**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Tytuł zamówienia**

Organizacja i obsługa spotkania dotyczącego podsumowania wdrażania Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO) ze szczególnym uwzględnieniem refom i inwestycji REPowerEU w 2024 roku i planów na 2025 r. z udziałem max. 80 osób w Warszawie w dniu 13 grudnia 2024 r.

1. **Termin składania ofert**

7 dni od dnia ogłoszenia do godz. 23:59 na adres e-mail: [Karolina.Mucko-Wilga@mfipr.gov.pl](mailto:Karolina.Mucko-Wilga@mfipr.gov.pl) i [Michal.Sarzynski@mfipr.gov.pl](mailto:Michal.Sarzynski@mfipr.gov.pl)

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

Pani Karolina Mućko-Wilga, tel. 22 273 88 06, Pan Michał Sarzyński, tel.: 22 273 76 73,

1. **Skrócony opis przedmiotu zamówienia**

Zamówienie obejmuje organizację i obsługę wydarzenia w zakresie zapewnienia:

1. usługi konferencyjnej;
2. usługi gastronomiczno-restauracyjnej na wyłączność;
3. usługi transmisji online oraz transmisji migowej online;

podczas spotkania dotyczącego monitorowania Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO) ze szczególnym uwzględnieniem refom i inwestycji REPowerEU w 2024 roku i planów na 2025 r. z udziałem max. 80 osób w Warszawie w dniu 13 grudnia 2024 r.

1. **Miejsce realizacji zamówienia**

Warszawa, do 8 km od siedziby Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej, ul. Wspólna 2/4. 00-926 Warszawa.

Wykonawca zapewni obiekt zapewniający swobodny dostęp do miejsca realizacji wydarzenia.

1. **Przedmiot zamówienia**
2. USŁUGA KONFERENCYJNA (SALA)  
   Zamawiana usługa obejmuje zapewnienie sali dla max. 80 osób.

Oferowana sala (min. 100 m2) powinna:

* spełniać wszelkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom szkoleniowym, mieć min 3 m wysokości w każdym punkcie sali, w tym miejsce spełniające kryteria dostępności dla osób z niepełnosprawnościami;
* 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 180 minut przed planowanym rozpoczęciem spotkania;
* być obsługiwana na bieżąco przez co najmniej 1 osobę odpowiedzialną za prawidłowe działanie sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia.

Wymagane wyposażenie sali (min. 100 m2 ):

* sala z miejscami siedzącymi dla max 80 osób ze stołami ustawionymi w podkowę z dogodnym dostępem do gniazdek elektrycznych, przedłużaczy + multifony min. 1 na 2 osoby;
* laptop – nowoczesny o wysokich parametrach, na potrzeby m.in. wyświetlania prezentacji i video podczas konferencji; musi być kompatybilny z pozostałym wykorzystywanym sprzętem konferencyjnym; musi obsługiwać pliki typu Microsoft Office 2010 i nowsze;
* stolik na recepcji dla dwóch osób z dostępem do przedłużacza elektrycznego;
* rzutnik, ekran oraz pilot do zmiany slajdów;
* dostęp do Internetu bezprzewodowego (wi-fi) dla uczestników spotkania;
* ekrany boczne max 4 szt.;
* urządzenie wielofunkcyjne (ksero, drukarka, scan);
* nagrywanie spotkania. Po skończonym spotkaniu przekazanie nagrania na nośniku elektronicznym Zamawiającemu,

Wykonawca zapewni materiały konferencyjne na spotkanie m.in. notatniki, długopisy etc. dopasowane do charakteru wydarzenia.

Wykonawca zapewni min. 5 miejsc parkingowych dla uczestników wydarzenia w miejscu wydarzenia (w tym miejsce spełniające kryteria dostępności dla osób z niepełnosprawnościami.

Wykonawca zapewni promocję wydarzenia zgodnie z zasadami Strategii Promocji i Informacji Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności: <https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/media/111889/OS_strategia_kpo.pdf>

1. USŁUGA GASTRONOMICZNO-RESTAURACYJNA

Zamawiana usługa dotyczy grupy max. 80 osób i obejmuje:

* ciągłą przerwę kawową w formie bufetu składającego się z napojów (woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych, kawa, herbata, soki w butelkach szklanych, cukier/słodzik, cytryna, mleko) oraz przekąsek słodkich i słonych (ciasto, tartinki, małe przekąski słone, kruche ciastka, świeże owoce). Minimum 0,5 litra wody i 0,5 litra soku na osobę oraz minimum 250 ml kawy i 250 ml herbaty na osobę.
* woda gazowana i niegazowana na stołach w sali, w której odbędzie się spotkanie.
* lunch w formie bufetu składający 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 w butelkach szklanych, kawa, herbata, cukier/ słodzik, cytryna, mleko).

1 zupa, 1 danie główne i 1 deser muszą być zgodne z dietą wegańską.

* Kolacja (w dn. 13 grudnia 2024 w godz. 18.30-22.00); w formie bufetu składająca się z trzech dań: 2 zup do wyboru, nie mniej niż 3 dań głównych do wyboru, przekąsek tj. nie mniej niż 3 rodzaje sałatek i nie mniej niż 3 rodzaje przekąsek w formie deski wędlin, deski serów, etc., nie mniej niż 3 deserów do wyboru oraz napojów (woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków owocowych, kawa, herbata, cukier/ słodzik, cytryna, mleko).   
  Przynajmniej 1 zupa, 1 danie główne i 1 deser, przekąski na talerzach muszą być zgodne z dietą wegetariańską i odpowiednio oznaczone na stole bufetowym. Kolacja powinna być zrealizowana w miejscu, w którym odbędzie się spotkanie, w wydzielonej dla uczestników spotkania Sali.

Wszystkie dania powinny zostać opatrzone estetycznymi etykietami z nazwą dania oraz wyszczególnionymi alergenami.

Propozycje menu oraz przerw kawowych powinny zostać dołączone do oferty. Menu posiłków oraz ciągłej przerwy kawowej wymaga akceptacji Zamawiającego.

Lunch powinien odbywać się w wydzielonej części obiektu, dostępnej wyłącznie dla uczestników wydarzenia.

Poczęstunek w ramach przerwy kawowej ciągłej powinien zostać zorganizowany w innym pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników wydarzenia, znajdujący się w bezpośrednim sąsiedztwie sali, w której odbywać się będzie spotkanie.

Poczęstunek w ramach ciągłej przerwy kawowej musi być dostępny oraz uzupełniany przez cały czas trwania spotkania.

Napoje będą serwowane w szklanych naczyniach (butelkach/karafkach), posiłki będą serwowane na zastawie wielorazowego użytku (np. porcelanowej), zostaną wykorzystane sztućce wielorazowe (np. metalowe). Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych.

1. USŁUGA TRANSMISJI ONLINE I USŁUGA TŁUMACZENIA MIGOWEGO ONLINE

Wykonawca zapewni transmisję online poprzez przekazywania sygnału dźwiękowego i wizyjnego za pomocą Internetu na kanałach Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej. Wykonawca zapewni również usługę tłumaczenia migowego podczas transmisji online. Szczegóły transmisji i wizualizacji zostaną ustalone po zawarciu umowy.

1. **Termin realizacji zamówienia**

13.12.2024 r.

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 spotkań o podobnym charakterze o wartości każdego z nich co najmniej 40 000 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 faktury lub innego dokumentu potwierdzającego wysokość kwoty 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 8 – Załącznik nr 2 do OPZ;

1. **Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji**

Przy wyborze oferty (przygotowaną wg. poniższych punktów I-III. Zamawiający zweryfikuje wszystkie nadesłane w terminie oferty, biorąc pod uwagę następujące kryteria:

1. Cena (50%) = 50 pkt.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Liczba punktów = | Cena oferty najtańszej | x 50 |
| 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 i aranżacja sali (45 %) = 45 pkt.

Punkty w kryterium „Koncepcja realizacji wydarzenia i aranżacja sali” zostaną przyznane w skali punktowej do 45 punktów. Przy ocenie będzie brany pod uwagę opis koncepcji i wizualizacja aranżacji, w tym:

1) estetyka (estetyka poszczególnych elementów, dopasowanie elementów wyposażenia, materiałów konferencyjnych do koncepcji przedmiotu wydarzenia) – do 20 pkt,

2) kreatywność (nowoczesność i oryginalność koncepcji i aranżacji) – do 15 pkt.

3) miejsce wydarzenia (miejsce związane z nauką lub sfinansowane z funduszy europejskich) - 10 pkt.

1. Zapewnienie koordynatora spotkania do obsługi technicznej wydarzenia (5%) - 5 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. 9 OPZ.

1. **Warunki zmiany umowy.**

Zamawiający zastrzega sobie, że ostateczna liczba osób uczestniczących zostanie potwierdzona wybranemu Wykonawcy najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed terminem wydarzenia.

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 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.