



Projekt PN.: „Opracowanie i wdrażanie zasad zrównoważonego korzystania z zasobów rybackich oraz rozwój współpracy przedstawicieli sektora rybactwa śródlądowego”. Realizowany w ramach programu operacyjnego „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013”. Realizowany z pomocy finansowej pochodzącej z publicznych środków krajowych oraz Europejskiego Funduszu (Nr umowy 00001-61720-OR1400003/09/10)

Załącznik nr 2 do SIWZ

Nr sprawy: **DYR.Zam.Publ. - 1/15**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Tytuł zamówienia: Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej i wynajem sali konferencyjnej podczas konferencji pt.: „Rozwój współpracy przedstawicieli sektora rybactwa śródlądowego jako sposób wdrażania zasad zrównoważonego korzystania z zasobów rybackich” w ramach projektu pt. „Opracowanie i wdrażanie zasad zrównoważonego korzystania z zasobów rybackich oraz rozwój współpracy przedstawicieli sektora rybactwa śródlądowego”. Realizowany w ramach Programu Operacyjnego: „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013”. (Nr umowy 00001-61720-OR1400003/09/10)

Zamówienie obejmuje koszt poniższych usług liczony dla 140 uczestników:

SZCZEGÓŁOWY OPIS

Termin planowanej konferencji:

od 13-05-2015 (od godziny 9:00) do 15-05-2015 (do godziny 11:00)

Warunki:

1. **Miejsce:** województwo pomorskie lub kujawsko-pomorskie, obiekt położony nad Wisłą.
2. **Standard zakwaterowania:** hotele, pensjonaty (spełniające standard co najmniej obiektów trzygwiazdkowych według Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 roku Nr 22, poz. 169) oraz Rozporządzenie Ministra Sportu i Turystyki zmieniające rozporządzenie w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2011 r. Nr 259 poz. 1553), zapewniające nocleg i wyżywienie dla 140 uczestników.
3. **Baza noclegowa:**
dwa noclegi dla 140 osób, w pokojach 1- lub 2-osobowych z łazienką (w tym: co najmniej 10 pokoi 1-osobowych)
4. **Wyżywienie dla 140 osób, obejmujące, co najmniej:**
 - 1) 2 śniadania w dniach 14.05.2015 i 15.05.2015 – zestaw śniadaniowy powinien zawierać co najmniej jedno danie gorące.
Za zestaw śniadaniowy zamawiający rozumie podanie np.: pieczywa, masła, co najmniej dwóch rodzajów wędlin, nabiału, herbaty i kawy wraz z dodatkami (cukier, mleko, cytryna) oraz danie gorące.
 - 2) 2 obiady w formie bufetu w dniach 13.05.2015 i 14.05.2015 – każdy obiad powinien zawierać **co najmniej dwa zestawy dań obiadowych** do wyboru dla uczestników konferencji.
Za zestaw obiadowy zamawiający rozumie zestaw zawierający: zupę, drugie danie główne, surówkę i napój.



Projekt PN.: „Opracowanie i wdrażanie zasad zrównoważonego korzystania z zasobów rybackich oraz rozwój współpracy przedstawicieli sektora rybactwa śródlądowego”. Realizowany w ramach programu operacyjnego „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013”. Realizowany z pomocy finansowej pochodzącej z publicznych środków krajowych oraz Europejskiego Funduszu (Nr umowy 00001-61720-OR1400003/09/10)

Uwaga: zaoferowanie dodatkowych zestawów obiadowych (trzeciego i czwartego) do wyboru będzie dodatkowo punktowane dwoma punktami za jeden zestaw - zgodnie z opisem kryterium „usługa gastronomiczna”.

3) 2 przerwy kawowe w dniach 13.05.2015 i 14.05.2015 (jedna dziennie) w trakcie przerw w sesjach plenarnych konferencji. Wymagane podanie kawy, herbaty, wody mineralnej i soków owocowych oraz herbatników minimum w trzech rodzajach.

4) Uroczystą kolację w formie bufetu w dniu 13.05.2015 – zestaw kolacyjny zawierający co najmniej przekąski zimne i ciepłe (2 różne), danie gorące (2 różne), sałatki (2 rodzaje), napoje ciepłe i zimne, deser, owoce.

Uwaga: Trzecie i czwarte danie gorące w ofercie będzie dodatkowo punktowane dwoma punktami za jedno danie - zgodnie z opisem kryterium „usługa gastronomiczna”.

5) Kolacja w formie bufetu w dniu 14.05.2015 – standardowy zestaw kolacyjny

Za standardowy zestaw kolacyjny standard zamawiający rozumie podanie np.: pieczywa, masła, co najmniej trzech rodzajów wędlin, nabiału, herbaty i kawy wraz z dodatkami (cukier, mleko, cytryna) oraz 2 dań gorących.

Uwaga:

Kryteria będą obliczane według wzoru określonego w SIWZ (rozd. **XVI pkt 1**) i ocenione na podstawie wypełnionego formularza ofertowego. W przypadku nie wypełnienia formularza ofertowego Wykonawca zostanie wykluczony na podstawie art. 24 ust.2 pkt 4 ustawy PZP ze względu na brak wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

5. Sala konferencyjna na potrzeby obrad plenarnych - dostępna w dniach 13.05.2015 i 14.05.2015 w godzinach 9:00-18:00, 15.05.2015 w godzinach 9:00-11:00, mieszcząca minimum 140 osób.

6. Zamawiający wymaga, by **usługa hotelarska, gastronomiczna i konferencyjna świadczona była na terenie jednego obiektu konferencyjno-hotelowego**, definiowanego w niniejszym przetargu jako odrębny budynek lub wydzielona część budynku stanowiąca funkcjonalnie całość, lub zespół budynków wraz z infrastrukturą towarzyszącą stanowiące funkcjonalnie całość.

7. Wyposażenie sali konferencyjnej: klimatyzacja, projektor multimedialny, odtwarzacz dvd, ekran, nagłośnienie sali, zaciemnienie sali, obsługa techniczna.

8. Zapewniony parking dla minimum **60** samochodów osobowych.

9. Kalkulacja ceny ofertowej – przygotowanie kalkulacji według wyżej wymienionej specyfikacji, przy założeniu uczestnictwa 140 osób .

10. Ostateczne rozliczenie kosztów ww. usług będzie dokonane na podstawie faktycznej liczby uczestników, biorących udział w konferencji, przy czym faktyczna liczba uczestników nie będzie mniejsza niż 120 osób.

11. **Opis kryteriów**, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami oceny ofert:



Projekt PN.: „Opracowanie i wdrażanie zasad zrównoważonego korzystania z zasobów rybackich oraz rozwój współpracy przedstawicieli sektora rybactwa śródlądowego”. Realizowany w ramach programu operacyjnego „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013”. Realizowany z pomocy finansowej pochodzącej z publicznych środków krajowych oraz Europejskiego Funduszu (Nr umowy 00001-61720-OR1400003/09/10)

1) Kryterium „cena” – waga 80%

W cenie oferty powinny być uwzględnione wszystkie koszty całkowitego wykonania zamówienia tj.: usługę hotelową (dwie doby hotelowe, pokoje 1-2 osobowe), udostępnienie sali konferencyjnej (wynajem klimatyzowanej sali konferencyjnej wraz rzutnikiem multimedialnym oraz możliwością prezentacji filmów, parking), usługę obejmująca gastronomię (wyżywienie wraz z obsługą obejmującą czas pobytu uczestników konferencji)

$$P1 = \frac{C_N}{C_{OB}} \times [80]$$

gdzie:

P1 - liczba punktów przyznanych Wykonawcy za cenę

C_N – najniższa zaoferowana Cena,

C_{OB} – Cena zaoferowana w ofercie badanej.

2) Kryterium „standard obiektu” – waga 10%

W zakresie standardu zgodnego z zaszeregowaniem obiektów hotelarskich i pensjonatów, zamawiający przyzna:

- za 3 gwiazdki – 5 pkt

- za 4 gwiazdki i więcej - 10 pkt

- W formularzu ofertowym w ustępie drugim należy wpisać liczbę posiadanych gwiazdek udokumentowanych decyzją administracyjną wydaną przez marszałka województwa właściwego ze względu na miejsce położenia obiektu.
- Wykonawca przed podpisaniem umowy będzie zobowiązany do przedstawienia stosownej decyzji świadczącej o aktualnie posiadanym standardzie.

3) Kryterium „usługa gastronomiczna” – waga 10%

Usługa obejmuje 2 śniadania, 2 obiady, 2 kolacje oraz 2 przerwy kawowe.

$$P2 = \frac{D_b}{D_{max}} \times [10]$$

gdzie:

P2 - liczba punktów przyznanych Wykonawcy za ilość zaproponowanych dań i zestawów;

D_b – ilość punktów badanej oferty w kryterium trzecim, wyliczona na podstawie tabel wypełnionych w formularzu ofertowym;

D_{max} = 8 maksymalna liczba punktów jaką może zdobyć Wykonawca na podstawie tabel wypełnionych w formularzu ofertowym.

Punkty w niniejszym kryterium określa się na podstawie prawidłowo wypełnionych tabel w formularzu ofertowym za ilość gorących dań i zestawów obiadowych. Oferta uzyska „0” pkt. w przedmiotowym kryterium w przypadku, gdy wypełni tylko wymagane minimum.



Projekt PN.: „Opracowanie i wdrażanie zasad zrównoważonego korzystania z zasobów rybackich oraz rozwój współpracy przedstawicieli sektora rybactwa śródlądowego”. Realizowany w ramach programu operacyjnego „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013”. Realizowany z pomocy finansowej pochodzącej z publicznych środków krajowych oraz Europejskiego Funduszu (Nr umowy 00001-61720-OR1400003/09/10)

Sposób wypełnienia tabel w formularzu ofertowym:

Tabela 1.

1	2	3
Śniadanie	Opis zestawu	Uwagi
Zestaw na dzień 14.05.2015 r.	dokładny opis zestawu śniadaniowego wraz z daniem gorącym	
Zestaw na dzień 15.05.2015r.	dokładny opis zestawu śniadaniowego wraz z daniem gorącym	

Uwaga:

- w przypadku pozostawienia pustych pól w kolumnie 2 w formularzu ofertowym - oferta będzie nieważna;

Tabela 2.

1	2	4
Kolacja Opis zestawu wraz z daniem gorącym	Liczba dodatkowych dań gorących wraz z opisem	uwagi
Zestaw na dzień 13.05.2015r - kolacja uroczysta Dokładny opis zestawu uroczystej kolacji (w tym minimum dwa dania gorące)	opis trzeciego dania gorącego	
	opis czwartego dania gorącego	
Zestaw na dzień 14.05.2015r	Dokładny opis zestawu kolacji	

Uwaga:

- w przypadku pozostawienia pustych pól w kolumnie 1 w formularzu ofertowym - oferta będzie nieważna;

- w przypadku pozostawienia pustych pól w kolumnie 2 w formularzu ofertowym – oferta nie będzie dodatkowo punktowana w kryterium „Usługa gastronomiczna”.

Tabela 3.

1	2	3
Liczba zestawów obiadowych	Opis zestawów obiadowych (wymagane dwa zestawy obiadowe)	pkt
1	Zestaw 1 - dokładny opis zestawu obiadowego	
2	Zestaw 2 - dokładny opis zestawu obiadowego	
3		
4		

Uwaga:

- w przypadku pozostawienia pustych pól w kolumnie 2 w formularzu ofertowym - oferta będzie nie ważna;

- w przypadku pozostawienia pustych pól w kolumnie 2 w formularzu ofertowym oprócz wymaganych 2 zestawów – oferta nie będzie dodatkowo punktowana w kryterium „Usługa gastronomiczna”



Projekt PN.: „Opracowanie i wdrażanie zasad zrównoważonego korzystania z zasobów rybackich oraz rozwój współpracy przedstawicieli sektora rybactwa śródlądowego”. Realizowany w ramach programu operacyjnego „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013”. Realizowany z pomocy finansowej pochodzącej z publicznych środków krajowych oraz Europejskiego Funduszu (Nr umowy 00001-61720-OR1400003/09/10)

Tabela 4.

1	2	3
Liczba przerw kawowych	Opis podanych produktów (kawy, herbaty, wody mineralnej i soków owocowych oraz herbatników minimum w trzech rodzajach)	Uwagi
1	Dokładny opis produktów podanych w przerwie kawowej w dniu 13.05.2015r	
2	Dokładny opis produktów podanych w przerwie kawowej w dniu 14.05.2015r	

Uwaga:

- w przypadku pozostawienia pustych pól w kolumnie 2 w formularzu ofertowym - oferta będzie nie ważna;

Ocenę każdej z ofert stanowić będzie suma punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach oceny ofert. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów (**P**).

$$P = P1 + P2 + P3$$