



Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiot zamówienia, zwany dalej „zadaniem”, obejmuje zapewnienie noclegu, wyżywienia, sali konferencyjnej i transportu dla 35 (+/-10) osób na potrzeby szkolenia organizowanego przez Zamawiającego.

Kod i nazwa zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

Zamawiającym jest Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej.

2. Termin realizacji zadania:

28-29 czerwca 2019 r.

3. Infrastruktura:

1. Hotel musi posiadać odpowiednią salę konferencyjną dla grupy 35 (+/-10) osób, spełniającą wszystkie wymagania BHP, która pozwoli na efektywny udział w szkoleniu.
2. Sala konferencyjna musi być wyposażona w:
 - a) klimatyzację,
 - b) dostęp do bezprzewodowego Internetu,
 - c) dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami,
 - d) zaplecze sanitarne,
 - e) sprzęt szkoleniowy i multimedialny, w szczególności laptop kompatybilny z projektorem multimedialnym, nagłośnienie, tablicę flipchart z papierem i flamastrami, ekran projekcyjny o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych,
 - f) obsługę techniczną dostępną podczas trwania szkolenia.
3. Miejsce realizacji zadania musi spełniać kryterium dostępności, zgodnie ze Standardami dostępności, w szczególności ze standardem szkoleniowym (standard informacyjno-promocyjny zgodny ze *Standardami dostępności dla polityki spójności 2014-2020*, które stanowią załącznik nr 2 do *Wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020*¹, zwanymi dalej Standardami dostępności).
4. Wykonawca zapewni salą konferencyjną w dniach 28-29 czerwca 2019 r.:
 - a) I dnia szkolenia – godz. 10.00 – 18.30,
 - b) II dnia szkolenia – godz. 9.00 – 13.00,

Podane godziny mają charakter orientacyjny i mogą ulec zmianie po uzgodnieniu z Zamawiającym.

¹ Dostępny pod adresem: <https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/wytyczne-w-zakresie-realizacji-zasady-rownosci-szans-i-niedyskryminacji-oraz-zasady-rownosci-szans/>

4. Nocleg:

1. Wykonawca zapewni jeden nocleg w hotelu co najmniej trzygwiazdkowym² dla 35 (+/-10) osób we wskazanym terminie.
2. Wykonawca zapewni 3 pokoje jednoosobowe lub pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania oraz 16 (+/-5) pokoi dwuosobowych. Pokoje będą wyposażone w dostęp do bezprzewodowego Internetu oraz zaplecze sanitarne.
3. Hotel powinien znajdować się poza Warszawą, nie dalej niż 50 km od siedziby Zamawiającego (00-502 Warszawa, ul. Bracka 4).
4. Zamawiający zastrzega, że całkowita liczba uczestników szkolenia może zostać zmniejszona lub zwiększona maksymalnie o 10 osób. Ostateczna liczba osób i pokoi zostanie potwierdzona przez Zamawiającego 5 dni przed rozpoczęciem realizacji zadania.
5. W przypadku, gdy w szkoleniu weźmie udział mniej lub więcej niż 35 osób, należność na rzecz Wykonawcy obliczana będzie wg cen jednostkowych, tj. w następujący sposób:

(Cena realizacji zadania / 35) x faktyczna liczba uczestników szkolenia.

5. Wyżywienie:

Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników szkolenia:

I dzień:

- a) kawa powitalna około godz. 10:00, w czasie której podane zostaną:
 - napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z zaparzacza lub ekspresu, soki (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby), woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby),
 - co najmniej trzy rodzaje mini-kanapek (co najmniej pięć sztuk dla każdego uczestnika szkolenia),
 - ciastka oraz świeże owoce.
- b) przerwa kawowa ciągła, w czasie której podane zostaną: napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z zaparzacza lub ekspresu, soki (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby), woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby), ciastka, owoce sezonowe,
- c) obiad (około godz. 13:30) składający się z dwóch dań gorących: zupa (dwa rodzaje) oraz danie główne (trzy rodzaje, w tym jedno wegetariańskie), a także herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z zaparzacza lub ekspresu, soki (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby) oraz woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby),
- d) kolacja w formie bufetu (godz. 19:30-00:00), składająca się z przystawki (dwa rodzaje), dania głównego z dodatkami skrobiowymi oraz surówkami/warzywami gotowanymi (trzy rodzaje, w tym jedno wegetariańskie), ciast, napoi, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z zaparzacza lub ekspresu, soki (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby) oraz woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby); po kolacji należy zapewnić poczęstunek w formie zimnego bufetu (przekąski).

² zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz.U. z 2017 r. poz. 2166)

Miejsce podawania kolacji powinno znajdować się w oddzielnym pomieszczeniu, na wyłączność dla uczestników szkolenia, do dyspozycji bez ograniczeń czasowych. Wykonawca zapewni uczestnikom miejsca siedzące, umożliwiające spożycie posiłku.

II dzień:

- a) śniadanie w formie bufetu gorącego i zimnego (np. jajecznica, parówki oraz wybór wędlin, serów, dżemów itp.) z napojami, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z zaparzacza lub ekspresu, soki (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby) oraz woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby),
- b) przerwa kawowa ciągła, w czasie której podane zostaną: napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z zaparzacza lub ekspresu, soki (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby), woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby), ciastka, owoce sezonowe,
- c) obiad (około godz. 13:00) składający się z dwóch dań gorących: zupa (dwa rodzaje) oraz danie główne (trzy rodzaje, w tym jedno wegetariańskie), a także herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z zaparzacza lub ekspresu, soki (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby) oraz woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdej osoby).

W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania posiłków dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych (np. dieta wegańska, bezglutenowa, bez laktozy i inne), Wykonawca zapewni wyżywienie z uwzględnieniem ww. potrzeb dla wskazanych osób. Określone godziny posiłków mają charakter orientacyjny i mogą ulec zmianie.

Wykonawca 5 dni przed realizacją zadania przedstawi propozycję menu do akceptacji Zamawiającego.

6. Transport:

1. Wykonawca zapewni transport dla 35 (+/-10) osób:
 - a) I dnia szkolenia – wyjazd ok. godz. 8.30 na trasie: siedziba Zamawiającego (00-502 Warszawa, ul. Bracka 4) – miejsce realizacji zadania;
 - b) II dnia szkolenia – wyjazd ok. godz. 14.00 na trasie: miejsce realizacji zadania – siedziba Zamawiającego (00-502 Warszawa, ul. Bracka 4).
2. Dokładne godziny transportu zostaną potwierdzone przez Zamawiającego przed rozpoczęciem realizacji zadania.
3. Wykonawca zapewni około 10 bezpłatnych miejsc parkingowych. Ostateczna liczba miejsc parkingowych zostanie potwierdzona przez Zamawiającego 5 dni przed rozpoczęciem realizacji zadania.
4. Autokary muszą spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa dotyczące przewozu osób, a także nie być starsze niż 8 lat i muszą być wyposażone w sprawne pasy bezpieczeństwa, klimatyzację. Wykonujący usługę transportową musi posiadać aktualną licencję na przewóz krajowy osób oraz wymagane prawem aktualne ubezpieczenia. W przypadku awarii autokaru uniemożliwiającej dalszą jazdę, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie podstawić pojazd zastępczy o tym samym lub wyższym standardzie. Ostateczna liczba osób korzystających z transportu zostanie potwierdzona przez Zamawiającego 5 dni przed rozpoczęciem realizacji zadania.

7. Inne:

1. Wykonawca zobowiązuje się do należytej współpracy z Zamawiającym podczas realizacji zadania.
2. Koszty realizacji zadania są finansowane w 100% ze środków publicznych, w tym z Pomocy Technicznej Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020.

8. Warunki udziału w postępowaniu:

Wykonawca zaproponuje hotel co najmniej trzygwiazdkowy³, dysponujący bazą noclegową i konferencyjną, spełniającą wymagania Zamawiającego, opisane powyżej.

9. Zasady wyboru Wykonawcy:

1. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z oferentami, w celu uzupełnienia lub doprecyzowania ofert.
2. Zamawiający zawiera umowy na podstawie własnych wzorów umów stosowanych przez Zamawiającego.
3. Zamawiający informuje, że nie uiszcza zaliczek na poczet realizacji zadania. Płatność jest dokonywana po zrealizowaniu zadania na podstawie umowy zawartej z Wykonawcą.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert.
5. Zamawiający zastrzega, że dane dotyczące realizacji zadania są jawne oraz stanowią informację publiczną i mogą zostać udostępnione na zasadach określonych w Ustawie z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2018 r. poz. 1330, z późn. zm.).
6. Zamawiający może wykluczyć oferty Wykonawców w stosunku do których otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację majątku lub sąd zarządził likwidację majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2019 r. poz. 243, z późn. zm.) lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 2344, z późn. zm.). Dotyczy to również obiektu, w którym będzie realizowane zadanie.

10. Zasady wyboru Wykonawcy:

Jedynym kryterium wyboru oferty jest cena realizacji zadania.

Cena = 100%

11. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych:

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:

1. Administratorem danych zbieranych i przetwarzanych w celu wyboru wykonawcy, zawarcia umowy oraz realizacji umowy jest Minister Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z siedzibą

³ Jw.

przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5, 00-513 w Warszawie. Dane osobowe mogą zostać ujawnione właściwym organom oraz podmiotom upoważnionym zgodnie z obowiązującym prawem.

2. 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.
3. Osobom, które w ofercie podały swoje dane osobowe przysługuje prawo do wniesienia sprzeciwu wobec dalszego przetwarzania.
4. Osobom, które w ofercie podały swoje dane osobowe przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.
5. 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.
6. Dane osobowe są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit c rozporządzenia 2016/679.
7. Okres przetwarzania danych jest zgodny z kategorią archiwalną dokumentacji postępowania.
8. Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych - iodo@mrpips.gov.pl.
9. 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.

11. Termin i forma składania ofert:

Ofertę wraz z wypełnionym formularzem ofertowym należy przesłać do 31 maja 2019 r. na adres e-mail: agnieszka.walczyk@mrpips.gov.pl

12. Kontakt

Agnieszka Walczyk
Departament Wdrażania EFS
Ul. Bracka 4
00-502 Warszawa
22 661 19 45
agnieszka.walczyk@mrpips.pl