**Szacowanie przedmiotu zamówienia**

**Szanowni Państwo,**

**informujemy, że poniższe postępowanie ma charakter szacowania wartości zamówienia.**

**Niniejsze postępowanie nie stanowi zaproszenia do składania ofert w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego, nie zobowiązuje Zamawiającego do zawarcia umowy, czy też udzielenia zamówienia**   
**i nie stanowi części procedury udzielania zamówienia publicznego realizowanego na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych.**

**Prosimy o przesłanie formularza do dnia 06.08.2024 roku do godz. 11.00**

**TEMAT: „Hackathon edukacyjny”.**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie programu i przeprowadzenie szkolenia dla nauczycieli   
pt. „Hackathon edukacyjny” wraz z usługą noclegową i wyżywieniem.

* Przewidywana data realizacji: 10.2024-03.2025

**zjazd I / 1 grupa - 10.2024**

**zjazd II/ 2 grupa - 11.2024**

**zjazd III/ 3 grupa - 02.2025**

**zjazd IV/ 4 grupa - 03.2025**

* Liczba grup: 4
* Liczba godzin dydaktycznych na grupę: 2
* Liczba godzin dydaktycznych ogółem: 8 (2 x 4 grupy)
* Forma zdalna/stacjonarna: stacjonarna
* Miejsce wykonania zamówienia:

powiat słupski (grupa 1 i grupa 2)

powiat chojnicki (grupa 3 i grupa 4)

* Przewidywana liczba uczestników w jednej grupie: 80

**Zamawiający ustala, że cena brutto za usługę noclegową z wyżywieniem dla jednej osoby nie może ulec zmianie.**

**Wykonawca zapewni:**

**Zakwaterowanie**:  
 miejscem zakwaterowania powinien być obiekt typu hotel/pensjonat/obiekt konferencyjny (zgodnie z obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich   
i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 2166 z późn. zm.), zwany później „obiektem”. Przez „obiekt” Zamawiający rozumie jeden obiekt wyposażony w liczbę miejsc noclegowych wystarczającą do zakwaterowania 80 osób. Uczestnicy muszą być zakwaterowani w pierwszej kolejności w pokojach dwuosobowych, gdzie znajdują się   
1-osobowe łóżka wraz z pościelą. Dopuszczalne jest zakwaterowanie w pokojach jedno i co najwyżej 4-osobowych, w których znajdują się 1-osobowe łóżka wraz z pościelą. W przypadku nieparzystej liczby osób tej samej płci, Wykonawca zapewni dla takich osób oddzielne pokoje. Nie dopuszcza się łóżek piętrowych. Węzły sanitarne w ośrodku mają być dostępne w każdym pokoju. Przez „węzeł sanitarny” Zamawiający rozumie co najmniej toaletę z wodą bieżącą (tzw. „wc”), umywalkę oraz kabinę prysznicową/wannę.  
 W przypadku udziału osoby niepełnosprawnej, Wykonawca zapewni dla niej nocleg w pokoju przystosowanym do potrzeb osób niepełnosprawnych.

**Wyposażenie obiektu w sale wraz z obsługą techniczną:**

Obiekt musi posiadać jedną salę konferencyjną na min. 80 osób oraz 3 sale szkoleniowe, wyposażone w: krzesła dla każdej osoby, możliwość zaciemnienia sali, oświetlenie naturalne   
i sztuczne, nagłośnienie, dostęp do internetu, zestaw multimedialny: laptop/komputer/ekran.

**Wyżywienie:**

Rozkład posiłków będzie następujący:

* Pierwszy dzień: obiad, kolacja – dla wszystkich uczestników;
* Drugi dzień: śniadanie, obiad – dla wszystkich uczestników;
* Serwisy kawowe pierwszego i drugiego dnia dla wszystkich uczestników składające się z:

- napoi zimnych: woda gazowana i niegazowana,

- napoi gorących: kawa, mleko do kawy, cukier; herbata,

- ciastek,

- owoców sezonowych.

**Śniadanie**– w formie bufetu szwedzkiego: bufet na zimno (wędliny, sery) oraz na ciepło (2 dania do wyboru) wraz z napojami dostępnymi w ilości dla każdego uczestnika: kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana, dodatki (np. pieczywo, masło);

**Obiad**– minimum dwa rodzaje zup (w tym jedna wegetariańskie), dwa rodzaje ciepłego dania głównego (w tym jedno wegetariańskie), dwa rodzaje sałatek lub surówek do wyboru, wraz z napojami dostępnymiw ilości dla każdego uczestnika: : kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana   
i niegazowana;

**Kolacja** – w formie bufetu szwedzkiego: bufet na zimno (wędliny, sery) oraz na ciepło (2 dania do wyboru) wraz z napojami dostępnymi w ilości dla każdego uczestnika: kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana, dodatki (np. pieczywo, masło).

**Ostateczna liczba osób zostanie wskazana Wykonawcy na 3 dni przed szkoleniem.**

Wykonawca jest zobowiązany do specjalnego dostosowania posiłków w przypadku osób mających szczególne wymagania w tym zakresie, wynikające ze stanu zdrowia bądź światopoglądu – Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę.

**Eksperta zdolnego do wykonania zamówienia w zakresie** przeprowadzenia zajęć warsztatowych służących integracji, wzajemnemu inspirowaniu, pogłębionej diagnozie potrzeb szkół i planowaniu adekwatnych działań ukierunkowanych na podniesienie jakości edukacji, tworzeniu sieci współpracy i samokształcenia, wymianie doświadczeń, opracowywaniu rozwiązań organizacyjnych, programowych, wychowawczych i opiekuńczych skierowanych do kadry pedagogicznej.

Koszt wynagrodzenia oraz ewentualnego wyżywienia i zakwaterowania eksperta pokrywa Wykonawca.

**Zakres zadań:**

* Opracowanie autorskiego programu zgodnie ze wzorem przedłożonym przez Zamawiającego (załącznik nr 6 Program formy doskonalenia),
* Zapewnienie materiałów szkoleniowych i dydaktycznych uczestnikom, które będą wykorzystywane podczas szkolenia,
* Przeprowadzenie szkolenia na temat podany w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia,
* Przekazanie Zamawiającemu listy obecności z własnoręcznym podpisem,
* Prowadzenie dziennika zajęć,
* Wykonanie fotodokumentacji szkolenia,