

„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 23.10.2018

ZAPYTANIE OFERTOWE

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

ogłasza zapytanie ofertowe na **organizację, przeprowadzenie i obsługę szkolenia Excel w logistyce o 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:

Szkolenie realizowane będzie od dnia podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od 01.12.18 r.

dla 1 grupy tematycznej do **21.12.2018 r.** :

1. Excel w logistyce – 1 grupa szkoleniowa

Zapytanie dotyczy: **usługi organizacji, przeprowadzenia i obsługi szkolenia Excel w logistyce dla studentów Akademii Morskiej w Szczecinie.**

W ramach jej realizacji wykonawca zobowiązany będzie do:

1. przygotowania i przeprowadzenia 1 szkolenia,
2. zapewnienia materiałów oraz pomocy szkoleniowych na szkolenie,
3. zapewnienia wykwalifikowanego trenera na ww. szkolenia,
4. organizacji szkolenia wraz z zapewnieniem sali wykładowej i cateringu,
5. zapewnienia dostępnego koordynatora szkolenia.

„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. Realizowane szkolenie będzie zamknięte. Przeznaczone jedynie dla studentów Akademii Morskiej w Szczecinie.
2. Szkolenie będzie realizowane w terminie od 01.12.2018-21.12.2018 r.
3. Szkolenie przewidziane jest dla 1 grupy szkoleniowej.
4. Grupa na szkolenie Excel w logistyce liczyć będzie 8 osób.
5. Szkolenie Excel w logistyce będzie trwać nie mniej niż 14 godzin lekcyjnych i składać się w z 2 dni szkoleniowych, jeden dzień po 8 godzin lekcyjnych oraz drugi dzień po 6 godzin lekcyjnych.
6. Godzina lekcyjna będzie wynosiła 45 minut.
7. Zajęcia planowane będą w pierwszej kolejności w sobotę w godzinach 8-17, w drugiej kolejności w dniach roboczych.
8. 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 6-godzinnego

- 09.00-10.30 blok zajęć
- 10.30-10.50 przerwa kawowa
- 10.50-12.20 blok zajęć
- 12.20-12.35 przerwa
- 12.35-14.05 blok zajęć

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

W 6-godzinnym dniu szkoleniowym Wykonawca zapewni catering zawierający:

- 1 przerwę kawową (trwającą 20 minut)

12. Wymagania metodyki szkoleń:

- Zakres merytoryczny szkolenia znajduje się w pkt 16 i 17.

„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 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.
- Szkolenia powinny składać się z bloków:
 - wykłady prowadzone z wykorzystaniem technik multimedialnych,
 - ćwiczenia dla uczestników – warsztaty,
 - indywidualne konsultacje.

13. Harmonogram szkolenia:

Planowany termin rozpoczęcia szkoleń	Nazwa szkolenia	Liczba grup
XII.2018 r.	Excel w logistyce	1

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

14. Zakres merytoryczny szkolenia „Excel w logistyce” powinien obejmować część teoretyczną oraz praktyczną dla następującej tematyki:

- wykorzystanie funkcji i narzędzi arkusza w rozwiązywaniu problemów analitycznych i optymalizacyjnych w procesach logistycznych
 - sposoby i metody klasyfikacji towarów, zapasów, klientów (2 godziny)
 - analiza i prognoza popytu, sprzedaży transakcji (3 godziny)
 - koncepcje strategiczne i taktyczne związane z zarządzaniem zapasami (2 godziny)
 - mierniki oceny zapasów, sprzedaży (2 godziny)
 - wykorzystywanie danych z różnych źródeł (2 godziny)
 - sporządzanie raportów, wykresów i innych technik wizualizacyjnych (3 godziny)
 - kreowanie projektów typu logotypy, papiery firmowe, okładki, reklamy i ulotki – tworzenie, ustawienia, kadrowanie, szablony, publikowanie (3 godziny)
 - dodatki oraz eksport danych (2 godziny)

15. 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 1 trenera.
- Wykonawca zapewnia salę do realizacji zamówienia spełniającą wymagania określone w pkt. 20 – wymagania dla sal – wymagane zaproponowanie konkretnego adresu 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

- Wykonawca zapewnia catering spełniający wymagania określone w pkt.21 - wymagania dla usług cateringu – wymagane podanie nazwy i adresu firmy.
- 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 obecność uczestników każdego szkolenia
 - 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.

16. Wymagania dla trenera:

- posiadanie dyplomu ukończenia uczelni wyższej poświadczającego kwalifikacje do prowadzenia zajęć z zakresu informatyki,
- 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 obsługi programów) w latach 2015 – 2018 – złożenie dokumentów poświadczających doświadczenie.

17. Wymagania dla sali wykładowej:

- Miejsce realizacji znajduje się na terenie m. Szczecina oraz maksymalnie 500 m od przystanku komunikacji miejskiej (wymagane podanie proponowanego miejsca).
- Szkolenie odbędzie się w sali wykładowej dostosowanej do przeprowadzenia zajęć zarówno teoretycznych, jak i ćwiczeń, pozwalającej na wygodne przeprowadzenia szkolenia dla 8 osób (szkolenie Excel w logistyce), o powierzchni minimum 60 m², wyposażonej:
 - wg potrzeb – w sezonie grzewczym w ogrzewanie, a w okresie letnim w klimatyzację,
 - w jednoosobowe stanowiska komputerowe
 - w sprzęt techniczno-dydaktyczny (m.in.: komputery, adekwatne oprogramowanie, projektor multimedialny, stojak lub stół na projektor, ekran, 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.
- Wymagane podanie dokładnego adresu proponowanej sali.

„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

18. Wymagania dla usługi cateringu:

- Wykonawca zapewni uczestnikom szkoleń usługi cateringowe.
- W dniu 6-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

- pomidora z ryżem – 300 ml
- polędwiczki wieprzowe w sosie – 200 g lub łosoś z grilla – 200 g

„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

- 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 szkolenia.
 - Wykonawca przedstawi oświadczenie o organizowaniu i dostarczaniu usług cateringu w okresie ostatnich 2 lat dla co najmniej grup 14 osobowych w ilości 10 szt.
 - Wykonawca poda zaproponowany adres, gdzie usługa powyższa będzie świadczona.

19. 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.

Informacje dodatkowe:

20. 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.
21. Wykonawca złoży wraz z formularzem ofertowym dokumenty potwierdzające wykształcenie wyższe w tematyce podanej w zapytaniu dla Wykonawcy- firmy szkoleniowej (trenera) oraz oświadczenie o dysponowaniu wymienionymi trenerami przez Wykonawcę - firmę szkoleniową
22. Wykonawca złoży wraz z formularzem ofertowym dokumenty potwierdzające co najmniej trzyletnie doświadczenie Wykonawcy i trenera w szkoleniu w latach 2015-2018 – referencje (złożone w formie kopii wraz z formularzem ofertowym) przy czym trener powinien przeprowadzić co najmniej 10 szkoleń w powyższej tematyce.

„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

23. Wykonawca podaje cenę wykonania usługi wg załączonej tabeli w formularzu ofertowym.
24. Zaświadczenie o organizowaniu i dostarczaniu usług cateringu przez zaproponowanego Wykonawcę oraz oświadczenie o uwzględnianiu aspektów społecznych przy wyborze firm przez Wykonawcę świadczących usługi cateringu.
25. Dopuszcza się podwykonawców w zakresie cateringu oraz wynajmu sali.
26. Kryterium, jakim będzie się kierował Zamawiający jest cena 60% oraz doświadczenie trenerów 40%.

Kryterium	Waga kryterium	Max. ilość punktów jaką może uzyskać oferty za dane kryterium
Cena	60%	60 pkt.
Doświadczenie 1 trenera w tematyce szkoleń z zakresu: Excel w logistyce.	40 %	40 pkt.

Zasady oceny kryterium „Doświadczenie trenera w tematyce szkoleń z zakresu obsługi programów dla 1 trenera:

- Doświadczenie w przeprowadzeniu 10 szkoleń – warunek Zamawiającego - 0 pkt.
- Doświadczenie w przeprowadzeniu 10 – 15 szkoleń – 10 pkt.
- Doświadczenie w przeprowadzeniu – 16 – 30 szkoleń – 20 pkt.
- Doświadczenie w przeprowadzeniu – 31 – 40 szkoleń – 40 pkt.

27. Złożenie oferty cenowej nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia przez Zamawiającego i nie łączy się z koniecznością zawarcia przez niego umowy.
28. **Warunkiem rozpatrywania przez Zamawiającego złożonej oferty jest spełnienie i złożenie przez Wykonawcę odpowiednich dokumentów wymienionych w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz formularzy ofertowym.**
29. Zamawiający informuje, że w budżecie projektu ma zaplanowane koszty każdej pozycji osobno – catering, szkolenie, zakwaterowanie. Przekroczenie którejkolwiek z nich spowoduje nierozpatrywanie złożonej oferty.
30. **Zamawiający informuje, że ze względu na krótki czas realizacji nie będzie rozpatrywał ofert niekompletnych.**
31. Zamawiający oczekuje **odpowiedzi w terminie do dnia 31.10.2018 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.
32. Osoba do kontaktu Pani Beata Godlewska tel. (91) 48-09-436 w godzinach 9.00 – 14.30 od poniedziałku do piątku.
33. 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

„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

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).

34. 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.03.05.00-00-2013/17-00

Formularz ofertowy
DOTYCZY ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Na organizację, przeprowadzenie i obsługę szkoleń Excel w logistyce oraz Grafika komputerowa 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:

Szkolenie realizowane będzie od dnia podpisania umowy ale nie wcześniej niż 01.12.18 r. dla 1 grupy tematycznej do **21.12.2018 r.** :

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, stół 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

Wymagania do usługi cateringu i szkolenia Excel w Logistyce:

RODZAJ USŁUGI	KOSZT BRUTTO		
1. Usługa przeprowadzenia szkolenia (14 godzin(2dni), maksymalnie 8 uczestników w grupie) 2. (wg pozycji budżetowej max. 4059, 00 zł. - usługa zwolniona z podatku VAT - za jedno szkolenie)	Kwota za 1 grupę (8 uczestników) (usługa zwolniona z podatku VAT – kwota nie może zawierać podatku VAT)		
3. Usługa cateringu dla 1 uczestnika szkolenia			
<ul style="list-style-type: none"> 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%)
<ul style="list-style-type: none"> 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%)



„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>Suma zawiera koszt cateringu za grupę 8 osób wg wzoru (1x przerwa obiadowa+2x przerwa kawowa)x8</p>	<p>Kwota brutto za 1 grupę (8 uczestników)</p>
<p>Proponowana nazwa podwykonawcy i adres miejsca gdzie będzie świadczony catering</p>	
<p>4. Usługa wynajmu sali na 1 szkolenie (14 godzin), maksymalnie 8 uczestników w grupie) – 2 dni szkoleniowe (wg pozycji budżetowej max. 50, 00 zł. za godzinę brutto)</p>	<p>kwota brutto wynajęcia sali na jedno szkolenie (14 h x zł).....</p>
<p>5. Proponowany adres miejsca, gdzie będzie realizowane szkolenie – sala</p>	
<p>Proponowana nazwa podwykonawcy (jeśli dotyczy, jeśli nie wymagane oświadczenie oferenta o samodzielnym świadczeniu usługi) i adres miejsca, gdzie będzie świadczony catering</p>	