

„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 01.10.2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

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

ogłasza zapytanie ofertowe na **organizację, przeprowadzenie i obsługę szkoleń wraz z zapewnieniem sal wykładowych oraz cateringu dla studentów 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:

Szkolenia realizowane będą **w okresie** od dnia podpisania umowy ale nie wcześniej niż 22.10.18 r. dla

2 grup tematycznych do **31.12.2018 r.** :

1. Autoprezentacja i Savoir-vivre,
2. Radzenie sobie ze stresem i rozwiązywanie konfliktów,

Zapytanie dotyczy: **usługi organizacji, przeprowadzenia i obsługi szkoleń wraz z zapewnieniem sal wykładowych oraz cateringu dla studentów Akademii Morskiej w Szczecinie.**

W ramach jej realizacji wykonawca zobowiązany będzie do:

1. przygotowania i przeprowadzenia 10 szkoleń,
2. zapewnienia materiałów oraz pomocy szkoleniowych na wszystkie 10 szkoleń,
3. zapewnienia wykwalifikowanych trenerów na ww. szkolenia,
4. organizacji szkoleń wraz z zapewnieniem sal wykładowych i cateringu
5. zapewnienia dostępnego koordynatora szkoleń.

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-2013/17-00

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Wszystkie realizowane szkolenia będą zamknięte. Przeznaczone jedynie dla studentów Akademii Morskiej w Szczecinie
2. Szkolenia będą realizowane w terminie nie później niż od 22.10.2018-31.12.2018 r.
3. Szkolenia przewidziane są dla 10 grup szkoleniowych.
4. Każda grupa liczyć będzie średnio 10 osób, jednak nie mniej niż 8 i nie więcej niż 12 osób.
5. Godzina lekcyjna będzie wynosiła 45 minut.
6. Każde szkolenie łącznie będzie trwać nie mniej niż 16 godzin lekcyjnych i składać się w sumie z 3 dni szkoleniowych.
7. 1 dzień szkoleniowy po 8 godzin lekcyjnych oraz 2 dni szkoleniowe po 4 godziny.
8. Zajęcia w 8-godzinnych dniach szkoleniowych planowane będą w pierwszej kolejności w sobotę w godzinach 8-17, w drugiej kolejności w dniach roboczych.
9. Zajęcia w 4-godzinnych w dniach szkoleniowych planowane będą w pierwszej kolejności od poniedziałku do piątku w godzinach 16-20, w drugiej kolejności w soboty.

10. 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

Przykładowy plan dnia 4-godzinnego

- 16.30-18.00 blok zajęć
- 18.00-18.20 przerwa kawowa
- 18.20-19.50 blok zajęć

11. Harmonogram dni szkoleniowych uzależniony będzie od planu zajęć studentów w Akademii Morskiej w Szczecinie.
12. Zajęcia prowadzone będą w blokach po maksymalnie 1,5 godziny, po których następują przerwy minimum 15 minutowe.
13. W 8-godzinnym dniu szkoleniowym Wykonawca zapewni catering zawierający:
 - 1 przerwę kawową (trwającą 20 minut)
 - 1 przerwę obiadową (trwającą min. 45 minut)

W 4-godzinnym dniu szkoleniowym Wykonawca zapewni catering zawierający:

- 1 przerwę kawową (trwającą 20 minut)

„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

14. Wymagania metodyki szkoleń:

- Zakresy merytoryczne szkoleń znajdują się w pkt 16 i 17.
- Wykonawca przedstawi optymalny podział godzinowy pomiędzy tematami. Możliwe są sugestie i niewielkie modyfikacje tematyczne wg najlepszej wiedzy Wykonawcy w zakresie programu. Szczegółowy program szkolenia oraz materiały szkoleniowe Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w formie elektronicznej najpóźniej na 7 dni przed szkoleniem.
- Wykorzystywane przez Wykonawcę ćwiczenia praktyczne (zwłaszcza ich scenariusz i narracja) oraz wiedza teoretyczna nie mogą się powtarzać na szkoleniach z innej tematyki. Scenariusze te mogą natomiast być wykorzystywane w ramach tego samego szkolenia tematycznego. Studenci będą brali udział w jednym lub dwóch różnych szkoleniach tematycznych.
- Szkolenia powinny składać się z bloków:
 - wykłady prowadzone z wykorzystaniem technik multimedialnych,
 - ćwiczenia dla uczestników – warsztaty,
 - indywidualne konsultacje.

15. Liczba szkoleń:

Planowany termin rozpoczęcia szkoleń	Nazwa szkolenia	Szacowna liczba grup
X.2018 r.	Autoprezentacja i Savoir-vivre	2
XI.2018 r.	Autoprezentacja i Savoir-vivre	4
XI.2018 r.	Radzenie sobie ze stresem i rozwiązywanie konfliktów	1
XII.2018 r.	Autoprezentacja i Savoir-vivre	2
XII.2018 r.	Radzenie sobie ze stresem i rozwiązywanie konfliktów	1

- Konkretnie daty każdego szkolenia planowanego na rok 2018 zostaną ustalone odrębnie po podpisaniu umowy.
- Szkolenia w różnych grupach mogą odbywać się równolegle.
- Zastrzega się, że Zamawiający może zmienić terminy określone w zaproponowanym harmonogramie szkoleń.

16. Zakres merytoryczny szkolenia „Autoprezentacja i Savoir-vivre” powinien obejmować część teoretyczną oraz praktyczną dla następującej tematyki:

- przygotowanie do wystąpień publicznych (1 godzina)
- poznanie podstawowych taktyk prezentacyjnych, organizacja i przebieg wystąpienia (1 godzina)

„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

- o umiejętność prezentowania własnej osoby, nauka zasad kreowania własnego wizerunku podczas rozmowy kwalifikacyjnej, prezentowania tematu lub produktu, rozmowy biznesowej (3 godziny)
- o sztuka komunikacji podczas wystąpień, komunikacja niewerbalna, mowa ciała w pracy i podczas wystąpień (3 godziny)
- o rozwiązywanie problemów podczas wystąpień publicznych (1 godzina)
- o etykieta i savoir-vivre – na co dzień i w biznesie (2 godziny)
- o różnice kulturowe, nawiązywanie kontaktów, praca w międzynarodowym zespole (1 godzina)
- o ćwiczenie z kamerą – pierwsze wrażenie, mowa ciała podczas autoprezentacji, profesjonalna prezentacja firmy lub produktu, udział w dyskusji (4 godziny)

17. Zakres merytoryczny szkolenia „Radzenie sobie ze stresem i rozwiązywanie konfliktów” powinien obejmować część teoretyczną oraz praktyczną dla następującej tematyki:

- o anatomia stresu, przyczyny powstawania, schemat działania stresu (2 godziny)
- o indywidualne strategie radzenia sobie ze stresem (2 godziny)
- o trening umiejętności radzenia sobie ze stresem (2 godziny)
- o konsekwencje przewlekłego stresu (2 godziny)
- o anatomia konfliktu, dlaczego ludzie się nie rozumieją (1 godzina)
- o techniki zapobiegania konfliktom, asertywność, skuteczna komunikacja (1 godzina)
- o techniki radzenia sobie z konfliktami, które już wystąpiły (1 godzina)
- o negocjacje i mediacje w rozwiązywaniu konfliktów oraz inne metody (1 godzina)
- o zarządzanie ludźmi, ćwiczenia w rozwiązywaniu konfliktów (2 godziny)
- o diagnozowanie przyczyny konfliktu, działania w przypadku celowych wywoływania konfliktu (2 godzina)

18. Wymagania dla Wykonawcy:

- Posiadanie udokumentowanego 3-letniego doświadczenia w organizacji i przeprowadzeniu szkoleń z ww. zakresu tematycznego w latach 2015 – 2018r.
- Zapewnienia odpowiedniej kadry dydaktycznej do przeprowadzenia szkoleń, spełniającej minimalne wymogi określone w pkt. 19 – wymagania dla trenera – min. 2 trenerów.
- Wykonawca zapewnia sale do realizacji zamówienia spełniającą wymagania określone w pkt.20 – wymagania dla sal – wymagane zaproponowanie konkretnego adresu szkoleń.
- Wykonawca zapewnia firmę cateringowa spełniającą wymagania określone w pkt.21 - wymagania dla firmy cateringowej – wymagane podanie nazwy i adresu firmy.

„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

- Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia oraz przekazania dokumentacji przebiegu szkoleń stanowiącej:
 - dziennik zajęć dla każdego szkolenia zawierający: temat zajęć edukacyjnych, datę i miejsce szkolenia, czas trwania szkolenia, wymiar godzin, uwagi,
 - listy potwierdzające otrzymanie materiałów szkoleniowych przez uczestników każdego szkolenia,
 - listy potwierdzające otrzymanie cateringu przez uczestników każdego szkolenia,
 - ewidencji czasu pracy trenera,
 - rejestr wydanych zaświadczeń lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie szkoleń przez uczestników, wraz z kopiami zaświadczeń/certyfikatów potwierdzonych za zgodność z oryginałem,
 - dokumentację fotograficzną z każdego szkolenia,
 - ankiet oceny szkoleń w oryginale,
 - materiałów szkoleniowych.

19. Wymagania dla co najmniej 2 trenerów:

- posiadanie dyplomu ukończenia uczelni wyższej poświadczającego kwalifikacje do prowadzenia zajęć z zakresu rozwoju osobistego i zgodnego z podaną tematyką szkoleń,
- co najmniej trzy lata doświadczenia w pracy dydaktycznej oraz prowadzenia szkoleń o tożsamej lub podobnej tematyce (prowadzenie zajęć dydaktycznych, szkoleń z zakresu rozwoju interpersonalnego) w latach 2015 – 2018 – złożenie dokumentów poświadczających doświadczenie.

20. Wymagania dla sal wykładowych:

- Miejsce realizacji znajduje się na terenie m. Szczecina oraz maksymalnie 500 m od przystanku komunikacji miejskiej (wymagane podanie proponowanego miejsca).
- Szkolenia odbędą się w sali wykładowej dostosowanej do przeprowadzenia zajęć zarówno teoretycznych, jak i ćwiczeń, pozwalającej na wygodne przeprowadzenia szkolenia dla 12 osób, o powierzchni minimum 60 m², wyposażonej:
 - wg potrzeb – w sezonie grzewczym w ogrzewanie, a w okresie letnim w klimatyzację,
 - w liczbę krzeseł i miejsc przy stołach lub biurkach dostosowaną do liczby uczestników,
 - w sprzęt techniczno-dydaktyczny (m.in.: 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).
- Pomieszczenia, w których będą świadczone usługi szkoleniowe muszą spełniać wymogi bhp i ppoż, akustyczne, oświetleniowe, zaplecze sanitarne; toaleta dostępna poza salą szkoleniową.
- Wykonawca zapewni uczestnikom szkoleń warunki zgodne z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy w trakcie trwania szkoleń.

„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

21. Wymagania dla usługi cateringu:

- Wykonawca zapewni uczestnikom szkoleń usługi cateringowe.
- W dniu 4-godzinnym catering będzie obejmował przerwę kawową (napoje gorące, zimne i bufet deserowy) a w dniu 8-godzinnym catering będzie obejmował przerwę kawową (napoje gorące, zimne i bufet deserowy) oraz przerwę obiadową (dwa dania oraz napoje).
- 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
- 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,
- 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%.
- 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

„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

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

22. Wykonawca zapewni ubezpieczenie uczestników szkoleń od Następstw Nieszczęśliwych Wypadków na czas szkolenia. W razie wystąpienia wypadku, Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia protokołu okoliczności i przyczyn wypadku związanego ze szkoleniem w drodze do i z miejsca szkolenia powstałego z udziałem pracownika Zamawiającego skierowanego na szkolenie przez Zamawiającego.

23. Szczegóły dotyczące złożenia oferty:

Wykonawca składając ofertę wypełnia ją wg poniższego wzoru:

AKADEMIA MORSKA W SZCZECINIE
ul. Wały Chrobrego 1-2, 70-500 Szczecin

„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 szkoleń wraz z zapewnieniem sal wykładowych oraz cateringu dla studentów Akademii Morskiej w Szczecinie od dnia podpisania umowy ale nie wcześniej niż 22.10.18 r.

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

Dane Oferenta

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

Wymagania wobec Sali wykładowej

	Tak/NIE
Adres sali	
Czy 500 m od przystanku komunikacji miejskiej	
Czy posiada klimatyzację i ogrzewanie	
Czy powierzchnia co najmniej 60 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	
Sala spełnia wymogi bhp i ppoż, akustyczne, oświetleniowe, zaplecze sanitarne; toaleta dostępna poza salą szkoleniową.	

Wymagania do usługi cateringu i szkolenia

„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

RODZAJ USŁUGI	KOSZT BRUTTO		
1. Usługa przeprowadzenia szkolenia (16 godzin(3dni), maksymalnie 12 uczestników w grupie) – w kwocie usługi szkolenia należy uwzględnić ubezpieczenie uczestników Kwota brutto za 1 grupę (12 uczestników)		
2. Usługa cateringu dla 1 uczestnika szkolenia			
• przerwa kawowa (cena jednostkowa)	Cena brutto usługi jednostkowa (8% VAT)	Cena brutto usługi jednostkowa (23% VAT)	łącznie brutto jednostkowa (8%+23%)
• przerwa obiadowa (cena jednostkowa)	Cena brutto usługi jednostkowa (8% VAT)	Cena brutto usługi jednostkowa (23% VAT)	łącznie brutto jednostkowa (8%+23%)
Suma zawiera koszt cateringu za grupę 12 osób wg wzoru (1x przerwa obiadowa+3x przerwa kawowa)x12zł brutto		
Proponowana nazwa podwykonawcy i adres miejsca gdzie będzie świadczony catering			
3. Usługa wynajmu sali na 1 szkolenie (16 godzin(3 dni), maksymalnie 12 uczestników w grupie)zł brutto (16 h x zł)		
4. Proponowany adres miejsca gdzie będzie realizowane szkolenie – sala			
SUMA (dla 12 uczestników) zawiera 1 obiad i 3 przerwy kawowe, koszt wynajmu Sali na wszystkie dni szkolenia (16 godzin – 1 dzień 8 godzin, 2 dzień 4 godziny, 3 dzień 4 godziny, koszt za 1 trzydniowe szkolenie j.w.zł brutto		
SUMA (dla jednego uczestnika) zawiera 1 obiad i 3 przerwy kawowe, koszt wynajmu Sali na wszystkie dni szkolenia (16 godzin – 1 dzień 8 godzin, 2 dzień 4 godziny, 3 dzień 4 godziny, koszt za 1 trzydniowe szkolenie j.w.zł brutto		
Proponowana nazwa podwykonawcy(jeśli dotyczy, jeśli nie wymagane oświadczenie oferenta o samodzielnym świadczeniu usługi) i adres miejsca gdzie będzie świadczony catering			

Jednocześnie Zamawiający oczekuje złożenia odpowiedzi na zapytanie ofertowe wraz z niniejszymi oświadczeniami oraz dokumentami:

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-2013/17-00

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).

1. Dokumenty potwierdzające wykształcenie wyższe w tematyce podanej w zapytaniu dla
 - Wykonawcy - firmy szkoleniowej
 - co najmniej 2 trenerów oraz oświadczenie o dysponowaniu wymienionymi trenerami.
2. Dokumenty potwierdzające co najmniej trzyletnie doświadczenie Wykonawcy i trenerów w szkoleniu w latach 2015-2018 – referencje itp. przy czym trenerzy powinni przeprowadzić co najmniej 8 szkoleń w powyższej tematyce.
 - Zaświadczenie o organizowaniu i dostarczaniu usług cateringu przez zaproponowanego Wykonawcę oraz oświadczenie o uwzględnianiu aspektów społecznych przy wyborze firm przez Wykonawcę świadczących usługi cateringu.
 - Dopuszcza się podwykonawców w zakresie cateringu oraz wynajmu sal.
 - Kryterium, jakim będzie kierował się Zamawiający jest cena.
 - Złożenie oferty cenowej nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia przez Zamawiającego i nie łączy się z koniecznością zawarcia przez niego umowy.
 - **Warunkiem rozpatrywania przez Zamawiającego złożonej oferty jest spełnienie i złożenie przez Wykonawcę odpowiednich dokumentów wymienionych w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz formularzy ofertowym.**
 - Zamawiający oczekuje **odpowiedzi w terminie do dnia 09.10.2018 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.
 - Osoba do kontaktu Pani Beata Godlewska tel. (91) 48-09-436 w godzinach 9.00 – 14.30 od poniedziałku do piątku.