

„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 30.01.2019 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

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

ogłasza zapytanie ofertowe na **organizację, przeprowadzenie i obsługę szkoleń: „Autoprezentacja i Savoir-vivre” oraz „Radzenie sobie ze stresem i rozwiązywanie konfliktów” 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 od dnia podpisania umowy ale nie wcześniej niż 01.03.19 r.

dla 7 grup tematycznych do **31.10.2019 r.** :

1. Autoprezentacja i Savoir-vivre - 4 grupy
2. Radzenie sobie ze stresem i rozwiązywanie konfliktów – 3 grupy

Zapytanie dotyczy: **usługi organizacji, przeprowadzenia i obsługi szkoleń: „Autoprezentacja i Savoir-vivre” oraz „Radzenie sobie ze stresem i rozwiązywanie konfliktów” dla studentów Akademii Morskiej w Szczecinie**

W ramach jej realizacji wykonawca zobowiązany będzie do:

1. przygotowania i przeprowadzenia 7 trzydniowych szkoleń,
2. przygotowanie i przekazanie Zamawiającemu programu szkolenia,
3. zapewnienia materiałów oraz pomocy szkoleniowych na wszystkie szkolenia,
4. zapewnienia wykwalifikowanych trenerów na ww. szkolenia,
5. organizacji szkoleń wraz z zapewnieniem sal wykładowych i cateringu
6. 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-Z013/17-00

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Wszystkie realizowane szkolenia będą zamknięte. Przeznaczone jedynie dla studentów Akademii Morskiej w Szczecinie
2. Szkolenia będą realizowane w terminie od dnia podpisania umowy ale nie wcześniej niż 01.03.19r. dla 7 grup tematycznych do **31.10.2019 r.**
3. Szkolenia przewidziane są dla 7 grup szkoleniowych.
4. Każda grupa liczyć będzie średnio 10 osób, jednak nie mniej niż 8 i nie więcej niż 12 osób.
5. Każde szkolenie łącznie będzie trwać nie mniej niż 16 godzin lekcyjnych i składać się w sumie z 3 dni szkoleniowych.
6. 1 dzień szkoleniowy po 8 godzin lekcyjnych oraz 2 dni szkoleniowe po 4 godziny.
7. Zajęcia w 8-godzinnych dniach szkoleniowych planowane będą w pierwszej kolejności w sobotę w godzinach 8-17, w drugiej kolejności w dniach roboczych.
8. 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.
9. 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
10. 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.
12. W 8-godzinnym dniu szkoleniowym Wykonawca zapewnia catering zawierający:

„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

- 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)

13. Wymagania metodyki szkoleń:

- Zakresy merytoryczne szkoleń znajdują się w pkt 15 i 16.
- 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.

14. Harmonogram szkoleń:

Planowany termin rozpoczęcia szkoleń	Nazwa szkolenia	Szacowna liczba grup
Marzec 2019 r.	Autoprezentacja i Savoir-vivre	1
Data zostanie ustalona w terminie późniejszym	Autoprezentacja i Savoir-vivre	3
Marzec 2019 r.	Radzenie sobie ze stresem i rozwiązywanie konfliktów	1
Data zostanie ustalona w terminie późniejszym	Radzenie sobie ze stresem i rozwiązywanie konfliktów	2

- Konkretny daty każdego szkolenia planowanego na rok 2019 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.

15. 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)

16. 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)

17. 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. 18 – wymagania dla trenera – min. 2 trenerów.
- Wykonawca zapewnia sale do realizacji zamówienia spełniającą wymagania określone w pkt.19 – wymagania dla sal – wymagane zaproponowanie konkretnego adresu szkoleń.
- Wykonawca zapewnia firmę cateringową spełniającą wymagania określone w pkt.20 - 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.

18. 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.
- Trener przygotuje oraz prześle Wykonawcy materiały i program na szkolenie w formie elektronicznej.

19. 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 40 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.
- Wymagane jest podanie dokładnego adresu proponowanych sal.

„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

20. 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

„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

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 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.

21. 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:

22. 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.

23. 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

„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

24. 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.
25. Wykonawca podaje cenę wykonania usługi wg załączonej tabeli w formularzu ofertowym.
26. Zaświadczenie o organizowaniu i dostarczaniu usług cateringu przez zaproponowanego Wykonawcę oraz oświadczenie o uwzględnianiu aspektów społecznych przy wyborze firm przez Wykonawcę świadczących usługi cateringu.
27. Wykonawca przedstawi oświadczenie o organizowaniu i dostarczaniu usług cateringu w okresie ost. 2 lat dla co najmniej grup 12 osobowych w ilości 10 szt.
28. Wykonawca poda zaproponowany adres gdzie usługa powyższa będzie świadczona.
29. Dopuszcza się podwykonawców w zakresie cateringu oraz wynajmu sali.
30. 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 trenera w tematyce szkoleń z zakresu: „Autoprezentacja i Savoir-vivre” oraz „Radzenie sobie ze stresem i rozwiązywanie konfliktów” (łącznie za dwóch trenerów)	40 %	40 pkt.

Zasady oceny kryterium „Doświadczenie trenera w tematyce szkoleń z zakresu rozwoju osobistego dla 1 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.

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

31. **Warunkiem rozpatrywania przez Zamawiającego złożonej oferty jest spełnienie i złożenie przez Wykonawcę odpowiednich dokumentów wymienionych w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz formularzy ofertowym.**

„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

32. Zamawiający informuje, że w budżecie projektu ma zaplanowane koszty każdej pozycji osobno – catering, szkolenie, wynajem sal. Przekroczenie którejkolwiek pozycji kosztów spowoduje nierozpatrywanie złożonej oferty.
33. **Zamawiający informuje, że ze względu na krótki czas realizacji nie będzie rozpatrywał ofert niekompletnych.**
34. Zamawiający oczekuje **odpowiedzi w terminie do dnia 07.02.2019 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.
35. Osoba do kontaktu Pani Beata Godlewska tel. (91) 48-09-436 w godzinach 9.00 – 14.30 od poniedziałku do piątku.
36. Jednocześnie Zamawiający oczekuje złożenia odpowiedzi na zapytanie ofertowe wraz z niniejszymi oświadczeniami:
37. 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).
38. 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).
39. * 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).
40. 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 szkoleń „Autoprezentacja i Savoir-vivre”
oraz „Radzenie sobie ze stresem”**

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 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	
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 „Autoprezentacja i Savoir-vivre” oraz „Radzenie sobie ze stresem”

RODZAJ USŁUGI	KOSZT BRUTTO		
1. Usługa przeprowadzenia szkolenia (16 godzin - 3 dni, max. 12 uczestników w grupie) 2. usługa zwolniona z podatku VAT - za jedno szkolenie (wg pozycji budżetowej max. 2 200, 00 zł. brutto)	Kwota za 1 grupę (max. 12 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"> 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%)
<ul style="list-style-type: none"> 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%)

„**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 max. 12 osób wg wzoru (1x przerwa obiadowa + 3x przerwa kawowa) x 12</p>	<p>Kwota brutto za całą grupę (max. 12 uczestników)</p>
<p>Proponowana nazwa podwykonawcy i adres miejsca gdzie będzie świadczony catering</p>	
<p>4. Usługa wynajmu sali na szkolenie (16 godzin), max. 12 uczestników w grupie – 3 dni szkoleniowe (wg pozycji budżetowej max. 50, 00 zł. za godzinę brutto)</p>	<p>kwota brutto wynajęcia sali na jedno szkolenie (30 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>	