

Projekt „Uwierz w siebie” współfinansowany przez Unię Europejską w ramach poddziałania 9.1.1 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego 2014-2020. Numer projektu: RPMP.09.01.01-12-0044/16.

## **I. Opis przedmiotu zamówienia:**

Usługa szkoleniowo-noclegowo-gastronomiczna na potrzeby realizacji szkoleń.

1) Zajęcia obejmują realizację następującego zakresu merytorycznego

### **a) Warsztat: Radzenie sobie ze stresem.**

Zakres wsparcia: sposoby reagowania na stres w obszarze środowiska (otoczenie, ludzie, styl życia), w obszarze fizjologicznym (napięcie mięśni, poziom hormonu stresu, relaksacja) i w obszarze psychologicznym (przekonania, nawyki, nastawienie do życia); przyjmowanie pochwał i krytyk; umiejętność swobodnego wyrażania swoich odczuć i ocen; metody budowania wewnętrznej siły i odporności psychicznej.

Liczba osób: 46 w podziale na 4 grupy

Liczba godzin na grupę: 16

### **b) Warsztat: Radzenie sobie w sytuacjach trudnych.**

Zakres wsparcia: nabycie przez uczestników umiejętności właściwego reagowania na krytykę; zapoznanie uczestników z rolą i sposobami zastosowania informacji zwrotnej; zdobycie umiejętności dysocjacji w sytuacjach trudnych; poznanie i nabycie umiejętności stosowania technik budowania dobrego stanu u siebie i innych; radzenie sobie w sytuacjach emocjonalnie trudnych w sposób profesjonalny, budujący pozytywny wizerunek.

Liczba osób: 46 w podziale na 4 grupy

Liczba godzin na grupę: 16

2) Usługa noclegowo gastronomiczna na potrzeby realizacji szkolenia zapewniona zostanie dla uczestników projektu, 2 pracowników GOPS oraz osób zależnych: 29 dzieci wymagających opieki w trakcie udziału rodziców w szkoleniu.

*M. Ud.*

- 3) Termin realizacji usługi do ustalenia ze Zleceniobiorcą po podpisaniu umowy do 30.11.2019r. Warsztaty będą realizowane w formie wyjazdów dwu dniowych.
- 4) Zakres usługi noclegowo-gastronomicznej obejmuje:
- a) Nocleg wraz ze śniadaniem dla osób dorosłych,
  - b) Nocleg wraz ze śniadaniem dla dzieci,
  - c) Obiad (zupa, drugie danie, deser, kompot lub napój) dla osób dorosłych,
  - d) Obiad (zupa, drugie danie, deser, kompot lub napój) dla dzieci,
  - e) Przerwa kawowa ( kawa, herbata, napoje, soki, woda mineralna, ciastka) dla osób dorosłych,
  - f) Przerwa ciasteczkowa (ciasteczka, owoce, napoje, soki, woda mineralna) dla dzieci,
  - g) Kolacja grillowa dla osób dorosłych,
  - h) Kolacja grillowa dla dzieci,
  - i) sale szkoleniowe każdego dnia - 1 sala na grupę,
  - j) Basen - 1 godzina na osobę dziennie,
  - k) Animator dla dzieci które nie uczestniczą we wsparciu - opieka nad dziećmi każdego dnia: co najmniej 3 osoby posiadające uprawnienia do opieki nad dziećmi.
- 5) Ośrodek w którym realizowana będzie usługa noclegowo-gastronomiczna musi spełniać następujące warunki:
- a) Ośrodek dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych,
  - b) Zakwaterowanie w pokojach 1 lub 2 lub 3 lub 4 osobowych,
  - c) Ośrodek dysponuje 4 salami szkoleniowymi udostępnionymi na potrzeby realizacji usługi,
  - d) Ośrodek dysponuje salą zabaw dla dzieci udostępnioną na potrzeby realizacji usługi animatora,
  - e) Zarówno pokoje jak i sala szkoleniowa udostępniona na potrzeby realizacji usługi znajdują się w jednym budynku,
  - f) Każdy pokój udostępniony na potrzeby realizacji usługi wyposażony w łazienkę.
  - g) Na terenie ośrodka znajduje się basen kryty udostępniony na potrzeby realizacji usługi,
  - h) Ośrodek znajduje się w odległości maksymalnie 200 kilometrów od miejscowości Charsznica (licząc trasę przejazdu autokarem zgodnie ze wskazaniem aplikacji [maps.google.pl](https://maps.google.pl)).

*J. M. K.*

6) W ramach realizacji usługi Zleceniobiorca zapewni:

- a) Materiały szkoleniowe dla uczestników oraz materiały eksploatacyjne potrzebne do realizacji usługi przygotowane zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania projektów w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego określonymi w dokumencie o nazwie: „Podręcznik wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji”.
- b) Sprzęt potrzebny do realizacji szkolenia.
- c) Transport na oraz z miejsca realizacji szkolenia.
- 7) Osoby realizujące szkolenie muszą posiadać doświadczenie w realizacji szkoleń.
- 8) Czas trwania: godzina szkoleniowa wynosi 45 minut.

## **II. Warunki współpracy:**

1. Umowa cywilno-prawna.
2. Zamawiający zapłaci za rzeczywiście zrealizowany zakres usługi noclegowo-gastronomicznej ( za faktyczną liczbę osób które skorzystały z wyżywienia i noclegu).

## **III. O udzielenie zamówienia, mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:**

1. Na terenie ośrodka znajduje się basen kryty udostępniony na potrzeby realizacji usługi,
2. Zakwaterowanie w pokojach 1 lub 2 lub 3 lub 4 osobowych,
3. Ośrodek dysponuje 4 salami szkoleniowymi udostępnionymi na potrzeby realizacji usługi,
4. Ośrodek dysponuje salą zabaw dla dzieci udostępnioną na potrzeby realizacji usługi animatora,
5. Zarówno pokoje jak i sala szkoleniowa udostępnione na potrzeby realizacji usługi znajdują się w jednym budynku,
6. Każdy pokój udostępniony na potrzeby realizacji usługi wyposażony jest w łazienkę,
7. Wszystkie pomieszczenia potrzebne do realizacji usługi dostępne będą w dniach realizacji szkoleń od godziny 9.00 do godziny 17.00,
8. Ośrodek znajduje się w odległości maksymalnie 200 kilometrów od siedziby miejscowości Charsznica, kod pocztowy 32-250,
9. Ośrodek w którym realizowana jest usługa dostosowany jest do potrzeb osób niepełnosprawnych,
10. Wykonawca zapewni usługę animatora dla dzieci - opieka nad dziećmi każdego dnia realizowana co najmniej przez 3 osoby posiadające uprawnienia do opieki nad dziećmi,
11. Wykonawca zapewni transport dla uczestników szkolenia na i z miejsca szkolenia.

Weryfikacja na podstawie oświadczenia zawartego w formularzu oferty.



#### IV. Kryteria oceny oferty, informacja o wagach punktowych, opis sposobów przyznawania punktacji.

W niniejszym postępowaniu wybór oferty dokonany zostanie na podstawie kryterium:

- a) cena usługi brutto - 95 % - liczba możliwych do uzyskania punktów = 95
- b) kategoria obiektu - 5% - liczba możliwych do uzyskania punktów = 5

**Cena usługi brutto:  $(C_{\min} / C_{\text{of. licz.}}) \times 95 = \text{liczba uzyskanych punktów}$ ,**

gdzie:

$C_{\min}$  - najniższa całkowita cena brutto wykonania zamówienia spośród wszystkich ocenianych ofert.

$C_{\text{of. licz.}}$  - zaoficerowana całkowita cena brutto wykonania zamówienia w ofercie ocenianej.

Punkty za kryterium „**kategorię obiektu**” zostaną przyznane w skali punktowej 0 – 5 punktów, weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy.

„**Kategoria obiektu**” weryfikacja na podstawie informacji zawartych w formularzu oferty, oceniana będzie przy zastosowaniu następującej punktacji:

Kategoria obiektu co najmniej 3 gwiazdki – 5 pkt.

Kategoria obiektu poniżej 3 gwiazdek - 0 pkt.

Maksymalna ilość punktów możliwa do uzyskania – 5 pkt.

Końcowy wyniki zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku.

**Liczby punktów, o których mowa powyżej, zostaną wpisane do protokołu postępowania, a następnie, po zsumowaniu stanowiąc końcową ocenę oferty. Zamawiający udzieli zamówienia temu Wykonawcy, którego oferta uzyska największą liczbą punktów, tj. będzie przedstawiać najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną.**

Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

1. W druku „formularz oferty” – należy podać cenę całkowitą realizacji usługi:
2. Cena ofertowa musi uwzględniać wszystkie należne wykonawcy elementy wynagrodzenia wynikające z tytułu przygotowania oferty, realizacji i rozliczenia przedmiotu zamówienia.
3. W wyniku nieuwzględnienia okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia, Wykonawca ponosić będzie skutki błędów w ofercie. Od Wykonawcy wymagane jest bardzo szczegółowe zapoznanie się z przedmiotem zamówienia, a także sprawdzenie warunków wykonania zamówienia i skalkulowanie ceny oferty z należytą starannością.
4. Cena ma być wyrażona w złotych polskich netto i brutto z uwzględnieniem należnego podatku VAT. Cenę oferty należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zł/ gr).

*Alba*

5. Dla porównania ofert zamawiający przyjmuje cenę brutto stanowiącą wycenę całości przedmiotu zamówienia, określona w formularzu ofertowym.

**V. Miejsce oraz termin składania ofert.**

Oferty należy składać ma formularzu oferty na adres e-mail: [gops@charsznica.pl](mailto:gops@charsznica.pl) lub osobiście w siedzibie GOPS Charsznica, ul. Kolejowa 20, 32-250 Charsznica do dnia 31.10.2019 r. do godz. 9:00.

Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką mailową, pocztową czy kurierską.

Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku złożenia przez jednego wykonawcę więcej niż jednej oferty, wszystkie oferty złożone przez tego Wykonawcę podlegają będą odrzuceniu.

**VI. Warunki zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany ilości osób korzystających z usługi.
2. Zamawiający przewiduje możliwość unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia i odstąpienia od umowy w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej, które miały być przeznaczone na sfinansowanie projektu.

Z. Lip. Wojta  
mgr Mieczysław Szlachetka  
Kierownik GOPS w Charsznicy