**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Tytuł zamówienia**

Organizacja i obsługa spotkania dotyczącego podsumowania wdrażania Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO) ze szczególnym uwzględnieniem refom i inwestycji REPowerEU w 2024 roku i planów na 2025 r. z udziałem max. 80 osób w Warszawie w dniu 13 grudnia 2024 r.

1. **Termin składania ofert**

7 dni od dnia ogłoszenia do godz. 23:59 na adres e-mail: [Karolina.Mucko-Wilga@mfipr.gov.pl](mailto:Karolina.Mucko-Wilga@mfipr.gov.pl) i [Michal.Sarzynski@mfipr.gov.pl](mailto:Michal.Sarzynski@mfipr.gov.pl)

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

Pani Karolina Mućko-Wilga, tel. 22 273 88 06, Pan Michał Sarzyński, tel.: 22 273 76 73,

1. **Skrócony opis przedmiotu zamówienia**

Zamówienie obejmuje organizację i obsługę wydarzenia w zakresie zapewnienia:

1. usługi konferencyjnej;
2. usługi gastronomiczno-restauracyjnej na wyłączność;
3. usługi transmisji online;

podczas spotkania dotyczącego monitorowania Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO) ze szczególnym uwzględnieniem refom i inwestycji REPowerEU w 2024 roku i planów na 2025 r. z udziałem max. 80 osób w Warszawie w dniu 13 grudnia 2024 r.

1. **Miejsce realizacji zamówienia**

Warszawa, do 5 km od siedziby Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej, ul. Wspólna 2/4. 00-926 Warszawa.

Wykonawca zapewni obiekt zapewniający swobodny dostęp do miejsca realizacji wydarzenia.

1. **Przedmiot zamówienia**
2. USŁUGA KONFERENCYJNA (SALA)  
   Zamawiana usługa obejmuje zapewnienie sali dla max. 80 osób.

Oferowana sala (min. 100 m2) powinna:

* spełniać wszelkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom szkoleniowym, mieć min 3 m wysokości w każdym punkcie sali, w tym miejsce spełniające kryteria dostępności dla osób z niepełnosprawnościami;
* być wyposażona w klimatyzację z możliwością jej regulacji, w tym wymianę powietrza i utrzymanie temperatury ok. 21°C oraz wilgotności na poziomie 45-60 %;
* być gotowa i udostępniona Zamawiającemu co najmniej 180 minut przed planowanym rozpoczęciem spotkania;
* być obsługiwana na bieżąco przez co najmniej 1 osobę odpowiedzialną za prawidłowe działanie sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia.

Wymagane wyposażenie sali (min. 100 m2 ):

* sala z miejscami siedzącymi dla max 80 osób ze stołami ustawionymi w podkowę z dogodnym dostępem do gniazdek elektrycznych, przedłużaczy + multifony min. 1 na 2 osoby;
* laptop – nowoczesny o wysokich parametrach, na potrzeby m.in. wyświetlania prezentacji i video podczas konferencji; musi być kompatybilny z pozostałym wykorzystywanym sprzętem konferencyjnym; musi obsługiwać pliki typu Microsoft Office 2010 i nowsze;
* stolik na recepcji dla dwóch osób z dostępem do przedłużacza elektrycznego;
* rzutnik, ekran oraz pilot do zmiany slajdów;
* dostęp do Internetu bezprzewodowego (wi-fi) dla uczestników spotkania;
* ekrany boczne max 4 szt.;
* urządzenie wielofunkcyjne (ksero, drukarka, scan);
* nagrywanie spotkania. Po skończonym spotkaniu przekazanie nagrania na nośniku elektronicznym Zamawiającemu,

Wykonawca zapewni materiały konferencyjne na spotkanie m.in. notatniki, długopisy etc. dopasowane do charakteru wydarzenia.

Wykonawca zapewni min. 5 miejsc parkingowych dla uczestników wydarzenia w miejscu wydarzenia (w tym miejsce spełniające kryteria dostępności dla osób z niepełnosprawnościami.

Wykonawca zapewni promocję wydarzenia zgodnie z zasadami Strategii Promocji i Informacji Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności: <https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/media/111889/OS_strategia_kpo.pdf>

1. USŁUGA GASTRONOMICZNO-RESTAURACYJNA

Zamawiana usługa dotyczy grupy max. 80 osób i obejmuje:

* ciągłą przerwę kawową w formie bufetu składającego się z napojów (woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych, kawa, herbata, soki w butelkach szklanych, cukier/słodzik, cytryna, mleko) oraz przekąsek słodkich i słonych (ciasto, tartinki, małe przekąski słone, kruche ciastka, świeże owoce). Minimum 0,5 litra wody i 0,5 litra soku na osobę oraz minimum 250 ml kawy i 250 ml herbaty na osobę.
* woda gazowana i niegazowana na stołach w sali, w której odbędzie się spotkanie.
* lunch w formie bufetu składający 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 w butelkach szklanych, kawa, herbata, cukier/ słodzik, cytryna, mleko).

1 zupa, 1 danie główne i 1 deser muszą być zgodne z dietą wegańską.

* Kolacja (w dn. 13 grudnia 2024 w godz. 18.30-22.00); 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 muszą być zgodne z dietą wegetariańską i odpowiednio oznaczone na stole bufetowym. Kolacja powinna być zrealizowana w miejscu, w którym odbędzie się spotkanie, w wydzielonej dla uczestników spotkania Sali.

Wszystkie dania powinny zostać opatrzone estetycznymi etykietami z nazwą dania oraz wyszczególnionymi alergenami.

Propozycje menu oraz przerw kawowych powinny zostać dołączone do oferty. Menu posiłków oraz ciągłej przerwy kawowej wymaga akceptacji Zamawiającego.

Lunch powinien odbywać się w wydzielonej części obiektu, dostępnej wyłącznie dla uczestników wydarzenia.

Poczęstunek w ramach przerwy kawowej ciągłej powinien zostać zorganizowany w innym pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników wydarzenia, znajdujący się w bezpośrednim sąsiedztwie sali, w której odbywać się będzie spotkanie.

Poczęstunek w ramach ciągłej przerwy kawowej musi być dostępny oraz uzupełniany przez cały czas trwania spotkania.

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

1. USŁUGA TRANSMISJI ONLINE

Wykonawca zapewni transmisję online poprzez przekazywania sygnału dźwiękowego i wizyjnego za pomocą Internetu na kanałach Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej. Szczegóły transmisji i wizualizacji zostaną ustalone po zawarciu umowy.

1. **Termin realizacji zamówienia**

13.12.2024 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 8 – Załącznik nr 2 do OPZ;

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

Przy wyborze oferty (przygotowaną wg. poniższych punktów I-III. Zamawiający zweryfikuje wszystkie nadesłane w terminie oferty, biorąc pod uwagę następujące kryteria:

1. Cena (50%) = 50 pkt.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Liczba punktów = | Cena oferty najtańszej | x 50 |
| 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 (45 %) = 45 pkt.

Punkty w kryterium „Koncepcja realizacji wydarzenia i aranżacja sali” zostaną przyznane w skali punktowej do 45 punktów. Przy ocenie będzie brany pod uwagę opis koncepcji i wizualizacja aranżacji, w tym:

1) estetyka (estetyka poszczególnych elementów, dopasowanie elementów wyposażenia, materiałów konferencyjnych do koncepcji przedmiotu wydarzenia) – do 20 pkt,

2) kreatywność (nowoczesność i oryginalność koncepcji i aranżacji) – do 20 pkt.

3) miejsce wydarzenia (miejsce związane z nauką lub sfinansowane z funduszy europejskich) - 5 pkt.

1. Zapewnienie koordynatora spotkania do obsługi technicznej wydarzenia (5%) - 5 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. 9 OPZ.

1. **Warunki zmiany umowy.**

Zamawiający zastrzega sobie, że ostateczna liczba osób uczestniczących zostanie potwierdzona wybranemu Wykonawcy najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed terminem wydarzenia.

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. **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;

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.