**Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego ZP/BU/19/19/NWOK/AJ**

**Szczegółowy opis zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest jednorazowe zapewnienie sali konferencyjnej wraz z usługą przygotowania i serwowania wyżywienia, serwisu kawowego dla minimum 200 uczestników w dniu 14.09.2019 na terenie Wrocławia, w ramach projektu: „Program profilaktyki pierwotnej i wczesnego wykrywania nowotworów głowy i szyi na terenie województw: dolnośląskiego, opolskiego i lubuskiego”, który jest realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**Zamawiający:**

Dolnośląskie Centrum Onkologii we Wrocławiu

Pl. Hirszfelda 12

53-413 Wrocław

woj. dolnośląskie

**Partner w projekcie:**

Dolnośląski Związek Lekarzy Pracodawców Zdrowia

Dobrzańska 13/2

54-153 Wrocław

dolnośląskie , Wrocław

**Na przedmiot zamówienia składa się:**

- zapewnienie sali konferencyjnej na minimum 200 osób + 20 osób ze strony Organizatora

- minimum 200 sztuk serwisów kawowych dla Uczestników + 20 szt.

- minimum 200 obiadów dla Uczestników + 20 szt.

**Wiedza i doświadczenie**

Wykonawca musi posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie do prawidłowego wykonywania usługi.

Opis sposobu dokonania oceny spełnienia tego warunku:

- Wykonawca na potwierdzenie posiadania doświadczenia w realizacji podobnych usług obejmujących usługi zapewnienia sali konferencyjnej wraz z usługą przygotowania i podawania wyżywienia, serwisu kawowego dla min. 200 osób podczas jednego dnia w okresie 5 lat przed terminem składania ofert,

a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - z tego okresu jest zobowiązany przedstawić informację o realizacji co najmniej jednego zamówienia o zakresie podobnym na wzorze **Załącznika nr 5** do niniejszego zapytania**.**

Za usługę podobną do przedmiotu zamówienia Zamawiający uzna zorganizowanie usługi w ramach jednego zamówienia obejmującej zapewnienie:

- usługi restauracyjnej (obiad, przerwa kawowa) w jednym dniu dla min. 200 osób,

- zapewnienie sali konferencyjnej dla min. 200 osób

**Potencjał techniczny i sala konferencyjna**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają niezbędną infrastrukturę do wykonania zamówienia, tj. Wykonawcy składający ofertę muszą spełniać poniższe minimalne wymagania:

a) Posiadają obiekt o standardzie hotelu minimum 3\* lub ośrodek rekreacyjno-szkoleniowy spełniający standard hotelu minimum trzygwiazdkowego (lub obiektu spełniającego równoważne kryteria). Obiekt zapewnia dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową (tj. dostosowanie architektoniczne).

Udokumentowaniem kryterium będzie przedstawienie przez Wykonawcę posiadanego zaszeregowania poprzez przedstawienie kserokopii posiadanej decyzji o nadaniu kategorii wydanej przez odpowiedni organ (marszałek województwa) lub oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków standardu minimum 3\* (lub obiektu spełniającego równoważne kryteria) z wyszczególnieniem wymaganych prawem kryteriów. ( **Zał.nr 8**)

b) Obiekt znajduje się na terenie miasta Wrocław.

c) Obiekt posiada sale przystosowane do organizacji konferencji na minimum 200 osób i dysponuje odpowiednim sprzętem (sala wyposażona w stoły, krzesła (fotele), projektor multimedialny z ekranem, laptop, tablica typu Flipchart z kartkami papieru i kompletem pisaków. Sale będą z dostępem dla osób z niepełnosprawnością ruchową (tj. dostosowanie architektoniczne).

Udokumentowaniem spełnienia kryterium będzie oświadczenie Wykonawcy o posiadanym sprzęcie na formularzu **załącznika nr 4 – Wykaz posiadanego sprzętu**

Wykonawca powinien zapewnić uczestnikom konferencji warunki w oparciu o zasady BHP. Temperatura w pomieszczeniach powinna być dostosowana do potrzeb użytkowników. Sala konferencyjna musi znajdować się w kompleksie budynków, w którym realizowana będzie usługa gastronomiczna. Wykonawca obowiązany będzie do zapewnienia oznaczenia sali informacjami promocyjnymi dotyczącymi projektu w widocznym miejscu (informacje o realizowanej konferencji, plakat, inne informacje przekazane przez Zamawiającego).

d) Wykonawca zapewnia uczestnikom stały dostęp do Internetu w sali konferencyjnej. Udokumentowaniem spełnienia kryterium będzie oświadczenie Wykonawcy o posiadanym dostępie do Internetu na formularzu **załącznika nr 4** – **Wykaz posiadanego sprzętu.**

e) Obiekt posiada parking.

Oferent podpisując ofertę oświadcza spełnienie ww. warunku.

**Dodatkowe warunki**

W przypadku ofert składanych przez agencje czy pośredników, nie posiadających bezpośredniego prawa do dysponowania wskazanym w ofercie obiektem, Wykonawca do oferty musi dołączyć kopię umowy zawartej z dysponentem obiektu dotyczącą współpracy lub kopie innego dokumentu.

**Wyżywienie, serwis kawowy:**

Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

Posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala konferencyjna, ale w tym samym budynku lub na terenie tego samego obiektu. Posiłki powinny być podawane na zastawie ceramicznej, z kompletem sztućców metalowych i serwetek. Wykonawca musi zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie, profesjonalne i sprawne wydanie posiłków.

**Wyżywienie, serwis kawowy podczas konferencji obejmie:**

a) jedna całodzienna przerwa kawowa dla min. 200 osób ( sobota 14.09.2019) + 20 osób - organizatorzy

b) obiad dla min.200 uczestników (sobota 14.09.2019)+ 20 osób -organizatorzy

**Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej ilości porcji wyżywienia na dzień przed realizacją konferencji ( w dniu 13.09.2019 do godziny 12.00).**

**Informacje dodatkowe:**

1.Każdy obiad będzie się składał z dwóch dań (zupa i drugie danie) oraz z napoju. Zamawiający zastrzega konieczność podania posiłków bezmięsnych (wegetariańskich/wegańskich/koszernych/itp.) w przypadku zaistnienia takiej potrzeby, o których wykonawca zostanie poinformowany najpóźniej do godz. 12.00 na dzień przed realizacją usługi.

Zupa –300 ml/na osobę

Drugie danie obejmuje:

a. ziemniaki lub zamiennie: makaron, ryż, kasza – min. 150 g na osobę,

b. mięso / ryby / danie wegańskie – min. 150 g na osobę,

c. surówka lub warzywa gotowane – min. 130 g na osobę,

d. napój/sok owocowy – min. 0,3 ml na osobę.

3.Przerwa kawowa ma się składać z gorących napojów (kawa, herbata czarna, herbaty smakowe),

z dodatkami: mleko/śmietanka, cukier. Przerwa kawowa ma się składać następujących produktów:

a) kawa rozpuszczalna oraz mielona – min. 20 g na osobę,

b) herbata czarna, herbaty smakowe (min. 3 rodzaje) – min.2 saszetki na osobę

c) cukier – min. 20 g. na osobę

d) śmietanka w płynie/mleko do kawy – min. 100 ml na osobę

e) cytryna pokrojona w plasterki - min. 3 szt./os.

f) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – min. 2 butelki po 500 ml na osobę,

g) słone lub słodkie przekąski typu suche ciastka kruche i/lub owoce i/lub paluszki różnego rodzaju (min. 3 rodzaje) – min. 15 dag na osobę

h) dwa kawałki ciasta po min. 150 g/os.

**Oświadczenie o certyfikacie Fair Trade**

Zamawiający oceniając kryterium, będzie brał pod uwagę zadeklarowanie przez Wykonawcę wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy, herbaty oraz cukru posiadających certyfikat Fair Trade lub inny równoważny certyfikat, który potwierdza, że drobni producenci/rolnicy otrzymali przynajmniej cenę minimalną zapewniającą im zwrot kosztów produkcji i godziwe wynagrodzenie, wypłacona została im roczna premia Fair Trade lub równoważna premia na projekty rozwojowe wspierające społeczność lokalną, zapewniona jest możliwość udzielania prefinansowania zakupu nasion przez grupę producencką, zapewnione są odpowiednie warunki socjalne zgodnie z Konwencjami Międzynarodowej Organizacji Pracy (ochrona praw kobiet i przeciwstawianie się ich dyskryminacji, zakaz pracy przymusowej i niewykorzystywanie pracy dzieci, wolność zrzeszania się, bezpieczeństwo i ochrona zdrowia) oraz przestrzegane są standardy środowiskowe (producent ocenia swoje oddziaływanie na środowiskowo i tworzy plan jego minimalizacji, stopniowe ograniczanie użycia w rolnictwie środków chemicznych, zakaz stosowania GMO, stopniowe wdrażanie zrównoważonych systemów zagospodarowania odpadów, zapobieganie pożarom lasów).

**Punkty zostaną obliczone wg wzoru:**

a) Oświadczenie o zastosowaniu do przygotowania serwisu kawowego, kawy, herbaty oraz cukru posiadającej certyfikat Fair trade ( **załącznik nr 2**) lub inny równoważny certyfikat potwierdzający spełnianie przez ten produkt wskazanych powyżej kryteriów otrzyma – SH – 10 pkt.

b) Oferta bez zawartego w **Załączniku nr 2** oświadczenia na temat wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego, kawy, herbaty oraz cukru oznakowanej certyfikatem Fair Trade lub innym równoważnym certyfikatem potwierdzającym spełnianie przez ten produkt wskazanych powyżej kryteriów otrzyma – SH – 0 pkt.

4. Harmonogram godzinowy posiłku i przerwy kawowej podporządkowany będzie pod wymagania Zamawiającego.

5. Menu poszczególnych posiłków ustala Wykonawca z zastrzeżeniem punktów 1 do 3, przy akceptacji Zamawiającego.

Warunkiem akceptacji oferty przez Zamawiającego jest podpisanie oświadczenia przez Wykonawcę

o spełnieniu klauzul społecznych **( Załącznik nr 3**).

**Klauzula społeczna (KS)** tj. społeczne warunki realizacji zamówienia publicznego – spełnienie klauzuli społecznej oznacza uwzględnienie aspektów społecznych przy realizacji zamówienia, tzn. wśród osób bezpośrednio zaangażowanych w wykonywanie przedmiotu zamówienia zostanie zaangażowana, co najmniej 1 osoba:

1. niepełnosprawna w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej

i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721

z późn. zm.)

I/LUB

b) bezrobotna w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy.

Punkty za kryterium zostaną przyznane na podstawie Oświadczenia o spełnieniu klauzuli społecznej stanowiącego **Załącznik Nr 3** do niniejszego zapytania.

Oferta, która będzie spełniała powyższe kryterium tj. Wykonawca przedstawi razem z ofertą ww. podpisane oświadczenie otrzyma 20 pkt. Oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma 0 pkt.

W kryterium tym Wykonawca może otrzymać maksymalnie 20 pkt.

**KRYTERIA OCENY OFERT:**

1. Cena (C):

Ocena złożonych ofert wg kryterium „Cena”, dokonana zostanie według następującego wzoru:

C = Cn / Co x 70 pkt

gdzie:

C – przyznane punkty w ramach kryterium cena

Cn – najniższa cena ofertowa (brutto) spośród ważnych ofert

Co – cena oferty ocenianej

W kryterium tym Wykonawca może otrzymać maksymalnie 70 pkt.

2. Kawa (K) wykorzystywana do przygotowania serwisu kawowego pochodząca ze "Sprawiedliwego Handlu" (Fair Trade) -10 pkt

Ocena w zakresie tego kryterium zostanie dokonana na podstawie wypełnionego „Formularza oferty” i złożonej w nim deklaracji wykonawcy.

W przypadku zadeklarowania w Formularzu oferty zastosowania do przygotowania serwisu kawowego, kawy posiadającej certyfikat Fair Trade lub inny równoważny certyfikat potwierdzający spełnianie przez ten produkt wskazanych powyżej kryteriów, wykonawca otrzyma 10 punktów.

W przypadku braku zawarcia w Formularzu oferty oświadczenia na temat wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego, kawy oznakowanej certyfikatem Fair Trade lub innym równoważnym certyfikatem potwierdzającym spełnianie przez ten produkt wskazanych powyżej kryteriów, wykonawca otrzyma 0 punktów.

3. Klauzule społeczne (KS):

Punkty za kryterium zostaną przyznane na podstawie Oświadczenia o spełnieniu klauzuli społecznej stanowiącego **Załącznik Nr 3** do niniejszego zapytania.

Oferta, która będzie spełniała powyższe kryterium tj. Wykonawca przedstawi razem z ofertą ww. podpisane oświadczenie otrzyma 20 pkt. Oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma 0 pkt.

W kryterium tym Wykonawca może otrzymać maksymalnie 20 pkt.

**Maksymalnie można zdobyć 100 pkt zgodnie z wzorem W=C+K+KS**

Gdzie:

W – ocena końcowa

C – przyznane punkty w ramach kryterium cena

K – przyznane punkty w ramach kryterium kawa

KS – przyznane punkty w ramach kryterium aspekty społeczne

Ceny brutto za obiad, przerwę kawową oraz sale szkoleniowe podlegają weryfikacji na podstawie złożonych ofert. W przypadku, gdy zaproponowane oferty przekroczą kwotę jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia, Zamawiający może podjąć negocjacje z wybranym Wykonawcą zgodnie z zasadą konkurencyjności lub powtórzyć postępowanie w trybie zasady konkurencyjności.

**Wykluczenia**

W procedurze nie mogą brać udziału podmioty, które:

Są powiązane z Zamawiającym (Liderem i Partnerem Projektu) osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,

b. posiadaniu udziałów lub co najmniej 10% akcji,

c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli. W związku z powyższym Wykonawca jest zobowiązany do popisania stosownego oświadczenia, określonego w **załączniku nr 2** do zapytania ofertowego. Oferenci, którzy nie podpiszą ww. oświadczenia zostaną odrzuceni.

**Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy:**

**Oferta musi zawierać następujące elementy:**

1.Załącznik nr 2 – Formularz oferty, Oświadczenie Fair Trade, Oświadczenie o braku powiązań

3.Załącznik nr 3 –Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych

4.Załącznik nr 4 – Wykaz posiadanego sprzętu

5.Załącznik nr 5 – Wykaz doświadczenia Oferenta będącego warunkiem udziału w postępowaniu

6.Załącznik nr 6 - Projekt umowy

**Do oferty Wykonawca dołącza:**

7. Załącznik nr 7- Zaświadczenie/Zgoda Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na prowadzenie działalności restauracyjnej/gastronomicznej ( ksero lub skan)

8. Załącznik nr 8 -Dokument potwierdzający standard hotelu ( ksero lub skan)

9. Załącznik nr 9 - Szczegółowy opis menu