

„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 24.09.2019 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 20.12.2020 r.

Zapytanie dotyczy: **usługi organizacji, przeprowadzenia i obsługi warsztatów dla nauczycieli akademickich Akademii Morskiej w Szczecinie pt. „Metody prowadzenia zajęć grupowych” dla 3 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 20.12.2020 r.
3. Konkretny daty warsztatów zostaną ustalone odrębnie po podpisaniu umowy. Zastrzega się, że Zamawiający może zmienić terminy określone w zaproponowanym harmonogramie.
4. Warsztaty przewidziane są dla 3 grup.
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-godzinnym 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 3 grup liczących 8 osób każda** (1 dzień, 8h dla każdej grupy) powinien obejmować część teoretyczną oraz praktyczną następującej tematyki:

- Jak uczą 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 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 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 2015 – 2019 – 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 m², 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 2015-2019 – 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%.

Kryterium	Waga kryterium	Max. ilość punktów jaką może uzyskać oferty za dane kryterium
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 02.10.2019 roku do godziny 09.00 (termin złożenia oferty), w siedzibie zamawiającego w Kancelarii lub na adres mailowy: 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 Beata Godlewska tel. (91) 48-09-436 w godzinach 9.00 – 14.30 od poniedziałku do piątku.
31. 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).
32. 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 20.12.2020 r., dla 3 grup szkoleniowych.

Dane Oferenta

Nazwa Firmy	
Adres, tel., e-mail	
NIP	
KRS	
Adres sali	
Wymagania wobec Sali wykładowej	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 ²	
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		
1. Wynagrodzenie trenera (8 godzin - 1 dzień), 3 grupy, 8 uczestników w grupie, wg pozycji budżetowej max 150 zł/h)	Kwota za 1 godzinę : Suma (8h x kwota za 1h):		
2. Usługa cateringu dla 1 uczestnika warsztatu			
• 1 przerwa kawowa (cena jednostkowa na jednego uczestnika) (wg pozycji budżetowej max. 15, 00 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) (wg pozycji budżetowej max. 35, 00 zł. brutto)	Cena brutto usługi jednostkowa (8% VAT)	Cena brutto usługi jednostkowa (23% VAT)	Łącznie brutto jednostkowa (8%+23%)
Suma zawiera koszt cateringu ogółem wzoru: 1x przerwa obiadowa + 1x przerwa kawowa x 8 osób	Kwota brutto (max. 8 uczestników):		

„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

Proponowana nazwa podwykonawcy i adres miejsca, gdzie będzie świadczony catering	
3. Usługa wynajmu sali na 1 warsztat (8 godzin, 8 uczestników w grupie) – 1 dzień warsztatowy (wg pozycji budżetowej max. 50, 00 zł. za godzinę brutto)	kwota brutto wynajęcia sali na jeden warsztat (8h x zł).....
4. Proponowany adres miejsca, gdzie będzie realizowane szkolenie – sala	
Proponowana nazwa podwykonawcy (jeśli dotyczy, jeśli nie wymagane oświadczenie oferenta o samodzielnym świadczeniu usługi) i adres miejsca, gdzie będzie świadczony catering	