

**Instytut Fizyki Jądrowej  
im. Henryka Niewodniczańskiego  
Polskiej Akademii Nauk  
31-342 Kraków, ul. Radzikowskiego 152**

Znak sprawy: DZP.NKS.260.13.2024

Kraków, 07.10.2024 r.

**OGŁOSZENIE**  
**o udzielanym zamówieniu**  
***z dziedziny nauki, z zakresu kultury, na usługi społeczne\****

**I. ZAMAWIAJĄCY**

**Instytut Fizyki Jądrowej im. Henryka Niewodniczańskiego Polskiej Akademii Nauk**

ul. Radzikowskiego 152

31-342 Kraków

www.ifj.edu.pl

**Osoba upoważniona do kontaktu w sprawie zamówienia:**

Imię i nazwisko: Bartłomiej Zapotoczny

E-mail: bartlomiej.zapotoczny@ifj.edu.pl

**II. UZASADNIENIE**

Przedmiotem zamówienia są *usługi społeczne i inne szczególne usługi wymienione w załączniku XIV do Dyrektywy 2014/24/UE, o wartości mniejszej niż 130 tys. zł.*

**III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest: Organizacja spotkania projektowego dwóch projektów: ImAgE-D oraz DeLIVERY w dniach: 1 do 4 kwietnia 2025 r. dla szacunkowej liczby osób: 60 w hotelu w centrum Krakowa (Stare Miasto, Kazimierz, Podgórze). Ponadto: wykonawca musi zapewnić salę konferencyjną znajdującą się w tym samym obiekcie co nocleg, wydzieloną tylko dla uczestników spotkania projektowego, przygotowaną w układzie szkolnym, z nagłośnieniem i cyfrowym rzutnikiem multimedialnym, z możliwością zaciemnienia sali, wraz z opieką techniczną wg planu:

1 kwietnia 2025 – 8:30-18:00;

2 kwietnia 2025 – 8:30-18:00;

3 kwietnia 2025 – 8:30-18:00;

4 kwietnia 2025 – 8:30-13:00.

Wykonawca zarezerwuje miejsca noclegowe ze śniadaniem dla uczestników spotkania projektowego: nocleg w konkurencyjnych cenach (jedno- oraz dwuosobowe pokoje z łazienkami) ze śniadaniem (zamawiane i opłacane indywidualnie przez uczestników), dostęp do bezpłatnego Internetu bezprzewodowego.

Wykonawca musi zapewnić:

- przerwy kawowe (obejmujące co najmniej (napoje ciepłe i zimne tj. kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki i inne napoje oraz przekąski) obiady bufetowe, kolację oraz przerwy kawowe wg. planu:  
1 kwietnia 2025 – przerwa kawowa ciągła, lunch bufetowy, kolacja;

2 kwietnia 2025 – przerwa kawowa ciągła, lunch bufetowy;

3 kwietnia 2025 – przerwa kawowa ciągła, lunch bufetowy;

4 kwietnia 2025 – przerwa kawowa, lunch bufetowy.

- Obiady z obsługą w formie szwedzkiego stołu, w tym: zupa i drugie danie (dwa ciepłe dania w tym jedno danie wegetariańskie/wegańskie - do wyboru), dwie surówki do wyboru, deser oraz napoje: kawa, herbata (czarna, zielona, owocowa), woda mineralna, soki owocowe (dwa do wyboru). Każdego dnia inne menu obiadowe.
- Przerwy kawowe ciągłe. Pełna obsługa przerw kawowych. Przykładowe menu przerw kawowych: kawa, herbata (czarna, zielona, owocowa) wraz z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna. Kawa arabica 100% na przykład Lavazza lub równoważna. Herbata ekspresowa Dilmah, Tetley lub równoważne. Soki owocowe (po dwa do wyboru): np.: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, 100 procent soku owocowego, bez dodatku cukru, na przykład: Tymbark, Hortex lub równoważne. Woda mineralna gazowana i niegazowana, świeże owoce w tym sezonowe (minimum 3 rodzaje do wyboru), ciasto z własnego wypieku lub ciasteczka z produkcji przemysłowej: herbatniki, pierniczki, (minimum 3 rodzaje do wyboru), słone przekąski. Wszystko uzupełniane w trakcie przerw.
- W zakresie wyżywienia wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania posiłków zgodnie z programem konferencji, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, z pełnowartościowych, urozmaiconych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia. Wykonawca przedstawi szczegółowe propozycje menu do akceptacji zamawiającego nie później niż 10 dni przed rozpoczęciem konferencji, zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian do tego menu w ciągu 3 dni od otrzymania. Serwis posiłków powinien odbywać się na porcelanie i szkłe.

Wyżywienie ma odbyć się w miejscu, w którym Wykonawca prowadzi stałą działalność gastronomiczną. Wyklucza się użycie pomieszczeń innych podmiotów.

Przy przygotowaniu oferty należy wykorzystać następującą tabelę:

	1	2	3	4
I.p	Rodzaj świadczenia	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 2 x kol. 3)
<b>Wynajem ośrodka (zakwaterowanie, wyżywienie i sale):</b>				
1	przerwa kawowa ciągła	3 x 60 os.	.....PLN	.....PLN
2	przerwa kawowa pojedyncza	1 x 60 os	.....PLN	.....PLN
3	lunch	4 x 60 os.	.....PLN	.....PLN
4	kolacja	1 x 60 os.	.....PLN	.....PLN
5	wynajem sali konferencyjnej (doba)	3	.....PLN	.....PLN
6	wynajem sali konferencyjnej (do 5h)	1	.....PLN	.....PLN
<b>RAZEM*</b>				.....PLN

Specyfikacja w zakresie świadczonych usług:

1. Koszt usługi winien obejmować w szczególności: najem i przygotowanie sali konferencyjnej oraz usługę gastronomiczną i kelnerską.
2. Zamawiający poinformuje o ostatecznej liczbie uczestników konferencji na 60 dni przed jej rozpoczęciem. Wszelkie rozliczenia za usługi będą prowadzone według liczby rzeczywistych uczestników wydarzenia.
3. Wykonawca zobowiązuje się przygotować ofertę dla osób posiadających restrykcje żywieniowe (np. dieta wegetariańska, alergia na orzeszki ziemne). Lista osób z restrykcjami żywieniowymi zostanie dostarczona najpóźniej na 30 dni przed rozpoczęciem spotkania.
4. Zamawiający zastrzega sobie, że w razie zastosowania obostrzeń spowodowanych pandemią lub wojną, na 7 dni przed planowanym wydarzeniem poinformuje Wykonawcę, że wyżywienie i wynajem sali konferencyjnej się nie odbędzie.
5. Maksymalna liczba uczestników konferencji: 60
6. Termin płatności: faktura płatna przelewem do 21 dni licząc od daty dostarczenia faktury Zamawiającemu.

#### IV. WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA

Wartość zamówienia netto wynosi **49 500 PLN**

#### V. INFORMACJE DODATKOWE

1. Termin realizacji: 1 – 4 kwietnia 2025 r.
2. Warunki płatności: przelewem w ciągu 21 dni od daty otrzymania przez zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury
3. Termin związania ofertą: 30 dni od daty składania ofert określonej w pkt. VIII ogłoszenia

#### VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta musi zawierać co najmniej:

1. Nazwę, adres, dane kontaktowe (e-mail, telefon) NIP, REGON wykonawcy;
2. Opis oferowanego przedmiotu zamówienia;
3. Proponowaną cenę brutto za całość przedmiotu zamówienia wyliczoną dla 60 osób zgodnie z tabelą;
4. Proponowane ceny jednostkowe brutto za osobę za:
  - a. nocleg (cena za zakwaterowanie 1 osoby w pokoju jednoosobowym i w pokoju dwuosobowym) ze śniadaniem;
5. Informacje, o których mowa w pkt. V
6. Wskazanie osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

Oferty niezawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone.

Oferta wraz z załącznikami musi zostać podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy.

## VII. KRYTERIA OCENY OFERT

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami:

1. Cena – waga: 100%

liczba punktów =  $(C_{\min}/C_{\text{bad}}) \times \text{waga kryterium}$

gdzie:

$C_{\text{bad}}$  – cena brutto podana w ofercie badanej

$C_{\min}$  – cena brutto najniższa spośród wszystkich ofert

Zamawiający udzieli zamówienia temu wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ogłoszeniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.

## VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy składać w formie elektronicznej na adres e-mail [bartlomiej.zapotoczny@ifj.edu.pl](mailto:bartlomiej.zapotoczny@ifj.edu.pl), w terminie 7 dni od daty publikacji niniejszego ogłoszenia tj. **do 14/10/2024 r. do godz. 10:00** (liczy się data wpływu do Zamawiającego)

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

## IX. INFORMACJA O WYNIKU POSTĘPOWANIA

Zawiadomienie o wyborze oferty najkorzystniejszej/unieważnieniu postępowania Zamawiający prześle za pośrednictwem poczty elektronicznej do wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty.

## X. KLAUZULA INFORMACYJNA

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”, informuję, że:

- a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Instytut Fizyki Jądrowej im. Henryka Niewodniczańskiego Polskiej Akademii Nauk (IFJ PAN)**, adres: **31-342 Kraków, ul. Radzikowskiego 152, telefon: (+ 48 12) 662 80 00; faks: (+ 48 12) 662 84 58, adres strony internetowej: [www.ifj.edu.pl](http://www.ifj.edu.pl)**;
- b) kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych w **IFJ PAN** możliwy jest pod adresem [dpo@ifj.edu.pl](mailto:dpo@ifj.edu.pl), lub numerem telefonu: **(+ 48 12) 662 80 80**;
- c) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
- d) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy o dostępie do informacji publicznej oraz o finansach publicznych;
- e) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres realizacji umowy, a po jej zakończeniu przez okres wymagany do archiwizacji tego typu dokumentów zgodnie z przepisami prawa, w tym prawa wewnętrznego obowiązującego w **IFJ PAN**;

- f) podanie przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest warunkiem koniecznym do ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego; konsekwencją niepodania określonych danych będzie nie uwzględnienie złożonej oferty w postępowaniu;
- g) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- h) 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 (**Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z zasadami udzielania zamówień publicznych oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
  - 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 (**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);
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- i) 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.**

.....  
(podpis osoby odpowiedzialnej merytorycznie)