

„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 19.04.2019 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 10.07.2019 r.

Zapytanie dotyczy: **usługi organizacji, przeprowadzenia i obsługi warsztatów dla nauczycieli akademickich Akademii Morskiej w Szczecinie pt. „Zaawansowane umiejętności dydaktyczne” dla 1 grupy, 10 osób- 24h (3 dni)**

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 10.07.2019 r.
3. Warsztaty przewidziane są dla 1 grupy.
4. Grupy będą liczyć 10 osób.
5. Godzina lekcyjna będzie wynosiła 45 minut.
6. 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
7. Przykładowy plan dnia 8-godzinnego
  - 8.00-9.30      blok zajęć
  - 9.30-9.50      przerwa kawowa
  - 9.50-11.20     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

- 11.20-11.35 przerwa
  - 11.35-13.05 blok zajęć
  - 13.05-13.50 przerwa obiadowa
  - 13.50-15.20 blok zajęć
8. Zajęcia prowadzone będą w blokach po maksymalnie 1,5 godziny, po których następują przerwy minimum 15 minutowe.
9. W 8-godzinny dzień warsztatowy Wykonawca zapewnia catering zawierający:
- 1 przerwę kawową (trwającą 20 minut)
  - 1 przerwę obiadową (trwającą min. 45 minut)

10. **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.

11. Harmonogram warsztatów:

| Planowany termin rozpoczęcia warsztatu | Nazwa warsztatu                       | Liczba grup |
|--|---------------------------------------|-------------|
| maj 2019 r.                            | Zaawansowane umiejętności dydaktyczne | 1           |

- Konkretny daty warsztatów zostaną ustalone odrębnie po podpisaniu umowy.
- Zastrzega się, że Zamawiający może zmienić terminy określone w zaproponowanym harmonogramie.

12. **Zakres merytoryczny warsztatów „Zaawansowane umiejętności dydaktyczne” dla jednej grupy liczącej 10 osób** (3 dni - 24h) powinien obejmować część teoretyczną oraz praktyczną następującej tematyki:

- Emisja głosu- aparat artykulacyjny i układ oddechowy, ochrona narządu głosu, optymalne warunki pracy głosem, masaż artykulacyjny, prawidłowa postawa, gospodarowanie oddechem, appoggio, rezonatory, fonacja, artykulacja, otwieranie głosu, poznawanie jego własności i poszerzanie możliwości
- Dynamika i intonacja wypowiedzi, głos jako narzędzie perswazji a prostota i naturalność

„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

- Budowanie autorytetu nauczyciela w grupie studentów- formy autorytetu, budowanie władnego wizerunku i jego błędy, sposoby reagowania w sytuacjach podważania autorytetu, komunikacja interpersonalna i asertywność jako podstawowe umiejętności nauczyciela
- Stres w zawodzie nauczyciela- psychologiczne podłoże powstania stresu, stres a emocje, następstwa przewlekłego stresu, źródła stresu, modele reakcji organizmu na stres, trening antystresowy, sposoby radzenia sobie ze stresem i sytuacjami stresowymi, techniki opanowania stresu, asertywność a metoda zwalczania stresu, adaptacja do stresu.

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

- Posiadanie udokumentowanego 3-letniego doświadczenia w organizacji i przeprowadzeniu szkoleń/warsztatów z ww. zakresu tematycznego w latach 2015 – 2019 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 1 trenera:**

- 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 2015 – 2019 – złożenie dokumentów poświadczających doświadczenie.

„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

- Trener przygotowuje oraz przekazuje Wykonawcy materiały i program na warsztaty w formie elektronicznej.

#### **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,

„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

- 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**

- pomidora 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

- 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 przedstawi oświadczenie o organizowaniu i dostarczaniu usług cateringu w okresie ostatnich 2 lat dla co najmniej grup 12 osobowych w ilości 10 szt.
- Wykonawca poda zaproponowany adres, gdzie usługa powyższa będzie świadczona.

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

„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

warsztatem, w drodze do i z miejsca warsztatu powstałego z udziałem pracownika Zamawiającego skierowanego na warsztaty przez Zamawiającego.

### **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 2015-2018 – 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 przedstawi oświadczenie o organizowaniu i dostarczaniu usług cateringu w okresie ostatnich 2 lat dla co najmniej grup 12 osobowych w ilości 10 szt.
25. Wykonawca poda zaproponowany adres, gdzie usługa powyższa będzie świadczona.
26. 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: „Zaawansowanych umiejętności dydaktycznych” | 40 %                  | 40 pkt   |

Zasady oceny kryterium :

Doświadczenie trenera w tematyce „Zaawansowanych umiejętności dydaktycznych”  
Doświadczenie w przeprowadzeniu do 10 szkoleń - warunek Zamawiającego - 0 pkt.

- Doświadczenie w przeprowadzeniu 11–15 szkoleń – 10 pkt.
- Doświadczenie w przeprowadzeniu – 16–30 szkoleń – 20 pkt.



„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

- Doświadczenie w przeprowadzeniu – 31–40 szkoleń – 40 pkt.

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

27. Warunkiem rozpatrywania przez Zamawiającego złożonej oferty jest spełnienie i złożenie przez Wykonawcę odpowiednich dokumentów wymienionych w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz formularzy ofertowym.
28. Zamawiający informuje, że w budżecie projektu ma zaplanowane koszty każdej pozycji osobno – catering, wynagrodzenie trenera, sala szkoleniowa. Przekroczenie kosztów pozycji dot. cateringu i sali szkoleniowej spowoduje nierozpatrywanie złożonej oferty.
29. Zamawiający informuje, że ze względu na krótki czas realizacji nie będzie rozpatrywał ofert niekompletnych.
30. Zamawiający oczekuje odpowiedzi w terminie do dnia 30.04.2019 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.
31. Osoba do kontaktu Pani Beata Godlewska tel. (91) 48-09-436 w godzinach 9.00 – 14.30 od poniedziałku do piątku.
32. Jednocześnie Zamawiający oczekuje złożenia odpowiedzi na zapytanie ofertowe wraz z niniejszymi oświadczeniami:
  - Oświadczam, że zapoznałem/am się z polityką prywatności, znajdującą się na stronie internetowej uczelni w zakładce Uczelnia/Polityka prywatności i wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z ustawą z 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 2018 poz. 1000).
  - Oświadczam, że wypełniłem/am obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu złożenia oferty cenowej w niniejszym postępowaniu.\*1) rozporządzenie 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).
  - \* W przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).
33. 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**

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 10.07.2019r., dla 1 grupy szkoleniowej.

**Dane Oferenta**

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Nazwa Firmy</b>  |                |
| <b>Adres, tel., e-mail</b>  |                |
| <b>NIP</b>  |                |
| <b>KRS</b>  |                |
| <b>Wymagania wobec Sali wykładowej</b>  | <b>Tak/NIE</b> |
| Adres sali  |                |
| Czy 500 m od przystanku komunikacji miejskiej   |                |
| Czy posiada klimatyzację i ogrzewanie   |                |
| Czy powierzchnia co najmniej 40 m <sup>2</sup>  |                |
| Czy wyposażenie Sali to co najmniej:<br>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 pisanie 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. Zaawansowane umiejętności dydaktyczne:**

| RODZAJ USŁUGI  | KOSZT BRUTTO  |  |                                     |
|--|---|--|-------------------------------------|
| 1. <b>Wynagrodzenie trenera</b><br>(24 godziny -3 dni, 1 grupa, 10 uczestników w grupie, wg pozycji budżetowej max 150 zł/h) | Kwota za 1 godzinę :<br>.....<br>Suma (24h x kwota za 1h):<br>..... |  |                                     |
| 2. <b>Usługa cateringu dla 1 uczestnika szkolenia</b>  |   |  |                                     |
| • 1 przerwa kawowa (cena jednostkowa na jednego uczestnika)<br><b>(wg pozycji budżetowej max. 15, 00 zł. brutto)</b>         | 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)<br><b>(wg pozycji budżetowej max. 35, 00 zł. brutto)</b>       | Cena brutto usługi jednostkowa (8% VAT)                             | Cena brutto usługi jednostkowa (23% VAT) | Łącznie brutto jednostkowa (8%+23%) |
|  |   |  |                                     |
| <b>Suma zawiera</b> koszt cateringu za grupę 10 osób wg wzoru: 1 x przerwa obiadowa + 1 x przerwa kawowa x 10 x 3            | Kwota brutto za 1 grupę (max. 10 uczestników)<br>.....              |  |                                     |

„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

|   |  |
|---|--|
| <b>Proponowana nazwa podwykonawcy i adres miejsca, gdzie będzie świadczony catering</b>   |  |
| <b>3. Usługa wynajmu sali na 1 szkolenie (24 godziny, 10 uczestników w grupie) – 3 dni warsztatowe (wg pozycji budżetowej max. 50, 00 zł. za godzinę brutto)</b>                    | kwota brutto wynajęcia sali na jedno szkolenie (24 h x .... zł)..... |
| <b>4. Proponowany adres miejsca, gdzie będzie realizowane warsztat – sala</b>   |  |
| <b>Proponowana nazwa podwykonawcy (jeśli dotyczy, jeśli nie wymagane oświadczenie oferenta o samodzielnym świadczeniu usługi) i adres miejsca, gdzie będzie świadczony catering</b> |  |