

Nr sprawy: DYR.Zam.Publ. - 2/2017

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Tytuł zamówienia: „Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej i wynajem sali konferencyjnej podczas XXII Krajowej Konferencji Rybackich Użytkowników Jezior, Rzek i Zbiorników Zaporowych”

Zamówienie obejmuje koszt poniższych usług liczony dla 120 uczestników:

SZCZEGÓŁOWY OPIS

Termin planowanej konferencji:

od 31-05-2017 (od godziny 8:00) do 02-06-2017 (do godziny 13:00)

Warunki:

1. **Miejsce:** województwo pomorskie, powiat pucki, obiekt położony nad morzem.
2. **Standard zakwaterowania:** hotele (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 noclegi wyżywienie dla 120 uczestników.
3. **Baza noclegowa:** dwa noclegi dla 120 osób, w pokojach 1- lub 2-osobowych z łazienką (w tym: co najmniej 10 pokoi 1-osobowych).
4. **Wyżywienie dla 120 osób, obejmujące, co najmniej:**
 - 1) 2 śniadania w dniach 01.06.2017 i 02.06.2017 – zestaw śniadaniowy powinien zawierać co najmniej 2 dania gorące.
Za zestaw śniadaniowy zamawiający rozumie podanie: pieczywa, masła, co najmniej dwóch rodzajów wędlin, nabiału, herbaty i kawy wraz z dodatkami (cukier, mleko, cytryna) oraz 2 dania gorące.
 - 2) Uwaga ta pozycja należy do **kryterium oceny ofert**. 2 obiady w formie bufetu w dniach 31.05.2017 i 1.06.2017 – każdy obiad powinien zawierać co najmniej dwa zestawy dań obiadowych do wyboru dla uczestników konferencji.
Za zestaw obiadowy zamawiający rozumie zestaw dwóch wariantach zawierający: zupę, danie główne, surówkę i napój.
 - 3) Przerwy kawowe w dniach 31.05.2017 i 01.06.2017. W trakcie planowanych przerw (minimum 2) w sesjach plenarnych konferencji. Wymagane podanie kawy, herbaty, wody mineralnej gazowanej i nie gazowanej, soków owocowych oraz ciast i ciasteczek (minimum w trzech rodzajach).
 - 4) Uwaga ta pozycja należy do **kryterium oceny ofert**. Uroczystą kolację w formie bufetu w dniu 31.05.2017 – zestaw kolacyjny zawierający przekąski zimne i ciepłe (minimum 2 różne), danie gorące (minimum 2 różne), sałatki (minimum 2 rodzaje), napoje ciepłe i zimne, deser, owoce.

Uwaga:

Kryteria będą obliczane według wzoru określonego poniżej i ocenione na podstawie wypełnionego formularza ofertowego. W przypadku nie wypełnienia formularza ofertowego Wykonawca zostanie wykluczony ze względu na brak wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

5. Sala konferencyjna na potrzeby obrad plenarnych - dostępna w dniach 31.05.2017 i 01.06.2017 w godzinach 9:00-18:00, mieszcząca minimum 120 osób.

6. Zamawiający wymaga, by **usługa hotelarska, gastronomiczna i konferencyjna świadczona była na terenie jednego obiektu konferencyjno-hotelowego**, definiowanego w niniejszym postępowaniu jako odrębny budynek lub wydzielona część budynku stanowiąca funkcjonalnie całość, lub zespół budynków wraz z infrastrukturą towarzyszącą stanowiącą funkcjonalnie całość.
7. Wyposażenie sali konferencyjnej: klimatyzacja, projektor multimedialny, odtwarzacz DVD, ekran, nagłośnienie sali, zaciemnienie sali, obsługa techniczna, wifi .
8. Zapewniony parking dla minimum **60** samochodów osobowych.
9. **Przy uroczystej kolacji wymagana jest oprawa muzyczna (minimum dwa warianty do wyboru – zespół lub DJ).**
10. Kalkulacja ceny ofertowej – przygotowanie kalkulacji według wyżej wymienionych opisów i warunków umieszczonych w ogłoszeniu, szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia oraz umowie, przy założeniu uczestnictwa 120 osób .
11. Ostateczne rozliczenie kosztów ww. usług będzie dokonane na podstawie faktycznej liczby uczestników, biorących udział w konferencji.
12. **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:

1) **Kryteria oceny ofert:**

Cena - waga kryterium 60%

W trakcie oceny kolejno rozpatrywanym i ocenianym ofertom przyznane zostaną punkty, według wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_{\text{oferty}}) \times 60 \text{ pkt},$$

gdzie:

C- oznacza punkty za cenę brutto za wykonanie całości przedmiotu zamówienia,

C_{\min} - oznacza najniższą cenę spośród złożonych ofert,

C_{oferty} - oznacza cenę badanej oferty,

2) **Kryterium „usługa gastronomiczna” – waga 40%**

Usługa punktowana dodatkowo obejmuje: obiady i uroczystą kolację.

$$P = \frac{P1}{P2} \times [40]$$

gdzie:

P – Ogólna liczba punktów przyznanych Wykonawcy za ilość zaproponowanych dań;

P1 – ilość punktów badanej oferty w kryterium drugim, wyliczona na podstawie tabeli 2 i 3 wypełnionej w formularzu ofertowym;

P2 – najwyższa liczba punktów spośród złożonych ofert obliczona na podstawie wypełnionych danych z tabeli 2 i 3 umieszczonych w formularzu ofertowym.

Każdy dodatkowy zestaw w tabeli 2 i 3 to 1 pkt.

Punkty w niniejszym kryterium określa się na podstawie prawidłowo wypełnionych tabel w formularzu ofertowym za ilość gorących zestawów obiadowych oraz za ilość dań gorących na uroczystej kolacji. Oferta uzyska „0” pkt. w przedmiotowym kryterium w przypadku, gdy wypełni tylko wymagane minimum (2 zestawy obiadowe oraz 2 dania gorące na uroczystej kolacji).

Ocenę każdej z ofert stanowić będzie suma punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach oceny ofert. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów „Z”.
(Z = C+P).

Sposób wypełnienia tabel w formularzu ofertowym:

Tabela 1.

1	2	3
Śniadanie Opis zestawu wraz z daniami gorącymi	Opis zestawu	Uwagi
Zestaw na dzień 01.06.2017 r.	opis zestawu śniadaniowego wraz z daniem gorącym - ...	
Zestaw na dzień 02.06.2017r.	opis zestawu śniadaniowego wraz z daniem gorącym - ...	

Uwaga:

- w przypadku pozostawienia pustych pól w kolumnie 2 w formularzu ofertowym, w tabeli 1- oferta będzie nieważna;

Tabela 2.

1	2	4
Kolacja Opis zestawu wraz z daniami gorącymi	Liczba dodatkowych dań gorących wraz z opisem	Uwagi
Zestaw na dzień 31.05.2017r - uroczysta kolacja Dokładny opis zestawu uroczystej kolacji (w tym minimum dwa dania gorące) 	opis trzeciego dania gorącego -	
	opis czwartego dania gorącego -	
	opis piątego dania gorącego -	
Zestaw na dzień 01.06.2017r. opis zestawu kolacji -		

Uwaga:

- w przypadku pozostawienia pustych pól w kolumnie 1 w formularzu ofertowym, w tabeli 2- oferta będzie nieważna;

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

Tabela 3.

1	2	3
Zestaw obiadowy	Opis zestawów obiadowych (wymagane dwa zestawy obiadowe)	Uwagi
31.06.2017r.	Zestaw 1 - dokładny opis zestawu obiadowego -	
	Zestaw 2 - dokładny opis zestawu obiadowego-	
01.06.2017r.	Zestaw 1 - dokładny opis zestawu obiadowego -	
	Zestaw 2 - dokładny opis zestawu obiadowego-	
1	
2	
3	

Uwaga:

- w przypadku pozostawienia pustych pól w kolumnie 2 w formularzu ofertowym, w tabeli 3 - oferta będzie nieważna;

- w przypadku pozostawienia pustych pól w kolumnie 2 w formularzu ofertowym, w tabeli 3 oprócz wymaganych 2 zestawów – oferta nie będzie dodatkowo punktowana w **kryterium „Usługa gastronomiczna”**

Tabela 4.

1	2	3
przerwy kawowe	Opis podanych produktów (kawy, herbaty, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, soków owocowych oraz ciast i ciasteczek minimum w trzech rodzajach)	Uwagi
31.05.2017r.	Dokładny opis produktów -	
01.06.2017r.	Dokładny opis produktów -	

Uwaga:

- w przypadku pozostawienia pustych pól w kolumnie 2 w formularzu ofertowym, w tabeli 4 - oferta będzie nieważna;