

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego postępowania jest usługa polegająca na zakwaterowaniu i wyżywieniu uczniów Zespołu Szkół Ogólnokształcących im. Jana Pawła II Sióstr Prezentek w Rzeszowie, w Porębie Wielkiej podczas wyjazdowych olimpijskich warsztatów matematycznych.

Uczestnicy: 1 grupa 25 os. + dwoje opiekunów, 2 wyjazdy w terminach poniżej.

Miejsce realizacji usługi: Poręba Wielka

Czas realizacji usługi:

3-8. IX.2018

11-17 XI.2018,

Planowane godziny przyjazdów ok. godz. 18:00 (należy zapewnić kolację), wyjazdy ok. godz. 9.20 (należy zapewnić śniadania).

Zamówienie obejmuje świadczenie usług: hotelowych, restauracyjnych, cateringowych

1. USŁUGA HOTELARSKA

Opis przedmiotu zamówienia zgodny z nomenklaturą Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych: 55100000-1 Usługi hotelarskie, 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe;

WYMAGANIA OGÓLNE:

Obiekt musi spełniać standardy przynajmniej pensjonatu lub domu wczasów dziecięcych. Dostęp do zaplecza sportowo-rekreacyjnego np. sali gimnastycznej, do dyspozycji uczestników warsztatów. Zaplecze sportowo rekreacyjne może znajdować się w odległości do 3 km od obiektu, w którym będą zakwaterowani uczestnicy.

W obiekcie musi znajdować się jadalnia/restauracja oraz minimum 2 sale do dyspozycji dla minimum 15 osób do prowadzenia zajęć wyposażone w tablice na mazaki lub na kredę.

ZAKWATEROWANIE: dotyczy szkolenia wyjazdowego dla wszystkich osób uczestniczących w szkoleniu tj. łącznie 25 osób + 2 osoby opiekunów, które powinny być w kalkulowane w cenę oferty. Pokoje **2-osobowe, 3-osobowe, lub 4 osobowe** Nie mogą być wyposażone w łóżka małżeńskie oraz łóżka piętrowe.

2. USŁUGI RESTAURACYJNE:

Opis przedmiotu zamówienia zgodny z nomenklaturą Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

WYMAGANIA:

Wyżywienie (kuchnia polska, kuchnia regionalna, kuchnia międzynarodowa):

Obiad w każdym dniu w MENU minimum:

1 potrawa mięsna, 1 zupa, zestaw surówek, dodatki (ziemniaki, ryż, kasza, itp.), kompot (po 250 ml) – w każdym dniu inne menu.

Należy zapewnić śniadania i kolacje w MENU minimum:

Napoje nielimitowane: herbata, 1 danie na gorąco, pieczywo, masło, sery, wędliny, warzywa
Zapewnienie suchego prowiantu na drogę powrotną.

3. KRYTERIA OCENY OFERT:

1. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu na następujące kryteria
 - a. CENA - 80%
 - b. DOSTĘP DO SALI GIMNASTYCZNEJ -20%

2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę punktów (100%=100 pkt) wyliczonych na podstawie ustalonej wagi punktowej

Lp.	Nazwa kryterium	Waga
1.	Cena	80% = 80pkt
2.	Bezpłatny dostęp do sali gimnastycznej do dyspozycji uczestników	20%= 20 pkt

3. Liczba punktów przyznana każdej z ocenianych ofert obliczona zostanie wg poniższego wzoru:

$$LP = C + SG$$

gdzie:

LP – łączna liczba punktów przyznanych Ofercie,

C – liczba punktów przyznanych Ofercie w oparciu o kryterium – cena

SG – liczba punktów przyznanych Ofercie w oparciu o kryterium – dostęp do sali gimnastycznej

4. Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru:

cena brutto oferty najtańszej

-----x 80 pkt = liczba punktów w danym kryterium

cena brutto oferty badanej

5. Punkty za kryterium „dostęp do sali gimnastycznej” zostaną przyznane na podstawie oświadczenia w ofercie (Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego). wg poniższego schematu:

Dostęp do Sali gimnastycznej do dyspozycji uczestników
NIE = 0pkt

Dostęp do Sali gimnastycznej do dyspozycji uczestników
TAK= 20pkt

6. Liczby punktów otrzymanych za kryterium cena oraz dodatkowe kryteria, po zsumowaniu stanowią końcową ocenę oferty.
7. W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert otrzyma identyczną ilość punktów, Zamawiający wybierze ofertę z niższą ceną w przypadku gdy zostaną złożone oferty z taką samą ceną zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia ofert dodatkowych w określonym przez siebie terminie.