



AZP.270.42.2018

OGŁOSZENIE O ZAPROSZENIU DO SKŁADANIA OFERT

na świadczenia usług hotelowych i restauracyjnych oraz wynajmu sal konferencyjnych wraz z niezbędną infrastrukturą na konferencję: 36 Mazurska Konferencja Fizyki

Otwock, dnia 11.10.2018r.

Zamawiający

Narodowe Centrum Badań Jądrowych,
ul. Andrzeja Sołtana 7, 05-400 Otwock,
NIP: 532-010-01-25. REGON: 001024043. KRS: 0000171393

I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelowych i restauracyjnych oraz wynajem sal konferencyjnych wraz z niezbędną infrastrukturą obejmującą: nagłośnienie, rzutniki i ekrany, internet WiFi, do przeprowadzenia konferencji: 36 Mazurska Konferencja Fizyki w terminie 1-7 września 2019 r.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Lp.	Rodzaj usługi	Opis	Ilość
1.	Wynajem sali konferencyjnej z ustawieniem kinowym dla 140 osób wraz wyposażeniem w dniach 1-6 września 2019 r.	Nagłośnienie, bezprzewodowe mikrofony, automatyczny ekran, podwieszany rzutnik.	1 sala /140 osób / 6 dni
2.	Wynajem sali panelowej (pustej) do wykorzystania jako miejsca sesji posterowej umożliwiającej ustawienie ok. 20 standów (standy na postery zapewniają we własnym zakresie organizatorzy) w dniach 1-6 września 2019 r.		1 sala/6 dni
3.	Wynajem sali/pokoju na biuro konferencji (wyposażonej w stoły/biurka, krzesła) w dniach 31 sierpnia-6 września 2019 r.		1 sala/7 dni
4.	Przerwa kawowa (serwowane w przestrzeni konferencyjnej poza salami) w dniach 2-6 września 2019 r.	Kawa, wybór herbat, dodatki do kawy i herbaty, woda, kruche ciastka,	140 osób / 5 dni
5.	Przerwa w sesji wieczornej w dniach 2, 3, 4, 5 września 2019 r.	Woda gazowana/niegazowana	140 osób/4 dni
6.	Lunch zasiadany dla 7 osób w restauracji (organizatorzy) w dniu 1 września 2019 r.	Zupa, danie główne, deser, kawa, herbata, woda	7 osób/1 dzień
7.	Lunch w formie bufetu w restauracji (zasiadany) w dniach 2—6 września 2019 r.	Zupa, Bar sałatkowy – wybór warzyw i sosów, Dwa dania główne (w tym jedno vege), dodatki, deser Kawa, herbata, woda	140 osób / 5 dni
8.	Kolacja zasiadana dla 6 osób w restauracji	Wędliny, sery, salata	6 osób / 1



	(organizatorzy) w dniu 31 sierpnia 2019 r.	Kawa, herbata, woda	dzień
9.	Kolacja w formie bufetu w restauracji (zasiadana) w dniach 1— 5 września 2019 r.	Zimny bufet: wędliny, sery, sałaty, sałatki dwa dania ciepłe (typu: pierogi, leczo, kaszotto, ...) Z uwzględnieniem vege Kawa, herbata	140 osób / 5 dni
10.	Lampka wina do kolacji w dniach 1-5 września 2019 r.	Wino białe/czerwone wytrawne	140 osób / 5 dni
11.	Uroczysta kolacja zasiadana w dniu 6 września 2019 r.	Bufet zimny: wędliny, sałaty, sałatki, ryby wędzone mazurskie Zupa typu barszcz czerwony/cebulowa Trzy dania ciepłe z uwzględnieniem regionalnej kuchni mazurskiej i vege Deser Kawa, herbata	140 osób / 1 dzień
12.	Napoje do uroczystej kolacji w dniu 6 września 2019 r. (np. w formie open baru na 3 godz.)	Wino czerwone/białe wytrawne; Woda, sok	140 osób / 1 dzień
13.	Poczęstunek powitalny w przestrzeni konferencyjnej poza salą wykładową w dniu 1 września 2019 r.	Soki, woda, pałuszki, owoce, sery, fingerfood	140 osób / 1 dzień
14.	Lampka prosecco (do poczęstunku powitalnego) w przestrzeni konferencyjnej poza salą wykładową w dniu 1 września 2019 r.		140 osób / 1 dzień
15.	Ognisko w dniu 5 września 2019 r.	kielbaski, smalec, ogórki, chleb z uwzględnieniem vege	140 osób / 1 dzień
16.	Napoje do ogniska w dniu 5 września 2019 r. np. formie open baru, na 2 godz.)	piwo, wino, woda, sok	140 osób / 1 dzień
17.	Pakiet rekreacyjny w dniach 2-6 września 2019 r.	kajaki, rowery wodne i turystyczne, łódki wiosłowe, tenis stołowy	
18.	Udostępnienie 6 łodzi żaglowych typu Sasanka w dniach 2-6 września 2019		6 łodzi / 5 dni
19.	Wynajem pokoi		
	<ul style="list-style-type: none">50 pokoi 1 osobowych ze śniadaniem w formie bufetu w dniach 1-7 września 2019		50 osób / 6 dni
	<ul style="list-style-type: none">45 pokoi 2 osobowych ze śniadaniem w formie bufetu w dniach 1-7 września 2019		90 osób / 6 dni
	<ul style="list-style-type: none">6 pokoi 1 osobowych ze śniadaniem w dniu 31 sierpnia 2019 (wcześniejszy przyjazd organizatorów)		6 osób/1 dzień



3. Wymagania

- a). Zamawiający wymaga, aby Hotel spełniał standardy wyposażenia i usług hotelu minimum ***(trzy gwiazdki) zgodnie z ustawą o usługach turystycznych (Dz.U. 2016 poz. 187).
- b). Zamawiający wymaga, aby wszystkie usługi, tj. zakwaterowanie, wyżywienie oraz sale konferencyjne wraz z niezbędną infrastrukturą zlokalizowane były w jednym zwartym obiekcie na szlaku Wielkich Jezior Mazurskich z bezpośrednim dostępem do jeziora, własną prywatną plażą z pomostem, portem jachtowym.
- c) Zamawiający wymaga, aby w trakcie konferencji, w dniach 1-6 września 2019 r. hotel zagwarantował wyłączność korzystania z wydzielonej powierzchni konferencyjnej zlokalizowanej w budynku hotelowym, bez dostępu dla osób nie będących pracownikami hotelu i gości hotelowych oraz nie będących uczestnikami konferencji.
- d). Hotel musi posiadać w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia odpowiednią liczbę pokoi umożliwiającą zakwaterowanie 50 uczestników spotkania w pokojach jednoosobowych i 90 w pokojach dwuosobowych.
- e). Hotel musi posiadać w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia (w jednym budynku) odpowiednią pojemność sali restauracyjnej umożliwiającej podanie posiłków w formie bufetu (śniadania, lunch, kolacje w restauracji hotelowej, zasiadane) dla 140 osób w terminie 1-7 września 2019 r.
- f). Hotel musi udostępnić 6 łodzi żaglowych typu Sasanka w terminie 1-6 września 2019.
- h). Hotel musi zapewnić możliwość wynajęcia transportu autobusowego (1 autobus turystyczny) na potrzeby uczestników konferencji (wycieczka).
- g). Hotel musi zapewnić min. 30 miejsc parkingowych dla uczestników konferencji przyjeżdżających własnymi samochodami.

4. Termin wykonania usługi : od 31 sierpnia – 7 września 2019 r.

5. Warunki płatności:

- a) Warunki płatności określa wzór umowy stanowiący załącznik Nr 3 do ogłoszenia.

II. Warunki udziału w postępowaniu

1. posiadania wiedzy i doświadczenia

warunek zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże się wykonaniem w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej jednej usługi w zakresie świadczenia usług hotelowych, restauracyjnych oraz wynajmu sal konferencyjnych dla co najmniej 100 osób.

III. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej i powinna zawierać:
 - a) Wypełniony formularz oferty – Załącznik Nr 2,
2. Oferta musi być podpisana przez osoby uprawnione do reprezentacji.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych lub wariantowych.

IV. Miejsce i termin składania ofert:

1. Ofertę należy przelać (w jeden z niżej wskazanych sposobów):
 - a) na adres Zamawiającego 05-400 Otwock ul. Andrzeja Sołtana 7,



b) e-mail: zp@ncbj.gov.pl (scan oferty),

c) faxem na nr 22 273 16 30

2. Termin składania ofert -do 19.10.2018 r.

VI. Badanie i ocena ofert:

1. Zamawiający wybierze jako najkorzystniejszą ofertę, która spełnia wszystkie wymagania formalno-prawne i uzyska najwyższą ilość punktów w ocenie dokonanej w oparciu o kryteria oceny.
2. Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli:
 - a) została złożona po terminie składania ofert,
 - b) jest niezgodna z wymaganiami niniejszego ogłoszenia,
 - c) będzie niekompletna lub nie będzie zawierała wszystkich wymaganych przez Zamawiającego dokumentów lub oświadczeń,
 - d) zawiera rażąco niską cenę.
3. Zamawiający może wezwać wykonawcę do wyjaśnień lub uzupełnień złożonej oferty w zakresie dokumentów dotyczących przedmiotu umowy .
4. Jeżeli zaofferowana cena wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia Zamawiający może wezwać wykonawcę do wyjaśnień. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy.

Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania Zamawiający zamieści na stronie internetowej Zamawiającego.

VII. Informacje dodatkowe:

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Wszelkie dokumenty składane w trakcie postępowania sporządzone w języku obcym należy składać wraz z tłumaczeniem na język polski.
2. Każdy wykonawca może złożyć jedną ofertę.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo w szczególności do:
 - a) odwołania zamówienia, unieważnienia go w całości lub części w każdym czasie i bez podania przyczyn,
 - b) zmiany treści zaproszenia do składania ofert,
 - c) żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień na każdym etapie rozpatrywania ofert,
4. Jeżeli Wykonawca wybrany do realizacji zamówienia odmówi podpisania umowy lub jego realizacji Zamawiający może powierzyć realizację przedmiotu zamówienia Wykonawcy, którego oferta była następna w kolejności.
5. Klauzula informacyjna o ochronie danych osobowych stanowi załącznik nr 4 do niniejszego ogłoszenia.

VIII. Załączniki:

1. Formularz oferty (zał. Nr 1)
2. Wykaz usług (zał. Nr 2)
3. Istotne postanowienia umowy(zał. Nr 3).
4. Klauzula informacyjna o ochronie danych osobowych

Zastępca Dyrektora
Narodowego Centrum Badań Jądrowych
ds. Administracyjno-Technicznych


mgr Marek Juszczyk

(podpis osoby uprawnionej do reprezentacji)