

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej

DSZ-I.0171.1.2024

Warszawa, dnia 18 listopada 2024 r.

Zaproszenie do złożenia oferty

Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, z siedzibą w (00-513) Warszawie przy ul. Nowogrodzkiej 1/3/5 jako **Zamawiający** zaprasza do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na: realizację usługi hotelarsko-restauracyjnej oraz wynajmu sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem, w celu organizacji wydarzenia - posiedzenie grupy Mutual Information System on Social Protection (MISSOC) – kod spotkania P/MRPiPS/02.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie art. 8 ustawy z dnia 14 czerwca 2024 r. o szczególnych rozwiązaniach w związku z przygotowaniem i sprawowaniem przez Rzeczpospolitą Polską przewodnictwa w Radzie Unii Europejskiej w I połowie 2025 roku (Dz. U. poz. 1006), dalej ustawa.

I. Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ):

W ramach realizacji zamówienia publicznego na realizację usługi hotelarsko-restauracyjnej oraz wynajmu sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

- 1) usługi noclegowe – pokoje hotelowe,
- 2) wynajem dużej sali konferencyjnej,
- 3) wynajem małej sali konferencyjnej,
- 4) usługi gastronomiczno-restauracyjne,
- 5) niezbędny sprzęt do realizacji usług.

1. Termin, miejsce i liczba uczestników:

1) Termin realizacji wydarzenia:

16 – 18 czerwca 2025 r., w tym:

- usługi noclegowe (pokoje hotelowe) zapewnione na 2 doby hotelowe. Termin zakwaterowania: 16/17 oraz 17/18 czerwca 2025 r.
- usługi konferencyjne – 2 dni, 17 czerwca 2025 r., w godzinach 9.00 – 17.00 oraz 18 czerwca 2025 r., w godzinach 9.00 – 13.00.

Godziny zapotrzebowania na usługi konferencyjne mogą ulec zmianie i zostaną potwierdzone przez Zamawiającego na 5 dni kalendarzowych przed planowanym terminem realizacji usługi.

2) Miejsce:

Warszawa. Preferowana dzielnica Śródmieście.

Lokalizacja stanowi kryterium oceny oferty.

3) Liczba Gości do zakwaterowania/usługi noclegowej:

Maksymalna liczba osób dla których należy zapewnić zakwaterowanie/usługę noclegu w hotelu to 70 osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby Gości, którym należy zapewnić zakwaterowanie/usługę noclegu o maksymalnie 15 osób. Ostateczna liczba Gości do zakwaterowania/usługi noclegu zostanie potwierdzona przez Zamawiającego nie później niż na 5 dni przed datą wykonania usługi.

Potwierdzona przez Zamawiającego ostateczna liczba Gości do zakwaterowania/usługi noclegu będzie stanowiła podstawę do rozliczeń z Wykonawcą, z poniższym zastrzeżeniem.

Poza ostatecznym potwierdzeniem liczby Gości do zakwaterowania/usługi noclegu Zamawiający dostarczy Wykonawcy także listę Gości, których koszt usługi zakwaterowania/usługi noclegu nie będzie obciążał Zamawiającego. Będzie to imienna lista zawierająca wykaz osób (m.in. przedstawicieli Komisji Europejskiej, Sekretariatu MISSOC), których zakwaterowanie/usługa noclegu nie podlega finansowaniu przez Zamawiającego, lecz indywidualnie przez samych Gości, w

dnia ich wymeldowania z hotelu. Goście wyszczególnieni w imiennej liście zostaną poinformowani przez Zamawiającego o konieczności samodzielnego uiszczenia opłaty za usługę oraz o wysokości tej opłaty, zgodnie z ofertą Wykonawcy. Imienna lista Gości samodzielnie uiszczających opłatę zostanie dostarczona Wykonawcy przez Zamawiającego, nie później niż na 5 dni przed datą wykonania usługi. Wobec osób samodzielnie uiszczających opłatę Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania stawek zgodnie ze złożoną ofertą.

4) Liczba uczestników konferencji:

Zamawiający przewiduje udział maksymalnie 87 uczestników, przy czym ostateczna liczba uczestników zostanie potwierdzona przez Zamawiającego na 5 dni kalendarzowych przed planowanym terminem realizacji usługi i w przypadku zmniejszenia liczby uczestników Zamawiający nie będzie ponosił z tego tytułu dodatkowych kosztów.

Potwierdzona przez Zamawiającego ostateczna liczba uczestników będzie stanowiła podstawę do rozliczeń z Wykonawcą za usługi cateringowe.

2. Sale konferencyjne wraz z niezbędną infrastrukturą:

Wykonawca zapewni sale konferencyjne spełniające wszystkie wymagania BHP i ppoż., które pozwolą na efektywny udział uczestników w wydarzeniu.

Wykonawca udostępni w pobliżu sali konferencyjnej miejsce na zorganizowanie punktu rejestracji uczestników spotkania, wraz z wyposażeniem (stolik, krzesła). Punkt rejestracji uczestników spotkania będzie obsługiwany przez pracowników Zamawiającego.

Wykonawca umożliwi umieszczenie na terenie hotelu (hol, bezpośrednie otoczenie sal konferencyjnych), dostarczonych przez Zamawiającego, tablic informacyjnych dotyczących wydarzenia.

Duża sala konferencyjna:

Sala konferencyjna mieszcząca swobodnie grupę co najmniej 70 osób, zgodnie z ustawieniem opisanym w lit. b) poniżej. Sala będzie powierzchniowo dopasowana do liczby uczestników oraz dodatkowego wyposażenia (w tym miejsce dla kabin dla tłumaczy).

W sali konferencyjnej musi znajdować się projektor multimedialny, minimum 1 ekran (do odtwarzania prezentacji, a w przypadku ograniczonej widoczności wykonawca zobowiązany jest zapewnić czytelność i widoczność odtwarzanych treści wszystkim uczestnikom konferencji – dodatkowe ekrany), możliwość podłączenia własnego laptopa do projektora multimedialnego, nagłośnienie, 2 mikrofony bezprzewodowe oraz 19 mikrofonów na stołach konferencyjnych, odpowiednia ilość przedłużaczy/listew z funkcją przeciwprzepięciową, bezpłatny dostęp do Internetu Wi-Fi: Download minimum: 6 Mbit/s, Upload: 2 Mbit/s, woda mineralna na wszystkich stołach butelkowana (gazowana/niegazowana), uzupełniana w czasie przerw stosownie do spożycia, szklanki.

Ponadto:

- a) sala konferencyjna będzie znajdowała się w tym samym budynku co noclegi bądź w budynku bezpośrednio do niego przylegającym;
- b) stoły i krzesła powinny być ustawione konferencyjnie w podkowę lub prostokąt (ustawienie zewnętrzne/usadzenie Gości po zewnętrznej stronie stołów). Ustawienie ostateczne określone będzie w uzgodnieniu z Zamawiającym. Przewidywana liczba to 70 osób, do potwierdzenia przez Zamawiającego na 5 dni przed wydarzeniem, 1 miejsce przy stole minimum 0,7 m/ 1 osobę;
- c) stół przedyalny dla 10 osób (do potwierdzenia przez Zamawiającego na 5 dni przed wydarzeniem, 1 miejsce przy stole minimum 0,7 m/1 osobę), ustawiony na wprost ekranu;
- d) sala musi posiadać zaplecze sanitarne; spełniać warunki profesjonalnej, biznesowej sali konferencyjnej pod względem wyposażenia i aranżacji; musi być klimatyzowana;
- e) sala nie może być podzielona kolumnami ani zawierać elementów spadu dachowego/ pochyleń ograniczających bądź utrudniających poruszanie się bądź ustawienie dodatkowych elementów (banerów, niestandardowych roll-upów);
- f) stoły i krzesła eleganckie, estetyczne, ewentualnie nakryte sukniem;
- g) obsługa techniczna oraz niezbędny sprzęt konferencyjny dostępny w godzinach wynajmu sali w dniach trwania konferencji;

- h) w sali miejsce na ewentualne umieszczenie maksymalnie 5 kabin dla tłumaczy symultanicznych oraz stanowiska dla obsługi technicznej; korzystanie z kabin dla tłumaczy, obowiązek ich zapewnienia przez Wykonawcę oraz ich liczba zostaną potwierdzone przez Zamawiającego na 5 dni przed planowanym terminem realizacji usługi. Za zapewnienie tłumaczy odpowiada Zamawiający.
- i) w pobliżu sali konferencyjnej musi znajdować się przestrzeń cateringowa na organizację przerw kawowych,
- j) sala konferencyjna, jak i jej otoczenie (toalety, przestrzeń cateringowa) musi spełniać zasady dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Mała sala konferencyjna:

Sala konferencyjna mieszcząca swobodnie grupę 15-20 osób. Stoły ustawione w prostokąt tak, by możliwe było usadzenie 15-20 osób, po zewnętrznej stronie stołów.

Sala klimatyzowana. Na stołach woda mineralna (gazowana/niegazowana) butelkowana oraz szklanki.

Sala do wykorzystania tylko jednego dnia wydarzenia, tj. 17 lub 18 czerwca 2025 r., przez maksymalny czas do 2 godzin. Potrzeba skorzystania z sali, termin oraz godziny jej wykorzystania zostanie potwierdzony przez Zamawiającego na 5 dni kalendarzowych przed planowanym terminem realizacji usługi.

3. Miejsce świadczenia usług noclegowych:

Wykonawca zapewni nocleg w obiekcie odpowiadającym hotelowi o co najmniej czterogwiazdkowym standardzie zaszeregowania (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. 2017 poz. 2166).

Goście zostaną zakwaterowani w jednym obiekcie (w obrębie jednego budynku lub kompleksie budynków). Hotel musi być dostępny architektonicznie dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Pokoje – wymagane zakwaterowanie Gości w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do wykorzystania przez jedną osobę, a także pokojach o podwyższonym standardzie (przeznaczonych dla VIP), w przypadku gdy Zamawiający dokona wskazania osób, które należy zakwaterować w tego typu pokojach. Przewidywane wykorzystanie pokoi VIP na poziomie maksymalnie 5 pokoi, do potwierdzenia przez Zamawiającego na 5 dni przed planowanym terminem realizacji usługi. Pokoje o podwyższonym standardzie (VIP) udostępnione w cenie pokoi zarezerwowanych pozostałym Gościom.

W cenę pokoju wliczony koszt śniadania.

Pokoje z łazienkami, w których poza standardowym wyposażeniem, dostępne będą co najmniej: ręczniki, suszarka do włosów, kosmetyki typu: mydło, płyn do kąpieli, szampon do włosów, odżywka do włosów, balsam do ciała.

W pokojach: udostępniona woda mineralna w butelkach o pojemności co najmniej 0,33l - co najmniej 2 butelki na osobę na dobę. Woda mineralna w pokojach wliczona w cenę pokoju.

W pokojach możliwość korzystania z telefonu, TV, bezpłatnego dostępu do Internetu Wi-Fi: Download minimum: 2 Mbit/s, Upload: 0,5 Mbit/s.

W dniu 18 czerwca 2025 r. wymagane zapewnienie Gościom Zamawiającego możliwości bezpiecznego przechowania bagażu.

4. Wyżywienie (usługi gastronomiczne/cateringowe)

Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników konferencji w zakresie:

- a) kolacja w dniu 16 czerwca 2025 r., o godzinie 19.00 (przewidywany czas trwania do 4 godzin), w formie bufetu. Na kolację będzie się składało co najmniej:
 - 3 rodzaje przystawek, w tym dwa rodzaje sałat,
 - pieczywo,
 - 1 zupa,
 - 3 rodzaje dań głównych na ciepło do wyboru, w tym jedno wegańskie,
 - 3 rodzaje dodatków do dań głównych typu: kasza pęczak, jaglana, gryczana, ryż pełnoziarnisty, warzywa gotowane, ziemniaki zapiekane,

- 2 rodzaje sałatek lub/ i surówek,
 - 3 rodzaje deserów do wyboru, w tym 1 bezglutenowy,
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz napój roślinny w dzbanuszkach,
 - herbata – min. 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, miętowa) oraz świeża cytryna w plasterkach,
 - sypki cukier,
 - słodzik,
 - woda mineralna w butelkach (gazowana/niegazowana),
 - 2 rodzaje soków owocowych (1 os./ min. 200 ml) w dzbankach szklanych,
 - wino białe i czerwone serwowane do posiłku.
- b) przerwy kawowe – w dniu 17 czerwca 2025 r. w godzinach 11.00 – 11.30 (I przerwa) oraz 16.00 – 16.30 (II przerwa) oraz w dniu 18 czerwca 2025 r. w godzinach 11.00 – 11.30. Liczba przerw w dniu 17 czerwca 2025 r. może ulec zmniejszeniu do jednej, w godzinach 11.00 – 11.30. Ostateczna liczba przerw w dniu 17 czerwca 2025 r. oraz godziny przerw do potwierdzenia przez Zamawiającego na 5 dni kalendarzowych przed planowanym terminem realizacji usługi.
Organizacja przerw kawowych na zewnątrz sali konferencyjnej. Podczas przerwy dostępne będą co najmniej:
- kawa z ekspresu ciśnieniowego z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz napój roślinny w dzbanuszkach. Wykonawca jest zobowiązany do udostępnienia w trybie ciągłym co najmniej dwóch ekspresów ciśnieniowych dla uczestników konferencji,
 - herbata – min. 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, miętowa) oraz świeża cytryna w plasterkach,
 - sypki cukier,
 - słodzik,
 - woda mineralna w butelkach (gazowana/niegazowana),
 - 2 rodzaje soków owocowych (1 os./ min. 200 ml) w dzbankach szklanych,
 - 3 rodzaje różnych ciast/deserów, w tym jedno bezglutenowe,
 - 3 rodzaje ciastek kruchych,
 - owoce filetowane;
- c) obiady w dniach 17 oraz 18 czerwca 2025 r., godz. 13.00 -14.00, w formie bufetu. Na obiad będą się składały co najmniej:
- 1 zupa,
 - pieczywo,
 - 3 rodzajów przystawek,
 - 3 rodzajów dania głównego na ciepło, w tym jedno wegańskie,
 - 2 rodzaje sałatek lub/ i surówek,
 - 3 rodzaje dodatków do dania głównego typu: kasza pęczak, jaglana, gryczana, ryż pełnoziarnisty, warzywa gotowane, ziemniaki zapiekane,
 - 3 rodzaje deserów, w tym jeden bezglutenowy,
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz napój roślinny w dzbanuszkach,
 - herbata – min. 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, miętowa) oraz świeża cytryna w plasterkach,
 - sypki cukier,
 - słodzik,
 - woda mineralna w butelkach (gazowana/niegazowana),
 - 2 rodzaje soków owocowych (1 os./ min. 200 ml) w dzbankach szklanych.

Wykonawca, w celu potwierdzenia zgodności oferty z wymaganiami Zamawiającego, przedstawi przykładowe menu na kolację, obiad oraz przerwę kawową – w formie załącznika do Formularza Ofertowego.

Zamawiający będzie akceptował menu na wszystkie posiłki zaproponowane przez Wykonawcę w celu realizacji usługi. Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego po 2 propozycje menu na każdy posiłek. Ostatecznego zatwierdzenia posiłków Zamawiający dokona najpóźniej na 14 dni przed realizacją usługi.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia).

Wszystkie posiłki/ potrawy (obiad/ kolacja/ przerwa kawowa) będą opisane za pomocą estetycznie wydrukowanych wizytówek z nazwą potrawy w języku polskim i angielskim.

Podczas posiłków/przerw kawowych zapewniona zostanie doświadczona obsługa kelnerska, w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników. Obsługa kelnerska musi komunikować się w języku angielskim (ewentualnie także innym urzędowym języku Unii Europejskiej).

Podanie posiłków – zastawa porcelanowa, sztucze metalowe, szkło (do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych).

Wykonawca podczas kolacji w dniu 16 czerwca 2025 r. oraz obiadów w dniach 17 i 18 czerwca 2025 r. zapewni uczestnikom miejsca siedzące, umożliwiające spożycie posiłku.

Określone godziny posiłków mają charakter orientacyjny i mogą ulec zmianie. Zamawiający potwierdzi godziny posiłków na 5 dni kalendarzowych przed planowanym terminem organizacji wydarzenia.

5. Dodatkowe wymagania:

W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do przestrzegania dobrych praktyk środowiskowych. Wykonawca zapewni:

- a) segregację odpadów (zapewnienie odpowiednich koszy na terenie obiektu konferencyjnego);
- b) minimalizację odpadów, poprzez użycie materiałów wielokrotnego użytku jeśli to możliwe;
- c) zagospodarowanie w miarę możliwości niespożytej żywności i niewykorzystanych produktów w celu zmniejszenia ilości odpadów (np. przekazanie niespożytej żywności do jadalni lub banku żywności);
- d) posługiwanie się formą elektroniczną we wszystkich możliwych przypadkach zamiast formą papierową dokumentów.

II. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają łącznie następujące warunki:

1. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 pkt 1, 2, 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U z 2024 r. poz. 507).
2. Skierują do realizacji zamówienia osobę pełniącą obowiązki Koordynatora, posiadającą doświadczenie uzyskane w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wyznaczonym na składanie ofert w kierowaniu/nadzorowaniu kompleksowej organizacji minimum 3 (trzech) usług, z których każda polegała na realizacji dwudniowej konferencji/wydarzenia dla min. 50 uczestników oraz każda obejmowała łącznie zapewnienie sal konferencyjnych, catering, nocleg dla uczestników wydarzenia. Doświadczenie Koordynatora w realizacji usług stanowi kryterium oceny oferty.
3. Wobec których nie zostały zgłoszone zastrzeżenia, o których mowa w Rozdziale VI pkt 9 Zaproszenia.

III. Kryteria oceny ofert:

Ocenie podlegają wyłącznie oferty zgodne z treścią i przedmiotem zamówienia, zawierające wszystkie wymagane w Zaproszeniu dokumenty oraz spełniające warunki w nim określone.

Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty częściowej. Wykonawca musi złożyć ofertę, która obejmuje realizację całości zamówienia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej. Wykonawca może zaoferować wyłącznie jeden hotel jako miejsce realizacji usług.

Kryteria oceny oferty:

Lp.	Opis kryterium	Znaczenie % kryterium	Maksymalna liczba punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1.	Cena oferty brutto	60%	60
2.	Standard hotelu (ilość gwiazdek)	10%	10
3.	Lokalizacja hotelu	5%	5
4.	Dodatkowe usługi hotelu	8%	8
5.	Doświadczenie Koordynatora w realizacji usług (Rozdział II pkt 2. Zaprośnienia)	6%	6
6.	Dodatkowe usługi gastronomiczne ponad minimum wskazane w Rozdziale I pkt 4. Zaprośnienia	11%	11

1. Cenę oferty należy podać w Formularzu ofertowym w złotych polskich (PLN), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena oferty musi zostać obliczona jako suma wszystkich cen brutto za poszczególne usługi wyszczególnione w tabeli zawartej w Formularzu oferty. Wykonawca zobowiązany jest wyliczyć cenę uwzględniając doświadczenie i wiedzę zawodową Wykonawcy, jak i wszelkie koszty niezbędne do wykonania przedmiotu usługi oraz opłaty, a także rabaty, upusty, których Wykonawca zamierza udzielić. W cenie oferty należy uwzględnić podatek od towarów i usług (VAT), zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Punktując złożone oferty pod kątem ceny Zamawiający zastosuje następujący wzór:

$$\text{Ilość punktów} = C_{\min}/C_{dw} \times 60 \text{ pkt}$$

Gdzie:

C_{\min} – cena minimalna spośród zaproponowanych cen ofertowych,

C_{dw} – cena zaproponowana przez danego wykonawcę

Przykład:

C_{\min} – 150 tys. zł,

C_{dw} – 200 tys. zł,

Waga – 60%

$$\text{Ilość punktów} = 150 \text{ tys. zł} / 200 \text{ tys. zł} \times 60 \text{ pkt} = 45 \text{ punktów.}$$

2. Punkty za kryterium „Standard hotelu (ilość gwiazdek)” zostaną przyznane na podstawie oświadczenia wykonawcy. Decydująca będzie liczba gwizdek, jaką posiada obiekt, w którym wykonawca zaproponuje realizację usługi hotelowej.
W przypadku, gdy hotel jest:
 - 5 gwiazdkowy – 10 punktów,
 - 4 gwiazdkowy – 0 punktów (spełnienie warunku).
3. Punkty za kryterium „Lokalizacja hotelu” zostaną przyznane na podstawie adresu realizacji usługi hotelowej, wskazanego przez Wykonawcę. W przypadku gdy hotel wskazany do realizacji usługi jest zlokalizowany:
 - w Warszawie, w granicach administracyjnych dzielnicy Śródmieście – 5 punktów.
 - w Warszawie, poza granicami administracyjnymi dzielnicy Śródmieście – 0 punktów (spełnienie warunku).

4. Punkty za kryterium „Dodatkowe usługi hotelu” zostaną przyznane na podstawie oświadczenia Wykonawcy, wskazanego w załączniku nr 1 do Zaproszenia w następujący sposób:
- możliwość zaparzenia kawy/herbaty w pokoju hotelowym – 1 punkt,
 - możliwość skorzystania z żelazka w pokoju hotelowym – 2 punkty,
 - możliwość, na koszt osoby zainteresowanej (Gościa), wcześniejszej (przed 16 czerwca 2025 r.) rezerwacji pokoju hotelowego lub przedłużenia (od 18 czerwca 2025 r.) rezerwacji pokoju hotelowego, według preferencyjnych stawek zaproponowanych przez Wykonawcę – 2 punkty,
 - możliwość wcześniejszego zameldowania w dniu 16 czerwca 2025 r. oraz późniejszego wymeldowania w dniu 18 czerwca 2025 r. niż godziny standardowo obowiązujące w hotelu w zakresie zameldowania/ wymeldowania – 2 punkty,
 - możliwość zakwaterowania osoby towarzyszącej w pokoju dwuosobowym przeznaczonym do wykorzystania przez jedną osobę. Maksymalna liczba pokoi do takiego wykorzystania 10. Koszt noclegu osoby towarzyszącej pokryje Gość – 1 punkt.
5. Punkty za kryterium „Doświadczenie koordynatora w realizacji usług” Zamawiający przyzna na podstawie złożonego wraz z ofertą wykazu usług zrealizowanych przez koordynatora (sporządzonego zgodnie z załącznikiem nr 3 do Zaproszenia). Punkty zostaną przyznane za posiadanie przez osobę skierowaną do realizacji zamówienia w celu pełnienia funkcji Koordynatora doświadczenia ponad minimum określone w Rozdziale II pkt. 2 Zaproszenia. W przypadku wykazania doświadczenia Koordynatora przy realizowaniu:
- 3 usług – 0 punktów (spełnienie warunku),
 - 4 usług – 2 punkty,
 - 5 usług – 3 punkty,
 - 6 usług – 4 punktów,
 - powyżej 6 usług – 6 punktów.
6. Punkty za kryterium „Dodatkowe usługi gastronomiczne ponad minimum wskazane w Rozdziale I pkt 4. Zaproszenia” zostaną przyznane na podstawie oświadczenia Wykonawcy, wskazanego w załączniku nr 1 do Zaproszenia, w następujący sposób:
- za każdą potrawę/danie zwiększające wybór posiłków ponad minimum wskazane w Rozdziale I pkt 4 Zaproszenia, podczas kolacji w dniu 16 czerwca 2025 r., obiadu w dniu 17 oraz 18 czerwca 2025 r. (przystawkę, zupę, danie główne), a także ciast/deserów podczas przerw w dniu 17 oraz 18 czerwca 2025 r. zostanie przyznany dodatkowy punkt. W ramach tego kryterium oferta może otrzymać maksymalnie 11 punktów.

Ostateczna liczba punktów uzyskanych przez Wykonawcę obliczona zostanie jako suma punktów uzyskanych w ramach poszczególnych kryteriów.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

IV. Przesłanki odrzucenia oferty:

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1. Jej treść nie będzie odpowiadać treści Opisu przedmiotu zamówienia oraz będzie niezgodna z niniejszym Zaproszeniem.
2. Zostanie złożona po terminie składania ofert.

V. Wynagrodzenie i finansowanie:

1. Zamawiający informuje, że nie uiszcza zaliczek na poczet realizacji usługi.
2. Zamawiający zapłaci wynagrodzenie Wykonawcy po zrealizowaniu usługi, na podstawie zawartej umowy.
3. Podstawą płatności będzie podpisanie protokołu odbioru przez Zamawiającego i Wykonawcę oraz prawidłowe wystawienie przez Wykonawcę faktury z 21-dniowym terminem płatności.
4. Rzeczywista wysokość wynagrodzenia Wykonawcy będzie zależać od faktycznej liczby Gości Zamawiającego korzystających z noclegu oraz uczestników wydarzenia (dotyczy usług gastronomicznych). Ostateczna liczba osób, a także II przetrwa kawowa w dniu 17 czerwca 2025 oraz wykorzystanie małej sali konferencyjnej zostanie potwierdzona przez Zamawiającego 5 dni przed planowaną datą realizacji usługi.

VI. Dodatkowe informacje:

1. Wykonawca zobowiązuje się do należytej współpracy z Zamawiającym podczas realizacji usługi.
2. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z oferentami, w celu uzupełnienia lub doprecyzowania ofert.
3. Zamawiający zawiera umowy na podstawie własnych wzorów umów stosowanych przez Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert.
5. Zamawiający zastrzega sobie, przed zawarciem umowy, prawo do wizytacji obiektu, w którym będzie realizowana usługa (pokoi hotelowych, sal konferencyjnych, sal do realizacji usług gastronomicznych, zaplecza sanitarnego). Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia w przypadku uznania niezgodności obiektu ze złożoną ofertą.
6. Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych oraz nie stanowi zobowiązania Ministerstwa do przyjęcia którejkolwiek z ofert.
7. 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 2022 r. poz. 902).
8. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydadzą się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu usługi, tj. będą różniły się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub będą budzić wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym, Zamawiający zażąda od Wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny usługi. Zamawiający oceni te wyjaśnienia w konsultacji z Wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadnią ceny podanej w ofercie.
9. Zamawiający mając na uwadze wymagania ustawy o szczególnych rozwiązaniach w związku z przygotowaniem i sprawowaniem przez Rzeczpospolitą Polską przewodnictwa w Radzie Unii Europejskiej w I połowie 2025 roku, przekazuje Szefowi Centralnego Biura Antykorupcyjnego informację o wszczęciu postępowania. Informacja obejmuje w szczególności przedmiot postępowania, termin składania ofert i kryteria ich oceny, szacowaną wartość zamówienia zestawienie podmiotów ubiegających się o udzielenie zamówienia, planowany termin udzielenia zamówienia i zawarcia umowy.
10. W przypadku przekazania przez Szefa Centralnego Biura Antykorupcyjnego informacji o zagrożeniach dla prawidłowego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia lub prawidłowej jego realizacji, Zamawiający zastrzega możliwość wykluczenia z postępowania Wykonawcy, którego oferta w toku oceny uzyska najwyższą liczbę punktów ustalonych na podstawie kryteriów oceny ofert.

VII. Forma i termin składania ofert:

Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy:

1. Formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1 do Zaproszenia.
2. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 pkt 1, 2, 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, stanowiące załącznik nr 2 do Zaproszenia.
3. Wykaz usług zrealizowanych przez Koordynatora, skierowanego do realizacji niniejszego zamówienia, sporządzony zgodnie z załącznikiem nr 3 do Zaproszenia.
4. Przykładowe menu na kolację, obiad oraz przerwę kawową, w celu weryfikacji zgodności oferty z wymaganiami Zamawiającego.

Oferta musi być opatrzona podpisem osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy.

Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej, podpisanej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym albo w postaci elektronicznej jako skan oferty sporządzonej w wersji papierowej i opatrzonej własnoręcznym podpisem.

Oferty należy składać na adres e-mail: sekretariat.dsz@mrpips.gov.pl
w terminie do dnia 29 listopada 2024 r.

VIII. 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 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@mriips.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.

IX. Zobowiązania Wykonawcy po zawarciu umowy:

1. Wykonawca dokona z dniem zawarcia umowy rezerwacji bezkosztowej sal konferencyjnych wskazanych w umowie oraz pokoi hotelowych dla uczestników spotkania, w liczbie przewidzianej umową.
2. Wykonawca skieruje do realizacji zamówienia Koordynatora realizacji usługi, zgodnie ze wskazaniem dokonany w załączniku nr 3 do Zaproszenia i przekaże w terminie 10 dni od dnia zawarcia umowy, w trybie roboczym i w formie pisemnej dane teleadresowe niezbędne do kontaktów. Zmiana Koordynatora odpowiedzialnego za realizację przedmiotu umowy następuje poprzez pisemne powiadomienie Zamawiającego i nie stanowi zmiany treści umowy, o ile nowy Koordynator spełnia warunki o których mowa w punkcie II.2 Zaproszenia.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu wszelkich informacji mających wpływ na realizację umowy oraz do niezwłocznego udzielania odpowiedzi w formie pisemnej na zgłaszane przez Zamawiającego uwagi dotyczące realizacji przedmiotu umowy.
4. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania przy wykonywaniu przedmiotu umowy należytej staranności wymaganej w obrocie gospodarczym.
5. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania i zaniechania osób, przy pomocy których wykonuje umowę, jak za własne działania i zaniechania. Wykonawca nie może zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego z tego powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego kooperantów, poddostawców i podwykonawców.

X. Kontakt

Joanna Knyżewska, Radca
Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej
e-mail: Joanna.Knyzewska@mrpips.gov.pl

XI. Załączniki:

1. Załącznik nr 1 do Zaproszenia - Formularz ofertowy.
2. Załącznik nr 2 do Zaproszenia - Oświadczenie do uzupełnienia o niepodleganiu wykluczeniu z przyczyn, o których mowa art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego - wzór.
3. Załącznik nr 3 do Zaproszenia - Wykaz usług zrealizowanych przez Koordynatora.