**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Tytuł zamówienia**

Organizacja i obsługa warsztatów dla sieci Punktów Informacyjnych Funduszy Europejskich (PIFE) dotyczących REPowerEU oraz bieżącego stanu realizacji Krajowego Planu Odbudowy (KPO) z udziałem max. 70 osób w terminie 21-22 października lub 22-23 października 2024 r.

1. **Termin składania ofert**

7 dni od dnia ogłoszenia

1. **Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia**

Pan Michał Sarzyński

1. **Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia**

tel.: 22 273 76 73

1. **Skrócony opis przedmiotu zamówienia**

Zamówienie obejmuje organizację i obsługę warsztatów w zakresie zapewnienia:

1. usługi hotelowej;
2. usługi konferencyjnej;
3. usługi gastronomiczno-restauracyjnej;
4. usługi transportowej

podczas warsztatów sieci Punktów Informacyjnych Funduszy Europejskich (PIFE) dotyczących REPowerEU oraz bieżącego stanu realizacji Krajowego Planu Odbudowy (KPO) z udziałem max . 70 osób.

1. **Miejsce realizacji zamówienia**

Max 20 km od siedziby Zamawiającego.

1. **Przedmiot zamówienia**
2. USŁUGA HOTELOWA

Zamawiana usługa obejmuje zapewnienie noclegów w dniach 21-22.09.2024 r. lub 22-23.09.2024 r. (1 doba hotelowa, z terminem wymeldowania osób uczestniczących 2 dnia pobytu do godziny 12).

Wykonawca pokrywa koszty noclegu dla przedstawicieli Zamawiającego w ilości 50 osób oraz rezerwacji ok. 20 noclegów do indywidualnego rozliczania.

Obiekt powinien być o standardzie czterech lub więcej gwiazdek. 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 (Dz.U. 2017 poz. 2166).

Nocleg dotyczy max. 50 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania wraz z węzłem sanitarnym, bezpłatnym dostępem do Internetu WI-FI (download: 2 Mbit/s, upload: 0,5 MBit/s).

W cenę noclegu powinno być wliczone śniadanie w formie bufetu oraz opłata miejscowa (jeśli dotyczy).

Miejsce zakwaterowania wszystkich uczestników spotkania, sala, w której będą podawane posiłki, miejsca, w których będą organizowane przerwy kawowe i sale konferencyjne muszą znajdować się w tym samym budynku lub kompleksie hotelowym.

Obiekt musi spełniać następujące warunki:

* teren obiektu z jakościowym zagospodarowaniem przestrzennym;
* infrastruktura dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (np. winda, podjazdy);
* pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników;
* bezpłatna szatnia/pomieszczenie do przechowywania walizek i okryć wierzchnich;
* bezpłatny parking.

Miejsce realizacji zadania musi spełniać kryterium dostępności, zgodnie ze „[Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027](https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/media/116351/Zal_nr_2_1704.docx)”, które stanowią załącznik nr 2 do „[Wytycznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027](https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/media/113155/wytyczne.pdf)”.

1. USŁUGI KONFERENCYJNE (SALE)

Zamawiana usługa obejmuje zapewnienie dwóch sal: plenarnej dla max. 70 osób (ustawienie szkolne) oraz warsztatowej na 30 miejsc. Przez Zamawiającego preferowane są sale z dostępem do światła dziennego.

Oferowane sale powinny spełniać następujące warunki:

* spełniać wszelkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom szkoleniowym;
* być wyposażone w klimatyzację z możliwością jej regulacji, w tym wymianę powietrza i utrzymanie temperatury ok. 21°C oraz wilgotności na poziomie 45-60 %;
* być gotowe i udostępnione Zamawiającemu co najmniej 120 minut przed planowanym rozpoczęciem prac plenarnych i warsztatowych;
* być obsługiwane na bieżąco przez co najmniej 1 osobę na salę odpowiedzialną za prawidłowe działanie sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia.

Wymagane wyposażenie sali plenarnej:

* Stoły z krzesłami dla 70 osób ustawione w formie szkolnej (2 osoby przy stole) z dogodnym dostępem do gniazdek elektrycznych + woda gazowana i niegazowana;
* Stół prezydialny dla 6 osób z laptopem wraz z pakietem MS Office, rzutnik, ekran oraz pilot do zmiany slajdów;
* Sześć Dziesięć mikrofonów bezprzewodowych lub multifony w liczbie nie mniejszej niż 1 multifon na 2 uczestników, w tym na stole prezydialnym oraz nagłośnienie dostosowane do powierzchni sali;
* Dostęp do Internetu Wi-Fi z hasłem dla uczestników spotkania;
* Flipchart z pełnym blokiem kartek i flamastrami;
* Materiały konferencyjne logotypem KPO dla uczestników warsztatów.

Wymagane wyposażenie sali warsztatowej dla 30 osób:

* Stół ustawiony w kształcie litery U lub O dla 30 osób z krzesłami. Stół ustawiony w kształcie litery U lub O + krzesła dla 30 osób (z uwzględnieniem potrzeb osób z niepełnosprawnościami) z dogodnym dostępem do gniazdek elektrycznych;
* Laptop z pakietem MS Office, rzutnik, ekran oraz pilot do zmiany slajdów;
* Jeśli wielkość sali tego będzie wymagać - cztery mikrofony bezprzewodowe i nagłośnienie;
* Dostęp do Internetu Wi-Fi z hasłem dla uczestników spotkania;
* Flipchart z pełnym blokiem kartek i flamastrami.

Wszystkie sale oddane do dyspozycji Zamawiającemu muszą być oznakowane nazwą wydarzenia oraz logotypem KPO.

1. USŁUGA GASTRONOMICZNO-RESTAURACYJNA

Zamawiana usługa dotyczy grupy max. 70 osób i obejmuje:

* Śniadanie wliczone w cenę noclegu (21-22 października lub 22-23 października 2024 r.);
* Dwa obiady (po jednym w każdym dniu wydarzenia 21-22 października lub 22-23 października 2024 r.) w formie bufetu składające się z trzech dań: 2 zup do wyboru, nie mniej niż 3 dań głównych do wyboru, nie mniej niż 3 deserów do wyboru oraz napojów (woda gazowana i niegazowana, kawa, herbata, cukier/ słodzik, cytryna, mleko).   
  Przynajmniej 1 zupa, 1 danie główne, i 1 deser muszą być zgodne z dietą wegetariańską i odpowiednio oznaczone na stole bufetowym;
* Kolacja (w dn. 21 października lub 22 października 2024 w godz. 19.00-24.00); w formie bufetu składająca się z trzech dań: 2 zup do wyboru, nie mniej niż 3 dań głównych do wyboru, przekąsek tj. nie mniej niż 3 rodzaje sałatek i nie mniej niż 3 rodzaje przekąsek w formie deski wędlin, deski serów, etc., nie mniej niż 3 deserów do wyboru oraz napojów (woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków owocowych, kawa, herbata, cukier/ słodzik, cytryna, mleko).   
  Przynajmniej 1 zupa, 1 danie główne i 1 deser, przekąski na talerzach (deski wędlin, serów etc.) muszą być zgodne z dietą wegetariańską i odpowiednio oznaczone na stole bufetowym. Kolacja powinna być zrealizowana w hotelu, w którym odbędzie się spotkanie, w wydzielonej dla uczestników spotkania Sali;
* Dwie ciągłe przerwy kawowe w formie bufetu składającego się napojów (woda gazowana i niegazowana, kawa, herbata, cukier/ słodzik, cytryna, mleko) i przekąsek (ciasto, kruche ciastka, świeże owoce).

Propozycję menu śniadań, obiadów, kolacji oraz przerw kawowych powinny zostać dołączone do oferty. Menu posiłków oraz przerw kawowych wymaga akceptacji Zamawiającego.

Obiady powinny odbywać się w wydzielonej części obiektu, dostępnej wyłącznie dla uczestników wydarzenia.

Poczęstunki w ramach przerw kawowych powinny być zorganizowane w wydzielonej części pomieszczenia, w którym odbywać się będą spotkania plenarne i warsztatowe lub w innych pomieszczeniach zarezerwowanych wyłącznie dla uczestników wydarzenia znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie sal warsztatowych.

Poczęstunki w ramach przerw kawowych muszą dostępne oraz uzupełniane przez cały czas trwania spotkania.

Napoje będą serwowane w szklanych naczyniach (butelkach/dzbankach), posiłki będą serwowane na zastawie wielorazowego użytku (np. porcelanowej), zostaną wykorzystane sztućce wielorazowe (np. metalowe). Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych.

1. USŁUGA TRANSPORTOWA

Zamawiana usługa obejmuje:

Transport na trasie ul. Wspólna 2/4, 00-926 Warszawa (Siedziba MFiPR) do miejsca organizacji warsztatów oraz powrót przed siedzibę MFiPR:

* Transport w dniu 21.10.2024 r. lub 22.10.2024 r. dla max. 50 uczestników;
* Transport w dniu 22.10.2024 r. lub 23.10.2024 r. dla max. 50 uczestników.

Zamawiający dopuszcza transport jedynie autokarami i/lub busami, które spełniają wszystkie wymogi bezpieczeństwa dotyczące przewozu osób, wyprodukowanymi nie wcześniej niż w 2015 roku i wyposażonymi w klimatyzację.

Wykonujący usługę transportową musi posiadać aktualną licencję na przewóz krajowy osób oraz wymagane prawem aktualne ubezpieczenia, które przedstawi w osobnym oświadczeniu.

Ewentualne koszty parkingu pojazdów Wykonawcy, koszty wyżywienia, diet i noclegów kierowców pokrywa Wykonawca.

1. **Termin realizacji zamówienia**

21-22 października lub 22-23 października 2024 r

1. **Warunki udziału w postępowaniu**

Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia musi posiadać doświadczenie w wykonywaniu usług odpowiadających swoim rodzajem usługom stanowiącym niniejszy przedmiot zamówienia. Wykonawca musi mieć doświadczenie w realizacji co najmniej trzech spotkań o podobnym charakterze o wartości każdego z nich co najmniej 40 000 zł brutto, wykonanych należycie w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

Zamawiający wymaga przedłożenia na etapie składania oferty faktury lub innego dokumentu potwierdzającego wysokość kwoty zrealizowanych przedsięwzięć oraz należytego wykonania przedmiotowych przedsięwzięć.

Spełnienie warunku musi być wykazane w Załączniku nr 2 do OPZ.

1. **Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Oferenta**

* Dokumenty rejestrowe tj. KRS lub wpis do CEIDG;
* Informacje o numerze rachunku bankowego Wykonawcy;
* Dane osoby, która będzie podpisywała umowę ze strony Wykonawcy w przypadku jego wyboru;
* Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego/rozeznania rynku - Załącznik nr 1 do OPZ;
* Wykaz usług spełnienia warunków udziału w zamówieniu zgodnie z pkt 10 – Załącznik nr 2 do OPZ;
* Oświadczenie Wykonawcy o posiadaniu ubezpieczenia na przewóz osób .

1. **Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji**

Przy wyborze oferty Zamawiający zweryfikuje wszystkie nadesłane w terminie oferty, biorąc pod uwagę następujące kryteria:

1. Cena (60%) = 60 pkt.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Liczba punktów = | Cena oferty najtańszej | x 60 |
| Cena oferty badanej |

Oferent powinien przedstawić w ofercie:

* całkowity koszt organizacji wraz z wyszczególnieniem jego składowych;
* wszystkie koszty netto oraz brutto, w podziale na koszty stałe oraz koszty jednostkowe.

1. Koncepcja realizacji wydarzenia i aranżacja sali (40 %) = 40 pkt.

Punkty w kryterium „Koncepcja realizacji wydarzenia i aranżacja sali” zostaną przyznane w skali punktowej do 40 punktów. Punkty będą przyznawane następująco:

Przy ocenie będzie brany pod uwagę opis koncepcji i wizualizacja aranżacji, w tym:

1) estetyka (estetyka poszczególnych elementów, dopasowanie elementów wyposażenia i dekoracji do koncepcji i przedmiotu wydarzenia) – do 25 pkt,

3) kreatywność (nowoczesność i oryginalność koncepcji i aranżacji) – do 15 pkt.

**Minimalna zawartość oferty**

Oferta powinna zawierać co najmniej:

* Całościową cenę realizacji zamówienia, z podaniem szczegółowego kosztorysu poszczególnych elementów zadania, w podziale na koszty netto i brutto, będącą sumą kosztów stałych brutto oraz kosztów zmiennych brutto, wraz z podaniem ceny jednostkowej kosztów zmiennych (w przeliczeniu na jednego uczestnika wydarzenia);
* Dodatkowo do oferty, należy załączyć kalkulację powyższej kwoty w podziale na koszty stałe i koszty osobowe;
* Wskazanie obiektu/ów, w których oferent planuje zrealizować zamawiane usługi wraz z opisem technicznym i zdjęciami (mogą być linki do strony internetowej obiektu);
* Wykaz oraz syntetyczny opis usług zrealizowanych przez Oferenta w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, o których mowa w pkt „Warunki udziału w postępowaniu” niniejszego SOPZ wraz dokumentami potwierdzającymi ich należyte wykonanie;
* Dokumenty/ oświadczenia wymagane w pkt. 11 OPZ.

1. **Warunki zmiany umowy.**

Zamawiający zastrzega sobie, że podana Wykonawcy data wyjazdu może ulec zmianie na późniejszą. Zamawiający poinformuje o tym z co najmniej z 10-dniowym wyprzedzeniem i w takiej sytuacji możliwa jest zmiana terminu wyjazdu i miejsca organizacji spotkania.

Zamawiający zastrzega sobie, że ostateczna liczba osób uczestniczących zostanie potwierdzona wybranemu Wykonawcy najpóźniej na 7 dni przed terminem wyjazdu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od Umowy: w okolicznościach i terminach określonych w art.  456 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych w innych przypadkach przewidzianych przepisami prawa.

1. **Czas wolny po zakończonym spotkaniu**

Wykonawca proszony jest o podanie propozycji możliwości spędzania czasu wolnego w grupie na terenie kompleksu lub w bliskiej okolicy.

1. **Dodatkowe informacje**

Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający:

* zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę;
* zastrzega sobie prawo do ewentualnej rezygnacji z realizacji zamówienia bez podania przyczyny;
* zawrze umowę z Wykonawcą na podstawie własnych wzorów umów;
* końcowe rozliczenie z Wykonawcą nastąpi na podstawie zgłoszonej liczby uczestników, uwzględniając podane przez Wykonawcę koszty stałe i koszty osobowe;
* poinformuje o ostatecznej liczbie osób korzystających z usługi transportu najpóźniej na 7 dni roboczych przed terminem wydarzenia.

Wykonawca po zawarciu umowy (w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy):

* przekaże Zamawiającemu dokumenty potwierdzające dokonanie rezerwacji pokoi oraz sal konferencyjnych;
* przekaże Zamawiającemu dane kontaktowe do jednej, stałej osoby odpowiedzialnej za koordynację przygotowań i realizacji zamówionych usług;

Wykonawca odpowiada za zobowiązania formalno-prawne wobec podmiotów trzecich, które zostaną przez niego podjęte w celu realizacji zamówienia.

Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zapisów 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) – RODO.

1. **Informacja o przetwarzaniu danych osobowych**
2. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (dalej: „rozporządzenie 2016/679”) informujemy, że:

* Administratorem danych zbieranych i przetwarzanych w celu wyboru wykonawcy, zawarcia umowy oraz realizacji umowy jest Minister Funduszy i Polityki Regionalnej z siedzibą przy ul. Wspólnej 2/4, 00-926 w Warszawie. Dane osobowe mogą zostać ujawnione właściwym organom oraz podmiotom upoważnionym zgodnie z obowiązującym prawem.
* Osobom, które w ofercie podały swoje dane osobowe przysługuje prawo wglądu do treści tych danych oraz ich poprawienia. Podanie danych jest dobrowolne, ale konieczne dla wyboru wykonawcy, zawarcia umowy oraz realizacji umowy.
* Osobom, które w ofercie podały swoje dane osobowe przysługuje prawo do wniesienia sprzeciwu wobec dalszego przetwarzania.
* Osobom, które w ofercie podały swoje dane osobowe przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.
* W przypadku, gdy przed zawarciem umowy zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679 wpływa na zmianę treści złożonej oferty, w sposób mający lub mogący mieć wpływ na wynik postępowania, zamawiający odrzuca ofertę zawierającą dane osobowe, których przetwarzanie ma zostać ograniczone.
* Dane osobowe są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit c rozporządzenia 2016/679.
* Okres przetwarzania danych jest zgodny z kategorią archiwalną dokumentacji postępowania.
* Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych - [IOD@mfipr.gov.pl](mailto:IOD@mfipr.gov.pl).

1. W przypadku przekazywania Zamawiającemu danych osobowych w sposób inny niż od osoby, której dane dotyczą, Wykonawca zobowiązany jest do podania osobie, której dane dotyczą informacji, o których mowa w art. 14 rozporządzenia 2016/679.