

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **współorganizacja międzynarodowej konferencji – Summer School of Plasma Diagnostics: PhDiaFusion 2023** w terminie 19 – 23 czerwca 2023 r.

Zamawiający: Instytut Fizyki Jądrowej im. Henryka Niewodniczańskiego PAN, dalej zwany, jako IFJ PAN.

I. Informacje ogólne

1. Celem przedsięwzięcia jest przygotowanie, obsługa techniczna i finansowa konferencji – Summer School of Plasma Diagnostics: PhDiaFusion2023” w terminie 19-23 czerwca 2023 w Niepołomicach.
2. Przewidywana liczba uczestników konferencji 40, z tym że prognozowana maksymalna 50.
3. Rozliczenie następuje dla rzeczywistej ilości zarejestrowanych osób i wybranej opcji wycieczki konferencyjnej.
3. Termin realizacji konferencji: 19-23 czerwca 2023 r. z tym, że wykonawca zapewni również:
 - rejestracje uczestników i pobieranie oraz ewentualnie zwrot opłat konferencyjnych do dnia 23 czerwca 2023 r.
 - rozliczenie konferencji do dnia 31 sierpnia 2023
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
5. Wykonawca zobowiązuje się i odpowiada za obsługę konferencji pod względem formalnym.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnego wpisu do Centralnej Ewidencji organizatorów Turystyki i Przedsiębiorców Ułatwiających Nabywanie Powiązanych Usług Turystycznych na podstawie Ustawy z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych (Dz.U. 2017 poz. 2361).
Rejestr umożliwia zweryfikowanie czy dany przedsiębiorca turystyczny posiada wymagany wpis do prowadzonego przez marszałków województw rejestru organizatorów turystyki i przedsiębiorców ułatwiających nabywanie powiązanych usług turystycznych oraz obowiązujące zabezpieczenie finansowe na wypadek swojej niewypłacalności.

II. Informacje szczegółowe dotyczące obowiązków Wykonawcy

Do zadań Wykonawcy należeć będzie w szczególności:

- 1) Obsługa finansowo -formalna konferencji
 - a) uruchomienie formularza do pobierania opłat od uczestników konferencji
 - b) wystawianie faktur za usługi związane z organizacją konferencji, m.in.: dla uczestników konferencji oraz ewentualnych wystawców i sponsorów, z właściwą stawką podatku VAT
 - c) założenie i obsługę rachunków bankowych w walutach PLN i EURO w ramach kont bankowych
Wykonawcy: do pobierania opłat od uczestników konferencji, opłat od wystawców i sponsorów, innych wpłat ustalonych z IFJ PAN, prowadzenia rozliczeń za usługi związane z organizacją konferencji, opłaty będą mogły być dokonywane przelewem bankowym lub bezpośrednio poprzez stronę internetową, na miejscu możliwość płatności gotówką w walucie EUR lub PLN
 - d) prowadzenie rozliczeń za usługi związane z organizacją konferencji,
 - e) zapewnienie dostępu do historii rachunków bankowych na każde żądanie IFJ PAN,
 - f) przygotowanie końcowego zestawienia przychodów i kosztów konferencji oraz rozliczenie końcowe konferencji

g) prowadzenie korespondencji niezbędnej do załatwienia formalności związanych z uczestnictwem w konferencji oraz imprezach towarzyszących.

Jeżeli na kontach Wykonawcy pozostanie nadwyżka środków przewyższająca wartość zamówionych przez Zamawiającego świadczeń, zobowiązany on jest – w oparciu o zaakceptowane przez Zamawiającego końcowe rozliczenie – dokonać przelewu pozostałej kwoty na konto Zamawiającego.

Warunkiem dokonania powyższego przelewu jest wystawienie przez Zamawiającego faktury na Wykonawcę.

Zamawiający otrzyma dostęp do systemu pozwalający na kontrolowanie listy wpłat, wystawionych faktur. Dane te zostaną przygotowane w arkuszach Excel.

2) Wynajęcie Hotelu Zamek Niepołomice w Niepołomicach jako ośrodka konferencyjnego

a) cały ośrodek ma być przeznaczony do wyłącznej dyspozycji uczestników i organizatorów w terminie 19-23 czerwca 2023 r.

b) ośrodek oraz sala konferencyjna w ośrodku została zarezerwowana przez Zamawiającego, z tym, że koszty wynajęcia sali konferencyjnej w ośrodku pokrywa Zamawiający

c) zapewnienie bezpłatnego parkingu dla min. 10 samochodów

d) wszystkie świadczenia (noclegi wykłady, wyżywienie) muszą być realizowane w obrębie ośrodka

e) bezpłatny dostęp do sieci internetowej bezprzewodowej na terenie całego hotelu

3) Zapewnienie usług gastronomicznych dla uczestników konferencji (Wykonawca zobowiązuje się, w terminie do 7 dni przed rozpoczęciem konferencji przedstawić IFJ PAN do zatwierdzenia szczegółowe menu posiłków) w tym:

- organizacja przerw kawowych
- organizacja Welcome Reception w dniu 19.06.2023
- organizacja uroczystej kolacji w dniu 22.06.2023
- wyżywienie

4) Wyżywienie dla uczestników konferencji (obliczenia i wycena dla 40 osób, przygotowanie w realizacja w zależności od rzeczywistej liczby uczestników)

Poniedziałek, 19 czerwca 2023

Planowane przyjazdy uczestników; rejestracja i zakwaterowanie

15:00 - 18:00 – Otwarcie konferencji + wykłady

19:00 – Kolacja i poczęstunek

Wtorek, 20 czerwca 2023

8:00 – Śniadanie

9:00 – 12:00 Wykłady (Przerwa kawowa całodzienna)

12:30 – Obiad

13:30 – 17:00 Wykłady

19:00 – Kolacja

Środa, 21 czerwca 2023

8:00 – Śniadanie

9:00 – 13:00 Wykłady (Przerwa kawowa)

12:30 – Obiad
13:30 – Wycieczka konferencyjna
19:00 – Kolacja

Czwartek, 22 czerwca 2023

8:00 – Śniadanie
9:00 – 12:00 Wykłady (Przerwa kawowa całodzienna)
12:30 – Obiad
13:30 – 17:00 Wykłady
19:00 – Uroczysta kolacja konferencyjna (w tym dniu nie będzie podawana kolacja standardowa)

Piątek, 23 czerwca 2023

8:00 – Śniadanie
9:00 – 12:00 Wykłady (Przerwa kawowa)
12:30 – Obiad
14:30 do 15:30 – Wyjazd gości

Dopuszczalne są niewielkie zmiany w harmonogramie.

Opis wyżywienia:

a) Poczęstunek na otwarcie konferencji (przykładowe menu: napoje zimne, niegazowane, woda mineralna gazowana i niegazowana, w but. 0,5 l (2/3 wody gazowanej, 1/3 niegazowanej), sok owocowy, sernik (po 1 porcji na osobę) i szarlotka (po 1 porcji na osobę), słone paluszki, krakersy.

b) Uroczysta kolacja konferencyjna do uzgodnienia z Zamawiającym, przykładowo: przystawki (co najmniej 3 rodzaje), zimna płyta (co najmniej 3 rodzaje wędlin oraz co najmniej 3 rodzaje serów), sałatki (co najmniej 3 rodzaje, na przykład: jarzynowa, z kurczakiem, śledziowa, inne sezonowe), dodatki (co najmniej 4 rodzaje, na przykład: grzybki marynowane, ogórki kiszone, oliwki, papryka, pomidory), pieczywo zwykłe i pełnoziarniste, do wyboru dwa ciepłe dania oraz danie wegetariańskie, deser, napoje ciepłe i zimne (kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe i inne napoje), świeże owoce.

c) Pełna obsługa tzw. przerw kawowych dla uczestników konferencji, w sumie dwie przerwy kawowe całodziennie i dwie jednorazowe: menu przerw kawowych do uzgodnienia z Zamawiającym, przykładowo na 40 osób: kawa, herbata, woda mineralna gazowana/niegazowana w butelkach po 0.5l, soki owocowe, owoce sezonowe, ciasto z wypieku domowego lub ciasteczka z produkcji przemysłowej - herbatniki, pierniczki, etc., minimum 3 rodzaje do wyboru.

Przykładowe menu posiłków:

Śniadanie – dwa ciepłe dania śniadaniowe, na przykład: jajecznicą, jajka sadzone, parówki, bekon, wędliny (klasa 1, min. 75% mięsa), sery żółte (Zamawiający nie dopuszcza produktów seropodobnych), twarogi, płatki śniadaniowe, świeże owoce. Do śniadania mleko ciepłe i zimne, kawa z ekspresu, herbata, soki owocowe.

Obiad – dwie zupy, dwa dania główne z sałatkami, w tym jedno wegetariańskie, deser, kawa, herbata, woda mineralna (gazowana i niegazowana).

Kolacja – dwa ciepłe dania barowe, w tym jedno wegetariańskie, na przykład: parówki, placki ziemniaczane, naleśniki, bigos, fasolka; wędliny, sery, sałatki, deser, kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna.

d) Dokładna liczba porcji dla każdego posiłku, przerw kawowych, poczęstunków oraz uroczystej kolacji będzie podawana przez organizatorów z jednodniowym wyprzedzeniem.

Wymagania dotyczące wyżywienia:

Woda mineralna: gazowana i niegazowana, podawana w butelkach 0,5l, w proporcjach 80% gazowana, 20% niegazowana, podawana do wszystkich posiłków (śniadania, obiady, kolacje, sesja plakatowa, przerwy kawowe, otwarcie konferencji).

Kawa: 100% arabica, serwowana do wszystkich posiłków.

Herbata: ekspresowa, czarna (Dilmah, Tetley lub równoważna), serwowana do wszystkich posiłków.

Soki owocowe: 100% soki owocowe, bez dodatku cukru (czarna porzeczka, pomarańcza, jabłko), firmy Hortex, Tymbark lub równoważne.

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.

5) Zorganizowanie w dniu 21.06.2023, środa – wycieczki konferencyjnej dla uczestników konferencji i osób towarzyszących; przedstawienie co najmniej dwóch propozycji wycieczek do wyboru przez Zamawiającego (np. atrakcje w Niepołomicach lub poblizu, zwiedzanie Krakowa).

6) Zapewnienie w porozumieniu z Zamawiającym materiałów konferencyjnych dla zarejestrowanych uczestników oraz zaproszonych gości (rozliczenie według faktycznej ilości zarejestrowanych uczestników oraz zaproszonych gości), w tym:

- identyfikator, notes i długopis
- inne uzgodnione z Zamawiającym

7) Zapewnienie stałej opieki organizatorskiej, tzn. do dyspozycji zamawiającego będzie co najmniej 1 osoba pod wskazanym numerem telefonu komórkowego w trakcie realizacji umowy.