

Oszacowanie wartości zamówienia

W celu zbadania ofert rynkowych, aby oszacować wartość zamówienia, Departament Współpracy Międzynarodowej i Funduszy Europejskich Ministerstwa Aktywów Państwowych zwraca się z prośbą o wycenę usługi polegającej na kompleksowej organizacji trzydniowego wyjazdu studyjnego związanego z projektami realizowanymi w obszarze morskiej energetyki wiatrowej.

I. Przedmiot zamówienia i termin realizacji.

Przedmiotem zamówienia jest **kompleksowa organizacja trzydniowego wyjazdu studyjnego, związanego z projektami realizowanymi w obszarze morskiej energetyki wiatrowej**, który będzie finansowany w ramach Inwestycji G1.1.4 Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności: *Wsparcie instytucji realizujących reformy i inwestycje w ramach REPowerEU*.

Wyjazd studyjny odbędzie się na terenie województwa pomorskiego **w drugiej połowie maja 2026 r.** Dokładny termin wyjazdu zostanie uzgodniony z Wykonawcą na etapie realizacji umowy.

Program ramowy wizyty studyjnej:

- pierwszy dzień - wyjazd spod siedziby MAP, przejazd do Gdańska, wizyta w spółce „Baltic Towers” oraz „Grupie Przemysłowej Baltic” (z siedzibą Na Ostrowiu 15/20, 80-873 Gdańsk), zakwaterowanie i obiadokolacja w hotelu w Gdańsku,
- drugi dzień - śniadanie, przejazd do Łeby, po drodze zwiedzenie lądowej stacji transformatorowej w okolicach Choczewa, następnie zwiedzanie portu instalacyjnego w Łebie oraz wypłynięcie na miejsce budowy morskiej farmy wiatrowej „Baltic Power” (**organizacja rejsu uczestników wizyty na miejsce budowy morskiej farmy wiatrowej jest wyłączona z oszacowania wartości zamówienia i leży w gestii Zamawiającego**), lunch, przejazd do Gdańska, obiadokolacja na Starym Mieście w Gdańsku,
- trzeci dzień - wizyta w Elektrowni Wodno-Szczytowo-Pompowej w Żarnowcu oraz zwizytowanie magazynu energii elektrycznej w okolicach Żarnowca, lunch, powrót do Warszawy.

Szczegółowy harmonogram realizacji wyjazdu studyjnego zostanie uzgodniony w porozumieniu z wybranym Wykonawcą na etapie realizacji umowy.

W wyjeździe studyjnym wezmą udział **maksymalnie 22 osoby**.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby osób o nie więcej niż 4, do minimalnej liczby 18 osób. Ostateczną liczbę uczestników wyjazdu Zamawiający zgłosi wybranemu Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed planowaną datą wyjazdu studyjnego. Liczba uczestników wyjazdu będzie podstawą do przygotowania przez Wykonawcę środka transportu (bus/autokar), miejsc noclegowych, wyżywienia, a także do późniejszych rozliczeń pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

II. Szczegółowe obowiązki Wykonawcy.

Do zadań Wykonawcy należeć będzie organizacja trzydniowego wyjazdu studyjnego związanego z projektami realizowanymi w obszarze morskiej energetyki wiatrowej.

W ramach wynagrodzenia Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. Zapewnienia transportu:

Autokar/Bus musi być wyposażony w tyle miejsc siedzących, by pomieścić wszystkich uczestników wyjazdu. Ponadto musi być wyposażony w siedzenia z pasami bezpieczeństwa, klimatyzację, nie może być starszy niż 5 lat. Wykonawca zobowiązuje się podstawić autokar/bus w należytym stanie technicznym oraz zapewnić posiadanie przez kierowcę pojazdu wszystkich niezbędnych i aktualnych dokumentów pojazdu, w tym ubezpieczenia OC. Kierowca autokaru/busa powinien posiadać

doświadczenie w przewozach grup turystycznych. W przypadku awarii autokaru/busa uniemożliwiającej dalszą jazdę, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie podstawić pojazd zastępczy, o co najmniej tym samym standardzie, który pozwoli na planowe kontynuowanie programu wizyty, bez dodatkowych kosztów po stronie Zamawiającego. Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z opłatami drogowymi i parkingowymi.

2. Zapewnienia noclegu:

- 1) obiekt hotelowy (2 noclegi w Gdańsku) o standardzie co najmniej 4 gwiazdkowym¹. Hotel musi mieścić się w granicach administracyjnych miasta Gdańsk, w odległości do 1 km od Starówki,
- 2) do dyspozycji uczestników wyjazdu studyjnego będą pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania, każdy pokój musi posiadać osobną łazienkę.

3. Zapewnienia uczestnikom wyjazdu studyjnego wyżywienia zgodnie z minimalnymi wymaganiami określonymi poniżej w hotelu, w którym odbywać się będzie nocleg:

- 1) 1 obiadokolacja pierwszego dnia serwowana pierwszego dnia wyjazdu w formie zasiadanej w hotelu, realizowana w systemie pełnego serwisu talerzowego. Wszystkie dania gorące oraz desery muszą być serwowane bezpośrednio do stołu przez obsługę kelnerską (w godzinach zgodnych z ustalonym z Zamawiającym harmonogramem) w oddzielnej Sali przeznaczonej wyłącznie dla uczestników wyjazdu studyjnego zawierająca:
 - o zupę lub krem – 2 rodzaje, min. 250 ml porcja,
 - o dania główne na ciepło - 3 rodzaje, w tym: 2 dania mięsne – min. 150 g porcja, 1 danie wegetariańskie – min. 250 g porcja (w przypadku ryb – min. 150 g porcja),
 - o dodatki skrobiowe do wyboru (2 rodzaje – np. ryż, ziemniaki gotowane lub ziemniaki opiekane w ziołach, kluski śląskie), min. 200 g porcja,
 - o przystawki mięsne i bezmięsne – 2 rodzaje, min. 100 g na osobę,
 - o sałatki i surówki – 2 rodzaje, min. 100 g porcja,
 - o pieczywo – 2 rodzaje oraz masło (bez ograniczeń),
 - o deser - 2 rodzaje – np. tiramisu, crème brûlée, panna cotta, min. 150 g na osobę,
 - o owoce krojone – 3 rodzaje,
 - o wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (0,5 l/osobę), soki owocowe 100% (0,5l/osobę),
 - o kawę czarną z ekspresu ciśnieniowego,
 - o herbatę w saszetkach bez ograniczeń (minimum 3 rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa),
 - o dodatki do napojów w postaci cukru, cytryny i mleka (bez ograniczeń),
 - o sposób podania: wydawanie posiłków odbywać się będzie wyłącznie w systemie serwisu talerzowego, przystawki na stołach, z zapewnieniem miejsc siedzących, zastawy ceramicznej (talerze i talerzyki), szklanek oraz widelczyków, łyżeczek, sztućców metalowych, serwetek papierowych;
- 2) 1 lunch drugiego dnia w czasie wizyty w porcie w Łebie. W ramach usługi cateringowej Wykonawca gwarantuje:
 - o serwis kawowo – kanapkowy (w godzinach zgodnych z ustalonym z Zamawiającym harmonogramem) dla wszystkich uczestników wyjazdu. Serwis kawowo- kanapkowy składać się będzie z: kawy z ekspresu ciśnieniowego z certyfikatem Fair Trade, minimum 3 rodzajów herbat z certyfikatami Fair Trade, cukru, cytryny, mleka, mleka roślinne, soków, wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej, ciast domowych (min. 2 rodzaje

¹ Przez obiekt o standardzie co najmniej 4-gwiazdkowym Zamawiający rozumie obiekt hotelarski, co do którego wydano decyzję o zaszeregowaniu do rodzaju oraz nadania kategorii **** (cztery gwiazdki lub więcej gwiazdek), zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166).

różnych ciast domowych), ciastek, słonych przekąsek, kanapek typu finger food lub bankietowych na pieczywie mieszanym przygotowanych z min. 4 składników (w tym: masło, pasty, sery, łosoś, wędlina, warzywa, min. 3 szt./os., 1 kanapka min. 60 g), owoców; na oddzielnym półmisku wariant bezglutenowy,

- o sposób podania: szwedzki stół, z zapewnieniem miejsc siedzących, zastawy ceramicznej (talerze i talerzyki), szklanek oraz widelczyków, łyżeczek, sztućców metalowych, serwetek papierowych;

- 3) 1 obiadokolacja serwowana drugiego dnia wyjazdu w restauracji zlokalizowanej na Starym Mieście w formie zasiadanej, realizowana w systemie pełnego serwisu talerzowego. Wszystkie dania gorące oraz desery muszą być serwowane bezpośrednio do stołu przez obsługę kelnerską. (w godzinach zgodnych z ustalonym z Zamawiającym harmonogramem) w oddzielnej Sali przeznaczonej wyłącznie dla uczestników wyjazdu studyjnego zawierająca:

- o zupę lub krem – 2 rodzaje, min. 250 ml porcja,
- o dania główne na ciepło - 3 rodzaje, w tym: 2 dania mięsne – min. 150 g porcja, 1 danie wegetariańskie – min. 250 g porcja (w przypadku ryb – min. 150 g porcja),
- o dodatki skrobiowe do wyboru (2 rodzaje – np. ryż, ziemniaki gotowane lub ziemniaki opiekane w ziołach, kluski śląskie), min. 200 g porcja,
- o przystawki mięsne i bezmięsne – 2 rodzaje, min. 100 g na osobę,
- o sałatki i surówki – 2 rodzaje, min. 100 g porcja,
- o pieczywo – 2 rodzaje oraz masło (bez ograniczeń),
- o deser - 2 rodzaje – np. tiramisu, crème brûlée, panna cotta, min. 150 g na osobę,
- o owoce krojone – 3 rodzaje,
- o wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (0,5 l/osobę), soki owocowe 100% (0,5l/osobę),
- o kawę czarną z ekspresu ciśnieniowego,
- o herbatę w saszetkach bez ograniczeń (minimum 3 rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa),
- o dodatki do napojów w postaci cukru, cytryny i mleka (bez ograniczeń),
- o sposób podania: wydawanie posiłków odbywać się będzie wyłącznie w systemie serwisu talerzowego, przystawki na stołach, z zapewnieniem miejsc siedzących, zastawy ceramicznej (talerze i talerzyki), szklanek oraz widelczyków, łyżeczek, sztućców metalowych, serwetek papierowych;

- 4) 1 obiad trzeciego dnia w restauracji zlokalizowanej w pobliżu Elektrowni Wodno-Szczytowo-Pompej w Żarnowcu, w formie zasiadanej, realizowana w systemie pełnego serwisu talerzowego. Wybór dań powinien opierać się na produktach sezonowych oraz tradycjach kuchni regionalnej. Wszystkie dania gorące oraz desery muszą być serwowane bezpośrednio do stołu przez obsługę kelnerską (w godzinach zgodnych z ustalonym z Zamawiającym harmonogramem) w oddzielnej Sali przeznaczonej wyłącznie dla uczestników wyjazdu studyjnego zawierająca:

- o zupę lub krem – 2 rodzaje, min. 250 ml porcja,
- o dania główne na ciepło - 3 rodzaje, w tym: 2 dania mięsne – min. 150 g porcja, 1 danie wegetariańskie – min. 250 g porcja (w przypadku ryb – min. 150 g porcja),
- o dodatki skrobiowe do wyboru (2 rodzaje – np. ryż, ziemniaki gotowane lub ziemniaki opiekane w ziołach, kluski śląskie), min. 200 g porcja,
- o sałatki i surówki – 2 rodzaje, min. 100 g porcja,
- o deser - 2 rodzaje – np. tiramisu, crème brûlée, panna cotta, min. 150 g na osobę,
- o wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (0,5 l/osobę), soki owocowe 100% (0,5l/osobę),
- o kawę czarną z ekspresu ciśnieniowego,
- o herbatę w saszetkach bez ograniczeń (minimum 3 rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa),
- o dodatki do napojów w postaci cukru, cytryny i mleka (bez ograniczeń),

- o sposób podania: wydawanie posiłków odbywać się będzie wyłącznie w systemie serwisu talerzowego, przystawki na stołach, z zapewnieniem miejsc siedzących, zastawy ceramicznej (talerze i talerzyki), szklanek oraz widelczyków, łyżeczek, sztućców metalowych, serwetek papierowych;

5) 2 śniadania serwowane drugiego i trzeciego dnia wyjazdu, w formie ciepłego i zimnego bufetu zgodnie ze standardem obiektu hotelowego dla wszystkich uczestników wyjazdu studyjnego.

Usługa cateringowa powinna spełniać następujące wymagania:

- 1) należy zapewnić wyżywienie dla osób na diecie bezglutenowej, bezlaktozowej i wegetariańskiej dla liczby osób podanych przez Zamawiającego na 3 dni robocze przed terminem wyjazdu studyjnego;
- 2) posiłki niezawierające glutenu i laktozy wymagają oznaczenia;
- 3) posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości;
- 4) konsumpcja przy stołach nakrytych obrusami;
- 5) zapewnienie obsługi kelnerskiej.

Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia propozycji menu Zamawiającemu na co najmniej 3 dni robocze przed datą wyjazdu, ostateczna akceptacja menu należy do Zamawiającego.

4. Zawarcia wszelkich wymaganych polis ubezpieczeniowych uczestników wyjazdu studyjnego, zgodnie z obowiązującymi przepisami:

- 1) ubezpieczenie musi obejmować Odpowiedzialność Cywilną oraz Następstwa Nieszczęśliwych Wypadków (NNW),
- 2) uczestnicy wizyty studyjnej muszą być objęci ubezpieczeniem NNW na kwotę minimum 15 000,00 złotych każdy.

Ubezpieczenie powinno obowiązywać na terenie RP.

5. Wyznaczenia jednej osoby do ogólnej koordynacji realizacji zadania, która będzie współpracowała bezpośrednio z Zamawiającym oraz koordynowała wszystkie działania na każdym etapie realizacji zamówienia. Zamawiający wymaga, aby osoba ta była obecna podczas wyjazdu studyjnego (osoba ta odpowiedzialna jest za sprawy organizacyjne związane z transportem, zakwaterowaniem, zapewnieniem uczestnikom wyżywienia, terminową realizacją harmonogramu wizyty itp. W spotkaniach i wizytacjach spółek i projektów uczestniczą jedynie pracownicy Zamawiającego.

III. Cel wyjazdu studyjnego.

Celem wyjazdu studyjnego jest:

1. Zapewnienie uczestnikom wyjazdu studyjnego bezpośredniej prezentacji projektu morskiej farmy wiatrowej współfinansowanej ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności.
2. Zapewnienie uczestnikom wyjazdu studyjnego bezpośredniego zwiedzenia infrastruktury zakładów produkcyjnych oraz infrastruktury portowej służącej procesowi budowy oraz eksploatacji morskich farm wiatrowych, jak również infrastruktury związanej z morską energetyką wiatrową.

IV. Informacje o Zamawiającym.

Zamawiający: Ministerstwo Aktywów Państwowych Departament Współpracy Międzynarodowej i Funduszy Europejskich, ul. Krucza 36/Wspólna 6, 00-522 Warszawa.

W ramach oszacowania wartości zamówienia proszę podać:

- całkowity koszt netto i brutto obejmujący wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, tj. wyjazdu studyjnego pracowników MAP oraz innych instytucji, przy założeniu uczestnictwa w wyjeździe maksymalnie 22 osób. W kalkulacji proszę podać również koszt netto i brutto na jednego uczestnika,

- oraz, dodatkowo koszt zapewnienia tłumacza języka angielskiego na czas trzydniowej wizyty studyjnej, do obsługi tłumaczenia tzw. szeptanego, od 1 do 3 osób angielskojęzycznych w trakcie wizyty studyjnej, z zastosowaniem mobilnego sprzętu (nadajnik z mikrofonem, odbiorniki ze słuchawkami) do tłumaczenia szeptanego – z opcjonalnym wykorzystaniem przez Zamawiającego. Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę o skorzystaniu z opcji tłumacza języka angielskiego na 5 dni roboczych przed planowaną datą wyjazdu studyjnego.

Oszacowanie wartości zamówienia nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych i służy wyłącznie rozeznaniu rynku.

Informację zwrotną proszę przesłać drogą elektroniczną na adres: monika.chomiuk@map.gov.pl, w terminie **do końca dnia 10 marca 2026 r.**

Marcin Bania

dyrektor

1228916.4609871.3655043