



Włocławek, 22.06.2020

ZAPYTANIE OFERTOWE 5/2020

W związku z realizacją projektu pn.: „Postaw na kwalifikacje i własną firmę!” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Centro Plus Andrzej Rafalski zaprasza do złożenia ofert cenowych na organizację trzech bloków szkoleń.

OPIS PRZEDMIORU ZAPYTANIA

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie trzech bloków szkoleń:

- a) **60 - godzinnego** szkolenia „**Kurs Barmański I stopnia**” podnoszącego kompetencje zawodowe wraz z przeprowadzeniem egzaminu dla 1 Uczestnika Projektu. Szkolenie zakończy się egzaminem przeprowadzonym przez ośrodek wpisany do Rejestru Instytucji Szkoleniowych.
- b) **90 - godzinnego** szkolenia – „**Opiekun osoby starszej lub niepełnosprawnej**” podnoszącego kompetencje zawodowe wraz z przeprowadzeniem egzaminu dla 1 Uczestnika Projektu. Szkolenie zakończy się egzaminem przeprowadzonym przez ośrodek wpisany do Rejestru Instytucji Szkoleniowych
- c) **245 - godzinnego** szkolenia; „**Kwalifikowany pracownik ochrony wraz z przeprowadzeniem badań lekarskich oraz psychofizycznych**” podnoszącego kwalifikacje zawodowe wraz z przeprowadzeniem egzaminu dla 1 Uczestnika Projektu. Zamówienie dotyczy realizacji szkolenia umożliwiającego uczestnikowi ubieganie się o wpis na listę kwalifikowanych pracowników ochrony fizycznej, prowadzoną przez Komendanta Głównego Policji umożliwiający podjęcia zatrudnienia w zawodzie ochroniarza.

gdzie 1 godzina to 1 godzina dydaktyczna i trwa 45 minut. Do czasu zajęć nie wlicza się przerw.

2. **Planowane miejsce realizacji szkolenia** „Opiekun osoby starszej lub niepełnosprawnej” : Włocławek, Golub Dobrzyń lub Rypin. Planowane miejsce realizacji szkoleń „Kurs Barmański I stopnia” oraz „Kwalifikowany pracownik ochrony wraz z przeprowadzeniem badań lekarskich oraz psychofizycznych”: miasto Włocławek.

3. **Planowany termin realizacji szkolenia:** Rozpoczęcie szkoleń najwcześniej od marca 2020 roku, zakończenie maksymalnie w listopadzie 2020 roku. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu realizacji zamówienia na skutek wystąpienia okoliczności niezależnych i niezawinionych przez Zamawiającego. Dopuszcza się realizację zajęć w weekendy.

4. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się zapewnić Uczestnikom:

- **sale szkoleniowe** wyposażone w rzutniki multimedialne i ekrany, a nadto wyposażone w sprzęt i pomoce dydaktyczne umożliwiające prawidłową realizację kształcenia, zapewniające bezpieczne i higieniczne warunki pracy i nauki. Wykonawca ma obowiązek wywieszenia na sali szkoleniowej plakatu formatu A3, informującego o realizacji szkolenia współfinansowanego ze środków EFS, który zostanie przekazany przez Zamawiającego. Wykonawca musi zapewnić Uczestnikom miejsce szkolenia/ egzaminu zgodnie z ogólnymi przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, bez barier architektonicznych, wyposażoną w odpowiednią liczbę miejsc: krzeseł i stolików, dostosowaną do ilości osób;
- **catering podczas realizacji zajęć:**
 - przerwa kawowa podczas zajęć powyżej 4 godzin dydaktycznych dziennie: kawa, herbata, woda, cukier, cytryna, mleko, drobne przekąski tj. drożdżówka, drobne ciastka, owoce itp.
 - ciepły posiłek podczas zajęć powyżej 6 godzin dydaktycznych dziennie, w skład którego będą wchodziły dwa dania (zupa i drugie danie) oraz napój. Proponowane posiłki powinny uwzględniać dietę oraz preferencje żywieniowe Uczestników Projektu;



- **materiały szkoleniowe** dla każdego Uczestnika Projektu: wykonawca zapewnia stanowiska pracy wyposażone w urządzenia, narzędzia, produkty i materiały potrzebne do przeprowadzenia zajęć.

5. Usługa musi być wykonana zgodnie z zasadą równości szans kobiet i mężczyzn podczas realizacji projektu w oparciu o „Zasadę równości szans kobiet i mężczyzn w projektach RPO” oraz „Wytucznych w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014-2020”.

6. Zaproponowana cena brutto jest kwotą ryczałtową i zawiera wszystkie koszty niezbędne do organizacji i przeprowadzenia szkolenia oraz egzaminu.

Wykonawca zobowiązany jest :

1. Opracować szczegółowy program szkolenia.

Program szkolenia „**Kurs Barmański I stopnia**” musi obejmować co najmniej następujący zakres tematyczny (lub merytorycznie zbliżony):

1. Historia miksologii, miksologia klasyczna, a mieszanie w stylu wolnym.
2. Najnowsze trendy w miksologii w Polsce i na świecie
3. Technologia napojów alkoholowych, towaroznawstwo alkoholowe, historia, charakterystyka, klasyfikacje i znane marki poszczególnych rodzajów alkoholi
4. Sylwetka barman
5. Prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego, miary barowe
6. Przyrządzanie drinków metodami: shaking, Stiring, throwing, building
7. Przygotowanie drinków z kategorii: Cocktails, daisy, highball, sour, Collins, cooler, julep, pick-me-up, frozen drinks, mocktails, special drinks
8. Serwowanie napojów mieszanych
9. Striped drinks: przyrządzanie shotów warstwowych różnymi metodami
10. Classic cocktail Sand modern classic cocktails
11. Zasady perfect serve
12. Zaawansowane techniki dekorowania drinków przy pomocy świeżych owoców
13. Drinki na bazie świeżych owoców
14. Sposoby podawania likieru sam buca, absyntu
15. Sposoby podawania tequili
16. Drinki efektowne, płonące, rainbow shots
17. Flair (Free pouring, Working flair, a exhibition flair)
18. Barmaństwo molekularne /zastosowanie ciekłego azotu w miksologii
19. Wędzenie koktajli – smoking gun
20. Cygara
21. Balistyka
22. Sommelierstwo
23. Rozwiązanie informatyczne stosowane w gastronomii i hotelarstwie
24. Elektroniczne systemy remanentowe – Inventory Managment Solutions
25. Drink cost
26. Specyfika zatrudnienia w gastronomii i hotelarstwie
27. Koncerny alkoholowe/port folio/kontrakty/negocjacje

Program szkolenia „**Opiekun osoby starszej lub niepełnosprawnej**” musi obejmować co najmniej następujący zakres tematyczny (lub merytorycznie zbliżony):

TEORIA

1. Podstawy prawne pracy z osobami starszymi i niepełnosprawnymi. Pojęcie polityki społecznej. Podstawowe akty prawne.
2. Instytucje i organizacje wsparcia osób starszych i niepełnosprawnych w Polsce: DPS, DDP, ŚDS, WTZ, PFRON, MOPR, OPS, Kluby Seniora, UTW, Wolontariat.



3. Podstawowe pojęcia dotyczące wsparcia, opieki, zdrowia i choroby. Rodzaje wsparcia.
4. Potrzeby życiowe człowieka. Teoria potrzeb Abrahama Masłowa.
5. Fizjologia procesu starzenia się – zmiany somatyczne, charakterologiczne, psychologiczne i społeczne. Postawy wobec starości według Bromleya.
6. Podstawy geriatry i gerontologii – najczęściej występujące schorzenia wieku starszego.
7. Podstawy psychologii – emocje, motywacje, osobowość, tożsamość.
8. Podstawowe pojęcia psychopatologii – zaburzenia myślenia i spostrzegania. Zespół otępienny i Choroba Alzheimera.
9. Pojęcie stresu, frustracji, deprywacji i sytuacji trudnej. Sposoby radzenia sobie ze stresem.
10. Język i komunikacja opiekuna z osobą starszą – cechy dobrego opiekuna i jego kompetencje.
11. Organizacja opieki nad osobą starszą : planowanie (cele krótko i długoterminowe, współpraca z rodziną i instytucjami).
12. Cechy dobrego planu – rola opiekuna w planowaniu i procesie opiekuńczo – terapeutycznym.
13. Model opieki według Dorothei Orem i Virginii Henderson.
14. Wprowadzenie do socjologii: makro i mikro system. Pojęcie społeczności lokalnej i stratyfikacji społecznej.
15. Rodzina jako grupa i instytucja społeczna.
16. Pojęcie socjalizacji, konformizmu, marginalizacji, wykluczenia i kontroli społecznej.
17. Organizacja czasu wolnego dla osób starszych – czynniki i uwarunkowania.
18. Aktywizacja osoby podopiecznej – pojęcie i znaczenie.
19. Terapia zajęciowa indywidualna i grupowa – podstawowe metody i techniki.
20. Organizowanie środowiska społecznego osoby niepełnosprawnej.
21. Zasady zdrowego stylu życia.
22. Język migowy. Daktylografia. Ideografia.
23. Kompetencje informatyczne (sprzęt i oprogramowanie biurowe, Internet, poczta elektroniczna, obsługa arkusza kalkulacyjnego Excel, obsługa edytora tekstu Word, tworzenie prezentacji w programie PowerPoint).

PRAKTYKA

1. Apteczka pierwszej pomocy – zawartość.
2. Wzywanie pierwszej pomocy – dialog z dyspozytorem.
3. Zasady udzielania pomocy w nagłych wypadkach.
4. Resuscytacja krążeniowo - oddechowa. Zasady wykonywania resuscytacji przy użyciu AED.
5. Łańcuch przeżycia.
6. Pozycja bezpieczna.
7. Urazy kręgosłupa.
8. Rany głowy i tułowia
9. Złamanie i oparzenia. Protezy i ortezy.
10. Zatrucia.
11. Zasady odżywiania, przechowywanie żywności, diety.
12. Zasady pracy z osobą niepełnosprawną – techniki i zasady.
13. Rodzaje urządzeń technicznych ułatwiających czynności higieniczno – pielęgnacyjne.
14. Zasady obowiązujące przy wykonywaniu czynności pielęgnacyjnych i higienicznych.
15. Zasady podawania leków doustnych. Postacie podawania leków doustnych
16. Odparzenia i odleżyny.
17. Rodzaje sprzętów rehabilitacyjnych i ich zastosowanie. Rodzaje przedmiotów ortopedycznych i ich zastosowanie
18. Cele rehabilitacji kompleksowej.
19. Zadania opiekunki w tworzeniu programu kompleksowej rehabilitacji osoby podopiecznej.
20. Indywidualizacja i podmiotowość w realizacji współpracy z podopiecznym.
21. Elementy planu pracy.
22. Narzędzia w pracy z osobą podopieczną.
23. Wartości podstawowych parametrów życiowych: oddechu, tętna i ciśnienia krwi.
24. Oferty edukacyjne, kulturalne, sportowe i turystyczne dla osób chorych, starszych i niepełnosprawnych.
25. Elementy ergonomii. Rozkład pomieszczenia pracy. Odzież ochronna. Sygnały alarmowe. Ewakuacja - zasady

Program szkolenia „**Kwalifikowany pracownik ochrony**” musi obejmować co najmniej następujący zakres tematyczny (lub merytorycznie zbliżony):

1. Ochrona mienia.
2. Elementy prawa.
3. Ochrona osób.
4. Szkolenia strzeleckie.
5. Samoobrona i techniki interwencyjne – zajęcia praktyczne.

2. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić na bieżąco dokumentację szkoleniową i niezwłocznie przekazywać ją Zamawiającemu, w szczególności:

- harmonogram zajęć,
- dziennik zajęć zawierający m.in. listę obecności, daty, miejsce szkoleń, wymiar godzin i tematy szkolenia,
- listę odbioru materiałów szkoleniowych,
- listę odbioru cateringu,
- pre i post testy Uczestników Projektu,
- ankiety oceny szkolenia,
- kserokopie zaświadczeń/certyfikatów na zakończenie szkolenia,
- rejestr wydanych zaświadczeń i/lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia i uzyskanie kompetencji.

Zamawiający przekaże Wykonawcy wzory dokumentacji (listy obecności, protokoły z egzaminu, rejestr wydanych certyfikatów, obowiązkowe logotypy itp.).

3. Zapewnić kadre o kwalifikacjach i doświadczeniu odpowiednim do zakresu obejmującego przedmiot zamówienia. Kadra musi posiadać wykształcenie wyższe/zawodowe/ inne lub certyfikaty/zaświadczenia/inne umożliwiające przeprowadzenie szkolenia. Kadra musi posiadać doświadczenie umożliwiające przeprowadzenie szkoleń, przy czym min. doświadczenie zawodowe nie powinno być krótsze niż 2 lata tj. 24 miesiące.

4. Ubezpieczyć Uczestników na czas szkolenia i przekazać Zamawiającemu dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie.

5. Przeprowadzić egzamin sprawdzający poziom nabytych kompetencji lub w przypadku kwalifikowanego pracownika ochrony - kwalifikacji. W ramach przeprowadzania egzaminu do obowiązków Wykonawca należy:

- przeprowadzenie przez ośrodek wpisany do Rejestru Instytucji Szkoleniowych egzaminu potwierdzającego kompetencje,
- w przypadku **Kwalifikowanego pracownika ochrony** Uczestnik po ukończeniu kursu powinien mieć możliwość ubiegania się o wpis na listę kwalifikowanych pracowników ochrony fizycznej. Wpis realizowany jest przez złożenie wniosku w Wojewódzkiej Komendzie Policji,
- zapewnienia wyposażonej sali dostosowanej do potrzeb przeprowadzenia egzaminu,
- oznaczenia sali oraz budynku, w którym przeprowadzony zostanie egzamin zgodnie z zasadami projektu, na wzorach przekazanych/opracowanych przez Zamawiającego.
- wydanie zaświadczenia/certyfikatu lub dokumentu równoważnego potwierdzającego nabycie kompetencji,
- zapewnienie wykwalifikowanej kadry egzaminatorów,
- przekazanie Zamawiającemu dokumentacji z egzaminu.

6. Przedstawić Zamawiającemu harmonogramu realizacji szkoleń najpóźniej na 10 dni przed ich rozpoczęciem oraz informowaniu na bieżąco o każdorazowej jego zmianie. W sytuacjach wyjątkowych można skrócić termin ten można skrócić.

WARUNKI WOBEC WYKONAWCÓW:

Aktualny wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej. Warunek dotyczy także ośrodka egzaminacyjnego nadającego kompetencje.

TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

Zaoferowaną cenę brutto prosimy podać w Formularzu i dostarczyć go do biura projektu „Postaw na kwalifikację i własną firmę!” na adres Centro Plus, Włocławek 87 – 800, ul. Jesionowa 1 lub przesłać w formie elektronicznej (skan oryginału dokumentu) na adres: biuro@centro-plus.pl do dnia 30.06.2020 r. do godz. 15:00.



FORMULARZ OFERTY NA REALIZACJĘ:

- 60 GODZINNEGO SZKOLENIA „KURS BARMAŃSKI I st.”
- 90 GODZINNEGO SZKOLENIA „OPIEKUN OSOBY STARSZEJ LUB NIEPEŁNOSPRAWNEJ”
- 245 GODZINNEGO SZKOLENIA „KWALIFIKOWANY PRACOWNIK OCHRONY WRAZ Z PRZEPROWADZENIEM BADAŃ LEKARSKICH ORAZ PSYCHOFIZYCZNYCH”

W RAMACH PROJEKTU POSTAW NA KWALIFIKACJE I WŁASNĄ FIRMĘ!

Imię (imiona) i Nazwisko lub Nazwa podmiotu:	
Dane osoby upoważnionej do składania ofert w imieniu Wykonawcy	
Adres podmiotu:	
Telefon:	
E-mail:	
NIP (jeśli dotyczy):	
REGON (jeśli dotyczy):	
<i>Ja, niżej podpisany/a w odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 5/2020 oferuję realizację szkolenia „Kurs Barmański I st.” zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym za cenę:</i> zł brutto za 1 Uczestnika
<i>Ja, niżej podpisany/a w odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 5/2020 oferuję realizację szkolenia „Opiekun osoby starszej lub niepełnosprawnej” zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym za cenę:</i> zł brutto za 1 Uczestnika
<i>Ja, niżej podpisany/a w odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 5/2020 oferuję realizację szkolenia „Kwalifikowany pracownik ochrony wraz z przeprowadzeniem badań lekarskich oraz psychofizycznych” zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym za cenę:</i> zł brutto za 1 Uczestnika

pieczęć firmowa (jeśli dotyczy)

data i czytelny podpis Wykonawcy