Chorzów, 02 października 2024r.

SCP-IV-3.383.47.2024.SKl

**Zapytanie ofertowe**

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

**Kod CPV: 80.50.00.00-9 - Usługi szkoleniowe.**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia dla beneficjentów FESL 2021-2027 dot. działań wdrażanych przez Śląskie Centrum Przedsiębiorczości.

1. **Temat szkolenia: „Nadużycia finansowe w projektach dofinansowanych w FE SL 2021-2027.”**
2. **Tryb udzielenia zamówienia:** Wartość zamówienia nie przekracza kwoty wskazanej   
   w art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 11 września 2019r.
3. **Termin realizacji: październik 2024 r. – do 29 listopada 2024r.**

Dokładny termin, dogodny dla zamawiającego zostanie uzgodniony z wyłonionym Wykonawcą. Szkolenie jednodniowe, w godzinach 08:30-14:30

1. **Miejsce szkolenia:** Chorzów lub Katowice
2. **Liczba uczestników:** 50 os. stanowi maksymalną ilość zamówienia, minimalnie 30 osób. Realizacja przedmiotu umowy nastąpi wg. rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi zgodnie z informacją o ostatecznej liczbie uczestników szkolenia wg. ceny jednostkowej brutto/osobę. Zamawiający potwierdzi ostateczną liczbę uczestników szkolenia, najpóźniej na 2 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia. Podana przez Zamawiającego liczba osób będzie stanowiła podstawę do rozliczeń z Wykonawcą.
3. **Odbiorcami szkolenia będą: przedstawiciele przedsiębiorców realizujących projekty dofinansowane z FE SL 2021-2027.**
4. ***Cel szkolenia:*** *Celem szkolenia jest omówienie przykładów nadużyć w projektach finansowanych z UE i wynikające z nich konsekwencje. Zdobycie wiedzy z zakresu podstawowych dokumentów oraz wytycznych, poznanie najczęściej występujących nadużyć i wynikających z nich konsekwencji w celu właściwej realizacji projektów.*
5. **Minimalny zakres merytoryczny:**

- definicja nadużyć,

- fałszerstwa, przedstawianie nieprawdziwych dokumentów,

- zmowy, próby korupcji, konfliktu interesów

- rola właściwych organów w procesie wykrywania nadużyć

- konsekwencje wystąpienia nadużyć,

1. **Przykładowy plan szkolenia:**

08:30-10:00 Szkolenie

10:00-10:15 Przerwa kawowa

10:15-11:30 Szkolenie

11:30-11:45 Przerwa kawowa

11:45-13:00 Szkolenie

13:00-13:25 Przerwa obiadowa

13:25-14:30 Szkolenie

1. **Warunki udziału w postępowaniu:**
2. **Warunek dotyczący dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.**

O zamówienie ubiegać się może Wykonawca, który wykaże, że dysponuje **doświadczonym trenerem specjalizującym się w zagadnieniach z zakresu nadużyć finansowych**, który w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres ten jest krótszy - to w tym okresie przeprowadził należycie co najmniej 3 kursy/szkolenia **dla trzech różnych podmiotów z zakresu nadużyć finansowych**.

1. Na potwierdzenie powyższych wymagań do oferty należy dołączyć wykaz szkoleń, oraz opis sylwetki trenera zgodnie ze wzorem zawartym w załączniku nr 1 tj. formularzu ofertowym.
2. **Podana w formularzu ofertowym tematyka szkolenia musi odzwierciedlać/ wskazywać jednoznacznie na jego zawartość merytoryczną.**
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wezwania Wykonawcy do przedstawienia referencji/protokołów potwierdzających należyte przeprowadzenie, przez zaproponowanego trenera, szkoleń wskazanych w formularzu ofertowym.
4. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku według formuły spełnia/nie spełnia.
5. **Wykonawca zobowiązany będzie do:**
6. Zorganizowania i przeprowadzenia szkolenia zgodnie z założeniami programowymi zawartymi w zapytaniu ofertowym. Przy czym rekrutację na szkolenie poprowadzi Zamawiający.
7. Przygotowania podpisanej imiennej listy obecności i przekazania jej Zamawiającemu po szkoleniu.
8. Przekazania zaświadczeń/certyfikatów potwierdzających udział w szkoleniu każdemu uczestnikowi w formie papierowej a Zamawiającemu w wersji elektronicznej.
9. Wzór listy obecności oraz zaświadczeń/certyfikatów zostanie uzgodniony z Zamawiającym.
10. Przygotowania zestawu, dla każdego uczestnika szkolenia, składającego się z:
11. harmonogramu szkolenia,
12. materiałów szkoleniowych w formie papierowej,
13. ekologicznego notesu/notatnika - formatu A5, minimum 25 kartek
14. ekologicznego długopisu automatycznego.
15. Lista obecności, certyfikaty oraz materiały szkoleniowe (na 1 stronie) muszą zawierać kolorowy nadruk tj. belkę logotypów informujących o źródle finansowania szkolenia. Zamawiający dopuszcza aby notesy/notatniki oraz długopisy opatrzone były nadrukiem jednokolorowym.
16. Niezbędne informacje dotyczące prawidłowego oznaczenia materiałów szkoleniowych przekazane zostaną przez Zamawiającego.
17. Pozostałe, niewykorzystane zestawy szkoleniowe zostaną przekazane Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia.
18. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zgodność merytoryczną oraz aktualność przekazywanych informacji/danych w trakcie szkolenia i materiałach szkoleniowych. W przypadku zmian przepisów, wytycznych lub zmian wynikających z nowego orzecznictwa itp. obejmujących zakresy tematyczne szkolenia realizowanego w ramach umowy, Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia i/lub korekty nieaktualnych przepisów, błędów oraz nieścisłości.
19. Przesłania do akceptacji, na co najmniej 3 dni robocze przed rozpoczęciem realizacji szkolenia, treści przygotowanej prezentacji, w wersji elektronicznej na adres: [krzysztof.winter@scp-slask.pl](mailto:krzysztof.winter@scp-slask.pl), [lukasz.spiolek@scp-slask.pl](mailto:lukasz.spiolek@scp-slask.pl).
20. Zapewnienia trenera, który poprowadzi szkolenie.
21. Szczegółowego zapoznania się z formą działalności Śląskiego Centrum Przedsiębiorczości ([www.scp-slask.pl](http://www.scp-slask.pl)), w szczególności przez trenera.
22. Zapewnienia sali konferencyjnej/szkoleniowej/auli, która będzie posiadała miejsca siedzące przy stołach lub krzesła konferencyjne z pulpitem do pisania i będzie dostosowana do liczby dorosłych uczestników biorących udział w szkoleniu.

Zamawiający nie akceptuje przeprowadzenia szkolenia w klasach szkolnych itp.

1. Sala wyposażona będzie w działający sprzęt audiowizualny niezbędny do prawidłowego przeprowadzenia szkolenia (np. projektor, ekran, odpowiednie nagłośnienie, 2 mikrofony, tablica flipchart lub magnetyczna z markerami), dostęp do internetu (Wi-Fi) dla wszystkich uczestników szkolenia, możliwość zaciemnienia oraz dostęp do światła dziennego, sprawną klimatyzację/ogrzewanie, zaplecze sanitarne w pobliżu sali.
2. Wykonawca przekaże Zamawiającemu kontakt do, wyznaczonego na czas szkolenia, przedstawiciela Wykonawcy, który koordynować będzie przebieg szkolenia oraz przyjmować będzie ewentualne uwagi związane z realizacją zamówienia w szczególności w przypadku problemów lub usterek technicznych. Przedstawiciel Wykonawcy musi znać warunki zawarte w zapytaniu ofertowym, ofercie i umowie.
3. Sala konferencyjna/szkoleniowa oraz miejsce usługi cateringowej powinny być zlokalizowane w obrębie jednego budynku i zapewniać pełną dostępność dla osób z niepełnosprawnościami.
4. Zapewnienia usługi cateringowej podczas przerw, składającej się z:

* wysokogatunkowej kawy naturalnej typu arabica udostępnionej w ekspresie ciśnieniowym lub w warnikach – minimum 250 ml/os (nie dopuszcza się kawy rozpuszczalnej) wraz z dodatkami (mleko/śmietanka w płynie podawane w mlecznikach, cukier biały i trzcinowy podawany w cukiernicach lub jednorazowych saszetkach/paluszkach)
* wysokiej jakości herbaty podanej w pojedynczo pakowanych torebkach do wyboru czarna, Earl Grey, zielona, owocowa - minimum 250 ml/os, gorąca woda podana w termosach/warnikach, cukier biały i trzcinowy podawany w cukiernicach lub jednorazowych saszetkach/paluszkach, świeża cytryna pokrojona w plasterki podana na talerzykach w ilości odpowiadającej ilości zamówionych herbat,
* wody mineralnej gazowanej i niegazowanej – min. 500 ml/os, (nie dopuszcza się wody źródlanej). Woda w butelkach szklanych 250-330 ml w proporcji 40% butelek wody gazowanej i 60% niegazowanej.
* soków owocowych naturalnych 100% bez dodatku cukru min. 2 smaki np. pomarańczowy, jabłkowy o poj. min. 200 ml każdy – 2 butelki/os.
* poczęstunku na słodko – 3 szt./os. – mini deserki – pojemność 100 ml i/lub mini wypieki min. 50g/1szt. np. deserki a’la tiramisu, refaello, leśny mech, mus truskawkowy ze śmietaną, smoothie z bananów, mleka i płatków owsianych, mus czekoladowy z malinami, mini muffiny z nadzieniem lub posypką, babeczki deserowe z mascarpone i owcami, ptysie z bitą śmietaną itp.

Do wyboru przez Zamawiającego.

* przekąsek słonych na raz - co najmniej 3 szt./os – min. 4 rodzaje, waga 1 szt. min. 30g. np. mini tortilla z nadzieniem, przekąska z ciasta francuskiego, mini tarty wytrawne na kruchym cieście farszem. Zestaw powinien zawierać zarówno przekąski wegetariańskie jak i mięsne podawane na osobnych talerzach,
* świeżych owoców -min. 50g/os, min. 3 rodzaje do wyboru, np. winogrona, śliwki, arbuz, ananas, borówki, maliny, banany, mandarynki, inne owoce sezonowe,
* lunchu danie jednogarnkowe - 300g/os:
* mięsne z wyłączeniem mięsa wołowego typu: ragout z indyka, bogracz, gulasz węgierski (70%) oraz
* danie bezmięsne np. chili sin carne, gulasz warzywny, risotto (30%)
* dodatki: pieczywo jasne i ciemne – 3 kromki/os.
* Posiłki należy podać w formie bufetu szwedzkiego, w naczyniach wielorazowego użytku.
* Usługa cateringowa powinna zawierać ewentualną opcję posiłku specjalnego np. wegetariańskiego, bezglutenowego, bez laktozy itp., o którym Wykonawca zostanie poinformowany w przededniu realizacji usługi.
* W zależności od wielkości sali catering może zostać podany poza salą szkoleniową,   
  w miejscu dostępnym tylko dla uczestników szkolenia, lub na sali w wydzielonym miejscu.

1. **Kryteria oceny ofert: CENA – waga 100 pkt.**

**Najniższa cena brutto oferty/cena brutto badanej oferty x 100 pkt** = ilość punktów.

1. W ramach kryterium można uzyskać maksymalnie 100 punktów.
2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę punktów.
3. Łączna cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym oraz wzorem umowy (załącznik 2).
4. Liczba punktów zostanie obliczona do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematyczną zasadą zaokrąglania.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w ofercie oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych.
6. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający żąda od Wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z Wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.
7. **Forma płatności:**
8. Należność płatna będzie przelewem, na wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy, w ciągu 14 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej, pod względem merytorycznym i formalnym faktury VAT przy czym podstawą wystawienia faktury będzie podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru usługi bez zastrzeżeń.
9. Strony zgodnie przyjmują, że w przypadku, gdy system wystawiania faktur Wykonawcy wskazuje termin zapłaty faktury inny niż wynikający z niniejszej umowy, wiążący dla Stron będzie termin płatności zgodny z zapisami umowy.
10. Zamawiający wyraża zgodę na przesłanie mu faktury VAT drogą elektroniczną, na adres e-mail: [faktury@scp-slask.pl](mailto:faktury@scp-slask.pl).
11. Wydatek współfinansowany ze środków FE SL 2021-2027 w ramach Działania Pomoc Techniczna.
12. Wykonawca zobowiązuje się, że numer rachunku bankowego podawany na fakturach VAT będzie rachunkiem ujawnionym w wykazie podmiotów prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej (na tzw. „białej liście”). Zamawiający może odmówić zapłaty na rachunek nieujawniony w ww. wykazie podmiotów, a Wykonawca nie będzie uprawniony do dochodzenia odsetek. Wykonawca ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą względem Zamawiającego w przypadku: podania na fakturze rachunku bankowego nieujawnionego w ww. wykazie podmiotów i uiszczenia przez Zamawiającego płatności na taki rachunek.
13. Zamawiający informuje, że faktura/rachunek zostanie zapłacona metodą split payment zgodnie z art. 108a i nast. Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz.U. 2024 poz. 361 z późn. zm.)
14. Wykonawca ma prawo wysyłania ustrukturyzowanej faktury elektronicznej za pośrednictwem platformy zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz.U. z 2020r poz. 1666 z późn. zm.).
15. **Inne:**
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania do uzupełnienia dokumentów i/lub wyjaśnień treści złożonej oferty tylko Wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia na każdym etapie, w szczególności, w przypadku braku środków finansowych w budżecie.
18. W przypadku złożenia oferty, której treść nie odpowiada treści zapytania lub w przypadku niespełnienia minimalnych warunków Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia tej oferty bez dalszego jej rozpatrywania.
19. Zamawiający nie może być powiązany kapitałowo ani osobowo z Wykonawcami, którzy złożyli oferty. Oferta Wykonawcy, który jest powiązany kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym zostanie odrzucona i nie będzie podlegać dalszemu rozpatrywaniu.
20. Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych
21. Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych.
22. Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.
23. Niniejsze postępowanie jest jedną z części zamówienia na organizację szkolenia z zakresu nadużyć finansowych, przewidzianego w planie zamówień publicznych na rok 2024r., zamieszczonego na stronie internetowej Zamawiającego <https://bip.scp-slask.pl/>.
24. Zamawiający przewiduje możliwości zmiany warunków zawartej umowy wyłącznie   
    w przypadkach określonych we wzorze przyszłej umowy stanowiącej zał. nr 2. - § 6
25. **Miejsce i termin składania ofert:**
26. Ofertę – formularz ofertowy (którego wzór stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego), **należy złożyć do 10 października 2024r. do godziny 10:00**, **przez portal Baza Konkurencyjności.**
27. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, pytania i odpowiedzi w sprawach zamówienia, wymiana informacji między Zamawiającym a Wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą BK2021.
28. Zasady i sposób korzystania z Bazy Konkurencyjności znajdują się w regulaminie pod linkiem: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/regulamin>
29. Pytania lub oferty, które wpłyną do Zamawiającego innym kanałem niż przez portal **Baza Konkurencyjności**, pozostaną bez odpowiedzi. Takie oferty podlegają odrzuceniu.
30. Po upływie terminu składania ofert komunikacja między Wykonawcą a Zamawiającym odbywać się będzie mailowo na adres: [zamowienia@scp-slask.pl](mailto:zamowienia@scp-slask.pl)
31. Zamawiający nie będzie rozpatrywał ofert złożonych po upływie terminu na składanie ofert.
32. Do postępowania mogą przystąpić wyłącznie osoby, które nie podlegają 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 (Dz. U. z 2024 r., poz. 507).
33. Oferta wraz z załącznikami musi być czytelna.
34. Wykonawcom nie przysługuje zwrot kosztów udziału w postępowaniu.
35. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
36. Do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo/upoważnienie, jeśli ofertę podpisuje osoba, której uprawnienie nie wynika z Krajowego Rejestru Sadowego lub wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej
37. **Osoba do kontaktu:**

Sonia Klimza – [sonia.klimza@scp-slask.pl](mailto:sonia.klimza@scp-slask.pl)

Tel. 32 74 39 221,

1. **Załączniki:**

* Załącznik nr 1 Formularz ofertowy,
* Załącznik nr 2 Wzór umowy.

1. **Informacje podawane w przypadku zbierania danych osobowych od osoby, której dane dotyczą**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Śląskie Centrum Przedsiębiorczości, z siedzibą przy ul. Katowickiej 47, 41-500 Chorzów, adres email: [scp@scp-slask.pl](mailto:scp@scp-slask.pl), strona internetowa: <https://bip.scp-slask.pl/>
2. Została wyznaczona osoba do kontaktu w sprawie przetwarzania danych osobowych, adres email: [abi@scp-slask.pl](mailto:abi@scp-slask.pl)
3. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w następujących celach:
4. oceny złożonych ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty,
5. udzielenie zamówienia /zlecenia/ lub zawarcia umowy,
6. realizacja i rozliczenie zamówienia,
7. archiwizacja dokumentacji*.*

Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jestobowiązek prawny administratoraart. 6 ust.1 lit.c RODO oraz zawarta umowa art. 6 ust.1 lit.b RODO (jeżeli dotyczy). Powyższe cele wynikają z ustawy Prawo Zamówień Publicznych oraz aktów wykonawczych do ustawy*.*

1. Pani/Pana dane osobowe będą ujawniane osobom upoważnionym przez administratora danych osobowych oraz podmiotom upoważnionym na podstawie przepisów prawa*.* Ponadto w zakresie stanowiącym informację publiczną dane będą ujawniane każdemu zainteresowanemu taką informacją.
2. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres wynikający z przepisów prawa dot. archiwizacji.
3. Przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo żądania ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
4. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe a konsekwencją niepodania danych osobowych będzie niemożność udzielenie zamówienia/zlecenia i/lub zawarcia umowy.
5. Pani/Pana dane osobowe nie będą wykorzystywane do zautomatyzowanego podejmowania decyzji ani profilowania, o którym mowa w art. 22 RODO.

**Zatwierdziła:**

**Dyrektor**

**Śląskiego Centrum Przedsiębiorczości**

**Anna Jedynak-Rykała**