

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

WYNAJEM POMIESZCZEŃ ORAZ ŚWIADCZENIE USŁUGI GASTRONOMICZNEJ NA POTRZEBY ORGANIZACJI JEDNODNIOWEGO SPOTKANIA INTEGRACYJNEGO W RAMACH PROJEKTU „ŚWIĘTOKRZYSKA EKONOMIA SPOŁECZNA”.

Przedmiotem zamówienia jest wynajem pomieszczeń oraz świadczenie usługi gastronomicznej na potrzeby spotkania integracyjnego, włączającego podmioty ekonomii społecznej w istniejące sieci i klastry w dniu 06 lipca 2018 roku.

Głównym celem zamówienia jest kreowanie pozytywnego wizerunku ekonomii społecznej, włączanie podmiotów ekonomii społecznej w istniejące sieci/klastry, budowanie świadomości sektorowej, wsparcie innowacji społecznych, promowanie przedsiębiorczości społecznej, zacieśnienie współpracy i integracja środowiska podmiotów ekonomii społecznej i Lokalnych Grup Działania oraz budowanie tożsamości branżowej.

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*.

- 1) Grupa docelowa** – 160 osób – członkowie Lokalnych Grup Działania, przedstawiciele podmiotów ekonomii społecznej, lokalni liderzy, sołtysi.
- 2) Czas trwania** 1 dzień.
- 3) Termin realizacji:** 06 lipca 2018 r.
- 4) Miejsce realizacji:** restauracja lub hotel lub gospodarstwo agroturystyczne położone w województwie świętokrzyskim w odległości do 70 km od Kielc.

Zamawiający preferuje powiaty położone na południu województwa.

5) Zakres usługi obejmuje:

a) Wynajem pomieszczeń w restauracji lub hotelu lub gospodarstwie agroturystycznym na terenie województwa świętokrzyskiego w odległości maksymalnie 70 km od Kielc. Obiekt, w którym będzie się odbywać spotkanie musi posiadać minimum:

- 1 salę plenarną dla 160 osób, wyposażoną w nagłośnienie, laptop, ekran, projektor, pilot multimedialny, flipchart;
- miejsce lub scenę na wolnym powietrzu wraz z nagłośnieniem/sprzętem/infrastrukturą umożliwiającą występy artystyczne i pokazy. Obiekt powinien sprzyjać integracji.

b) Świadczenie usługi gastronomicznej w postaci przerwy kawowej i obiadu.

Usługa gastronomiczna powinna obejmować co najmniej:

- Przerwa kawowa:
 - kawa, herbata serwowana z werników z dodatkami (mleko, cukier, cytryna),
 - galanteria cukiernicza (mini pączki, mini ptysie, mini babeczki do wyboru) 100g/os.,
 - woda gazowana i niegazowana, do wyboru, w butelkach 0,5 l (2 butelki na osobę);
 - soki owocowe podane w dzbankach – 0,5 l/os.

Przerwa kawowa ma być dostępna dla uczestników spotkania przez cały czas trwania spotkania.

- Poczęstunek (obiad) serwowany przy stołach (miejsca siedzące):
 - 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.
 - Kompot – 200 ml/os.

Po stronie Zamawiającego pozostaje: rekrutacja uczestników, wybór eksperta, pokazy i występy.

6) 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).

7) 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.

8) Kryteria oceny oferty:

- a) **Cena oferty (C)** - 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 |

- b) „Fair trade” (F) - 10 %, gdzie 1% =1 pkt. użycie do permanentnego serwisu kawowego (dotyczy kawy z ekspresu) kawy ze znakiem „Fair trade”. Dodatkowe

punkty zostaną przyznane za uwzględnienie w ofercie, na potrzeby świadczenia usługi cateringowej będącej przedmiotem zamówienia kawy, która została wyprodukowana w sposób zapewniający, że drobni producenci/teki lub pracownicy/ce plantacji otrzymali zapłatę umożliwiającą pokrycie kosztów produkcji i zapewnienie podstawowych potrzeb niezbędnych dla prowadzenia godnego życia. Dodatkowe punkty zostaną przyznane według następujących zasad: uwzględnienie w ofercie kawy spełniającej wymagania określone przez zamawiającego - 10 pkt, brak uwzględnienia w ofercie kawy spełniającej wymagania określone przez zamawiającego - 0 pkt.

c) Dodatkowa atrakcja (A) – 10%, gdzie 1% = 1pkt.

Ubiegający się o udzielenie zamówienia otrzyma 10 pkt. za wskazanie i realizację 1 dodatkowej atrakcji w postaci występu/pokazu pasującego do charakteru spotkania. Brak dodatkowej atrakcji – 0 pkt.

d) Dodatkowy ciepły posiłek (P) – 20%, gdzie 1%=1 pkt.

Ubiegający się o udzielenie zamówienia otrzyma:

10 pkt. za zapewnienie 1 dodatkowego ciepłego posiłku podczas spotkania;

20 pkt za zapewnienie 2 dodatkowych ciepłych posiłków podczas spotkania;

Brak dodatkowego ciepłego posiłku 0 pkt.

Wynik punktowy W_p :

$W_p = C + F + A + P$, gdzie: W_p - wynik punktowy; C - liczba punktów w kryterium cena, wyliczona według wzoru z pkt. 1, F - liczba punktów w kryterium „Fair trade”, A – liczba punktów w kryterium „Dodatkowa atrakcja”, P – liczba punktów za kryterium ”Dodatkowy ciepły posiłek”.