



Rzeszów, dnia 21 marca 2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2/BCU/2024

dotyczące realizacji usługi organizacji ogólnopolskiej konferencji inaugurującej działalność BCU w ramach projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”

I. Zamawiający

Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza
ul. J. Dąbrowskiego 20A
35-036 Rzeszów

II. Postanowienia ogólne

W związku z realizacją projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa” w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”; Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”; przez Izbę Rzemieślniczą oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie (Lider), w Partnerstwie ze Stowarzyszeniem Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Podkarpacką Akademią Umiejętności Piotr Bassara, Podkarpacką Akademią Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, **Zamawiający**

- Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, ul. Dąbrowskiego 20A 35-036 Rzeszów, zaprasza do złożenia oferty na realizację usługi organizacji ogólnopolskiej konferencji inaugurującej działalność BCU.

Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO).

Zamawiający przeprowadza niniejsze postępowanie w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie Wykonawców, działając w sposób przejrzysty i proporcjonalny.

Postępowanie niniejsze toczy się w trybie zapytania ofertowego z zachowaniem obowiązującej zasady konkurencyjności określonej w *Ogólnych wytycznych kwalifikowalności kosztów realizowanych Inwestycji w MEiN w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności* z dnia 23 listopada 2023 r.

Do niniejszego Zapytania Ofertowego nie stosuje się przepisów *Ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych*.

1. Sposób upublicznienia zapytania ofertowego:

- strona internetowa: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

2. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) – kody CPV:

- 79951000-5 - Usługi w zakresie organizowania seminariów
- 64224000-2 - Usługi telekonferencyjne
- 79952000-2 - Usługi w zakresie organizacji imprez



- 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
- 64216000-3 - Elektroniczne usługi przekazywania wiadomości i informacji
- 79540000-1 - Usługi w zakresie tłumaczeń ustnych
- 92312240-5 – Usługi świadczone przez animatorów kultury
- 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków
- 55320000-9 - Usługi podawania posiłków
- 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków
- 55521200-0 Usługi dowożenia posiłków

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Rodzaj zamówienia: usługa.

2. Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji ogólnopolskiej konferencji inaugurującej działalność BCU w ramach projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa” - na zasadach szczegółowo określonych niniejszym Zapytaniem ofertowym.

3. Ze względów technicznych, ekonomicznych, organizacyjnych oraz celowościowych, zamówienia tożsame w Projekcie w ramach jednostki – Podkarpackiej Akademii Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza (Zamawiający) udzielane są w częściach, w związku z czym niniejsze Zapytanie ofertowe dotyczące realizacji usługi organizacji ogólnopolskiej konferencji inaugurującej działalność BCU, obejmuje jedynie część zamówienia, przy czym wartość zamówienia ustalona została jako łączna szacowana wartość poszczególnych jego części. Zważywszy na fakt, że łączna wartość części zamówień tożsamych w Projekcie w ramach jednostki – Podkarpackiej Akademii Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza (Zamawiający) przekracza 50 000,00 zł netto (bez podatku od towarów i usług), Zamawiający stosuje zasadę konkurencyjności do udzielania każdej części zamówienia.

Zakres całego zamówienia tożsamego przewidzianego w całym okresie realizacji Projektu w ramach jednostki – Podkarpackiej Akademii Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza (Zamawiający) obejmuje:

- 1) zamówienie na realizację usługi organizacji warsztatów integracyjno-wspierających na terenie całej Polski (wynajem sali, zapewnienie cateringu/materiałów/ dostęp on-line dla osób nie uczestniczących),
- 2) **zamówienie na realizację usługi organizacji ogólnopolskiej konferencji inaugurującej działalność BCU (konferencja zorganizowana w trybie hybrydowym, z tłumaczem migowym, transmitowana on-line, przerwa kawowa, itp.) - objęte zapytaniem ofertowym nr 2/BCU/2024,**
- 3) zamówienie na realizację usługi organizacji jednego ogólnopolskiego konkursu branżowego dla zawodów kucharz oraz kelner (z tłumaczem migowym, transmitowane on-line, wynajem sali, zapewnienie komisji konkursowej, produktów spożywczych, nagród, noclegów dla uczestników, itp.),
- 4) zamówienie na realizację usługi organizacji dwóch ogólnopolskich turniejów dla uczniów szkół kształcących zawodowo w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa (z tłumaczem migowym, transmitowane on-line, wynajem sali, zapewnienie komisji konkursowej, produktów spożywczych, itp.),
- 5) zamówienie na realizację usługi organizacji ogólnopolskiej konferencji podsumowującej rezultaty działalności BCU (konferencje organizowane w trybie hybrydowym, z tłumaczem migowym, transmitowane on-line, wynajem sali, przerwa kawowa).



4. **Zakres zamówienia obejmuje:**

Organizację ogólnopolskiej konferencji inaugurującej działalność Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- Zapewnienie tłumacza języka migowego
- Zapewnienie konferansjera do poprowadzenia konferencji
- Zapewnienie scenografii sali konferencyjnej spójnej z charakterem wydarzenia
- Zapewnienie kompleksowego oświetlenia oraz nagłośnienia na potrzeby konferencji
- Zapewnienie stołów cateringowych oraz stolików koktajlowych z pokrowcami
- Zapewnienie 60-80 krzeseł bankietowych wraz z pokrowcami
- Zapewnienie ciągłego serwisu kawowego
- Zapewnienie akcesoriów do części wydarzenia poświęconej otwarciu placówki
- Zapewnienie koszy na śmieci wraz z workami
- Zapewnienie jednorazowych talerzyków oraz sztućców
- Zapewnienie stanowiska wypieku pizzy/przekąsek włoskich w trakcie konferencji inaugurującej
- Zapewnienie niezbędnego personelu do obsługi wydarzenia
- Zapewnienie realizacji na żywo transmisji on-line z wydarzenia

Wykonawca zorganizuje konferencję zgodnie z programem wydarzenia przekazany przez Zamawiającego.

Wstępny program wydarzenia:

Godz.	Zdarzenie	Uwagi
9:30 - 10:00	Rejestracja uczestników	Wewnątrz budynku BCU, w sąsiedztwie wejścia głównego do budynku
10:00 – 10:15	Otwarcie konferencji oraz powitanie gości	Miejsce: sala konferencyjna
10:15 – 10:40	Prezentacja Branżowego Centrum Umiejętności	Miejsce: sala konferencyjna
10:40 – 11:15	Panel dyskusyjny: przyszłość gastronomii i kelnerstwa w Polsce (dyskusja moderowana przez konferansjera, wyemitowanie w formie filmiku gratulacji z okazji otwarcia placówki)	Miejsce: sala konferencyjna
11:15 – 11:30	Wystąpienia zaproszonych gości	Miejsce: sala konferencyjna
11:30 – 11:45	Podziękowania	Miejsce: sala konferencyjna
11:45-12:00	Uroczyste przecięcie wstęgi	Wejście boczne do budynku siedziby BCU (na świeżym powietrzu)
12:00-12:50	Kulinarna uczta dla zmysłów i podniebienia (zwiedzanie pracowni gastronomicznej, atrakcje specjalne z wykorzystaniem nowych technologii oraz prezentujące branżę – strefa GRILL&BBQ, VEGE TRUCK, pokaz barmaństwa molekularnego oraz art. Cafe, stanowisko wypieku pizzy/przekąsek włoskich)	Miejsce: wydzielone pomieszczenia BCU, strefa GRILL&BBQ, VEGE TRUCK - miejsce na parkingu przed wejściem bocznym do budynku (na świeżym powietrzu)



12:50 - 13:00

Zakończenie konferencji

Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji wskazanego powyżej wstępnego programu wydarzenia. Ostateczny program konferencji zostanie przekazany Wykonawcy na min. 3 dni przed terminem konferencji.

W przypadku złych warunków atmosferycznych możliwa jest alternatywna forma realizacji części plenerowej wydarzenia (uroczyste przecięcie wstęgi, strefa GRILL&BBQ, VEGE TRUCK), np. z zastosowaniem namiotów eventowych i/lub wewnątrz budynku BCU.

Liczba uczestników konferencji: 60 - 80 osób

Zakres zamówienia obejmuje:

1. Zapewnienie tłumacza języka migowego

Podczas konferencji w godzinach jej trwania Wykonawca zapewni obsługę tłumaczenia migowego wydarzenia na żywo, w tym obecność co najmniej jednego tłumacza języka migowego oraz innych niezbędnych elementów realizacji tłumaczenia.

2. Zapewnienie konferansjera do poprowadzenia konferencji

Podczas konferencji w godzinach jej trwania Wykonawca zapewni konferansjera, posiadającego doświadczenie w prowadzeniu konferencji/eventów/wydarzeń (tj. co najmniej 2 (dwóch) konferencji/ eventów lub innych wydarzeń o podobnym charakterze, w tym co najmniej jednego wydarzenia dedykowanego branży gastronomicznej), który poprowadzi wydarzenie, w szczególności panelu dyskusyjnego z udziałem gości.

3. Zapewnienie scenografii sali konferencyjnej spójnej z charakterem wydarzenia

Wykonawca zapewni zaprojektowanie i wykonanie scenografii sali konferencyjnej spójnej z charakterem wydarzenia, w tym:

- zaprojektuje i zamontuje kotarę sceniczną stanowiącą tło sceny (wymiaru ściany, którą przesłonić ma kotara: szerokość 883 cm, wysokość 317 cm (od sufitu do sceny), planowany kolor kotary: czarny/grafitowy),
- dostarczy i zamontuje wykładzinę na scenie i schodach w sposób zapewniający bezpieczne użytkowanie sceny (wymiaru sceny: szerokość 256 cm, długość 822 cm, liczba schodów: 1, wymiaru schodka: szerokość 33 cm, długość 855 cm, wysokość stopnia - 15 cm od powierzchni podłogi sali, scena kolejne 15 cm od stopnia, sposób montażu: bezinwazyjny z możliwością demontażu po wydarzeniu),
- dostarczy i zamontuje zabudowaną mównicę dla prelegentów konferencji, z możliwością zamontowania mikrofonu,
- dostarczy i zamontuje od trzech do sześciu identycznych (pod względem modelu i koloru) foteli oraz mały stolik kawowy na potrzeby panelu dyskusyjnego,
- inne niezbędne elementy scenografii, tj.np. świeże kwiaty w wazonach, jeśli okażą się konieczne dla realizacji wydarzenia.

Usługa obejmować będzie również demontaż ww. elementów scenografii po zakończeniu realizacji wydarzenia.

Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji koncepcji wizualnej scenografii sali konferencyjnej w terminie 3 dni roboczych od podpisania umowy dot. realizacji Zamówienia. Zamawiający umożliwia Wykonawcy przeprowadzenie wizji lokalnej na miejscu realizacji zamówienia w celu uzyskania kompletnych danych wyjściowych do opracowania oferty/koncepcji wizualizacji sali konferencyjnej. Wykonawca po telefonicznym (nr tel. 17 857 71 00) uzgodnieniu terminu (w dni robocze, w przedziale godz. 8-16), może zapoznać się z miejscem realizacji zamówienia.

4. Zapewnienie kompleksowego oświetlenia oraz nagłośnienia na potrzeby konferencji

Wykonawca zapewni realizację kompleksowego oświetlenia oraz nagłośnienia (eliminując ryzyko sprzęgania mikrofonów oraz innych sprzętów nagłaśniających, zapewniając przełączniki źródeł, miksery dźwięku i obrazu, zapewniając ich bardzo wysoką jakość). Wykonawca zapewni reżyserkę do nagłośnienia, zarządzania i emitowania obrazów, odpowiednią ilość gniazdek elektrycznych oraz inne niezbędne akcesoria elektryczne niezbędne dla prawidłowego nagłośnienia i oświetlenia sali.

Wykonawca zapewni pełne wyposażenie do realizacji konferencji, m.in.:

1) Dźwięk sala:

- kolumna 1000W + - 2 szt.
- statyw pod kolumnę – 2 szt.
- mikser cyfrowy – 1 szt.
- mikrofon doręczny bezprzewodowy – 3 szt.
- mikrofon nagłówny bezprzewodowy – 1 szt.
- statyw na mikrofon – 1 szt.
- ekran LED 16:9, min. P3, (wys. 2m), z konstrukcją – 1 szt.
- reżyserka video - 1 szt.
- horyzont czarny/szary ze statywem – 9 mb.

2) Oświetlenie scena:

- Światło białe – 4 szt.
- statywy na światła – podwójne – 2 szt.
- okablowanie – 1 kpl.
- Sterownik pod białe światła – 1 szt.

3) Oświetlenie przestrzeni:

- listwy LED RGB na potrzeby podświetlenia sali konferencyjnej (wym. sali 1170 cm/883 cm), światło kolor – 20 szt.

4) Stream – wariantowy:

- Stacja/reżyserka/okablowanie – 1 szt.
- Kamera – 1 szt.
- Stream: facebook

5) Dźwięk plener:

- kolumna 500W + - 1 szt.
- statyw pod kolumnę – 1 szt.
- mikser analogowy mały (+AUX) – 1 szt.



- mikrofon doręczny bezprzewodowy – 1 szt.
- statyw na mikrofon – 1 szt.

5. Zapewnienie stołów cateringowych oraz stolików koktajlowych z pokrowcami

Wykonawca zapewni na potrzeby konferencji co najmniej 8 stołów cateringowych (stoły prostokątne, wymiary ok. 180 cm długości, 80 cm szerokości) wraz z pokrowcami (w kolorze czarnym) oraz co najmniej 6 stolików koktajlowych wraz z pokrowcami (stoliki okrągłe, średnica 80 cm, wysokość 110 cm, pokrowce czarne). Stoły cateringowe zostaną wykorzystane m.in. do przygotowania serwisów kawowych, do zaaranżowania szatni oraz miejsca na odkładanie porcelany z serwisów kawowych, itp. Stoliki koktajlowe z przeznaczeniem do ustawienia w korytarzu wejściowym w budynku, w sąsiedztwie sali konferencyjnej.

6. Zapewnienie 60-80 krzeseł bankietowych wraz z pokrowcami

Wykonawca zapewni na potrzeby konferencji 60-80 krzeseł bankietowych tapicerowanych wraz z pokrowcami koloru czarnego w sali konferencyjnej w ustawieniu kinowym.

7. Zapewnienie ciągłego serwisu kawowego

Podczas konferencji Wykonawca zapewni ciągły serwis kawowy:

- 1) serwis kawowy powitalny dla uczestników wydarzenia (60-80 os.) w godz. 9:30 - 10:30 w korytarzu sąsiadującym z wejściem do sali konferencyjnej;
- 2) serwis kawowy dla uczestników wydarzenia (60-80 os.) w godz. 11:30 - 13:00 w innym pomieszczeniu BCU.

Pojedynczy serwis kawowy przewiduje minimum:

- a) świeżo parzona kawa z ekspresu dla każdego uczestnika,
- b) herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika,
- c) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych – 0,25 litra na osobę z każdego rodzaju,
- d) soki owocowe (dwa rodzaje) – 0,25 litra na osobę z każdego rodzaju,
- e) cukier (biały i trzcinowy),
- f) cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników spotkania,
- g) mleko/śmietanka podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu dla wszystkich uczestników spotkania,
- j) serwetki, porcelana (filiżanki, talerzyki), sztucze (łyżeczki), szklanki w ilości dostosowanej do liczby uczestników (co najmniej 160 szt.), obsługa serwisu (dokładanie, sprzątanie śmieci, wymiana brudnych naczyń, zorganizowanie miejsca do odkładania brudnych naczyń, itp.), kosze na odpadki z workami (co najmniej 2 szt.), wywóz śmieci, inne elementy nakrycia stołów cateringowych, jeśli okażą się niezbędne,
- k) min. 5 rodzajów różnych deserów w formie monoporcji/ciast/słodkich przekąsek wyłożonych na tacach/półkach/paterach, na każdą osobę mają przypadać co najmniej 3 porcje.

8. Zapewnienie akcesoriów do części wydarzenia poświęconej otwarciu placówki



Wykonawca zapewni na potrzeby symbolicznego otwarcia BCU:

1) czerwony dywan wraz z montażem na zewnątrz budynku przy wejściu bocznym (wymiary dywanu: 120 cm x 1000 cm, kolor czerwony, gramatura min. 700g/m², ułożenie częściowo na schodach, możliwy do demontażu, po konferencji dywan zostanie przekazany na własność Zamawiającemu);

2) czerwona taśma (na potrzeby przecięcia podczas inauguracji) wraz ze stojakami do przytrzymania wstęgi – kolor taśmy: czerwień, dwustronna, z zabezpieczeniem brzegów przed strzępieniem się, szerokość 10 cm, materiał: satynowy;

3) słupki odgradzające/barierowe wraz ze sznurkiem lub taśmą, które zostaną ustawione na zewnątrz budynku w celu odgródzenia części parkingu, w liczbie co najmniej 6 szt.;

4) Statuetki okolicznościowe z oznaczeniem BCU oraz grawerem **wraz z kompozycją kwiatową** na potrzeby złożenia podziękowań – 10 kpl. Projekt wizualny statuetki do opracowania przez Wykonawcę we współpracy z Zamawiającym.

9. Zapewnienie koszy na śmieci wraz z workami

Wykonawca zapewni kosze na śmieci o pojemności co najmniej 60 l każdy wraz z workami na śmieci w liczbie niezbędnej do pomieszczenia odpadów powstałych w trakcie wydarzenia. Zostanie zapewnionych co najmniej 10 koszy i 20 worków. Wykonawca zapewni personel do wymiany worków i uprzątnięcia śmieci.

10. Zapewnienie jednorazowych talerzyków oraz sztućców

Wykonawca zapewni co najmniej 400 talerzyków jednorazowych deserowych o średnicy 19-20 cm, kolor biały, okrągłe, biodegradowanych oraz co najmniej 240 kompletów składających się z widelca i noża każdy, biodegradowalnych, np. z biokompozytu na bazie włókien drzewnych. Sztućce nie mogą być drewniane ani bambusowe.

11. Zapewnienie stanowiska wypieku pizzy/przekąsek włoskich w trakcie konferencji inaugurującej

Wykonawca zapewni wykwalifikowaną i doświadczoną obsługę stanowiska do wypieku pizzy/przekąsek włoskich (pizzerman - co najmniej 2 osoby) w pracowni gastronomicznej BCU oraz surowce do przygotowania ww. podczas konferencji, tj. co najmniej:

Lp.	Nazwa produktu/artykułu	Ilość
1.	Mąka z białkiem powyżej 12 gr typ 00 (do pizzy)	25 kg
2.	Mąka typ I (z kawałkami ziarna)	5 kg
3.	Aktywny zakwas suchy Levito Madre (z dodatkiem drożdży macierzystych)	500 g
4.	Oliwa Extra Vergin	2 l
5.	Pomidory w puszcze Pelati lub San Marzano	1,5 kg
6.	Sól morską drobnoziarnistą	1 kg
7.	Ser Fior di Latte krojenie Juliene	3 kg
8.	Parmezan lub grana padano w kawałku	1 kg

9.	Ser buratta	2 kulki
10.	Gorgonzola w kawałku	300 g
11.	Ser ricotta	400 g
12.	Salami spianata (może być w plastrach lub w kawałku)	500 g
13.	Pancetta lub guanciale w plastrach	500 g
14.	Szynka parmeńska w plastrach	500 g
15.	Szynka gotowana prosciutto cotto	200 g
16.	Nduja w kawałku	100 g
17.	Śmietana kwaśna 18% - 300 g	300 g
18.	Oliwki kalamita lub leccino – całe bez pestek (mogą być mieszane)	1 słoik ok. 400 g
19.	Cebula marynowana borretane	1 słoik – 400 g
20.	Pistacje solone łuskane	200 g
21.	Pesto bazyliowe	1 słoik ok. 200 g
22.	Krem balsamiczny – truflowy	200 g
23.	Rukola	3 opakowania
24.	Pomidorki koktajlowe	600 g
25.	Pieczarki porto bello lub zwykłe	200 g
26.	Pęczek kopru	3 sztuki
27.	Papryka słodka mix kolorów (3 sztuki)	1 opakowanie
28.	Gruszka zielona	1 sztuka
29.	Figa	3 sztuki
30.	Bazylia świeża	5 doniczek
31.	Chilli	5 sztuk
32.	Ananas żywy	3 sztuki
33.	Salata lodowa	3 głowy
34.	Folia aluminiowa min. 50 m	3 sztuki
35.	Folia spożywcza min. 50 m	3 sztuki

Wykonawca zapewni stosowanie świeżych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych, w tym surowców z ważną datą przydatności do spożycia. Pracownia gastronomiczna ze stanowiskiem pizzy/przekąsek włoskich zostanie udostępniona gościom konferencji od godz. ok. 11:30. Poczęstunek musi zostać przygotowany na tą godzinę, przekąski powinny być przygotowywane także po 11:30 do momentu zakończenia konferencji.

Dostawa surowców do przygotowania stanowiska wypieku pizzy/przekąsek włoskich powinna nastąpić w terminie do poniedziałku, tj. 22.04.2024 do godziny 12:00 pod adres siedziby BCU: ul. Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów. Lider projektu zapewni swoje lodówki na potrzeby przechowania produktów spożywczych, które tego wymagają.

Obsługa stanowiska wypieku pizzy/przekąsek włoskich obejmować będzie m.in.: przygotowanie menu na konferencję, przygotowywanie pizzy/przekąsek włoskich podczas wydarzenia, uprzątniecie odpadów oraz uporządkowanie miejsca, w którym odbywał się wypiek pizzy/przekąsek włoskich.

12. Zapewnienie niezbędnego personelu do obsługi wydarzenia



Wykonawca zapewni niezbędny personel do obsługi wydarzenia, w szczególności: do obsługi oświetlenia i nagłośnienia, transmisji on-line, obsługi audio-video, obsługi serwisu kawowego i wydarzenia, w tym kelnerów w jednakowych strojach kelnerskich (min. 3 osoby), koordynatora do kontaktów z Zamawiającym oraz do stałej kontroli przebiegu konferencji na miejscu.

13. Zapewnienie realizacji na żywo transmisji on-line z wydarzenia

Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt, wyposażenie oraz personel do realizacji na żywo transmisji on-line z wydarzenia wraz zapewnieniem tłumaczenia migowego na potrzeby transmisji.

5. Termin realizacji zamówienia:

Planowany termin konferencji: 23 kwietnia 2024 r. (wtorek).

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu konferencji w wyjątkowych przypadkach spowodowanych siłą wyższą np. stanem zagrożenia epidemicznego, kataklizmów, państwowego zakazu organizowania spotkań grupowych, stanem klęski żywiołowej/wyjątkowym/wojennym itp., lub w przypadku innych nie dających się wcześniej przewidzieć okoliczności. **W przypadku zaistnienia okoliczności powodujących zmianę terminu konferencji, termin ten zostanie ustalony w porozumieniu z Wykonawcą.**

6. Miejsce organizacji konferencji: siedziba BCU: ul. Jana Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów

7. Jeżeli opis przedmiotu zamówienia wskazywałaby na znaki towarowe, patent, pochodzenie, źródło, szczególny proces, który charakteryzuje przedmiot zamówienia, należy przyjąć, że wskazane znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło, szczególny proces, który charakteryzuje przedmiot zamówienia, określa minimalne parametry techniczne, eksploatacyjne, użytkowe, jakościowe, co oznacza, że Zamawiający dopuszcza złożenie oferty w tej części przedmiotu zamówienia, z uwzględnieniem produktów o równoważnych parametrach, technicznych, eksploatacyjnych, użytkowych, jakościowych.
8. **Ceną oferty jest cena brutto za realizację całości przedmiotu zamówienia (tj. usługę organizacji ogólnopolskiej konferencji inaugurującej działalność BCU - na zasadach szczegółowo określonych niniejszym Zapytaniem ofertowym. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w ofercie również kwoty netto za realizację całości przedmiotu zamówienia.**
9. **Cena przedstawiona w ofercie nie ulegnie podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.**
10. **Zamawiający zastrzega, że Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.** Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w cenie wszystkie koszty związane z pełną i terminową realizacją zamówienia na warunkach opisanych w niniejszym zapytaniu ofertowym, w tym również wszelkie koszty towarzyszące jego wykonaniu niezbędne do jego prawidłowej realizacji.



11. Termin płatności: 30 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury/rachunku za zrealizowaną usługę organizacji ogólnopolskiej konferencji inaugurującej działalność BCU. Wystawienie faktury/rachunku zostanie poprzedzone odbiorem usługi realizacji ogólnopolskiej konferencji inaugurującej działalność BCU w oparciu o protokół zdawczo - odbiorczy. Warunkiem podpisania protokołu zdawczo - odbiorczego jest odebranie przez Zamawiającego ww. usługi bez zastrzeżeń.
12. Rozliczenia z Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
13. Usługa organizacji ogólnopolskiej konferencji inaugurującej działalność BCU, realizowana będzie na podstawie umowy cywilno – prawnej.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania w takcie wszystkich działań związanych z realizacją przedmiotu zamówienia przepisów RODO oraz innych przepisów prawa powszechnie obowiązującego, które chronią prawa osób, których dane dotyczą.
15. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych ani ofert wariantowych.
16. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania deserów w formie monoporcji/ciast/słodkich przekąsek oraz pizzy/przekąsek włoskich w trakcie konferencji z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być estetycznie podane. Świadczenie usługi gastronomicznej powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz.U.2015.594 z późn. zm.).
17. W przypadku korzystania z podwykonawców przy realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania i zaniechania osób trzecich, którymi posługuje się realizując przedmiot zapytania ofertowego, jak za działania i zaniechania własne.
18. **Zamawiający we własnym zakresie zapewni:**
 - obsługę recepcyjną wydarzenia,
 - oznakowanie sal, korytarzy, tablice kierunkowe i informacyjne i inne elementy wizualizacji tj. ścianki reklamowe itp.,
 - pakiety konferencyjne dla uczestników wydarzenia,
 - atrakcje, tj. strefa GRILL&BBQ, VEGE TRUCK, pokaz barmaństwa molekularnego oraz art. Cafe.

IV. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

1. **O realizację zamówienia mogą ubiegać się wszystkie podmioty, osoby fizyczne, osoby prawne, jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, które spełniają poniższe wymogi:**
 - a. **Posiadają wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia.**

Zamawiający uzna spełnienie ww. warunku, jeżeli Wykonawca wykaże, iż posiada wiedzę i doświadczenie do realizacji przedmiotu zamówienia, tj. **w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia jego działalności jest krótszy – w tym okresie – zorganizował minimum 2 konferencje/eventy lub inne**



wydarzenia

o podobnym charakterze dla min. 50 uczestników, o wartości min. 10 000 zł brutto każda.

Wykonawca potwierdzi spełnienie ww. warunku poprzez wskazanie informacji na temat wymaganego doświadczenia w załączniku nr 3 do formularza ofertowego pn. Wykaz zorganizowanych konferencji/eventów lub innych wydarzeń o podobnym charakterze oraz załączenie dokumentów potwierdzających posiadanie wymaganego doświadczenia (np. referencje, protokoły odbioru lub inne dokumenty).

Wykaz powinien zawierać pełne zestawienie doświadczenia Wykonawcy, które ma podlegać ocenie przez Zamawiającego w przedmiocie spełnienia warunku udziału w postępowaniu w zakresie posiadanej wiedzy i doświadczenia niezbędnego do wykonania przedmiotu zamówienia. Należy do każdej pozycji wyszczególnionej w ww. Wykazie przedstawić dokumenty potwierdzające posiadane doświadczenie. Z treści ww. dokumentów (tj. wykaz oraz dokumenty potwierdzające), musi jednoznacznie wynikać, iż Wykonawca ten warunek spełnia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawcę ww. warunku według formuły spełnia/nie spełnia – na podstawie analizy przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów.

b. Dysponuje potencjałem technicznym, organizacyjnym i osobowym umożliwiającym profesjonalne, terminowe oraz sprawne wykonanie przedmiotu zamówienia.

Zamawiający uzna spełnienie ww. warunku, jeżeli Wykonawca oświadczy, iż dysponuje potencjałem technicznym, organizacyjnym i osobowym umożliwiającym profesjonalne, terminowe oraz sprawne wykonanie przedmiotu zamówienia, a w wykonywaniu zamówienia uczestniczyć będzie **konferansjer posiadający doświadczenie w prowadzeniu konferencji/ eventów/wydarzeń** (tj. co najmniej 2 (dwóch) konferencji/ eventów lub innych wydarzeń o podobnym charakterze, w tym co najmniej jednego wydarzenia dedykowanego branży gastronomicznej).

Spełnienie przez Wykonawcę ww. warunku udziału w niniejszym zapytaniu ofertowym
Wykonawca potwierdza poprzez złożenie podpisu pod oświadczeniem zawartym w formularzu ofertowym.

Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawcę ww. warunku według formuły spełnia/nie spełnia – na podstawie analizy czy oświadczenie w formularzu ofertowym zostało podpisane.

Po podpisaniu umowy w porozumieniu z Zamawiającym zostanie ustalona z imienia i nazwiska konkretna osoba, które będzie pełnić podczas konferencji inauguracyjnej rolę konferansjera. Zamawiający będzie uprawniony na tym etapie do żądania dokumentów uwierzytelniających doświadczenie konferansjera, który ma poprowadzić konferencję.

c. Nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym - Podkarpacką Akademią Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, ul. Dąbrowskiego 20a, 35-036 Rzeszów oraz Liderem (Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie) oraz pozostałymi Partnerami Projektu (Stowarzyszenie Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Podkarpacka Akademia Umiejętności Piotr Bassara).



2. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie muszą dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

Do wypełnionego i podpisanego przez Wykonawcę formularza oferty (załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego), należy dołączyć:

- **Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych**, wg załącznika nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.
 - **Wykaz zorganizowanych konferencji/eventów lub innych wydarzeń o podobnym charakterze**, według załącznika nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego **wraz z potwierdzonymi za zgodność z oryginałem¹ dokumentami potwierdzającymi posiadanie wymaganego doświadczenia** (np. referencje, protokoły odbioru lub inne dokumenty, z których jednoznacznie będzie wynikać spełnienie warunku w zakresie posiadania wiedzy i doświadczenia niezbędnego do wykonania przedmiotu zamówienia).
 - **Oświadczenie wymagane od Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z RODO**, według załącznika nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego.
 - **Oświadczenie Wykonawcy o braku istnienia podstaw do wykluczenia z postępowania**, według załącznika nr 5 do niniejszego zapytania ofertowego.
 - **Pełnomocnictwo** – jeżeli ofertę podpisuje osoba upoważniona przez Wykonawcę.
3. Brak załączenia przez Wykonawcę któregośkolwiek z wymaganych dokumentów określonych powyżej, będzie skutkowało odrzuceniem oferty, z zastrzeżeniem pkt XII.4.
4. Wykonawca niespełniający nawet jednego z określonych warunków udziału w postępowaniu zostanie wykluczony z udziału w postępowaniu, a jego oferta podlegać będzie odrzuceniu.
5. Na etapie weryfikowania złożonych ofert Zamawiający zastrzega sobie możliwość żądania od Wykonawcy przedstawienia oryginałów lub potwierdzonych za zgodność z oryginałem kopii złożonych dokumentów.

V. Podstawy wykluczenia z postępowania:

1. Wykluczeniu z postępowania podlegają Wykonawcy:

- a) wobec których zachodzą przesłanki wykluczenia z postępowania 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 (Dz. U. poz. 835), wpisani na listę o której mowa w art. 2 ww. ustawy²;

¹ Opatrzanie dokumentów przez Wykonawcę kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym przez ePUAP, jest równoznaczne z poświadczeniem elektronicznej kopii dokumentów za zgodność z oryginałem.

² Zgodnie z treścią 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, zwanej dalej „ustawą”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się: 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym



- b) którzy nie wykazali spełnienia warunków udziału w postępowaniu,
- c) powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym - **Podkarpacką Akademią Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, ul. Dąbrowskiego 20a, 35-036 Rzeszów oraz Liderem** (Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie) **oraz pozostałymi Partnerami Projektu** (Stowarzyszenie Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Podkarpacka Akademia Umiejętności Piotr Bassara).
2. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty **Oświadczenie Wykonawcy o braku istnienia podstaw do wykluczenia z postępowania** (Załącznik nr 5 do niniejszego zapytania ofertowego).
3. W przypadku oferty składanej w konsorcjum, w/w oświadczenie składa każdy z konsorcjantów oddzielnie.
4. W przypadku Wykonawcy wykluczonego na podstawie ust. 1 powyżej, Zamawiający odrzuca ofertę takiego Wykonawcy.

VI. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie (waga)

W ramach postępowania Zamawiający wybierze jedną najkorzystniejszą ofertę, zgodnie z następującym kryterium wyboru: **Cena brutto za realizację całości przedmiotu zamówienia (tj. usługę organizacji konferencji inaugurującej działalność BCU) – 100%.**

VII. Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie kryterium oceny oferty

Ocena oferty zostanie obliczona z wykorzystaniem następującego wzoru:

$$\frac{\text{najniższa zaproponowana cena brutto}}{\text{cena badanej oferty brutto}} \times 100 \text{ punktów}$$

Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta wynosi: **100 punktów.**

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyska największą ilość punktów.

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

mowa

w art. 1 pkt 3 ustawy; 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy; 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy



Ocenie podlegać będą oferty złożone przez Wykonawców, których oferty nie zostały odrzucone. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę zgodną z opisem przedmiotu zamówienia, złożoną przez Wykonawcę spełniającego warunki udziału w postępowaniu, w oparciu o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria oceny, spośród ofert złożonych w sposób, o którym mowa w pkt VIII niniejszego Zapytania ofertowego.

W przypadku odmowy podpisania umowy przez wybranego Wykonawcę, Zamawiający może zawrzeć umowę z Wykonawcą, który spełnia wymagania zapytania ofertowego i którego oferta uzyskała kolejno najwyższą liczbę punktów.

VIII. Termin i sposób składania ofert

1. **Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć poprzez portal Baza Konkurencyjności BK2021 (funkcja dostępna dla zalogowanych użytkowników) dostępny pod adresem:**

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>.

2. **Termin składania ofert upływa dnia: 29 marca 2024 r. o godz. 10:00.**
3. O terminowym złożeniu oferty decyduje data złożenia oferty za pośrednictwem BK2021.
4. Zamawiający analizuje treść ofert po upływie terminu wyznaczonego na ich składanie.
5. **Oferta złożona w inny sposób niż poprzez portal Baza Konkurencyjności BK2021, podlegać będzie odrzuceniu.**

IX. Informacja na temat zakazu konfliktu interesów

1. W celu uniknięcia konfliktu interesów, zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym - **Podkarpacką Akademią Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, ul. Dąbrowskiego 20a, 35-036 Rzeszów oraz Liderem** (Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie) **oraz pozostałymi Partnerami Projektu** (Stowarzyszenie Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Podkarpacka Akademia Umiejętności Piotr Bassara).
2. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym* (lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego* - lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego* czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy) a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,



- c) pozostawianiu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

** dotyczy również **Lidera** (Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie) oraz pozostałych Partnerów Projektu (Stowarzyszenie Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Podkarpacka Akademia Umiejętności Piotr Bassara).*

3. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty oświadczenie o braku w/w powiązań według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.
4. W przypadku oferty składanej przez współników spółki cywilnej lub w konsorcjum oświadczenie o braku w/w powiązań składa każdy ze współników/konsorcjantów oddzielnie.
5. **W przypadku złożenia oferty przez Wykonawcę powiązanego osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym - Podkarpacką Akademią Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, ul. Dąbrowskiego 20a, 35-036 Rzeszów oraz Liderem (Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie) oraz pozostałymi Partnerami Projektu (Stowarzyszenie Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Podkarpacka Akademia Umiejętności Piotr Bassara), zostanie on wykluczony z udziału w postępowaniu ofertowym, a jego oferta podlegać będzie odrzuceniu.**

X. Określenie warunków istotnych zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień zawartej umowy z wybranym Wykonawcą w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.
2. W sytuacji pojawiających się potrzeb i konieczności wprowadzenia zmian podczas realizacji Projektu, dopuszcza się zmiany w zakresie: zmiany terminu realizacji zamówienia, jak i terminu płatności, w przypadku zaistnienia co najmniej jednej z poniższych okoliczności:
- zmiany harmonogramu realizacji Projektu;
 - wystąpienia siły wyższej polegającej na nieprzewidzianych wydarzeniach będących poza kontrolą oraz gdy w chwili zawarcia Umowy niemożliwe było przewidzenie zdarzenia i jego skutków, które wpłynęły na zdolność strony do wykonania Umowy oraz gdy niemożliwe było uniknięcie samego zdarzenia a także jego skutków;
 - zmiany jakichkolwiek rozporządzeń, przepisów i innych dokumentów, mających wpływ na realizację Projektu.
3. Niezależnie od powyższego, dopuszczalne będą zmiany w zakresie zastosowanych przy realizacji przedmiotu zamówienia rozwiązań technicznych/technologicznych, nie prowadzące do zmiany charakteru umowy, w sytuacji zaistnienia konieczności zrealizowania przedmiotu zamówienia przy zastosowaniu innych rozwiązań technicznych/technologicznych niż wskazane w niniejszym zapytaniu, gdyby zastosowanie przewidzianych rozwiązań groziło niewykonaniem lub wadliwym wykonaniem przedmiotu zamówienia, stało się to niezbędne lub wynikało z pojawienia się nowych rozwiązań.
4. Wartość wynagrodzenia określonego w umowie może ulec zmianie w przypadku:
- zmiany stawki podatku VAT w trakcie obowiązywania umowy. W takiej sytuacji Zamawiający dopuszcza zmianę w zakresie łącznej ceny za realizację całości



przedmiotu zamówienia podanej w złożonym „formularzu ofertowym” o różnicę wynikającą ze zmiany wysokości podatku VAT.

5. Warunkiem zmiany Umowy jest pisemne powiadomienie w terminie trzech dni kalendarzowych od momentu zaistnienia powyższych okoliczności, o zaistnieniu przesłanek uzasadniających wprowadzenie zmiany zawartej Umowy.
6. Wszelkie zmiany i uzupełnienia do umowy zawartej z wybranym Wykonawcą muszą być dokonywane w formie pisemnych aneksów do umowy, podpisanych przez obie strony, pod rygorem nieważności.

XI. Sposób przygotowania oferty

1. Ofertę należy przedstawić na załączonym do zapytania ofertowego formularzu.
2. Oferent w ramach niniejszego zapytania może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Cenę oferty należy podać w złotych polskich (PLN).
4. Ceną oferty jest cena brutto za realizację całego przedmiotu zamówienia, tj. usługę organizacji konferencji inaugurującej działalność BCU.
5. W cenie usługi, Wykonawca zobowiązany jest ująć wszystkie przewidywalne koszty związane z realizacją zamówienia oraz wszystkie koszty wynikające z zapisów niniejszego zapytania ofertowego, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa. Wskazując cenę, należy uwzględnić: m.in. podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami na dzień składania ofert (jeśli dotyczy). Cena może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty, winny być od razu ujęte obliczaniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację przedmiotu zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń i innych działań w celu jej określenia.
6. Nieodłączny element oferty stanowią załączniki wymagane w pkt. IV.2 niniejszego zapytania ofertowego.
7. Oferta musi być wypełniona w języku polskim.
8. Oferta może być wypełniona odręcznie lub komputerowo, jednak w przypadku wypełnienia odręcznego należy tego dokonać dużymi drukowanymi literami w sposób czytelny.
9. W przypadku składania oferty przez osobę lub podmiot prowadzącą/y działalność gospodarczą oferta musi być **podpisana przez osobę uprawnioną do jej/jego reprezentacji, która widnieje w Krajowym Rejestrze Sądowym, wpisie w centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej lub innym dokumencie zaświadczającym o jej umocowaniu prawnym**. W razie podpisania oferty przez osobę upoważnioną przez ww. osoby – wymagane jest przedłożenie do oferty dokumentu pełnomocnictwa.
10. Dopuszczalne jest podpisanie oferty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym przez ePUAP lub podpisem odręcznym. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia skanu oferty – tzw. elektronicznej kopii podpisanego dokumentu papierowego, bez konieczności jej opatrzenia kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym.



11. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni kalendarzowych liczonych od dnia upływu terminu na złożenie ofert.
12. Zamawiający odrzuci ofertę niespełniającą warunków formalnych lub złożoną po terminie. Wykonawcom z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia. Oferent ponosi koszty związane z opracowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.
13. Zamawiający odrzuci także ofertę niezgodną z treścią niniejszego zapytania ofertowego pod względem merytorycznym; ofertę niekompletną, tj. nie zawierającą oświadczeń i dokumentów wskazanych przez Zamawiającego; ofertę w której Wykonawca przedstawi nieprawdziwe informacje; ofertę która nie spełnia warunków udziału w postępowaniu; ofertę która zawiera rażąco niską cenę; ofertę złożoną w inny sposób niż poprzez serwis baza konkurencyjności.
W związku z wykluczeniem Wykonawcy lub odrzuceniem oferty Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia ani środki ochrony prawnej.

XII. Komunikacja z Zamawiającym, Ocena i badanie ofert, Wybór najkorzystniejszej oferty, Zawarcie Umowy

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między Zamawiającym a Wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą BK2021, z zastrzeżeniem pkt XII.4 poniżej.
2. Wykonawca może, za pośrednictwem serwisu Baza Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) – zakładka „Pytania”, zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający ma obowiązek udzielić odpowiedzi na pytania Wykonawcy pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 3 dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o udzielenie wyjaśnienia wpłynie po upływie ww. terminu lub dotyczy udzielonych już wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpatrzenia. Zamawiający zamieści treść pytań oraz wyjaśnień w serwisie Baza Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>). Wyjaśnienia będą stanowić integralną część zapytania ofertowego.
3. **Zamawiający nie udziela wyjaśnień treści zapytania ofertowego w inny sposób niż za pośrednictwem serwisu Baza Konkurencyjności, a w szczególności Zamawiający nie udziela żadnych telefonicznych/za pośrednictwem wiadomości e-mail informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane pytania.** Wszelkie ewentualnie udzielone w inny sposób informacje nie będą wiążące dla Zamawiającego i Wykonawców, nie wywołują skutków prawnych dla toczącego się postępowania i nie mogą być podstawą jakichkolwiek roszczeń.
4. W toku oceny i badania ofert (po upływie terminu składania ofert) Zamawiający zastrzega sobie możliwość wzywania Wykonawców do wyjaśnień oraz uzupełnień, co do treści oferty, jak i dokumentów, wyznaczając w tym celu odpowiedni termin oraz wskazując zakres wymaganych korekt, uzupełnień oraz sposób ich dostarczenia. Niedotrzymanie przez Wykonawcę wskazanego przez Zamawiającego terminu, będzie skutkować odrzuceniem oferty. Zamawiający wzywa Wykonawcę do udzielenia wyjaśnień i uzupełnienia dokumentów z poszanowaniem zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania za pomocą danych kontaktowych wskazanych w formularzu ofertowym. **Uzupełnienie lub doprecyzowanie**



przesłanej oferty nie może prowadzić do zmiany merytorycznej treści oferty, w tym do zmiany ceny.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w ofercie oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.
6. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający żąda od Wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu – chyba, że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z Wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.
7. Zapytanie ofertowe może zostać zmienione przed upływem terminu składania ofert. Zamawiający informuje w zapytaniu ofertowym o zakresie zmian. Zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania lub unieważnienia niniejszego zapytania ofertowego oraz zakończenia postępowania bez wyboru ofert, w szczególności w przypadku, gdy wartość oferty przekracza wielkość środków przeznaczonych przez Zamawiającego na sfinansowanie zamówienia, wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć lub postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą. Wykonawcom nie przysługują wobec Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tego tytułu.
9. **Po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający upublicznia informację o wyniku postępowania w taki sposób, w jaki zostało upublicznione zapytanie ofertowe.** Informacja ta zawiera imię i nazwisko albo nazwę wybranego Wykonawcy, jego siedzibę (miejscowość) oraz cenę najkorzystniejszej oferty.
10. Wybór najkorzystniejszej oferty jest dokumentowany pisemnie za pomocą protokołu postępowania o udzielenie zamówienia. Protokół jest udostępniany na wniosek Wykonawcy.
11. **Zamawiający zawiera umowę z wybranym Wykonawcą, we wskazanym terminie po ogłoszeniu wyniku postępowania, według wzoru oraz w miejscu i w czasie wskazanym przez Zamawiającego.** Zawarcie umowy w sprawie zamówienia następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej, o których mowa w art. 78 i art. 78¹ Kodeksu cywilnego.

XIII. INFORMACJE DODATKOWE Z TREŚCIĄ KLAUZULI INFORMACYJNEJ Z ART. 13 RODO W CELU ZWIĄZANYM Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

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”, informujemy, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza**, ul. J. Dąbrowskiego 20A, 35-036 Rzeszów, Telefon: 17 857 71 00, Fax: 17 857 71 00, adres e-mail: pap@pap.rzeszow.pl, adres strony internetowej: pap.rzeszow.pl.
- z inspektorem ochrony danych osobowych można kontaktować się pod adresem: pap@pap.rzeszow.pl.
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie zapytania ofertowego numer 2/BCU/2024 w ramach projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa” w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”; Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania ofertowego, prowadzonego w trybie zasady konkurencyjności.
- Pani/Pana dane osobowe w celach archiwizacyjnych będą przechowywane przez okres realizacji, trwałości oraz okres przechowywania dokumentacji związanej z realizacją projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa” w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”; Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.
- Pani/Pana dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonego w oparciu o zasadę konkurencyjności.
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie 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,
 - 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,
 - 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.

Z poważaniem,
Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

Załączniki:

19



1. Załącznik nr 1 - Formularz oferty,
2. Załącznik nr 2 - Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych,
3. Załącznik nr 3 - Wykaz zorganizowanych konferencji/eventów lub innych wydarzeń o podobnym charakterze,
4. Załącznik nr 4 - Oświadczenie wymagane od Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z RODO,
5. Załącznik nr 5 - Oświadczenie Wykonawcy o braku istnienia podstaw do wykluczenia z postępowania.