



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

- I. Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowej organizacji warsztatów IdeaLab dla grupy liczącej maks. 62 osoby w terminie 20-25 października 2019 r. w ramach Programu Badania Podstawowe Mechanizmu Finansowego EOG i Norweskiego Mechanizmu Finansowego na lata 2014-2021, którego Operatorem jest Narodowe Centrum Nauki (Zamawiający).
- II. Zamówienie obejmuje następujące elementy:
 1. **usługę noclegową ze śniadaniem** – zapewnienie noclegów dla maks. 62 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania;
 2. **usługę konferencyjną** – zapewnienie w pełni wyposażonych 2 sal konferencyjnych zlokalizowanych w tym samym budynku w którym świadczone będą usługi noclegowe;
 3. **usługę gastronomiczno-restauracyjną** – zapewnienie pełnego wyżywienia (lunch, przerwy kawowe, kolacja) dla maks. 62 osób
- III. Termin realizacji zamówienia: 20-25 października 2019 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, na terenie województwa małopolskiego, poza miastami, których liczba mieszkańców przekracza 30 tyś., dysponujący co najmniej 20 miejscami parkingowymi, posiadający strefę relaksu (np. sauna, basen itp.) oraz zlokalizowany na terenie zielonym.
 2. Budynek musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową („dostosowanie architektoniczne”), w tym w szczególności: zapewniony podjazd dla osób niepełnosprawnych (jeśli wejście do budynku wymaga wejścia po schodach), wyposażenie w odpowiednio dostosowaną windę, toaletę oraz ciągi komunikacyjne (w tym drzwi),
- V. Wstępny harmonogram warsztatów IdeaLab:
 - **20 października (niedziela):**
 - przyjazd uczestników warsztatów w godzinach popołudniowych,
 - zakwaterowanie w pokojach,
 - dostępność małej oraz dużej sali konferencyjnej w godz. 15.00- 21.00
 - kolacja ok. godz. 19.00
 - **21 października (poniedziałek) - 24 października (czwartek):**



- śniadanie,
 - organizacja warsztatów w godz. 9.00-18.00 w dużej sali konferencyjnej z zapewnieniem 2 przerw kawowych słodko-słonnych,
 - możliwość skorzystania z małej sali w godz. 9.00-21.00;
 - lunch ok. godz. 13.00-14.00;
 - kolacja ok. godz. 19.00
 - organizacja uroczystej kolacji w dniu 21 października ok. godz. 19.00/20.00;
- **25 października (piątek):**
 - śniadanie;
 - organizacja warsztatów w godz. 9.00-18.00 w dużej sali konferencyjnej z zapewnieniem 2 przerw kawowych słodko-słonnych;
 - możliwość skorzystania z małej sali w godz. 9.00-18.00;
 - lunch ok. godz. 13.00-14.00,
 - wyjazd uczestników warsztatów ok. godz. 18.00;

VI. Szczegółowy opis elementów zamówienia:

1. **Hotelarska usługa noclegowa:**

- 1) usługa noclegowa obejmuje zapewnienie w jednym hotelu/obiekcie noclegów dla maks. 62 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania w dniach 20-25 października 2019 r. z zastrzeżeniem, że cena noclegu w pokoju jednoosobowym musi być równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania, w tym noclegi dla:
 - a) maksymalnie 52 osób (uczestników) – finansowane przez Zamawiającego,
 - b) maksymalnie 10 osób (obserwatorów) w usłudze pre-booking – tj. Wykonawca zagwarantuje rezerwację usług noclegowych zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego po cenie jednostkowej dla hotelarskiej usługi noclegowej wskazanej w ofercie złożonej w niniejszym postępowaniu, przy czym koszty rezerwacji zostaną pokryte indywidualnie przez obserwatorów po zakończeniu usługi;
- 2) Zamawiający przewiduje, że minimalna liczba rezerwacji usług noclegowych, które zostaną zlecone przez Zamawiającego wyniesie: 45 osób w okresie 20.10-25.10.2019 r., w tym dla 5 osób (obserwatorów) w usłudze pre-booking;
- 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 i serwowane w tym samym obiekcie/hotelu, w którym będą świadczone usługi.



- 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 2 sal konferencyjnych zlokalizowanych w tym samym obiekcie, w którym realizowana będzie hotelarska usługa noclegowa, tj.:
 - a) dużej sali o powierzchni co najmniej 100 m², w układzie stołów bankietowym dla grupy maks. 62 osób (uczestników i obserwatorów), w dniu 20 października 2019 r. w godz. 15.00-21.00 a w dniach 21-25 października 2019 r. – do dyspozycji przez cały dzień,
 - b) małej sali, w układzie stołów U lub boardroom, która pomieści ok. 20 osób, w dniu 20 października 2019 r. w godz. 15.00-21.00 a w dniach 21-25 października 2019 r. – do dyspozycji przez cały dzień;
- 2) wyposażenie dużej sali musi zawierać: co najmniej 7 stołów, preferowane okrągłe dla 6-8 osób i co najmniej 62 wygodne krzesła 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, 8 flipchartów na stojaku wraz z papierem oraz komplet pisaków;
- 3) wyposażenie małej sali powinno zawierać: projektor wraz z możliwością podłączenia do niego własnego komputera za pomocą wszystkich wymienionych złączy: HDMI, DisplayPort, D-SUB (VGA), duży ekran do wyświetlenia projekcji, 2 flipcharty 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;
- 7) duża sala powinna być wyciszona np. przez wykładzinę dywanową;
- 8) w salach musi być możliwość zawieszania ok. 20 dużych arkuszy formatu flipchart na ścianach lub na tablicach;
- 9) w trakcie trwania warsztatów musi być zapewniony dostęp do drukarki na terenie obiektu.



- 10) podczas trwania warsztatów musi być zapewniona obsługa techniczna w godz. 8.00-16.00, wraz z możliwością bieżącej naprawy usterek i ewentualnej wymiany sprzętu na zapasowy;
- 11) bezawaryjność działania wszystkich urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu przed rozpoczęciem warsztatów.

3. Usługa gastronomiczno-restauracyjna:

- 1) usługa gastronomiczno-restauracyjna polega na zapewnieniu pełnego wyżywienia (śniadanie w ramach ceny za nocleg, lunch, 2 przerwy kawowe, kolacja) dla maks. 62 osób (uczestników i obserwatorów) w terminie 20-25 października 2019 r. i obejmuje:
 - a) w dniu 20.10.2019 r. – kolację w formie bufetu,
 - b) w dniach 21-24.10.2019 - pełne wyżywienie (śniadanie, lunch, kolacje w formie bufetu i 2 przerwy kawowe), przy czym w dniu 21.10.2019 – uroczystą kolację,
 - c) w dniu 25.10.2019 - śniadanie, lunch, 2 przerwy kawowe;
- 2) Zamawiający pokrywa koszty usługi gastronomiczno-restauracyjnej dla wszystkich gości, tj. uczestników i obserwatorów warsztatu (z wyjątkiem śniadania – wliczonego w cenę usługi noclegowej, którą obserwatorzy pokrywają samodzielnie);
- 3) Zamawiający przewiduje, że minimalna liczba rezerwacji usług gastronomiczno-restauracyjnych, które zostaną zlecone przez Zamawiającego wyniesie: 45 osób w okresie 20.10-25.10.2019 r.;
- 4) **śniadanie** wliczone w cenę usługi noclegowej, w formie zimnego oraz ciepłego bufetu składające się przynajmniej z pieczywa, masła, twarogu, dżemu, wyboru serów i wędlin, min. jednego dania gorącego (typu jajecznica, parówki itp.), wyboru świeżych warzyw i owoców, kawy, herbaty, śmietanki do kawy, soków, wody;
- 5) **przerwy kawowe słodko-słone**, dwie w ciągu dnia, ok. godz. 10.30-11.00 oraz godz. 15.00-15.30 dla maks. 62 osób, serwowane w innym pomieszczeniu niż to, w którym odbywa się warsztat, zlokalizowanym w pobliżu dużej sali, składające się z:
 - a) kanapek, roladek, tartinek etc.- do wyboru mięsnych i wegetariańskich,
 - b) gorącej kawy świeżo parzonej, serwowanej w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego,
 - c) herbaty w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorącej wody w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego,
 - d) dodatków: mleko do kawy, cukier w kostkach, świeża cytryna w plastrach,
 - e) wody mineralnej gazowanej i niegazowanej,
 - f) soków 100% w dwóch smakach,
 - g) ciastek kruchych i koktajlowych,
 - h) patery owoców.



- 6) dodatkowo przez cały czas trwania warsztatów musi być zapewniona woda w szklanych butelkach – gazowana i niegazowana, rozłożona na stołach konferencyjnych w dużej sali.
- 7) **lunch na ciepło w formie bufetu** serwowany ok. godz. 13.00-14.00 w restauracji hotelowej, dla maks. 62 osób, spożywany na siedząco, który obejmuje:
 - a) 2 dania na gorąco:
 - o zupa – 2 rodzaje mięsna i wegetariańska, wybrane z propozycji wybranych przekazanych przez Wykonawcę,
 - o danie główne – 3 rodzaje, wybrane z propozycji przekazanych przez Wykonawcę, w tym dwa dania mięsne i jedno danie wegetariańskie do wyboru, Wykonawca zapewni możliwość zaserwowania w razie konieczności dań specjalnych (bez laktozy, bez glutenu itp.) – na przekazane wcześniej zamówienie Zamawiającego,
 - b) dodatki do dania głównego:
 - o min. 2 dodatki na ciepło, takie jak np. ziemniaki, ryż, kasza etc.
 - o 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.
- 8) **kolacja w formie bufetu na ciepło**, składająca się przynajmniej z dwóch dań ciepłych (do wyboru danie mięsne i wegetariańskie), pieczywa, masła, twarogu, dżemu, wyboru serów i wędlin, wyboru świeżych warzyw i owoców, kawy, herbaty, śmietanki do kawy, soków, wody.
- 9) **uroczysta kolacja** w dniu 21 października 2019 r., z obsługą kelnerską, zasiadana, serwowana w restauracji, składająca się z:
 - a) przystawek – 2 rodzaje, w tym jedna wegetariańska,
 - b) dań głównych na ciepło do wyboru (2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie),
 - c) sałatek lub surówek – 3 rodzaje,
 - d) deseru – 2 rodzaje,



- e) kawy, herbaty, soków 100%, wody gazowanej i niegazowanej.
- 10) Wykonawca przekaże Zamawiającemu propozycje menu na każdy dzień warsztatu 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.

VII. Dodatkowe warunki dla Wykonawcy:

1. Zamawiający zobowiązuje się do przesłania Wykonawcy zapotrzebowania drogą elektroniczną, w którym określi ostateczną liczbę rezerwacji miejsc noclegowych w poszczególnych dobach oraz ostateczną liczbę osób korzystających z usług gastronomiczno-restauracyjnych nie wcześniej niż 30 września 2019 r. Łącznie z zapotrzebowaniem Zamawiający przekaże informacje dotycząca preferencji żywieniowych uczestników. (np. wegetariańskich, bezglutenowych, wegańskich, bezlaktozowych itp.).

Data przesłania ostatecznej liczby rezerwacji stanowi jedno z kryteriów oceny oferty. Wykonawca może zaoferować datę 7 października lub 14 października, za które otrzyma dodatkowe punkty podczas oceny ofert.

2. Wykonawca może zaoferować Zamawiającemu możliwość odwołania rezerwacji usług noclegowych oraz rezerwacji usług gastronomiczno-restauracyjnych dla maksymalnie 5 osób bez ponoszenia kosztów przez Zamawiającego, jeżeli informacja o odwołaniu rezerwacji zostanie Wykonawcy przekazana nie później do dnia 17 października 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. Zamawiający wymaga, aby obsługa kelnerska posługiwała się językiem angielskim.
5. 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”).