

Zamówienie Nr OA.272.66.2022 z dnia 2022-07-26 - „Organizacja kursów i szkoleń dla nauczycieli szkół średnich, stworzenia i obsługi sieci współpracy i wymiana doświadczeń w zakresie uatrakcyjnienia oferty pozaszkolnej”

Tytuł	„Organizacja kursów i szkoleń dla nauczycieli szkół średnich, stworzenia i obsługi sieci współpracy i wymiana doświadczeń w zakresie uatrakcyjnienia oferty pozaszkolnej”
Numer	OA.272.66.2022
Data wydania	2022-07-26

Hajnówka, dn. 26.07.2022 r.

Znak sprawy: OA.272.66.2022

Zamawiający:

Powiat Hajnowski
ul. Aleksego Zina 1
17-200 Hajnówka
NIP: 603-00-17-563

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zgodnie z Regulaminem udzielania zamówień publicznych o wartości poniżej 130 000 zł netto, zapraszam do złożenia oferty na realizację zamówienia:

1. Nazwa i opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem przyszłego zamówienia jest obsługa organizacji szkoleń nauczycieli szkół ponadpodstawowych prowadzonych przez Powiat Hajnowski w ramach realizacji zadania „Organizacja kursów i szkoleń dla nauczycieli szkół średnich, stworzenia i obsługi sieci współpracy i wymiana doświadczeń w zakresie uatrakcyjnienia oferty pozaszkolnej”, w ramach projektu pn. „Hajnówka OdNowa – Zielona Transformacja” realizowanego w ramach Programu „Rozwój Lokalny”, finansowanego ze środków Mechanizmu Finansowego Europejskiego Obszaru Gospodarczego 2014-2021 (MF EOG) oraz budżetu państwa.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- Zorganizowanie szkoleń z następujących tematów – tabela poniżej:

Numer szkolenia	Temat szkolenia <u>Forma szkolenia: warsztaty</u>	Szacowana liczba osób	Termin	Czas trwania w godz. zegarowych	Miejsce
1	1) Profilaktyka wypalenia zawodowego. Działania motywujące do pracy – 2 prelegentów	50	2 wrzesień 2022 r.	2,5 h	Szkolenie poza Hajnówką- teren powiatu hajnowskiego, bielskiego, lub białostockiego
	2) Pomoc psychologiczno-pedagogiczna dla uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi w praktyce szkolnej - Jak czytać opinię/orzeczenie z poradni psychologiczno-pedagogicznej i wykorzystać zalecenia w pracy z uczniem ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi – 2 prelegentów	50		2,5 h	
2	Matura 2023 z języka polskiego – ustna i pisemna poziom podstawowy i rozszerzony - 1 prelegent	10	Październik 2022 r.	2,5 h	Szkolenie w budynku szkoły w Hajnówce
3	Matura 2023 z matematyki poziom podstawowy i rozszerzony – 1 prelegent	11	Październik 2022 r.	2,5 h	Szkolenie w budynku szkoły w Hajnówce

4	motywacja młodzieży do aktywnego uczestnictwa w zajęciach wychowania fizycznego – 1 prelegent	10	Luty 2023 r.	2,5 h	Szkolenie w budynku szkoły w Hajnówce
5	Kreatywny nauczyciel = kreatywny uczeń – 1 prelegent	30	Wrzesień 2023 r.	2,5 h	Szkolenie w budynku szkoły w Hajnówce

- 2) Zapewnienie prelegenta - eksperta z opisanych zagadnień,
3) Zapewnienie transportu na szkolenie nr 1,
4) Obsługa spotkań, wynajem sal konferencyjnych, wyżywienie adekwatne do liczby uczestników biorących udział w spotkaniu (przekąski mięsne i bezmięsne, woda, kawa, herbata, desery).

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Szkolenie nr 1 poza Hajnówką: Usługa zewnętrzna polegająca na obsłudze szkolenia.

W skład usługi wchodzi:

- Zapewnienie sali konferencyjnej (obiekt z salą konferencyjno-szkoleniową z możliwością prowadzenia warsztatów jednocześnie dla 4 grup, z ekranem multimedialnym, z parkingiem umożliwiającym zaparkowanie autokaru, obiekt specjalizujący się w prowadzeniu szkoleń).
- Zapewnienie eksperta dziedzinowego/prelegenta (4 osoby). W obu tematach szkoleń uczestniczą wszystkie osoby (ok. 100), więc należy zorganizować je zamiennie (połowa szkoli się z jednego tematu, a w tym samym czasie druga połowa z drugiego tematu). Szkolenie w formie warsztatów.
- Zapewnienie cateringu na szkoleniu: przerwa kawowa i lunch bufetowy:
 - Przerwa kawowa składać się będzie z:
 - napoje gorące (serwowane bez ograniczeń):
 - kawa, herbata (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);
 - dodatki: mleko, cukier, cytryna;
 - napoje zimne (serwowane bez ograniczeń):
 - woda mineralna - gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 400 ml na osobę);
 - ciastka kruche (co najmniej 3 rodzaje, łącznie co najmniej 80 g na osobę);
 - Lunch bufetowy składać się będzie z:
 - napoje zimne (serwowane bez ograniczeń):
 - woda mineralna - gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 400 ml na osobę);
 - soki - 2 rodzaje soków 100 % (łącznie co najmniej 200 ml na osobę);
 - sałaty i sałatki - co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę);
 - zupy - 1 rodzaj (co najmniej 300 ml na osobę);
 - danie główne – 2 rodzaje do wyboru: mięsne, rybne (co najmniej 200-250 g na osobę) oraz dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron, itp.);
 - deser:
 - ciasto (co najmniej 2 rodzaje ciast, łącznie co najmniej 100 g na osobę).

 - Soki powinny być podawane w dzbankach szklanych, mleko w mlecznikach.
 - Kawa powinna być serwowana z termosów lub zalewana z warkana z gorącą wodą lub z ekspresu do kawy.
 - Sposób serwowania herbaty - gorąca woda będzie dostępna w termosach lub warkanach. Wykonawca dostarczy co najmniej 2 rodzaje lub smaki herbaty (w tym czarna) w jednorazowych saszetkach, które zostaną ułożone w sposób umożliwiający swobodny ich wybór.
 - Dania, napoje oraz dodatki serwowane będą na zastawie porcelanowej/ceramicznej wraz ze sztućcami metalowymi, chromowanymi, nie dopuszcza się sztućców jednorazowego użytku.
 - Dania na ciepło będą podawane w naczyniach ustawianych na podgrzewaczu (zupa wydawana do konsumpcji powinna mieć temperaturę co najmniej 75 °C, zaś danie główne temperaturę co najmniej 65 °C).
 - Wykonawca odpowiada za właściwy stan oraz jakość dostarczonych produktów.
 - Posiłki/potrawy powinny być urozmaicone, bezwzględnie świeże, wykonane w dniu dostawy z produktów wysokiej jakości, zarówno co do ich wartości odżywczej, gramatury, jak też estetyki wykonania oraz sposobu serwowania.
 - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie cateringu odbywało się zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejsc przygotowania posiłków, oraz środków transportu wykorzystywanych przy realizacji usługi), a także w sposób estetyczny (np. czysta, nieuszkodzona zastawa stołowa).
 - Do obowiązków Wykonawcy należy uprzątnięcie miejsca świadczenia usługi ze śmieci, odpadków oraz wszelkich pozostałości po konsumowaniu posiłków i napojów oraz zabranie całego sprzętu cateringowego.
 - Wykonawca zapewni obsługę kelnerską.
 - Wykonawca zapewni minimum jeden produkt lokalny z Hajnówki, Zamawiający posiada wykaz lokalnych producentów.

 - Zapewnienie ogniska dla 70 osób.
 - Serwis na ognisko składać się będzie z:
 - kielbasa (min 200 g na osobę);
 - bigos (min 200 g na osobę), podany na gorąco;
 - smalczyk, ogórek małosolny lub kiszony;

- dodatki (chleb, musztarda, ketchup);
 - woda mineralna - gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 400 ml na osobę);
 - herbata (co najmniej 200 ml na osobę), dodatek – cukier.
 - Wykonawca zapewni minimum jeden produkt lokalny z Hajnówki, Zamawiający posiada wykaz lokalnych producentów.
5. Zapewnienie transportu z Hajnówki na miejsce szkolenia i z powrotem.

Szkolenia nr 2, 3, 4, 5, odbędą się w Hajnówce. Pomieszczenia zapewnią dyrektorzy szkół

Usługa zewnętrzna polegająca na obsłudze szkoleń. W skład usługi wchodzi:

1. Zapewnienie eksperta dziedzinowego/prelegenta.
2. Zapewnienie serwisu kawowego na szkoleniu.
3. a) napoje gorące:
 - kawa, herbata (łącznie co najmniej 200 ml na osobę);
 - dodatki: mleko, cukier, cytryna;
1. b) ciastka kruche (co najmniej 2 rodzaje, łącznie co najmniej 80 g na osobę).
 - Kawa powinna być serwowana z termosów lub zalewana z warkana z gorącą wodą lub z ekspresu do kawy.
 - Sposób serwowania herbaty - gorąca woda będzie dostępna w termosach lub warkanach. Wykonawca dostarczy co najmniej 2 rodzaje lub smaki herbaty (w tym czarna) w jednorazowych saszetkach, które zostaną ułożone w sposób umożliwiający swobodny ich wybór.
 - ciasta, napoje oraz dodatki serwowane będą na zastawie porcelanowej/ceramicznej wraz ze sztućcami metalowymi, chromowanymi, nie dopuszcza się sztućców jednorazowego użytku.
 - Wykonawca odpowiada za właściwy stan oraz jakość dostarczonych produktów.
 - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie cateringu odbywało się zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejsc przygotowania posiłków, oraz środków transportu wykorzystywanych przy realizacji usługi), a także w sposób estetyczny (np. czysta, nieuszkodzona zastawa stołowa).
 - Do obowiązków Wykonawcy należy uprzątnięcie miejsca świadczenia usługi ze śmieci, odpadków oraz wszelkich pozostałości po konsumowaniu posiłków i napojów oraz zabranie całego sprzętu cateringowego.
 - Wykonawca zapewni minimum jeden produkt lokalny z Hajnówki, Zamawiający posiada wykaz lokalnych producentów.

2. Warunki zamówienia:

1) **Termin realizacji zamówienia** : Od dnia podpisania umowy 14 miesięcy

zgodnie z harmonogramem (dokładny opis terminów w tabeli powyżej).

2) **Warunki płatności** : Płatność wynagrodzenia na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze/rachunku nastąpi w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku na:

NABYWCA: Powiat Hajnowski, ul. Aleksego Zina 1, 17-200 Hajnówka, NIP: 6030017563

ODBIORCA: Starostwo Powiatowe w Hajnówce, ul. Aleksego Zina 1, 17-200 Hajnówka.

3) Inne wymagania :

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia tj. wykazującymi się niezbędną wiedzą i doświadczeniem w zakresie usług objętych niniejszym przedmiotem zamówienia (dotyczy osób prowadzących szkolenia) tj. posiadającymi min. 3 letnie doświadczenie zawodowe zdobyte w różnych sektorach w zakresie prowadzenia szkoleń.

4) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

3. Kryteria oceny ofert wraz z podaniem ich wag, oraz sposobu oceny:

Zamawiający stosować będzie następujące kryteria oceny ofert:

Cena brutto całościowej oferty [PLN] – 100 pkt.

4. W imieniu Zamawiającego postępowanie prowadzi:

Nina Łukasik tel. 85 682 93 76, e-mail: nluksik@powiat.hajnówka.pl

5. Warunki i sposób złożenia oferty:

1) Ofertę należy złożyć do 3.08. 2022 r. /do godz. 10:00/, za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail: nluksik@powiat.hajnówka.pl na formularzu ofertowym /załącznik nr 1/ wraz z oświadczeniami /załączniki nr 2 i nr 3/. Cena powinna być obliczona w złotych polskich. Kwota musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zadania niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia. Wykonawca przedłoży tylko jedną odpowiedź na zapytanie.

2) Oferta wraz z oświadczeniami musi być podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentacji oferenta elektronicznym podpisem kwalifikowanym.

3) Sposób porozumienia się z Wykonawcami: telefonicznie lub email

4) Wykonawcy zostaną poinformowani o dokonanych wyborach w terminie 5 dni od dnia otwarcia ofert.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy.
2. Oświadczenie o doświadczeniu i powiązaniu kapitałowo-osobowym z Zamawiającym.
3. Oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust.1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
4. Projekt umowy
5. Klauzula informacyjna RODO.

Zatwierdzam:
Andrzej Skiepmo
Starosta Hajnowski

zapytanie oferowe-sprecyzowanie umowy(3).pdf (213.82 KB)
odpowiedz na pismo w sprawie zapytania ofertowego.doc (242 KB)
wzór protokołu odbioru.doc (248 KB)
zał. nr 1 formularz ofertowy.doc (248 KB)
zał. nr 2 oświadczenie.doc (244 KB)
zał. nr 3 oświadczenie UKR.doc (240.5 KB)
zał. nr 4 projekt umowy.doc (277 KB)
zał. nr 5 klauzula informacyjna RODO.doc (249.5 KB)

Metryka strony

Udostępniający: **Samorząd Powiatu Hajnowskiego**
Wytwarzający/odpowiadający: Starosta Hajnowski Andrzej Skiepmo
Data wytworzenia: **2022-07-26**
Wprowadzający: * **informatyk**
Data modyfikacji: **2022-08-01**
Opublikował: * **informatyk**
Data publikacji: **2022-07-26**