



**Zapytanie ofertowe nr 1/2018/SZKOL/AZiS/Gastro
Prowadzone w trybie ROZEZNANIA RYNKU**

Wspólny Słownik Zamówień (kod CPV):

80530000-4 – Usługi szkoleniowe; **80000000-4** - Usługi edukacyjne i szkoleniowe; **80530000-8** – Usługi szkolenia zawodowego; **66512100-3** - ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków; **55520000-1** - usługi dostarczania posiłków; **55300000-3** - usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków; **70220000-9** - usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne; **39162100-6** - pomoce dydaktyczne.

dotyczące przeprowadzenia szkolenia pn. „Kurs gastronomiczny z uprawnieniami do eksploatacji urządzeń zużywających energię elektryczną wykorzystywanych w gastronomii G1 E”. W/w zadanie realizowane jest w projekcie „Aktywni zawodowo i społecznie” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej i Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020 realizowanego przez Wiolettę Jaros-Cichoń WJ&S w partnerstwie z ProBiznes Marta Krawczyk

I. DANE ZAMAWIAJĄCEGO

ProBiznes Marta Krawczyk
ul. Szpitalna 5
32-300 Olkusz
NIP 6372090310; REGON 122662815

II. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU:

Osoba uprawniona do kontaktu ze strony Zamawiającego w kwestiach merytorycznych i proceduralnych: Kinga Natkaniec, e-mail: k.natkaniec@probiznes.net.pl, tel. 784 036 561

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Niniejsze rozeznanie rynku prowadzone jest zgodnie z zasadą efektywnego zarządzania finansami określoną w *Wytycznych w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020*. Procedura i realizacja stanowiące przedmiot niniejszego rozeznania rynku jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie szkolenia pn. „Kurs gastronomiczny z uprawnieniami do eksploatacji urządzeń zużywających energię elektryczną wykorzystywanych w gastronomii G1 E” dla 3 uczestnika projektu – zgodnie ze standardami kwalifikacji wsparcia w zakresie Aktywnej Integracji. Wykonawca ma obowiązek zorganizowania szkolenia, dzięki któremu uczestnik zdobędzie wiedzę i umiejętności w zakresie kwalifikacji zawodowych dotyczących tematu szkolenia.

2. W ramach prowadzonego szkolenia Wykonawca zapewni:

- Pomieszczenia szkoleniowe, prawidłowo oznakowane logotypami Unii Europejskiej oraz Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020 i spełniające bezpieczne higieniczne warunki nauki, materiały szkoleniowe oznakowane logotypami Unii Europejskiej oraz Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020;
- Materiały piśmiennicze i niezbędne pomoce dydaktyczne;
- Niezbędny sprzęt do należytej realizacji przedmiotu zamówienia.



- Catering podczas szkolenia obejmującego całonocny dostęp do bufetu (kawa, herbata, woda gazowana, woda niegazowana w ilości nielimitowanej na uczestnika) ciepły posiłek (dwudaniowy obiad) oraz przekąski, w przypadku gdy szkolenie w danym dniu trwa dłużej niż 6 godzin zegarowych.
 - Dopuszcza się możliwość realizowania szkolenia w weekendy.
 - Objęcie uczestnika szkolenia w trakcie jego trwania ubezpieczeniem NNW.
 - **Kurs musi być zakończony uzyskaniem kwalifikacji zawodowych – zdaniem formalnego egzaminu w uprawnionej do tego instytucji oraz uzyskaniem certyfikatu potwierdzającego zdobyte kwalifikacje – dopełnienie tego warunku będzie należało do Wykonawcy.**
 - Sale szkoleniowa dostosowaną do osób niepełnosprawnych,
 - Uczestnikami szkolenia będą osoby z Warsztatów Terapii Zajęciowej, w związku z tym zarówno program, jak i harmonogram szkolenia musi być dostosowany do ich potrzeb oraz możliwości.
3. Oczekiwane rezultaty dotyczą wyposażenia uczestnika w wiedzę i praktyczne umiejętności m.in. z zakresu: gastronomicznego.
4. Przybliżona liczba godzin dydaktycznych: kurs podstawowy około 80 godzin szkoleniowych.
5. Wykonawca wystawi uczestnikowi: Zaświadczenie, zgodne z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych lub certyfikat potwierdzający zdobycie kwalifikacji lub/i zaświadczenie o ukończeniu szkolenia, oznakowane logotypami Unii Europejskiej, Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 - 2020 zawierające suplement z blokami tematycznymi oraz liczbą godzin szkolenia, zgodne z obowiązującymi przepisami.
6. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do 7 dni od podpisania umowy przedstawić Zamawiającemu harmonogram zajęć.
7. Wykonawca zobowiązany będzie dokumentować przebieg szkolenia oraz jego efekty. W tym celu po zakończeniu szkolenia przekaże Zamawiającemu: listy obecności, dziennik zajęć, dokumentację szkoleniową (np. wyniki testów wraz ze skalą punktową), kopie certyfikatów, ankiet oceniających jakość i przydatność szkolenia, zaświadczeń o ukończeniu szkolenia i opinie o kursancie, testy pre/post.
8. Szkolenia powinny być realizowane w sposób zapewniający odpowiednią jakość wsparcia. Wykonawca może posiadać znak jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno – Szkoleniowych (MSUES), potwierdzający wysoką jakość szkoleń w przypadku niespełnienia warunku z MSUES usługa będzie realizowana zgodnie z załącznikiem nr 16 do Regulaminu konkursu RPMP.09.01.02-IP.01-12-023/17). Weryfikacja będzie następowała na podstawie załączonej kopii wpisu.
9. Szkolenie dopasowane do poziomu uczestników – obowiązkowe jest zbadanie wyjściowego poziomu kompetencji rozwijanych w trakcie szkolenia i dostosowanie do nich programu szkoleniowego oraz wykorzystanych metod. Ponadto:
- a) Program szkoleniowy opisany w języku efektów uczenia się.
 - b) Materiały szkoleniowe muszą zawierać podsumowanie treści szkolenia i odwołania do źródeł wiedzy, na której zostało ono oparte, z poszanowaniem praw autorskich.
 - c) Podczas szkolenia wykorzystywane muszą być różnorodne, angażujące uczestnika metody kształcenia oraz środki i materiały dydaktyczne, dostosowane do specyfiki i sytuacji osób uczących się. Metody te są adekwatne do deklarowanych rezultatów, treści szkolenia oraz specyfiki grupy.
 - d) Dokumentacja szkoleniowa musi obejmować: raporty podsumowujące ocenę efektów uczenia się; program szkolenia (z uwzględnieniem tematów zajęć, harmonogramem wraz z wymiarem czasowym, metody szkoleniowe); materiały szkoleniowe; listy obecności.
 - e) Trener/ trenerzy prowadzący szkolenie obligatoryjnie muszą posiadać wykształcenie wyższe/zawodowe lub certyfikat/zaświadczenie/inny dokument umożliwiające przeprowadzenie danego szkolenia oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające przeprowadzenie danego szkolenia, przy czym minimalne doświadczenie zawodowe trenera w danej dziedzinie nie będzie krótsze niż 2 lata (co jest równoważne z wykazaniem 160 godzin doświadczenia w skali roku)

- f) Szkolenie odbędzie się w warunkach zapewniających komfort uczenia się, sale szkoleniowe spełniające warunki BHP oraz odpowiadające potrzebom grupy docelowej, zwłaszcza w przypadku udziału osób niepełnosprawnych.
- g) Harmonogram czasowy szkolenia spełnia następujące wymagania: czas trwania jednego modułu/zjazdu nie przekracza 5 następujących po sobie dni; czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia; w trakcie zajęć zaplanowane są regularne przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 minut na 2 godziny zegarowe; w trakcie zajęć trwających dłużej niż 6 godzin zegarowych zaplanowana jest jedna przerwa jedna przerwa trwająca min 45 minut. Dopuszczalna jest realizacja szkolenia niespełniającego części ww. warunków, o ile jest to uzasadnione specyficzną formą pracy wynikającą z przyjętych celów i metod kształcenia oraz uzasadnione indywidualnymi potrzebami uczestników projektu.
- h) Instytucja szkoleniowa zawrze pisemną umowę na realizację szkolenia.
- i) Program nauczania jest zgodny z obowiązującymi podstawami programowymi oraz standardami kształcenia określonymi przez właściwych ministrów (jeśli dotyczy).
- j) W przypadku szkoleń, w których jest to wymagane instytucja szkoleniowa posiada aktualne akredytacje, licencje lub certyfikaty.

V. MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Planowane miejsce realizacji zajęć: Olkusz i okolice do 50 km
2. Przedmiot zamówienia realizowany będzie w okresie od września 2018 r. do marca 2019 r. - termin może ulec przesunięciu zgodnie z przebiegiem rekrutacji oraz potrzebami Zamawiającego.
3. Harmonogram będzie ustalany z Wykonawcą na 7 dni przed realizacją oraz uwzględnione zostaną indywidualne potrzeby uczestników projektu.

VI. WYMAGANIA WOBEC SKŁADAJĄCEGO OFERTĘ

1. O udzielanie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy:
 - a) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności:
 - Wykonawca posiada wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych prowadzącego przez Wojewódzki Urząd Pracy. Weryfikacja na podstawie informacji zawartej na platformie WUP-u.
 - b) Posiadają osoby zdolne do wykonania zamówienia: Trenerzy prowadzący szkolenie muszą posiadać:
 - Wykształcenie wyższe/zawodowe lub inne certyfikaty/zaświadczenia umożliwiające przeprowadzenie danego szkolenia.
 - Doświadczenie umożliwiające przeprowadzenie danego szkolenia, przy czym minimalne doświadczenie zawodowe w danej dziedzinie nie jest krótsze niż 2 lata co jest równoważne z wykazaniem 160 godzin doświadczenia w skali roku)
 - Kompetencje społeczne i metodyczne związane z kształceniem osób dorosłych.
 - c) Spełniają dodatkowe warunki: Wykonawca może posiadać znak jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno – Szkoleniowych (MSUES), potwierdzający wysoką jakość szkoleń. (w przypadku nie posiadania znaku jakości MSUES usługa będzie realizowana zgodnie z załącznikiem nr 16 do Regulaminu konkursu RPMP.09.01.02-IP.01-12-023/17).
 - d) Nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.

VII. FORMA, TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Oferta musi zawierać cenę za przeprowadzenie szkolenia wraz z kosztem egzaminów wewnętrznych/zewnętrznych, cateringiem, materiałami szkoleniowymi, ubezpieczeniem NNW.
2. Wykonawca ma obowiązek dołączenia do oferty: Formularz oferty stanowiący załącznik do niniejszego zapytania.



3. Prosimy o złożenie oferty wyłącznie na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania w terminie od: **14.11.2018r. do dnia 21.11.2018 roku, do godz. 23.59:**

- a) Osobiście w biurze projektu: ul. Szpitalna 5, 32-300 Olkusz,
- b) drogą pocztową, przesyłką kurierską,
- c) drogą elektroniczną na adres k.natkaniec@probiznes.net.pl

W przypadku wyboru oferty nadesłanej drogą elektroniczną, Wykonawca winien jest dostarczyć oryginał oferty wraz z załącznikami, w terminie do 3 dni roboczych od momentu uzyskania informacji potwierdzającej jej wybór.

d) W przypadku składania oferty w wersji papierowej oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną, zamknięta w kopercie, która powinna być zaadresowana w następujący sposób:

**Biuro Projektu: „Aktywni zawodowo i społecznie” ul. Szpitalna 5, 32-300 Olkusz z dopiskiem:
Zapytanie ofertowe nr 1/2018/SZKOL/AZiS/Gastro**

VIII. CHARAKTERYSTYKA GRUPY DOCELOWEJ

Grupą docelową projektu są osoby bezrobotne zamieszkałe powiat olkuski w wieku 18-59/64 lat, które są zagrożone lub pochodzą z rodzin zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym, w szczególności osoby niepełnosprawne, które stanowią 30% grupy docelowej tj. 13 osób, osoby bezrobotne, dla których określono III profil pomocy, które stanowią 50% grupy docelowej tj. 21 osób, osoby bezrobotne korzystające ze świadczeń pomocy społecznej tj. 8 osób. W sumie wsparciem objętych jest 42 osoby.

IX. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

1. Załącznik nr 1 – formularz ofertowy



Załącznik 1 – formularz ofertowy do Zapytanie ofertowe nr 1/2018/SZKOL/AZiS/Gastro

FORMULARZ OFERTOWY

DANE OFERENTA				
Wykonawca	NIP	Adres	Telefon	e-mail

Odpowiadając na Rozznanie rynku nr **1/2018/SZKOL/AZiS/Gastro** dotyczące przeprowadzenia szkolenia pn. „Kurs gastronomiczny z uprawnieniami do eksploatacji urządzeń zużywających energie elektryczną wykorzystywanych w gastronomii G1 E” w projekcie pn: ”Aktywni zawodowo i społecznie” współfinansowanym ze środków Unii Europejskiej i Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 - 2020 zgodnie z wymaganiami określonymi w rozoznaniu oświadczam, że oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym zakresie, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia za cenę:

Nazwa usługi	Cena brutto (tj. z VAT) za 1 osobę
Przeprowadzenie szkolenia	<p>PLN:</p> <p>Słownie:</p>

Znana mi jest treść Rozznanie rynku nr **1/2018/SZKOL/AZiS/Gastro** i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nim zawarte.

Do niniejszej oferty dołączam:

- Wykaz pracowników delegowanych do realizacji ww. oferty
- CV pracowników delegowanych do realizacji ww. oferty oraz kserokopie dyplomów potwierdzających ukończenie studiów wyższych

.....
Data oraz podpis Oferenta