

OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT

Oferty będą oceniane wg kryteriów, którym przyporządkowano następujące wagi:

Lp.	Kryterium	Znaczenie w %
1.	Cena (C)	60%
2.	Potencjał kadrowy zespołu realizującego zamówienie (K)	40%
RAZEM (P)		100%

Zamawiający oceni oferty, przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% odpowiada 1 punkt, tj. maksymalnie: 60 pkt w kryterium Cena oraz 40 pkt w kryterium Potencjał kadrowy zespołu realizującego zamówienie.

Łączna liczba punktów przyznana ofercie (P) stanowi sumę punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach i zostanie obliczona według wzoru:

$$P = C + K$$

gdzie:

- P – łączna liczba punktów oferty,
- C – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Cena”,
- K – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Potencjał kadrowy zespołu realizującego zamówienie”.

1. Punkty w kryterium „Cena” będą przyznawane za:

Punkty za kryterium Cena (C) zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$C = \frac{CN}{CO} \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

- C – oznacza ilość punktów uzyskanych w kryterium Cena (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku)
- CN – oznacza cenę brutto najtańszej z ofert
- CO – oznacza cenę brutto ocenianej oferty

2. Punkty w kryterium „Potencjał kadrowy zespołu realizującego zamówienie” będą przyznawane za:

- a) Dodatkowe doświadczenie eksperta prowadzącego część merytoryczną – maksymalnie 20 pkt

W niniejszym podkryterium Zamawiający oceni dodatkowe doświadczenie eksperta prowadzącego część merytoryczną, którego kompetencje i doświadczenie mogą wpłynąć na jakość merytoryczną Spotkań oraz sprawność moderowania elementów warsztatowo-networkingowych ukierunkowanych na współpracę branży HoReCa z lokalnymi producentami i budowanie relacji B2B.

Punkty będą przyznawane na podstawie informacji zawartych w Wykazie osób skierowanych do realizacji zamówienia (załącznik nr 4 do zapytania ofertowego). Oceniane będzie doświadczenie eksperta ponad wymagane minimum wskazane w warunkach udziału w postępowaniu, tj. ponad 2 usługi polegające na prowadzeniu form edukacyjnych lub wystąpień (w szczególności szkoleń, warsztatów, prelekcji, prezentacji lub paneli dyskusyjnych) o tematyce związanej z rynkiem gastronomicznym, współpracą biznesową (B2B), marketingiem produktu spożywczego lub turystyką kulinarną, realizowane w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

Za każdą dodatkową usługę ponad wymagane minimum, o którym mowa w pkt IV.4.a) zapytania ofertowego, przyznawane będą punkty, jednak nie więcej niż 20 pkt.

Ocena zostanie dokonana w następujący sposób:

- 5 pkt – 1 dodatkowa usługa ponad wymagane minimum
- 10 pkt – 2 dodatkowe usługi ponad wymagane minimum
- 15 pkt – 3 dodatkowe usługi ponad wymagane minimum
- 20 pkt – 4 lub więcej dodatkowych usług ponad wymagane minimum

- b) Dodatkowe doświadczenie szefa kuchni / kucharza prowadzącego część kulinarną – maksymalnie 20 pkt

W niniejszym podkryterium Zamawiający oceni dodatkowe doświadczenie szefa kuchni/kucharza prowadzącego część kulinarną, którego doświadczenie może wpłynąć na jakość części kulinarnej Spotkań, w szczególności w zakresie przygotowania i serwisu menu degustacyjnego, merytorycznego omówienia potraw oraz prezentacji produktów regionalnych.

Punkty będą przyznawane na podstawie informacji zawartych w Wykazie osób skierowanych do realizacji zamówienia (załącznik nr 4 do zapytania ofertowego). Oceniane będzie doświadczenie szefa kuchni ponad wymagane minimum wskazane w warunkach udziału w postępowaniu, tj. ponad 2 usługi polegające na przygotowaniu i realizacji pokazów kulinarnych, warsztatów kulinarnych lub innych wydarzeń kulinarnych.

Na potrzeby oceny Zamawiający uzna za podlegające ocenie usługi polegające na przygotowaniu i realizacji pokazów kulinarnych, warsztatów kulinarnych lub innych wydarzeń kulinarnych, realizowane podczas wydarzeń branżowych, promocyjnych, targowych, konferencyjnych lub szkoleniowo-warsztatowych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

Za każdą dodatkową usługę ponad wymagane minimum, o którym mowa w pkt IV.4.b) zapytania ofertowego, przyznawane będą punkty, jednak nie więcej niż 20 pkt.

Ocena zostanie dokonana w następujący sposób:

- 5 pkt – 1 dodatkowa usługa ponad wymagane minimum
- 10 pkt – 2 dodatkowe usługi ponad wymagane minimum
- 15 pkt – 3 dodatkowe usługi ponad wymagane minimum
- 20 pkt – 4 lub więcej dodatkowych usług ponad wymagane minimum

Brak wskazania dodatkowego doświadczenia lub wskazanie doświadczenia tożsamego z doświadczeniem wykazany na potwierdzenie spełnienia warunku udziału w postępowaniu, a także wskazanie doświadczenia niespełniającego wymagań określonych w niniejszym kryterium, skutkować będzie przyznaniem 0 pkt w ramach danego podkryterium.

Przy obliczaniu liczby punktów Zamawiający będzie zaokrąglał wyniki do dwóch miejsc po przecinku. O wyborze najkorzystniejszej oferty będzie decydować największa liczba punktów przyznanych ofercie. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą, przez co należy rozumieć ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryteria. W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert uzyska taką samą liczbę punktów, Zamawiający wybierze ofertę z niższą ceną brutto spośród ofert, które uzyskały taką samą liczbę punktów.