Warszawa, dnia 07.10.2025r*.*

**FORMULARZ SZACOWANIA WARTOŚCI ZAMÓWIENIA**

W celu ustalenia wartości zamówienia, Ośrodek Rozwoju Edukacji w Warszawie (zwany dalej Zamawiającym) zwraca się z uprzejmą prośbą o przygotowanie i przesłanie szacunkowej kalkulacji kosztów zamówienia, **w terminie do dnia 17.10.2025 r. do godz. 10.00 na adres mailowy: [agnieszka.charzynska@ore.edu.pl](mailto:agnieszka.charzynska@ore.edu.pl)** Informacji w zakresie niniejszego szacowania wartości zamówienia udziela Pani Agnieszka Charzyńska pod numerem telefonu: 22 570 83 63.

Usługa będzie realizowana na potrzeby projektu pozakonkursowego „Budowa skoordynowanego systemu pomocy specjalistycznej opartego na Specjalistycznych Centrach Wspierających Edukację Włączającą”, numer projektu FERS.01.06-IP.05-0003/23, realizowanego przez Ośrodek Rozwoju Edukacji, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, w ramach którego przewidziano realizację **usługi organizacji szkoleń stacjonarnych dla Liderów Specjalistycznych Centrów Wspierających Edukację Włączającą (SCWEW)** wWarszawie lub okolicach w promieniu do 15 km od Dworca Centralnego, z dogodnym dojazdem komunikacją miejską.

Poniżej przekazane są niezbędne informacje o przedmiocie zamówienia.

**Uwaga: Zamawiający nie przewiduje możliwość składania ofert częściowych.**

**Przedstawione szacunkowe koszty realizacji planowanej usługi powinny zawierać pełny zakres kosztów i być wyrażone w wartościach ceny netto oraz brutto, z uwzględnieniem podatku VAT.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Koszty organizacji szkolenia w przeliczeniu na 1 osobę/godzinę - Tura III** | **Koszt netto** w PLN | **Stawka VAT** | **Koszt brutto\*** w PLN |
| 1. | Koszt noclegu wraz ze śniadaniem w pokoju 1-osobowym w przeliczeniu na 1 osobę |  |  |  |
| 2. | Koszt noclegu wraz ze śniadaniem w pokoju 2-osobowym w przeliczeniu na 1 osobę |  |  |  |
| 3. | Koszt obiadu w przeliczeniu na 1 osobę |  |  |  |
| 4. | Koszt przerwy kawowej całodniowej w przeliczeniu na 1 osobę |  |  |  |
| 5. | Koszt kolacji w przeliczeniu na 1 osobę |  |  |  |
| 6. | Koszt sali szkoleniowej na 25 osób wraz z wyposażeniem (komputer, 1 tablica flipchart z papierami i pisakami, projektor multimedialny, mikrofon) w przeliczeniu na 1 godzinę zegarową |  |  |  |
| **Lp.** | **Koszty organizacji szkolenia w przeliczeniu na 1 osobę/godzinę - Tura IV** | **Koszt netto** w PLN | **Stawka VAT** | **Koszt brutto\*** w PLN |
| 1. | Koszt noclegu wraz ze śniadaniem w pokoju 1-osobowym w przeliczeniu na 1 osobę |  |  |  |
| 2. | Koszt noclegu wraz ze śniadaniem w pokoju 2-osobowym w przeliczeniu na 1 osobę |  |  |  |
| 3. | Koszt obiadu w przeliczeniu na 1 osobę |  |  |  |
| 4. | Koszt przerwy kawowej całodniowej w przeliczeniu na 1 osobę |  |  |  |
| 5. | Koszt kolacji w przeliczeniu na 1 osobę |  |  |  |
| 6. | Koszt sali szkoleniowej na 25 osób wraz z wyposażeniem (komputer, 1 tablica flipchart z papierami i pisakami, projektor multimedialny, mikrofon) w przeliczeniu na 1 godzinę zegarową |  |  |  |
| **Nazwa firmy/Imię i nazwisko Wykonawcy:** | |  | | |
| **Adres:** | |  | | |
| **Telefon:** | |  | | |
| **Adres e-mail do korespondencji:** | |  | | |

*\*Koszt brutto obejmuje w przypadku czynnych podatników VAT podatek od towarów i usług (VAT), a w przypadku osoby fizycznej nie prowadzącej działalności gospodarczej obligatoryjne obciążenia publicznoprawne (po stronie Zleceniodawcy i Zleceniobiorcy) w szczególności, zaliczkę na podatek dochodowy od osób fizycznych oraz składki na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne.*

……………………… …………………………………..

*miejscowość i data podpis osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy*

Niniejsze pismo nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych, służy jedynie rozpoznaniu rynku i oszacowaniu kosztów usługi.

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia jest organizacja szkoleń stacjonarnych dla Liderów Specjalistycznych Centrów Wspierających Edukację Włączającą (SCWEW).**

**Ogólne informacje o zamówieniu**

Celem zamówienia jest zapewnienie realizacji szkoleń stacjonarnych w zakresie przygotowania Liderów SCWEW oraz wsparcie, doskonalenie i rozwój kompetencji Liderów SCWEW podejmujących działania z zakresu specjalistycznego wsparcia przedszkoli i szkół ogólnodostępnych. Zamówienie będzie realizowanew ramach projektu „Budowa skoordynowanego systemu pomocy specjalistycznej opartego na Specjalistycznych Centrach Wspierających Edukację Włączającą” w ramach Funduszy Europejskich dla Rozwoju Społecznego, numer projektu FERS.01.06-IP.05-003/23.

1. **Przedmiot zamówienia**

Wykonawca będzie zobowiązany zapewnić organizację szkoleń prowadzonych w formie stacjonarnej dla Liderów SCWEW, w poniższych turach:

1. III tura szkoleń
2. IV tura szkoleń
3. **Szczegółowy zakres zamówienia szkoleń**

Szkolenia przewidziane są w formie stacjonarnej. Zamawiający przewiduje, że szkolenia dla Liderów SCWEW będą prowadzone w okresie I kwartał 2026 - IV kwartał 2026.

Terminy realizacji szkoleń są uzależnione od terminów rozstrzygnięć kolejnych konkursów na realizację przedsięwzięcia grantowego mającego na celu budowanie skoordynowanego systemu pomocy specjalistycznej opartego na Specjalistycznych Centrach Wspierających Edukację Włączającą.

* + - 1. **W ramach rozdz. I pkt 1, tj. III tury szkoleń** Zamawiający przewiduje realizację 1 szkolenia:

1. **Szkolenie dla Liderów SCWEW** w wymiarze łącznym 30 godzin dydaktycznych w cyklach 2-dniowych, przyjmując następujący podział:

* cykl I - 15 godzin dydaktycznych, 2 dni;
* cykl II - 15 godzin dydaktycznych, 2 dni.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **szkolenia - tura III** | | |
| **Lp.** | **szkolenie** | **liczba uczestników** |
| 1. | szkolenie dla Liderów SCWEW, forma: stacjonarna | |
| Szkolenie przygotowujące do realizacji zadań Lidera w kontekście organizacji i  funkcjonowania SCWEW.  30 godzin dydaktycznych:  cykl I - 15 godzin dydaktycznych (2 dni)  cykl II - 15 godzin dydaktycznych (2 dni) | **III tura** - planowane liczba osób 85:    cykl I - 4 grupy  cykl II -4 grupy |

Zamawiający przewiduje, że w ramach III tury szkolenia będą prowadzone w podziale na odrębne grupy, max. liczba osób w grupie to 25, zgodnie z poniższym schematem:

* + - 1. **W ramach rozdz. I pkt 2, tj. IV tury szkoleń** Zamawiający przewiduje realizację 1 szkolenia:

1. **Szkolenie dla Liderów SCWEW** w wymiarze łącznym 30 godzin dydaktycznych w cyklach 2-dniowych, przyjmując następujący podział:

* cykl I - 15 godzin dydaktycznych, 2 dni;
* cykl II - 15 godzin dydaktycznych, 2 dni.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **szkolenia - tura IV** | | |
| **Lp.** | **szkolenie** | **liczba uczestników** |
| 1. | szkolenie dla Liderów SCWEW, forma: stacjonarna | |
| Szkolenie przygotowujące do realizacji zadań Lidera w kontekście organizacji i  funkcjonowania SCWEW.  30 godzin dydaktycznych:  cykl I - 15 godzin dydaktycznych (2 dni)  cykl II - 15 godzin dydaktycznych (2 dni) | **IV tura** - planowane liczba osób 164:    cykl I - 7 grupy  cykl II - 7 grupy |

Zamawiający przewiduje, że w ramach IV tury szkolenia będą prowadzone w podziale na odrębne grupy, max. liczba osób w grupie to 25, zgodnie z poniższym schematem:

* + - 1. W ramach realizacji szkoleń, o których mowa w rozdz. I pkt 1-2 Zamawiający będzie monitorował realizację zamówienia przez Wykonawcę.
      2. Zamawiający dopuszcza możliwość przesunięcia liczby uczestników szkolenia w poszczególnych turach, tym samym liczba grup w danej turze może ulec zmianie. Zmiana uzależniona jest od złożonej liczby wniosków grantowych w danej turze.
      3. Zamawiający dopuszczą realizację mniejszej liczby grup oraz uczestników w przypadku nie wyłonienia maksymalnej liczby SCWEW dla danej tury.

1. **Organizacja przedmiotu zamówienia**
2. **Podstawowe informacje o działaniach organizacyjnych przedmiotu zamówienia** – zamówienie obejmuje organizację dwóch tur (tura III oraz IV) szkoleń składających się z 2-dniowych cykli szkoleń dla Liderów SCWEW, których zadaniem będzie wsparcie, doskonalenie i rozwój kompetencji dla min. 249 pracowników systemu oświaty w podziale na max. 24 grupy szkoleniowe liczące po 20-25 osób, według agend i terminów, które Zamawiający przekaże Wykonawcy, zgodnie z zapisami prowadzonego postępowania Pzp. Wykonawca w ramach działań organizacyjnych zapewni także pobyt i udział w realizowanym wsparciu szkoleniowym Trenerom prowadzącym szkolenia, Kadrze projektowej – Przedstawicielom Zamawiającego, pełniącej nadzór na realizacją wsparcia, w liczbie ok. 5 osób w zależności od liczby grup szkoleniowych odbywających zajęcia w tym samym terminie. Zamawiający zastrzega, że listę osób stanowiących kadrę trenerską i projektową przedstawi Wykonawcy na etapie realizacji zamówienia, po zatwierdzeniu przez Zamawiającego harmonogramu realizacji zamówienia, zawierającego terminy i lokalizacje przeprowadzenia szkoleń.
3. **Lokalizacja dotycząca realizacji szkoleń** – Wykonawca w ramach zamówienia zorganizuje dwudniowe szkolenia dla Liderów SCWEW w Warszawie lub okolicach w promieniu do 15 km od Dworca Centralnego

z dogodnym dojazdem komunikacją miejską. Przez dogodny dojazd (Zamawiający wyklucza dojazd autobusami linii nocnych) komunikacją miejską. Zamawiający rozumie dojazd środkami komunikacji miejskiej tj. m.in. autobus, tramwaj, metro, kolej miejska, z Dworca Centralnego

w Warszawie, w promieniu do 15 km od Dworca Centralnego. Czas dojazdu komunikacją publiczną, zgodnie z rozkładem jazdy, nie może przekraczać 60 minut. Przez dogodny dojazd rozumie się przejazd, z maksymalnie jedną przesiadką w odległości przystanków komunikacji miejskiej do 500 m od dworca (odległość drogowa liczona na podstawie mapy, np. Google Maps, przy zachowaniu dokładności pomiaru rzędu max. 100 m). Odległość końcowego przystanku nie większa niż 400 m od obiektu/miejsca wydarzenia (według odległości dla pieszego według Google Maps). Czas dojazdu do obiektu nie dotyczy dojścia z/do przystanku i oczekiwania na transport. Zamawiający jest uprawniony do badania zgodności pomiędzy wskazanym przez Wykonawcę obiektem, a wymaganiami zawartymi w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia.

Lokalizacja szkoleń powinna znajdować się w miejscu dogodnym komunikacyjnie, tj. w pobliżu głównych szlaków komunikacji publicznej. Położenie ośrodków (obiektów) jak i infrastruktura musi umożliwiać samodzielny dostęp osobom niepełnosprawnym. Zamawiający wymaga, by ośrodki (obiekty), w którym odbywać się będą szkolenia posiadały bazę noclegową dla co najmniej 95 osób, oraz bezpłatne miejsca parkingowe dla wszystkich uczestników grup szkoleniowych. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia weryfikacji w miejscach, w których odbędą się szkolenia w celu sprawdzenia czy spełnione zostały wymagania określone niniejszym zamówieniem. Lokalizacja ośrodków (obiektów) podlega akceptacji Zamawiającego. Wykonawca w terminie 10 dni od daty otrzymania terminów szkoleń przedstawi propozycje lokalizacji ośrodka, przy czym Zamawiający w terminie 2 dni roboczych może zgłosić uwagi do lokalizacji ośrodków (obiektów) bądź dokonać akceptacji. Zamawiający wymaga, by szkolenia odbyły się w obiektach o standaryzacji co najmniej 3-gwiazdkowej, której standardy określa *ustawa o usługach turystycznych (Dz. U. z 2004 r. Nr 223, poz. 2268, z późn. zm.) oraz w rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr. 22, poz. 169).* Wybór lokalizacji podlega akceptacji Zamawiającego.

1. **Sale szkoleniowe** - Wykonawca zapewni w ramach każdej tury szkoleniowej możliwość realizacji zajęć szkoleniowych dla co najmniej 2 grup jednocześnie po ok. 20 - 25 osób w salach szkoleniowych, klimatyzowanych, znajdujących się w jednym obiekcie, odpowiednio oświetlonych, z miejscami siedzącymi dla wszystkich biorących udział w szkoleniach, wyposażonych w laptopy dla trenerów, projektory multimedialne oraz ekrany i flipcharty, tablice suchościeralne wraz z magnesami, tablice korkowe ze szpilkami, w nagłośnienie z mikrofonami bezprzewodowymi (min. 2 mikrofony bezprzewodowe), łącze do sieci internetowej o przepustowości co najmniej 1Mbit upload i 1 Mbit download. Wykonawca zapewni wsparcie techniczne (uruchomienie urządzeń multimedialnych, Internetu, itp.) oraz zapewni oznaczenie sal szkoleniowych oraz dróg ułatwiających dotarcie uczestnikom do powyższych sal przez ustawienie/umieszczenie w salach, na korytarzach – banerów, plakatów oraz stosownych tabliczek informacyjnych będących w dyspozycji Zamawiającego, a także oznaczeń wykonanych przez Wykonawcę. Oznaczenia muszą być zgodne z obowiązującymi wymogami o których mowa w *Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 w zakresie informacji i promocji.* Znaki graficzne jak np. logo Zamawiającego zostaną przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego niezwłocznie po podpisaniu umowy. Sale powinny spełniać wymogi związane z dostępnością, zgodnie ze standardem architektonicznym, szkoleniowym stanowiącym *załącznik nr 2 – Standard dostępności dla polityki spójności 2021-2027 do Wytycznych dotyczących zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027.*
2. **Noclegi** - Wykonawca zapewni przynajmniej po 1 noclegu w cyklu szkoleniowym dla każdego z uczestników szkoleń w tym dla Trenerów, i Kadry projektowej, pełniącej nadzór ze strony Zamawiającego w pokojach niekoedukacyjnych 1 i/lub 2– osobowych z łazienkami oraz darmowym dostępem do Internetu. Zamawiający wymaga, by pokoje 1 – osobowe zarezerwowane były tylko dla Trenerów oraz Kadry projektowej pełniącej nadzór ze strony Zamawiającego. Warunki oraz maksymalne koszty związane z noclegiem winny odpowiadać wymaganiom ujętym w *Zestawieniu standardu i cen rynkowych dla programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027,* <https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/zestawienie-standardu-i-cen-rynkowych-dla-programu-fundusze-europejskie-dla-rozwoju-spolecznego-2021-2027/>
3. **Recepcja** - Wykonawca zapewni obsługę organizacyjno–administracyjną w trakcie trwania szkoleń oraz recepcji znajdującej się w tym samym budynku, w którym organizowane będą szkolenia w pobliżu sal, w których odbywają się zajęcia do obsługi uczestników tj. do:

* wydawania materiałów przeznaczonych dla wszystkich uczestników,
* ewidencjonowania uczestników szkoleń, w tym noclegów i wyżywienia oraz ewidencjonowania wydawanych materiałów szkoleniowych na listach obecności, które opracuje i przekaże Wykonawcy Zamawiający,
* udzielania informacji dotyczących spraw organizacyjnych;
* potwierdzania delegacji służbowych;
* zapewnienia dokumentacji fotograficznej o odpowiedniej jakości – wyrazistości, kontrastowości, obrazującej organizację szkolenia i jej uczestników, ewidencjonowania zgód uczestników szkolenia dotyczących przetwarzania danych osobowych na potrzeby projektu i udostepnienia/upublicznienia swojego wizerunku na potrzeby realizowanego projektu, zgodnie z obowiązującym prawem krajowymi i unijnym, z każdego szkolenia Wykonawca przekaże Zamawiającemu przynajmniej 20 zdjęć w formie cyfrowej;

1. **Wyżywienie/obsługa cateringowa** – Posiłki serwowane w ramach cateringu powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca oferując posiłki powinien uwzględniać świeże produkty dostępne na rynku. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług żywienia odbywać się powinno według *ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 Nr 136, poz. 914).* Wykonawca zapewni pełne wyżywienie w ramach organizowanych szkoleń tj. na jednych cyklu szkoleniowym dla jednej osoby: obiady przez 2 dni, serwis kawowy – całodniowy przez 2 dni, śniadania przez 1 dzień, kolacje przez 1 dzień. Wyżywienie niniejsze powinno zostać zapewnione każdemu uczestnikowi szkoleń, w tym Trenerom i Kadrze projektu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość akceptacji menu. Wówczas Wykonawca przedstawi na prośbę Zamawiającego do akceptacji menu nie później niż na 7 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia. Zamawiający zastrzega, że zarówno produkty spożywcze jak i zastawa winny być uzupełniane na bieżąco, w miarę potrzeb. Serwis winien być podany na zastawie ceramicznej/szklanej z kompletem sztućców metalowych i serwetek (wyklucza się możliwość użycia plastikowych naczyń), stoły powinny być nakryte obrusami materiałowymi.

Wykonawca zapewni całodzienny serwis kawowyna każdy dzień szkolenia (obok sal, w których odbywają się zajęcia z uczestnikami, zgodnie z czasem korzystania z sal) – dla każdego uczestnika, zgodnie z warunkami i maksymalnymi kosztami określonymi w *Zestawieniu standardu i cen rynkowych dla programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027,* [*https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/zestawienie-standardu-i-cen-rynkowych-dla-programu-fundusze-europejskie-dla-rozwoju-spolecznego-2021-2027/*](https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/zestawienie-standardu-i-cen-rynkowych-dla-programu-fundusze-europejskie-dla-rozwoju-spolecznego-2021-2027/)

Wykonawca zapewni śniadanie zasiadane w drugim dniu szkolenia (potrawy podawane w formie szwedzkiego stołu) – dla każdego z uczestników. Śniadanie powinno składać się z: dwóch dań na ciepło – np. jajecznica na maśle, parówki z wody (z możliwością otrzymania min. jednego rodzaju dania wegetariańskiego), bufet zimny: wędliny; sery (białe i żółte); jaja na twardo (w majonezie) lub pasta z jaj; warzywa; dżemy (2 rodzaje do wyboru), płatki (kukurydziane, czekoladowe, musli), mleko, kawa, herbata, cytryna, mleko, soki owocowe, ketchup, musztarda, masło, pieczywo jasne i ciemne.

Wykonawca zapewni obiad zasiadany w pierwszym i drugim dniu szkolenia (potrawy w formie stołu szwedzkiego) – dla każdego z uczestników szkolenia. Wykonawca zapewni obiad co najmniej dwudaniowy. Obiad dwudaniowy winien składać się z co najmniej: zupy (2 rodzaje, 250 ml na osobę w proporcji 50% jeden rodzaj i 50% drugi rodzaj zupy, sporządzone na wywarze warzywnym), drugiego dania (3 rodzaje do wyboru: danie mięsne – 150g na osobę, danie bezmięsne – ryba lub danie z grzybów lub warzyw – 150 g na osobę, dodatki dla każdej osoby – ziemniaki, makaron, ryż, kasza – łącznie 200 g na osobę, surówka i warzywa gotowane – łącznie – 150 g na osobę ), przystawki (3 rodzaje), napojów (kawa, herbata, soki – co najmniej 3 rodzaje, woda – co najmniej gazowana i niegazowana). Zamawiający wymaga, by obiad był serwowany w pomieszczeniu zarezerwowanym dla uczestników lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym i oznakowanym obszarem dla uczestników. Obiad może być dostarczony jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu.

Wykonawca zapewni kolację zasiadaną w pierwszym dniu każdego ze szkoleń (potrawy podawane w formie stołu szwedzkiego) – dla każdego z uczestników. Kolacja powinna składać się z co najmniej: jednego dania na ciepło (z możliwością otrzymania min. jednego rodzaju dania wegetariańskiego), zimnej płyty (zestaw wędlin i serów żółtych i białych), jaja na twardo lub pasta z jaj, dżemu (2 rodzaje do wyboru), pieczywa i masła, napojów (kawy, herbaty, soków owocowych, wody). Warunki oraz maksymalne koszty związane z obiadem oraz kolacją powinny odpowiadać wymaganiom ujętym w *Zestawieniu standardu i cen rynkowych dla programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027,* [*https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/zestawienie-standardu-i-cen-rynkowych-dla-programu-fundusze-europejskie-dla-rozwoju-spolecznego-2021-2027/*](https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/zestawienie-standardu-i-cen-rynkowych-dla-programu-fundusze-europejskie-dla-rozwoju-spolecznego-2021-2027/)

1. **Materiały dla uczestników szkoleń** – Wykonawca zobowiązany jest do

dystrybucji wśród wszystkich uczestników szkoleń oraz trenerów i przedstawicieli Zamawiającego zestawów materiałów dla uczestników (torba, notes A4, długopis, smycz z identyfikatorem, program szkolenia, notes A5, materiały w wersji drukowanej) w ilości adekwatnej do tur szkoleniowych.

1. **Oznakowanie miejsca realizacji szkoleń –** Wykonawca zobowiązany jest do oznakowania materiałami (tj. np. plakaty informacyjne, programy szkoleń) przekazanymi przez Zamawiającego, zgodnie z zasadami oznakowania projektów FERS recepcji, budynku oraz sal szkoleniowych (<https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/fundusze-2021-2027/prawo-i-dokumenty/zasady-komunikacji-fe/>).
2. **Warunki realizacji zamówienia, w tym miejsce i termin realizacji zamówienia**
3. Miejsce realizacji zamówienia: Warszawa lub okolice w promieniu do 15 km od Dworca Centralnego, z dogodnym dojazdem komunikacją miejską.
4. Termin realizacji: I kwartał 2026 - IV kwartał 2026
5. Zamawiający przewiduje realizację zamówienia w poniższych turach:

* III tura szkoleń
* IV tura szkoleń

1. Realizacja przedmiotu zamówienia powinna zostać zakończona **w terminie do dnia 31.12.2026 r.,** przy czym Zamawiający zastrzega, że termin tury może ulec zmianie.
2. Terminy przeprowadzenia szkoleń powinny zapewnić prawidłową realizację całości przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca otrzyma zapłatę za rzeczywistą liczbę uczestników szkoleń, którzy uczestniczyli w szkoleniach i swoją obecność potwierdzili na listach obecności oraz za rzeczywiście poniesione koszty (np. liczba noclegów, etc.).
4. **Wymagania dla Wykonawcy**
5. Wykonawca posiada niezbędne doświadczenie w realizacji co najmniej 1 usługi, obejmującej organizację wydarzeń szkoleniowych lub konferencyjnych dla co najmniej 100 uczestników o zasięgu ogólnopolskim, w okresie ostatnich 5 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie. Usługa powinna obejmować także zapewnienie wyżywienia oraz zakwaterowania.
6. Przez wydarzenie szkoleniowe lub konferencyjne Zamawiający rozumie w szczególności konferencje, spotkania informacyjno-konsultacyjne, szkolenia, seminaria, realizowane w formie stacjonarnej.
7. **Klauzula informacyjna:**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia   
27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r.), dalej „RODO”, Ośrodek Rozwoju Edukacji w Warszawie informuje, że:

1. Administratorem państwa danych osobowych jest Ośrodek Rozwoju Edukacji z siedzibą   
   w Warszawie (00-478), Aleje Ujazdowskie 28, e-mail: sekretariat@ore.edu.pl, tel. 22 345 37 00;
2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można się skontaktować poprzez e-mail: iod@ore.edu.pl lub pisemnie przekazując korespondencję na adres siedziby Administratora wskazany w punkcie 1.
3. Państwa dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Administrator może również przetwarzać dane osobowe w celu realizacji zadań przypisanych Instytucji Zarządzającej Programem Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, w zakresie w jakim jest to niezbędne dla realizacji tego celu, a w szczególności:
4. potwierdzania kwalifikowalności wydatków,
5. wnioskowania o płatności do Komisji Europejskiej,
6. raportowania o nieprawidłowościach,
7. ewaluacji,
8. monitoringu,
9. kontroli,
10. audytu,
11. sprawozdawczości,
12. działań informacyjno-promocyjnych.
13. Podstawą prawną przetwarzania danych jest konieczność realizacji obowiązków spoczywających na Administratorze (art. 6 ust. 1. lit. c oraz art. 9 ust. 2 lit. g RODO), ustawy z dnia 28 kwietnia 2022 r. o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021-2027 oraz przepisów prawa europejskiego i krajowego:
14. rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2021./1060 z 24 czerwca 2021 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Funduszu Spójności, Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji i Europejskiego Funduszu Morskiego, Rybackiego i Akwakultury, a także przepisy finansowe na potrzeby tych funduszy oraz na potrzeby Funduszu Azylu, Migracji i lntegracji, Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego i lnstrumentu Wsparcia Finansowego na rzecz Zarządzania Granicami i Polityki Wizowej,
15. rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)2021/1057 z dnia 24 czerwca 2021 r. ustanawiające Europejski Fundusz Społeczny Plus (EFS+) oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1296/2013 (Dz. Urz. UE L 231 z 30.06.2021, str.21, z późn. zm.),
16. ustawa z dnia 28 kwietnia 2022 r. o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2027-2027, w szczególności art. 87-93,
17. ustawa z 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego,
18. ustawa z 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych.
19. Podanie danych jest niezbędne do realizacji celu, o którym mowa w pkt. 3. Konsekwencje niepodania danych osobowych wynikają z przepisów prawa, w tym uniemożliwiają udział w projekcie realizowanym w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027.
20. Państwa dane osobowe mogą zostać również powierzone specjalistycznym firmom, realizującym na zlecenie Instytucji Zarządzającej lub pośredniczącej ewaluacje, kontrole i audyt w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027.
21. Odbiorcami danych osobowych mogą być:
22. podmioty, którym Instytucja Zarządzająca powierzyła wykonywanie zadań związanych z realizacją Programu, a także eksperci, podmioty prowadzące audyty, kontrole, szkolenia i ewaluacje,
23. instytucje, organy i agencje Unii Europejskiej (UE), a także inne podmioty, którym UE powierzyła wykonywanie zadań związanych z wdrażaniem Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027.
24. podmioty świadczące na rzecz Ministra usługi związane z obsługą i rozwojem systemów teleinformatycznych oraz zapewnieniem łączności, w szczególności dostawcy rozwiązań IT i operatorzy telekomunikacyjni.
25. Dane osobowe będą przechowywane przez okres wskazany w art. 140 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. W niektórych przypadkach, np. prowadzenia kontroli u Administratora przez organy Unii Europejskiej, okres ten może zostać wydłużony.
26. Państwa dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji i nie będą profilowane.
27. Państwa dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego.
28. W związku z przetwarzaniem Państwa danych osobowych, przysługują Państwu następujące uprawnienia: prawo dostępu do swoich danych osobowych, prawo żądania ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia ich przetwarzania, prawo do sprzeciwu oraz prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

**Informujemy, że przedstawione zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy *Prawo zamówień publicznych.***