

Warszawa, dnia 18 grudnia 2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Nr NAWA WtP/2024/12/02

ZAMAWIAJĄCY:

Uczelnia Techniczno-Handlowa im. Heleny Chodkowskiej
ul. Jutrzenki 135
02-231 Warszawa
NIP: 522-22-43-421

I. WPROWADZENIE

Uczelnia Techniczno-Handlowa im. Heleny Chodkowskiej na podstawie umowy zawartej z Narodową Agencją Wymiany Akademickiej realizuje projekt pt. „Międzynarodowa konferencja "The multidimensionality of cybersecurity - Hate speech in cyberworld", zwany dalej „Projektem”, zgodnie z wnioskiem Uczelni zatwierdzonym decyzją Dyrektora Agencji nr BNP/WTP/2023/1/00185/DEC/01 z dnia 2024-07-04.

II. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Niniejsze postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (z późn. zm.).
2. Zamówienie realizowane jest w trybie zasady konkurencyjności, uregulowanej szczegółowo w *Podręczniku Beneficjenta Dla Programów Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej - Programy dla Instytucji*, którego stosowanie wynika z zawartej umowy o dofinansowanie Projektu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania do upływu terminu składania ofert. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert. Treść pytań dotyczących zapytania ofertowego wraz z wyjaśnieniami publikowana będzie na stronie internetowej Zamawiającego (<https://www.uth.edu.pl/o-uczelni/projekty-ue/ogloszenia>) w części dotyczącej przedmiotowego zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podania uzasadnienia oraz do odstąpienia od zawarcia umowy bez podania przyczyn. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Opis przedmiotu zamówienia zgodnie z kodami CPV:

Kod główny

55100000-1 - Usługi hotelarskie
55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Strona 1 z 11

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich w zakresie spotkań i konferencji w związku z organizacją przez Zamawiającego w dniach 7-9 kwietnia 2025 konferencji naukowej "The multidimensionality of cybersecurity II - Hate speech in cyberworld".

2. Dookreślenie przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem Umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług;

- hotelowej
- gastronomicznej,
- zorganizowania konferencji, w tym udostępnienie sal konferencyjnych

w związku z organizacją przez Zamawiającego w dniach 7-9 kwietnia 2025 konferencji naukowej "The multidimensionality of cybersecurity II - Hate speech in cyberworld".

3. Wymagania Zamawiającego

a. W zakresie miejsca i sali konferencyjnej

Wykonawca zagwarantuje miejsce realizacji konferencji w Warszawie bądź w okolicy (w odległości maksymalnie 20 km od Dworca Centralnego w Warszawie (odległość najkrótszą drogą publiczną - weryfikacja zgodnie z Google Maps i jednocześnie w odległości maksymalnie 20 km od Lotniska Chopina w Warszawie - odległość najkrótszą drogą publiczną - weryfikacja zgodnie z Google Maps).

Podczas trzech dni Konferencji (7 - 9 kwietnia 2025 roku) Wykonawca zapewni jedną salę konferencyjną do wyłącznej dyspozycji uczestników spotkania. Sala powinna mieścić swobodnie 80 uczestników w ustawieniu „teatralnym”.

Sala konferencyjna zostanie udostępniona:

- w godzinach 09:00 – 19:00 w dniu 07.04.2025 r.
- w godzinach 09:00 – 18:00 w dniu 08.04.2025 r.
- w godzinach 09:00 – 13:00 w dniu 09.04.2025 r.

Sala musi spełniać wymagania CIOP, BHP i p. poz. oraz być wyposażona:

- podest z mównicą (o minimalnej powierzchni 1m²),
- stół i krzesła z możliwością aranżacji ustawienia dla osób prowadzących poszczególne panele w trakcie konferencji,
- wodę dla prelegentów i prowadzących panele dostępną na stole prezydialnym bądź w jego pobliżu,
- sprzęt multimedialny umożliwiający wyświetlenie prezentacji, mikrofony (co najmniej 3 mikrofony: jeden na mównicy, drugi dla moderatora, trzeci bezprzewodowy dla uczestników konferencji do zadawania pytań z sali), pilot do zmiany slajdów, nagłośnienie, ekran projekcyjny o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych,
- klimatyzację/ogrzewanie dające możliwość utrzymania stałej temperatury w sali i jej regulacji w zależności od potrzeb uczestników spotkania,
- dostęp do stałego łącza internetowego typu „światłowód” oraz bezprzewodowego Internetu wi-fi,
- dzienne oświetlenie z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami,
- zaplecze sanitarne,
- możliwość ustawienia stołu do obsługi technicznej konferencji w sali konferencyjnej.

Sala konferencyjna, przestrzeń, w której odbywać się rejestracja Uczestników, a także pomieszczenia, w których będą serwowane posiłki i przerwy kawowe muszą znajdować się w tym samym budynku.

Wykonawca zapewni szatnię wraz z przechowalnią bagażu dla osób przyjeżdżających i wyjeżdżających. Wykonawca zapewni miejsce o powierzchni minimum 10 m² wewnątrz obiektu w celu rozstawienia miejsca do rejestracji uczestników Konferencji, w którym odbywać się będzie Konferencja, przy wejściu do sali konferencyjnej lub w jej pobliżu, ogrzewane, z dostępem do szybkiego Internetu Wi-Fi, stały dostęp do prądu: co najmniej 5 kontaktów (lub przedłużacz), dostęp do toalet i zaplecza sanitarnego, możliwość rozłożenia i przyklejenia do podłoża dywanów, jeśli powierzchnia ta nie będzie znajdować się na parterze, konieczna jest winda towarowa, użyczenie 4 krzeseł, dostępny od 07.04.2025 r. od godz. 09:00 do 09.04.2025 r. do godz. 15:00.

Wykonawca zapewni bezpłatny dla Zamawiającego parking (minimalna liczba miejsc parkingowych: 2) zaraz przy wejściu do obiektu w celu łatwego rozładunku lub w podziemiu z windą towarową.

Miejsce podawania posiłków będzie znajdować się poza salą konferencyjną, kolacje będą podawane w sali/przestrzeni wyodrębnionej na wyłączność uczestników spotkania.

Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników konferencji: minimum 40 miejsc.

b. W zakresie wyżywienia

- Wykonawca zapewni wyżywienie uczestnikom Konferencji - tj. przerwy kawowe, dwa obiady oraz dwie kolacje dla uczestników Konferencji z uwzględnieniem posiłków wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych i bezlaktozowych oraz posiłków dla osób, które zgłoszą inne szczególne potrzeby żywieniowe. Zamawiający będzie miał możliwość wyboru obiadów z co najmniej 3 propozycji menu na każdy dzień. Zamawiający potwierdzi konieczność przygotowania takich posiłków, wraz z określeniem ilości, najpóźniej do dnia 31 marca 2025 roku włącznie. Szczegółowe menu zostanie uzgodnione pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą w drodze kontaktów roboczych.
- Wykonawca zapewni stoły, obrusy i czystą zastawę wielorazowego użytku (zastawa szklana/ceramiczna, sztucze metalowe) niezbędne do zrealizowania zadania.
- Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w ilości osób niezbędnej do zrealizowania zadania.
- Wykonawca zapewni obsługę sprzątającą w celu zapewnienia czystości w salach/pomieszczeniach, w który serwowane będą posiłki (przerwy kawowe oraz obiady), w tym m.in. sprzątanie stołów, podłóg, zabranie śmieci, itp..
- Wykonawca zapewni wszelkie wyposażenie niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia, w tym stoły pod catering, ew. przedłużacze, itd..
- Orientacyjny plan oraz zakres serwowanych posiłków
 - W dniu 7 kwietnia 2025 r.:
Godz. 13:00 – 14:00 oraz 17:00 - 17:30
Bufet kawowy w pobliżu sali konferencyjnej – dla max. 80 osób
Serwowane będą: napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), soki owocowe (min. 0,5 l dla każdego uczestnika), cukier, cytryna, woda niegazowana - filtrowana – w szklanych dzbankach (bez ograniczeń), woda gazowana – w butelkach (min. 0,5l dla każdego uczestnika), co najmniej 2 rodzaje świeżych owoców (min. 150 g dla każdego uczestnika), ciasteczka

kruche (co najmniej 150g dla każdego uczestnika), dania typu finger foods – cztery rodzaje finger foods na osobę, w tym przynajmniej dwa rodzaje wegetariańskie.

Godz. 20:00 – 02:00

Kolacja serwowana dla max. 80 osób

Serwowana oraz w formie bufetu, ze stołami okrągłymi

Podane zostaną: przystawki - minimum dwa rodzaje do wyboru (w tym 1 wariant wegetariański), minimum dwa rodzaje dań głównych do wyboru (w tym jeden wariant mięsny i jeden wegetariański), dodatki warzywne – minimum dwa rodzaje do wyboru, dwa rodzaje dodatków skrobiowych do wyboru, napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), soki owocowe (min. 0,5 l dla każdego uczestnika), cukier, cytryna, woda niegazowana – filtrowana - w szklanych dzbankach (bez ograniczeń), – dwa desery do wyboru. Dodatkowo stół szwedzki: minimum 2 sałatki, minimum 2 rodzaje przekąsek zimnych, minimum dwa rodzaje dań gorących.

Ponadto podczas kolacji Wykonawca zapewni mikrofony oraz nagłośnienie, a także odpowiedni sprzęt multimedialny umożliwiający odtwarzanie muzyki oraz osobę do realizacji dźwięku, a także miejsce do występów.

o W dniu 8 kwietnia 2025 r.:

Godz. 7:30 – 9:00

Śniadanie dla osób korzystających z noclegu (max. 54 osoby) - w formie bufetu

Godz. 8:30 – 9:30

Bufet kawowy w pobliżu sali konferencyjnej– dla max. 60 osób

Serwowane będą: napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), soki owocowe (min. 0,5 l dla każdego uczestnika), cukier, cytryna, woda niegazowana - filtrowana – w szklanych dzbankach (bez ograniczeń), woda gazowana – w butelkach (min. 0,5l dla każdego uczestnika), co najmniej 2 rodzaje świeżych owoców (min. 150 g dla każdego uczestnika), ciasteczka kruche (co najmniej 150g dla każdego uczestnika), dania typu finger foods – cztery rodzaje finger foods na osobę, w tym przynajmniej dwa rodzaje wegetariańskie.

Godz. 13:00 – 14:00

Obiad (max. 60 osób) – w formie bufetu

Podane zostaną: dwie zupy do wyboru (w tym jedna wegetariańska), dwa dania główne do wyboru (w tym jedno mięsne i jedno wegetariańskie), minimum dwa dodatki skrobiowe do wyboru, minimum dwa dodatki warzywne do wyboru, 2 desery do wyboru, wyboru, woda niegazowana - filtrowana – w szklanych dzbankach (bez ograniczeń), herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne).

Godz. 15:30 – 16:00

Bufet kawowy w pobliżu sali konferencyjnej– dla max. 60 osób

Serwowane będą: napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), soki owocowe (min. 0,5 l dla każdego uczestnika), cukier, cytryna, woda niegazowana - filtrowana – w szklanych dzbankach

(bez ograniczeń), woda gazowana – w butelkach (min. 0,5l dla każdego uczestnika), co najmniej 2 rodzaje świeżych owoców (min. 150 g dla każdego uczestnika), ciasteczka kruche (co najmniej 150g dla każdego uczestnika), dania typu finger foods – cztery rodzaje finger foods na osobę, w tym przynajmniej dwa rodzaje wegetariańskie.

Godz. 20:00 – 01:00

Kolacja serwowana dla max. 60 osób

Serwowana oraz w formie bufetu, ze stołami okrągłymi

Podane zostaną: przystawki - minimum dwa rodzaje do wyboru (w tym 1 wariant wegetariański), minimum dwa rodzaje dań głównych do wyboru (w tym jeden wariant mięsny i jeden wegetariański), dodatki warzywne – minimum dwa rodzaje do wyboru, dwa rodzaje dodatków skrobiowych do wyboru, napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), soki owocowe (min. 0,5 l dla każdego uczestnika), cukier, cytryna, woda niegazowana – filtrowana – w szklanych dzbankach (bez ograniczeń), – dwa desery do wyboru.

Dodatkowo stół szwedzki: minimum 2 sałatki, minimum 2 rodzaje przekąsek zimnych, minimum dwa rodzaje dań gorących.

Ponadto podczas kolacji Wykonawca zapewni mikrofony oraz nagłośnienie, a także odpowiedni sprzęt multimedialny umożliwiający odtwarzanie muzyki.

o W dniu 9 kwietnia 2025 r.:

Godz. 7:30 – 9:00

Śniadanie dla osób korzystających z noclegu (max. 54 osoby) - w formie bufetu

Godz. 8:30 – 9:30

Bufet kawowy w pobliżu sali konferencyjnej– dla max. 50 osób

Serwowane będą: napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), soki owocowe (min. 0,5 l dla każdego uczestnika), cukier, cytryna, woda niegazowana - filtrowana – w szklanych dzbankach (bez ograniczeń), woda gazowana – w butelkach (min. 0,5l dla każdego uczestnika), co najmniej 2 rodzaje świeżych owoców (min. 150 g dla każdego uczestnika), ciasteczka kruche (co najmniej 150g dla każdego uczestnika), dania typu finger foods – cztery rodzaje finger foods na osobę, w tym przynajmniej dwa rodzaje wegetariańskie.

Godz. 13:00 – 14:00

Obiad (max. 40 osób) – w formie bufetu

Podane zostaną: dwie zupy do wyboru (w tym jedna wegetariańska), dwa dania główne do wyboru (w tym jedno mięsne i jedno wegetariańskie), minimum dwa dodatki skrobiowe do wyboru, minimum dwa dodatki warzywne do wyboru, 2 desery do wyboru, woda niegazowana - filtrowana – w szklanych dzbankach (bez ograniczeń), herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne).

c. W zakresie noclegów:

- Wykonawca zapewni 2 noclegi ze śniadaniem w dniach 7 – 9 kwietnia 2025 roku (7 kwietnia 2025 roku to data zameldowania), dla maksymalnie 54 uczestników Konferencji, w 30 pokojach jednoosobowych i 12 pokojach dwuosobowych (2 łóżka pojedyncze).

- Zagwarantowany przez Wykonawcę hotel o standardzie odpowiadającym przynajmniej trzem gwiazdkom musi być wpisany do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich prowadzonego przez Ministerstwo Sportu i Turystyki. Standard hotelu musi być zgodny 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. Dz.U. 2017 poz. 2166).
- Miejsca noclegowe będą zapewnione w obiekcie, w którym odbywać się będzie konferencja.
- Pokoje wyposażone w dostęp do bezprzewodowego Internetu oraz zaplecze sanitarne.
- Wykonawca zapewni dostępność pokoi nie później niż od godz. 16:00 w dniu zakwaterowania (7 kwietnia 2025 roku), a wykwaterowanie nastąpi w dniu 9 kwietnia 2025 roku zgodnie z dobą hotelową obowiązującą w danym obiekcie.
- Obiekt, w którym będą zapewnione noclegi musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (w tym dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich).

d. W zakresie potwierdzenia ostatecznej liczby zamówionych usług:

- Ostateczna liczba zamówionych noclegów zostanie wskazana w terminie do 28 marca 2025 do godz. 15:00.
 - Ostateczna liczba zamówionych posiłków zostanie wskazana w terminie do 1 kwietnia 2025 do godz. 13:00.
 - Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi za faktycznie zamówione liczby noclegów i posiłków na podstawie cen jednostkowych.
 - W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu konferencji.
- e. Obiekt musi być dostosowany do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami (zwłaszcza do potrzeb osób z niepełnosprawnościami).

4. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana, będzie podpisana umowa w uzgodnionym przez strony terminie. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy obejmują:

- i. płatności za świadczone usługi dokonywane będą na podstawie poprawnie wystawionych przez Wykonawcę faktur lub rachunków;
 - ii. płatności będą regulowane w terminie maksymalnie do 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury/rachunku wystawionej przez Wykonawcę;
 - iii. oferent zobowiąże się do umożliwienia organom kontrolującym realizację Projektu, wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizacją zamówienia, w tym dokumentów finansowych;
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I KRYTERIA OCENY OFERT

1. Opis warunków udziału w postępowaniu:

- a. O udzielenie zamówienie mogą ubiegać się oferenci: osoby fizyczne, osoby prawne, jednostki organizacyjne nie posiadające osobowości prawnej, którzy spełnią poniższe warunki:
 - i. zaoferują przedmiot zamówienia zgodny z wymogami Zamawiającego określonymi w niniejszym dokumencie;

- ii. celem potwierdzenia, że oferowane dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, Wykonawca podpisuje oświadczenie stanowiące element **Załącznika nr 1** do Zapytania;
 - iii. posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia;
 - iv. wyrażają zgodę na przetwarzanie danych osobowych w zakresie niezbędnym do realizacji postanowień niniejszego postępowania;
 - v. zobowiązują się do przestrzegania zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym równości płci, wzajemnego szacunku i partnerskich relacji między płciami, jak również niedopuszczania do dyskryminacji ze względu m.in. na wiek, wykształcenie, poglądy, pochodzenie rasowe lub etniczne, religię lub przekonania, orientację seksualną czy niepełnosprawność.
- b. nie są powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przez które rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, polegające w szczególności na:
- i. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - ii. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
 - iii. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - iv. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
 - v. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, Zamawiający żąda złożenia Oświadczenia w treści załącznika **1** do Zapytania. W przypadku złożenia oferty przez podmiot lub osobę powiązaną kapitałowo lub osobowo, ofertę taką wyklucza się z dalszego postępowania.
- c. W stosunku do Wykonawcy nie zachodzą przesłanki wykluczenia z postępowania opisane w 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 (Dz. U. poz. 835). W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę ww. warunków udziału w postępowaniu, Zamawiający żąda złożenia Oświadczenia zawartego w treści **Załącznika nr 1** do Zapytania. W przypadku złożenia oferty przez Oferenta wykluczonego zgodnie z ww. ustawą, ofertę taką wyklucza się z dalszego postępowania.
2. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy mogą ustanowić pełnomocnika do ich reprezentowania. Wykonawcy załączają do oferty podpisane przez wszystkie podmioty pełnomocnictwo zawierające: oznaczenie niniejszego Zapytania ofertowego, oznaczenie wszystkich wykonawców wspólnie składających ofertę, ustanowionego pełnomocnika oraz zakres jego umocowania.
 3. Oferty mogą być składane także wspólnie przez kilka osób fizycznych, z którymi zostanie zawarta umowa, w której solidarnie zobowiążą się one do zrealizowania wskazanych w zapytaniu usług.
 4. W przypadku podmiotów składających ofertę wspólną o udzielenie zamówienia wymaga się, aby żaden z nich nie podlegał wykluczeniu zgodnie z zapisami określonymi w Zapytaniu ofertowym. Każdy z Wykonawców wspólnie składających ofertę podpisuje odrębnie oświadczenie o braku powiązań kapitałowych.
 5. W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia Zamawiający dokona oceny spełniania warunków w postępowaniu na podstawie pełnomocnictwa oraz dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

6. Udział podwykonawców w realizacji zamówienia:

- a. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę, wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom. W takim wypadku Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w swojej ofercie zakresu zamówienia, którego wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz przedstawić wraz z ofertą ich pisemne zobowiązanie do wykonania wskazanego zakresu.
- b. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wykonane części lub całości zamówienia przez podwykonawców.

7. Kryteria oceny ofert

- a. Oferty będą oceniane według następujących kryteriów:
 - 1) Cena brutto za realizację zamówienia – max. 90 pkt
 - 2) Doświadczenie w realizacji usług analogicznych do zakresu zamówienia – max. 10 pkt

b. Sposób wyliczenia punktacji dla poszczególnych elementów składowych oferty:

- **Cena brutto za realizację zamówienia**

Punkty za cenę będą obliczane wg wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Najniższa cena za realizację zamówienia}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 90$$

Maksymalna liczba punktów: 90.

- **Doświadczenie Wykonawcy** (zdobyte w okresie 5 lat przed terminem składania ofert) w realizacji usług analogicznych do zakresu zamówienia

Doświadczenie w realizacji usług analogicznych do zakresu zamówienia oceniane będzie na podstawie informacji zawartych w Doświadczeniu Wykonawcy, którego wzór stanowi **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego wraz z dokumentami (dowodami) potwierdzającymi realizację usługi (jeżeli Oferent chce uzyskać punkty premiujące). Mogą być nimi: referencje, umowy, protokoły odbioru, bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane. W przypadku nieprzedstawienia wymaganych dokumentów, Zamawiający nie przyzna punktów za wskazane usługi. Zamawiający weźmie pod uwagę wyłącznie usługi zrealizowane w okresie ostatnich 5 lat przed terminem składania ofert.

Punkty za wspomniane kryterium przyznawane będą następująco:

1 punkt za przedstawienie doświadczenia Wykonawcy w świadczeniu usług hotelarskich w zakresie spotkań i konferencji – realizacja **każdej wykazanej w załączniku (wraz referencjami) usługi** o wartości minimum 50 tyś zł brutto (maksymalnie Zamawiający przyzna 10 punktów za zrealizowanie 10 usług potwierdzonych dokumentami (dowodami) potwierdzającymi realizację usług);

Maksymalna liczba punktów: 10.

- c. Cena musi być wyrażona w polskich złotych, liczbowo, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena musi zawierać należny podatek VAT bądź inne należności publiczne i obejmować realizację całego przedmiotu zamówienia. Prawidłowe ustalenie stawki należnego podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz o podatku akcyzowym.

d. Sposób oceny oferty

Oceny ofert dokonają osoby odpowiedzialne po stronie Zamawiającego za przygotowanie i przeprowadzenie procedury wyboru wykonawcy. Jeżeli w wyniku oceny ofert okaże się, że dwie lub więcej ofert uzyska tą samą liczbę punktów, Zamawiający wzywa tych Wykonawców do złożenia ponownie przez nich oferty uzupełniającej. Jeżeli pomimo uzupełnienia ofert nadal więcej niż jedna oferta będzie najkorzystniejsza, Zamawiający może unieważnić postępowanie w całości lub części. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów dodatkowych wyjaśnień, dokumentów, oświadczeń i innych informacji dotyczących złożonej oferty tj. Zamawiający ma prawo do wezwania Oferenta, który nie złożył wymaganych oświadczeń lub dokumentów lub jeżeli załączone dokumenty zawierają błędy, do ich przedłożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie. Jeżeli Oferent nie uzupełni braków lub nie udzieli wyjaśnień w terminie lub jeżeli pomimo uzupełnienia dokumentów i oświadczeń oraz udzielenia wyjaśnień oferta jest niezgodna z treścią niniejszego Zapytania lub nadal zawiera braki lub uniemożliwia ocenę oferty i ocenę jej zgodności z Zapytaniem, Zamawiający ma prawo do odrzucenia oferty Oferenta lub do unieważnienia postępowania.

V. PRZYGOTOWANIE I WYBÓR OFERTY

1. Ofertę złożyć można złożyć w terminie do **30.12.2024 r. do godz. 23:59:59** (liczy się data wpływu):
 - a. Mailowo – na adres przetargi@uth.edu.pl
 - b. Listownie bądź kurierem – przysyłając ofertę na adres Zamawiającego: Uczelnia Techniczno-Handlowa im. Heleny Chodkowskiej ul. Jutrzenki 135, 02-231 Warszawa,
 - c. Osobiście - złożyć w zaklejonej kopercie osobiście ul. Jutrzenki 135, 02-231 Warszawa Rektorat I p.
2. Złożenie oferty w sposób inny niż elektroniczny może odbyć się wyłącznie w godzinach pracy Zamawiającego (od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00 do 16:00).
3. W przypadku złożenia oferty listownie, kurierem bądź osobiście na kopercie należy umieścić napis: „Oferta na świadczenie usług hotelarskich w zakresie spotkań i konferencji w związku z organizacją przez Zamawiającego w dniach 7-9 kwietnia 2025 konferencji naukowej "The multidimensionality of cybersecurity II" - nie otwierać przed 31.12.2024 r.”
4. Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z dokumentem rejestrowym (w przypadku składania ofert przez platformę, należy przesać skan podpisanej oferty bądź dokumenty podpisane elektronicznie).
5. Oferta musi zawierać:
 - a. Wypełniony i podpisany **Formularz oferty** wraz z oświadczeniami (**załącznik nr 1 do Zapytania**). W ofercie należy podać pełną nazwę oferenta, adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu oraz numer NIP, cenę brutto, która musi być podana w PLN liczbowo i słownie i obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
 - b. Wypełnione i podpisane **Doświadczenie Wykonawcy** (**załącznik nr 2 do Zapytania**) wraz z dokumentami (dowodami) potwierdzającymi realizację usługi (jeżeli Oferent chce uzyskać punkty premiujące). Mogą być nimi: referencje, umowy, protokoły odbioru, bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane. W przypadku nieprzedstawienia wymaganych dokumentów, Zamawiający nie przyzna punktów za wskazane usługi.
 - c. Wypełniony i podpisany **Szczegółowy kosztorys** (**załącznik nr 3 do Zapytania**) zawierający wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.
 - d. Jeżeli dotyczy - pisemne **zobowiązanie/a Podwykonawcy/ów** do wykonania wskazanego zakresu zamówienia.

6. W przypadku poprawek - poprawki powinny być naniesione czytelnie i zaparafowane przez osobę podpisującą ofertę.
7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

VI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH PO WYBORZE OFERTY

1. Informacja o wyniku postępowania upubliczniona zostanie na stronie internetowej Zamawiającego. W informacji o wyniku postępowania zawarta zostanie nazwa wybranego Wykonawcy. Na wniosek wykonawcy, który złożył ofertę, udostępniony zostanie wnioskodawcy protokół postępowania o udzielenie zamówienia, z wyłączeniem części ofert stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.
2. Jeśli podmiot, który został wybrany uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych.

VII. WYJAŚNIENIA I MODYFIKACJE ZAPYTANIA OFERTOWEGO

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyny.
2. Zamawiający poprawi w treści oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczeniu cen, niezwłocznie powiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona
3. Przed upływem składania ofert Wykonawca nie może wprowadzić zmiany do złożonej oferty. Wykonawca może wycofać przed upływem terminu swoją ofertę poprzez pisemne powiadomienie Zamawiającego.
4. Przed upływem terminu składania ofert Zamawiający może zmodyfikować treść zapytania ofertowego. Dokonana modyfikacja zostanie podana do publicznej wiadomości na stronie internetowej Zamawiającego z podaniem daty upublicznienia zmienianego zapytania ofertowego a także opisu dokonanych zmian. Jeżeli zmiany będą miały wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert.
5. Osobami odpowiedzialnymi po stronie Zamawiającego za przygotowanie i przeprowadzenie procedury wyboru są: Aldona Ploch i Rafał Uhl, mail: przetargi@uth.edu.pl.
6. Osobami odpowiedzialnymi za podejmowanie decyzji wiążących są: dr Justyna Żylińska - Rektor Uczelni oraz Anna Gruszczyńska - Kanclerz.
7. Nie przewiduje się żadnych środków odwoławczych od podjętych rozstrzygnięć.
8. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli w trakcie jej rozpatrywania stwierdzi, że:
 - a. Jej treść nie odpowiada treści Zapytania ofertowego.
 - b. Oferta jest niekompletna np. brakuje jednego z wymaganych załączników.
 - c. Wykonawca nie złoży w określonym terminie oświadczeń, wyjaśnień lub innych dokumentów wymaganych przez Zamawiającego.
9. Podmiot składający ofertę jest nią związany przez 60 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z upływem terminu składania ofert.
10. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek może przedłużyć termin związania ofertą.

VIII. ZMIANY W UMOWIE

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, o ile:

- a. nie będą prowadziły one do zmiany charakteru umowy;
- b. zgodę wyrażą na nie obie strony umowy;
- c. konieczność zmiany spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć.

IX. ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Zamawiający może na podstawie umowy zlecić realizację dostaw dodatkowych, nieobjętych zamówieniem podstawowym w okresie trwania projektu, jednak nie później niż w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego, o ile staną się one niezbędne i zostaną spełnione łącznie następujące warunki:

- a. zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności usług, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego;
- b. zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego;
- c. wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

X. ZAMÓWIENIA DODATKOWE

Zamawiający może zlecić realizację dodatkowych dostaw i usług od dotychczasowego wykonawcy, nieobjętych zamówieniem o ile staną się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:

- a. zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,
- b. zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,
- c. wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

Załączniki do zapytania ofertowego:

Załącznik nr 1: Formularz oferty

Załącznik nr 2: Doświadczenie Wykonawcy

Załącznik nr 3: Szczegółowy kosztorys