**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: „Szkolenie Trener Kompetencji Miękkich.**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie programu i przeprowadzenie szkolenia dla nauczycieli   
pt. „Szkolenie Trener Kompetencji Miękkich ” wraz z usługą noclegową i wyżywieniem.

* Przewidywana data realizacji: 10.2024-06.2025

**1 grupa: X – XII 2024**

**2 grupa: I – VI 2025**

* Liczba grup: 2
* Liczba godzin dydaktycznych na grupę: 50
* Liczba godzin ogółem: 100 (50 x 2 grupy)
* Forma zdalna/stacjonarna: stacjonarna
* Miejsce wykonania zamówienia:

powiat słupski – grupa 1

powiat gdański – grupa 2

* Przewidywana liczba uczestników w jednej grupie: 15

**Każda grupa zrealizuje 3 dwudniowe spotkania z noclegiem.**

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

**Wykonawca zapewni:**

**Zakwaterowanie**:  
Przez „obiekt” Zamawiający rozumie jeden obiekt wyposażony w liczbę miejsc noclegowych wystarczającą do zakwaterowania 15 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 salę szkoleniową na min. 15 osób wyposażoną 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 dostępnymi w 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 wsparciu dyrektorów w kształtowaniu umiejętności interpersonalnych, takich jak: budowanie relacji, rozwiązywanie konfliktów, zarządzanie emocjami, asertywność.

**MODUŁ I. Budowanie efektywnego zespołu – 17 godz. (I spotkanie)**

* zarządzanie procesem grupowym i wpływanie na rozwój zespołu;
* identyfikacja potrzeb społeczności szkolnej;
* rola i znaczenie kompetencji miękkich w zarządzaniu;
* radzenie sobie z trudnymi uczestnikami życia społecznego szkoły;
* bezpieczne formy feedbacku.

**MODUŁ II. Dyrektor w procesie zmiany/ Dyrektor jako lider zmian – 17 godz. (II spotkanie)**

* Samoświadomość interpersonalna dyrektora;
* autoanaliza - talenty, mocne strony, obszary do rozwoju;
* zarządzanie sobą, w tym zarządzanie emocjami;
* sesje rozwiązywania problemów - case study.

**MODUŁ III. W poszukiwaniu własnego stylu trenerskiego - 16 godz. (III spotkanie)**

* Model uczenia się i treningu dorosłych;
* planowanie własnego rozwoju oraz rozwoju własnej organizacji;
* formy i narzędzia pracy zespołowej i indywidualnej - Action Learning i Team Coaching.

**Koszt wynagrodzenia oraz ewentualnego wyżywienia i zakwaterowania eksperta pokrywa Wykonawca.**

**Zakres zadań:**

* Opracowanie autorskiego programu zgodnie ze wzorem przedłożonym przez Zamawiającego
* Zapewnienie materiałów szkoleniowych i dydaktycznych uczestnikom, które będą wykorzystywane podczas szkolenia,
* Przeprowadzenie szkolenia na temat podany w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia,
* Prowadzenie dziennika zajęć,
* Wykonanie fotodokumentacji szkolenia