

Warszawa, dnia 22 października 2019 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest obsługa spotkania dotyczącego podsumowania kontraktacji i prognozy certyfikacji w 2019 r. Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020 w sektorze energetyki, Instytucji Pośredniczącej oraz Instytucji Wdrażających.

Spotkanie ma dotyczyć podsumowania dotychczasowego spełnienia wyznaczonych przez Instytucję Zarządzającą celów oraz ma za zadanie wypracować mechanizmy umożliwiające realizację celów na 2020 r.

Podczas spotkania zostaną omówione problemy z jakimi Instytucje Wdrażające i Instytucja Pośrednicząca miały do czynienia w ciągu minionego roku oraz zostaną wypracowane rozwiązania pozwalające na ich uniknięcie w 2020 r.

Przedmiot zamówienia jest 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: 79952000-2 Usługi w zakresie organizacji imprez

Termin spotkania: do ustalenia z Zamawiającym (druga połowa grudnia 2019 r. w godz. 09:00 do 16:00)

Miejsce spotkania: Ministerstwo Energii, ul. Krucza 36/Wspólna 6 w Warszawie, ewentualnie w odległości maksymalnie 2 km od siedziby Zamawiającego.

Liczba osób: 80

W ramach przedmiotowego zadania Zamawiający zapewni salę oraz wyposażenie multimedialne adekwatne do przedmiotu i zakresu spotkania, a także dodatkowe materiały dydaktyczne.

I. Obowiązki Wykonawcy:

1. Zapewnienie profesjonalnej obsługi technicznej w zakresie przygotowania i przeprowadzenia spotkania, zapewnienie obsługi w trakcie trwania spotkania (minimum 4 osoby), uprzątnięcie po zakończonym spotkaniu.
2. Przygotowanie materiałów informacyjno - promocyjnych dla wszystkich uczestników spotkania. Każdy zestaw materiałów powinien zawierać logotypy: Ministerstwa Energii, Funduszy Europejskich, flagi Unii Europejskiej i barwy RP (zasady umieszczania informacji o współfinansowaniu oraz logotypy dostępne są na stronie: <http://www.pois.gov.pl/strony/oprogramie/promocja/zasadypromocjiioznakowania-projektow-w-programie/#Logotypy%20do%20pobrania>).
3. Dostarczenia materiałów informacyjno - promocyjnych:
 - Ładowarka indukcyjna z funkcją Power Bank z technologią bezprzewodowego ładowania – **80 szt.**

Cechy ładowarki:

- Możliwość ładowania telefonu bez jednoczesnego podłączenia ładowarki do zasilania
- Obudowa ładowarki wykonana z wysokiej jakości materiałów: ABS oraz PC
- Pojemność: 10000 mAh
- Typ baterii: litowo-polimerowa
- Porty: USB (QC 3.0), USB-C PD
- Napięcie (wejście): 5V/2A, 9V/2A, 12V/1.5A (max)
- Napięcie (wyjście): USB - 5V/2A, 9V/1.67A, 12V/1.25A (max), USB-C PD - 5V/2A, 9V/1.67A, 12V/1.25A (max)
- Wymiary: 14,7 x 7 x 2 cm (+/-5 cm)
- Waga: 300 g (+/-2g)
- W zestawie: ładowarka indukcyjna z funkcją Power Bank, kabel USB / USB-C (50 – 100 cm)
- Wyświetlacz LED wskazujący ile procent energii zostało w akcesorium
- Silikonowa nakładka na panelu ładującym gadżetu gwarantuje, że smartfon nie będzie się z niego ześlizgiwał
- Wysuwana podpórka zarówno akcesorium, jak i telefon można ustawić w pionie

- Kolor: czarny
- Gwarancja: 24 miesiące
- Posiada certyfikat WPC

➤ Adapter USB-C - micro USB – **80 szt.**

Cechy adaptera:

- Kolor: czarny lub srebrny
- Rodzaj adaptera: USB-C - micro USB
- Prędkość przesyłania danych do 480 Mb/s
- Typ adaptera: żeński - męski
- Standard złącza USB: 3.0
- Typ złącza: Micro USB
- Typ złącza 2: USB C

➤ Elegancki, klasyczny portfel, wykonany z wysokiej jakości skóry naturalnej – **45 szt.**

Cechy portfela:

- Wysokość (w cm): 13 (+/-1)
- Szerokość (w cm): 9,5 (+/-1)
- Grubość (w cm): 3,5 (+/-0,5)
- Ilość kieszeni na bilony: 1
- Kieszeń zamykana na suwak
- Ilość kieszeni na banknoty: 2
- Ilość schowków na karty: min. 8
- Ilość schowków na dokumenty: 2
- Typ zamka zewnętrznego: nap
- Kolor: czerwony
- Posiada miejsce na zdjęcie
- Posiada blokadę antykradzieżową RFID
- Zapakowane w eleganckie pudełko prezentowe
- Gwarancja: 24 miesiące

- Portfel skórzany męski wykonany z wysokiej jakości skóry naturalnej – **35 szt.**

Cechy portfela:

- Wysokość (w cm): 8,5 (+/-1)
- Szerokość (w cm): 10 cm (+/-1)
- Grubość (w cm): 3 cm (+/- 0,5)
- Ilość kieszeni na banknoty: 2
- Ilość kieszonek na karty płatnicze, dokumenty lub wizytówki: min. 8
- Ilość kieszonek z okienkiem np. na zdjęcie: 1
- Posiada schowek np. na dowód rejestracyjny
- Ilość dużych kieszeni z okienkiem np. na dowód rejestracyjny: 2
- Posiada duży schowek zapinany na zamek
- Posiada kieszeń na bilon zapinaną na nap
- Posiada blokadę antykradzieżową RFID
- Gwarancja: 24 miesiące

4. Zapewnienie cateringu wraz z dostawą do miejsca spotkania:

- przekąski zimne: minimum 4 do wyboru: dwie mięsne i dwie bezmięsne, każda przystawka w ilości co najmniej 80 g na osobę, 4 rodzaje sałatek składające się z minimum 5 składników, w ilości co najmniej 100 g na osobę każda, dekoracyjne kanapeczki bankietowe przygotowane z minimum 4 składników w ilości minimum 3 szt. na osobę, 1 kanapka min. 60 g;
- dwie zupy do wyboru (w tym jedna zupa typu krem);
- danie główne (minimum 3 rodzaje) co najmniej 150 g na osobę, dodatek do dania głównego w postaci ziemniaków, klusek śląskich, ryżu itp., w ilości co najmniej 250 g na osobę oraz zestaw surówek i jarzyn w ilości co najmniej 150 g na osobę;
- kawa z dwóch ekspresów ciśnieniowych;
- herbaty: minimum 4 rodzaje;
- cukier biały i trzcinowy podawany w saszetkach;
- cytryny podawane w formie plasterków;
- mleko do kawy;
- woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych o pojemności 0,3 l;
- soki owocowe, minimum 3 rodzaje soków owocowych 100%;

- ciasta domowe, minimum 4 rodzaje ciast (bez ciast drożdżowych i piaskowych);
 - ciastka, minimum 3 rodzaje;
 - słone przekąski, minimum 3 rodzaje;
 - świeże owoce, minimum 4 rodzaje.
5. Zapewnienie niezbędnego wyposażenia umożliwiającego przygotowanie cateringu.
 6. Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń wraz z nakryciem (skirtingi).
 7. Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
 8. Wykonawca zapewni informację o nazwie potrawy poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
 9. Zapewnienie zastawy stołowej ceramicznej lub szklanej, w tym filiżanek, talerzyków deserowych, szklanek na napoje, talerzy ceramicznych (płytkich i głębokich), mis ceramicznych i szklanych, sztuców stalowych, serwetek papierowych (trzywarstwowych). Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
 10. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże, będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania, produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
 11. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania.
 12. Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed jej rozpoczęcia (uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe po posiłkach).
 13. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania każdego ze spotkań (nie mniej niż 1 kelner na 20 uczestników spotkania).
 14. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług.
 15. Wykonawca zapewni, aby uczestnicy spotkania posiadali stały dostęp do napojów gorących i zimnych, a także wszystkich dań w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.

II. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

Posiadania wiedzy i doświadczenia oraz osób zdolnych do wykonania zamówienia: Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca w okresie ostatnich dwóch lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym czasie wykonał, co najmniej trzy zamówienia polegające na zapewnieniu usługi cateringowej podczas konferencji, eventów, spotkań biznesowych na minimum 40 osób, dla firm/institucji publicznych, spełniające wymagania zawarte w przedmiocie zamówienia. Do oferty należy dołączyć co najmniej trzy referencje poświadczające zrealizowanie w/w usług cateringowych, które zawierają informacje o ilości osób biorących w nich udział.

III. Kryteria wyboru Wykonawcy

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty na świadczenie usługi cateringowej będącej przedmiotem zamówienia, Zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami i ich znaczeniem oraz w następujący sposób będzie oceniać oferty w poszczególnych kryteriach:

| L.p. | Kryterium | Waga |
|------|---------------------|-------------|
| 1. | Cena (C) | 40% |
| 2. | Propozycja menu (M) | 60% |
| | RAZEM (W) | 100% |

Zamawiający przyjmuje, że 1 pkt odpowiada 1%.

1. W kryterium *Cena (C)* najwyższą liczbę punktów (40) otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem:

$$C = \frac{\text{cena oferty najniżej skalkulowanej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 40$$

2. W kryterium *Propozycja menu* Zamawiający przyzna maksymalną liczbę punktów 60, każda następna oferta otrzyma odpowiednio o 10 punktów mniej od poprzedniej. Zamawiający nie przewiduje zastosowania punktacji ujemnej, w przypadku większej ilości ofert.

Ogólna ocena danej oferty zostanie obliczona wg. następującego wzoru:

$$W = C + M$$

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów wynikającą z sumy punktów uzyskanych w powyższych kategoriach (C, M).

IV. Warunki wyboru Wykonawcy

- 1) W terminie 5 dni roboczych od dnia wyboru najkorzystniejszej oferty Wykonawca będzie miał obowiązek jednorazowo zaprezentować materiały informacyjno – promocyjne do akceptacji, w siedzibie Zamawiającego. Warunkiem zawarcia umowy z Wykonawcą będzie akceptacja zaproponowanych materiałów informacyjno - promocyjnych.
- 2) W przypadku braku akceptacji przez Zamawiającego zaproponowanych materiałów informacyjno - promocyjnych, Zamawiający unieważni czynność wyboru najkorzystniejszej oferty.
- 3) Zamawiający będzie miał prawo dokonania wyboru Wykonawcy, bez ponownego przeprowadzania procedury oceny ofert. Wówczas Zamawiający wybierze kolejną ofertę, która otrzymała najwyższą liczbę punktów.
- 4) Po ponownym wyborze oferty Zamawiający będzie stosował czynności akceptacji materiałów informacyjno - promocyjnych i warunki zawarcia umowy zawarte w pkt 1.
- 5) Umowa zostanie sporządzona na podstawie wzoru umowy obowiązującego w Ministerstwie Energii. Podpisanie umowy nastąpi w siedzibie Zamawiającego w terminie do 3 dni roboczych od dnia przekazania przez Zamawiającego informacji o możliwości jej podpisania na adres mailowy wskazany w umowie.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.

- 8) Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych oraz nie kształtuje zobowiązania Zamawiającego do przyjęcia którejkolwiek z ofert. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert.
- 9) Zamawiający zastrzega, że całościowa oferowana cena stanowi informację publiczną w rozumieniu Ustawy o dostępie do informacji publicznej i w przypadku zastrzeżenia jej przez Oferenta jako tajemnicy przedsiębiorstwa lub tajemnicy przedsiębiorcy jego oferta zostanie odrzucona.

V. W ofercie należy przedstawić

- 1) Całościową kwotę netto i brutto realizacji zamówienia przy założeniu uczestniczenia w spotkaniu 80 osób. Ponadto, Zamawiający prosi o podanie ceny jednostkowej netto i brutto przypadającej na 1 uczestnika.
- 2) Propozycję menu dołączoną do oferty, która powinna zawierać co najmniej wszystkie elementy wskazane w punktach dotyczących obowiązków Wykonawcy Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia.
- 3) Opis i zdjęcia materiałów dydaktycznych.
- 4) Co najmniej trzy referencje poświadczające zrealizowanie usługi cateringowej dla minimum 40 osób, z ostatnich dwóch lat.

W sytuacji, gdy na skanach referencji brak jest informacji odnośnie – terminu usługi cateringowej, ilości osób, kwoty, należy dane te uzupełnić w formie dodatkowego oświadczenia podpisanego przez upoważnionego przedstawiciela ze strony Wykonawcy – oddzielnego dla każdego z referencji.

- 5) Dane dotyczące Wykonawcy (pełna nazwa firmy, adres, telefon, adres e-mail).



VI. Dodatkowe informacje dla Wykonawcy

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ostatecznej liczby uczestników spotkania, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż 7 dni roboczych przed terminem spotkania.
2. Ostateczną kwotę do zapłaty Wykonawcy stanowić będzie iloczyn zgłoszonej liczby uczestników spotkania i jednostkowej kwoty kosztów przeliczonych na jednego uczestnika.
3. Spotkania nie są usługami szkoleniowymi, w związku z tym należy doliczyć podatek VAT.
4. Oferty należy przysyłać w formie elektronicznej na adres anna.guzenda@me.gov.pl w terminie do **30 października 2019 r., do końca dnia.**

Dane kontaktowe:

Anna Guzenda, tel. 022 695 88 31

e-mail: anna.guzenda@me.gov.pl