# SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA NA REALIZACJĘ USŁUG NOCLEGOWYCH, GASTRONOMICZNYCH, TRANSPORTOWYCH I WYNAJMU SALI KONFERENCYJNEJ I GALOWEJ NA SEMINARIUM DOT. DOSTĘPNOŚCI W PARKACH PRZYRODNICZYCH W PROJEKCIE „OBSZAR CHRONIONY, OBSZAR DOSTĘPNY”

## Informacje ogólne

Zamówienie ma umożliwić realizację działań planowanych przez Państwowy Fundusz Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych w projekcie „Obszar chroniony, obszar dostępny”, który stanowi projekt pozakonkursowy, wdrożeniowy w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Działanie 4.3 Współpraca ponadnarodowa.

Projekt ma na celu wypracowanie ramowego modelu dostępnego **parku przyrodniczego (narodowego lub krajobrazowego)** jako elementu dostępności oferty turystycznej dla osób o specjalnych potrzebach, w tym z niepełnosprawnościami i wdrożenie wybranych elementów tego modelu przez 16 parków przyrodniczych w Polsce.

## Zamawiający

Państwowy Fundusz Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych

ul. Aleja Jana Pawła II 13,

00-828 Warszawa

Tel. 22 50 55 500

NIP: 525-10-00-810. REGON: 12059538

www.pfron.org.pl

Osoba do kontaktów w sprawie usługi:

Beata Michorowska, Departament ds. Polityki Regionalnej,

mail: turystyka@pfron.org.pl

## Zakres zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usług: noclegowych, gastronomicznych, transportowych i wynajmu sali konferencyjnej i galowej** na seminarium dot. dostępności w parkach przyrodniczych w projekcie „Obszar chroniony, obszar dostępny” w **hotelu maksymalnie 3 gwiazdkowym na dwie doby hotelowe w dni robocze**, w tym przyjazd na wieczór po 15:00, pełny pobyt drugiego dnia, trzeciego wymeldowanie do 14:00 i wyjazd do 16:00.

**Termin**: dwie pełne doby hotelowe w dni robocze w terminie między 13 listopada 2023 a 29 listopada 2023 (dokładny termin zostanie wspólnie ustalony z wykonawcą, w terminie do 31 sierpnia 2023 r.). Zakwaterowanie planowane od 15:00 pierwszego dnia, wymeldowanie trzeciego dnia do 14:00, a pobyt gości na sali wykładowej do 16:00.

**Miejsce**: do 30 km od siedziby Tatrzańskiego Parku Narodowego (Zakopane, ul Chałubińskiego 42a).

**Liczba osób**: Szacując kwotę usług należy przyjąć, że minimalna liczba osób to 35, a maksymalna 50.

**Sala szkoleniowa**: dla minimum 50 osób, dostępna dnia drugiego (od 9:00-17:00) i trzeciego (od 9:00-16:00).

**Zapewnienie sali galowej** – wyposażonej w nastrojony fortepian, dla minimum 50 osób widowni, celem wysłuchania około 30-minutowego występu pianistycznego, drugiego dnia w godzinach wieczornych. Pianistą będzie lokalny artysta (osoba z niepełnosprawnościami) - osoba ta musi zostać zaakceptowana przez zamawiającego. Organizacja koncertu jest po stronie wykonawcy.

W ramach zamówienia zrealizowane zostaną usługi:

1. **noclegowa:** nocleg dla minimum 35 maksimum 50 osób, w tym:
   1. ok. 6 pokoi 1-osobowych dla osób wskazanych wyłącznie przez organizatora szkolenia (wyposażenie pokoi: m.in. pełen węzeł sanitarny, TV, bezpłatne WiFi). Jeden pokój 1-osobowy musi być przystosowany do potrzeb osoby niepełnosprawnej ruchowo, poruszającej się na wózku inwalidzkim lub z psem przewodnikiem, spełniający standardy dostępności opisane w dodatkowych wymaganiach formalnych,
   2. ok. 22 pokoi 2-osobowych dla uczestników szkolenia (wyposażenie pokoi: m.in. pojedyncze łóżka, pełen węzeł sanitarny, TV, bezpłatne WiFi).
2. **wyżywienie**:
   1. **Pierwszy dzień -** kolacja (stół szwedzki) dostępna w godzinach 19:00-21:00 dla wszystkich osób uczestniczących w szkoleniu. Osoby przyjeżdzające po godzinie 21:00 otrzymają kolację porcjowaną dostępną w pokojach.
   2. **Drugi dzień** (śniadanie, 2x serwisy kawowe, obiad i kolacja uroczysta) **i trzeci dzień** (śniadanie, 2x serwisy kawowe i obiad)**:**
      1. **śniadanie** w formie bufetu szwedzkiego dla wszystkich osób uczestniczących w szkoleniu dostępny zgodnie z harmonogramem szkolenia. Bufet szwedzki będzie się składał m.in. z: kiełbasy i parówek na ciepło, jajecznicy, naleśników, zimnej płyty wędlin, zimnej płyty serów, warzyw (minimum ogórek, pomidor i papryka), sałatki warzywnej, zimnego mleka, jogurtów z płatkami zbożowymi, pieczywa pszennego i żytniego, nielimitowanej kawy i herbaty, wody.
      2. **serwis kawowy** dla wszystkich osób uczestniczących w szkoleniu dostępny od końca śniadania uzupełniany na bieżąco w tym m.in.: przed rozpoczęciem przerw oraz w trakcie ich trwania – zgodnie z harmonogramem szkolenia (przewiduje się 1 przerwę kawową drugiego i trzeciego dnia).

Serwis kawowy będzie się składał z nielimitowanej: kawy (w tym kawa z ekspersu), herbaty, mleka do kawy, cukru, cytryny, wody niegazowanej i gazowanej, dwóch rodzajów soków, trzech rodzajów owoców (np. mandarynki, banany i winogrono), dwóch rodzajów ciasta (wilgotne i suche), dwóch rodzajów ciastek. Każdego dnia szkolenia podane będą inne ciasta.

* + 1. **obiad** dla wszystkich osób uczestniczących w szkoleniu dostępny zgodnie z harmonogramem szkolenia. Obiad w formie bufetu szwedzkiego będzie się składał z: zupy, dwóch rodzajów mięsa (do wyboru), ziemniaków gotowanych i opiekanych ziemniaków/ kaszy (do wyboru), dwóch rodzajów surówek (do wyboru), warzyw gotowanych, kompotu. Część drugich dań będzie wegańskich i/ lub wegetariańskich, serwowanych do stołów (nie w formie szwedzkiego stołu) dla osób wskazanych przez organizatora.

Każdego dnia obiad, w tym zarówno zupa, jak i drugie dania będą inne.

* + 1. **kolacja 23 listopada 2023 – UROCZYSTA** dla wszystkich osób uczestniczących w szkoleniu dostępna zgodnie z harmonogramem szkolenia. Kolacja będzie w formie bufetu szwedzkiego przy wspólnym stole. Będzie się składać z: jednego dania na ciepło (wytrawnego – porcjowanego i podanego na talerzach), zimnej płyty wędlin, zimnej płyty serów, warzyw (minimum trzy rodzaje), sałatki warzywnej, pieczywa pszennego i żytniego, nielimitowanej kawy i herbaty, wody.

Uwaga – uzupełnianie potraw w trakcie: śniadania, obiadu i kolacji będzie odbywać się na bieżąco w trakcie ich trwania (w godzinach wynikających z harmonogramu szkolenia).

1. **Opis sali szkoleniowej:**
   1. lokalizacja: sala szkoleniowa musi znajdować się w tym samym obiekcie co noclegi (bez konieczności wychodzenia na dwór),
   2. wyposażenie: krzesła i stoły ustawione w literę „U”, stół dla prelegentów, rzutnik, laptop, nagłośnienie dla prowadzących, ekran, wentylacja naturalna lub klimatyzacja, oświetlenie, dostęp do światła naturalnego, flipchart, pisaki, darmowe WiFi, wskaźnik laserowy,
   3. sala musi uwzględniać oddzielne pomieszczenie dla tłumaczy symultanicznych.
2. **Opis usługi transportowej -** jednorazowy transport autokarowy wszystkich osób uczestniczących w szkoleniu drugiego dnia szkolenia w godzinach od 9:00 do 14:00, w odległości maksymalnie do 100 km w obie strony, licząc od miejsca obiektu noclegowego.
3. **Dodatkowe wymagania zamawiającego:** 
   1. parking w cenie dla ok. 30 pojazdów,
   2. możliwość podjechania autokarem w odległości max 50 m od wejścia do obiektu noclegowego,
   3. szczegółowa liczba zamawianych noclegów będzie podana przez organizatora na 5 dni roboczych przed datą rozpoczęcia szkolenia. Liczba ta będzie podstawą do wystawienia faktury przez usługodawcę,
   4. jakiekolwiek zmiany w rezerwacji i realizacji usług w tym: noclegowych, gastronomicznych, transportowych, które mogą mieć wpływ na koszt wykonanych usług i finalnie faktury muszą być uprzednio ustalone z organizatorem szkolenia,
   5. organizatorem szkolenia będzie pracownik PFRON, wskazany usługodawcy w późniejszym terminie,
   6. fakturowanie na PFRON.
   7. niniejsze zapytanie cenowe nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego.

## Klauzula informacyjna

Działając na podstawie art. 13 i 14 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”, w związku z zapytaniem o szacunkową wartość zamówienia, dalej: „Zapytanie”, Zamawiający przekazuje poniżej informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych.

### Tożsamość administratora

Administratorem Państwa danych osobowych jest Państwowy Fundusz Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych (PFRON) z siedzibą w Warszawie (00-828), przy al. Jana Pawła II 13.

### Dane kontaktowe administratora

Z administratorem można skontaktować się poprzez adres e-mail: [kancelaria@pfron.org.pl](mailto:kancelaria@pfron.org.pl), telefonicznie pod numerem +48 22 50 55 500 lub pisemnie na adres siedziby administratora.

### Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych

Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można skontaktować się poprzez e-mail: [iod@pfron.org.pl](mailto:iod@pfron.org.pl) we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem.

### Cele przetwarzania

Celem przetwarzania danych osobowych jest przeprowadzenie Zapytania oraz archiwizacja dokumentacji zgromadzonej w jego wyniku. Dane osobowe mogą być przetwarzane w celu realizacji przez administratora jego uzasadnionego interesu, w tym ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń.

### Podstawa prawna przetwarzania

Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO (realizacja przez administratora obowiązku prawnego). W przypadku przetwarzania danych osobowych w celu realizacji przez administratora jest prawnie uzasadnionego interesu podstawą prawną przetwarzania jest art. 6 ust. 1 lit. f RODO.

### Źródło danych osobowych

Administrator może pozyskiwać dane osobowe przedstawicieli podmiotu uczestniczącego w Zapytaniu za jego pośrednictwem.

### Kategorie danych osobowych

Zakres danych dotyczących przedstawicieli podmiotu uczestniczącego w Zapytaniu obejmuje dane osobowe przedstawione w odpowiedzi na Zapytanie, w szczególności imię, nazwisko, stanowisko, adres poczty elektronicznej lub numer telefonu.

### Okres, przez który dane będą przechowywane

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celu przetwarzania, zgodnie z zasadami archiwizacji dokumentacji obowiązującymi u administratora.

### Podmioty, którym będą udostępniane dane osobowe

Dostęp do danych osobowych mogą mieć podmioty świadczące na rzecz administratora usługi doradcze, z zakresu pomocy prawnej, pocztowe, dostawy lub utrzymania systemów informatycznych. Dane osobowe mogą być udostępniane przez administratora podmiotom uprawnionym do ich otrzymania na mocy obowiązujących przepisów, np. organom publicznym.

### Prawa podmiotów danych

Osobom fizycznym, których dotyczą dane osobowe przetwarzane przez administratora, przysługuje prawo:

1. na podstawie art. 15 RODO – prawo dostępu do danych osobowych i uzyskania ich kopii;
2. na podstawie art. 16 RODO – prawo do sprostowania i uzupełnienia danych osobowych;
3. na podstawie art. 17 RODO – prawo do usunięcia danych osobowych, z zastrzeżeniem wyjątków przewidzianych w art. 17 ust. 3 lit. b, d oraz e RODO;
4. na podstawie art. 18 RODO – prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych;
5. na podstawie art. 21 RODO – prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO.

### Prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego

Osobom fizycznym, których dotyczą dane osobowe przetwarzane przez administratora, przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00 - 193 Warszawa, na niezgodne z prawem przetwarzanie danych osobowych przez administratora.

### Informacja o dowolności lub obowiązku podania danych oraz o ewentualnych konsekwencjach niepodania danych.

Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale konieczne dla uczestniczenia w Zapytaniu.

### Informacja o zautomatyzowanym podejmowaniu decyzji.

Administrator nie będzie podejmował decyzji opartych na zautomatyzowanym przetwarzaniu danych osobowych.

### Realizacja obowiązku informacyjnego w imieniu administratora

Podmiot uczestniczący w Zapytaniu jest zobowiązany do przekazania informacji o przetwarzaniu danych osobowych przez administratora osobom, których dane zawarte są w odpowiedzi na Zapytanie.

## Informacje końcowe

1. Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest postępowaniem o udzielenie zamówienia w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 1129, z późn. zm.) oraz nie stanowi zobowiązania dla Zamawiającego do przyjęcia którejkolwiek z ofert.
2. Oferty na formularzu szacowania wartości zamówienia należy składać w formie elektronicznej na adres [turystyka@pfron.org.pl](mailto:turystyka@pfron.org.pl) w nieprzekraczalnym terminie do **21.03.2023 r.**

## Załączniki:

Formularz szacowania wartości zamówienia