

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

Szczecin dnia 05.01.2022 r.

### **ZAPYTANIE OFERTOWE**

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

ogłasza zapytanie ofertowe na **organizację, przeprowadzenie i obsługę warsztatów dla nauczycieli akademickich Akademii Morskiej w Szczecinie**

w ramach realizowanego projektu pt. „NOWE HORYZONTY” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa.

#### **Termin realizacji zamówienia:**

Warsztaty realizowane będą od dnia podpisania umowy do 31.07.2022 r.

Zapytanie dotyczy: **usługi organizacji, przeprowadzenia i obsługi warsztatów dla nauczycieli akademickich Akademii Morskiej w Szczecinie pt. „Metody prowadzenia zajęć grupowych” dla 2 grup po 8 osób – 8h (1 dzień) każda grupa.**

W ramach jej realizacji wykonawca zobowiązany będzie do:

1. przygotowania i przeprowadzenia warsztatów,
2. przygotowanie i przekazanie Zamawiającemu programu warsztatów,
3. zapewnienia materiałów oraz pomocy szkoleniowych na warsztaty,
4. zapewnienia wykwalifikowanych trenerów na ww. warsztaty,
5. organizacji warsztatów wraz z zapewnieniem sali wykładowej i cateringu,
6. zapewnienia dostępnego koordynatora warsztatów.

#### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. Realizowane warsztaty będą zamknięte. Przeznaczone jedynie dla nauczycieli akademickich Akademii Morskiej w Szczecinie.
2. Warsztaty będą realizowane od dnia podpisania umowy do 31.07.2022 r.
3. Konkretnie daty warsztatów zostaną ustalone odrębnie po podpisaniu umowy. Zastrzega się, że Zamawiający może zmienić terminy określone w zaproponowanym harmonogramie.
4. Zapytanie dotyczy 2 warsztatów, po 8 godzin każdy.
5. Grupy będą liczyć 8 osób.
6. Godzina lekcyjna będzie wynosiła 45 minut.
7. 1 dzień warsztatowy trwać będzie 8 godzin lekcyjnych w dniach, które stanowią dni robocze dla Zamawiającego, tj. od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00-16:00
8. Przykładowy plan dnia 8-godzinnego
  - 8.00-9.30      blok zajęć

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

- 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

9. Zajęcia prowadzone będą w blokach po maksymalnie 1,5 godziny, po których następują przerwy minimum 15 minutowe.

10. W 8-godzinym dniu warsztatowym Wykonawca zapewnia catering zawierający:

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

11. **Wymagania dot. metodyki warsztatów:**

- Zakresy merytoryczne warsztatów znajdują się w pkt 12.
- Wykonawca przedstawi optymalny podział godzinowy pomiędzy tematami. Możliwe są sugestie i niewielkie modyfikacje tematyczne wg najlepszej wiedzy Wykonawcy w zakresie programu.
- Wykorzystywane przez Wykonawcę ćwiczenia praktyczne (zwłaszcza ich scenariusz i narracja) oraz wiedza teoretyczna nie mogą się powtarzać na warsztatach z innej tematyki. Scenariusze te mogą natomiast być wykorzystywane w ramach tego samego warsztatu tematycznego, ponieważ nauczyciele będą brali udział w kilku różnych warsztatach tematycznych.
- Szczegółowy program warsztatów oraz materiały warsztatowe Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w formie elektronicznej najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem warsztatu.
- Warsztaty powinny składać się z bloków:
  - wykłady prowadzone z wykorzystaniem technik multimedialnych,
  - ćwiczenia dla uczestników,
  - indywidualne konsultacje.

12. **Zakres merytoryczny warsztatów „Metody prowadzenia zajęć grupowych” dla 2 grup liczących 8 osób każda** (1 dzień, 8h dla każdej grupy) powinien obejmować część teoretyczną oraz praktyczną następującej tematyki:

- Jak uczyć się dorośli (style uczenia się), jakie są uwarunkowania skuteczności procesu uczenia, cykl Kolb’a,
- Praktyczne wykorzystanie narzędzi angażowania uczestników (burza mózgów, studium przypadku, aktywne prezentacje, praca w grupach, role symulacje)
- Metoda webquest, odwrócone nauczanie,
- Jak prawidłowo wygląda planowanie zajęć grupowych, jakie są metody szkoleniowe, jak przeprowadzić badanie efektywności procesu dydaktycznego

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

### **13. Wymagania dla Wykonawcy:**

- Posiadanie udokumentowanego 3-letniego doświadczenia w organizacji i przeprowadzeniu szkoleń/warsztatów z ww. zakresu tematycznego w latach 2017 – 2021 r.
- Zapewnienia odpowiedniej kadry dydaktycznej do przeprowadzenia warsztatów, spełniającej minimalne wymogi określone w pkt 14 – wymagania dla trenera.
- Wykonawca zapewnia salę do realizacji zamówienia spełniającą wymagania określone w pkt 15 – wymagania dla sali – wymagane zaproponowanie konkretnego adresu warsztatów.
- Wykonawca zapewnia catering spełniający wymagania określone w pkt 16- wymagania dla usług cateringu – wymagane podanie nazwy i adresu firmy.
- Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia oraz przekazania dokumentacji przebiegu warsztatów stanowiącej:
  - sporządzenie i przeprowadzenie badania ankietowego dotyczącego poziomu wiedzy uczestników przed rozpoczęciem każdego warsztatu a także po jego zakończeniu oraz analizę (porównanie) jego wyników,
  - dziennik zajęć dla każdego warsztatu zawierający: temat zajęć edukacyjnych, datę i miejsce warsztatu, czas trwania warsztatu, wymiar godzin, uwagi,
  - listy potwierdzające obecność uczestników każdego warsztacie
  - listy potwierdzające otrzymanie materiałów warsztatowych przez uczestników każdego warsztatu,
  - listy potwierdzające otrzymanie cateringu przez uczestników każdego warsztatu,
  - ewidencji czasu pracy trenera,
  - rejestr wydanych zaświadczeń lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie warsztatów przez uczestników, wraz z kopiami zaświadczeń/certyfikatów potwierdzonych za zgodność z oryginałem,
  - dokumentację fotograficzną z każdego warsztatu,
  - ankiet oceny warsztatów w oryginale,
  - program warsztatu,
  - materiałów warsztatowych.

### **14. Wymagania dla 2 trenerów:**

- posiadanie dyplomu ukończenia uczelni wyższej poświadczającego kwalifikacje do prowadzenia zajęć tematyki prowadzonych warsztatów.
- co najmniej 3 lata doświadczenia w pracy dydaktycznej oraz prowadzenia co najmniej 10 szkoleń o tożsamej lub podobnej tematyce (prowadzenie zajęć dydaktycznych, szkoleń z zakresu kompetencji miękkich i innych jeżeli dotyczy) w latach 2017 – 2021 – złożenie dokumentów poświadczających doświadczenie.
- Trener przygotowuje oraz przekaże Wykonawcy materiały i program na warsztaty w formie elektronicznej.
- 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.

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

#### 15. Wymagania dla sali wykładowej:

- Miejsce realizacji znajduje się na terenie m. Szczecina oraz maksymalnie 500 m od przystanku komunikacji miejskiej (wymagane podanie proponowanego miejsca).
- Warsztaty odbędą się w sali wykładowej dostosowanej do przeprowadzenia zajęć zarówno teoretycznych, jak i ćwiczeń, pozwalającej na wygodne przeprowadzenia warsztatu dla max 10 osób, o powierzchni minimum 40 m<sup>2</sup>, wyposażonej:
  - wg potrzeb – w sezonie grzewczym w ogrzewanie, a w okresie letnim w klimatyzację,
  - w sprzęt techniczno-dydaktyczny (m.in.: komputer, adekwatne oprogramowanie, projektor multimedialny, stojak lub stół na projektor, ekran, odpowiednie nagłośnienie, tablicę do pisania lub flipchart i mazaki, kamerę – jeśli wymaga tego tematyka warsztatów).
- Pomieszczenia, w których będą przeprowadzane warsztaty muszą spełniać wymogi bhp i p. poż., akustyczne, oświetleniowe, zaplecze sanitarne; toaleta dostępna poza salą szkoleniową.
- Wykonawca zapewni uczestnikom warsztatów warunki zgodne z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy w trakcie trwania warsztatów.
- Wymagane jest podanie dokładnego adresu proponowanych sal.

#### 16. Wymagania dla usługi cateringu:

- Wykonawca zapewni uczestnikom warsztatów usługi cateringowe.
- W dniu 8-godzinnym catering będzie obejmował przerwę kawową (napoje gorące, zimne i bufet deserowy) oraz przerwę obiadową (dwa dania oraz napoje).
- Przykładowa specyfikacja dot. napojów gorących na przerwę kawową (do ciągłej dyspozycji na każdej przerwie):
  - 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 na przerwę kawową (do ciągłej dyspozycji na każdej przerwie):
  - 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

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

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**

- pomidora z ryżem – 300 ml
- połówki 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

- Catering będzie podany z zachowaniem zasad i przepisów sanitarno-epidemiologicznych. Czas na spożycie obiadu (bez czasu dojścia i powrotu do i z sali restauracyjnej) nie może być krótszy niż 30 minut, przy czym odległość sali cateringowej nie może być większa niż 500 m od sali wykładowej, w której odbywać się będą warsztaty.
- Wykonawca poda zaproponowany adres, gdzie usługa powyższa będzie świadczona.
- Wykonawca przedstawi oświadczenie o organizowaniu i dostarczaniu co najmniej 6 usług cateringowych w okresie 2 lat dla grup 8 osobowych.

17. Wykonawca zapewni ubezpieczenie uczestników warsztatów od Następstw Nieszczęśliwych Wypadków na czas warsztatu. W razie wystąpienia wypadku, Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia protokołu okoliczności i przyczyn wypadku związanego z warsztatem, w drodze do i z miejsca warsztatu powstałego z udziałem pracownika Zamawiającego skierowanego na warsztaty przez Zamawiającego.

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

### **Informacje dodatkowe:**

18. Zamawiający informuje, że usługi szkoleniowe podlegają zwolnieniu z podatku VAT oraz że podatek VAT jest kosztem niekwalifikowanym w ww. projekcie. Podatek VAT nie może zostać ujęty na fakturze na usługę szkoleniową.
19. Wykonawca złoży wraz z formularzem ofertowym dokumenty potwierdzające wykształcenie wyższe w tematyce podanej w zapytaniu dla Wykonawcy- firmy szkoleniowej (trenerów) oraz oświadczenie o dysponowaniu wymienionymi trenerami przez Wykonawcę - firmę szkoleniową
20. Wykonawca złoży wraz z formularzem ofertowym dokumenty potwierdzające co najmniej trzyletnie doświadczenie Wykonawcy i trenerów w szkoleniu w latach 2017-2021 – referencje (złożone w formie kopii wraz z formularzem ofertowym) przy czym trenerzy powinni przeprowadzić co najmniej 10 szkoleń w powyższej tematyce.
21. Wykonawca podaje cenę wykonania usługi wg załączonej tabeli w formularzu ofertowym.
22. Zaświadczenie o organizowaniu i dostarczaniu usług cateringu przez zaproponowanego Wykonawcę oraz oświadczenie o uwzględnianiu aspektów społecznych przy wyborze firm przez Wykonawcę świadczących usługi cateringu.
23. Dopuszcza się podwykonawców w zakresie cateringu oraz wynajmu sali.
24. Wykonawca poda zaproponowany adres, gdzie usługa powyższa będzie świadczona.
25. Kryterium, jakim będzie się kierował Zamawiający jest cena 60% oraz doświadczenie dla dwóch trenerów 40%.

<b>Kryterium</b>	<b>Waga kryterium</b>	<b>Max. ilość punktów jaką może uzyskać oferty za dane kryterium</b>
Cena	60 %	60 pkt
Doświadczenie trenera w tematyce warsztatów z zakresu: „Metody prowadzenia zajęć grupowych”	40 %	40 pkt

Zasady oceny kryterium „Doświadczenie trenera w tematyce[...]" dla jednego trenera:  
Doświadczenie w przeprowadzeniu do 10 szkoleń - warunek Zamawiającego - 0 pkt.

- Doświadczenie w przeprowadzeniu 11–15 szkoleń – 5 pkt.
- Doświadczenie w przeprowadzeniu – 16–30 szkoleń – 10 pkt.
- Doświadczenie w przeprowadzeniu – 31–40 szkoleń – 20 pkt.
- Ocenie podlega doświadczenie dwóch trenerów – 20 x 2 = 40 pkt.

Kryterium „Cena” obliczane będzie na podstawie poniższego wzoru:

**(cena najniższej oferty / cena badanej oferty) x 60 = liczba punktów za kryterium cena.**



„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

Złożenie oferty cenowej nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia przez Zamawiającego i nie łączy się z koniecznością zawarcia przez niego umowy.

26. Warunkiem rozpatrywania przez Zamawiającego złożonej oferty jest spełnienie i złożenie przez Wykonawcę odpowiednich dokumentów wymienionych w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz formularzy ofertowym.
27. Zamawiający informuje, że w budżecie projektu ma zaplanowane koszty każdej pozycji osobno – catering, wynagrodzenie trenera, sala szkoleniowa. Przekroczenie kosztów którejkolwiek z pozycji spowoduje nierozpatrywanie złożonej oferty.
28. Zamawiający informuje, że ze względu na krótki czas realizacji nie będzie rozpatrywał ofert niekompletnych.
29. Zamawiający oczekuje odpowiedzi w terminie do dnia 14.01.2022 roku do godziny 09.00 (termin złożenia oferty), w siedzibie zamawiającego w Kancelarii lub na adres mailowy: [nowe.horyzonty@am.szczecin.pl](mailto:nowe.horyzonty@am.szczecin.pl) z uwagi na fakt gromadzenia odpowiedniej ilości ofert, niezbędnych w procedurze Akademii Morskiej w Szczecinie.
30. Osoba do kontaktu Pani Małgorzata Sondej tel. (91) 48-09-377 w godzinach 9.00 – 14.30 od poniedziałku do piątku.
31. Złożenie oferty cenowej nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia przez Zamawiającego i nie łączy się z koniecznością zawarcia przez niego umowy.
32. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
33. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę,
34. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
35. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
  - Zmiany lub odwołania niniejszego ogłoszenia,
  - Zmiany warunków lub terminów prowadzonego zapytania cenowego,
  - Unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty,
  - Zamawiający informuje, że w niniejszym postępowaniu Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej określone w ustawie z dnia 29.01.2004 r. – Prawo Zamówień Publicznych.
  - Zrezygnowania z usługi po wyborze Oferenta ze względu na sytuację związaną z trwającą pandemią COVID-19 oraz obowiązującymi obostrzeniami ogłoszonymi przez rząd RP lub Rektora.
36. 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:
  - 1) 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](http://am.szczecin.pl);
  - 2) dane kontaktowe do inspektora ochrony danych e-mail: [iod@am.szczecin.pl](mailto:iod@am.szczecin.pl);
  - 3) 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;
  - 4) 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;

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

- 5) 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;
  - 6) 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;
  - 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
  - 8) 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.
37. Szczegóły dotyczące złożenia oferty. Wykonawca składając ofertę wypełnia ją wg poniższego wzoru:



„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

**Formularz ofertowy**  
**DOTYCZY ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

**Na organizację, przeprowadzenie i obsługę warsztatów dla nauczycieli akademickich Akademii Morskiej w Szczecinie pt. Metody prowadzenia zajęć grupowych.**

w ramach realizowanego projektu pt. „NOWE HORYZONTY” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa.

**Termin realizacji zamówienia:**

Warsztaty realizowane będą od dnia podpisania umowy do 31.07.2022 r., dla 2 grup szkoleniowych.

**Dane Oferenta**

<b>Nazwa Firmy</b>	
<b>Adres, tel., e-mail</b>	
<b>NIP</b>	
<b>KRS</b>	
<b>Adres sali</b>	
<b>Wymagania wobec Sali wykładowej</b>	TAK/NIE
Czy 500 m od przystanku komunikacji miejskiej	
Czy sala wykładowa oddalona od Sali cateringowej 500 m?	
Czy posiada klimatyzację i ogrzewanie	
Czy powierzchnia co najmniej 40 m <sup>2</sup>	
Czy wyposażenie Sali to co najmniej: sprzęt obsługujący płyty cd, komputer, rzutnik multimedialny podłączony do komputera, stojak lub stół na rzutnik, ekran lub fragment pustej ściany do wyświetlenia, odpowiednie nagłośnienie, tablicę do pisania lub flipchart i mazaki, jednoosobowe stanowiska komputerowe,	
Sala spełnia wymogi bhp i ppoż., akustyczne, oświetleniowe, zaplecze sanitarne; toaleta dostępna poza salą szkoleniową.	

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

**Formularz ofertowy do usługi cateringu i warsztatu pt. Metody prowadzenia zajęć grupowych:**

RODZAJ USŁUGI	KOSZT BRUTTO		
9) <b>Wynagrodzenie trenera</b> (8 godzin - 1 dzień), 2 grupy, 8 uczestników w grupie, wg pozycji budżetowej max 150 zł/h)	Kwota za 1 godzinę : ..... Suma (8h x kwota za 1h x 2 warsztaty): .....		
10) <b>Usługa cateringu dla 1 uczestnika warsztatu</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>1 przerwa kawowa (cena jednostkowa na jednego uczestnika) <b>(wg pozycji budżetowej max. 15,00 zł. brutto)</b></li> </ul>	Cena brutto usługi jednostkowa (8% VAT)	Cena brutto usługi jednostkowa (23% VAT)	Łącznie brutto jednostkowa (8%+23%)
<ul style="list-style-type: none"> <li>1 przerwa obiadowa (cena jednostkowa na jednego uczestnika) <b>(wg pozycji budżetowej max. 35,00 zł. brutto)</b></li> </ul>	Cena brutto usługi jednostkowa (8% VAT)	Cena brutto usługi jednostkowa (23% VAT)	Łącznie brutto jednostkowa (8%+23%)
<b>Suma zawiera</b> koszt cateringu ogółem wzoru: 1x przerwa obiadowa + 1x przerwa kawowa x 16 osób – dla 2 warsztatów	Kwota brutto (max. 8 uczestników x 2 warsztaty): .....		

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

<p><b>Proponowana nazwa podwykonawcy i adres miejsca, gdzie będzie świadczony catering</b></p>	
<p><b>11) Usługa wynajmu sali na 2 warsztaty (8 godzin x 2 warsztaty, 8 uczestników w grupie) – 2 dni warsztatowe (wg pozycji budżetowej max. 50, 00 zł. za godzinę brutto)</b></p>	<p>kwota brutto wynajęcia sali na 2 warsztaty (8h x 2 warsztaty x.... zł).....</p>
<p><b>12) Proponowany adres miejsca, gdzie będzie realizowane szkolenie – sala</b></p>	
<p><b>Proponowana nazwa podwykonawcy (jeśli dotyczy, jeśli nie wymagane oświadczenie oferenta o samodzielnym świadczeniu usługi) i adres miejsca, gdzie będzie świadczony catering</b></p>	