



URZĄD MIASTA KIELCE
Wydział Zarządzania Funduszami Europejskimi

Urząd Miasta Kielce
Al. Solidarności 34, piętro 8
25-323 Kielce
Tel. 41 36 76 553
www.um.kielce.pl



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności



Organizacja i funkcjonowanie

Biura Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych Kieleckiego Obszaru Funkcjonalnego

*Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020
Umowa o dotację nr DPT/BDG-II/POPT/113/15*

Załącznik 1 do umowy

SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAMÓWIENIA

1. Zasady przeprowadzenia procedury zamówienia:

1. Zamówienie realizowane jest na podstawie art. 70¹ i 70³ – 70⁵ Ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2016 poz. 380, z późn. zm., zwanej dalej „Kodeksem cywilnym”), w związku z zastosowaniem art. 4 pkt 8 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164).
2. Przedmiotem zamówienia jest **wynajem sali konferencyjnej wraz z usługą gastronomiczną na cztery wspólne spotkania Komitetu Sterującego i Rady Programowej Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych Kieleckiego Obszaru Funkcjonalnego w 2017 r.**
3. W roku 2017 planowane są cztery spotkania zgodnie z poniższym harmonogramem – jedno spotkanie na kwartał w miesiącach:
 - 9 marzec
 - 9 czerwiec
 - 8 wrzesień
 - 15 grudzień

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminu na 7 dni przed planowanym terminem spotkania.

4. Zamawiającym jest Gmina Kielce, Rynek 1, 25-303 Kielce, NIP: 657-261-73-25, REGON: 291009343. Osobą wyznaczoną do kontaktów roboczych jest **Łukasz Nartowski, Tel. 41 36 76 553.**
5. Zamówienie jest finansowane ze środków Wydziału Zarządzania Funduszami Europejskimi Biura Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych w ramach realizacji projektu "Organizacja i funkcjonowanie Biura Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych Kieleckiego Obszaru Funkcjonalnego" współfinansowanego z Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.

6. Oferta może być złożona przez każdy podmiot, o ile nie występują wobec niego przesłanki opisane w art. 24 ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Oferta powinna zawierać wszystkie elementy zamówienia, zostać sporządzona na załączonym formularzu i być dostarczona do siedziby Zamawiającego, tj. Al. Solidarności 34, 25-323 Kielce (piętro VIII).
7. **W ofercie należy przedstawić łączną kwotę brutto za wszystkie 4 spotkania.**
8. Termin składania ofert upływa **dnia 01 marca 2017 r. o godzinie 12.00.**
9. Dopuszczalne jest złożenie oferty osobiście w siedzibie Zamawiającego lub w formie elektronicznej, bez kwalifikowanego podpisu elektronicznego na adres: lukasz.nartowski@um.kielce.pl, wyłącznie w przypadku **podania pełnych danych rejestrowych (nazwa, adres, NIP, REGON, nr wpisu do rejestru przedsiębiorców/nr KRS) podmiotu oraz imiennego wskazania osoby odpowiedzialnej za podejmowanie decyzji (imię, nazwisko, PESEL, kontaktowy numer telefonu; jeżeli w ofercie została wskazana osoba odpowiedzialna za podejmowanie decyzji inna niż to wynika z dokumentów rejestrowych, należy do oferty dołączyć pełnomocnictwo tejże osoby działającej w imieniu i na rzecz Wykonawcy podpisane przez właściciela firmy lub członka zarządu).** Oferty nie spełniające tego warunku zostaną odrzucone. Z oceny ofert zostanie sporządzony protokół.
10. W przypadku złożenia dwóch identycznych najniższych ofert, o wyborze Wykonawcy decyduje kolejność złożenia oferty.
11. Umowę podpisać może wyłącznie osoba do tego upoważniona, po uprzednim przedstawieniu stosownego upoważnienia.
12. Należność za prawidłowo wykonane zamówienie nastąpi przelewem w ciągu 14 dni od momentu dostarczenia do Wydziału Zarządzania Funduszami Europejskimi prawidłowo wystawionej faktury VAT.
13. Przewidywana liczba uczestników w każdym spotkaniu to 50 os.
14. **Kryterium wyboru jest w 100 % cena.**
15. Termin realizacji zamówienia: **do 15 grudnia 2017 r.** tj. termin ostatniego spotkania planowanego w 2017 r. wskazanym we wstępnym harmonogramie w pkt 3.
16. Czas trwania spotkań ok. 3 godziny.

II. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wynajem sali konferencyjnej wraz z usługą gastronomiczną na 4 wspólne posiedzenia Komitetu Sterującego i Rady Programowej Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych Kieleckiego Obszaru Funkcjonalnego w 2017 r.

1. Sala konferencyjna w której odbywać będą się spotkania musi spełniać następujące kryteria:

- a) Sala znajdująca się na terenie miasta Kielce;
- b) Sala posiadająca co najmniej 50 miejsc siedzących w ustawieniu stołów w „podkowę”
- c) Sala wyposażona w sprzęt do prezentacji multimedialnych (projektor, ekran, komputer, nagłośnienie) wraz z obsługą;
- d) Minimalna powierzchnia sali 150 m²;
- e) Niezbędna jest sala przeznaczona na poczęstunek o powierzchni co najmniej 100 m²;
- f) Sala klimatyzowana ze sterowaniem z sali;
- g) Dodatkowe możliwości zaciemnienia sali, celem umożliwienia wyraźnej prezentacji multimedialnych ;
- h) Sala musi zapewniać dobrą widoczność dla wszystkich uczestników spotkania ;
- i) Dostęp do bezpłatnego parkingu dla gości.

2. Usługa gastronomiczna dla 50 osób w ramach trzech spotkań obejmuje:

- a) Serwis kawowy przez cały czas trwania spotkania:
 - gorąca kawa (parzona i rozpuszczalna), śmietanka/mleko do kawy, herbata (czarna, zielona i owocowa), cytryna do herbaty oraz cukier – bez ograniczeń na uczestnika,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (po 25 butelek (0,5 l) każdego rodzaju.),
 - dwa rodzaje soków owocowych (min. 250 ml każdego rodzaju dla 50 os.),
 - ciasta pieczone min. 3 rodzaje (min. 100 g każdego rodzaju dla 50 os.).
- b) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia co najmniej dwa dni przed każdym spotkaniem dwóch opcji menu Lunchu do wcześniejszej akceptacji przez zamawiającego, składających się z:
 - zupy min. 250 ml/os., opcjonalnie pieczywo;
 - Dwa rodzaje sałatek (po 100 g każdego rodzaju/os, w tym 1 wegetariańska);
 - 2 dania gorące:
 - mięso 100 g/os. + dodatki (ziemniaki/ryż 150 g/os.) + 3 rodzaje surówek 100 g/os. każdej;
 - danie wegetariańskie co najmniej 350 g/os.
- c) Wykonawca zapewni każdorazowo podczas trwania lunchu obsługę kelnerską i zadba o uzupełnienie produktów. Zapewni także sztucze stalowe, naczynia ceramiczne i szklane, serwetki, pojemniki na odpady oraz sprzątanie po zakończeniu w sali gdzie odbędzie się poczęstunek.

3. Usługa gastronomiczna dla 50 osób podczas czwartego spotkania odbywającego się w grudniu

a) Serwis kawowy przez cały czas trwania spotkania:

- gorąca kawa (parzona i rozpuszczalna), śmietanka/mleko do kawy, herbata (czarna, zielona i owocowa), cytryna do herbaty, cukier – bez ograniczeń na uczestnika,
- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (łącznie 500 ml /os.),
- dwa rodzaje soków owocowych (min. 250 ml każdego rodzaju dla 50 os.),
- ciasta pieczone min. 4 rodzaje (łącznie 200g/os.),

b) Lunch o godzinie wskazanej przez zamawiającego, w tym :

- barszcz czerwony min. 250 ml/os.,
- sałatka warstwowa z tuńczykiem, sałatka ze świeżych warzyw, sałatka jarzynowa 100 g/os. każdej,
- pierogi ruskie 250 szt. , pierogi z grzybami 250 szt. ,
- trzy rodzaje śledzi: w śmietanie, po kaszubsku i w oleju po 100 g na os. każdego rodzaju
- ryba po grecku 150 g /os.,
- krokiety z pieczarkami 2 szt./os.,
- kompot z suszu 200 ml/os.,
- owoce: mandarynki 3 kg, winogrona 3 kg.

c) Wykonawca zapewni podczas trwania lunchu obsługę kelnerską i zadba o uzupełnienie produktów. Zapewni także sztućce stalowe, naczynia ceramiczne i szklane, serwetki, pojemniki na odpady oraz sprząatanie po zakończeniu w sali gdzie odbędzie się posiłek.