

Załącznik nr 1 do SIWZ**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

- I. Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowej organizacji konferencji – wyjazdowego Posiedzenia Rady Narodowego Centrum Nauki dla grupy liczącej maks.100 osób w terminie 15-17 stycznia 2020 r.
- II. Zamówienie obejmuje następujące elementy:
 - **usługę noclegową ze śniadaniem:**
 - zapewnienie pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania dla minimum 60 osób,
 - zapewnienie pokoi dwuosobowych dla maks. 40 osób,
 - **usługę gastronomiczno-restauracyjną** – zapewnienie pełnego wyżywienia (lunch, przerwy kawowe, kolacja) dla maks. 100 osób,
 - **usługę konferencyjną** – zapewnienie w pełni wyposażonych 5 sal konferencyjnych,
 - **usługę przewozu** – transport uczestników konferencji z Krakowa (ul. Twardowskiego 16) do głównego miejsca konferencji oraz transport powrotny do Krakowa.
- III. Termin realizacji zamówienia: 15-17 stycznia 2020 r.
- IV. Miejsce realizacji zamówienia:
 1. Zamawiający wymaga, aby usługa realizowana była w obiekcie/hotelu spełniającym następujące warunki: standard min. 4 gwiazdki, zgodnie z informacją zawartą w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich, położony do 150 km od Krakowa (odległość liczona w linii prostej mierzona za pośrednictwem portalu Google Maps od adresu siedziby Zamawiającego – ul. Twardowskiego 16, 30-312), na terenie województwa małopolskiego, poza miastami, których liczba mieszkańców przekracza 30 tys., dysponujący co najmniej 20 miejscami parkingowymi, posiadający strefę relaksu (np. sauna, basen itp.) oraz zlokalizowany na terenie zielonym (dalej: główne miejsce konferencji).
 2. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił rezerwację w głównym miejscu konferencji co najmniej 60 pokoi pojedynczych lub podwójnych do pojedynczego wykorzystania dla 60 osób oraz co najmniej 5 pokoi dwuosobowych dla 10 osób.
 3. W przypadku gdy z uzasadnionych względów Wykonawca nie będzie mógł zapewnić wszystkich rezerwacji miejsc noclegowych gościom w pokojach

dwuosobowych w głównym miejscu konferencji, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia noclegów w tej samej cenie za osobodobę w innym, maksymalnie jednym hotelu, o standardzie min. 3 gwiazdkowym, zgodnie z informacją zawartą w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich i z zastrzeżeniem, **że liczba rezerwacji pokoi dwuosobowych w innym hotelu nie może przekroczyć 15 (tj. dla 30 osób)**, hotel znajduje się w odległości do 5 km (odległość w linii prostej mierzona za pośrednictwem portalu Google Maps) od głównego miejsca konferencji oraz **zostanie zapewniony transport uczestników do/z głównego miejsca konferencji** w każdym dniu jej trwania w godzinach wyznaczonych przez Zamawiającego bez ponoszenia przez Zamawiającego dodatkowych kosztów.

V. Wstępny harmonogram konferencji:

15 stycznia (środa):

- przyjazd uczestników konferencji w godzinach popołudniowych,
- zakwaterowanie w pokojach,
- kolacja w formie bufetu ok. godz. 19.00;

16 stycznia (czwartek):

- śniadanie,
- panele dyskusyjne w 4 małych salach konferencyjnych w godz. 9.00-13.00 z przerwą kawową,
- lunch ok. godz. 13.00-14.00,
- spotkanie konferencyjne dla wszystkich uczestników w jednej sali dużej konferencyjnej w godz. 14.00-18.00 z przerwą kawową,
- uroczysta kolacja zasiadana serwowana ok. godz. 19.00;

17 stycznia (piątek):

- śniadanie,
- spotkanie konferencyjne dla wszystkich uczestników w jednej dużej sali konferencyjnej w godz. 9.00-13.00 z przerwą kawową,
- lunch ok. godz. 13.00-14.00,
- wyjazd uczestników konferencji w godzinach popołudniowych.

VI. Szczegółowy opis elementów zamówienia

1. Hotelarska usługa noclegowa

- 1) Usługa noclegowa obejmuje zapewnienie noclegów w dniach 15-17 stycznia 2020 r.:
- dla min. 60 osób w głównym miejscu konferencji w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania z zastrzeżeniem, że cena noclegu w pokoju jednoosobowym musi być równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania,
 - dla maks. 40 osób w pokojach dwuosobowych, w tym dla min. 10 osób w głównym miejscu konferencji,
 - w przypadku, gdy z uzasadnionych względów Wykonawca nie może zapewnić wszystkich rezerwacji miejsc noclegowych gościom w pokojach dwuosobowych

w głównym miejscu konferencji, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia noclegów w tej samej cenie za osobodobę w innym, maksymalnie jednym hotelu, o standardzie min. 3 gwiazdkowym, zgodnie z informacją zawartą w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich i z zastrzeżeniem, że liczba rezerwacji pokoi dwuosobowych w innym hotelu nie może przekroczyć 15 (tj. dla 30 osób), hotel znajduje się w odległości do 5 km (odległość w linii prostej mierzona za pośrednictwem portalu Google Maps) od głównego miejsca konferencji oraz zostanie zapewniony transport uczestników do/z głównego miejsca konferencji w każdym dniu jej trwania w godzinach wyznaczonych przez Zamawiającego bez ponoszenia przez Zamawiającego dodatkowych kosztów,

- cena za każdą osobodobę w pokoju dwuosobowym powinna być taka sama, niezależnie od obiektu w którym usługa będzie wykonywana,
 - transport uczestników do/z głównego miejsca konferencji musi obsługiwać maks. jedna firma przewozowa, posiadającą uprawnienia do wykonywania usługi przewozu osób. Przewóz osób powinien odbywać się busem/autobusem wyposażonym w klimatyzację, ogrzewanie i bagażnik.
- 2) Zamawiający przewiduje, że w okresie trwania konferencji minimalna liczba rezerwacji, które zostaną zlecone przez Zamawiającego wyniesie 70.
- 3) Usługa noclegowa powinna spełniać następujące warunki:
- wszystkie pokoje muszą posiadać łazienki, z pełnymi węzłami sanitarnymi. W łazience musi znajdować się podstawowe wyposażenie do dyspozycji gości, jak: ręczniki, mydło, żel pod prysznic,
 - pokoje muszą być wyposażone w bezpłatny dostęp do Internetu,
 - śniadanie musi być wliczone w cenę noclegu.
- 4) Zamawiający zastrzega, że liczba ostatecznie zgłoszonych rezerwacji w terminie określonym w pkt VII ust. 1 może być niższa niż maksymalne zapotrzebowanie określone w SOPZ. Wykonawca nie może dochodzić od Zamawiającego żadnych roszczeń za realizację rezerwacji w mniejszej liczbie.
- 5) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wskazanych w SOPZ) związanych z pobytem w obiekcie gości Zamawiającego, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (jak np. opłata za przedłużenie pobytu, opłata za parking, korzystanie z dodatkowych usług hotelu i inne) obsługa obiektu winna uregulować indywidualnie z gościem korzystającym z dodatkowych usług.
- 6) Zamawiający wymaga, aby wszystkie rezerwacje były rezerwacjami gwarantowanymi.

2. Usługa konferencyjna

- 1) Usługa konferencyjna obejmuje zapewnienie Zamawiającemu na wyłączność w pełni wyposażonych 5 sal konferencyjnych zlokalizowanych w głównym miejscu konferencji, tj.:
- dużej sali konferencyjnej o powierzchni co najmniej 100 m² w układzie stołów prostokątnym/podkowy i z miejscami dla minimum 60 osób przy stole oraz dodatkowymi krzesłami dla ok. 40 osób ustawionymi w stylu teatralnym w tyle

- sali, do dyspozycji w dniu 16 stycznia 2020 r. w godz. 14.00-20.00 oraz w dniu 17 stycznia 2020 r. w godz. 8.00-14.00,
- 4 sal konferencyjnych w układzie stołów prostokątnym/podkowy, mieszczące po ok. 25 osób, do dyspozycji w dniu 16 stycznia 2020r. w godz. 8.00-14.00.
- 2) Wyposażenie dużej sali konferencyjnej musi obejmować:
- stoły w ilości miejsc dla minimum 60 osób, w układzie prostokąta/podkowy sprzyjającym swobodnemu prowadzeniu rozmów,
 - co najmniej 100 wygodnych krzeseł z możliwością ich przesuwania,
 - projektor wraz z możliwością podłączenia do niego własnego komputera za pomocą wszystkich wymienionych złączy: HDMI, DisplayPort, D-SUB (VGA),
 - duży ekran do wyświetlenia projekcji,
 - minimum 30 mikrofonów pulpitowych na stołach.
- 3) Wyposażenie małych sal konferencyjnych musi obejmować:
- stoły w ilości miejsc dla 25 osób, w układzie prostokąta/podkowy sprzyjającym swobodnemu prowadzeniu rozmów,
 - co najmniej 25 wygodnych krzeseł z możliwością ich przesuwania,
 - projektor wraz z możliwością podłączenia do niego własnego komputera za pomocą wszystkich wymienionych złączy: HDMI, DisplayPort, D-SUB (VGA),
 - duży ekran do wyświetlenia projekcji,
 - flipchart na stojaku wraz z papierem oraz komplet pisaków.
- 4) Sale muszą być wyposażone w bezpłatny, bezprzewodowy dostęp do Internetu.
- 5) Sale muszą posiadać dostęp do światła dziennego (okna) z możliwością zaciemnienia oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego.
- 6) Sale powinny być klimatyzowane i posiadać ogrzewanie.
- 7) Duża sala powinna być wyciszona np. przez wykładzinę dywanową.
- 8) W trakcie trwania konferencji musi być zapewniony dostęp do drukarki na terenie obiektu.
- 9) Podczas trwania konferencji musi być zapewniona obsługa techniczna w godz. 8.00-18.00, wraz z możliwością bieżącej naprawy usterek i ewentualnej wymiany sprzętu na zapasowy.
- 10) Bezawaryjność działania wszystkich urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu przed rozpoczęciem spotkań konferencyjnych.

3. Usługa gastronomiczno-restauracyjna

- 1) Usługa gastronomiczno-restauracyjna polega na zapewnieniu pełnego wyżywienia (śniadanie w ramach ceny za nocleg, lunch, przerwy kawowe, kolacja) dla maks. 100 osób (uczestników konferencji) w terminie 15-17 stycznia 2020 r. i obejmuje:
- w dniu 15.01.2020 r. – kolację w formie bufetu,
 - w dniu 16.01.2020 r. – pełne wyżywienie (śniadanie, lunch, uroczystą kolację serwowaną z lampką wina do dania głównego i 2 przerwy kawowe),
 - w dniu 17.01.2020 r. – śniadanie, lunch, 1 przerwa kawowa.
- 2) Zamawiający przewiduje, że w okresie trwania konferencji zostanie zlecona przez Zamawiającego minimalna liczba usług gastronomiczno-restauracyjnych dla 70 osób.

- 3) **Śniadanie** wliczone w cenę usługi noclegowej, w formie zimnego oraz ciepłego bufetu składające się przynajmniej z pieczywa, masła, twarożku, dżemu, wyboru serów i wędlin, min. jednego dania gorącego (typu jajecznica, parówki itp.), wyboru świeżych warzyw i owoców, kawy, herbaty, śmietanki do kawy, cytryny w plastrach, soków 100%, wody.
- 4) **Przerwy kawowe**, dwie w dniu 16.01.2020 r. i jedna w dniu 17.01.2020 r., dla maks. 100 osób, serwowane w innym pomieszczeniu niż te, w którym odbędą się spotkania konferencyjne, zlokalizowanym w pobliżu dużej sali, składające się z:
 - gorącej kawy świeżo parzonej, serwowanej w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego,
 - herbaty w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorącej wody w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego,
 - dodatków: mleko do kawy, cukier w kostkach, świeża cytryna w plastrach,
 - wody mineralnej gazowanej i niegazowanej,
 - soków 100% w dwóch smakach,
 - ciastek kruchych i koktajlowych,
 - patery owoców.
- 5) Dodatkowo, przez cały czas trwania konferencji musi być zapewniona woda w szklanych butelkach – gazowana i niegazowana, rozłożona na stołach konferencyjnych.
- 6) **Lunch na ciepło** w formie bufetu dla maks. 100 osób, spożywany na siedząco, który obejmuje:
 - a) 2 dania na gorąco:
 - zupa – 2 rodzaje wybrane z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsna i wegetariańska do wyboru,
 - danie główne – 3 rodzaje wybrane z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – dwa dania mięsne i jedno danie wegetariańskie do wyboru,
 - b) dodatki do dania głównego:
 - min. 2 dodatki na ciepło, takie jak np. ziemniaki, ryż, kasza etc.,
 - 3 rodzaje surówek do wyboru,
 - c) gorącą kawę świeżo parzoną, serwowaną w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego,
 - d) herbatę w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorącą wodę w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego,
 - e) dodatki: mleko do kawy, cukier w kostkach, świeża cytryna w plastrach,
 - f) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną,
 - g) soki 100% w dwóch smakach,
 - h) ciasta domowe krojone,
 - i) paterę owoców.
- 7) **Kolacja na ciepło** w formie bufetu w dniu 15.01.2020 r., składająca się przynajmniej w dwóch dań ciepłych (do wyboru mięsne i wegetariańskie), pieczywa, masła, twarożku, dżemu, wyboru serów i wędlin, wyboru świeżych warzyw i owoców, kawy, herbaty, śmietanki do kawy, cytryny w plastrach, soków, wody.

- 8) **Uroczysta kolacja** w dniu 16.01.2020 r., z obsługą kelnerską, zasiadana, serwowana w restauracji, składająca się z wybranych propozycji przekazanych przez Wykonawcę:
- przystawek – 2 rodzaje do wyboru, w tym jedna wegetariańska,
 - dań głównych na ciepło – 2 rodzaje do wyboru, w tym jedno wegetariańskie,
 - sałatek lub surówek – 3 rodzaje,
 - deseru – 2 rodzaje do wyboru,
 - kawy, herbaty, soków 100%, wody gazowanej i niegazowanej,
 - lampki wina do dania głównego.
- 9) Wykonawca przekaże Zamawiającemu propozycje menu na każdy dzień konferencji nie później niż na 10 dni przed dniem rozpoczęcia realizacji usługi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania zmian do proponowanego menu. Menu będzie wymagało akceptacji Zamawiającego.

4. Usługa przewozu

- 1) Usługa polega na zapewnieniu przewozu uczestników konferencji (maks. 100 osób) i ich bagażu transportem drogowym:
 - z Krakowa (ul. Twardowskiego 16) do głównego miejsca konferencji w dniu 15.01.2020 r. w godzinach popołudniowych,
 - z głównego miejsca konferencji do Krakowa (ul. Twardowskiego 16) w dniu 17.01.2020 r. w godzinach popołudniowych.
- 2) Dokładne godziny przewozu uczestników konferencji zostaną przekazane Wykonawcy najpóźniej w dniu 13.01.2020 r. drogą elektroniczną (e-mail).
- 3) Przewóz uczestników konferencji musi odbywać się busami lub autobusami wyposażonymi w klimatyzację, ogrzewanie i bagażnik.
- 4) Przewóz uczestników konferencji musi obsługiwać maks. jedna firma przewozowa, posiadająca uprawnienia do wykonywania usługi przewozu osób.

VII. Dodatkowe warunki dla Wykonawcy

1. Zamawiający zobowiązuje się do przesłania Wykonawcy zapotrzebowania drogą elektroniczną (e-mail), w którym określi ostateczną liczbę rezerwacji miejsc noclegowych w poszczególnych dobach oraz ostateczną liczbę osób korzystających z usług gastronomiczno-restauracyjnych oraz z usługi przewozu nie później niż na **26 dni** kalendarzowych przed planowaną datą rozpoczęcia konferencji. Łącznie z zapotrzebowaniem Zamawiający przekaże informacje dotycząca preferencji żywieniowych uczestników. (np. wegetariańskich, bezglutenowych, wegańskich, bezlaktozowych itp.).

Termin przesłania ostatecznej liczby rezerwacji stanowi jedno z kryteriów oceny oferty. Wykonawca może zaoferować terminy 12 lub 7 dni kalendarzowych przed planowaną datą rozpoczęcia konferencji, za które otrzyma dodatkowe punkty podczas oceny ofert.



2. Wykonawca może zaoferować Zamawiającemu możliwość odwołania rezerwacji usług noclegowych oraz rezerwacji usług gastronomiczno-restauracyjnych i usług przewozu dla maksymalnie 5 osób bez ponoszenia kosztów przez Zamawiającego, jeżeli informacja o odwołaniu rezerwacji zostanie Wykonawcy przekazana nie później do dnia 13 stycznia 2020 r. włącznie (drogą elektroniczną).

Wykonawca, który wyrazi zgodę na powyższą opcję otrzyma dodatkowe punkty podczas oceny ofert.

3. Wykonawca wyznaczy opiekuna przebiegu spotkania na terenie hotelu.
4. Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym przepisów ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz. U. z 2019 r, poz. 238) oraz rozporządzenia ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169 z późn. zm.), jak również, że przy przetwarzaniu danych osobowych otrzymanych w związku z realizacją umowy nie naruszy przepisów 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 (dalej: „RODO”).