



Gaj Mały 04.08.2020

## Zapytanie Ofertowe

W związku z realizacją projektu **„Kształcenie zawodowe w powiecie średzkim bliżej rynku pracy” nr RPDS.10.04.01-IZ.00-02-316/18** dofinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020, realizowany w ramach Działania: 10.4 Dostosowanie systemów kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, Poddziałanie : 10.4.1 Dostosowanie systemów kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy-konkursy horyzontalne, na terenie województwa Dolnośląskiego poszukujemy w ramach postępowania opartego na zasadzie konkurencyjności realizatorów kursów zgodnie z poniższą listą dla wskazanych placówek szkolnych:



**PZSP 1 - Powiatowy Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr1 Ul. Wrocławska 12, 55-300 Środa Śląska**

| Lp. | Nazwa kursu  | Ilość osób | Proponowany czas trwania kursu godziny | Opis   |
|-----|--|------------|--|--|
| 1   | Kurs Operator wózka widłowego -kurs kwalifikacyjny | 10         | 60                                     | Kurs obejmuje następujące zagadnienia teoretyczne:<br>- Przepisy ogólne i dokumentacja techniczna.<br>- Typy stosowanych wózków jezdniowych.<br>- Budowa wózków jezdniowych podnośnikowych i platformowych.<br>- Obowiązki i czynności operatora przy obsłudze wózków.<br>- Podstawy ładunkoznawstwa.<br>- Przepisy BHP i PPOŻ.<br>- Przygotowanie kierowcy do wykonywania czynności związanych z bezpieczną wymianą butli gazowych oraz zapoznanie z zasadami ich przechowywania.<br>Praktyczna nauka jazdy wózkiem widłowym odbywa się wg harmonogramu spotkań ustalonego z instruktorem.<br>- egzamin |

**PZSP 2 - Powiatowy Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. Wincentego Witosa**

**ul. Św. Andrzeja 4, 55 – 300 Środa Śląska**

| Lp. | Nazwa kursu   | Ilość osób | Czas trwania kursu godziny lub dni | Opis   |
|-----|---|------------|------------------------------------|--|
| 1   | Kurs barmana  | 15         | 20                                 | Uczestnik kursu będzie posiadał wiedzę i umiejętności praktyczne z zakresu Mixologii, Dekoracji i Sztuki Prezentacji, umiejętności praktycznych w tym sztuczki barmańskie które sprawią, że staną się profesjonalnym i efektywnymi barmanami, i wiedzę o psychologii pracy z klientem i metodach podnoszenia zysku, uzyska niezbędne kwalifikacje do pracy w profesjonalnym barze, będzie mógł samodzielnie i profesjonalnie pracować za barem, pozna techniczną sztukę barmańską.   |
| 2   | Kurs koparko-ładowarki – kurs kwalifikacyjny          | 10         | 134                                | Program kursu podstawowego obejmuje:<br>M.BHP - Bezpieczeństwo i higiena pracy.<br>M.U-O - Użytkowanie i obsługa maszyn roboczych.<br>M.SI-2/III - Koparko-ładowarki - budowa, obsługa, technologia, zajęcia praktyczne (moduł specjalistyczny).<br>Cel kursu:<br>Przygotowanie uczestników szkolenia do nabycia kwalifikacji do wykonywania zawodu operatora koparko-ładowarki w zakresie III klasy uprawnień.<br>Klasa III obejmuje wszystkie koparko-ładowarki.<br>Kurs na koparko-ładowarkę kończy się egzaminem państwowym, zdawanym przed Komisją Egzaminacyjną                                    |
| 3   | Kurs operatora wózków widłowych – kurs kwalifikacyjny | 15         | 16                                 | Kurs obejmuje następujące zagadnienia teoretyczne:<br>- Przepisy ogólne i dokumentacja techniczna.<br>- Typy stosowanych wózków jezdniowych.<br>- Budowa wózków jezdniowych podnośnikowych i platformowych.<br>- Obowiązki i czynności operatora przy obsłudze wózków.<br>- Podstawy ładunkoznawstwa.<br>- Przepisy BHP i PPOŻ.<br>- Przygotowanie kierowcy do wykonywania czynności związanych z bezpieczną wymianą butli gazowych oraz zapoznanie z zasadami ich przechowywania.<br>Praktyczna nauka jazdy wózkiem widłowym odbywa się wg harmonogramu spotkań ustalonego z instruktorem.<br>- egzamin |



|   |   |    |    |  |
|---|---|----|----|--|
| 4 | Kurs CISCO I stopnia                              | 10 | 60 | Uczestnicy tego kursu powinni w jego ramach nabyć umiejętności niezbędne do projektowania, budowania i bieżącej obsługi małych i średnich sieci komputerowych.   |
| 5 | Kurs operatora CNC – kurs kwalifikacyjny          | 10 | 50 | kurs pozwala na przybliżenie codziennego zakresu zadań i obowiązków, wynikających z pracy na stanowisku roboczym CNC. Ponadto uczestnicy kursu mają możliwość poznania przebiegu poszczególnych etapów procesu technologicznego dla danego elementu – od jego projektowania aż do wykonania na obrabiarce. Zajęcia praktyczne, dotyczące obróbki tokarskiej, odbywają się na 2-osiowej tokarce produkcyjnej GILDEMEISTER CTX 400 ze sterowaniem ISO / HEIDENHAIN CNC PILOT.<br>- egzamin   |
| 6 | Nauczyciel - Kurs baristy                         | 3  | 30 | Program Kursu:<br>1. Historia kawy<br>2. Użytkowe gatunki kawy<br>3. Uprawa kawy<br>4. Metody zbierania kawy<br>5. Obróbka ziaren<br>6. Zasada 4M<br>7. Cechy idealnego espresso<br>8. Techniki przygotowania i parzenia kawy<br>9. Spienianie mleka<br>10. Obsługa wszelkiego sprzętu baristycznego (profesjonalny ekspres ciśnieniowy, młynek do mielenia, dzbanki, tampery itp.)<br>11. Przygotowywanie wszystkich rodzajów kaw (espresso, latte macchiato, cappuccino, americano, espresso macchiato, espresso con panna, mocha, irish coffee, frappe, kawa mrożona)<br>12. Czyszczenie i konserwacja sprzętu.<br>13. Egzamin praktyczny i teoretyczny<br>14. Wręczenie certyfikatów.  |
| 7 | Nauczyciel - Kurs dekorowania tortów              | 3  | 16 | Kurs dekorowania pozwoli zdobyć oraz uzupełnić i udoskonalić posiadane już umiejętności w zakresie profesjonalnego dekorowania wyrobów cukierniczych, deserów i wszelkiego typu tortów i wypieków. Po ukończeniu kursu cukierniczego uczestnik będzie potrafił:<br>Omówić zasady i sposoby dekorowania. Obsługiwać przyrządy potrzebne do dekorowania wyrobów cukierniczych.<br>Wykorzystywać materiały cukiernicze – rodzaje i ich przeznaczenie (różnego rodzaju masy plastyczne, masy cukrowe, barwniki spożywcze do dekoracji). Przygotować torty, biszkopty jako bazę do dekorowania.<br>Projektować i wykonywać dekoracje m. in. kremami, czekoladą, bitą śmietaną, lukrem plastycznym.<br>Stosować techniki wytwarzania ozdób cukierniczych. Wykorzystywać barwniki, masy marcepanowe, lukier plastyczny do procesu dekoracji. Używać barwniki spożywcze z lukrem i masą cukrową. |
| 8 | Nauczyciel - Kurs kulinarny - nowoczesne techniki | 3  | 80 | UCZESTNIK NAUCZY SIĘ kalkulować i zestawiać koszty, pozna normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej, zasady BHP oraz wymogi systemu HACCP w gastronomii, nauczy się oceniać surowce i półprodukty, otrzyma praktyczne wskazówki dotyczące przepisów, pozna techniki krojenia, nauczy się obsługiwać wszelkie kuchenne urządzenia, pozna sposoby przeprowadzania obróbki wstępnej potraw oraz ich obróbki cieplnej, nauczy się, jak przyrządzać zupy, sosy i rozmaite inne potrawy, a także jak dobierać do nich dodatki i jak dekorować stół i eksponować potrawy, pozna podstawy marketingu, które pozwolą wypromować lokal, zapozna się z obsługą kasy fiskalnej.   |



|    |  |   |    |   |
|----|--|---|----|---|
| 9  | Nauczyciel - Kurs -<br>Podstawy nowoczesnej<br>hydrauliki.- FESTO HY511            | 3 | 21 | Szkolenie umożliwi poznanie podstaw budowy hydraulicznych układów automatyki oraz budowy i działania elementów hydraulicznych i układów sterowania hydraulicznego. podstawy fizyczne hydrauliki, standardy sprzętu i jego reprezentacja na schematach, budowa i działanie zasilaczy hydraulicznych, pomiary objętościowego natężenia przepływu oraz temperatury i ciśnienia jako pomoc przy rozwiązywaniu problemów, budowa i parametry zaworów i siłowników, czytanie i interpretacja prostych schematów hydraulicznych, określanie kierunku, szybkości, ciśnienia i pozycji napędów hydraulicznych, podstawy systemowego rozwiązywania problemów, zasady projektowania prostych układów sterowania hydraulicznego, aktualne standardy dla hydrauliki, ćwiczenia praktyczne – projektowanie układów na podstawie schematów oraz sprawdzanie poprawności wykonania i działania układu hydraulicznego. |
| 10 | Nauczyciel - Kurs -<br>Podstawy nowoczesnej<br>elektrohydrauliki. - FESTO<br>HY611 | 3 | 24 | Szkolenie z zakresu podstaw budowy i działania elektrohydraulicznych układów automatyki oraz budowy i działania elementów i układów elektrohydraulicznych, jak i prostych układów sterujących. budowa i przeznaczenie elektrycznych komponentów przełączających oraz zaworów elektrohydraulicznych, standardy sprzętu i jego reprezentacja na schematach, połączenie elektrycznego modułu sterującego i hydraulicznej sekcji wykonawczej, budowa i parametry zaworów i siłowników, symbole używane w schematach sterowania hydraulicznego, czytanie i budowa prostych schematów układów wykonawczych, budowa i działanie prostych układów sterowania elektrohydraulicznego, podstawy systemowego rozwiązywania problemów, aktualne standardy dla hydrauliki i elektrohydrauliki, ćwiczenia praktyczne – samodzielny montaż oraz sprawdzanie działania układów oraz eliminowanie usterek i błędów.     |

*Oferty oceniane będą według klucza:*

*– najniższa cena ( max waga punktów 90).*

***Procent różnicy= Oferowana cena / Kwota zaplanowana we wniosku x 100***

| 1. Najniższa cena |               |
|-------------------|---------------|
| % różnicy         | Ilość punktów |
| 117%-X            | 0             |
| 106%-116%         | 72            |
| 101%-105%         | 74            |
| 95%-100%          | 76            |
| 90%-94%           | 78            |
| 85%-89%           | 80            |
| 80%-84%           | 82            |
| 75%-79%           | 84            |
| 70%-74%           | 86            |
| 65%-69%           | 88            |
| 60%-64%           | 90            |



– program kursu ( waga punktów 10)

| 2. LEGENDA Program kursu |               |
|--------------------------|---------------|
| PROGRAM                  | Ilość punktów |
| TAK                      | 10            |
| NIE                      | 0             |

**Maksymalny poziom punktów 100.**

***W celu weryfikacji wiarygodności oferenta wymagane jest przedłożenie co najmniej 2 referencji dla zrealizowanych kursów.***

***Maksymalny termin zakończenia realizacji kursów 31.05.2021***

***Pozycje słownika CPV obejmujące niniejsze zapytanie:***

*80570000-0 Usługi szkolenia w dziedzinie rozwoju osobistego*

*80500000-9 Usługi szkoleniowe*

*80000000-4 Usługi edukacyjne i szkoleniowe*

*80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego*

*80531000-5 Usługi szkolenia przemysłowego i technicznego*

*80531200-7 Usługi szkolenia technicznego*

*80531100-6 Usługi szkolenia przemysłowego*

*80400000-8 Usługi edukacji osób dorosłych oraz inne*

*80410000-1 Różne usługi szkolne*

*80200000-6 Usługi szkolnictwa średniego*

*80210000-9 Usługi edukacji technicznej i zawodowej na poziomie szkoły średnie*

*80212000-3 Usługi edukacji zawodowej na poziomie szkoły średniej*

*80211000-6 Usługi edukacji technicznej na poziomie szkoły średniej*



### **Dodatkowe informacje dotyczące przedmiotu zapytania:**

- 1. Dostawca nie może być powiązany osobowo lub kapitałowo z Liderem projektu. W tym celu musi złożyć wypełniony i podpisany załącznik nr.1 „Oświadczenie wykonawcy o braku powiązań z Beneficjentem” wraz z ofertą.*
- 2. Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych..*
- 3. O wynikach postępowania (ewentualnie o jego unieważnieniu) Oferenci zostaną powiadomieni drogą elektroniczną mailowo i poprzez stronę internetową [www.leantech.com.pl](http://www.leantech.com.pl)*

### **Oferty cenowe z kwotą brutto wraz z informacją na temat programu kursów**

*przesyłać do dnia 11.08.2020 na adres e-mail : [biuro@leantech.com.pl](mailto:biuro@leantech.com.pl) lub pocztą na adres:*

**Lean Tech Robert Markowiak**

Gaj Mały 118B  
64-520 Obrzycko

Z poważaniem

**Robert Markowiak**

**Lean Tech**

Gaj Mały 118B  
64-520 Obrzycko



**ZAŁĄCZNIK NR 1**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O BRAKU POWIĄZAŃ Z BENEFICJENTEM**

.....  
/miejsowość i data/  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

/Nazwa i adres Wykonawcy/

Oświadczam, że nie jestem powiązany osobowo ani kapitałowo z Beneficjentem projektu –  
**Lean Tech Robert Markowiak** Gaj Mały 118B, 64-520 Obrzycko.

Nie posiadam powiązań między Beneficjentami lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Beneficjentów lub osobami wykonującymi w imieniu Beneficjentów czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, polegającymi w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 5 % udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego 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.

.....  
/podpis i pieczętka upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy/