Szczecin dnia 20.05.2022 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Akademia Morska w Szczecinie ul. Wały Chrobrego 1-2, 70-500 Szczecin

**ogłasza zapytanie ofertowe na organizację, przeprowadzenie i obsługę szkoleń podstawowych -świadomościowych, których celem jest uwrażliwienie pracowników na tematykę niepełnosprawności, a szczególnie podniesienie kompetencji społecznych w zakresie wykonywanych obowiązków oraz kompetencji kadry kierowniczej oraz pracowników administracyjnych**

w ramach realizowanego projektu pt. **„Akademia dostępności”** (POWR.03.05.00-00-A021/21) finansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój 2014-2020

**Termin realizacji zamówienia:**szkolenia realizowane będą od dnia podpisania umowy do 31.10.2022 r. w terminach wskazanych przez Zamawiającego.

Zapytanie dotyczy: **organizacji, przeprowadzenia i obsługi jednodniowych szkoleń podstawowych - świadomościowych dla pracowników Akademii Morskiej w Szczecinie** dla 5 grup po max.16 osób każda wraz z zapewnieniem cateringu.

W ramach jej realizacji wykonawca zobowiązany będzie do:

1. przygotowania i przeprowadzenia 5 jednodniowych szkoleń,
2. przygotowania i przekazania Zamawiającemu do akceptacji na 5 dni przed ich realizacją programu szkolenia,
3. zapewnienia materiałów oraz pomocy szkoleniowych,
4. wydania certyfikatów/zaświadczeń potwierdzających ukończenie szkolenia,
5. zapewnienia wykwalifikowanych trenerów w zakresie tematyki szkoleń,
6. organizacji szkoleń wraz z zapewnieniem cateringu dla uczestników szkoleń,
7. zapewnienia koordynatora szkoleń do kontaktu.

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. Wszystkie realizowane szkolenia będą zamknięte, przeznaczone tylko dla pracowników Akademii Morskiej w Szczecinie;
2. Szkolenia będą realizowane od dnia podpisania umowy do 31.10.2022 r. w terminach wskazanych przez Zamawiającego
3. Harmonogram szkoleń zostanie ustalony odrębnie po podpisaniu umowy z Wykonawcą. Zastrzega się, że Zamawiający może zmienić terminy określone w zaproponowanym harmonogramie;
4. Szkolenia przewidziane są dla 5 grup po max. 16 osób każda (zgodnie z listą obecności przekazaną przez Zamawiającego przed szkoleniem);
5. Szkolenia odbędą się w budynku należącym do Zamawiającego, w sali wskazanej przez Zamawiającego;
6. 1 dzień szkoleniowy trwać będzie 8 godzin lekcyjnych w dniach, które stanowią dni robocze dla Zamawiającego tj. od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00-16:00;
7. Przykładowy plan dnia 8-godzinnego
   * 8.00-9.30 blok zajęć
   * 9.30-9.50 przerwa kawowa
   * 9.50-11.20 blok zajęć
   * 11.20-11.35 przerwa
   * 11.35-13.05 blok zajęć
   * 13.05-13.50 przerwa obiadowa
   * 13.50-15.20 blok zajęć
8. W 8-godzinnym dniu szkoleniowym Wykonawca zapewnia catering zawierający:

* 1 przerwę kawową (trwającą 20 minut)
* 1 przerwę obiadową (trwającą min. 45 minut)

1. **Wymagania dot. metodyki szkoleń:**

* zakresy merytoryczny szkoleń znajduje się w pkt 10;
* Wykonawca przedstawi optymalny podział godzinowy pomiędzy tematami;
* szczegółowy program szkoleń oraz materiały szkoleniowe Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w formie elektronicznej najpóźniej na 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia;
* szkolenia powinny składać się z wykładów prowadzonych z wykorzystaniem technik multimedialnych;

1. **Zakres merytoryczny szkoleń podstawowych – świadomościowych będzie obejmował co najmniej następujące zagadnienia:**
   * + definicja niepełnosprawności, bariery, stereotypy osób niepełnosprawnych (ON), stosowanie właściwej terminologii w zakresie niepełnosprawności;
     + stopnie i rodzaje niepełnosprawności;
     + sytuacja formalno-prawna osób niepełnosprawnych (ON) na uczelni;
     + podstawowe zasady w kontaktach z osobami niepełnosprawnymi (ON);
     + definiowanie potrzeb i sposoby pomocy ON ruchowo, sensorycznie: nie(do)widzącej, nie(do)słyszącej, z zaburzeniami psychicznymi;
     + zasady racjonalnego wsparcia (właściwe wspieranie ON zamiast wyręczania)

w oparciu o 7 zasad opracowanych przez KRASP i będzie dostosowany do potrzeb grupy.

Celem szkolenia będzie uwrażliwienie pracowników na tematykę niepełnosprawności a szczególnie podniesienie kompetencji społecznych w zakresie wykonywanych obowiązków oraz kompetencji kadry.

1. **Wymagania dla Wykonawcy:**
   * Posiadanie udokumentowanego 3-letniego doświadczenia w organizacji i przeprowadzaniu szkoleń z ww. zakresu tematycznego w latach 2016-2021;
   * Zapewnienia odpowiedniej kadry dydaktycznej do przeprowadzenia szkoleń, spełniającej minimalne wymogi określone w pkt 12 - wymagania dla trenera;
   * Wykonawca zapewnia catering spełniający wymagania określone w pkt 13- wymagania dla usług cateringu;
   * Wykonawca w ramach każdego szkolenia będzie zobowiązany do prowadzenia oraz przekazania w ciągu 7 dni od zakończenia szkolenia dokumentacji przebiegu szkoleń w tym:
     + sporządzenia i przeprowadzenia badania ankietowego dotyczącego poziomu wiedzy uczestników przed rozpoczęciem każdego szkolenia, a także po jego zakończeniu oraz analizę (porównanie) jego wyników,
     + programu szkoleniowego,
     + materiałów szkoleniowych,
     + certyfikatów/zaświadczeń potwierdzających ukończenia szkolenia,
     + dziennika zajęć dla każdego szkolenia zawierający: temat zajęć edukacyjnych, datę i miejsce szkolenia, czas trwania szkolenia, wymiar godzin, uwagi,
     + list potwierdzających obecność uczestników na każdym szkoleniu,
     + list potwierdzających otrzymanie materiałów szkoleniowych przez uczestników każdego szkolenia,
     + list potwierdzających otrzymanie cateringu przez uczestników każdego szkolenia,
     + ewidencji czasu pracy trenera,
     + rejestr wydanych certyfikatów/zaświadczeń potwierdzających ukończenie szkoleń przez uczestników, wraz z kopiami zaświadczeń/certyfikatów potwierdzonych za zgodność z oryginałem,
     + dokumentacji fotograficznej z każdego szkolenia,
     + ankiet oceny szkoleń w oryginale.
2. **Wymagania dla trenerów:**

* Posiadanie dyplomu ukończenia uczelni wyższej oraz dokumentów poświadczających kwalifikacje do prowadzenia szkoleń w tematyce związanej z niepełnosprawnością;
* Przeprowadzenie co najmniej 10 szkoleń o podobnej tematyce w latach 2016-2021 i złożenie dokumentów poświadczających doświadczenie;
* Trener przygotuje i przekaże zamawiającemu materiały i program na szkolenie w formie elektronicznej na 3 dni przed datą szkolenia;
* Zamawiający informuje, że w przypadku zmiany trenera Wykonawca musi zapewnić do prowadzenia zajęć trenera o takich samych kwalifikacjach i doświadczeniu jak zaproponowany do niniejszego zapytania ofertowego na etapie składania oferty.

1. **Wymagania dla usługi cateringu:**
   * + 1. Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia usługę cateringu;
       2. W dniu 8-godzinnym catering będzie obejmował 1 przerwę kawową (kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce) oraz 1 przerwę obiadową (dwa dania oraz napoje).

Przykładowa specyfikacja dot. napojów gorących w przerwie kawowej oraz do ciągłej dyspozycji:

* kawa naturalna z ekspresu – min. 0,5 l na osobę,
* herbata ekspresowa typu Lipton – herbata czarna, w torebce ze sznureczkiem (lub równoważny) – min. 2szt./osobę
* gorąca woda w termosie w ilości wystarczającej na zaparzenie herbaty
* dodatki do gorących napojów:
  + - mleko białe, UHT, o zawartości tłuszczu min 2%, bez konserwantów – min. 50 ml/osobę;
    - cytryny świeże pokrojone w plastry – min. 2 plastry/osobę;
    - cukier w saszetkach o wadze 5g każda – 2szt./osobę.

Przykładowa specyfikacja dot. napojów zimnych w przerwie kawowej oraz w ciągłej dyspozycji

* + - sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru, bez konserwantów (z kartonu) –200 ml/osobę
    - woda mineralna gazowana w butelce szklanej, bez konserwantów, wysoko nasycona dwutlenkiem węgla, niskozmineralizowana – 1 butelka 250 ml na osobę,
    - woda mineralna niegazowana w butelce szklanej, bez konserwantów, nie nasycona dwutlenkiem węgla, niskozmineralizowana – 1 butelka 250 ml na osobę,

Przykładowa specyfikacja bufetu deserowego na przerwę kawową (do ciągłej dyspozycji na każdej przerwie):

* ciasteczka kruche 2 rodzaje (I rodzaj: herbatniki kakaowe z kremem o smaku czekoladowym, bez konserwantów, minimum 42% czekolady, minimum 30% nadzienia typu Markizy HIT lub równoważne; II rodzaj: ciasteczka z kawałkami czekolady bez konserwantów typu Jeżyki lub równoważne; po 3 szt. z każdego rodzaju na osobę)

Zamawiający dopuszcza odchylenie w ww. składnikach o +/-5%.

Przykładowa specyfikacja menu na przerwę obiadową (przykładowe zestawienia na osobę):

**Zestaw obiadowy nr I**

* zupa rosół – 300 ml
* ryba mintaj pieczony – 200 g lub grillowana pierś z kurczaka – 200 g
* ziemniaki pieczone z ziołami – 200 g
* zestaw surówek – 200 g
* napój zimny (kompot) – 250ml

**Zestaw obiadowy nr II**

* pomidorowa z ryżem – 300 ml
* polędwiczki wieprzowe w sosie – 200 g lub łosoś z grilla – 200 g
* ziemniaki pieczone z ziołami – 30 porcji/200 g
* zestaw surówek – 30 porcji/200 g
* napój zimny (kompot) – 250ml

**Zestaw obiadowy nr III**

* zupa ogórkowa – 300 ml
* medaliony wieprzowe w sosie cytrynowym – 200 g lub filet z dorsza w cieście naleśnikowym – 200 g
* ziemniaki gotowane z koperkiem – 200 g
* zestaw surówek – 200 g,
* napój zimny (kompot) – 250ml

**Zestaw obiadowy nr IV**

* zupa barszcz – 300 ml
* kotlet schabowy panierowany – 200 g lub filet z soli pieczony –200 g
* ziemniaki pieczone z ziołami – 200 g
* zestaw surówek – 200 g
* napój zimny (kompot) – 250ml
  + - 1. Catering będzie podany z zachowaniem zasad i przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
      2. Wykonawca poda zaproponowany adres, gdzie usługa powyższa będzie świadczona.
      3. Czas na spożycie obiadu nie może być krótszy niż 30 minut.(bez czasu dojścia i powrotu do sali i z Sali)
      4. Wykonawca przedstawi oświadczenie o organizowaniu i dostarczaniu usług cateringu w okresie ostatnich 2 lat dla co najmniej 12 osobowych grup w ilości 3 szt.

**Informacje dodatkowe:**

1. Wykonawca zapewni ubezpieczenie uczestników szkoleń od Następstw Nieszczęśliwych Wypadków na czas szkoleń. W razie wystąpienia wypadku, Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia protokołu okoliczności i przyczyn wypadku związanego ze szkoleniem, w drodze do i z miejsca szkoleni powstałego z udziałem pracownika Zamawiającego skierowanego na szkolenie przez Zamawiającego.
2. Zamawiający informuje, że usługi szkoleniowe podlegają zwolnieniu z podatku VAT.
3. Wykonawca złoży wraz z formularzem ofertowym dokumenty potwierdzające wykształcenie wyższe trenerów, co najmniej 2-letnie doświadczenie Wykonawcy i trenerów w szkoleniach w latach 2011-2021 w tematyce podanej w zapytaniu dla Wykonawcy - firmy szkoleniowej oraz oświadczenie o dysponowaniu przez Wykonawcę trenerami.
4. Wykonawca podaje cenę wykonania usługi wg załączonej tabeli w formularzu ofertowym.
5. Zaświadczenie o organizowaniu i dostarczaniu usług cateringu przez zaproponowanego Wykonawcę oraz oświadczenie o uwzględnianiu aspektów społecznych przy wyborze firm przez Wykonawcę świadczących usługi cateringu.
6. Dopuszcza się podwykonawców w zakresie cateringu.
7. Kryterium, jakim będzie się kierował Zamawiający jest cena 100% .
8. Złożenie oferty cenowej nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia przez Zamawiającego i nie łączy się z koniecznością zawarcia przez niego umowy.
9. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane
10. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę,
11. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert
12. Warunkiem rozpatrywania przez Zamawiającego złożonej oferty jest spełnienie i złożenie przez Wykonawcę odpowiednich dokumentów wymienionych w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz formularzu ofertowym.
13. Zamawiający informuje, że w budżecie projektu ma zaplanowane środki na pokrycie zleconej usługi. Przekroczenie kosztów pozycji dot. cateringu i usługi szkoleniowej spowoduje nierozpatrzenie złożonej oferty.
14. Zamawiający oczekuje odpowiedzi w terminie 8 dni od daty ogłoszenia do godziny 09.00 (termin złożenia oferty), w siedzibie zamawiającego w Kancelarii lub na adres mailowy: [kadry@am.szczecin.pl](mailto:kadry@am.szczecin.pl). z uwagi na fakt gromadzenia odpowiedniej ilości ofert, niezbędnych w procedurze Akademii Morskie w Szczecinie.
15. Osoba do kontaktu: Pani Małgorzata Cibor tel. (91) 48-09-995 dni robocze - tj. od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00-15:00;
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

-zmiany lub odwołania niniejszego ogłoszenia

-zmiany warunków lub terminów prowadzonego zapytania ofertowego

-unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

* administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Morska w Szczecinie ul. Wały Chrobrego 1-2, 70-500 Szczecin, tel. (91) 48 09 400, am.szczecin.pl;
* dane kontaktowe do inspektora ochrony danych e-mail: iod@am.szczecin.pl;
* Pani/Pana dane osobowe dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem prowadzonym w trybie Zapytania ofertowego, tj. w procedurze wyboru wykonawcy i dalej w związku z realizowaną umową;
* odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy obowiązującego prawa, w tym w szczególności przepisy ustawy z 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej oraz podmiotom przetwarzającym dane w naszym imieniu, na podstawie umowy powierzenia danych;
* Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane do momentu zakończenia realizacji celów określonych w pkt. 3, a po tym czasie przez okres wymagany przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa;
* podanie danych osobowych jest dobrowolne w celu zawarcia i wykonywania umowy łączącej Zamawiającego z Wykonawcą w ramach niniejszego postępowania prowadzonego w trybie Zapytania ofertowego, aczkolwiek odmowa ich podania uniemożliwi podjęcie współpracy pomiędzy ww. stronami;
* w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
* posiada Pani/Pan:
* prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących na podstawie art. 15 RODO;
* prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych na podstawie art. 16 RODO;
* prawo do żądania usunięcia danych osobowych w przypadkach określonych w art. 17 RODO;
* na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
* prawo do przenoszenia danych osobowych w przypadkach określonych w art. 20 RODO;
* prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych w przypadkach określonych w art. 21 RODO;
* ma Pani/Pan również prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

1. Szczegóły dotyczące złożenia oferty. Wykonawca składając ofertę wypełnia ją wg poniższego wzoru:

**Formularz ofertowy**

**DOTYCZY ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

**organizację, przeprowadzenie i obsługę szkoleń podstawowych - świadomościowych których celem jest uwrażliwienie pracowników na tematykę niepełnosprawności, a szczególnie podniesienie kompetencji społecznych w zakresie wykonywanych obowiązków oraz kompetencji kadry kierowniczej oraz pracowników administracyjnych**

w ramach realizowanego projektu pt. **„Akademia dostępności”** (POWR.03.05.00-00-A021/21) finansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój 2014-2020

**Termin realizacji zamówienia:**Szkolenia realizowane będą od dnia podpisania umowy do 31.10.2022 r. dla 5 grup szkoleniowych.

**Dane Oferenta**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa Firmy** |  | |
| **Adres, tel., e-mail** |  | |
| **NIP** |  | |
| **KRS** |  | |
|  | |  |
|  | |  |
|  | |  |
|  | |  |
|  | |  |
|  | |  |
|  | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **RODZAJ USŁUGI** | **KOSZT BRUTTO** | | |
| **Koszt całościowy za jedno szkolenie dla grupy max. 16 osób** (wykładowca, programy, materiały, max. **4 104 zł** | Kwota za jeden dzień szkoleniowy dla grupy max.16 osób: ……………………………………………………………………. Suma (5 szkoleń x kwota za jedno szkolenie):  ………………………………. | | |
| * + - 1. **Usługa cateringu dla 1 uczestnika na 1 szkolenie- 1 przerwa kawowa + 1 przerwa obiadowa, w tym:** | …………………………….. | | |
| * 1 przerwa kawowa (cena jednostkowa  na jednego uczestnika -max 20 zł brutto) | Cena brutto usługi jednostkowa (8% VAT) | Cena brutto usługi jednostkowa (23% VAT) | Łącznie brutto jednostkowa (8%+23%) |
|  |  |  |
| * 1 przerwa obiadowa (cena jednostkowa  na jednego uczestnika-max 40 zł brutto) | Cena brutto usługi jednostkowa (8% VAT) | Cena brutto usługi jednostkowa (23% VAT) | Łącznie brutto jednostkowa (8%+23%) |
|  |  |  |
| **Suma zawiera**  koszt cateringu ogółem wg. wzoru:  (1x przerwa obiadowa + 1x przerwa kawowa )x 16 osób x 5 grup | **Kwota brutto (max. 16 uczestników x 5 grup) …………………………………………………………………….** | | |
| Proponowana nazwa podwykonawcy (jeśli dotyczy, jeśli nie wymagane oświadczenie oferenta o samodzielnym świadczeniu usługi) i adres miejsca, gdzie będzie świadczony catering |  | | |