DOŚ-RPE.704.9.2024.RM

Zapytanie ofertowe

na zadanie pn. **„****Organizacja konferencji podsumowującej projekt” w ramach realizacji projektu LIFE pn.: "Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE\_AQP\_OPOLSKIE\_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398**

Szanowni Państwo zwracam się z uprzejmą prośbą o przedstawienie oferty cenowej netto i brutto zgodnie z poniższymi wskazaniami:

1. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Niniejsze zapytanie ofertowe realizowane jest zgodnie z wewnętrznymi regulacjami. Przedmiotowe postępowanie nie jest postępowaniem przetargowym w rozumieniu Ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023, poz. 1605), zwanej dalej „ustawą PZP”.

1. NAZWA PROJEKTU LUB PROGRAMU

Przedmiot zamówienia jest realizowany w ramach projektu pn. „Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego” LIFE\_AQP\_Opolskie\_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE i współfinansowanego przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe zorganizowanie konferencji w ramach zamówienia pn. **Organizacja konferencji podsumowującej projekt” w ramach realizacji projektu LIFE pn.: "Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE\_AQP\_OPOLSKIE\_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398** wg poniższych założeń.

Organizacja konferencji podsumowującej **projekt** **LIFE** obejmująca:

1. Obsługę kelnerską (ilość osób zgodnie z potrzebami wynikającymi z przedmiotu zamówienia), obsługę parkingu (1 osoba), techniczną (ilość osób zgodnie z potrzebami wynikającymi z przedmiotu zamówienia) oraz sprzątanie po cateringu i po skończonej konferencji,
2. zapewnienie usługi cateringowej w trakcie konferencji:

* napojów zimnych: woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 660 ml na osobę, w zakręcanych butelkach)
* soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę, w zakręcanych butelkach),
* napoje gorące: kawa na bazie świeżo mielonej kawy ziarnistej (kawa 100% naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego co najmniej 300 ml na osobę), herbata (herbata czarna podawana w formie torebek w kopertach zalewana wodą z podgrzewanych termosów, co najmniej 300 ml na osobę), dodatki – śmietanka płynna 1 porcja 20 ml, cukier podawany w saszetkach 1 porcja 10 g, świeża cytryna w plasterkach 1 porcja 10 g, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
* co najmniej 3 rodzaje ciast porcjowanych (1 porcja 80 g, 2 porcje na osobę).
* 1 ciepły posiłek w przerwie obiadowej - danie główne typu „jednogarnkowego” mięsne (boueff Strogonoff, bogracz z kluseczkami, gulasz z mięsem wieprzowym i warzywami i 1 propozycja wegetariańska (co najmniej 300 g na osobę),
* przekąski typu „finger food” oraz kanapki koktajlowe – co najmniej 2 rodzaje po 2 sztuki na 1 osobę
* pieczywo różne (1 porcja 200g),

1. uzgodnienie z Zamawiającym harmonogramu przebiegu konferencji,
2. oznakowanie miejsc, w których będzie się odbywać konferencja i catering, zgodnie ze wskazaniami Zamawiającego,
3. koordynację działań ewentualnych podwykonawców.

Ponadto Wykonawca zapewni jednolite ceramiczne naczynia, oraz urządzenia i sprzęt niezbędny do serwowania i spożywania dań (m.in. stoły) wraz z nakryciem bufetowym i koktajlowych. Stoły powinny być przykryte jednolitymi obrusami, które muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone.

1. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Zamówienie musi zostać zrealizowane w terminie **27.11.2024 r.**

**Miejsce konferencji – Politechnika Opolska ul. Mikołajczyka 16 w Opolu**

**Godziny realizacji konferencji – 10:00 – 16:00**

**Ilość osób – nie więcej niż 200**

2. Wykonawca zobowiązuje się do bieżącej współpracy i stałego kontaktu z Zamawiającym.

1. WARUNKI UDZIAŁU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki

dotyczące zdolności zawodowej:

1.1. posiadania wiedzy i doświadczenia;

1.2. dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

1. OCENA SPEŁNIENIA WARUNKÓW

1. Warunek posiadania zdolności zawodowej.

Zamawiający wymaga wykazania się przez Wykonawców, w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonaniem należycie (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych – wykonywaniem) co najmniej: 1 usługi polegającej na wykonaniu kompleksowym konferencji.

1. DODATKOWE INFORMACJE

1. Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia będzie zobowiązany do sprawnej i terminowej realizacji zadania oraz współpracy z Zamawiającym, w tym: pozostawania w stałym kontakcie roboczym z Zamawiającym (m.in. spotkania, kontakt telefoniczny, e-mailowy) w godzinach pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego.

2. Wykonawca na bieżąco informować będzie Zamawiającego o stanie prac, pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla przygotowania przedmiotu zamówienia.

3. Cena brutto powinna obejmować całkowity koszt realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z zapisami niniejszego Rozeznania Rynku.

4**.** Zamawiający dopuszcza powierzenie części zamówienia podwykonawcom.

5**.** Wszystkie oferowane dostawy/usługi nie mogą być przedmiotem praw osób trzecich.

6**.** 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 L119 z 04.05.2016, str. 1), dalej RODO, informuję, iż:

* Administratorem Pani/Pana danych osobowych będzie: Marszałek Województwa Opolskiego, ul. Piastowska 14, 45-082 Opole;
* Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w UMWO możliwy jest pod numerem nr tel. 77 541 64 50, kom. 511 731 676 lub adresem email: [iod@opolskie.pl](mailto:iod@opolskie.pl);
* Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji zadań wynikających z przepisów prawa art. 6 ust. 1 lit. c, i art. 9 ust.2 lit. a - ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.;
* Odbiorcami Pana/Pani danych osobowych będą: wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa;
* Pana/Pani dane osobowe przechowywane będą przez okres - wynikający z przepisów prawa (JRWA);
* Posiada Pani/Pan prawo do: żądania od administratora: dostępu do danych osobowych, prawo do ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania;
* Ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego Urzędu Ochrony Danych Osobowych;
* Podanie danych osobowych: jest obligatoryjne na mocy przepisu prawa; a także w celu złożenia oferty i ubiegania się o zamówienie. Niepodanie danych osobowych uniemożliwi ubieganie się o zamówienie;
* Nie przysługuje Pani/Panu, w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO, prawo do usunięcia danych osobowych;
* Nie przysługuje Pani/Panu prawo do przenoszenia danych osobowych,

o którym mowa w art. 20 RODO;

* Nie przysługuje Pani/Panu, 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 RODO.

1. TERMIN SKŁADANIA OFERTY CENOWEJ

1. Ofertę cenową należy złożyć **do 07.10.2024 r.,** wyłącznie w formie elektronicznej, na adres e-mail: [dos@opolskie.pl](mailto:dos@opolskie.pl)

2. Ofertę cenową należy złożyć w formie skanu z własnoręcznym podpisem osoby upoważnionej bądź w formie dokumentu pdf podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

3. O zachowaniu terminu dostarczenia oferty cenowej decyduje data wpływu e-mail na skrzynkę Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane przez Zamawiającego.

4. Oferta cenowa powinna uwzględniać wszystkie czynniki cenotwórcze, w tym następujące elementy: łączną cenę netto i brutto całości zamówienia.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy;
2. Projekt umowy