



Chorzów, 24 marca 2016r.
SCP-IV-3.383.19.2016.SKI

Zapytanie ofertowe

Przedmiot zamówienia: Zorganizowanie szkolenia pracowniczego dla ok. 85 osób w terminie 22-23.04.2016r. nt. „Nadużycia finansowe-korupcja, konflikt interesów - sposoby zapobiegania, wykrywania oraz informowania, raportowania i korygowania. Przeciwdziałanie nadużyciom finansowym w funduszach UE 2014-2020.”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: Organizacja 2 dniowego szkolenia dla pracowników Śląskiego Centrum Przedsiębiorczości.

Temat Szkolenia: „Nadużycia finansowe-korupcja, konflikt interesów - sposoby zapobiegania, wykrywania oraz informowania, raportowania i korygowania. Przeciwdziałanie nadużyciom finansowym w funduszach UE 2014-2020”.

Termin szkolenia: 22-23.04.2016r.

Miejsce szkolenia: Województwo śląskie - preferowane Ustroń, Szczyrk lub Wisła.

Zagadnienia merytoryczne szkolenia: Zmowy przetargowe, konflikt interesów, sygnały ostrzegawcze, korupcja, fałszerstwo, sprzedajność.

1. Podstawowe definicje,
2. Rodzaje nadużyć,
3. Różnice pomiędzy nadużyciami a nieprawidłowościami ze skutkiem finansowym,
4. Ogólna analiza ryzyka nadużyć finansowych,
5. Zapobieganie, Wykrywanie, Zgłaszanie, Ściganie, Korygowanie, Sygnaliści,
6. Rozwiązania Prawne,
7. Odpowiedzialność/nadzór przełożonych,
8. Odpowiedzialność pracowników publicznych w praktyce.

Przykładowy plan szkolenia:

1 dzień piątek:

13:00 Wyjazd z siedziby ŚCP,

14:30 Przyjazd, zakwaterowanie,

15:00 Obiad dwudaniowy w formie bufetu szwedzkiego,

15:30-19:30 Szkolenie (w trakcie szkolenia 1 przerwa kawowa),

20:00 Kolacja zamknięta w formie bufetu szwedzkiego Zamawiający dopuszcza możliwość kolacji poza hotelem – jeżeli wymaga dojazdu, wykonawca musi zapewnić transport w dwie strony.

2 dzień sobota:

07:00-08:30 Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego,

09:00-13:00 Szkolenie (w trakcie szkolenia 1 przerwa kawowa),

Śląskie Centrum
Przedsiębiorczości
ul. Katowicka 47
41-500 Chorzów
tel. +48 (32) 743 91 60
fax +48 (32) 743 91 61
scp@scp-slask.pl
www.scp-slask.pl



 Śląskie. Pozytywna energia

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



13:00 Obiad formie bufetu szwedzkiego,

14:00 Wyjazd do siedziby Zamawiającego.

Opis posiłków:

śniadanie – w godzinach 07:00-08:30 – zorganizowane w formie uzupełnianego na bieżąco bufetu szwedzkiego: zimny bufet, ciepłe danie, napoje zimne (woda mineralna gazowana/niegazowana i soki w ilości minimum 500 ml na osobę), kawa naturalna i rozpuszczalna oraz herbata wraz z dodatkami (mleko w płynie, cukier, świeża cytryna).

obiady – o wskazanych godzinach w przykładowym planie szkolenia, zorganizowane w formie uzupełnianego na bieżąco bufetu szwedzkiego składającego się z zupy, drugiego dania (2 rodzaje dań mięsnych oraz ryba) dodatków w formie: frytek, ziemniaków, ryżu lub klusek, zestawu surówek, warzyw gotowanych (z wody lub na parze), deseru, napojów zimnych (woda mineralna gazowana/niegazowana i soki w ilości minimum 200 ml na osobę) kawa naturalna i rozpuszczalna oraz herbata wraz z dodatkami (mleko w płynie, cukier, świeża cytryna).

przerwy kawowe - składające się z kawy naturalnej i rozpuszczalnej oraz herbaty wraz z dodatkami (mleko w płynie, cukier, świeża cytryna) uzupełnianymi na bieżąco, napojów zimnych (woda mineralna gazowana/niegazowana oraz soki w ilości minimum 500 ml na osobę) poczęstunku na słodko (ciasto, ciasteczka) uzupełnianych na bieżąco i przekąsek słonych (paluszki) uzupełnianych na bieżąco. W zależności od wielkości sali catering może zostać dostarczony poza salą szkoleniową, w miejscu dostępnym tylko dla uczestników, lub na sali w wydzielonym miejscu.

kolacja – w godzinach 20:00-23:00 z możliwością przedłużenia – zorganizowana w formie uzupełnianego na bieżąco bufetu szwedzkiego: zimny bufet (co najmniej 3 rodzaje wędlin i 3 rodzaje serów, krojone pomidory, ogórki, grzyby i warzywa w zalewie octowej, chleb, bułki oraz 2 sałatki) gorąca kolacja (co najmniej 2 potrawy w formie bufetu samoobsługowego) napoje zimne (woda mineralna gazowana/niegazowana i soki w ilości minimum 500 ml na osobę) kawa naturalna i rozpuszczalna oraz herbata wraz z dodatkami (mleko w płynie, cukier, świeża cytryna).

Po stronie Wykonawcy będzie należało zapewnić: transport dla wszystkich uczestników szkolenia na trasie z siedziby Zamawiającego (Chorzów, Katowicka 47) na miejsce szkolenia w pierwszym dniu oraz z miejsca szkolenia do siedziby Zamawiającego w drugim dniu szkolenia. Środek transportu powinien być wyposażony w sprawny system grzewczy oraz klimatyzację, a jego rok produkcji nie może być starszy niż 2005. Pojazd powinien posiadać aktualne badania techniczne, dopuszczenie do ruchu drogowego oraz aktualną polisę OC i NNW.

Nocleg, wyżywienie, ubezpieczenie oraz materiały szkoleniowe, certyfikaty, salę konferencyjną wykładową. Zakwaterowanie w hotelu minimum 3 gwiazdkowym w pokojach 2 osobowych, oraz w pięciu pokojach 1 osobowych, w taki sposób, aby nie doszło do wspólnego zakwaterowania w jednym pokoju osób różnych płci oraz zakwaterowania z osobami spoza szkolenia. Pokoje powinny być wyposażone w działające/sprawne urządzenia grzewcze, wentylację, łazienkę z umywalką, toaletą i wanną lub prysznicem. Pokoje o standardzie nie mniejszym niż dla hoteli zarezerwowanych do kategorii trzygwiazdkowej, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku, w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczony są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz.U. z 2006r. Nr 22poz.169) Ponadto miejsce

noclegu, usługi restauracyjnej (śniadanie, obiad) oraz sala konferencyjna/wykładowa powinny być zlokalizowane w jednym budynku. Jednocześnie obiekt w którym będą przebywać uczestnicy szkolenia nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych.

W ofercie należy wskazać: miejsce szkolenia oraz hotel, informację o wykładowcy.

Prosimy również o podanie terminu do którego Zamawiający może określić ostateczną liczbę uczestników szkolenia wraz z ceną jednostkową brutto/osobę w przypadku rezygnacji osób.

Doświadczenie Wykładowcy: prowadzący musi posiadać doświadczenie w prowadzeniu szkoleń, jak również posiadać wiedzę z ww. tematu. W ofercie prosimy o podanie Imienia i Nazwiska wykładowcy oraz zawarcia informacji o posiadanym doświadczeniu.

Kryterium oceny ofert:

cena – waga 100%

$$\text{Cena} = \frac{\text{Cena oferowana minimalna brutto}}{\text{Cena badanej oferty brutto}} \times 100 \%$$

Za najkorzystniejszą ofertę zamawiający uzna tą z najniższą ceną, a tym samym z największą ilością %.

W ofercie należy uwzględnić wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Forma płatności: przelew.

Ofertę można przesłać mailem na adres: zamowienia@scp-slask.pl lub złożyć w sekretariacie ŚCP pokój 701c **do 31 marca 2016r., do godziny 11:00.**

Śląskie Centrum Przedsiębiorczości zastrzega sobie możliwość odstąpienia od wyboru oferty bez podania przyczyny, w szczególności w przypadku braku środków finansowych w budżecie.

W przypadku pytań prosimy o kontakt.

Osoba do kontaktu:

Sonia Klimza

Wydział Organizacyjny

e-mail : sonia.klimza@scp-slask.pl

tel.: (32) 743-91-80

Śląskie Centrum Przedsiębiorczości

ul. Katowicka 47

41-500 Chorzów

DYREKTOR
Śląskiego Centrum Przedsiębiorczości
Zbigniew Faruga

WYDZIAŁ ORGANIZACYJNY

Doro Nowicka
KIEROWNIK

WYDZIAŁ ORGANIZACYJNY

Sonia Klimza
STARSZY SPECJALISTA



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Śląskie. Pozytywna energia

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

