

Warszawa, dn. 17 lutego 2020 r.

DFE.VI.62240.3.2020
IK: 435534

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **kompleksowa organizacja dwóch dwudniowych wyjazdów studyjnych, związanych z projektami realizowanymi w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020 – sektor energetyka.**

Przedmiot zamówienia będzie finansowany ze środków Funduszu Spójności w ramach Pomocy Technicznej Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020, zgodnie z pkt 2.2 załącznika XII rozporządzenia 1303/2013.

Kod CPV

63510000-7 Usługi biur podróży i podobne

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

60170000-0 Wynajem pojazdów przeznaczonych do transportu osób wraz z kierowcą

1.1. Termin i liczba uczestników

Wyjazdy zostaną zrealizowane w okresie maj-czerwiec 2020 r. Każdy wyjazd będzie trwać dwa dni następujące po sobie, w tygodniu roboczym.

Uczestnikami będą pracownicy Ministerstwa Aktywów Państwowych oraz przedstawiciele mediów branżowych. W każdym wyjeździe udział weźmie 15-20 osób. **Ostateczną liczbę uczestników każdego wyjazdu, Zamawiający zgłosi wybranemu Wykonawcy najpóźniej na 7 dni roboczych przed planowaną datą każdego wyjazdu.**

1.2. Program ramowy

- pierwszy dzień - wyjazd z Warszawy, przejazd do Konstancina-Jeziorny, spotkanie z przedstawicielami beneficjenta, zwiedzanie Krajowej Dyspozycji Mocy, powrót do Warszawy, obiad, przejazd do Wrocławia, zakwaterowanie w hotelu, kolacja;

- drugi dzień – śniadanie, przejazd do Mikułowej (gmina Sulików), spotkanie z przedstawicielami beneficjenta, zwiedzanie stacji elektroenergetycznej, powrót do Wrocławia, obiad, powrót do Warszawy.

Szczegółowy harmonogram realizacji oraz program każdego wyjazdu (w tym ostateczna data) zostaną uzgodnione w porozumieniu z wybranym Wykonawcą.

2. Szczegółowe obowiązki Wykonawcy

Do zadań Wykonawcy należeć będzie organizacja dwóch dwudniowych wyjazdów studyjnych, związanych z projektami realizowanymi w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020 – sektor energetyka.

W ramach wynagrodzenia Wykonawca będzie zobowiązany do:

2.1. **zapewnienia uczestnikom transportu**, zgodnie z wymaganiami określonymi poniżej: Zamawiający przewiduje następujące etapy podróży:

- Warszawa – Konstancin-Jeziorna – Warszawa – obowiązkiem Wykonawcy będzie zapewnienie busa/autokaru,
- Warszawa – Wrocław – obowiązkiem Wykonawcy będzie zakup biletów PKP dla uczestników wyjazdów,
- Wrocław – Mikułowa – Wrocław – obowiązkiem Wykonawcy będzie zapewnienie busa/autokaru,
- Wrocław – Warszawa – obowiązkiem Wykonawcy będzie zakup biletów PKP dla uczestników wyjazdu,
- w ramach zapewnienia busa/autokaru obowiązkiem Wykonawcy będzie zagwarantowanie pojazdu wraz z kierowcą; bus/autokar do przewozu uczestników musi być sprawny technicznie, wyposażony w klimatyzację i nie może być starszy niż 8 lat,
- transport powinien być zapewniony zgodnie z przepisami obowiązującymi w ruchu drogowym transportu publicznego osób, w przypadku awarii busa/autokaru, Wykonawca będzie zobowiązany usunąć awarię lub podstawić pojazd zastępczy o tym samym standardzie w ciągu 2 godzin, ponadto Wykonawca pokryje wszystkie koszty związane z opłatami drogowymi i parkingowymi,

- w ramach obowiązku zakupu biletów PKP, Wykonawca zapewni bilety w klasie II dla liczby osób wskazanej przez Zamawiającego, najpóźniej 7 dni roboczych przed terminem każdego wyjazdu;

2.2. **zapewnienia uczestnikom noclegu**, zgodnie z minimalnymi wymaganiami określonymi poniżej:

- obiekt hotelowy o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym¹ zlokalizowany w odległości nie większej niż 1 000 m od Dworca PKP Wrocław Główny. Odległość mierzona za pomocą strony Google Maps – „Wyznacz trasę”,
- Wykonawca zapewni jeden nocleg ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, wszystkie pokoje muszą się znajdować w tym samym budynku, każdy pokój musi posiadać osobną łazienkę;

2.3. **zapewnienia uczestnikom wyżywienia**, zgodnie z minimalnymi wymaganiami określonymi poniżej:

- zapewnienia napojów (woda mineralna gazowana i niegazowana) dla uczestników każdego wyjazdu studyjnego podczas podróży;
- obiad serwowany pierwszego dnia wyjazdu, w formie ciepłego bufetu, w restauracji zlokalizowanej maksymalnie 300 m od Dworca Centralnego w Warszawie (w godzinach zgodnych z ustalonym z Zamawiającym harmonogramem) obejmujący:
 - zupę lub krem – 2 rodzaje, min. 250 ml porcja,
 - 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),
 - dodatki skrobiowe do wyboru - 2 rodzaje – np. ryż, ziemniaki gotowane lub ziemniaki opiekane w ziołach, kluski śląskie, min. 200 g porcja,
 - sałatki i surówki - 2 rodzaje, min. 100 g porcja,
 - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (0,5 l/osobę), soki owocowe 100% (0,3 l/osobę), kawę z ekspresu, herbatę w saszetkach (minimum 3 rodzaje –

¹ Przez obiekt o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym Zamawiający rozumie obiekt hotelarski, co do którego wydano decyzję o zaszeregowaniu do rodzaju oraz nadania kategorii *** (trzy 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).

- w tym czarna, zielona, owocowa) oraz dodatki do napojów w postaci cukru, cytryny, mleka (bez ograniczeń),
- deser – 2 rodzaje – np. tiramisu, crème brûlée, panna cotta, min. 150 g na osobę,
 - sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem miejsc siedzących, zastawy ceramicznej (talerze i talerzyki), szklanek oraz widelczyków, łyżeczek, sztućców metalowych, papierowych serwetek, Zamawiający dopuszcza również serwowanie posiłku przez obsługę;
- kolacja serwowana pierwszego dnia wyjazdu w miejscu zakwaterowania, w formie ciepłego i zimnego bufetu (w godzinach zgodnych z ustalonym z Zamawiającym harmonogramem) zawierająca:
 - zupę lub krem – 2 rodzaje, min. 250 ml porcja,
 - 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),
 - dodatki skrobiowe do wyboru (2 rodzaje – np. ryż, ziemniaki gotowane lub ziemniaki opiekane w ziołach, kluski śląskie), min. 200 g porcja,
 - przystawki mięsne i bezmięsne – 7 rodzajów, min. 100 g na osobę;
 - sałatki i surówki – 4 rodzaje, min. 100 g porcja,
 - pieczywo – 2 rodzaje oraz masło (bez ograniczeń),
 - deser - 2 rodzaje – np. tiramisu, crème brûlée, panna cotta, min. 150 g na osobę,
 - owoce krojone – 4 rodzaje,
 - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (0,5 l/osobę), soki owocowe 100% (0,5l/osobę),
 - kawę czarną z ekspresu ciśnieniowego,
 - herbatę w saszetkach bez ograniczeń (minimum 3 rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa),
 - dodatki do napojów w postaci cukru, cytryny i mleka (bez ograniczeń),
 - sposób podania: dania ciepłe, owoce i desery w formie szwedzkiego stołu, przystawki na stołach, z zapewnieniem miejsc siedzących, zastawy ceramicznej

(talerze i talerzyki), szklanek oraz widelczyków, łyżeczek, sztuców metalowych, serwetek papierowych;

- śniadanie serwowane drugiego dnia wyjazdu, w formie ciepłego i zimnego bufetu zgodnie ze standardem obiektu hotelowego dla wszystkich uczestników każdego wyjazdu studyjnego;
- obiad serwowany drugiego dnia wyjazdu, w formie ciepłego bufetu, w hotelu, w którym będą zakwaterowani uczestnicy lub w restauracji zlokalizowanej maksymalnie 300 m od Dworca PKP Wrocław Główny (w godzinach zgodnych z ustalonym z Zamawiającym harmonogramem) obejmujący:
 - zupę lub krem – 2 rodzaje, min. 250 ml porcja,
 - 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),
 - dodatki skrobiowe do wyboru - 2 rodzaje – np. ryż, ziemniaki gotowane lub ziemniaki opiekane w ziołach, kluski śląskie, min. 200 g porcja,
 - sałatki i surówki - 2 rodzaje, min. 100 g porcja,
 - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (0,5 l/osobę), soki owocowe 100% (0,3 l/osobę), kawę z ekspresu, herbatę w saszetkach (minimum 3 rodzaje – w tym czarna, zielona, owocowa) oraz dodatki do napojów w postaci cukru, cytryny, mleka (bez ograniczeń),
 - deser – 2 rodzaje – np. tiramisu, crème brûlée, panna cotta, min. 150 g na osobę,
 - sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem miejsc siedzących, zastawy ceramicznej (talerze i talerzyki), szklanek oraz widelczyków, łyżeczek, sztuców metalowych, papierowych serwetek;

Usługa cateringowa powinna spełniać następujące wymagania:

- należy zapewnić wyżywienie dla osób na diecie bezglutenowej, bezlaktozowej i wegetariańskiej dla liczby osób podanych przez Zamawiającego na 7 dni roboczych przed terminem każdego wyjazdu studyjnego;
- posiłki niezawierające glutenu i laktozy wymagają oznaczenia;
- posiłki w bemarach wymagają oznaczenia;

- posiłki muszą być przygotowane na miejscu z produktów świeżych i wysokiej jakości;
- konsumpcja przy stołach nakrytych białymi obrusami;
- zapewnienie obsługi kelnerskiej.

Ostateczna akceptacja menu należy do Zamawiającego.

2.4. **zawarcia wszelkich wymaganych polis ubezpieczeniowych** uczestników każdego wyjazdu studyjnego, zgodnie z obowiązującymi przepisami:

- ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) na kwotę co najmniej 20 000,00 zł dla każdego uczestnika,
- ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej (OC) na kwotę co najmniej 20 000,00 zł dla każdego uczestnika;
- ubezpieczenie kosztów leczenia na kwotę co najmniej 20 000,00 zł dla każdego uczestnika;

2.5. **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 przez cały czas trwania każdego wyjazdu;

2.6. **sporządzenia sprawozdania** z każdego wyjazdu studyjnego i dostarczenia go Zamawiającemu w terminie 7 dni roboczych od dnia zakończenia każdego wyjazdu studyjnego.

Po stronie Zamawiającego będzie zaś rekrutacja uczestników każdego wyjazdu studyjnego, informowanie uczestników o programie i szczegółach wyjazdów oraz ustalenie szczegółów spotkań i wizyt, które odbędą się podczas każdego wyjazdu.

3. **Warunki udziału w postępowaniu**

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który:

- 3.1. **posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności**, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- 3.2. posiada wiedzę i doświadczenie, tj. Wykonawca, który **w okresie ostatnich trzech lat** (tj. od dnia 1 stycznia 2017 r. do dnia poprzedzającego złożenie oferty, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) **należycie wykonał minimum 4**

usługi organizacji dla firm lub instytucji publicznych wyjazdu (studyjnego/szkoleniowego/integracyjnego) dla co najmniej 20 osób, z których każda usługa obejmowała co najmniej zapewnienie uczestnikom transportu, wyżywienia oraz noclegu, przy czym wartość każdej usługi nie może być niższa niż 15 000,00 złotych brutto. Ocena spełnienia ww. warunku nastąpi na podstawie analizy wykazu usług zrealizowanych przez Wykonawcę oraz załączonych dowodów potwierdzających należyte wykonanie tych usług. Wzór wykazu usług stanowi załącznik nr 2 do SOPZ.

4. Kryteria oceny ofert

Kryterium	Waga	Punktacja
Cena	60%	60 pkt
Doświadczenie Wykonawcy	40%	40 pkt

Kryterium „Cena” – w kryterium (Kc) najwyższą liczbę punktów (60) otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem:

$$Kc = \frac{\text{najniższa cena oferty spośród ofert podlegających ocenie}}{\text{cena ocenianej oferty}} \times 60$$

Kc - wartość punktowa ocenianej oferty

Kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” – w kryterium ocenie podlegać będzie doświadczenie Wykonawcy ponad minimum wymagane w warunku udziału, o którym mowa w punkcie 3.2 SOPZ, czyli powyżej 4 usług spełniających określone wymogi. Wykonawca może otrzymać 5 punktów za każdą dodatkowo wykazaną i należycie wykonaną usługę spełniającą wymogi określone w punkcie 3.2 SOPZ.

W kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” Wykonawca może otrzymać maksymalnie 40 punktów.

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą, która uzyska najwyższą liczbę punktów po zsumowaniu punktów z każdego kryterium. Punkty przyznane w każdym kryterium będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku.

5. Przygotowanie oferty

Oferta powinna zostać przygotowana na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SOPZ i zawierać:

- **kalkulację cenową** zawierającą całkowity koszt netto i brutto obejmujący wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia przy założeniu uczestnictwa w wyjazdach maksymalnie 40 osób. W kalkulacji proszę podać również koszt netto i brutto na jednego uczestnika,
- **propozycję hotelu** – spełniającą wymagania określone w punkcie 2.2 SOPZ,
- **propozycję menu** – spełniającą wymagania określone w punkcie 2.3 SOPZ,
- **uzupełniony załącznik nr 2 do SOPZ** – zgodny z punktem 3.2 SOPZ,
- **referencje/protokoły odbioru potwierdzające należyte wykonanie usług**, które Oferent wskaże w załączniku nr 2 do SOPZ.

Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby reprezentującą/reprezentujące Wykonawcę, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub osobę/osoby upoważnioną/upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

6. Cele działania i spodziewane rezultaty

6.1. Cele

- Zapewnienie społeczeństwu informacji na temat projektów współfinansowanych w ramach POIiŚ 2014-2020 – sektor energetyka.
- Aktywizacja potencjalnych beneficjentów w ubieganiu się o wsparcie poprzez zaprezentowanie w mediach inspiracji, tj. dobrze realizowanego projektu współfinansowanego w ramach POIiŚ 2014-2020.
- Zapewnienie pracownikom Zamawiającego bezpośredniej prezentacji projektów współfinansowanych w ramach POIiŚ 2014-2020 – sektor energetyka.

6.2. Spodziewane rezultaty

- Zwiększenie świadomości społecznej na temat projektów współfinansowanych w ramach POIiŚ 2014-2020.
- Zwiększenie aktywizacji potencjalnych beneficjentów w zakresie aplikowania o środki w ramach POIiŚ 2014-2020.

- Zwiększenie poziomu praktycznej wiedzy pracowników Zamawiającego odnośnie projektów współfinansowanych w ramach POIiŚ 2014-2020 – sektor energetyka.

7. Dodatkowe informacje

7.1. Postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 4 pkt 8 *ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), tj. z wyłączeniem przepisów tej ustawy.

7.2. Zawarcie umowy

- Umowa zostanie sporządzona na podstawie wzoru umowy obowiązującego w Ministerstwie Aktywów Państwowych.
- Podpisanie umowy nastąpi w siedzibie Zamawiającego, w terminie 3 dni roboczych od dnia przekazania przez Zamawiającego informacji o możliwości jej podpisania.

7.3. Protokół odbioru i faktura VAT

- Niezwłocznie po zrealizowaniu przedmiotu zamówienia zostanie podpisany przez Wykonawcę i Zamawiającego protokół odbioru.
- Zapłata zostanie dokonana za liczbę uczestników wyjazdów zgłoszoną Wykonawcy przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni roboczych przed datą każdego wyjazdu.
- Wykonawca ma prawo wystawić fakturę VAT, nie wcześniej niż po podpisaniu drugiego protokołu odbioru zamówienia. Wykonawca wystawi fakturę VAT na: Ministerstwo Aktywów Państwowych, ul. Krucza 36/Wspólna 6, 00-522 Warszawa, NIP: 7010528752, REGON: 363209612.
- Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT.
- Ministerstwo Aktywów Państwowych dokonuje zapłaty wynagrodzenia za pomocą mechanizmu podzielonej płatności, o którym mowa w art. 108a i następnych *ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług* (Dz. U. z 2020 r. poz. 106) – tzw. split payment.

7.4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

7.5. W przypadku złożenia niekompletnej oferty lub złożenia oferty po terminie, Zamawiający zastrzega sobie prawo jej odrzucenia, bez poinformowania Oferenta.

7.6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę.

- 7.7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert.
- 7.8. Zamawiający zastrzega, że całościowa oferowana cena stanowi informację publiczną w rozumieniu *ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej* (Dz. U. z 2019 r. poz. 1429) i w przypadku zastrzeżenia jej przez Oferenta jako tajemnicy przedsiębiorstwa lub tajemnicy przedsiębiorcy jego oferta zostanie odrzucona.
- 7.9. Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl przepisów *ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843) oraz nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 *ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks Cywilny* (Dz. U. z 2019 r. poz. 1145 z późn. zm.).

8. Osoby do kontaktu

Karolina Brzozowska, tel.: (22) 695 89 27, adres e-mail: karolina.brzozowska@map.gov.pl

Paweł Lewandowski, tel.: (22) 695 83 24, adres e-mail: pawel.lewandowski@map.gov.pl

Oferty należy przysłać w postaci elektronicznej na adres: karolina.brzozowska@map.gov.pl w terminie do dnia 25 lutego 2020 r.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Wykaz usług zrealizowanych przez Wykonawcę