

**Załącznik nr 11**

**Szczecin, data: 05.01.2019 r.**

Forum Turystyki Regionów  
ul. Korzeniowskiego 1  
70-211 Szczecin  
[www.forumturystyki.pl](http://www.forumturystyki.pl)

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

Forum Turystyki Regionów realizujący projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020 nr umowy RPZP: 08.06.00-32-K009/18 pn. „Kadry hotelarstwa i gastronomii – etap II” zaprasza do złożenia oferty na realizację następującego zadania:

Organizacja i przeprowadzenie szkoleń i doradztwa w ramach projektu „Kadry hotelarstwa i gastronomii - etap II”.

### **Opis przedmiotu zamówienia**

#### **Cel zamówienia**

Celem głównym jest wzrost efektywności kształcenia zawodowego i jego dostosowanie do wymogów regionalnego rynku pracy zwiększający szanse na zatrudnienie poprzez wysokiej jakości szkolenia zawodowe.

#### **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług w zakresie kompleksowej organizacji i przeprowadzenia szkoleń i doradztwa w ramach projektu "Kadry hotelarstwa i gastronomii – etap II"

Zapytanie ofertowe jest podzielone **na 3 części składowych**

#### **Część I**

Zatrudnienie trenera/ów do przeprowadzenia szkolenia: **Przewodnik turystyczny terenowy - obszar – województwo zachodniopomorskie.**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienia usługi trenera/ów w wymiarze zgodnym z poniższą specyfikacją (1h = 45 minut) w celu przeprowadzenie szkolenia w ramach projektu "Kadry hotelarstwa i gastronomii – etap II".

Zgodnie z poniższą specyfikacją:

**1) Przewodnik turystyczny terenowy - obszar województwo zachodniopomorskie – 224 h (28 dni) (28 dni x 8 h)**

Zakres tematyczny szkolenia z podziałem na moduły:

- 1.1 Historia Pomorza Zachodniego (2 dni x 8h = 16 h)
- 1.2 Historia kultury i sztuki (2 dni x 8h = 16 h)
- 1.3 Psychologia i socjologia grupy wycieczkowej (2 dni x 8h = 16 h)
- 1.4 Przepisy obowiązujące w turystyce (1 dzień - 8 h)
- 1.5 BHP i pierwsza pomoc (1 dzień - 8 h)
- 1.6 Metodyka i etyka pracy przewodnika (2 dni x 8 h = 16 h)
- 1.7 Obsługa grup specjalistycznych (1 dzień - 8h)
- 1.8 Obsługa osób starszych oraz niepełnosprawnych (1 dzień - 8h)
- 1.9 Charakterystyka geograficzna regionu (2 dni x 8h = 16 h)
- 1.10 Środowisko przyrodnicze regionu i jego ochrona (2 dni x 8h = 16 h)
- 1.11 Zajęcia terenowe – 96 h (12 dni): 4 szkolenia wyjazdowe 2-dniowe z noclegami,  
2 szkolenia wyjazdowe 1-dniowe, 2 dni zajęć terenowych

Szkolenie organizowane będzie w trybie weekendowym: sobota-niedziela

Szkolenie będzie odbywało się **w terminie: I kwartał 2019 – II kwartał 2019**

Zajęcia stacjonarne prowadzone będą w Szczecinie.

Zajęcia terenowe - na obszarze województwa zachodniopomorskiego

## Część II

Celem zamówienia jest zapewnienie obsługi grup szkoleniowych w związku z organizacją szkoleń w ramach projektu "Kadry hotelarstwa i gastronomii – etap II"

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarsko-gastronomicznych w związku z organizacją szkoleń w ramach projektu "Kadry hotelarstwa i gastronomii – etap II" wg. poniższej specyfikacji:

- 1) Wynajem sal szkoleniowych zgodnie z opisem zamówienia.
- 2) Usługi noclegowe zgodne z opisem zamówienia.
- 3) Usługi gastronomiczne zgodne z opisem zamówienia.

### Miejsca szkoleń

Zajęcia stacjonarne dla poszczególnych grup odbędą się w następujących miejscowościach:

Szczecin lub w innych miejscowościach w zależności od potrzeb Uczestników.

Zajęcia terenowe: cały obszar województwa zachodniopomorskiego – dotyczy szkolenia „Przewodnik turystyczny terenowy – obszar województwo zachodniopomorskie”

Szczegółowy harmonogram oraz miejsca noclegów i wyżywienia podczas zajęć terenowych są uzależnione od programów szkoleniowych zaproponowanych przez Wykonawców (trenerów) i zostaną podane przez Zamawiającego w terminie uzgodnionym podczas podpisania umowy.

Łączna liczba osób - uczestników szkoleń: **340**

Liczba grup: **25 grup** (grupy szkoleniowe liczą od 10 do 20 osób, w zależności od specyfiki danego szkolenia i wyników rekrutacji).

## Terminy: wg kwartałów rozpoczęcia oraz zakończenia szkoleń

- 1) **Barman** (II kwartał 2019 – I kwartał 2020)
- 2) **Sommelier** (I kwartał 2019 – II kwartał 2020)
- 3) **Barista** (I kwartał 2019 – IV kwartał 2019)
- 4) **Recepcjonista** (II kwartał 2019 – IV kwartał 2019)
- 5) **Organizator usług cateringowych** (I kwartał 2019 – I kwartał 2020)
- 6) **Organizator usług konferencyjnych** (I kwartał 2019 – II kwartał 2020)
- 7) **Animator rekreacji i organizacji czasu wolnego** (II kwartał 2019 – I kwartał 2020)
- 8) **Specjalista sprzedaży internetowej** (I kwartał 2019 – IV kwartał 2019)
- 9) **Key account manager (w turystyce)** (II kwartał 2019 – I kwartał 2020)
- 10) **Przewodnik turystyczny terenowy – obszar - województwo zachodniopomorskie** (I kwartał 2019 – II kwartał 2019)
- 11) **Szkolenie Rezydent** (I kwartał 2019 – II kwartał 2020)
- 12) **Doradztwo edukacyjno – zawodowe** (I kwartał 2019 – II kwartał 2020)

### 1) Wynajem sali szkoleniowej.

Zapewnienie sali szkoleniowej dla każdej grupy, dostępnej w godzinach zaplanowanych na przeprowadzenie zajęć (ramy czasowe zostaną ustalone z Wykonawcą), z niezbędnym wyposażeniem do przeprowadzenia zajęć: wg. poniższej specyfikacji:

#### 1) Szkolenie BARMAN

(II kwartał 2019 – I kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 4 dni x 8h x 3 grupy = 96 h (grupy średnio po 10 osób)

#### 2) Szkolenie SOMMELIER

(I kwartał 2019 – II kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 4 dni x 8h x 4 grupy = 128 h (grupy średnio po 10 osób)

#### 3) Szkolenie BARISTA

(I kwartał 2019 – IV kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 4 dni x 8h x 3 grupy = 96 h (grupy średnio po 10 osób)

#### 4) Szkolenie RECEPCJONISTA

(II kwartał 2019 – IV kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 6 dni x 8h x 2 grupy = 96 h (grupy średnio po 15 osób)

#### 5) Szkolenie ORGANIZATOR USŁUG CATERINGOWYCH

(I kwartał 2019 – I kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): - 6 dni x 8h x 2 grupy = 96 h (grupy średnio po 15 osób)

## **6) Szkolenie ORGANIZATOR USŁUG KONFERENCYJNYCH**

(I kwartał 2019 – II kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 6 dni x 8h x 2 grupy = 96 h (grupy średnio po 15 osób)

## **7) Szkolenie ANIMATOR REKREACJI I ORGANIZACJI CZASU WOLNEGO**

(I kwartał 2018 – II kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 6 dni x 8h x 2 grupy = 96 h (grupy średnio po 15 osób)

## **8) Szkolenie SPECJALISTA SPRZEDAŻY INTERNETOWEJ**

(I kwartał 2019 – IV kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 6 dni x 8h x 2 grupy = 96 h (grupy średnio po 10 osób)

## **9) Szkolenie KEY ACCOUNT MANAGER (W TURYSTYCE)**

(II kwartał 2019 – I kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 6 dni x 8h x 2 grupy = 96 h (grupy średnio po 20 osób)

## **10) Szkolenie PRZEWODNIK TURYSTYCZNY TERENOWY – OBSZAR - WOJEWÓDZTWO ZACHODNIOPOMORSKIE**

(I kwartał 2019 – II kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin - zajęcia stacjonarne. Zajęcia terenowe: województwo zachodniopomorskie.

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 16 dni x 8h = 128 h (grupa średnio po 20 osób)

## **11) Szkolenie REZYDENT**

(I kwartał 2019 – II kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim

Wynajem sali szkoleniowej (1h = 60 minut): 6 dni x 8h x 2 grupy = 96 h (grupy średnio po 20 osób)

## **12) DORADZTWO EDUKACYJNO – ZAWODOWE**

(I kwartał 2019 – II kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: województwo zachodniopomorskie. Miejsce spotkań w zależności od potrzeb Uczestników.

Wynajem sali na spotkania indywidualne (1h = 60 minut): 4 h x 340 osób = 1360 h

W ramach szkolenia pt.: **Animator rekreacji i organizacji czasu wolnego** przewidziane są zajęcia rekreacyjno – sportowe. Dlatego też w czasie realizacji tego szkolenia niezbędny jest dostęp do sali gimnastycznej oraz basenu uwzględniony w cenie wynajęcia sali szkoleniowej. Szczegółowy harmonogram korzystania z sali gimnastycznej oraz basenu zostanie uzgodniony z Wykonawcą podczas podpisania umowy.

Szkolenia będą odbywały się w trybie weekendowym lub w dni robocze.

### Wszystkie sale szkoleniowe, muszą spełniać następujące wymogi:

- a) znajdować się na terenie miejscowości, w których zaplanowane są szkolenia, tj. Szczecin lub inne miejsce w zależności od potrzeb Uczestników, w budynku wyposażonym w pełne zaplecze sanitarne, zgodnie z wymogami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- b) posiadać dzienne oświetlenie, bezprzewodowy dostęp do Internetu, muszą być wyposażone w rzutnik multimedialny kompatybilny z laptopem, ekran, nagłośnienie, flipchart z mazakami, dawać możliwość korzystania przez uczestników z przenośnych komputerów oraz spełniać warunki BHP i ppoż.
- c) w przypadku szkolenia pn. „Specjalista sprzedaży internetowej” sale muszą być wyposażone w minimum 10 stanowisk komputerowych z szybkim dostępem do Internetu (stanowiska komputerowe będą niezbędne podczas realizacji wybranych szkoleń o czym wykonawca poinformuje Wykonawcę przy podpisaniu umowy)
- d) podczas szkolenia: animator turystyki niezbędnym wymogiem jest również dostęp do sali gimnastycznej oraz basenu.
- e) muszą być dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Jednostka miary (h) to „godzina zegarowa” - 60 minut.

### **2) Usługi noclegowe zgodne z opisem zamówienia.**

Zapewnienie zakwaterowania ze śniadaniem w pokojach jedno lub dwuosobowych w standardzie odpowiadającym poziomowi minimum \*\*\*. Wszystkie pokoje wyposażone będą w pełen węzeł sanitarny. Zamawiający zastrzega sobie taki układ pokoi, który nie spowoduje konieczności wspólnego zakwaterowania w jednym pokoju osób różnych płci. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowych.

#### **1) Szkolenie BARMAN**

(II kwartał 2019 – I kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (3 pok. 2-os x 2 noce x 3 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 2 noce x 3 grupy)

#### **2) Szkolenie SOMMELIER**

(I kwartał 2019 – II kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (3 pok. 2-os x 2 noce x 4 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 2 noce x 4 grupy)

#### **3) Szkolenie BARISTA**

(I kwartał 2019 – IV kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (3 pok. 2-os x 2 noce x 3 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 2 noce x 3 grupy)

#### **4) Szkolenie RECEPCJONISTA**

(II kwartał 2019 – IV kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (5 pok. 2-os x 3 noce x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 3 noce x 2 grupy)

### **5) Szkolenie ORGANIZATOR USŁUG CATERINGOWYCH**

(I kwartał 2019 – I kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (5 pok. 2-os x 3 noce x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 3 noce x 2 grupy)

### **6) Szkolenie ORGANIZATOR USŁUG KONFERENCYJNYCH**

(I kwartał 2019 – II kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (5 pok. 2-os x 3 noce x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 3 noce x 2 grupy)

### **7) Szkolenie ANIMATOR REKREACJI I ORGANIZACJI CZASU WOLNEGO**

(I kwartał 2018 – II kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (5 pok. 2-os x 3 noce x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 3 noce x 2 grupy)

### **8) Szkolenie SPECJALISTA SPRZEDAŻY INTERNETOWEJ**

(I kwartał 2019 – IV kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (3 pok. 2-os x 3 noce x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 3 noce x 2 grupy)

### **9) Szkolenie KEY ACCOUNT MANAGER (W TURYSTYCE)**

(II kwartał 2019 – I kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (5 pok. 2-os x 3 noce x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 3 noce x 2 grupy)

### **10) Szkolenie PRZEWODNIK TURYSTYCZNY TERENOWY – OBSZAR - WOJEWÓDZTWO ZACHODNIOPOMORSKIE**

(I kwartał 2019 – II kwartał 2019)

Miejsce szkolenia: Szczecin - zajęcia stacjonarne. Zajęcia terenowe: województwo zachodniopomorskie.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (4 pok. 2-os x 10 nocy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 10 nocy)

Noclegi uczestników podczas zajęć wyjazdowych (9 pok. 2-os x 4 noce)

Noclegi uczestników podczas zajęć wyjazdowych (2 pok. 1-os x 4 noce)

### **12) Szkolenie REZYDENT**

(I kwartał 2019 – II kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: Szczecin oraz ew. inne miejsca dogodne dla uczestników szkolenia w województwie zachodniopomorskim.

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (4 pok. 3-os x 3 noce x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zjazdów stacjonarnych (2 pok. 1-os x 3 noce x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zajęć wyjazdowych (9 pok. 2-os x 1 noc x 2 grupy)

Noclegi uczestników podczas zajęć wyjazdowych (2 pok. 1-os x 1 noc x 2 grupy)

### **13) DORADZTWO EDUKACYJNO – ZAWODOWE**

(I kwartał 2019 – II kwartał 2020)

Miejsce szkolenia: województwo zachodniopomorskie. Miejsce spotkań w zależności od potrzeb Uczestników.

Wynajem sali na spotkania indywidualne (1h = 60 minut): 4 h x 340 osób = 1360 h

Podane łączne zapotrzebowanie na noclegi jest maksymalnym przewidzianym w projekcie. Po przeprowadzonej rekrutacji uczestników szkoleń Zamawiający ma prawo zmniejszyć liczbę noclegów w poszczególnych grupach, w szczególnych przypadkach nawet do zera. Dopuszcza się również zwiększenie lub zmniejszenie liczby noclegów w poszczególnych grupach (bez przekraczania łącznej liczby noclegów dla całego zamówienia).

Dokładny harmonogram noclegów na I półrocze 2019 r. zostanie ustalony przy podpisywaniu umowy, a dla noclegów w kolejnych okresach będzie podawany z wyprzedzeniem ustalonym przez Zamawiającego przy podpisywaniu umowy (będzie musiał uwzględniać warunki realizacji projektu).

### **3) Usługi gastronomiczne zgodne z opisem zamówienia.**

Zapewnienie wyżywienia Uczestnikom szkoleń z uwzględnieniem specjalnych wymagań żywieniowych.

Pod pojęciem wyżywienia Zamawiający rozumie lunch, serwis kawowy oraz kolacje wg poniższej specyfikacji:

#### **1) Szkolenie BARMAN**

Serwis kawowy - 4 dni x 10 osób x 3 grupy

Lunch - 4 dni x 10 osób x 3 grupy

Kolacja - 2 zjazdy x 8 osób x 3 grupy

#### **2) Szkolenie SOMMELIER**

Serwis kawowy - 4 dni x 10 osób x 4 grupy

Lunch - 4 dni x 10 osób x 4 grupy

Kolacja - 2 zjazdy x 8 osób x 4 grupy

#### **3) Szkolenie BARISTA**

Serwis kawowy - 4 dni x 10 osób x 3 grupy

Lunch - 4 dni x 10 osób x 3 grupy

Kolacja - 2 zjazdy x 8 osób x 3 grupy

#### **4) Szkolenie RECEPCJONISTA**

Serwis kawowy - 6 dni x 15 osób x 2 grupy

Lunch - 6 dni x 15 osób x 2 grupy

Kolacja - 3 zjazdy x 12 osób x 2 grupy

#### **5) Szkolenie ORGANIZATOR USŁUG CATERINGOWYCH**

Serwis kawowy - 6 dni x 15 osób x 2 grupy

Lunch - 6 dni x 15 osób x 2 grupy

Kolacja - 3 zjazdy x 12 osób x 2 grupy

## 6) Szkolenie ORGANIZATOR USŁUG KONFERENCYJNYCH

Serwis kawowy - 6 dni x 15 osób x 2 grupy

Lunch - 6 dni x 15 osób x 2 grupy

Kolacja - 3 zjazdy x 12 osób x 2 grupy

## 7) Szkolenie ANIMATOR REKREACJI I ORGANIZACJI CZASU WOLNEGO

Serwis kawowy - 6 dni x 15 osób x 2 grupy

Lunch - 6 dni x 15 osób x 2 grupy

Kolacja - 3 zjazdy x 12 osób x 2 grupy

## 8) Szkolenie SPECJALISTA SPRZEDAŻY INTERNETOWEJ

Serwis kawowy - 6 dni x 10 osób x 2 grupy

Lunch - 6 dni x 10 osób x 2 grupy

Kolacja - 3 zjazdy x 8 osób x 2 grupy

## 9) Szkolenie KEY ACCOUNT MANAGER (W TURYSTYCE)

Serwis kawowy - 6 dni x 20 osób x 2 grupy

Lunch - 6 dni x 20 osób x 2 grupy

Kolacja - 3 zjazdy x 12 osób x 2 grupy

## 10) Szkolenie PRZEWODNIK TURYSTYCZNY TERENOWY – OBSZAR - WOJEWÓDZTWO ZACHODNIOPOMORSKIE

Serwis kawowy - 28 dni x 20 osób

Lunch - 28 dni x 20 osób

Kolacja podczas zjazdów stacjonarnych = 10 zjazdów x 10 osób

Kolacja podczas wyjazdów szkoleniowych – 4 wyjazdy x 20 osób

## 12) Szkolenie REZYDENT

Serwis kawowy - 8 dni x 20 osób x 2 grupy

Lunch - 8 dni x 20 osób x 2 grupy

Kolacja podczas zjazdów stacjonarnych = 3 zjazdy x 10 osób x 2 grupy

Kolacja podczas wyjazdów szkoleniowych – 1 wyjazd x 20 osób x 2 grupy

### Miejsce wykonania usługi:

Usługi gastronomiczne winny być świadczone w miejscach odbywania się szkoleń stacjonarnych oraz we wskazanych przez Zamawiającego miejscach podczas wyjazdów terenowych.

Zajęcia stacjonarne: Szczecin lub inne miejsce w zależności od potrzeb Uczestników - z dogodnym dojazdem komunikacją publiczną do sali szkoleniowej. Przez dogodny dojazd Zamawiający rozumie dojazd z dworca głównego PKS / PKP danego miejsca szkoleniowego do sali szkoleniowej z maksymalnie 1 przesiadką i czasem przejazdu nie dłuższym niż 30 minut.

Zajęcia terenowe: cały obszar województwa zachodniopomorskiego. Szczegółowy harmonogram oraz miejsca noclegów i usług gastronomicznych podczas zajęć terenowych jest uzależniony od programów szkoleniowych zaproponowanych przez Wykonawców (trenerów) i zostanie podany przez Zamawiającego w terminie uzgodnionym podczas podpisania umowy.

*Wszystkie posiłki, muszą spełniać następujące wymogi:*

*śniadanie dla osób korzystających z noclegu zawiera minimum:*

a) dania ciepłe typu: jajecznica, omlet, naleśniki, parówki/kielbaski itp. dla każdego uczestnika,

b) dania zimne typu: pieczywo jasne i ciemne, masło, miód, dżem, półmiski wędlin, półmiski serów,



mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa (np. pomidor, ogórek, itp.), napoje: herbata, kawa, sok owocowy, woda mineralna.

*obiad/lunch* w postaci szwedzkiego stołu lub serwowanej będzie się składał z minimum: zupy, dania głównego, deseru oraz napoju typu: sok owocowy, woda mineralna (niegazowana), kawa, herbata wraz z dodatkami do kawy i herbaty

*kolacja* – ciepłe danie główne, zimne przekąski oraz napój typu: sok owocowy, woda mineralna, kawa, herbata wraz z dodatkami do kawy i herbaty .

*serwis kawowy* dla uczestników (podczas zajęć stacjonarnych powinien być zapewniony w sposób ciągły) składać się ma minimum z kawy, herbaty czarnej, cukru, mleka lub śmietanki do kawy, cytryny, oraz wody mineralnej niegazowanej w ilości zapewniającej swobodny dostęp dla wszystkich uczestników szkolenia. Dodatkowo powinny zostać zapewnione: soki (min. 300 ml / uczestnika) podane w dzbankach lub w butelkach, kruche ciasteczka (min 150g / osobę). Podane ilości dotyczą jednego dnia szkoleniowego.

Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Dania powinny uwzględniać również ew. zapotrzebowanie uczestników na diety specjalne, typu wegetariańska, wegańska i bezglutenowa.

Dokładny harmonogram szkoleń na I i II kwartał 2019 r. zostanie ustalony przy podpisywaniu umowy, a dla szkoleń w kwartale III i IV 2019 oraz 2020 r. będzie podawany z wyprzedzeniem ustalonym przez Zamawiającego przy podpisywaniu umowy (będzie musiał uwzględniać warunki realizacji projektu).

## Część III

### DORADZTWO

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienia usługi doradców zawodowych w wymiarze 1360 godzin (1h = 60 minut) w celu przeprowadzenie spotkań indywidualnych w ramach projektu: „Kadry hotelarstwa i gastronomii – etap II”.

Spotkania będą prowadzone wg. poniższych wytycznych:

- Doradztwo indywidualne: 340 osób x 4 h/os. = 1360 h

**DORADZTWO INDYWIDUALNE** – w trakcie cyklu 4-godzinnych indywidualnych spotkań z doradcą zawodowym, doradca wraz z uczestnikiem podejmą działania mające na celu wypracowanie indywidualnych rekomendacji dotyczących kariery i określenia celów zawodowych.

Od doradców zawodowych oczekuje się uwzględnienia specyfiki tej grupy zawodowej , tj. osób pracujących w branży turystycznej, w szczególności przy bezpośredniej obsłudze ruchu turystycznego.

Spotkania organizowane będą w dwóch trybach (w zależności od potrzeb grupy docelowej):

- weekendowym,
- w dni robocze.

**Termin realizacji:** I kwartał 2019 – II kwartał 2020

**Miejsce realizacji:** województwo zachodniopomorskie.

# Ocena oferty

## Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji:

### Wymagania stawiane Wykonawcom:

#### Część I

- 1) Doświadczenie zawodowe:
  - a) Trenerzy muszą posiadać wykształcenie wyższe
  - b) Trenerzy muszą posiadać doświadczenie zawodowe w danym module szkoleniowym, na który składają ofertę (ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki regionu – Pomorza Zachodniego).
  - c) Od każdego z trenerów wymagane jest minimum 2 letnie doświadczenie zawodowe w zakresie prowadzenia szkoleń w danym module szkoleniowym, na który składają ofertę.
- 2) Po stronie trenera realizującego szkolenie leży zorganizowanie i opłacenie dojazdu oraz noclegu (jeżeli istnieje taka konieczność) do miejsca szkolenia, w którym prowadził będzie zajęcia.
- 3) Zamawiający zakłada, iż jeden trener zrealizuje od 0 do 11 modułów szkoleniowych w projekcie.

Istnieje możliwość przedłożenia oferty na wybrane moduły szkoleniowe lub na całe szkolenie.

Rzeczywiste zaangażowanie wybranych trenerów w realizację szkoleń będzie wynikało z ich dyspozycyjności oraz możliwości realizacyjnych.

Szczegóły oceny posiadanego doświadczenia zawodowego zostały przedstawione w części Zapytania pt: Kryteria oceny ofert.

#### Część II

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Posiadają aktualny wpis do Centralnej Ewidencji Organizatorów Turystyki i Przedsiębiorców Ułatwiających Nabywanie Powiązanych Usług Turystycznych zgodnie z zapisami ustawy z dnia 24.11.2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych lub prowadzą własną działalność w zakresie usług hotelarsko-gastronomicznych na terenie województwa zachodniopomorskiego. tzn. dysponują bazą usługową niezbędną do realizacji zamówienia.
3. Dysponują minimum 2 letnim doświadczeniem w zakresie organizacji imprez o charakterze turystycznym w rozumieniu ustawy o usługach turystycznych lub w zakresie usług hotelarsko-gastronomicznych w przypadku prowadzenia własnej działalności w tym zakresie.
4. W ciągu ostatnich 2 lat działalności zorganizowali, na terenie województwa zachodniopomorskiego, minimum 30 imprez turystycznych w rozumieniu ustawy o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych, dla grup min. 15 osobowych lub, w przypadku prowadzenia własnej działalności hotelarsko-gastronomicznej, obsłużyli minimum 30 grup szkoleniowych, po minimum 15 osób każda, w zakresie usług hotelarsko-gastronomicznych. Dowodem na spełnienia tego warunku będzie załączony do oferty wykaz imprez turystycznych lub szkoleń o których mowa powyżej, zawierający co najmniej datę, miejsce imprezy/szkolenia, zleceniodawcę oraz liczbę osób.
5. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
6. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na wykonanie zamówienia.

#### Część III

- 1) Doświadczenie zawodowe:
  - a) Doradcy zawodowi muszą posiadać wykształcenie w zakresie doradztwa zawodowego lub certyfikat doradcy zawodowego umożliwiający realizację zajęć zgodnie z założeniami projektu;

- b) Od każdego z doradców wymagane jest minimum 2 letnie doświadczenie zawodowe w zakresie doradztwa zawodowego w obszarze szkoleniowym zgodnym z założeniami projektu.
- 2) Po stronie doradcy realizującego szkolenie leży zorganizowanie i opłacenie dojazdu oraz noclegu (jeżeli istnieje taka konieczność) do miejsca, w którym będzie prowadził doradztwo.
- 3) Zamawiający zakłada, iż jeden doradca zrealizuje w projekcie od 0 do 1360 h zajęć w zakresie doradztwa indywidualnego (łącznie w projekcie: 340 osób x 4 h/os)
- Rzeczywiste zaangażowanie wybranych doradców w realizację szkoleń będzie wynikało z ich dyspozycyjności oraz możliwości realizacyjnych.
- Szczegóły oceny posiadanego doświadczenia zawodowego zostały przedstawione w części Zapytania pt: Kryteria oceny ofert.

## Kryteria oceny ofert

Ocena ofert będzie dokonywana w podziale na każdą część zapytania.

### Część I

Ocenię podlegają wyłącznie oferty kompletne, zgodnie z treścią i przedmiotem zamówienia oraz spełniające określone w Zapytaniu ofertowym wymagania.

#### 1. Cena (C) –40%

Ocena nastąpi w oparciu o dane z załącznika nr 1 – Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę brutto<sup>1</sup> za 1 godzinę pracy trenera, tj. 45 minut, otrzyma 40 pkt., natomiast pozostali Wykonawcy zdobędą odpowiednią liczbę punktów wynikającą z poniższego wycenienia:

$$C = C_n / C_o \times 40$$

gdzie C = przyznane punkty za cenę,

C<sub>n</sub> = najniższa cena ofertowa (brutto) spośród ważnych ofert, C<sub>o</sub> = cena badanej oferty.

#### 2. Doświadczenie trenerów (D) – 30%

Ocena nastąpi w oparciu o dane z załączników nr 3 i 4 – zostaną przyznane punkty, za udokumentowaną liczbę godzin pracy adekwatną do wybranego obszaru tematycznego, a także liczbę szkoleń przeprowadzonych w danym module tematycznym szkolenia (spełniających wymagania dot. minimalnego doświadczenia zawodowego).

Liczba godzin pracy jako przewodnik turystyczny / pilot wycieczek:

0- 30 godzin: 0 punktów

31 –70 godzin: 5 punktów

71– 100 godzin: 10 punktów

Powyżej 100 godzin: 15 punktów (max. pkt dla Wykonawcy)

Liczba godzin szkoleniowych przeprowadzonych w danym module tematycznym szkolenia:

0- 30 godzin: 0 punktów

31 – 70 godzin: 5 punktów

71 – 100 godzin: 10 punktów

Powyżej 100 godzin: 15 punktów (max. pkt dla Wykonawcy)

<sup>1</sup> Wskazana w Formularzu oferty cena brutto powinna obejmować wszystkie koszty w tym również koszt podatku VAT (jeśli Wykonawca jest jego płatnikiem), a także wszystkie ewentualne składki ZUS i zaliczki na podatek dochodowy (jeśli dotyczy).

### 3. Szczegółowy program szkolenia (P) – 20%

Wykonawca, który opracuje program dla danego szkolenia w wybranym module tematycznym z części, na którą składa ofertę, otrzyma punkty za jakość sporządzonego programu. Punkty przyzna komisja ekspertów powołana do oceny programów szkoleniowych.

- 1 pkt – program zawiera błędy poważne;
- 2-6 pkt – program zawiera błędy, które nie wpływają na ogólną jakość; liczba błędów jest większa niż 5;
- 7-11 pkt – program zawiera błędy, które nie wpływają na ogólną jakość; liczba błędów nie przekracza 5;
- 12-16 pkt – program nie zawiera błędów, jednak jej jakość jest średnia;
- 17-19 pkt – program jest dobrej jakości,
- 20 pkt – program jest bardzo dobrej jakości.

Program należy złożyć na załączniku nr 5.

Brak przesłanego Programu szkolenia będzie skutkował odrzuceniem oferty.

### 4. Dostępność usług Wykonawcy (U) – 10 %

Ocena nastąpi w oparciu o oświadczenie z załącznika nr 6. Wykonawca powinien oświadczyć w ofercie, iż gwarantuje dostępność szkoleń w danym module tematycznym, przy czym dostępność usług oznacza, że trener w czasie nie dłuższym niż 14 dni kalendarzowych od zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na jego usługę, rozpocznie realizację szkolenia (dotyczy okresu realizacji projektu).

W przypadku, gdy Wykonawca da gwarancję większej dostępności, czyli krótszy niż 14 dni termin na rozpoczęcie realizacji szkolenia, wówczas jego oferta otrzyma dodatkowe punkty w ocenie.

Sposób przyznawania punktów:

- 0 pkt – za zadeklarowanie dostępności 14 dni
- 2 pkt – za zadeklarowanie dostępności 11 dni
- 4 pkt – za zadeklarowanie dostępności 8 dni
- 6 pkt – za zadeklarowanie dostępności 5 dni
- 8 pkt – za zadeklarowanie dostępności 2 dni
- 10 pkt – za zadeklarowanie dostępności 1 dzień

Wykonawca powinien oświadczyć, że gwarantuje dostępność swoich usług w czasie nie dłuższym niż 14 dni. Tym samym maksymalna liczba dni, po której Wykonawca deklaruje gotowość do rozpoczęcia świadczenia usługi nie może być większa niż 14.

Łącznie badana Oferta na część szkoleniową otrzyma punkty według następującego wzoru:

$$SP = C + D + P + U$$

SP - suma punktów

C – liczba punktów uzyskanych w kryterium Ceny,

D – liczba punktów uzyskanych w kryterium Doświadczenie trenerów,

P – liczba punktów w kryterium Program szkolenia,

U – liczba punktów uzyskanych w kryterium Dostępność usług Wykonawcy.

## Część II

Ocenić będą wyłącznie oferty kompletne, zgodnie z treścią i przedmiotem zamówienia oraz spełniające określone w Zapytaniu ofertowym wymagania.

### 1) Cena (C) – 70%

Ocena nastąpi w oparciu o dane z załącznika nr 1 – Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę brutto<sup>2</sup> otrzyma 70 pkt., natomiast pozostali Wykonawcy zdobędą odpowiednią liczbę punktów wynikającą z poniższego wyliczenia:

$$C = C_n / C_o \times 70$$

gdzie C = przyznane punkty za cenę,

C<sub>n</sub> = najniższa cena ofertowa (brutto) spośród ważnych ofert, C<sub>o</sub> = cena badanej oferty.

Ocena nastąpi w oparciu o maksymalny łączny koszt za usługi hotelarsko–gastronomiczne zgodnie z liczbą świadczeń przewidzianych w projekcie.

### 2) Dostępność usług Wykonawcy (U) – 30%.

Ocena nastąpi w oparciu o oświadczenie z załącznika nr 3. Wykonawca powinien oświadczyć w ofercie, iż gwarantuje dostępność usług hotelarsko-gastronomicznych, przy czym dostępność usług oznacza, że Wykonawca w czasie nie dłuższym niż 14 dni kalendarzowych od zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na jego usługę, rozpocznie realizację szkolenia (dotyczy okresu realizacji projektu).

W przypadku, gdy Wykonawca da gwarancję większej dostępności, czyli krótszy niż 14 dni termin na rozpoczęcie realizacji usług, wówczas jego oferta otrzyma dodatkowe punkty w ocenie.

Sposób przyznawania punktów:

0 pkt – za zadeklarowanie dostępności 14 dni

2 pkt – za zadeklarowanie dostępności 11 dni

6 pkt – za zadeklarowanie dostępności 8 dni

10 pkt – za zadeklarowanie dostępności 5 dni

20 pkt – za zadeklarowanie dostępności 2 dni

30 pkt – za zadeklarowanie dostępności 1 dzień

## Część III

Ocenić będą wyłącznie oferty kompletne, zgodnie z treścią i przedmiotem zamówienia oraz spełniające określone w Zapytaniu ofertowym wymagania.

### 1. Cena (C) – 50%

Ocena nastąpi w oparciu o dane z załącznika nr 1 – Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę brutto<sup>3</sup> za 1 godzinę pracy doradcy, tj. 60 minut, otrzyma 50 pkt., natomiast pozostali Wykonawcy zdobędą odpowiednią liczbę punktów wynikającą z poniższego wyliczenia:

$$C = C_n / C_o \times 50$$

gdzie C = przyznane punkty za cenę,

C<sub>n</sub> = najniższa cena ofertowa (brutto) spośród ważnych ofert, C<sub>o</sub> = cena badanej oferty.

<sup>2</sup> Wskazana w Formularzu oferty cena brutto powinna obejmować wszystkie koszty w tym również koszt podatku VAT (jeśli Wykonawca jest jego płatnikiem), a także ewentualne składki ZUS i zaliczki na podatek dochodowy (jeśli dotyczy).

<sup>3</sup> Wskazana w Formularzu oferty cena brutto powinna obejmować wszystkie koszty w tym również koszt podatku VAT (jeśli Wykonawca jest jego płatnikiem), a także ewentualne składki ZUS i zaliczki na podatek dochodowy (jeśli dotyczy).

## 2. Doświadczenie (D) – 40%.

Ocena nastąpi w oparciu o dane z załączników nr 2 i 3 – zostaną przyznane punkty za ilość przeprowadzonych zajęć z zakresu doradztwa przeprowadzonego przez Doradców (spełniających wymagania dot. minimalnego doświadczenia zawodowego).

Łączna liczba godzin przeprowadzonego doradztwa:

0- 50:	0 punktów
51 – 100:	10 punktów
101 – 200:	20 punktów
201 – 300:	30 punktów
Powyżej 300:	40 punktów (max. pkt dla Wykonawcy)

## 3. Dostępność usług Wykonawcy (U) – 10 %

Ocena nastąpi w oparciu o oświadczenie z załącznika nr 4. Wykonawca powinien oświadczyć w ofercie, iż gwarantuje dostępność szkoleń w danym Obszarze tematycznym, przy czym dostępność usług oznacza, że doradca w czasie nie dłuższym niż 14 dni kalendarzowych od zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na jego usługę, rozpocznie realizację szkolenia (dotyczy okresu realizacji projektu).”

W przypadku, gdy Wykonawca da gwarancję większej dostępności, czyli krótszy niż 14 dni termin na rozpoczęcie realizacji usług, wówczas jego oferta otrzyma dodatkowe punkty w ocenie.

Sposób przyznawania punktów:

0 pkt – za zadeklarowanie dostępności 14 dni
2 pkt – za zadeklarowanie dostępności 11 dni
4 pkt – za zadeklarowanie dostępności 8 dni
6 pkt – za zadeklarowanie dostępności 5 dni
8 pkt – za zadeklarowanie dostępności 2 dni
10 pkt – za zadeklarowanie dostępności 1 dzień

Wykonawca powinien oświadczyć, że gwarantuje dostępność swoich usług w czasie nie dłuższym niż 14 dni. Tym samym maksymalna liczba dni, po której Wykonawca deklaruje gotowość do rozpoczęcia świadczenia usługi nie może być większa niż 14.

Łącznie badana Oferta na część: doradztwo zawodowe otrzyma punkty według następującego wzoru:

$$SP = C + D + P + U$$

C – liczba punktów uzyskanych w kryterium Ceny,

D – liczba punktów uzyskanych w kryterium Doświadczenie doradcy

P – liczba punktów w kryterium Program szkolenia,

U – liczba punktów uzyskanych w kryterium Dostępność usług Wykonawcy.

## Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają, poza wymaganiami określonymi przy opisach poszczególnych części zamówienia, poniższe warunki:

- Posiadającą minimum 2 letnie doświadczenie zawodowe w realizacji szkoleń - warunek konieczny - weryfikowane na podstawie załącznika nr 2 – **dot. Części I**
- Posiadającą minimum 2 letnie doświadczenie zawodowe w zakresie doradztwa zawodowego - warunek konieczny - weryfikowane na podstawie załącznika nr 2 – **dot. Części III**
- Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia - warunek konieczny - weryfikowane na podstawie załącznika nr 5 (część III), załącznika nr 4 (część II), załącznika nr 7 (CZĘŚĆ I) - **dot. Części I, II, III.**

- d. Przyjmują do wiadomości i zaakceptują istotne postanowienia umowy – weryfikowane na podstawie załącznika nr 10 pt: Istotne Warunki Umowy - dot. Części I, II, III
- e. Dostarczą kompletną ofertę zgodnie z niniejszym Zapytaniem ofertowym.

## Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

Spełnienie powyższych warunków Zamawiający oceni na zasadzie spełnia/nie spełnia. Oznacza to, że oferta Oferenta, który nie spełni powyższych kryteriów zostanie odrzucona.

Zgodnie z wytycznymi, z udziału w niniejszym postępowaniu wykluczeni są Wykonawcy powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ w wytycznych programowych;
- c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

1. Niezwłocznie po rozstrzygnięciu procedury Zamawiający upubliczni informację o wynikach postępowania, zgodnie z wytycznymi w tym zakresie.

2. W przypadku gdy cena brutto zaoferowana przez Wykonawcę/Oferenta, który uzyskał najwyższą liczbę punktów w ocenie ofert, będzie wyższa niż cena wynikająca z budżetu projektu, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zaproponowania temu Wykonawcy rozliczenie jego usług według maksymalnej stawki przyjętej w budżecie w projekcie. W przypadku uzyskania zgody Wykonawcy na zmniejszenie ceny, rozliczenie nastąpi według zaproponowanej stawki. Brak takiej zgody skutkowało będzie unieważnieniem tej części zapytania ofertowego.

3. Po wyborze najkorzystniejszych ze złożonych ofert Zamawiający zastrzega sobie możliwość podpisania umowy niezwłocznie po ogłoszeniu wyników postępowania na szkolenie rozpoczynające się w I kwartale 2019.

4. Zamawiający zastrzega możliwość zmian treści umów z Wykonawcami pod warunkiem wystąpienia przesłanek uzasadniających takie zmiany, takich jak np.: zmiana terminu realizacji projektu, zmiana liczby osób uczestniczących w projekcie czy też zmiany we wniosku o dofinansowanie ww. projektu spowodowane zmianami w wytycznych dotyczących realizacji umowy o dofinansowanie ww. projektu.

6. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od podpisania umowy w przypadku nie zaakceptowania przez Wykonawcę istotnych warunków umowy w terminie 7 dni kalendarzowych (liczonych od dnia przekazania informacji o wyborze). Zamawiający może wybrać kolejną ofertę o najwyższej punktacji spośród pozostałych ofert.

8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia zapytania ofertowego lub jego części w każdym momencie bez podawania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

### **Załączniki do zapytania ofertowego:**

#### **CZĘŚĆ I**

Formularz oferty z załącznikami 1-9

#### **CZĘŚĆ II**

Formularz oferty z załącznikami 1-5

#### **CZĘŚĆ III**

Formularz oferty z załącznikami 1-7

Załącznik nr 10 - Istotne postanowienia umowy.

Załącznik nr 11 – Zapytanie ofertowe

Złożenie zapytania ofertowego, jak też otrzymanie w wyniku zapytania oferty cenowej, nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia i nie łączy się z koniecznością wobec Zamawiającego zawarcia umowy.

### **Miejsce i sposób składania ofert**

Termin i sposób składania ofert:

- a) ofertę należy złożyć na formularzach załączonych do niniejszego zapytania
- b) ofertę można: dostarczyć kurierem, operatorem pocztowym lub osobiście do biura projektu prowadzonego przez Zamawiającego, ul. Korzeniowskiego 2, 70-211 Szczecin, pokój 188 a, w dni powszednie w godzinach od 8.00 do 16.00;
- c) ofertę należy dostarczyć nie później niż do 14 stycznia 2019 r. do godz. 09:00
- d) ofertę należy dostarczyć w zamkniętej, nieprzezroczystej kopercie z napisem: „oferta dot.: RPZP.08.06.00-32-K009/18 (z zaznaczeniem numeru części składowej, na którą składana jest oferta)
- d) W razie pytań dotyczących niniejszego zapytania prosimy o kontakt z Klaudia Rakoczy nr. tel. 91 434 21 87 w dni robocze w godzinach 08.00-16.00.

### **Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia**

Klaudia Rakoczy

### **Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia**

tel. 91 434 21 87

Kod CPV

80000000-4

Nazwa kodu CPV

Usługi edukacyjne i szkoleniowe

Dodatkowe przedmioty zamówienia

553000000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55120000-0 – usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu zagranicznego

55120000-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji





Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Oś Priorytetowa, RPZP.08.00.00 Edukacja,  
Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego

73220000-0 - usługi doradcze w zakresie rozwoju