

Kielce, 7 października 2019 roku

ROZEZNANIE CENOWE SKIEROWANE W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI DO PODMIOTÓW EKONOMII SPOŁECZNEJ

Zamawiający – Regionalne Centrum Wolontariatu w Kielcach
z siedzibą: ul. Żeromskiego 36, 25-370 Kielce
zaprasza do składania ofert na:

Kompleksową organizację trzydniowego szkolenia dla wolontariuszy w ramach projektu „Centrum Usług- Współpraca na rzecz Społeczności Lokalnej”

1. Opis przedmiotu rozeznania cenowego

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Termin szkolenia: 18.10.2019 – 20.10.2019 (3 dni)

Miejsce szkolenia: Baza noclegowa zlokalizowana w województwie świętokrzyskim

Liczba osób uczestniczących: od 25 do 30 osób.

W ramach usługi wykonawca zapewni:

2. Zorganizowanie transportu dla uczestników :

18.10.2019 godzina 15:30 Przystanek autobusowy przy siedzibie Zamawiającego (Żeromskiego 36)

20.10.2019 godzina 14:00 transport powrotny do Kielc pod siedzibę Zamawiającego.

3. Zorganizowanie wyżywienia podczas warsztatów:

Wyżywienie - I dzień

Catering: I dzień szkoleniowy:

- **bufet kawowy** (3 przerwy w trakcie pełnego dnia szkoleniowego)– kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, woda gazowana / niegazowana - 0,5 l na osobę, sok np. jabłkowy / pomarańczowy - 0,5 l na osobę, słodkie bułki (co najmniej 100 g/osobę), ciastka co najmniej 100 g/ osobę, owoce 150 g/ osobę.
- **obiadokolacja**– obejmująca dwa dania: zupę co najmniej 300 ml/osobę i drugie danie (mięso co najmniej 200 g/osobę, dodatki skrobiowe – co najmniej 150 g/osobę, surówki – co najmniej 200 g/osobę, napój – co najmniej 200 ml/osobę i deser – co najmniej 100 g/osobę.
 - obiad serwowany indywidualnie
 - wszystko podane na porcelanie
 - uzupełnienie bufetu kawowego po obiedzie
 - osoba do obsługi i wydawania posiłków



- **kolacja** – mięso (wędliny) – 100 g/osobę, nabiał 100 g/osobę, warzywa/sałatki co najmniej 200 g/osobę, produkty mączne i jajeczne co najmniej 100 g/osobę, kawy (mielona i rozpuszczalna), herbaty (czarna i owocowa), zapewnienie wrzącej wody w termosach – co najmniej 600 ml/osobę, mleka, cukru, cytryny.

II dzień szkoleniowy:

- **śniadanie** – mięso (wędliny) – 100 g/osobę, nabiał 100 g/osobę, warzywa/sałatki co najmniej 200 g/osobę, produkty mączne i jajeczne co najmniej 100 g/osobę, kawy (mielona i rozpuszczalna), herbaty (czarna i owocowa), zapewnienie wrzącej wody w termosach – co najmniej 600 ml/osobę, mleka, cukru, cytryny.
- **bufet kawowy** (3 przerwy w trakcie pełnego dnia szkoleniowego)– kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, woda gazowana / niegazowana - 0,5 l na osobę, sok np. jabłkowy / pomarańczowy - 0,5 l na osobę, słodkie bułki (co najmniej 100 g/osobę), ciastka co najmniej 100 g/ osobę, owoce 150 g/ osobę.
- **obiad**– obejmujący dwa dania: zupę co najmniej 300 ml/osobę i drugie danie (mięso co najmniej 200 g/osobę, dodatki skrobiowe – co najmniej 150 g/osobę, surówki – co najmniej 200 g/osobę, napój – co najmniej 200 ml/osobę i deser – co najmniej 100 g/osobę.
 - obiad serwowany indywidualnie
 - wszystko podane na porcelanie
 - uzupełnienie bufetu kawowego po obiedzie
 - osoba do obsługi i wydawania posiłków
- **kolacja** - (przy ognisku) – obejmująca mięso - na ciepło, co najmniej 300 g/osobę oraz w formie półmiska wędlin co najmniej 100 g/osobę, dodatki skrobiowe – co najmniej 200 g/osobę, surówki – co najmniej 250 g/osobę, 2 rodzaje sałatek - co najmniej 250 g/osobę, napój – co najmniej 600 ml/osobę (herbata czarna i owocowa), soki, woda mineralna, dodatki typu: musztarda, ketchup, chleb.

III dzień szkoleniowy

- **śniadanie** – mięso (wędliny) – 100 g/osobę, nabiał 100 g/osobę, warzywa/sałatki co najmniej 200 g/osobę, produkty mączne i jajeczne co najmniej 100 g/osobę, kawy (mielona i rozpuszczalna), herbaty (czarna i owocowa), zapewnienie wrzącej wody w termosach – co najmniej 600 ml/osobę, mleka, cukru, cytryny.
- **bufet kawowy** (3 przerwy w trakcie pełnego dnia szkoleniowego)– kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, woda gazowana / niegazowana - 0,5 l na osobę, sok np. jabłkowy / pomarańczowy - 0,5 l na osobę, słodkie bułki (co najmniej 100 g/osobę), ciastka co najmniej 100 g/ osobę, owoce 150 g/ osobę.
- **obiad**– obejmujący dwa dania: zupę co najmniej 300 ml/osobę i drugie danie (mięso co najmniej 200 g/osobę, dodatki skrobiowe – co najmniej 150 g/osobę, surówki – co najmniej 200 g/osobę, napój – co najmniej 200 ml/osobę i deser – co najmniej 100 g/osobę.
 - obiad serwowany indywidualnie
 - wszystko podane na porcelanie
 - uzupełnienie bufetu kawowego po obiedzie
 - osoba do obsługi i wydawania posiłków

Szczegółowe menu oraz godziny posiłków zostaną ustalone z Zamawiającym po wyborze Wykonawcy.

4. Zorganizowanie noclegu podczas warsztatów z 18.10/19.10 i 19.10/20.10. 2019:

- pokoje 4-osobowe – z łazienkami,
- z pościelą, w jednym budynku.
- miejsce noclegu powinno posiadać: miejsce na ognisko, zadaszoną wiatę, salę szkoleniową dostępną od godziny 17:00 w dniu 18.10.2019 do godziny 14:00 w dniu 20.10.2019.

5. Sala konferencyjna na warsztaty dla ok. 30 osób (w miejscu noclegu) wyposażone w rzutnik z kablem HDMI (lub dostosowaną przejściówką), flipchart wraz z papierem, ergonomiczne krzesła

6. Organizacja szkolenia:

Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia wysoko wykwalifikowanej kadry szkoleniowej, przeprowadzającej szkolenie zgodne z tematyką ustaloną z Zamawiającym po wyborze Wykonawcy.

Zamawiający zastrzega, że będzie rozpatrywał oferty uwzględniające moduł szkoleniowy wzmacniający kompetencje cyfrowe.

Szczegółowy harmonogram szkolenia zostanie ustalony z Zamawiającym po wyborze Wykonawcy. Zadaniem wykonawcy będzie również zapewnienie materiałów szkoleniowych: notatników wraz z akcesoriami do pisania dla każdego uczestnika, karteczki post-it, papier flipchart, markery, taśma klejąca, identyfikatory.

7. W ofercie dotyczącej szacowania kosztów należy podać wartość brutto i netto wykonania ww. usługi.

8. Termin realizacji zamówienia: 18.10.2019- 20.10.2019 r.

2. Kryterium oceny ofert

1. Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami:

- 1) CENA – WAGA 80%
- 2) KLAUZULA SPOŁECZNA – WAGA 20%

Opis sposobu obliczania kryterium – CENA:

Punkty przyznawane za to kryterium będą liczone wg następującego wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_0) \times 80$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana danej ofercie,

$C_{\min}$ – najniższa cena spośród ważnych ofert,

C_0 – cena badanej oferty.

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 80 pkt.

Opis sposobu obliczania kryterium – KLAUZULA SPOŁECZNA

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 i/lub
- 2) bezrobotna w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy.

Zatrudnienie więcej niż 1 osoby spełniającej ww. kryteria społeczne – 20 pkt

Zatrudnienie 1 osoby spełniającej ww. kryteria społeczne – 10 pkt

Przy realizacji zamówienia nie będą stosowane kryteria społeczne – 0 pkt

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 20 pkt.

Ocena tego kryterium zostanie dokonana w oparciu o złożone oświadczenie w formularzu ofertowym.

Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest w terminie do 3 dni udokumentować fakt zatrudnienia ww. osoby. Wykonawca tym samym zapewni Zamawiającemu dostęp do dokumentacji potwierdzającej spełnienie przez ww. warunków.

2. Oferty będą oceniane według przyjętych kryteriów w skali od 0 do 100 pkt. Zamawiający za najkorzystniejszą ofertę uzna tę ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
3. Cena musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu rozeznania z uwzględnieniem postanowień zawartych w niniejszym rozeznaniu cenowym i nie może ulec zmianie przez cały okres obowiązywania umowy.

4. Sposób złożenia oferty

1. Oferty należy składać osobiście lub pocztą na adres siedziby Zamawiającego lub drogą elektroniczną na adres: wolontariat@centrumwolontariatu.eu **do dnia 14 października 2019 roku do godz. 15:00.**
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane (decyduje data wpływu).
3. Do oferty należy dołączyć:
 - 1) Wypełniony formularz ofertowy – **załącznik nr 1,**
 - 2) Aktualny odpis z właściwego rejestru (Krajowego Rejestru Sądowego bądź innego rejestru potwierdzającego status podmiotu ekonomii społecznej) lub z CEiDG.

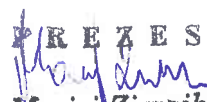
5. Pozostałe postanowienia

Szczegółowych informacji dotyczących przedmiotu rozeznania udziela: **Magdalena Gwóźdź tel. 41 362 14 12 e-mail: magdalenagwozd3@gmail.com .**

6. Załączniki

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

REGIONALNE CENTRUM WOLONTARIATU
25-370 Kielce, ul. Żeromskiego 36
NIP 9591716805, REGON 260059470
KRS0000244954 www.centrumwolontariatu.eu

PREZES

Maciej Ziarnik