

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

USŁUGA ORGANIZACJI SPOTKANIA EKONOMIA SPOŁECZNA BEZ BARIER PN. „TRADYCJA I NOWOCZESNOŚĆ”

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie spotkania integracyjnego „Bez barier z ekonomią społeczną”.

Zamówienie zostanie wykonane w ramach projektu pozakonkursowego „Świętokrzyska Ekonomia Społeczna” realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 9 *Włączenie społeczne i walka z ubóstwem*, Działanie 9.3 *Wspieranie ekonomii i przedsiębiorczości społecznej w celu ułatwienia dostępu do zatrudnienia*, Poddziałanie 9.3.2 *Koordinacja działań na rzecz ekonomii społecznej*.

Celem głównym projektu jest rozwój sektora ekonomii społecznej w województwie świętokrzyskim, w zakresie kreowania nowych miejsc pracy poprzez upowszechnianie, promocję i budowanie współpracy międzysektorowej do końca 2018 r.

I. Cele realizacji zamówienia

Głównym celem zamówienia jest upowszechnienie pozytywnego wizerunku ekonomii społecznej wśród grup docelowych, jako szczególnego sposobu produkcji dóbr oraz świadczenia i tworzenia miejsc pracy, w szczególności dla osób zagrożonych wykluczeniem społecznym.

II. Grupa docelowa – 220 osób.

III. Czas trwania: 1 dzień w godz. 9.30 – 17.00.

IV. Termin realizacji: 15 czerwca 2018 r.

V. Miejsce: województwo świętokrzyskie, placówka o charakterze turystyczno-edukacyjnym.

VI. Zakres usługi:

Zamówienie obejmuje: kompleksową organizację (przygotowanie i obsługę) oraz przeprowadzenie spotkania Ekonomia społeczna bez barier pod hasłem: „Tradycja i nowoczesność”.

Usługa powinna obejmować co najmniej:

- a) zapewnienie miejsca – placówki o charakterze turystyczno-edukacyjnym na terenie województwa świętokrzyskiego w odległości do 40 km od Kielc dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt, w którym będzie się odbywać spotkanie powinien posiadać miejsce lub scenę na wolnym powietrzu wraz nagłośnieniem/sprzętem/infrastrukturą umożliwiającym występy artystyczne /pokazy /prezentacje/warsztaty edukacyjne;
- b) zapewnienie sali konferencyjnej dla ok. 200 osób wraz z nagłośnieniem. W przypadku sprzyjającej pogody – zapewnienie sceny na zewnątrz wraz z nagłośnieniem i miejscami siedzącymi dla ok. 200 osób;
- c) organizacja debaty/prelekcji pod tytułem „Tradycja i Nowoczesność” we współpracy z Zamawiającym;
- d) organizacja 2 warsztatów edukacyjnych z trenerami/ekspertami - Zamawiający przewiduje zorganizowanie przez Wykonawcę 2 warsztatów edukacyjnych, w których wezmą udział uczestnicy spotkania (3 grupy warsztatowe po 20-25 osób każda na każdy z dwóch warsztatów edukacyjnych zorganizowanych przez Wykonawcę). Sale do przeprowadzenia warsztatów z wyposażeniem multimedialnym, tj. : rzutnik multimedialny, ekran do wyświetlania treści multimedialnych (zamiennie telewizor/monitor o przekątnej, co najmniej 40 cali wyposażony w złącze HDMI), komputer lub notebook, laptop wraz z pakietem Microsoft Office i, co najmniej Windows 7 wyposażony w złącza kompatybilne z posiadanym rzutnikiem lub telewizorem/monitorem. **Tematyka warsztatów: savoir vivre dawniej i dziś; spółdzielnia dawniej i dziś;**
- e) Organizacja questu/gry terenowej dla uczestników spotkania (3 grupy dla max. 30 osób każda);

- f) Organizacja występów artystycznych zespołów/solistów w czasie trwania spotkania we współpracy z Zamawiającym;
- g) catering w postaci permanentnej przerwy konferencyjnej, obiadu (dla 220 osób) oraz ogniska/grilla dla 100 uczestników.

Przerwa konferencyjna składa się z:

- Kawy podawanej w samowarach lub w termosach,
- Herbaty - trzy rodzaje: zielona, czarna, owocowa,
- Świeżej pokrojonej cytryny (podawana na talerzykach) – 1 plaster/os.,
- Cukru – 10 g/os.
- Mleka UHT 3.2%,
- Galanterii cukierniczej (mini pączki, mini gniazdka, mini babeczki do wyboru) łącznie 250 g/osobę;
- Wody gazowanej i niegazowanej, do wyboru, w butelkach 0,5 l; 3 butelki na osobę,
- Napój w butelce niegazowany, 0,5 l/os.

Poczęstunku (obiadu) w formie serwowanej:

- Danie jednogarnkowe – gulasz mięsny, na przykład: Boeuf Strogonow, bigos 250 ml/os. z uwzględnieniem opcji wegetariańskiej (zamawiający wskaże ilość porcji wegetariańskich na 3 dni przed spotkaniem),
- Pieczywo ciemne, białe 50 g/ osoba w stosunku 1:1.

Ognisko/grill dla 100 osób:

- Kielbasa biała 100 g/osoba, kielbasa wiejska 100 g/osoba, karczek pieczony 100 g/osoba,
- Pieczywo ciemne, białe 50 g/ osoba w stosunku 1:1,
- Ketchup, musztarda.

h) Przygotowanie mapy obiektu dla uczestników.

Po stronie Zamawiającego pozostaje: rekrutacja uczestników, transport uczestników, zakup nagród w konkursach (bilety do kina – 10 szt.), organizacja konkursu.

Przykładowy harmonogram spotkania:

9.30 Przyjazd uczestników. Powitalna kawa
9.45 Rozpoczęcie spotkania. Wystąpienia oficjalne
10.00 – 10.45 Debata/Prelekcja „Tradycja i Nowoczesność”
10.45 – 11.00 Przerwa kawowa. Podział na grupy

11.15 - 14.00 - Blok warsztatowy:

| Godzina | Warsztat | Warsztat | Quest/gra terenowa | Występy (scena) |
|-------------|------------|------------|--------------------|----------------------|
| 11.15–12.00 | 20-25 osób | 20-25 osób | Grupa | Pozostali uczestnicy |
| 12.00-12.45 | 20-25 osób | 20-25 osób | Grupa | |
| 13.00-13.45 | 20-25 osób | 20-25 osób | Grupa | |

11.00 – 14.00 Pokazy/występy towarzyszące (plener). Rozstrzygnięcie konkursu z nagrodami (ok.13.45).

14.00 – 14.45 Przerwa obiadowa.

15.30 – 17.00 Grill

17.00 Zakończenie spotkania

VII. Współpraca z Zamawiającym

Od Wykonawcy oczekuje się sprawnej i terminowej realizacji zamówienia oraz współpracy z Zamawiającym, w tym:

- a) Wyznaczenia osoby do kontaktów roboczych,
- b) Konsultowania realizowanej usługi;
- c) Pozostawania w stałym kontakcie z Zamawiającym (spotkania odpowiednio do potrzeb, kontakt telefoniczny i e-mail).

VIII. Termin wykonania zamówienia – 15 czerwca 2018 r..

IX. Warunki udziału w postępowaniu:

W zakresie posiadania wiedzy i doświadczenia

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia.

X. Kryteria oceny oferty:

1. **Cena oferty (C) – 60% 1 %=1 pkt.** Kryterium oznacza wartość brutto wykonania przedmiotowego Zamówienia.

Liczba punktów dla każdej ocenianej oferty zostanie wyliczona wg poniższego wzoru, gdzie zaokrąglenia dokonane zostaną z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (**max 60 pkt**):

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad}}} \times 60 \text{ pkt} \quad \text{gdzie } 1 \text{ pkt} = 1\%$$

gdzie:

- C** - ilość punktów badanej oferty w kryterium ceny
C_{min} - cena oferty (brutto) najniższa spośród wszystkich ofert
C_{bad} - cena oferty (brutto) badanej oferty

2. Aspekt społeczny - catering przygotowany przez podmiot ekonomii społecznej (A) – 30% 1%=1 pkt.

W związku ze zobowiązaniem Zamawiającego wynikającego z Decyzji o dofinansowanie projektu pozakonkursowego współfinansowanego w ramach RPO WŚ 2014-2020 Nr Decyzji: RPSW. 09.03.0226-001/15-00 do stosowania klauzul/aspektów społecznych w Zamówieniach Publicznych, w przypadku wykonania cateringu przez podmiot ekonomii społecznej wymieniony w Szczegółowym Opisie Osi Priorytetowych Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020* ubiegającym się o udzielenie przedmiotowego zamówienia przyznane zostanie dodatkowe 30 punktów.

3. Dodatkowy warsztat (W) – 10% 1%=1pkt.

Za dodatkowy warsztat zgodny z tematyką spotkania dla min. 20 osób Wykonawca otrzyma 10 pkt.

4. Wynik punktowy :

$W_p = C + A + W$, gdzie: W_p - wynik punktowy; C - liczba punktów w kryterium cena, wyliczona według wzoru z pkt. 1 A- liczba punktów w kryterium „Aspekt społeczny”, W – liczba punktów w kryterium „Dodatkowe warsztaty”.