**ZAPYTANIE OFERTOWE Z DNIA 25.08.2022**

Instytut Rozwoju Miast i Regionów w ramach realizacji Programu „Plan Działań dla Miast. Modelowa lokalność”, będącego inicjatywą towarzyszącą XI Światowemu Forum Miejskiemu, finansowanego ze środków budżetu państwa w ramach dotacji celowej przyznanej na podstawie umowy nr 1/WUF11/DSR/2021 z dnia 21 września 2021 r. pomiędzy Ministrem Funduszy i Polityki Regionalnej a Instytutem Rozwoju Miast i Regionów, zaprasza do składania ofert na realizację usługi konferencyjnej w dniach 14-15.09.2022 r., zgodnie z przyjętą poniżej specyfikacją:

**Kryteria wstępne:**

1. Przesłanie oferty dla 50 uczestników;
2. Zapewnienie noclegu dla wszystkich wskazanych uczestników;
3. Hotel powinien spełniać normy obiektów hotelowych dla co najmniej 4 gwiazdek;
4. Zapewnienie wyżywienia, zgodnie z wymaganiami opisanymi niżej dla wszystkich wskazanych uczestników;
5. Obiekt powinien posiadać przeznaczoną dla Zamawiającego salę konferenyjną, która będzie w stanie pomieścić wszystkich uczestników z możliwością podzielenia jej na dwie oddzielne sale konferencyjne; lub obiekt powinien posiadać przeznaczone dla Zamawiającego dwie sale konferenyjne, z czego każda osobno będzie w stanie pomieścić wszystkich uczestników;
6. Obiekt powinien posiadać miejsca parkingowe;
7. Lokalizacją obiektu jest miejscowość z dostępnym dojazdem za pomocą komunikacji zbiorowej, preferowana lokalizacja to okolice Warszawy, w szczególności Zalewu Zegrzyńskiego, Iława, Malbork lub inna miejscowoś oddalona od Warszawy o nie więcej niż 2 godziny jazdy pociągiem.

**Specyfikacja zamówienia:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.P.** | **DATA** | **Specyfikacja przedmiotu zamówienia** |
| 1 | 14.09.2022 | Obiad dla 50 osób |
| 2 | 14.09.2022 | Uroczysta kolacja dla 50 osób |
| 3 | 14-15.09.2022 | Usługa noclegowa dla 50 osób (1 nocleg) |
| 4 | 14-15.09.2022 | Sala/Sale konferenyjne dla 50 osób |
| 5 | 15.09.2022 | Śniadanie dla 50 osób |
| 6 | 15.09.2022 | Obiad dla 50 osób |
| 7 | 14.09.2022  15.09.2022 | Ciągła przerwa kawowa dla 50 osób (napoje dostępne przez cały okres pobytu) |

**Inne speyfikacje:**

* Wstępny program zjazdu warsztatowego i czas realizacji (godziny mają charakter organizacyjny i mogą ulec zmianie):

**14 września (środa)**

do godz. 11.00- zakwaterowanie w hotelu oraz rejestracja na wydarzenie;

11.00-11.15 – oficjalne otwarcie zjazdu;

11.15- 15.00 – wysłuchania doświadczeń związanych z realizacją w miastach projektów zgłoszonych do dokumentu „Plan Działań dla Miast” (w formie 15-minutowych prezentacji) na podstawie Państwa zgłoszeń;

15.00-16.00 – przerwa obiadowa

16.00-18.00 – warsztaty doradcze dotyczące bieżących wyzwań związanych z realizacją projektów zgłoszonych do Planu Działań dla Miast (w podziale na grupy) – wskazówki do utworzenia platformy wymiany wiedzy dla miast

ok. 20.00 – uroczysta kolacja

**15 września (czwartek)**

8.00-9.00 – śniadanie

9.00-11.00 – warsztaty doradcze dotyczące bieżących wyzwań związanych z realizacją projektów zgłoszonych do Planu Działań dla Miast (w podziale na grupy) – wskazówki do utworzenia platformy wymiany wiedzy dla miast

11.00-11.30 – przerwa kawowa

11.30-13.30 – warsztaty doradcze dotyczące bieżących wyzwań związanych z realizacją projektów zgłoszonych do Planu Działań dla Miast (w podziale na grupy) – wskazówki do utworzenia platformy wymiany wiedzy dla miast

13.30 -14.00 – podsumowanie warsztatów

14.00-15.00 – obiad

**Miejsce realizacji:**

1. Sala/e szkoleniowa/e musi/szą spełniać wymagania bhp i p.poż. oraz być wyposażona/e w:
2. klimatyzację,
3. dostęp do bezprzewodowego internetu,
4. dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami,
5. zaplecze sanitarne,
6. stoły,
7. krzesła z możliwością aranżacji ustawienia,
8. laptop kompatybilny z projektorem multimedialnym oraz projektor multimedialny,
9. sprzęt szkoleniowy i multimedialny, nagłośnienie, tablicę flipchart z papierem i flamastrami, ekran projekcyjny.
10. Wykonawca zobowiązuję się do ulokowania uczestników zjazdu warsztatowego w pokojach jednoosobowych lub większych do pojedynczego wykorzystania. Pokoje będą wyposażone   
    w dostęp do bezprzewodowego Internetu oraz zaplecze sanitarne.

**Wyżywienie:**

I dzień:

1. przerwa kawowa ciągła (godz. 12:00-20:00), w czasie której podane zostaną:
   1. napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z ekspresu lub zaparzacza, soki (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika szkolenia), woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika szkolenia),
   2. owoce sezonowe (co najmniej 150g na osobę),
   3. co najmniej 2 rodzaje ciasta i ciasteczka (co najmniej 300 g na osobę)
2. obiad (około godz. 15:00), w czasie którego podane zostaną:
   1. 3 dania gorące: zupa oraz dwa dania główne do wyboru, w tym jedno wegańskie,
   2. napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z ekspresu lub zaparzacza, soki (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika szkolenia), woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika zjazdu warsztatowego),
   3. ciasta i desery.
3. uroczysta kolacja (od godz. 20:00):
   1. menu kolacji umożliwi wybór jednej z dwóch opcji (w tym wegańskiej), które zostaną podane bezpośrednio do gościa;
   2. kolacja składać się będzie z przystawki, dania głównego oraz deseru;
   3. do kolacji dostępne będą również:
      1. napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z ekspresu lub zaparzacza, soki (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika zjazdu warsztatowego) oraz woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika szkolenia),
      2. zimny bufet (do dyspozycji przez 4 godzin), w tym ciasta i desery
   4. miejsce podawania kolacji będzie znajdować się w oddzielnym pomieszczeniu, na wyłączność dla uczestników szkolenia – do dyspozycji przez 4 godziny,
   5. preferowanym układem stołów są stoły okrłagłe dla max. 6 osób przy jednym stole

II dzień:

1. śniadanie w formie bufetu gorącego i zimnego (godz. 8:00-9:00) z napojami, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z zaparzacza lub ekspresu, soki (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika szkolenia) oraz woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika szkolenia),
2. przerwa kawowa ciągła (godz. 9:00-14:00 ), w czasie której podane zostaną:
   1. napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z ekspresu lub zaparzacza, soki (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika szkolenia), woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika szkolenia),
   2. owoce sezonowe (co najmniej 150g na osobę),
   3. co najmniej 2 rodzaje ciasta i ciasteczka (co najmniej 300 g na osobę)
3. obiad (około godz. 14:00), w czasie którego podane zostaną:
   1. 3 dania gorące: zupa oraz dwa dania główne do wyboru, w tym jedno wegańskie,
   2. napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z ekspresu lub zaparzacza, soki (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika szkolenia), woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika zjazdu warsztatowego),
   3. ciasta i desery.

Prosimy o przesłanie oferty na realizację usługi poprzez uzupełnienie i podpisanie formularza oferty, stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

Zamawiający na podstawie przyjętego kryterium wyboru, tj.: **100% cena, czyli najniższej ceny,** wybierze najkorzystniejszą ofertę. Dodatkowo, Zamawiający poniżej przedstawia istotne warunki zamówienia:

Zamawiający poniżej przedstawia istotne warunki zamówienia:

1. Oferty nie spełniające wymogów zapytania, w tym przyjętych kryteriów wstępnych, będą podlegały odrzuceniu;
2. Z wybranym Wykonawcą podpisana zostanie umowa na realizację zamówienia, na wzorze przesłanym przez Wykonawcę. Przesłany wzór umowy podlega akceptacji i możliwości wniesienia uwag przez Zamawiającego;
3. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany wartości zamówienia o maksymalnie +/- 50% (do 05.09.2022 r.), co zostanie uwzględnione w umowie;
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia prowadzonego postępowania bez podania przyczyny, w szczególności w przypadku przekroczenia kwoty jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Prosimy o przesyłanie ofert na wskazany adres e-mail do dnia **02 września 2022 r. godz. 12.00**

Osoby do kontaktu:

**Konrad Kustosik** – (+48) 725-058-252,e-mail: [kkustosik@irmir.pl](mailto:kkustosik@irmir.pl)