serwowania posiłków) w ciągu trwania wydarzenia. Dezynfekcja powinna obejmować stoły, krzesła, klamki;
10. zapewni środki do dezynfekcji rąk dostępne na terenie obiektu w widocznym miejscu m. in. w toaletach, przy drzwiach wejściowych/wyjściowych z budynku, w przestrzeniach do serwowania posiłków w ilości dostosowanej do liczby osób korzystających z przestrzeni.

**3.9 Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do:**

1. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. z dnia 8 października 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021);
2. przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPoż.;
3. zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi;
4. stosowania w razie potrzeby do regulacji właściwych organów dotyczących bezpieczeństwa w obliczu pandemii COVID-19.

**3.10** Inne dodatkowe postanowienia istotne dla realizacji umowy:

1. Zamawiający poda ostateczną liczbę uczestników konferencji, w tym liczbę uczestników korzystających z usługi noclegowej, najpóźniej 7 dni przed planowanym rozpoczęciem wydarzenia.
2. Zamawiający poda ostateczną liczbę osób, które będą wymagały transportu z/do dworca i lotniska najpóźniej 7 dni przed planowanym rozpoczęciem konferencji
3. W przypadku konieczności odwołania konferencji z przyczyn związanych z ograniczeniami wynikającymi ze stanu epidemii SARS-CoV-2 Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy ze względu na interes publiczny i brak możliwości zmiany terminu realizacji umowy a Wykonawcy nie przysługują roszczenia odszkodowawcze z tego tytułu.
4. Wykonawcy nie przysługują roszczenia odszkodowawcze wobec Zamawiającego z tytułu zmniejszenia liczby uczestników o maksymalnie 30% (w tym zmniejszenia usług gastronomicznych).

**3.11** Zamówienie finansowane jest ze środków Polsko-Niemieckiej Fundacji na rzecz Nauki w ramach projektu: „Emocjonalne sąsiedztwo. Afekty w polsko-niemieckich dyskursach medialnych od przystąpienia Polski do UE”

**4. Termin realizacji zamówienia: 25-28.05.2022 r.**

**5. Opis sposobu obliczenia ceny:**

**5.1** W ofercie należy podać proponowaną cenę brutto w PLN za całość wykonania przedmiotu zamówienia.

**5.2** Cena oferty powinna zawierać wszystkie koszty wykonania usługi z należytą starannością.

**6. Kryterium wyboru:**

**6.1.** Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:

a) zostaną złożone przez Wykonawców nie wykluczonych przez Zamawiającego z niniejszego postępowania;

b) nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.

**6.2.** Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **KRYTERIUM** | **WAGA** |
| 1. | Cena | 70% |
| 2. | Lokalizacja hotelu | 30% |
| RAZEM: |  | 100% |

Obliczenia w w/w kryterium dokonane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Oceny Zamawiający dokona na podstawie następującego wzoru:

**dla kryterium** (**C)** „**cena”**:

**C = Cn / Co x 100 pkt x 70%**

gdzie:

**C** = przyznane punkty za cenę

**Cn**= najniższa cena ofertowa (brutto) spośród ważnych ofert

**Co**= cena badanej oferty

**Opis kryterium:**

Cena to wartość wyrażona w jednostkach pieniężnych uwzględniająca podatek VAT oraz podatek akcyzowy jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż podlega obciążeniu podatkiem VAT oraz podatkiem akcyzowym.

W kryterium tym Wykonawca może otrzymać maksymalnie 70 pkt.

**dla kryterium (L) „ lokalizacja hotelu” rozumianego jako odległość pokonana pieszo z centrum miasta (Stary Rynek) do hotelu wskazanego przez Wykonawcę:**

Zamawiający dokona oceny w/w kryterium na podstawie informacji o proponowanym obiekcie noclegowym przez Wykonawcę zawartej w Formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1

Punktacja będzie przyznawana zgodnie z poniższą tabelą:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Lokalizacja hotelu** | **Punktacja** |
| **1.** | 0-2000m | 30 |
| **2.** | Powyżej 2000m do 3000m | 15 |
| **3.** | Powyżej 3000m do 4000m | 5 |
| **4.** | Powyżej 4000m | 0 |

Odległość będzie mierzona przy wykorzystaniu Google Maps  ([https://maps.google.pl](https://maps.google.pl/)) między adresem hotelu wskazanym przez Zamawiającego w Formularzu ofertowym a centrum miasta Bydgoszczy (Stary Rynek), przy wykorzystaniu profilu „pieszy” – najkrótsza zaproponowana trasa.

W kryterium tym Wykonawca może otrzymać maksymalnie 30 pkt.

**Łączna ilość punktów ocenianej oferty (ocena końcowa): W = C + L**

gdzie:

**W –** ocena końcowa,

**C –** punkty za cenę,

**L –** punkty za lokalizację hotelu

**7. Sposób przygotowania oferty:**

**7.1**  Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

**7.2** Oferty należy przesłać poprzez platformę zakupową <https://platformazakupowa.pl/> .

**7.3**  Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia).

**7.4**  Ofertę należy przygotować na załączonym formularzu, w formie elektronicznej, w języku polskim, podpisany formularz ofertowy i inne dokumenty należy zeskanować i wysłać drogą elektroniczną używając platformy zakupowej.

**7.5**  Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

**7.6**  Oferta oraz wszelkie załączniki muszą być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Oznacza to, iż jeżeli z dokumentu (-ów) określającego (-ych) status prawny Wykonawcy(ów) lub pełnomocnictwa (pełnomocnictw) wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy(ów) upoważnionych jest łącznie kilka osób dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby.

**7.7** Upoważnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania musi bezpośrednio wynikać

z dokumentów dołączonych do oferty. Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej) to do oferty należy dołączyć skan oryginału lub skan poświadczonej kopii stosownego pełnomocnictwa wystawionego przez osoby do tego upoważnione.

**8. Termin składania ofert i zadawania pytań**:

1) Ofertę należy złożyć przez platformę zakupową w nieprzekraczalnym terminie:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| do dnia: | ***10.03.2022r.*** | do godz. | ***10:00*** |

2) Termin zadawania pytań upływa w dniu: 08.03.2022r. o godz. 12:00.

**9.** **Opis warunków udziału w postępowaniu:**

Wykonawcy ubiegający się o zamówienia muszą spełniać łącznie niżej wymienione warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym;
2. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
3. sytuacji ekonomicznej lub finansowej;
4. zdolności technicznej lub zawodowej.

W celu potwierdzenia warunków udziału w postępowaniu należy złożyć wypełniony i podpisany Formularz ofertowy, stanowiący Załącznik nr 1.

**10. Oświadczenia i dokumenty wymagane dla potwierdzenia spełniania przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia:**

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.

Jeżeli w kraju miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 10 pkt. 1) , zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawione do reprezentacji Wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub przed notariuszem.

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

2) Integralną częścią oferty jest wypełniony i podpisany Formularz ofertowy, stanowiący załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego oraz Formularz cenowy stanowiący Załącznik nr 2. Nie złożenie wymaganych załączników, będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

3) 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.

Wszystkie dokumenty/załączniki muszą być podpisane przez osobę upoważnioną do składania oferty, sporządzone w języku polskim lub przetłumaczone na język polski w oryginale (lub potwierdzone „za zgodność z oryginałem”).

**Powyższe dokumenty należy zeskanować i wysłać drogą elektroniczną używając platformy zakupowej.**

**11. Termin związania z ofertą:**

**11.1** Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni.

**11.2** Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu otwarcia oferty.

**12.** **Termin i warunki płatności:** Wykonawca otrzyma wynagrodzenie po wykonaniu przedmiotu zamówienia, przelewem w terminie do 30 dni licząc od daty wpływu do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

**13**.Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru oferty o cenie wyższej, przy czym w takim wypadku uzasadni dokonanie wyboru.

**14.** Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania ogłoszenia o zamówieniu w przypadku zaistnienia uzasadnionych przyczyn, jak również prawo unieważnienia ogłoszenia o zamówieniu bez podania przyczyny.

**15.** 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](mailto: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 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**;
* 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;
* 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**.

***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.*

***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.*

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.

**16.** W sprawie przedmiotu zamówienia należy kontaktować się z przedstawicielem Zamawiającego**:**

* w sprawach merytorycznych**:** dr hab**.** Jacek Szczepaniak, telefon (052) 36 08 450, e-mail: [bigjack@ukw.edu.pl](mailto:bigjack@ukw.edu.pl)
* w sprawach formalno-prawnych: Małgorzata Zbierzchowska, tel. (052) 34 19 163, e-mail: [zampub@ukw.edu.pl](mailto:zampub@ukw.edu.pl)

**Kanclerz UKW**

**mgr Renata Malak**

Załącznik nr 1

**FORMULARZ OFERTOWY**

**DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO NR UKW/DZP 282-ZO-4/2022**

1. **Dane dotyczące Wykonawcy:**

Nazwa:

Siedziba:

Nr telefonu/faksu:

Nr NIP:

Nr REGON:

Osoba do kontaktu, tel. e-mail:

**2.** Nawiązując do ogłoszenia w trybie Zapytania ofertowego oferujemy wykonanie zamówienia na:„*Kompleksowa organizacja i obsługa międzynarodowej konferencji naukowej EMOTIONEN-MEDIEN-DISKURSE.* *Interdisziplinäre Zugänge zur Emotionsforschung w Bydgoszczy w terminie 25-28 maja 2022 r.”*

*” za:*

**Kryterium - Cena**

**wartość ofertową brutto .....................................................................................zł**

**słownie ...................................................................................................................**

\*zaokrąglić do 2 miejsc po przecinku.

**Nazwa i adres proponowanego obiektu hotelowego:** ……………………………………………………………………………………………………………

**Ilość gwiazdek proponowanego obiektu hotelowego:** ……………………………………………..

**3.** Oświadczam/my, że przedmiot zamówienia jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w Zapytania Ofertowym nr UKW/DZP-282-ZO-4/2022.

**4**. Zobowiązuje/my się wykonać całość przedmiotu zamówienia z należytą starannością.

**5.** Oświadczam/my, że zapoznaliśmy się z Zapytaniem Ofertowym oraz wyjaśnieniami   
i ewentualnymi zmianami Zapytania Ofertowego przekazanymi przez Zamawiającego   
i uznajemy się za związanych określonymi w nich postanowieniami i zasadami postępowania.

**6.** Oświadczam/my, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu zgodnie z pkt. 9 Zapytania Ofertowego nrUKW/DZP-282-ZO-4/2022.

**7.**  Oświadczam/my, że akceptujemy projekt umowy (Załącznik nr 3)

**8.** Oświadczam/my, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w tym udzielone rabaty

**9.** Zobowiązuje/my się wykonać całość zamówienia w terminie: 25 – 28 maja 2022 r.

**10.** Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO1 wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu2.

1 rozporządzenie 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)

2 w przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych, niż bezpośrednio jego dotyczących, oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)

Załącznikami do ofert są:

a) ……………………………………………..

b) ……………………………………………..

c)………………………………………………

............................., dnia .....................

……………………………………………………………………

(podpisy upełnomocnionych przedstawicieli Wykonawcy)

*Załącznik nr 2*

**FORMULARZ CENOWY**

**Nazwa i adres proponowanego obiektu hotelowego:** ……………………………………………………………………………………………………………

**Ilość gwiazdek proponowanego obiektu hotelowego:** ……………………………………………..

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Liczba uczestników** | **Cena jednostkowa brutto za 1 uczestnika** | **Wartość brutto za całość przedmiotu zamówienia** ( cena jednostkowa brutto za 1 uczestnika x liczba uczestników) |
| 1 | Organizacja i obsługa konferencjinaukowej *EMOTIONEN-MEDIEN-DISKURSE.* *Interdisziplinäre Zugänge zur Emotionsforschung* w Bydgoszczy w terminie 25-28 maja 2022r. (bez noclegów) | 20\* |  |  |
| 2 | Usługa noclegowa ze śniadaniem | 15\*\* |  |  |
| RAZEM: | | | |  |

\* Zamawiający określa szacunkową łączną liczbę uczestników konferencji w liczbie 20 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia łącznej liczby uczestników konferencji do 25 osób lub zmniejszenia łącznej liczby uczestników o max 30% (w tym również zmniejszenia lub zwiększenia usług gastronomicznych). Zamawiający poda ostateczną liczbę uczestników konferencji najpóźniej 7 dni przed planowanym rozpoczęciem wydarzenia.

\*\* Zamawiający określa szacunkową liczbę uczestników konferencji korzystających z usługi noclegowej w liczbie 15 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia liczby uczestników do 18 osób lub zmniejszenia liczby uczestników o max 30%. Zamawiający poda ostateczną liczbę uczestników korzystających z usług noclegowych najpóźniej 7 dni przed planowanym rozpoczęciem konferencji.

............………..........................................................

(podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela)

*Załącznik nr 3*

**UMOWA - PROJEKT**

zawarta w **dniu …………………. 2022** roku pomiędzy:

**1. ZAMAWIAJACYM: Uniwersytetem Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy**, z siedzibą   
w Bydgoszczy, przy ul. Chodkiewicza 30, 85-064 Bydgoszcz NIP 5542647568, REGON 340057695, zwanym dalej **Uniwersytetem**, reprezentowanym przez:

**mgr Renatę Malak – Kanclerza UKW**,

przy kontrasygnacie mgr Renaty Stefaniak – Kwestor,

a,

**2. WYKONAWCĄ: ……………………………………………………………..** zwana dalej „Wykonawcą”

reprezentowanym przez:

……………………………………………...

Niniejsza umowa jest następstwem wyboru przez Zamawiającego oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego poniżej 130.000,00 złotych prowadzonym w trybie Zapytania Ofertowego, na podstawie Regulaminu udzielania Zamówień publicznych w UKW w Bydgoszczy.

**§ 1**

Przedmiotem niniejszej umowy jest kompleksowa organizacja i obsługa międzynarodowej konferencji naukowej EMOTIONEN-MEDIEN-DISKURSE. Interdisziplinäre Zugänge zur Emotionsforschung w jednym obiekcie hotelowym w Bydgoszczy w terminie 25-28 maja 2022 r. zgodnie z wymaganiami i postanowieniami zawartymi w treści Zapytania Ofertowego nr UKW/DZP-282-ZO-4/2022 oraz ofertą wybranego Wykonawcy.

**§ 2**

1. Zamawiający określa szacunkową liczbę uczestników konferencji w liczbie 20 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia liczby uczestników konferencji do 25 osób lub zmniejszenia liczby uczestników o maksymalnie 30% (w tym również zmniejszenia lub zwiększenia usług gastronomicznych), a Wykonawca nie będzie podnosił żadnych roszczeń z tytułu zmniejszenia liczby uczestników konferencji i proporcjonalnego obniżenia wynagrodzenia.
2. Zamawiający wskaże ostateczną liczbę uczestników najpóźniej 7 dni przed planowanym rozpoczęciem konferencji.

**§ 3**

1. Za wykonanie całości przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości:

wynagrodzenie brutto: .......................... PLN

(słownie: .................................................................................................................................... )

1. Wynagrodzenie obejmuje wszystkie koszty poniesione przez Wykonawcę związane z realizacją przedmiotu umowy.
2. Wynagrodzenie należne Wykonawcy może ulec zmianie w trakcie trwania umowy. W przypadku zmniejszenia ilości uczestników konferencji lub ilości uczestników korzystających z usług noclegowych wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie stosunkowemu obniżeniu, pod warunkiem, że Zamawiający poinformuje o powyższym Wykonawcę co najmniej 7 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy.
3. Całkowitej zapłaty wynagrodzenia za realizację przedmiotu zamówienia opisanego w § 1 Zamawiający zobowiązuje się dokonać po realizacji wszystkich usług objętych przedmiotem umowy przez Wykonawcę, w terminie 30 dni od dnia dostarczenia Zamawiającemu i zaakceptowania przez niego prawidłowo wystawionej faktury VAT, przelewem na konto wskazane w fakturze VAT.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozliczenia usług gastronomicznych i noclegowych na podstawie faktycznej liczby uczestników i na podstawie faktycznego wykorzystania serwowanych posiłków podczas konferencji.
5. W przypadku konieczności odwołania konferencji z przyczyn związanych z ograniczeniami i obostrzeniami wynikającymi ze stanu epidemii SARS-CoV-2 uniemożliwiającymi odbycie się konferencji w terminie określonym w §1, Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy ze względu na interes publiczny i brak możliwości zmiany terminu realizacji umowy, a Wykonawcy nie przysługują roszczenia odszkodowawcze z tego tytułu.

**§ 4**

1. Wykonawca zobowiązuje się do:

1) zapewnienie uczestnikom konferencji w całym okresie pobytu zakwaterowania w jednym obiekcie hotelowym na terenie Bydgoszczy, w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania w terminie 25-28 maja 2022 r. Każdy z pokoi musi być wyposażony

w łazienkę z pełnym węzłem sanitarnym oraz bezpłatny dostęp do internetu. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie w formie bufetu („stołu szwedzkiego”) lub w przypadku wyłączenia z użycia przestrzeni samoobsługowych śniadanie będzie dostarczane przez obsługę do pokoju zajmowanego przez uczestnika. Zamawiający określa szacunkową liczbę uczestników konferencji wymagających zakwaterowania w hotelu w liczbie 15 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia liczby uczestników korzystających z usługi noclegowej do 18 osób lub zmniejszenia liczby uczestników o max 30%. Zamawiający wskaże ostateczną liczbę uczestników korzystających z usług noclegowych najpóźniej 7 dni przed planowanym rozpoczęciem konferencji.

2) Obiekt hotelowy musi posiadać co najmniej 3 gwiazdki ( 3\*\*\*) zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, tj. z dnia 26 października 2017 r. (Dz.U. z 2017 r. poz. 2166) i figurować w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich (https://turystyka.gov.pl/cwoh/index) jako hotel co najmniej 3 – gwiazdkowy.

3)Wykonawca zapewni 10 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników konferencji w każdym dniu wydarzenia.

4)Wykonawca zapewni transport uczestnikom konferencji z/do dworca kolejowego i ewentualnie z lotniska w dniach 25.05.2022 i 28.05.2022.

5) zapewnienia pełnego wyżywienia dla uczestników konferencji:

**26 maja 2022:**

- śniadanie w formie bufetu

- obiad dwudaniowy serwowany

- uroczysta kolacja (sala na wyłączność)

- 2 przerwy kawowe

**27 maja 2022:**

- śniadanie w formie bufetu

- obiad dwudaniowy serwowany

- kolacja w formie bufetu

- 2 przerwy kawowe

**28 maja 2022:**

- śniadanie w formie bufetu

6) zapewnienia infrastruktury niezbędnej do realizacji konferencji w dniach 26 i 27 maja 2022 r. w szczególności:

1. klimatyzowanej sali konferencyjnej o powierzchni ok. 65 m2 - 80 m2 pozwalającej na organizację konferencji oraz przystosowanej dla osób z niepełnosprawnością ruchową, spełniającej wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy;
2. stałego łącza internetowego umożliwiającego realizację nieprzerwanej transmisji;
3. projektora multimedialnego oraz ekranu do wyświetlania obrazu z projektora, tablicy typu „flipchart” wraz z czystymi arkuszami papieru i pisakami;
4. nagłośnienia: system audio umożliwiający prezentowanie materiałów video. Nagłośnienie powinno zapewniać słyszalność w każdym punkcie sali;
5. mównicy, ustawienia krzeseł i stołów w odpowiedniej ilości - ustawienie typu podkowa;
6. obsługi technicznej sali konferencyjnej wraz z przygotowaniem (w tym również dezynfekcją) pomieszczenia i systemu dla przyjmowania prezentacji, przy zachowaniu możliwości podłączania komputerów prezenterów bezpośrednio na mównicy;

7) organizacji atrakcji kulturalnej w dniu 27 maja 2022 r dla uczestników konferencji np. wyjście do opery/filharmonii lub rejs statkiem i zwiedzanie miasta z przewodnikiem.

1. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do:
2. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r.( tj. z dnia 8 października 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021);

b) przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPoż., zachowania reżimu sanitarnego zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii ,

c)stosowania się do regulacji właściwych organów dotyczących bezpieczeństwa w związku z pandemią COVID-19.

d) zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi.

**§ 5**

1. Wykonawca gwarantuje, że w czasie trwania imprezy organizowanej na rzecz Zamawiającego nie będzie odbywać się inna impreza w obiekcie hotelowym.
2. Strony zgodnie oświadczają, iż Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim na skutek działania lub zaniechania uczestników szkolenia jak również za szkody wyrządzone uczestnikom szkolenia z przyczyn obciążających Wykonawcę (działania i zaniechania).

**§ 6**

1. W przypadku rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym przez Zamawiającego   
   z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w związku z nienależytym wykonywaniem przedmiotu umowy lub rażącym naruszeniem jej postanowień, Wykonawca dokona zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 20% wartości brutto umowy, o której mowa w   
   § 3 ust. 1.
2. W przypadku braku realizacji któregokolwiek ze świadczeń wskazanych w umowie,   
   a w szczególności określonych w §4 ust. 1 i 2, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 2% wartości brutto umowy, o której mowa w § 3 ust. 1 za każdorazowy brak któregokolwiek ze świadczeń.
3. Maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20% wartości brutto umowy, o której mowa w § 3 ust. 1.
4. Zamawiający zastrzega możliwość dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych,   
   w przypadku gdy poniesiona szkoda przekracza wysokość zastrzeżonych kar umownych.

**§ 7**

1. Zmiany umowy pod rygorem nieważności mogą nastąpić tylko w formie pisemnego aneksu.

2. Zamawiający, przewiduje możliwość istotnej zmiany zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru oferty w następujących okolicznościach:

1) w przypadku zaistnienia, niemożliwej do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczności prawnej, ekonomicznej lub technicznej, za którą żadna ze stron nie podnosi odpowiedzialności skutkującej brakiem możliwości należytego wykonania umowy zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w formularzu ofertowym oraz umową, dopuszcza się możliwość odstąpienia Zamawiającego od umowy.

2) zmiany obowiązujących przepisów, jeżeli konieczne będzie dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego,

3) jeżeli w czasie obowiązywania umowy nastąpi zmiana ustawowej stawki podatku od towarów   
i usług (VAT), Strony dokonają odpowiedniej zmiany wynagrodzenia umownego.

**§ 8**

1. W sprawach nieuregulowanych w umowie mają zastosowania przepisy Kodeksu Cywilnego.

2. Wszelkie spory wynikłe z tej umowy będą rozstrzygały sądy powszechne właściwe ze względu na siedzibę Zamawiającego.

**§ 9**

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach jeden egzemplarz dla Wykonawcy oraz dwa dla Zamawiającego.

…................................................. ...................................................

Zamawiający Wykonawca