ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Ministerstwo Finansów (Zamawiający) zaprasza do złożenia ofert na świadczenie usługi hotelarsko-restauracyjnej oraz wynajmu sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem (stoły, krzesła) na potrzeby spotkania Grupy Roboczej Wysokiego Szczebla ds. Podatkowych organizowanego we Wrocławiu w ramach przewodnictwa Polski w Radzie Unii Europejskiej w 2025 r.

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiot zakupu**: świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego:
   1) Hotelarskich usług noclegowych dla **6** osób
   2) Wynajmu sali konferencyjnej, wraz z wyposażeniem dla **103** osób,
   3) Usługi cateringowej dla **103** osób.
2. **Termin realizacji usługi:** 23 – 25 kwietnia 2025 r.,
3. **Miejsce świadczenia usługi:** Teren miasta Wrocław, dzielnica Stare Miasto.
4. **Hotelarskie usługi noclegowe**:
   1) Wykonawca zapewni nocleg w obiekcie odpowiadającym hotelowi o co najmniej czterogwiazdkowym standardzie zaszeregowania (zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz.U. 2017 poz. 2166) w niżej wymienionych terminach:

Termin	Liczba dób hotelowych	Liczba osób do zakwaterowania	Liczba noclegów
23.04.2025 r. – 25.04.2025 r.	2	5	10
24.04.2025 r. – 25.04.2025 r.	1	1	1
		SUMA noclegów	**11**

   2) Goście zostaną zakwaterowani w jednym obiekcie (w obrębie jednego budynku lub kompleksie budynków). Hotel musi być dostępny architektonicznie dla osób ze szczególnymi potrzebami.
   3) Pokoje – wymagane zakwaterowanie Gości w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do wykorzystania przez jedną osobę.
   4) W cenę pokoju wliczony jest koszt śniadania.
   5) Pokoje z łazienkami, w których poza standardowym wyposażeniem, dostępne będą co najmniej: ręczniki, suszarka do włosów, kosmetyki typu: mydło, płyn do kąpieli, szampon do włosów, odżywka do włosów, balsam do ciała.
   6) W pokojach: udostępniona woda mineralna w butelkach o pojemności co najmniej 0,33l, wliczona w cenę pokoju.

7) W pokojach możliwość korzystania z telefonu, TV, bezpłatnego dostępu do Internetu Wi-Fi.

5. Usługa wynajmu sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem

1) Wykonawca zapewni salę konferencyjną o powierzchni co najmniej 300 metrów kwadratowych, bez filarów i kolumn utrudniających widoczność, mieszcząca swobodnie grupę co najmniej 103 osób w ustawieniu w kształcie litery „U", spełniającą wszystkie wymagania BHP i ppoż., które pozwolą na efektywny udział uczestników w wydarzeniu w niżej wymienionych terminach:

Termin	W godzinach
24.04. 2025 r.	**9.00 – 16.00**
25.04. 2025 r.	**9.00 – 14.00**

2) Zamawiający zastrzega,że godziny zapotrzebowania na usługi konferencyjne mogą ulec zmianie i zostaną potwierdzone przez Zamawiającego na 14 dni kalendarzowych przed planowanym terminem realizacji usługi.
3) Wykonawca udostępni w pobliżu sali konferencyjnej miejsce na zorganizowanie punktu rejestracji uczestników spotkania, wraz z wyposażeniem (stolik, krzesła). Punkt rejestracji uczestników spotkania będzie obsługiwany przez pracowników Zamawiającego.
4) Wykonawca umożliwi umieszczenie na terenie hotelu (hol, bezpośrednie otoczenie sal konferencyjnych), dostarczonych przez Zamawiającego, tablic informacyjnych dotyczących wydarzenia.
5) Sala konferencyjna będzie znajdowała się w tym samym budynku co noclegi bądź w budynku bezpośrednio do niego przylegającym;
6) Ostateczne ustawienie stołów i krzeseł określone będzie w uzgodnieniu z Zamawiającym,
7) Sala musi posiadać zaplecze sanitarne; spełniać warunki profesjonalnej, biznesowej Sali konferencyjnej pod względem wyposażenia i aranżacji; musi być klimatyzowana,
8) Sala nie może być podzielona kolumnami ani zawierać elementów spadu dachowego/ pochyleń ograniczających bądź utrudniających poruszanie się,
9) Stoły i krzesła eleganckie, estetyczne, ewentualnie nakryte suknem,
10) W sali miejsce na umieszczenie stanowiska dla obsługi technicznej,
11) W pobliżu sali konferencyjnej musi znajdować się przestrzeń catreingowa do organizacji przerw kawowych,
12) Sala konferencyjna, jak i jej otoczenie (toalety, przestrzeń cateringowa) musi spełniać zasady dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami.

6. **Usługi cateringowe:** Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników konferencji w zakresie:
   1) **Recepcja (spotkanie) powitalna z przekąskami w dniu 23 kwietnia 2025 r., o godzinie 19.00** (przewidywany czas trwania to 2 godziny), w formie bufetu. Na menu będzie się składało co najmniej:
      - 6 rodzajów przystawek,
      - Kawa, herbata,
      - woda mineralna w butelkach (gazowana/niegazowana),
      - soki owocowe (co najmniej 3 smaki do wyboru).

   2) **Przerwy kawowe** na zewnątrz sali konferencyjnej.
      a) **w dniu 24 kwietnia 2025 r. w godzinach 11.00 – 11.30 (I przerwa).** Podczas przerwy dostępne będą co najmniej:
      - świeżo parzona kawa i herbata
      - sypki cukier,
      - słodzik,
      - woda mineralna w butelkach (gazowana/niegazowana),
      - soki owocowe,
      - 3 rodzaje przekąsek,np. mini-croissanty, mini babeczki, chrupkie pieczywo z hummusem),

      b) **w dniu 25 kwietnia 2025 r. w godzinach 11.00 – 11.30 (I przerwa).** Podczas przerwy dostępne będą co najmniej:
      - świeżo parzona kawa i herbata
      - sypki cukier,
      - słodzik,
      - woda mineralna w butelkach (gazowana/niegazowana),
      - soki owocowe

   3) **Obiady w dniach 24 oraz 25 kwietnia 2025 r., godz. 13.00-14.00**, w formie bufetu. Na obiad będą się składały co najmniej:
      - 2 zupy,
      - 2 rodzaje przystawek,
      - mix pieczywa,
      - mix sałat,
      - dodatki (np. papryka, pomidory, oliwki, kapary),
      - 2 rodzaje dania głównego na ciepło, w tym jedno wegańskie,
      - 2 rodzaje dodatków do dania głównego typu: kasza pęczak, jaglana, gryczana, ryż pełnoziarnisty, warzywa gotowane, ziemniaki zapiekane,
      - 1 rodzaj deseru,
      - woda mineralna w butelkach (gazowana/niegazowana),

- soki owocowe.

7. Wykonawca, w celu potwierdzenia zgodności oferty z wymaganiami Zamawiającego, przedstawi przykładowe menu na obiad oraz przerwę kawową – w formie załącznika do Formularza Ofertowego.
8. Zamawiający będzie akceptował menu na wszystkie posiłki zaproponowane przez Wykonawcę w celu realizacji usługi. Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego po 2 propozycje menu na każdy posiłek. Ostatecznego zatwierdzenia posiłków Zamawiający dokona najpóźniej na 14 dni przed realizacją usługi.
9. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia).
10. Wszystkie posiłki/ potrawy (obiad/ przekąski/ przerwa kawowa) będą opisane za pomocą estetycznie wydrukowanych wizytówek z nazwą potrawy w języku polskim i angielskim.
11. Podczas posiłków/przerw kawowych zapewniona zostanie doświadczona obsługa kelnerska, w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników. Obsługa kelnerska musi komunikować się w języku angielskim.
12. Podanie posiłków – zastawa porcelanowa, sztućce metalowe, szkło (do serwowania posiłków. Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych.
13. Wykonawca podczas obiadów w dniach 24 i 25 kwietnia 2025 r. zapewni uczestnikom przestrzeń umożliwiającą spożycie posiłku w formie stojącej (stoliki koktajlowe) oraz w formie siedzącej.
14. Określone godziny posiłków mają charakter orientacyjny i mogą ulec zmianie. Zamawiający potwierdzi godziny posiłków na 14 dni kalendarzowych przed planowanym terminem organizacji wydarzenia.

II. WARUNKI FINANSOWE/ROZLICZENIA/PŁATNOŚCI

1. Płatność nastąpi w terminie 21 dni licząc od dnia dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury oraz protokołu odbioru podpisanego bez zastrzeżeń przez Strony.
2. Cena oferty musi obejmować wszelkie koszty związane z realizacją Przedmiotu zakupu.
3. Cena musi być wyrażona w złotych polskich.
4. Szczegółowe warunki finansowe realizacji przedmiotu zakupu określone zostały we Wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 2 Zaproszenia.

III. KRYTERIA OCENY OFERT,

1. Oferty spełniające wszystkie warunki Zamawiającego przedstawione w Opisie przedmiotu zamówienia (OPZ) stanowiącego załącznik nr 1 do umowy oraz części I tego zaproszenia do składania ofert będą oceniane według poniższego kryterium:

Kryterium	Waga
Cena oferty	100 %

2. W ramach kryterium **Cena oferty** Zamawiający przyzna punkty wg następującego wzoru:

$$Ocena\ oferty = 100 * \frac{Cena_{\min}}{Cena}[pkt]$$

gdzie:

$Cena_{min}$ - najniższa zaoferowana cena spośród ofert podlegających ocenie

Cena - cena badanej oferty

3. Cenę oferty należy wyliczyć zgodnie z postanowieniami części II tego zaproszenia, musi ona obejmować wynagrodzenie wykonawcy w całym okresie realizacji przedmiotu zakupu.
4. Liczba punktów zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.
5. Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna ofertę, która uzyska największą liczbę punktów przyznanych w ramach ww. kryterium.

VI. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca przedstawi ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym zaproszeniu poprzez wypełnienie i podpisanie Formularza ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do tego Zaproszenia.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

V. DATA I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT:

1. Ostateczny termin składania ofert upływa w dniu **8 kwietnia 2025 r.**
2. Ofertę należy przesłać w formie elektronicznej na adres email: oferty.prezydencja2025@mf.gov.pl w terminie wskazanym powyżej (załączone pliki powinny być załączone w formacie umożliwiającym odczytanie, np. pdf).
3. Osoba do kontaktu: Paweł Żylicz, e-mail: pawel.zylicz@mf.gov.pl.
4. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać złożoną ofertę.

VI. INFORMACJE DODATKOWE

1. Niniejsze Zaproszenie do składania ofert nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do dokonania zakupu.
2. W toku badania i oceny ofert, Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnienia treści złożonych ofert. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zakupu, niepowodujące istotnych zmian w treści

oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

3. Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej na warunkach określonych w Zaproszeniu i przekaże informację o przyjęciu oferty wybranemu Wykonawcy zakupu.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od podpisania umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę, spośród ofert złożonych w postępowaniu i spełniających wymagania Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postepowania bez podania przyczyn na każdym etapie prowadzenia procedury zakupu. Oferentom nie przysługuje z tego tytułu roszczenie o zwrot poniesionych kosztów, w szczególności związanych z przygotowaniem oferty.
6. Zamawiający informuje, że dane osobowe uczestników przystępujących do postępowania będą przetwarzane zgodnie z rozporządzeniem 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 r., str. 1, z późn. zm.) oraz innymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego, które chronią prawa osób, których dane dotyczą. Klauzula Informacyjna Ministra Finansów z art. 13 RODO stanowi załącznik nr 3 do zaproszenia do złożenia ofert.

Załączniki:

Załącznik nr 1 Formularz ofertowy
Załącznik nr 2 Wzór umowy
Załącznik nr 3 Klauzula informacyjna