

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi wynajmu sali konferencyjnej dla max 50 osób wraz z obsługą techniczną i usługą cateringową/restauracyjną oraz zakup materiałów biurowych (wraz z zaprojektowaniem i dostawą) podczas spotkania konsultacyjnego dotyczącego opracowanego standardu w ramach projektu pn.: „*Standardy w zakresie mieszkalnictwa wspomaganego dla osób chorujących psychicznie po wielokrotnych pobytach w szpitalu psychiatrycznym*” Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 - 2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Kielcach.

Wykonawca zapewni usługę wynajmu sali konferencyjnej mieszczącej 50 osób na 8 godz. (1 godz. = 60 min) wraz obsługą techniczną oraz usługą cateringową/restauracyjną składającą się z ciepłego posiłku i serwisu kawowego dla max 50 osób oraz zapewni zakup (wraz z zaprojektowaniem i dostawą) materiałów biurowych – teczka i długopis (50szt.).

Termin i miejsce realizacji zamówienia:

październik 2018 rok.

Spotkanie odbędzie się w dniu roboczym tj. od poniedziałku do piątku, w przedziale godzin od 9.00 do 17.00. Ostateczny harmonogram i termin spotkania zostanie ustalony z wybranym Wykonawcą.

„Standardy w zakresie mieszkalnictwa wspomaganego dla osób chorujących psychicznie po wielokrotnych pobytach w szpitalu psychiatrycznym”
Projekt konkursowy w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawca zapewni:

- pełną zastawę serwisową ceramiczną i szklaną,
- obsługę kelnerską w liczbie osób zapewniających sprawną obsługę,
- estetyczne nakrycie stołów, obrusy z tkaniny,
- zachowa zasady higieny i obowiązujące przepisy sanitarne przy przygotowaniu posiłków,
- przygotuje posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

Wykonawca podczas spotkania musi zapewnić 1 ciepły posiłek (obiad) oraz nieprzerwanie serwis kawowy dla każdego uczestnika. Łącznie Wykonawca zapewni usługę restauracyjną składającą się z ciepłego posiłku i serwisu kawowego dla maksymalnie 50 uczestników podczas organizacji spotkania.

Zamawiający zastrzega sobie zmniejszenie liczby wydanych ciepłych posiłków i serwisów kawowych w umówionym terminie przed spotkaniem.

Wymagania dotyczące obiektu, sali i obsługi technicznej:

Obiekt:

Obiekt, w którym realizowane będą usługi musi być dostępny dla osób niepełnosprawnych, ponadto musi spełniać następujące wymogi:

- usługa powinna być realizowana w obiekcie znajdującym się na terenie miasta Kielce lub oddalonej max 30km od centrum miasta,
- zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: toaleta dla kobiet, mężczyzn oraz osób niepełnosprawnych, znajdujące się w pobliżu sali,
- zapewnienie minimum 30 miejsc parkingowych dla uczestników spotkania na terenie obiektu,
- zapewnienie szatni (poza salą),
- zapewnienie holu/sali na usługę cateringową/restauracyjną,
- otoczenie terenu zielonego,
- lokalizacja na terenie zamkniętym.

„Standardy w zakresie mieszkalnictwa wspomaganego dla osób chorujących psychicznie po wielokrotnych pobytach w szpitalu psychiatrycznym”
Projekt konkursowy w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Sala:

- sala z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego,
- miejsca siedzące dla uczestników w odpowiedniej ilości w różnym ustawieniu sali,
- dostęp do sieci Internet (łącze przewodowe lub bezprzewodowe),
- projektor multimedialny oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora (obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca sali),
- wyznaczone miejsce przed salą na rejestrację uczestników,
- oznaczenie sali w której odbędzie się spotkanie na co najmniej 2 godziny przed spotkaniem.

Catering i serwisu kawowego:

W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni nieprzerwanie:

- kawę – 500 ml/osoba,
- herbatę (co najmniej trzy rodzaje) – 200 ml/osoba,
- gorącą wodę w warnikach lub termosach,
- mleko w dzbankach – 100 ml/osoba,
- cukier – 8 saszetek po dwa gramy na osobę,
- świeżo pokrojoną cytrynę (podawaną na talerzykach) – 1 plaster/osoba,
- ciasta – min. 3 rodzaje ciast np.: szarlotka, snickers, tartinki, muffinki - 100 g/osoba – każdego rodzaju,
- wodę mineralną gazowaną/niegazowaną – 250 ml/osoba – każdego rodzaju,
- sok np.: pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy, czarna porzeczka – 200 ml/osoba.

Serwis kawowy Wykonawca przygotowuje w formie stołu szwedzkiego, w sposób estetyczny na zestawie ceramicznej i będzie uzupełniać podczas spotkania względem potrzeb.

„Standardy w zakresie mieszkalnictwa wspomaganego dla osób chorujących psychicznie po wielokrotnych pobytach w szpitalu psychiatrycznym”
Projekt konkursowy w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

W ramach serwowanego ciepłego posiłku Wykonawca zapewni:

I danie – zupa/zupa krem (np.: rosół, pomidorowa, krem z białych warzyw, krem z brokuła)
– 350 ml/osoba,

II danie – np.: ziemniaki, ryż, kasza - 200 g/osoba, sztuka mięsa (drobiowego/wieprzowego) z sosem lub bez 120 g/osoba lub kotlet schabowy – 120 g/osoba lub ryba – 120 g/osoba, surówka (np.: z gotowanych warzyw lub świeżych warzyw sezonowych) - 200 g/os. lub posiłek wegetariański.

Gramatury podane po obróbce termicznej.

Ostateczne menu dań ciepłych Wykonawca ustali po konsultacji z Zamawiającym.


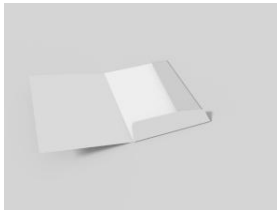
Wykonawca pozostanie w gotowości do wydania posiłku dla wszystkich uczestników spotkania jednocześnie w godzinach ustalonych z Zamawiającym. Dania obiadowe będą serwowane w formie stołu szwedzkiego, przechowywane w bemarach/podgrzewaczach lub w formie porcji podanych na talerzach dla każdego uczestnika spożywanych przy stole na zastawie ceramicznej z kompletem sztućców metalowych.

Pozostałe wymagania:

1. Zastawa serwisu kawowego i obiadowego powinna być ceramiczna (filizanki do kawy i herbaty ze spodeczkami itd.) lub szklana.
2. Wykonawca zapewni ponadto naczynia, patery, szklanki, sztucce i inne niezbędne naczynia do prawidłowego wykonania zamówienia.
3. Wykonawca przygotowuje serwis i utrzyma ład i porządek świadczonej usługi.
4. Obsługa cateringowa musi być gotowa na co najmniej 40 min przed rozpoczęciem rejestracji uczestników.
5. Zapewnienie sprawnej obsługi kelnerskiej podczas serwowania przerwy kawowej, ciepłego posiłku – obiadu.

„Standardy w zakresie mieszkalnictwa wspomaganego dla osób chorujących psychicznie po wielokrotnych pobytach w szpitalu psychiatrycznym”
Projekt konkursowy w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Wymagania dotyczące materiałów biurowych:

1.	Długopis z włącznikiem	<p>Długopis z włącznikiem</p> <p>Materiał: metalowy korpus</p> <p>Wymiary długopisu:</p> <p>Długość: 135 mm (± 10 mm)</p> <p>Średnica: 10 mm (± 3 mm)</p> <p>Wkład wymienny w kolorze niebieskim</p> <p>Kolor długopisu: żółty</p> <p>Nadruki jednokolorowe, z jednej strony: loga wskazane przez Zamawiającego</p> <p>Czcionka do uzgodnienia z Zamawiającym</p> <p>Zdjęcie poglądowe:</p> 	50 szt.
2.	Teczka konferencyjna	<p>Teczka konferencyjna na dokumenty formatu A4 (210 x 279 mm)</p> <p>Standard jednobigowa lub dwubigowa</p> <p>Materiał: kreda matowa - 350 g/m²</p> <p>Kolor teczki: biały</p> <p>Nadruk: jednostronny, w pełnym kolorze, wg projektu graficznego Zamawiającego</p> <p>Zdjęcie poglądowe:</p> 	50 szt.

„Standardy w zakresie mieszkalnictwa wspomaganego dla osób chorujących psychicznie po wielokrotnych pobytach w szpitalu psychiatrycznym”
Projekt konkursowy w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Współpraca z Zamawiającym

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

- wyznaczenia osoby do kontaktów roboczych,
- konsultowania realizowanej usługi,
- pozostawania w stałym kontakcie z Zamawiającym (spotkania odpowiednio do potrzeb, kontakt telefoniczny i e-mail).

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 społecznej¹ (A) – 20% 1%=1 pkt.

W przypadku wykonania cateringu przez podmiot ekonomii społecznej ubiegającym się o udzielenie przedmiotowego zamówienia przyznane zostanie dodatkowe 20 punktów.

¹ Podmiot ekonomii społecznej, wymieniony w Szczegółowym Opisie Osi Priorytetowych Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020, to:

a) przedsiębiorstwo społeczne, w tym spółdzielnia socjalna, o której mowa w ustawie z dnia 27 kwietnia 2006 r.

o spółdzielniach socjalnych (Dz. U. Nr 94, poz. 651, z późn. zm.);

b) podmiot reintegracyjny, realizujący usługi reintegracji społecznej i zawodowej osób zagrożonych wykluczeniem społecznym:

- CIS i KIS;

- ZAZ i WTZ, o których mowa w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych;

c) organizacja pozarządowa lub podmiot, o którym mowa w art. 3 ust. 3 pkt 1 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z 2014 r., poz. 1118, z późn. zm.);

d) podmiot sfery gospodarczej utworzony w związku z realizacją celu społecznego bądź dla którego leżący we wspólnym interesie cel społeczny jest racją bytu działalności komercyjnej. Grupę tę można podzielić na następujące podgrupy:

- organizacje pozarządowe, o których mowa w ustawie z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie prowadzące działalność gospodarczą, z której zyski wspierają realizację celów statutowych;

- spółdzielnie, których celem jest zatrudnienie tj. spółdzielnie pracy, inwalidów i niewidomych, działające w oparciu o ustawę z dnia 16 września 1982 r. - Prawo spółdzielcze (Dz. U. z 2013 r., poz. 1443, z późn. zm.);

- spółki non-profit, o których mowa w ustawie z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie, o ile udział sektora publicznego w spółce wynosi nie więcej niż 50%.

„Standardy w zakresie mieszkalnictwa wspomaganego dla osób chorujących psychicznie po wielokrotnych pobytach w szpitalu psychiatrycznym”
Projekt konkursowy w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Aspekt organizacyjny – wskazana liczba miejsc parkingowych (O) – 20% 1%=1 pkt.

Za zapewnienie miejsc parkingowych dla wszystkich uczestników spotkania ubiegającym się o udzielenie przedmiotowego zamówienia przyznane zostanie dodatkowe 20 punktów.

4. Wynik punktowy :

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