

Załącznik nr 2.2

do Regulaminu udzielania zamówień z dziedziny nauki, z zakresu kultury oraz zamówień na usługi społeczne w Instytucie Katalizy i Fizykochemii Powierzchni PAN w Krakowie

**Instytut Katalizy i Fizykochemii Powierzchni
im. Jerzego Habera
Polskiej Akademii Nauk
30-239 Kraków, ul. Niezapominajek 8
telefon: (0-12) 639 51 01, faks: (0-12) 425 19 23**

Znak sprawy: KAT-NKS-3/2017

Kraków, 31 października 2017 r.

**OGŁOSZENIE
o udzielanym zamówieniu
na usługi społeczne**

I. ZAMAWIAJĄCY

Instytut Katalizy i Fizykochemii Powierzchni im. Jerzego Habera Polskiej Akademii Nauk

ul. Niezapominajek 8

30-239 Kraków

www.ik-pan.krakow.pl

Osoba upoważniona do kontaktu w sprawie zamówienia:

Urszula Filek

ncfilek@cyf-kr.edu.pl

Faks: +48 12 425 19 23

II. UZASADNIENIE

Przedmiotem zamówienia są usługi społeczne i inne szczególne usługi wymienione w załączniku XIV do Dyrektywy 2014/24/UE, o wartości mniejszej niż wyrażona w złotych równowartość 750 tys. euro

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja międzynarodowej konferencji **"Conference on Catalysis and Surface Chemistry" & 50-te OKK dla IKiFP PAN w terminie 18-23 marca 2018 r. dla ok. 250 osób.**

Przedmiot zamówienia obejmuje:

- 1) Wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem oraz obsługą techniczną
- 2) Wynajem sali na sesje posterowe (dwie sesje po 100 posterów –stelaże zapewni Zamawiający)
- 3) Zapewnienie zaplecza biurowego dla sekretariatu konferencji wyposażonego w szybkie łącze (min. 10 Mb/s) internetowe, stoły biurowe, krzesła, o powierzchni co najmniej 10 m²
- 4) Noclegi dla 25 wykładowców (pokoje jednoosobowe ze śniadaniem wliczonym w cenę)
- 5) Zapewnienie obsługi gastronomicznej konferencji i OKK w postaci przerw kawowych, w tym przerw kawowych rozbudowanych, obiadów oraz "welcome party"
- 6) Utworzenie i obsługa strony internetowej wydarzenia, działającej od 23.11.2017 do 23.04.2018
- 7) zapewnienie minimum 5 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników i organizatorów konferencji
- 8) zapewnienie bezpłatnego dostępu do bezprzewodowej sieci internetowej dla uczestników i organizatorów konferencji
- 9) zapewnienie udogodnień dla osób niepełnosprawnych w postaci windy i odpowiednich podjazdów oraz co najmniej jeden pokój przystosowany dla pobytu osoby poruszającej się na wózku inwalidzkim / w ramach 25 pokoi dla wykładowców
- 10) ofertę miejsc noclegowych o różnym standardzie, dla uczestników konferencji (płatnych przez

uczestników)

Konferencja ma być zorganizowana w minimum 4 gwiazdkowym hotelu w Krakowie, w odległości nie większej niż 3,5 km od Dworca PKP/PKS (samochodem, według Google Maps). Preferowane dzielnice: Grzegórzki, Stare Miasto.

Wszystkie usługi wchodzące w skład organizacji konferencji (sala konferencyjna, obsługa gastronomiczna wraz z "welcome party", noclegi) mają być świadczone w jednym obiekcie.

W obiekcie nie może odbywać się w tym samym czasie inna konferencja/symposium.

Wstępny harmonogram konferencji:

Niedziela 18 marca 2018 r.

14:00 - 17:00 Rejestracja
17:00 - 19:00 Inauguracja konferencji – "welcome party"

Poniedziałek 19 marca 2018 r.

9:00 - 10:40 Wykłady
10:40 - 11:10 Przerwa kawowa
11:10 - 13:05 Wykłady
13:05 - 14:20 Obiad
14:20 - 17:00 Wykłady
17:00 - 18:00 Sesja posterowa I (przerwa kawowa rozbudowana)

Wtorek 20 marca 2018 r.

9:00 - 10:40 Wykłady
10:40 - 11:10 Przerwa kawowa
11:10 - 13:05 Wykłady
13:05 - 14:20 Obiad
14:20 - 17:00 Wykłady
17:00 - 18:00 Sesja posterowa II (przerwa kawowa rozbudowana)

Środa 21 marca 2018 r.

9:00 - 10:40 Wykłady
10:40 - 11:10 Przerwa kawowa
11:10 - 13:05 Wykłady
13:05 - 14:20 Obiad
14:20 - 16:00 Wykłady

Czwartek 22 marca 2018 r.

9:00 - 10:40 Wykłady
10:40 - 11:10 Przerwa kawowa
11:10 - 13:05 Wykłady
13:05 - 14:20 Obiad
14:20 - 15:45 Wykłady
15:45 - 16:15 Przerwa kawowa
16:15 - 17:00 Wykłady

Piątek 23 marca 2018 r.

9:00 - 10:40 Wykłady
10:40 - 11:05 Przerwa kawowa
11:05 - 13:00 Wykłady
13:00 - Zakończenie konferencji
13:00 - 14:15 Obiad

Wymagania dotyczące sali konferencyjnej:

- 1) sala na ok. 250 osób o powierzchni minimum 450 m²,
- 2) wyposażenie w sprzęt multimedialny (komputer/notebook, projektor, ekran lub ekrany widoczne ze wszystkich miejsc, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy),
- 3) obsługa techniczna ze strony Wykonawcy,
- 4) dostęp do światła dziennego z możliwością przyciemnienia sali,
- 5) klimatyzacja, zapewniająca właściwą wentylację,
- 6) krzesła dla uczestników

Dodatkowa sala o powierzchni min. 300 m² na sesje posterowe - 2 sesje posterowe (w dniach 19 i 20 marca 2017, na około 100 posterów każda). Stelaże posterowe zapewni Zamawiający.

Wyżywienie dla uczestników konferencji tj. co najmniej 200, a maksymalnie 250 osób: 6 x przerwy kawowe, 2 x przerwy kawowe rozbudowane, 5 x obiady oraz uroczysta kolacja „welcome party”.

Opis wyżywienia:

- a) **Welcome Party 18.03.2018 r. (na stojąco, 20 stolików koktajlowych):**
bufet: ciepły, zimny, słodkości, napoje
- b) **Przerwy kawowe:** kawa świeżo parzona, herbata różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa), woda mineralna niegazowana/gazowana w dzbankach, soki owocowe co najmniej dwa do wyboru w dzbankach, drobne ciastka koktajlowe, dodatki: mleko, cukier cytryna.
- c) **Przerwy kawowe rozbudowane (w czasie sesji posterowych):** kawa świeżo parzona, herbata różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa), woda mineralna niegazowana/gazowana w dzbankach, soki owocowe co najmniej dwa do wyboru w dzbankach, drobne ciastka koktajlowe, dodatki: mleko, cukier cytryna, dodatkowo: przekąski słone, kanapki
- d) **Obiady (w formie stołu szwedzkiego):** 2 zupy do wyboru, 2 dania mięsne/rybne do wyboru, 2 dania wegetariańskie do wyboru, dodatki do wyboru, napoje.

Menu obiadowe nie może powtórzyć się w czasie trwania konferencji.

Wymagania dotyczące wyżywienia:

W zakresie wyżywienia wykonawca zobowiązany jest do: terminowego przygotowania posiłków zgodnie z programem konferencji, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków, przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych, świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia. Gramatura składników posiłku ma zapewniać nie mniej niż 1000 kcal na osobę w tym: białko stanowić ma ok. 10-15% posiłku, węglowodany stanowić mają ok. 50-55% posiłku, tłuszcze stanowić mają ok. 25-30% posiłku.

Wykonawca przedstawi szczegółowe propozycje menu na min. 10 dni przed rozpoczęciem konferencji, zamawiający zastrzega sobie akceptację menu.

Zamawiający na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji zobowiązuje się podać przewidywaną liczbę uczestników konferencji, według zgłoszeń, które zostaną potwierdzone.

Rozliczenia za zakwaterowanie i wyżywienie będą prowadzone według rzeczywistej liczby uczestników

konferencji nie mniejszej jednak niż 200 osób za wyżywienie i nie mniejszej niż 20 pokoi na zakwaterowanie.

Do oferty należy załączyć proponowane pełne menu na każdy dzień konferencji. Załączone menu podlegać będzie ocenie, zgodnie z kryteriami oceny ofert.

Przy przygotowywaniu oferty należy wykorzystać następujące tabele:

1	Łączna cena brutto [PLN]
2	Cena brutto słownie [PLN]
3	Nazwa i adres ośrodka, dzielnica	
4	Odległość od Dworca PKP/PKS (w km)	
5	Powierzchnia sali konferencyjnejm ²
6	Ilość zorganizowanych międzynarodowych konferencji naukowych dla min. 100 uczestników w ciągu ostatnich 5 lat potwierdzonych załączonymi do oferty kopiami referencji

	1	2	3	4
	Rodzaj świadczenia	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 2 x kol. 3)
KOSZTY STAŁE				
1	Sala konferencyjna z wyposażeniem i obsługą techniczną, sala na sesje posterowe, zaplecze biurowe, strona internetowa	1PLNPLN
KOSZTY ZMIENNE				
2	Nocleg	5 x 25 os.PLNPLN
3	Obiad	5 x 250 os.PLNPLN
4	Welcome party	1 x 250 os.PLNPLN
5	Przerwy kawowe	6 x 250 os.PLNPLN
6	Przerwy kawowe rozbudowane	2 x 250 os.PLNPLN
			RAZEMPLN

IV. SZACUNKOWA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA

Szacunkowa wartość zamówienia netto wynosi 120 000 PLN

V. INFORMACJE DODATKOWE

1. Termin realizacji: od 23 listopada 2017 r. do 23 kwietnia 2018 r. (w tym konferencja w dniach 18-23 marca 2018 r.)
2. Warunki płatności: przelewem w ciągu 30 dni od daty otrzymania przez zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury
3. Termin związania ofertą: 30 dni od daty składania ofert określonej w pkt. VIII ogłoszenia

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta musi zawierać:

1. Nazwę, adres, dane kontaktowe (e-mail, telefon) NIP, REGON wykonawcy
2. Opis oferowanego przedmiotu zamówienia
3. **Proponowaną cenę brutto za całość przedmiotu zamówienia wraz z wypełnionymi tabelami, o których mowa w załączniku nr 1**
4. Informacje, o których mowa w pkt. V
5. Wskazanie osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy
6. Wskazanie osoby do kontaktu (e-mail, telefon)
7. Kopie referencji
8. Propozycje menu

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

Oferty niezawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone.

Oferta wraz z załącznikami musi zostać podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy.

VII. KRYTERIA OCENY OFERT

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami:

1. Cena - 40%

$$\text{liczba punktów} = (C_{\min}/C_{\text{bad}}) \times 40$$

gdzie:

C_{bad} – cena brutto podana w ofercie badanej

C_{\min} – cena brutto najniższa spośród wszystkich ofert

2. Przykładowe menu - 30%.

W każdym z podkryteriów przyznane zostanie od 3 do 1 pkt.

Ocenić będzie podlegać:

Menu obiadowe na każdy dzień konferencji (5 propozycji)

Menu przerwy kawowej

Menu przerwy kawowej rozbudowanej

Menu Welcome party

3. Lokalizacja - 20%

Dodatkowe punkty za lokalizację w preferowanych dzielnicach

4. Ilość zorganizowanych międzynarodowych konferencji naukowych dla min. 100 uczestników w ciągu ostatnich 5 lat potwierdzonych kopiami referencji dołączonymi do oferty - 10%

$$\text{liczba punktów} = (K_{\text{bad}}/K_{\text{max}}) \times 10$$

gdzie:

K_{bad} – liczba konferencji podana w ofercie badanej

K_{max} – liczba konferencji najwyższa spośród wszystkich ofert

Zamawiający udzieli zamówienia temu wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ogłoszeniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.

VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy składać w formie elektronicznej na adres e-mail: ncfilek@cyf-kr.edu.pl, w terminie 7 dni od daty publikacji niniejszego ogłoszenia tj. **do 8 listopada 2017 r. do godz. 12:00** (liczy się data wpływu do Zamawiającego)

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

IX. INFORMACJA O WYNIKU POSTĘPOWANIA

Zawiadomienie o wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania Zamawiający prześle za pośrednictwem poczty elektronicznej do wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty.

.....
(podpis Osoby odpowiedzialnej merytorycznie)