 Obraz zawierający tekst, Czcionka, Grafika, biały

Opis wygenerowany automatycznie Obraz zawierający symbol, design

Opis wygenerowany automatycznie Obraz zawierający tekst, Czcionka, zrzut ekranu, numer

Opis wygenerowany automatycznie 

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest **organizacja warsztatów dot. aktualizacji Krajowej Inteligentnej Specjalizacji w zakresie zapewnienia usług hotelowych, usług gastronomiczno-restauracyjnych oraz sali konferencyjnej w terminie 11-12 września 2023 r. – kalkulacja ceny.**

1. **Uczestnicy wydarzenia:** 
   1. Liczba uczestników szacowana przez Zamawiającego: 20 osób.
   2. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej **na 7 dni roboczych przed datą wydarzenia o ostatecznej liczbie uczestników konferencji.**

## Organizacja wydarzenia:

* + - **Termin realizacji wydarzenia**: 11-12 września 2023 r.

## Miejsce:

* + - 1. Obiekt hotelarski zaszeregowany do kategorii: hotel, zlokalizowany w odległości do 30 km od Warszawy.
      2. Obiekt hotelarski powinien posiadać kompleksową infrastrukturę techniczną wraz z niezbędnym wyposażeniem umożliwiającym realizację wydarzenia. Pokoje 1-osobowe lub wieloosobowe do pojedynczego wykorzystania w hotelu odpowiadającym standardowi hotelu minimum czterogwiazdkowego zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 19 sierpnia 2004 r. Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz. U. 2017 poz. 2166) oraz powinien być sklasyfikowany jako hotel minimum \*\*\*\* i wpisany do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich, prowadzonego przez Ministerstwo Sportu i Turystyki na stronie [www.turystyka.gov.pl.](http://www.turystyka.gov.pl/)
      3. Miejsce zakwaterowania wszystkich uczestników spotkania, serwowania posiłków i sala konferencyjna muszą znajdować się w tym samym obiekcie hotelowym.
      4. Obiekt hotelarski musi posiadać parking na potrzeby uczestników wydarzenia w bezpośrednim sąsiedztwie (do 600 metrów) od miejsca wydarzenia.
      5. Miejsce warsztatów jest dostępne dla osób z niepełnosprawnością ruchową.

## Ramowy program wydarzenia:

**Pierwszy dzień (11 września2023 r.)**

13.00 - 13.30 – Obiad

Ok. 13.30 - 15.00 - Sesja plenarna

Ok. 15.00-18.00 – Sesje robocze (możliwość pracy w grupach, w odrębnych pomieszczeniach lub przy wyodrębnionych stołach)

19.00 - 21.00 – Kolacja

## Drugi dzień (12 września 2023 r.)

do 9.00 – Śniadanie

9.00-12.30 – Sesja plenarna 13.00-14.00 – Obiad

14.30 – Wykwaterowanie

14.45 – Wyjazd z hotelu

Program wydarzenia może podlegać zmianom, jego ostateczna wersja zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej 5 dni roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia.

## Zasady wykonania przedmiotu zamówienia:

* + - Wykonawca zachowa najwyższą staranność i będzie działał zgodnie z obowiązującym stanem prawnym.
    - Wykonawca odpowiada za wszelkie zobowiązania formalno-prawne wobec podmiotów z nim współpracujących przy lub na rzecz realizacji niniejszego zamówienia.
    - Wykonawca będzie realizował zadania zgodnie z wymogami Zamawiającego, wskazanymi w dokumentacji niniejszego zamówienia oraz zgodnie z ustaleniami podjętymi wspólnie z Zamawiającym w trakcie fazy przygotowań do realizacji poszczególnych zadań.
    - Spotkanie współfinansowane będzie ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, w ramach poddziałania 2.4.2 Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój - projekt pt. „Monitoring Krajowej Inteligentnej Specjalizacji”.

## Opis zadań Wykonawcy (po zawarciu umowy):

* + - **Zapewnienie sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i sprzętem:**
      1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia 1 klimatyzowanej sali konferencyjno- szkoleniowej do prowadzenia wszystkich sesji spotkań, dostosowanej do liczby uczestników przedmiotowego wydarzenia i znajdującej się w tym samym budynku lub kompleksie budynków co zakwaterowanie uczestników wydarzenia. Ustawienie stołów dla uczestników wydarzenia w podkowę lub w dwa rzędy stołów ustawionych naprzeciwko siebie. Ponadto Wykonawca zapewni możliwość pracy w grupach podczas pierwszego dnia wydarzenia.
      2. W przypadku sali konferencyjnej z oknami musi istnieć możliwość zaciemnienia jej w taki sposób, aby wyświetlane w niej prezentacje były dobrze widoczne.
      3. Wyposażenie sali konferencyjno-szkoleniowej w niezbędny sprzęt techniczny. Wymagane jest:
         * stoły wraz z miejscem do siedzenia dla uczestników,
         * stół dla prelegentów,
         * 4 flipcharty, notesy i długopisy dla każdego uczestnika, kolorowe pisaki – 6 sztuk, 10 post-itów (samoprzylepne karteczki w co najmniej 3 kolorach)
         * 1 rzutnik (projektor multimedialny kompatybilny z laptopem),
         * ekran do wyświetlania prezentacji rozmieszczone w sposób umożliwiający widoczność prezentacji dla wszystkich uczestników spotkania, w tym dla prelegentów,
         * 1 laptop przy stole dla prelegentów z oprogramowaniem umożliwiającym wyświetlanie prezentacji,
         * pilot do zmieniania slajdów,
         * mobilny stolik pod projektor w przypadku, gdy nie jest on przytwierdzony do sufitu.

Wymagane jest również inne niezbędne wyposażenie do poprawnego funkcjonowania sprzętu technicznego, w tym przedłużacze, kable, itp.

* + - 1. Wykonawca zapewni stabilne, darmowe łącze Wi-Fi w trakcie całego wydarzenia dla co najmniej 20 osób.
      2. Wykonawca zapewni szatnię/wieszaki dla co najmniej 20 osób.

## Obsługa wydarzenia:

* + - 1. Wykonawca zapewni koordynatora całego wydarzenia, odpowiedzialnego przed Zamawiającym za nadzór nad prawidłową i kompleksową realizacją poszczególnych elementów zamówienia.
      2. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę osób do obsługi technicznej wydarzenia (zarządzanie oświetleniem, nagłośnieniem, multimediami).
      3. Najpóźniej godzinę przed rozpoczęciem pierwszego dnia konferencji, Wykonawca umożliwi Zamawiającemu kontrolę stanu przygotowania sali i pozostałych elementów zamówienia pod kątem zgodności z przyjętymi założeniami.
      4. Do zadań Wykonawcy należy stała kontrola przebiegu konferencji, w tym m.in.: pracy osób z obsługi technicznej, sprzętu, czystości pomieszczeń, w których odbywa się konferencja oraz terminowości.

# Zapewnienie usługi hotelowej

* + - 1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wszystkim uczestnikom wydarzenia **jednego noclegu** w obiekcie hotelowym, w którym odbędzie się spotkanie, z 11 na 12 września 2023 r.
      2. Każdy pokój musi być z oknem, wyposażony w pełny węzeł sanitarny.
      3. Dla wszystkich uczestników wydarzenia musi być zapewniony nocleg w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania.
      4. Hotel musi posiadać zaplecze rekreacyjno-sportowe i bezpłatnie je udostępnić uczestnikom spotkania.
      5. Hotel zapewni bezpłatny parking dla minimum 10 samochodów.

# Zapewnienie obsługi gastronomicznej:

* + - 1. W trakcie całego czasu trwania wydarzenia Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną czasowo zgodną z programem wydarzenia, na którą składają się:
         * **1 śniadanie** (w dniu 12 września 2023 r.) w formie bufetu (bufet na zimno oraz na ciepło) wraz z napojami (kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), soki (minimum 3 rodzaje, w tym 1 świeżo wyciskany), woda mineralna gazowana oraz niegazowana w nieograniczonej ilości), owoce, dodatki (pieczywo, masło, itd.).
         * **2 obiady** (w dniu 11 i 12 września 2023 r.) w formie bufetu, zawierające:

wybór przystawek rybnych, mięsnych, wegetariańskich, sałatek, pieczywa (minimum 6 przystawek),

minimum 2 rodzaje zup do wyboru,

min. 6 rodzajów ciepłego dania głównego do wyboru (w tym min. jedno danie rybne oraz jedno danie wegetariańskie) wraz z dodatkami,

wybór deserów (minimum 3) oraz świeżych owoców,

napoje w nieograniczonej ilości: kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), soki (minimum 3 rodzaje, w tym 1 świeżo wyciskany), woda mineralna gazowana oraz niegazowana.

* + - * + **1 kolacja w dniu 11 września 2023 r. -** kolacja w formule bufet lub a’la carte

wybór zimnych oraz ciepłych przystawek rybnych, mięsnych, wegetariańskich, sałatek, pieczywa (minimum 6 przystawek),

wybór deserów (minimum 3) oraz świeżych owoców deserów,

napoje w nieograniczonej ilości: kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), soki (minimum 3 rodzaje, w tym 1 świeżo wyciskany), woda mineralna gazowana oraz niegazowana.

propozycja 2 zup do wyboru,

2 propozycje dania głównego mięsnego do wyboru,

1 propozycja dania głównego rybnego,

1 propozycja dania głównego wegetariańskiego.

* + - * + **Całodzienny serwis kawowy** podczas 2 dni spotkań (11 i 12 września 2023 r.), w formie bufetu, składający się co najmniej z: kawy z ekspresu ciśnieniowego, herbaty (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), soków (minimum 3 rodzaje, w tym 1 świeżo wyciskany), przekąsek słonych i słodkich, świeżych owoców oraz dodatków (minimum cukier biały, cukier brązowy, mleko, miód) – uzupełniany na bieżąco, umiejscowiony na zewnątrz lub wewnątrz sali konferencyjnej
      1. Menu poszczególnych posiłków (obiadów i uroczystej kolacji) musi się różnić.
      2. Wykonawca zapewni stoły w liczbie umożliwiającej spożycie wszystkich posiłków (z wyjątkiem przerw kawowych) w pozycji siedzącej.
      3. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie gwarantującej sprawną obsługę gości podczas wszystkich posiłków.
      4. Miejsce serwowania głównych posiłków (śniadania, obiady, kolacja) musi znajdować się w tym samym obiekcie hotelarskim, co sala konferencyjna, jednakże w oddzielnym pomieszczeniu, niż sala konferencyjna.
      5. Menu poszczególnych obiadów i uroczystej kolacji podlega akceptacji Zamawiającego najpóźniej na 3 dni przed wydarzeniem.

## Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają następujący warunek:

* + - w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) Wykonawca należycie wykonał co najmniej 3 usługi, z których każda polegała na organizacji wydarzeń, np. konferencji/ konwentu/kongresu/zjazdu/ sympozjum (z wyłączeniem szkoleń/warsztatów), dla min. 50 uczestników, przy czym organizacja obejmowała łącznie: zapewnienie usługi hotelarskiej, zapewnienie obsługi techniczno-logistycznej, usługi gastronomicznej oraz zapewnienie aranżacji wydarzenia. Wykaz zrealizowanych zamówień Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty ze wskazaniem podmiotu na rzecz którego była organizowana usługa. Na potwierdzenie należytego wykonania usługi Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć protokół odbioru usługi lub inny dokument.

Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

## Kryteria oceny:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów i punktacji:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa kryterium oceny** | **Waga %** |
| 1 | Cena brutto | 80% |
| 2 | Aranżacja przestrzeni i estetyka sali konferencyjnej oraz lokalizacja obiektu | 20% |
|  | **RAZEM** | **100%** |

1. Zamawiający dokona oceny ofert, przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.
2. Wykonawca może uzyskać łącznie **maksymalnie 100 pkt**.
3. W kryterium „Cena brutto” najwyższą liczbę punktów (80) otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem:

cena oferty najniżej skalkulowanej

Liczba punktów = x 80= liczba punktów

cena oferty ocenianej

1. W kryterium „Aranżacja przestrzeni i estetyka sali konferencyjnej oraz lokalizacja obiektu” - Zamawiający na podstawie zdjęć sali konferencyjnej oraz obiektu dołączonych do oferty dokona oceny i przyzna w tym kryterium maksymalnie 20 punktów. Przy ocenie będą brane pod uwagę następujące podkryteria:
   * aranżacja sali konferencyjnej, tj. dopasowanie rozmiaru i rozkładu sali do liczby uczestników oraz jej wystrój, tj. dopasowanie do oficjalnego charakteru wydarzenia – max. 10 punktów
   * lokalizacja obiektu z dala od ciągów komunikacyjnych oraz w otoczeniu terenów zielonych i rekreacyjnych – max. 10 punktów

Sposób przyznawania punktów w przypadku każdego z powyższych podkryteriów: 0 pkt. – kryterium niespełnione, 2 pkt. – kryterium spełnione w niewielkim stopniu, 5 pkt. – w stopniu dostatecznym, 10 pkt. – w stopniu bardzo dobrym lub wyróżniającym się.

## Termin i forma składania ofert:

Ofertę szacunkową dotyczącą wykonania przedmiotowej usługi należy złożyć na formularzu ofertowym w terminie do dnia **4 sierpnia 2023 r. do końca dnia,** e-mailem na adres**:** [**justyna.gorzoch@mrit.gov.pl**](mailto:justyna.gorzoch@mrit.gov.pl)oraz[**robert.blaszczykowski@mrit.gov.pl**](mailto:robert.blaszczykowski@mrit.gov.pl)

## Kontakt:

Justyna Gorzoch, tel. 22 411 94 94

Departament Innowacji i Polityki Przemysłowej

Ministerstwo Rozwoju i Technologii

Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa

## Klauzula informacyjna - RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że:

* Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Minister Rozwoju i Technologii, z siedzibą w Warszawie, Plac Trzech Krzyży 3/5, tel.: 22 262 98 99, 22 262 98 55.
* Kontakt do Inspektora Ochrony Danych w Ministerstwie Rozwoju i Technologii: [iod@mrit.gov.pl.](mailto:iod@mrit.gov.pl.)
* Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celach: wyboru wykonawcy lub zawarcia i realizacji umowy.
* Dane osobowe mogą zostać ujawnione właściwym organom oraz podmiotom upoważnionym zgodnie z obowiązującym prawem.
* Dane osobowe są przetwarzane na podstawie:
  + art. 6 ust. 1 lit c RODO w celu wyboru wykonawcy,
  + art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu zawarcia oraz realizacji umowy
* Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania, w tym do czasu upływu okresu przedawnienia zobowiązania podatkowego wynoszącego 5 lat i nie krócej niż okres wskazany w przepisach o archiwizacji tj. ustawie z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (Dz.U. 2018 r. poz. 217 ze zm.).
* W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
* Posiada Pani/Pan:

− na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

− na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;

− na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;

− prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (na adres: ul. Stawki 2, 00 - 193 Warszawa), gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

* nie przysługuje Pani/Panu:

− w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

− prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

* + na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c lub b RODO.