



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

Numer sprawy: **OP.JK.334.3.2024**

Toruń, dnia 7 października 2024 r.

Ogłoszenie o zamówieniu: szkolenia dla pracowników Powiatowego Urzędu Pracy dla Powiatu Toruńskiego w Toruniu w zakresie wzmocnienia potencjału zdrowia psychicznego

1. Zamawiający:

Powiatowy Urząd Pracy dla Powiatu Toruńskiego w Toruniu
ul. Polna 115,115 A
87-100 Toruń

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia są szkolenia (20 godzin dydaktycznych każde szkolenie) dla 40 pracowników Powiatowego Urzędu Pracy dla Powiatu Toruńskiego w Toruniu, podzielonych na 3 grupy 13-14 osobowe, w zakresie wzmocnienia potencjału zdrowia psychicznego. Celem szkolenia jest nabycie kompetencji społeczno-emocjonalnych poprzez poprawę kondycji psychicznej pracowników, zwiększenie ich motywacji do pracy, zniwelowanie objawów wypalenia zawodowego, ograniczenie lub eliminacja szkodliwych dla zdrowia zachowań w miejscu pracy. Szkolenie jest realizowane w ramach projektu „Zdrowie to kapitał” współfinansowanego przez UE ze środków EFS + w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza 2021-2027 w ramach działania 08.08 Wsparcie w obszarze zdrowia.

3. Zakres merytoryczny szkolenia:

- 1) zjawisko wypalenia zawodowego i jego charakterystyka (na czym polega syndrom i etapy wypalenia)
- 2) przyczyny wypalenia zawodowego (indywidualne, interpersonalne, organizacyjne)
- 3) rodzaje wypalenia zawodowego – jak je rozpoznać (czynniki stresogenne)
- 4) stres w zawodzie pracownika urzędu pracy – moja reakcja na stres (kiedy i jak się stresuję)
- 5) radzenie sobie ze stresem jako główna metoda zapobiegania wypaleniu zawodowemu (eliminacja źródeł stresu w pracy, komunikacja ze współpracownikami, budowanie asertywnej postawy)
- 6) indywidualny plan eliminujący stres i wypalenie zawodowe (praktyczne umiejętności rozpoznania i szybkiego reagowania na syndrom wypalenia zawodowego)
- 7) wzajemne i skuteczne i motywowanie się przez pracowników
- 8) wzrost efektywności i skuteczności.

4. Miejsce realizacji szkolenia – województwo kujawsko-pomorskie.

5. Standard zaplecza hotelowo – wykładowego :

- 1) hotel minimum 3 gwiazdkowy, zaplecze szkoleniowe, zaplecze sypialniane i zaplecze restauracyjne w jednym miejscu,
- 2) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,
- 3) baza noclegowa :
 - pokoje max 2- osobowe bez możliwości dostawki, spełniające wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami, wyposażone w łazienkę (prysznic lub wanna, umywalka, ubikacja lustro), jednoosobowe łóżka, szafę i inne sprzęty umożliwiające rozpakowanie bagażu przez każdego z uczestników szkolenia, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, telewizor, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę, pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane, w okresie grzewczym muszą być ogrzewane.
- 4) baza żywieniowa (restauracja/stołówka oferująca żywienie w pełnym zakresie) – posiłki powinny być podawane w innej Sali niż z salą wykładową,
- 5) bezpłatne szatnie, toalety,
- 6) sale dydaktyczne klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni Celsjusza z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzenie, światło elektryczne,
- 7) wykonawca zapewni wyżywienie podczas szkolenia dla wszystkich uczestników, składające się z:
 - Jednej przerwy kawowej każdego dnia, w tym:
 - kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami o których mowa poniżej,
 - herbata czarna oraz wrzątek w termosach,
 - woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę,
 - cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników,
 - owoce podane dla wszystkich uczestników,
 - dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 100 gram) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku,
 - jednego obiadu każdego dnia, każdy obiad obejmuje:
 - zupę 300 ml na każdą porcję, dwa rodzaje;
 - mięso lub ryba na ciepło – 150 gram każda porcja, dwa rodzaje do wyboru;
 - zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 gram każda porcja, dwa rodzaje;
 - do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200 g
 - soki owocowe 0,3 l jedna porcja,
 - wodę mineralną 0,3 l jedna porcja,
 - śniadania (drugi i trzeci dzień szkolenia) oraz kolacji (pierwszy i drugi dzień szkolenia), dla uczestników szkolenia serwowane, w tym każda kolacja obejmuje:
 - 2 rodzaje zróżnicowanych przystawek na zimno,
 - 1 danie na ciepło,
 - przystawki (np. wędliny, sałatki, ryby, galantyny), 150 gram każda porcja,
 - pieczywo – koszyki z pieczywem białymi razowym,
 - soki owocowe 0,5 l na osobę, woda mineralna 0,5 l na osobę, kawa, herbata.

Posiłki mogą być serwowane w formie bufetu szwedzkiego dla wszystkich uczestników szkolenia. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze. W przypadku organizacji żywienia na miejscu, należy stosować się do wymagań higieniczno-epidemiologicznych zawartych w wytycznych dla gastronomii.

6. Termin realizacji szkoleń – 3 grupy 13-14 osobowe, szkolenia trzydniowe (2 noclegi), realizacja od 21 października do 30 listopada 2024 r. Szkolenia w dni robocze od poniedziałku do piątku.

7. Oferta powinna zawierać:

- 1) Kartę kursu z określonym celem szkolenia, sposobem sprawdzenia efektów szkolenia oraz nadzorowania oraz czasem trwania szkolenia.
- 2) Ramowy i szczegółowy program kursu (tematyka programu nauczania, ilość godzin, koszt osobogodziny).
- 3) Zaświadczenie potwierdzające ukończenie szkolenia, zgodne z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175) oraz suplement zawierający następujące elementy: okres trwania szkolenia, tematy, potwierdzenie wymiaru godzin edukacyjnych i numer z rejestru zaświadczenia, do którego suplement jest dodatkiem, wraz z podpisem osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą szkolenie.
- 4) Wykaz kadry dydaktycznej,
- 5) Kalkulację ceny za szkolenie.

Cena szkolenia musi zawierać udział w zajęciach dydaktycznych, koszt wyżywienia (śniadanie, obiad, kolacja) i zakwaterowania - w pokojach 2 osobowych, materiały do zajęć- w formie drukowanych papierowych skryptów, koszt przerw kawowych, koszt transportu w obie strony.

Wykonawca musi zapewnić rozwiązania techniczne i dydaktyczne umożliwiające uczestnikom szkolenia w pełni zrealizować program szkolenia.

Wykonawca musi zadbać o pełną dokumentację dot. ww. szkolenia, w tym listy obecności, ankiety przed i po szkoleniu, pomiar przyrostu kompetencji – podsumowanie każdego uczestnika, odbiór dokumentów dydaktycznych. Wykonawca ma obowiązek prowadzić dziennik zajęć edukacyjnych, który musi zawierać tematy i wymiar godzin lekcyjnych przeznaczonych na realizację danego bloku tematycznego, datę zajęć, wykaz uczestników biorących udział w zajęciach (sprawozdanie godzinowe), realizację programu nauczania.

8. Termin realizacji zamówienia: realizację zamówienia należy wykonać nie później niż do dnia 30 listopada 2024 r.

9. Warunki udziału w procedurze dla Wykonawców ubiegających się o zamówienie publiczne:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- a) nie podlegają wykluczeniu 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);
- art. 5K Rozporządzenia (UE) nr 833/2014 z dnia 13 lipca 2014 roku dotyczące środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE L 229 z 31.07.2014, str. 1, z późn.zm.)
- b) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania Zamówienia.
- c) w związku z obowiązkiem wynikającym z art. 4 ust. 3 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie realizacji postanowień niniejszej umowy, określonymi jako minimalne wymagania uregulowane w art. 6 tejże ustawy.

10. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty oraz ich znaczenie:

- 1) Cena – waga 30 %
- 2) Doświadczenie wykonawcy – 20 %
- 3) Posiadanie przez wykonawcę certyfikatu ISO 9001:2015 – 20%
- 4) Doświadczenie wykładowców w zakresie przeprowadzonych szkoleń – 10%
- 5) Co najmniej dwóch wykładowców będących psychologiem bądź coachem – 20%

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która zdobędzie największą liczbę punktów obliczonych ze wzoru:

$$P = C + D + S + J + K$$

Gdzie:

P – całkowita liczba punktów przyznana ofercie (maksymalnie 1 pkt),

C – liczba punktów przyznana za kryterium „Cena” (maksymalnie 0,30 pkt),

D – liczba punktów przyznana za kryterium „Doświadczenie wykonawcy” (maksymalnie 0,20 pkt),

S – liczba punktów przyznana za kryterium „Posiadanie przez wykonawcę certyfikatu ISO 9001:2015” (maksymalnie 0,20 pkt)

J – liczba punktów przyznana za kryterium „Doświadczenie wykładowców” (maksymalnie 0,10 pkt),

K – liczba punktów przyznania za kryterium „ Co najmniej dwóch wykładowców będących psychologiem lub coachem” (maksymalnie 0,20 pkt)

Cena – punkty za to kryterium będą przyznawane na podstawie ceny brutto zamówienia podanej w „Formularzu oferty”.

Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę otrzyma 0,30 pkt, pozostali Wykonawcy odpowiednio mniej punktów, według wzoru:

$$C = (C_{\min} : C_{\text{bad}}) \times 30 \%$$

gdzie:

C_{\min} = najniższa cena spośród złożonych ofert

C_{bad} = cena oferty badanej

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Doświadczenie wykonawcy – punkty za to kryterium będą przyznawane na podstawie wykazu zrealizowanych szkoleń - zał. nr 2 do ogłoszenia. Decyduje liczba przeprowadzonych szkoleń w okresie od 2021 roku w zakresie objętym przedmiotem zamówienia.

Pod uwagę będą brane tylko szkolenia widniejące w wykazie w okresie od 2021 roku, do których będą załączone dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie.

Punkty w tym kryterium zostaną następująco:

- Ponad 10 szkoleń - 20 pkt,
- 5-10 szkoleń - 10 pkt,
- 1-4 szkoleń - 5 pkt,

Kryterium to oceniamy według wzoru:

$$D = (D_{\text{bad}} : D_{\text{max}}) \times 20 \%$$

gdzie:

D_{bad} – doświadczenie oferty badanej

D_{max} – doświadczenie oferty z największą liczbą punktów

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Posiadanie przez wykonawcę certyfikatu ISO 9001:2015 – punkty będą przyznawane na podstawie dołączonego potwierdzającego posiadanie certyfikatu

punkty za to kryterium będą przyznawane na podstawie potwierdzonej za zgodność kopii dokumentu potwierdzającego posiadanie certyfikatu.

- posiadanie certyfikatu ISO 9001:2015 – 20 pkt
- brak certyfikatu ISO 9001:2015 – 0 pkt
- W przypadku braku dokumentu w ofercie lub przedstawienia dokumentu w kopii nie potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę zamawiający uzna, że wykonawca nie dysponuje certyfikatem ISO 9001:2015 przyzna wykonawcy 0 pkt.

Kryterium to oceniamy według wzoru:

$$S = (S_{\text{bad}} : S_{\text{max}}) \times 20\%$$

gdzie:

S_{bad} – posiadanie certyfikatu ISO 9001:2015 oferty badanej

S_{max} – posiadanie certyfikatu ISO 9001:2015

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie do dwóch miejsc po przecinku.

Doświadczenie wykładowców w zakresie przeprowadzonych szkoleń – punkty za to kryterium będą przyznawane na podstawie wykazu zrealizowanych szkoleń - zał. nr 3 do ogłoszenia Decyduje liczba przeprowadzonych szkoleń w okresie od 2021 roku w zakresie objętym przedmiotem zamówienia. W kryterium tym ocenie będzie podlegało doświadczenie w zakresie przeprowadzonych szkoleń każdego wykładowcy z osobna.

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane następująco:

- Ponad 10 szkoleń - 10 pkt,
- 5-10 szkoleń - 5 pkt,
- 1-4 szkoleń - 3 pkt,

Następnie sumowane będą uzyskane punkty wszystkich wykładowców każdego z wykonawców w zakresie przeprowadzonych szkoleń.

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane następująco:

- za uzyskanie ponad 40 pkt - 10 pkt,
- za uzyskanie 30-40 pkt - 5 pkt,
- za uzyskanie 1-29 pkt - 3 pkt,

Kryterium to oceniamy według wzoru:

$$J = (J_{\text{bad}} : J_{\text{max}}) \times 10 \%$$

gdzie:

J_{bad} – doświadczenie wykładowców oferty badanej

J_{max} – doświadczenie wykładowców oferty z największą liczbą punktów

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyniku do dwóch miejsc po przecinku

Dysponowanie przez Wykonawcę co najmniej dwoma wykładowcami będącymi psychologiem lub cochem – punkty będą przyznawane na podstawie oświadczenia o posiadaniu odpowiedniego wykształcenia (Zamawiający zastrzega możliwość weryfikacji informacji przedstawionych w oświadczeniu)

punkty za to kryterium będą przyznawane następująco

- posiadanie co najmniej dwóch wykładowców będących trenerem lub cochem – 20 pkt
 - dysponowanie jednym wykładowcą będącym psychologiem lub cochem, bądź brak wykładowców będących psychologiem lub cochem – 0 pkt
- W przypadku braku oświadczenia w ofercie uzna, że wykonawca nie dysponuje co najmniej dwoma wykładowcami będącymi psychologiem lub cochem.

Kryterium to oceniamy według wzoru:

$$K = (K_{\text{bad}} : K_{\text{max}}) \times 20\%$$

gdzie:

K_{bad} – posiadanie co najmniej dwóch wykładowców będących psychologiem lub cochem

K_{max} – dysponowanie jednym wykładowcą będącym psychologiem lub cochem, bądź brak wykładowców będących psychologiem lub cochem

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie do dwóch miejsc po przecinku.

11. Sposób przygotowania i złożenia oferty:

1) Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć za pośrednictwem portalu Baza Konkurencyjności – <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl> w terminie do dnia 14.10.2024 r. do godziny 10:00.

2) O terminowym złożeniu oferty decyduje data złożenia oferty za pośrednictwem portalu Baza Konkurencyjności.

- 3) Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
- 4) Ofertę wraz z załącznikami składa się, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej podpisanej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania wykonawcy. Brak podpisu/ów w wymieniony sposób będzie skutkowało odrzuceniem oferty.
- 5) Oferta winna być sporządzona w języku polskim pod rygorem nieważności. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem przysięgłym na język polski.
- 6.)Zamawiający nie dopuszcza innej formy i sposobu składania ofert niż za pośrednictwem portalu Baza Konkurencyjności. Niespełnienie tego wymogu oznacza niezgodność oferty z Zapytaniem. Oferty złożone w inny sposób zostaną odrzucone przez Zamawiającego.

12. Termin składania ofert: ofertę należy składać do 14 października 2024 r. do godz. 10.00 w sposób wskazany w pkt. 11 Ogłoszenia.

13. Informacje o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami:

Zamawiający nie przewiduje komunikowania się z wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

14. Inne istotne postanowienia dotyczące warunków realizacji zamówienia:

- 1) Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli została złożona przez wykonawcę podlegającego wykluczeniu z procedury lub niespełniającego warunków udziału w procedurze wskazanych w pkt 4 Zamówienia.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesyłania dodatkowych pytań do złożonych ofert.
- 3) Z Wykonawcą, który złoży ofertę z najniższą ceną zostanie zawarta umowa na realizację przedmiotu zamówienia na obowiązującym wzorze Zamawiającego.
- 4) Cenę oferty należy podać w walucie polskiej (PLN) w kwocie netto.
- 5) Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją całości przedmiotu zamówienia opisanego w niniejszym Ogłoszeniu.
- 6) Oferta złożona w postępowaniu, przestaje wiązać w przypadku wyboru innej oferty lub zakończenia procedury bez dokonania wyboru wykonawcy.

15. Klauzula informacyjna

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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), informuje się, że:

- 1) Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Powiatowy Urząd Pracy dla Powiatu Toruńskiego w Toruniu, ul. Polna 115,115 A, 87-100 Toruń. Dane osobowe Wykonawcy zostały przekazane dobrowolnie w celach związanych z zawarciem i wykonaniem umowy i zostaną udostępnione wyłącznie podmiotom upoważnionym na podstawie przepisów prawa. Wykonawca posiada prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania.

- 2) Kontakt do Inspektora ochrony danych to adres mailowy: j.kosinska@pupdlapowiatutorunskiego.pl
- 3) Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane, gdyż jest to konieczne w celu zawarcia i realizacji umowy o i odbywa się na podstawie tej umowy (art. 6 ust. 1 lit b) RODO
- 4) Dane osobowe Wykonawcy nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej.
- 5) Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane i przechowywane do momentu ustania obowiązku prawnego wynikającego z przepisów prawa.
- 6) Wykonawca ma prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo do ich sprostowania, usunięcia (o ile jest to prawnie dopuszczalne), ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu.
- 7) Wykonawca ma prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy Ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 roku.
- 8) Dane osobowe Wykonawcy nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym również w formie profilowania.

Załączniki do Ogłoszenia o zamówieniu:

1. Formularz ofertowy
2. Wykaz szkoleń zrealizowanych przez Wykonawcę w tematyce będącej przedmiotem zamówienia
3. Wykaz osób, którymi dysponuje lub będzie dysponować Wykonawca i które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia
4. Wzór umowy