

Zapytanie ofertowe nr 1/2018/Szkolenia Zawodowe/OSPW/IIIE

prowadzone w trybie KONKURENCYJNOŚCI

Wspólny Słownik Zamówień (kod CPV):

- 80500000-9** Usługi szkoleniowe
- 80510000-2** Usługi szkolenia specjalistycznego
- 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 usług szkolenia zawodowego realizowanego w ramach projektu „Obudź się, pora wstać” nr RPMP.09.01.02-12-0232/17 w zakresie uzyskania kwalifikacji do wykonywania zawodu na następujących stanowiskach:

1. **Opiekun Osoby Starszej** dla 2 Uczestników Projektu
2. **Pracownik gastronomiczny – barista** dla 4 Uczestników Projektu
3. **Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektroenergetycznymi do 1 KV** dla 2 Uczestników

Projektu. Projekt „Obudź się , pora wstać” współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej i Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 – 2020

I. ZAMAWIAJĄCY:

ProBiznes Marta Krawczyk, ul. Szpitalna 5, 32-300 Olkusz, NIP: 637 209 03 10

II.OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW:

Paweł Krawczyk – koordynator, e-mail: p.krawczyk@probiznes.net.pl, tel: 32 706 56 76 wewnętrzny 3.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Niniejsze zapytanie ofertowe 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 zapytania ofertowego są 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:

1. **Opiekun Osoby Starszej** dla 1 Uczestnika Projektu

a) Przeprowadzenie **100 godzinnego (1h - 45 minut)** szkolenia zawodowego zakończonego walidacją i egzaminem oraz wydaniem certyfikatu nadającego kwalifikacje w zakresie zawodu: **Opiekun Osób Starszych** dla 1 Uczestnika Projektu „Obudź się, pora wstać”, zgodnie z programem stanowiącym załącznik nr 4a do niniejszego zapytania ofertowego.

Program szkolenia będzie modyfikowany w zależności od potrzeb Uczestników Projektu zdiagnozowanych podczas wstępnej analizy dokonanej przed rozpoczęciem szkolenia przez wykonawcę.

b) Objęcie uczestników szkolenia w trakcie jego trwania ubezpieczeniem NNW.

c) Zapewnienia Uczestnikom szkoleń cateringu (obiad dwudaniowy składający się z zupy i drugiego dania i napoju tj. kompot/sok/woda) i przerwy kawowej w skład przerwy: kawa, herbata, woda mineralna, ciastka (lub ciasto), cukier, mleko, cytryna – w ilości nie limitowanej na uczestnika, jeżeli dzienna ilość godzin lekcyjnych szkolenia jest równa lub większa niż 6; przerwy kawowej (o składzie jak powyżej) – w przypadku, gdy dzienna ilość godzin szkolenia jest



równa lub większa niż 4 jedn. Lekcyjne (45 minut).

Szkolenie powinno być zakończone nabyciem przez uczestnika Projektu kwalifikacji do wykonywania pracy na stanowisku: **Opiekun Osób Starszych** (kod zawodu: **346103**), zgodnie z wytycznymi określonymi w załączniku nr 16 do Regulaminu Konkursu nr RPMP.09.01.02-IP.01-12-023/17.

2. Pracownik gastronomiczny – barista dla 4 Uczestników Projektu

a) przeprowadzenie **48 godzinnego (1h - 45 minut)** szkolenia zawodowego zakończonego walidacją i egzaminem oraz wydaniem certyfikatu nadającego kwalifikacje w zakresie zawodu: Pracownik gastronomiczny – barista dla 4 uczestników Projektu „Obudź się, pora wstać”, zgodnie z programem stanowiącym załącznik nr 4b do niniejszego zapytania ofertowego.

Program szkolenia będzie modyfikowany w zależności od potrzeb Uczestników Projektu zdiagnozowanych podczas wstępnej analizy dokonanej przed rozpoczęciem szkolenia przez wykonawcę.

b) Objęcie uczestników szkolenia w trakcie jego trwania ubezpieczeniem NNW.

c) Zapewnienia Uczestnikom szkoleń cateringu (obiad dwudaniowy składający się z zupy i drugiego dania i napoju tj. kompot/sok/woda) i przerwy kawowej w skład przerwy: kawa, herbata, woda mineralna, ciastka (lub ciasto), cukier, mleko, cytryna – w ilości nie limitowanej na uczestnika, jeżeli dzienna ilość godzin lekcyjnych szkolenia jest równa lub większa niż 6; przerwy kawowej (o składzie jak powyżej) – w przypadku, gdy dzienna ilość godzin szkolenia jest równa lub większa niż 4 jedn. Lekcyjne (45 minut).

Szkolenie powinno być zakończone nabyciem przez uczestnika Projektu kwalifikacji do wykonywania pracy na stanowisku: **Pracownik gastronomiczny - barista** (kod zawodu: **513201**), zgodnie z wytycznymi określonymi w załączniku nr 16 do Regulaminu Konkursu nr RPMP.09.01.02-IP.01-12-023/17.

3. Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektroenergetycznymi do 1 KV dla 2 Uczestników

a) Przeprowadzenie **40 godzinnego (1h - 45 minut)** szkolenia zawodowego zakończonego walidacją i egzaminem oraz wydaniem certyfikatu nadającego kwalifikacje w zakresie zawodu: **Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektroenergetycznymi do 1 KV** dla 2 Uczestników Projektu „Obudź się, pora wstać”, zgodnie z programem stanowiącym załącznik nr 4c do niniejszego zapytania ofertowego.

Program szkolenia będzie modyfikowany w zależności od potrzeb Uczestników Projektu zdiagnozowanych podczas wstępnej analizy dokonanej przed rozpoczęciem szkolenia przez wykonawcę.

b) Objęcie uczestników szkolenia w trakcie jego trwania ubezpieczeniem NNW.

c) Zapewnienia Uczestnikom szkoleń cateringu (obiad dwudaniowy składający się z zupy i drugiego dania i napoju tj. kompot/sok/woda) i przerwy kawowej w skład przerwy: kawa, herbata, woda mineralna, ciastka (lub ciasto), cukier, mleko, cytryna – w ilości nie limitowanej na uczestnika, jeżeli dzienna ilość godzin lekcyjnych szkolenia jest równa lub większa niż 6; przerwy kawowej (o składzie jak powyżej) – w przypadku, gdy dzienna ilość godzin szkolenia jest równa lub większa niż 4 jedn. Lekcyjne (45 minut).

Szkolenie powinno być zakończone nabyciem przez uczestnika Projektu kwalifikacji do wykonywania pracy na stanowisku: **Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektroenergetycznymi do 1 KV** (kod zawodu: **515303**), zgodnie z wytycznymi określonymi w załączniku nr 16 do Regulaminu Konkursu nr RPMP.09.01.02-IP.01-12-023/17.

4. Warunki organizacyjne szkoleń:

a) Wykonawca będzie zobowiązany do przeprowadzenia wstępnej analizy potrzeb Uczestników Projektu i dostosowania programu szkoleń do ich potrzeb i możliwości.

b) Wykonawca, zobowiązany będzie do zapewnienia uczestnikom szkoleń odpowiednich warunków lokalowych. Zajęcia powinny być prowadzone w salach dydaktycznych wyposażonych w odpowiednie oprzyrządowanie techniczne, środki audiowizualne, rzutnik, tablica ścienna lub informacyjną, biurka i krzesła. W przypadku udziału osoby z niepełnosprawnością ruchową Wykonawca udostępni sale dostosowane do ich potrzeb.

c) Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić Uczestnikom kursu materiały dydaktyczne i szkoleniowe związane z tematyką szkolenia składające się z co najmniej 40 stron A4 wydrukowane w pełnym kolorze 4+4 oraz trwale spięte (zbindowane, sklejone).

d) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony zdrowia na etapie realizacji zamówienia.

e) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić szczegółową dokumentację prowadzonych zajęć, w tym dziennik zajęć zawierający: listy obecności, wymiar godzin i tematy zrealizowanych zajęć.



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

rejstry wydawanych zaświadczeń potwierdzających ukończenie kursu oraz sporządzi arkusze przebiegu egzaminów wewnętrznych: teoretycznego i praktycznego, certyfikat ukończenia kursu.

f) Oznaczenia wszelkiej dokumentacji, miejsca prowadzenia zajęć związanego z realizacją szkolenia zgodnie z obowiązującymi wytycznymi w zakresie realizacji projektów w ramach RPO WM 2014 – 2020,

5. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca prowadził szkolenie zgodnie z właściwymi przepisami prawa dotyczącymi organizacji szkoleń będących przedmiotem zamówienia, w tym m.in. praw autorskich.

7. Poinformowanie uczestników o finansowaniu szkolenia (EFS)

6. Charakterystyka grupy docelowej:

Grupą docelową projektu są osoby, które przynależą przynajmniej do jednej z wymienionych poniżej grup:

- a) osoba lub rodzina zagrożona ubóstwem lub wykluczeniem społecznym doświadczająca wielokrotnego wykluczenia społecznego rozumianego jako wykluczenia z powodu więcej niż jednej przesłanki.
- b) osoba o umiarkowanym lub znacznym stopniu niepełnosprawności.
- c) osoba z niepełnosprawnością sprzężoną oraz osoba z zaburzeniami psychicznymi w tym z niepełnosprawnością intelektualną i osoby z całościowymi zaburzeniami rozwojowymi.
- d) osoba korzystająca z Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa.
- e) osoba lub rodzina lub środowisko zagrożone ubóstwem lub wykluczeniem społecznym w związku z rewitalizacją obszarów zdegradowanych.

Celem projektu jest aktywizacja zawodowa i społeczna ww. grupy poprzez proces aktywnego włączenia.

V. WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPORZĄDZENIA OFERTY

1. Oferta musi zostać przygotowana na wzorze stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego i powinna zawierać całkowitą cenę za organizację poszczególnego szkolenia (możliwość składania ofert częściowych na poszczególne szkolenie lub całość:
 - a) – Część 1 - Opiekun osób Starszych wraz z kosztem egzaminu zewnętrznego i ubezpieczeniem NNW, podaną dla 1 osoby.
 - b) – Część 2 - Pracownik gastronomiczny - barista wraz z kosztem egzaminu zewnętrznego i ubezpieczeniem NNW, podaną dla 1 osoby.
 - c) – Część 3 - Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektroenergetycznymi do 1 KV wraz z kosztem egzaminu zewnętrznego i ubezpieczeniem NNW, podaną dla 1 osoby.
2. Komplet oferty składa się z poprawie uzupełnionych załączników tj. oferty - załącznik nr 1, oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym – załącznik nr 2, oświadczenie o spełnieniu istotnych warunków zamówienia – załącznik nr 3.
3. W ramach niniejszego zapytania możliwe jest składanie ofert częściowych – na realizację poszczególnych szkoleń zawodowych (Część 1, część 2, część 3).
4. Prognozowana ilość Uczestników Projektu kwalifikujących się do objęcia szkoleniami:

Opiekun Osoby Starszej : 1 osoba

Pracownik gastronomiczny – barista: 4 osoby

Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektroenergetycznymi do 1 KV : 2 osoby

Szkolenia zakończą się egzaminami zewnętrznymi potwierdzającymi nabycie przez Uczestników kursu kwalifikacji w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami dotyczącymi przeprowadzania egzaminów kwalifikacyjnych oraz załącznikiem nr 16 do regulaminu konkursu nr RPMP.09.01.02-IP.01-12-023/17

5. Kursanci mogą przystąpić do egzaminu jako uczestnicy kursu otwartego organizowanego przez wykonawcę.
6. Podana cena za organizację szkoleń zawodowych wraz z ubezpieczeniem NNW i egzaminem powinna być całkowitą kwotą brutto.

VI. KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. Kryterium 1 – Cena ofertowa – 100 %

Oferta z najniższą zaoferowaną ceną brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia otrzyma 100 pkt. Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

najniższa cena brutto

$C = (C_{min} / C_o) \times 100$ gdzie:

C- liczba punktów przyznana danej ofercie,

C min – najniższa cena spośród ważnych ofert,

Co – cena badanej oferty

Każda część (1,2,3,) będzie indywidualnie oceniana.

2. Ocenie wskazanej w pkt. 1 poddane zostaną tylko oferty spełniające kryteria formalne kryteria dostępu.

3. Zamawiający ma prawo wezwać oferenta do wyjaśnień w sprawie złożonej przez niego oferty lub uzupełnienia braków formalnych (np. brak załącznika lub załączników do złożonej oferty).

4. Z tytułu odrzucenia oferty, oferentom nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

5. Proces oceny zostanie dokonany przez powołaną przez Zamawiającego Komisję ,w skład której wchodzić będą: Beneficjent projektu– Pan Marta Krawczyk oraz Koordynator projektu – Paweł Krawczyk

6. Posiedzenie Komisji odbędzie się po zakończeniu naboru ofert.

7. Ocena przeprowadzona przez Komisję ma charakter ostateczny i Oferentom nie przysługuje prawo odwołania od wydanej przez Komisję decyzji.

8. Informacja o wynikach oceny zostanie umieszczona na stronie Beneficjenta: portalu <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.

9. Zamawiający ma prawo do unieważnienia postępowania, jeżeli wystąpią następujące okoliczności:

a) Wszystkie oferty, które wpłynęły w danym postępowaniu były wadliwe i nie można usunąć ich wad.

b) W toku postępowania ujawniono niemożliwą do usunięcia wadę postępowania uniemożliwiającą zawarcie zgodnej z Projektem umowy.

c) Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie przedmiotu zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć.

d) Cena najkorzystniejszej oferty, lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający przeznaczył na sfinansowanie zamówienia zgodnie z niniejszym zapytaniem (w sytuacji kiedy Zamawiający nie jest w stanie zwiększyć kwoty przeznaczonej na realizację zamówienia).

e) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania bez podania przyczyny na każdym etapie jego realizacji. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego

VII. WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Zamawiający nie może udzielić zamówienia podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy (Paweł Krawczyk) a wykonawcą, polegające w szczególności na:

a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

b) posiadania co najmniej 10% udziałów lub akcji;

c) pełnienia funkcji członka organu nadzoru lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Na potwierdzenie w/w braku powiązania oferent składa oświadczenie stanowiące załącznik nr 2 i nr 3 do niniejszego zapytania.

VIII. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia realizowany będzie w okresie od listopada 2018 r. do czerwca 2019r: - termin może ulec przesunięciu zgodnie z przebiegiem rekrutacji oraz potrzebami zamawiającego.

2. Przedmiot zamówienia może zostać zwiększony o 100%.

3. Miejsce realizacji wsparcia: **Olkusz** lub miejsce oddalone **max. 20 km od Olkusza**.

IX. WYMAGANIA WOBEC SKŁADAJĄCEGO OFERTE:

1. Oferenci muszą posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

2. Oferenci muszą posiadać wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych. Weryfikacja będzie następowała na podstawie załączonej kopii wpisu.

3. Oferenci posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia;
4. Oferenci posiadają niezbędny potencjał techniczny do wykonania zamówienia;
5. Oferenci znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
6. Oferenci dysponują potencjałem osobowym odpowiednim do wykonywania przedmiotowego zamówienia, w tym: Oferent ubiegający się o przyznanie zamówienia musi dysponować odpowiednio przeszkoloną kadrą. Do realizacji usługi firma deleguje Trenera, który posiada:
 - a) min. 2 -letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z tematyki opiekun Osób Starszych lub posiada udokumentowane przeprowadzenie min. 560 h szkoleń z zakresu: Opiekun Osób Starszych;
 - b) min. 2 -letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z tematyki pracownik gastronomiczny - barista lub posiada udokumentowane przeprowadzenie min. 560 h szkoleń z zakresu: Pracownik gastronomiczny – barista;
 - c) min. 2 -letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z tematyki pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektroenergetycznymi do 1 KV lub posiada udokumentowane przeprowadzenie min. 560 h szkoleń z zakresu: pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektroenergetycznymi do 1 KV
7. Zamawiający jest zobowiązany do oznakowania sali w której odbywać się będą sesje w ramach projektu: „Obudź się, pora wstać!”, wizualizacji zgodnie z wymogami projektu.

X. WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPORZĄDZENIA OFERTY

1. Oferta musi zostać przygotowana na wzorze stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego i powinna zawierać całkowitą cenę za organizację części 1i/lub części 2 i/lub części 3 szkolenia (można złożyć na wszystkie części):
 Część 1 - Opiekun Osób Starszych i/lub
 Część 2 - Pracownik gastronomiczny – barista i/lub
 Część 3 - Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektroenergetycznymi do 1 KV
 wraz z kosztem egzaminu zewnętrznego i ubezpieczeniem NNW, podaną dla 1 osoby i na ilość osób.
2. Komplet oferty składa się z poprawie uzupełnionych załączników tj. oferty - załącznik nr 1, oświadczenia o brak powiązań osobowych i kapitałowych pomiędzy Zamawiającym a Oferentem – załącznik nr 2, oświadczenia o spełnieniu istotnych warunków zamówienia – załącznik nr 3.
3. W ramach niniejszego zapytania jest możliwość składania ofert cząstkowych (na część 1 i/lub 2 i/lub 3 i/lub całościowej) .
 Prognozowana ilość Uczestników Projektu kwalifikujących się do objęcia szkoleniem:
 Opiekun Osób Starszych: 1; Pracownik gastronomiczny – barista: 4 osoby; Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektroenergetycznymi do 1 KV : 2 osoby; liczba ta może ulec zwiększeniu/zmniejszeniu.
4. Szkolenia zakończą się egzaminami zewnętrznymi potwierdzającymi nabycie przez Uczestników kursów kwalifikacji w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami i aktualnymi normami dotyczącymi przeprowadzania egzaminów kwalifikacyjnych oraz załącznikiem nr 16 do regulaminu konkursu nr RPMP.09.01.02-IP.01-12-023/17
5. Kursanci mogą przystąpić do egzaminu jako uczestnicy kursu otwartego organizowanego przez wykonawcę.
6. Całkowita ilość godzin szkolenia nadającego uprawnienie w zakresie:
Opiekun osób Starszych : 100 godzin dydaktycznych;
Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektroenergetycznymi do 1 KV – 40 godzin dydaktycznych;
Pracownik gastronomiczny – barista – 48 godzin dydaktycznych.

Przy czym 1h dydaktyczna to 45 minut.

7. Podana cena za organizację szkolenia powinna być całkowitą kwotą brutto.

XI. FORMA TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

Prosimy o złożenie oferty wyłącznie na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania w terminie od: **21.11.2018r. do dnia 03.12.2018 roku, do godz. 15.30.**

- a) w siedzibie Biura Projektu Zamawiającego : ProBiznes Marta Krawczyk, ul. Szpitalna 5, 32 – 300 Olkusz, drogą pocztową, przesyłką kurierską, osobiście
- b) drogą elektroniczną na adres: p.krawczyk@probiznes.net.pl

- c) W przypadku wyboru oferty nadanej drogą elektroniczną, Wykonawca winien jest dostarczyć oryginał oferty wraz z załącznikami, w terminie do 3 dni roboczych od momentu uzyskania informacji potwierdzającej jej wybór. Oferta nadana drogą elektroniczną powinna być zakodowana, a hasło dostępu powinno zostać przesłane dnia: 03.12.2018 o godzinie 15.30 – tej odrębnym mailem.
- 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:

ProBiznes Marta Krawczyk

Biuro Projektu: „Obudź się pora wstać!”

ul. Szpitalna 5, 32-300 Olkusz

z dopiskiem: **Zapytanie ofertowe nr 1/2018/Szkolenia Zawodowe/OSPW/IIE**

Sporządził: Paweł Krawczyk

Zapytanie obowiązuje od: 21.11.2018r.



Fundusze Europejskie
Program Regionalny

MAŁOPOLSKA



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

Nazwa i adres Oferenta:

NIP: _____

Tel.: _____

Mail: _____

Formularz ofertowy

Odpowiadając na zapytanie ofertowe przeprowadzane w **trybie konkurencyjności**, o numerze **1/2018/Szkolenie Zawodowe/OSPW/II**E dotyczące usług organizacji szkolenia:

Opiekun Osób Starszych;

Pracownik gastronomiczny – barista ;

Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektrycznymi do 1 KW, w ramach projektu pt.: "Obudź się, pora wstać!" 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 zapytaniu oświadczam, że oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w **pełnym zakresie/ w zakresie częściowym***, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia za cenę:



MAŁOPOLSKA

Dane wykonawcy:	
Nazwa wykonawcy:	
Adres siedziby:	
NIP:	
Telefon:/ Mail:	
Proponowana cena brutto za przeprowadzenie szkolenia : Opiekun Osób Starszych wraz egzaminem zewnętrznym i ubezpieczeniem NNW dla 1 Uczestnika Projektu(przy założeniu że będą 1 osoba):	
Proponowana cena brutto za przeprowadzenie szkolenia : Pracownik gastronomiczny - barista wraz egzaminem zewnętrznym i ubezpieczeniem NNW dla 1 Uczestnika Projektu(przy założeniu że będą 4 osoby):	
Proponowana cena brutto za przeprowadzenie szkolenia : Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektrycznymi do 1 KW wraz egzaminem zewnętrznym i ubezpieczeniem NNW dla 1	



Uczestnika Projektu(przy założeniu że będą 2 osoby):	
---	--

Znana mi jest treść Zapytania Ofertowego nr **1/2018/Szkolenie Zawodowe/OSPW/IIE** i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nim zawarte.

W przypadku przyznania zamówienia, zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego .

W przypadku wyboru mojej oferty, zobowiązuję się dostarczyć:

1. Wykaz pracowników delegowanych do realizacji ww. oferty poświadczający ich doświadczenie oraz kompetencje.
2. Potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię wpisu do Rejestru Instytucji Szkoleniowych.

Data i podpis Oferenta:

***niewłaściwe skreślić**

Załącznik nr 2

Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych pomiędzy Oferentem a Zamawiającym

Świadomy odpowiedzialności za składanie oświadczeń niezgodnych z prawdą, oświadczam, że pomiędzy: firmą, którą reprezentuję):

a **Zamawiającym** tj. firmą **ProBiznes Marta Krawczyk** nie istnieją powiązania kapitałowe lub osobowe rozumiane jako: wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy(Paweł Krawczyk) a wykonawcą, polegające w szczególności na: a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

b) posiadania co najmniej 10% udziałów lub akcji;

c) pełnienia funkcji członka organu nadzoru lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Data i podpis Oferenta:

Załącznik nr 3

Oświadczenia Oferenta

Świadomy odpowiedzialności za składanie oświadczeń niezgodnych z prawdą, oświadczam, że firma, którą reprezentuję:

- o Posiada uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności w zakresie szkoleń z tematyki Opiekun Osób Starszych, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień; - jeśli dotyczy składanej oferty w tej części.
- o Posiada wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych i załącza kopię wpisu do oświadczenia.
- o Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia;
- o Posiada niezbędny potencjał techniczny do wykonania zamówienia;
- o Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- o Dysponuje potencjałem osobowym odpowiednim do wykonywania przedmiotowego zamówienia, a do realizacji usługi firma deleguje Trenera, który posiada min. 2 -letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z tematyki*:
 - a) Opiekun Osób Starszych
 - b) Pracownik gastronomiczny – barista
 - c) Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektrycznymi do 1 KW lub posiada udokumentowane przeprowadzenie min. 560 h szkoleń z zakresu**:
 - a) opieki nad osobami starszymi
 - b) Pracownik gastronomiczny – barista
 - c) Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektrycznymi do 1 KW

Data i podpis Oferenta:

*proszę podkreślić tematykę, której dotyczy treść oświadczenia
**proszę podkreślić zakres, którego dotyczy treść oświadczenia

Załącznik nr 4a

Przykładowy program szkolenia przygotowujący do egzaminu kwalifikacyjnego do wykonywania zawodu: 346103 – Opiekun Osób Starszych 100 h dydaktycznych:

1. Rola i zakres obowiązków opiekuna osób starszych.
2. Zagadnienia związane z procesami starzenia się organizmu.
3. Choroby wieku podeszłego, anatomia i fizjologia osób starszych (obserwacja, pomiar parametrów).
4. Aspekty rehabilitacyjno – pielęgnacyjne pracy opiekuna osób starszych – profilaktyka zapobiegania odleżynom, skutki długotrwałego unieruchomienia.
5. Opieka nad osobami umierającymi i towarzyszenie śmierci.
6. Problemy opieki nad osobami niepełnosprawnymi.
7. Zasady udzielenia pierwszej pomocy przed – medycznej.
8. Żywnienie osób starszych.
9. Współpraca z rodzinami osób starszych i ich otoczeniem: aspekty związane z pomocą społeczną i socjologią.

Załącznik 4b - Przykładowy program szkolenia przygotowujący do egzaminu kwalifikacyjnego do wykonywania zawodu: Pracownik gastronomiczny – barista – kod zawodu: 513201 48 h dydaktycznych:

Barista:

1. Kawa: - jako roślina – historia, rejony uprawy, wymagania klimatyczne, odmiany, największe plantacje,- jako ziarno – obróbka, wypalanie, różnice ze względu na odmianę (Arabika, Robusta) - jako napój – sposoby sporządzania kawy, spożycie kawy na świecie
2. Barista: - początki zawodu na świecie, - kwalifikacje i zakres obowiązków – cechy dobrego baristy
3. Sprzęt baristy:- ekspres ciśnieniowy – budowa, parametry, rodzaje, konserwacja, - młynek – budowa, rodzaje, ustawienia
4. Przygotowanie espresso w teorii – zasada 4M: Miscela, Macinacaffè, Machina, Mano
5. Alternatywne sposoby parzenia kawy: pouv-over, aeropress, drip, chemex

Część praktyczna:

1. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo- ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości
2. Pienienie mleka: właściwości mleka, techniki spieniania mleka
3. Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem – latte, cappuccino, latte machiato
4. Omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw – czekolada (mocha), lody (espresso affogato), bita śmietana, sosy
5. Latte art – sztuka „rysowania na kawie”- serce, rozeta, tulipan
6. Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna wykorzystywane przez system zarządzania HACCP w pracy baristy

Pracownik gospodarczy:

1. Przepisy BHP, Organizacja stanowiska pracy
2. Obsługa sprzętów mechanicznych
3. Nadzór nad sprzętem oraz urządzeniami technicznymi
4. Konserwacja pomieszczeń i sprzętu
5. Problematyka utrzymania czystości
6. Prace ogrodnicze
7. Usuwanie skutków jesieni i zimy
8. Segregacja śmieci i odpadów.

Załącznik nr 4c

Przykładowy program szkolenia przygotowujący do egzaminu kwalifikacyjnego do wykonywania zawodu: 515303 Pracownik gospodarczy z uprawnieniami elektroenergetycznymi do 1 KV - 40 h dydaktycznych:

Pracownik gospodarczy:

1. Przepisy BHP, Organizacja stanowiska pracy
2. Obsługa sprzętów mechanicznych

3. Nadzór nad sprzętem oraz urządzeniami technicznymi
4. Konserwacja pomieszczeń i sprzętu
5. Problematyka utrzymania czystości
6. Prace ogrodnicze, w tym pielęgnacja zieleni, nasadzenia
7. Usuwanie skutków jesieni i zimy
8. Segregacja śmieci i odpadów.
9. Eksploatacja urządzeń instalacyjno-elektrycznych oraz wodno-kanalizacyjnych
10. Pierwsza pomoc przedmedyczna podstawy



Fundusze Europejskie
Program Regionalny

MAŁOPOLSKA



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny