

Polkowice, dnia 24.02.2017r.

POPPPiDM. 221A.3.17

Zaproszenie do składania ofert

W związku z realizacją projektu pn.: „W edukacji zmiany – sukces uczniów murowany!” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz środków Budżetu Państwa w ramach działania 10.2. 1 RPO WD 2014-2020

Powiatowy Ośrodek Poradnictwa Psychologiczno – Pedagogicznego i Doradztwa Metodycznego w Polkowicach zaprasza

do złożenia oferty w sprawie:

przeprowadzenia i organizacji warsztatu szkoleniowego na temat „Neurodydaktyka w nauczaniu i uczeniu się”, obejmującego usługi edukacyjne (szkoleniowe), hotelowe i gastronomiczne, organizację dojazdu.

- na podstawie art. 4 ust. 8 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Organizacja szkolenia:

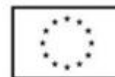
- 1.1. Przeprowadzenie szkolenia na temat „Neurodydaktyka w nauczaniu i uczeniu się” w wymiarze 16 godzin dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut), tj. 2 dni po 8 godzin dydaktycznych (to tego czasu nie są wliczane przerwy).
- 1.2. Szkolenie powinno zostać przeprowadzone w formie warsztatów metodami aktywnymi.
- 1.3. Szkolenie powinno zostać przeprowadzone dla 15 nauczycieli ze szkół ponadgimnazjalnych i 1 koordynatora sieci.
- 1.4. Opracowanie materiałów szkoleniowych dot. tematyki szkolenia oraz przekazanie ich do akceptacji w wersji elektronicznej Zamawiającemu najpóźniej 10 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Materiały powinny być oznakowane zgodnie ze wzorem, który dostarczy Zamawiający.
- 1.5. Program szkolenia powinien zostać dostosowany do potrzeb uczestników oraz przekazany do akceptacji w wersji elektronicznej Zamawiającemu najpóźniej 10 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
- 1.6. Szkolenie zakończy się wydaniem przez Wykonawcę certyfikatów o ukończeniu szkolenia. Certyfikaty powinny zostać opatrzone logotypami oraz informacją o współfinansowaniu ze środków UE zgodnie ze wzorem, który dostarczy Zamawiający.
- 1.7. Wykonawca po zakończeniu szkolenia dostarczy Zamawiającemu kopie certyfikatów potwierdzających ukończenie szkolenia.
- 1.8. Wykonawca zapewni eksperta do przeprowadzenia szkolenia spełniającego wymagania:
 - a) wykształcenie wyższe magisterskie z zakresu psychologii lub pedagogiki oraz kwalifikacje zawodowe z zakresu neurodydaktyki,
 - b) certyfikowany trener (zarządzanie zasobami ludzkimi, personelem nauczycielskim, psychologia zarządzania, coaching),
 - c) doświadczenie minimum 5 lat w pracy z dorosłymi oraz minimum 50 godzin szkoleń metodami warsztatowymi w latach 2013-2016 w obszarze tematycznym neurodydaktyka.
- 1.9. Wykonawca przedstawi dane osoby, która będzie realizować program szkolenia wraz z informacjami na temat jej kwalifikacji i doświadczenia.

Wzór Potwierdzenia doświadczenia, wykształcenia i kwalifikacji eksperta stanowi załącznik nr 2 do niniejszego Zaproszenia do składania ofert.

1.10. Zamawiający nie pokrywa kosztów związanych z zakwaterowaniem i wyżywieniem eksperta.

2. Miejsce przeprowadzenia szkolenia:

2.1. Wykonawca zapewni salę szkoleniową:



- a) odpowiednią do planowanej ilości uczestników szkolenia,
- b) posiadającą oświetlenie naturalne i/lub sztuczne,
- c) posiadającą sprawną klimatyzację,
- d) posiadającą ogrzewanie,
- e) spełniającą wymogi bezpieczeństwa i akustyczne,
- f) posiadającą zaplecze sanitarne, w tym toalety w bezpośrednim sąsiedztwie,
- g) posiadającą dostęp do internetu bezprzewodowego,
- h) wyposażoną w sprzęt niezbędny do przeprowadzenia zajęć (w tym m.in. nagłośnienie, projektor multimedialny, ekran, tablica flip-chart, bloki kartkowe, pisaki).

2.2. Sala szkoleniowa powinna znajdować się w tym samym obiekcie, w którym uczestnicy szkolenia będą mieli zapewniony nocleg.

3. Zakwaterowanie uczestników:

3.1. Wykonawca zapewni nocleg 16 uczestnikom szkolenia w jednym obiekcie, w pokojach 1 osobowych lub 2 osobowych z możliwością wykorzystania przez 1 osobę.

3.2. Obiekt, w którym zostanie przeprowadzone szkolenie powinien znajdować się w miejscowości wypoczynkowo – uzdrowskiej, odległej 100 km - 150 km od Polkowic, na terenie województwa dolnośląskiego.

3.3. Usługi hotelarskie muszą być realizowane w standardzie odpowiadającym standardowi świadczenia usług hotelarskich przez hotel co najmniej trzygwiazdkowy w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie. W szczególności:

- a) usługi hotelowe powinny być świadczone w obiektach, których pokoje spełniają wymogi hotelu co najmniej trzygwiazdkowego oraz które mają możliwość w ramach prowadzonej działalności, zapewnić gościom całonocne wyżywienie,
- b) noclegi mogą odbywać się w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych z pełnym węzłem sanitarnym.

4. Wyżywienie uczestników:

4.1. Wszystkie posiłki muszą być serwowane w standardzie odpowiadającym standardowi świadczenia usług gastronomicznych przez hotel co najmniej trzygwiazdkowy w rozumieniu przepisów rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie. Niedopuszczane jest używanie zastawy stołowej jednokrotnego użytku.

4.2. Pierwszego dnia Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia:

- a) przerwy kawowe podczas szkolenia (gorąca kawa i herbata, woda gazowana i niegazowana, soki owocowe, cukier, mleko, cytryna, 3 rodzaje ciasta),
- b) obiad (zupa i drugie danie, deser, gorąca kawa i herbata, cukier, mleko, cytryna, woda, soki owocowe),
- c) kolację (przekąski, potrawy mięsne i bezmięsne, co najmniej trzy dania ciepłe, gorąca kawa i herbata, cukier, mleko, cytryna, woda, soki owocowe, owoce) o charakterze integracyjnym (zapewnienie sali i muzyki).

4.3. Drugiego dnia Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia:

- a) śniadanie (przekąski, potrawy mięsne i bezmięsne, co najmniej trzy dania ciepłe, gorąca kawa i herbata, cukier, mleko, cytryna, woda, soki owocowe),
- b) przerwy kawowe podczas szkolenia (gorąca kawa i herbata, woda gazowana i niegazowana, soki owocowe, cukier, mleko, cytryna, 3 rodzaje ciasta),
- c) obiad (zupa i drugie danie, deser, gorąca kawa i herbata, cukier, mleko, cytryna, woda, soki owocowe).

4.4. Przerwy kawowe powinny być serwowane przed / lub na sali szkoleniowej.

5. Organizacja dojazdu:

5.1. Dojazd na miejsce szkolenia i z powrotem zorganizuje Wykonawca.

5.2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić środek transportu przystosowany do przewozu osób, posiadający co najmniej 16 miejsc siedzących (oprócz miejsca dla kierowcy).

5.3. Pojazd podstawiony będzie na wybrany przez Zamawiającego parking w Polkowicach w dniu 24.03.2017r., na co najmniej 15 minut przed planowanym wyjazdem.

5.4. Podstawiony pojazd musi być sprawny technicznie, posiadać wszelkie dokumenty dopuszczające go do ruchu oraz zapewniające bezpieczny przejazd na trasie.

5.5. Transport uczestników powinien odbyć się pojazdem o następującym standardzie:

- a) pojazd czysty i sprawny technicznie;
- b) posiadający aktualne badania techniczne i inne dokumenty warunkujące dopuszczenie pojazdu do ruchu,
- c) sprawna klimatyzacja i ogrzewanie,
- d) posiadający miejsce na bagaże,
- e) wygodne siedzenia.

5.6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kierowcy o odpowiednich kwalifikacjach i odpowiednim stanie zdrowia, posiadającego wymagane uprawnienia do kierowania.

5.7. W przypadku awarii pojazdu uniemożliwiającej kontynuację podróży lub niedopuszczenia pojazdu do ruchu przez właściwe służby Wykonawca zobowiązuje się do podstawienia sprawnego pojazdu zastępczego, spełniającego w/w wymogi, bez zbędnej zwłoki.

5.8. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować bezpieczeństwo osób i mienia podczas wykonywania usługi przewozu.

6. Pozostałe obowiązki Wykonawcy:

6.1. Wykonawca zapewni uczestnikom wyjazdu ubezpieczenie na czas pobytu i dojazdu.

6.2. Wykonawca dokona opłaty klimatycznej za wszystkich uczestników szkolenia jeśli wymagać będzie tego lokalizacja ośrodka.

7. Dodatkowe informacje:

7.1. Zamawiający ma prawo do zmniejszenia liczby uczestników o max. 3 osoby najpóźniej do 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia. W takim przypadku wynagrodzenie za usługę ustalone będzie według cen jednostkowych z oferty.

7.2. Proponowany harmonogram szkolenia:

1 dzień:

Wyjazd z Polkowic do miejsca szkolenia (godzina w zależności od podanej oferty, odległości od Polkowic)

9.30 – 10.15	Zakwaterowanie
10.15 – 10.30	Przerwa kawowa
10.30 – 13.00	Szkolenie (3 godziny dydaktyczne)
12.45 – 14.00	Obiad
14.00 – 16.15	Szkolenie (3 godziny dydaktyczne)
16.15 – 16.30	Przerwa kawowa
16.30 – 18.00	Szkolenie (2 godziny dydaktyczne)
18.00 – 19.00	Przerwa
19.00	Kolacja

2 dzień:

7.30 – 8.30	Śniadanie
8.30 – 10.45	Szkolenie (3 godziny dydaktyczne)
10.45 – 11.00	Przerwa kawowa
11.00 – 13.15	Szkolenie (3 godziny dydaktyczne)
13.15 – 14.00	Obiad
14.00 – 15.30	Szkolenie (2 godziny dydaktyczne)
15.30	Wyjazd

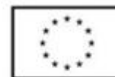
Cena oferty powinna uwzględniać cały zakres przedmiotu zamówienia.

II. Termin realizacji zamówienia: 24.03.2017r. – 25.03.2017r. (piątek - sobota)

III. CPV - 80000000-4 – Usługi edukacyjne i szkoleniowe.

IV. Warunki płatności:

Zamawiający przewiduje płatność za zrealizowaną usługę w terminie do 21 dni po zakończeniu usługi, na podstawie prawidłowo wystawionej faktury.



V. Miejsce, termin oraz sposób złożenia oferty:

Podmioty zainteresowane realizacją zamówienia proszone są o złożenie swojej oferty na adres mailowy: popppidm@polkowice.edu.pl (skan oferty z podpisem i pieczęcią osoby upoważnionej do reprezentowania Oferenta – Załącznik nr 1) lub przesłanie oryginału oferty albo złożenie go osobiście pod adresem: Powiatowy Ośrodek Poradnictwa Psychologiczno-Pedagogicznego i Doradztwa Metodycznego w Polkowicach, ul. Targowa 1, 59-100 Polkowice **w terminie do 03.03.2017r. do godz. 14:00.**

W przypadku przesłania oferty pocztą tradycyjną liczy się data stempla pocztowego.

Wzór Formularza ofertowego stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Zaproszenia do składania ofert.

VI. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty:

- 1. Cena** – wykonawca w tym kryterium może uzyskać max. 80 punktów
- 2. Ocena merytoryczna programu warsztatu szkoleniowego** – wykonawca w tym kryterium może uzyskać max. 5 punktów
- 3. Ocena kwalifikacji i doświadczenia eksperta** - wykonawca w tym kryterium może uzyskać max. 15 punktów.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma największą całkowitą liczbę punktów.

VII. Informacja w sprawie zawierania umowy:

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający wyśle do wykonawcy umowę w sprawie zamówienia publicznego.

VIII. Do oferty należy załączyć:

1. Formularz ofertowy (Załącznik nr 1).
2. Potwierdzenie doświadczenia, wykształcenia i kwalifikacji eksperta (Załącznik nr 2).
3. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej (CEIDG) lub inny dokument rejestrowy.
4. Program warsztatu szkoleniowego.
5. Opis miejsca realizacji szkolenia.

IX. Uwagi:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia lub anulowania niniejszego postępowania bez podania przyczyny.
2. Zamawiający zastrzega możliwość negocjacji oferty z wybranymi wykonawcami.
3. Z uwagi na wartość zamówienia nie przekraczającą 30.000 euro postępowanie jest prowadzone bez stosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

Osoba do kontaktu w sprawie przedmiotu zamówienia: Renata Czapczyńska – Dyrektor Powiatowego Ośrodka Poradnictwa Psychologiczno-Pedagogicznego i Doradztwa Metodycznego w Polkowicach, tel. 76 746-15-70, kom. 603 087 782.

Renata Czapczyńska
Dyrektor POPPPiDM w Polkowicach
Polkowice, dnia 24.02.2017r.