**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Tytuł zamówienia**

Organizacja i obsługa warsztatów dotyczących aplikacji WOD systemu CST2021 do obsługi Krajowego Planu Odbudowy ze szczególnym uwzględnieniem komponentu REPowerEU z udziałem maksymalnie 100 osób w odległości do 10 km od siedziby MFiPR, w terminie 24-25 października 2024 r.

1. **Termin składania ofert**

Do 25.09.2024 r. do godz. 23.59

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

Pan Michał Sarzyński/ Pani Anna Staniewska, Pani Natalia Wąsowska

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

tel.: 0 22 273 76 73/0 22 273 77 92, 0 22 273 74 81

1. **Skrócony opis przedmiotu zamówienia**

Zamówienie obejmuje organizację i obsługę wydarzenia w zakresie zapewnienia:

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

warsztatów dotyczących aplikacji WOD systemu CST2021 do obsługi Krajowego Planu Odbudowy ze szczególnym uwzględnieniem komponentu REPowerEU z udziałem maksymalnie 100 osób w odległości do 10 km od siedziby MFiPR, w terminie 24-25 października 2024 r.

1. **Miejsce realizacji zamówienia**

Do 10 km od siedziby MFiPR przy ulicy Wspólnej 2/4, 00-926 Warszawa

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

Zamawiana usługa obejmuje zapewnienie 1 noclegu w dniu 24-25.10. 2024 r. (1 doba hotelowa z terminem wymeldowania osób uczestniczących drugiego dnia warsztatów do godz. 12:00).

Wykonawca pokrywa koszty noclegu dla max. 20 osób.

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. 20 osób w pokojach jednoosobowych (min. 5 pokoi jednoosobowych) lub dwuosobowych do wykorzystania pojedynczego 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). Śniadanie dla maksymalnie 20 osób wliczone w cenę noclegu (25 października 2024 r.) w formie bufetu wraz z napojami (woda gazowana i niegazowana, sok naturalny pomarańczowy lub jabłkowy, kawa, herbata, cukier/słodzik, cytryna, mleko). Przynajmniej 1 zestaw produktów musi być zgodny z dietą wegetariańską;

Miejsce zakwaterowania wszystkich uczestników warsztatów, sala, w której będą podawane posiłki, miejsca, w których będą organizowane przerwy kawowe i sala, w której odbędą się warsztaty 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 (SALA)

Zamawiana usługa obejmuje zapewnienie jednej dla max. 100 osób (ustawienie szkolne). Preferowana jest sala z dostępem do światła dziennego.

Oferowana sala powinna spełniać następujące warunki:

* spełniać wszelkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom szkoleniowym;
* 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 120 minut przed planowanym rozpoczęciem warsztatów;
* być obsługiwana na bieżąco przez co najmniej 1 osobę odpowiedzialną za prawidłowe działanie sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia.

Wymagane wyposażenie sali plenarnej:

* stoły dla 100 osób ustawione w formie szkolnej z dogodnym dostępem do gniazdek elektrycznych dla wszystkich uczestników + woda gazowana i niegazowana;
* stół prezydialny dla 4 osób z laptopem wraz z pakietem MS Office, rzutnik, ekran oraz pilot do zmiany slajdów;
* Laptop z pakietem MS Office, rzutnik, ekran oraz pilot do zmiany slajdów;
* 15 mikrofonów bezprzewodowych oraz nagłośnienie dostosowane do powierzchni sali;
* Dostęp do Internetu Wi-Fi z hasłem dla uczestników warsztatów;

Sala oddana do dyspozycji Zamawiającemu musi być oznakowana nazwą wydarzenia oraz logotypem z informacją o finansowaniu w ramach REPowerEU. Zestaw znaków do wykorzystania przez Wykonawcę zostanie przekazany nie później niż 7 dni przed warsztatami.

1. USŁUGA GASTRONOMICZNO-RESTAURACYJNA

Zamawiana usługa obejmuje:

* Dwa obiady (po jednym w każdym dniu wydarzenia 24 i 25 października 2024 r. ok. godz. 14) dla maksymalnie 100 osób 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 wegańską i odpowiednio oznaczone na stole bufetowym;
* Dwie ciągłe przerwy kawowe w formie bufetu składającego się napojów (woda gazowana i niegazowana, kawa, herbata, cukier/ słodzik, cytryna, mleko) i przekąsek (ciasta, świeże owoce).

Propozycje menu obiadów 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 warsztaty lub w innych pomieszczeniach zarezerwowanych wyłącznie dla uczestników wydarzenia znajdujących się bezpośrednio przy sali, w której odbędą się warsztaty.

Poczęstunki w ramach przerw kawowych muszą dostępne oraz uzupełniane przez cały czas trwania warsztatów (przerwa kawowa ciągła).

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. **Termin realizacji zamówienia**

24-25.10.2024.

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 wydarzeń o podobnym charakterze o wartości każdego z nich co najmniej 70 000 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 faktur lub innych dokumentów potwierdzających wysokość kwot 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;

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 (70%) = 70 pkt.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Liczba punktów = | Cena oferty najtańszej | x 70 |
| 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, aranżacja sali, jakość posiłków (30 %) = 30 pkt.

Punkty w kryterium „Koncepcja realizacji wydarzenia,” zostaną przyznane w skali punktowej do 30 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 20 pkt,
2. Kreatywność (nowoczesność i oryginalność koncepcji i aranżacji) – 10 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. 10 OPZ.

1. **Warunki zmiany umowy.**

Zamawiający zastrzega sobie, że podana Wykonawcy data warsztatów 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 warsztatów.

Zamawiający zastrzega sobie, że ostateczna liczba osób uczestniczących, w tym korzystających z noclegu, zostanie potwierdzona wybranemu Wykonawcy najpóźniej na 7 dni przed terminem warsztatów.

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

* przekaże Zamawiającemu dokumenty potwierdzające dokonanie rezerwacji pokoi oraz sali konferencyjnej;
* 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.