Lubliniec, 03.08.2021r.

**Zapytanie ofertowe nr 06/9.1.5/2021**

**w ramach projektu „Aktywni i nie mniej wartościowi na rynku pracy”**

W związku z realizacją projektu i koniecznością rozeznania rynku dotyczącą usługi przeprowadzenia kursów/szkoleń kwalifikacyjnych zakończonych certyfikacją oraz kursów/szkoleń aktualizujących kwalifikacje zawodowe dla uczestników projektu, zwracamy się do Państwa z prośbą o przedstawienie oferty cenowej.

Niniejsze postępowanie prowadzone jest na zasadach Rozeznania Rynku określonych w „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” z dnia 21.XII.2020

**I. Zamawiający:**

STOWARZYSZENIE PRZYJACIÓŁ ZAMECZKA

ul.74 Górnośląskiego Pułku Piechoty 2

42-700 Lubliniec

REGON: 240363900

NIP: 57518271802

Adres email: przyjaciele.zameczka@gmail.com

**II. Przedmiot zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przeprowadzenia:
2. kursu/szkolenia kwalifikacyjnego zakończonego walidacją oraz certyfikacją i prowadzącego do uzyskania kwalifikacji;
3. kursów/szkoleń zawodowych podnoszących i aktualizujących umiejętności zawodowe (aktualizujących kwalifikacje zawodowe), prowadzących do nabycia kompetencji;

dla uczestników projektu **„Aktywni i nie mniej wartościowi na rynku pracy”** - umowa o dofinansowanie: UDA-RPSL.09.01.05-24-0059/20-00.

1. Na potrzeby niniejszego zapytania przyjęto – zgodnie z regulaminem konkursu, w wyniku którego dofinansowano projekt – następujące definicje kwalifikacji i kompetencji:
2. Kwalifikacje należy rozumieć jako formalny wynik oceny i walidacji, który uzyskuje się w sytuacji, kiedy właściwy organ uznaje, że dana osoba osiągnęła efekty uczenia się spełniające określone standardy.
3. Kompetencja to wyodrębniony zestaw efektów uczenia się. Nabycie kompetencji potwierdzone jest uzyskaniem dokumentu zawierającego wyszczególnione efekty uczenia się odnoszące się do nabytej kompetencji.
4. Kursy/szkolenia kwalifikacyjne oraz kursy/szkolenia zawodowe podnoszące i aktualizujące umiejętności zawodowe realizowane będą w oparciu o wyznaczoną ścieżkę rozwoju zawodowego zawartą w Indywidualnym Planie Działania (IPD), zgodnie z potrzebami uczestnika (w tym potrzebami związanymi z niepełnosprawnością intelektualną) oraz zapotrzebowaniem na lokalnym rynku pracy.
5. Kod CPV zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień:

80500000-9 (usługi szkoleniowe),

80530000-8 (usługi szkolenia zawodowego).

1. Zapytanie podzielono na 4 części – dopuszcza się składanie ofert częściowych – na każdą z części osobno:

**CZĘŚĆ 1** - przeprowadzenie kursu/szkolenia kwalifikacyjnego z zakresu **Pomoc kuchenna** (w łącznym wymiarze 100 godzin dydaktycznych, z uwzględnieniem zajęć praktycznych w wymiarze minimalnym 50 godzin) zakończonego egzaminem (zewnętrznym lub wewnętrznym) i uzyskaniem certyfikatu oraz uzyskaniem kwalifikacji dla 8 osób. Zamawiający wymaga, aby kurs/szkolenie kwalifikacyjny/e wraz z jego walidacją i certyfikacją (przeprowadzoną przez uprawnione instytucje) zrealizowany/e był/o zgodnie z zasadami uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zgodnie z którymi:

- na kwalifikację składa się określony zestaw efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych nabytych w edukacji formalnej, edukacji pozaformalnej lub poprzez uczenie się nieformalne, zgodnych z ustalonymi dla danej kwalifikacji wymaganiami, których osiągnięcie zostało sprawdzone w walidacji oraz formalnie potwierdzone przez instytucję uprawnioną do certyfikowania

- dla kwalifikacji muszą być określone wymagania dotyczące walidacji, a proces nadawania kwalifikacji (walidacji i certyfikowania) należy objąć zasadami zapewniania jakości

- walidacja to proces sprawdzania, czy efekty uczenia się wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte - obejmuje identyfikację i dokumentację posiadanych efektów uczenia się oraz ich weryfikację w odniesieniu do wymagań określonych dla kwalifikacji. Walidację należy prowadzić w sposób trafny (weryfikować efekty uczenia się, które zostały określone dla danej kwalifikacji) i rzetelny (wynik weryfikacji musi być niezależny od miejsca, czasu, metod oraz osób przeprowadzających walidację). Walidacja zakończona jest wydaniem decyzji, jakie efekty uczenia się można potwierdzić

- certyfikowanie stanowi procedurę, w wyniku której osoba ucząca się otrzymuje od upoważnionej instytucji formalny dokument stwierdzający osiągnięcie określonej kwalifikacji. Certyfikaty i inne dokumenty potwierdzające uzyskanie kwalifikacji muszą być rozpoznawalne i uznawane w danym sektorze lub branży.

Szczegółowe informacje są dostępne jest pod linkiem:

<https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/media/59719/zal_8_Material_o_kwalifikacjach_plus_lista_spr_09_07_2018.pdf>

Minimalny zakres tematyczny szkolenia:

* *Procesy technologiczne stosowane w produkcji i obróbce żywności*
* *Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej*
* *Sporządzanie potraw z wykorzystaniem warzyw i owoców*
* *Obróbka wstępna i sposób krojenia warzyw*
* *Technika sporządzania surówek sezonowych*
* *Technika sporządzania sałatek jarzynowych*
* *Sporządzanie wywarów, sosów i marynat*
* *Podstawowe wywary*
* *Podstawowe marynaty*
* *Sporządzanie chłodników*
* *Sporządzanie zup*
* *Sporządzanie sosów na gorąco*
* *Podstawowe zasady carvingu.*

Zakres tematyczny może być uzupełniony o tematykę związaną z zakresem szkolenia i poszerzony o zagadnienia, które w ocenie Wykonawcy winny być zrealizowane celem odpowiedniego przygotowania uczestników/czek szkolenia.

**CZĘŚĆ 2** - przeprowadzenie kursu/szkolenia zawodowego podnoszącego oraz aktualizującego umiejętności zawodowe uczestnika, prowadzącego do nabycia kompetencji z zakresu **Profesjonalne sprzątanie** w łącznym wymiarze 60h dydaktycznych (z uwzględnieniem zajęć praktycznych w wymiarze minimalnym 50 godzin) dla 5 uczestników. Nabycie przez uczestnika kompetencji będzie weryfikowane przez egzamin sprawdzający uzyskanie konkretnych efektów uczenia się i zostanie potwierdzone uzyskaniem dokumentu zawierającego wyszczególnione efekty uczenia się odnoszące się do nabytej kompetencji.

Efekty uczenia się powinny zostać opisane w sposób zrozumiały, powinny być konkretne i jednoznaczne oraz możliwe do osiągnięcia. Ponadto muszą być mierzalne i możliwe do zaobserwowania oraz do zweryfikowania. Podczas formułowania wyrażeń opisujących efekty uczenia się pomocne jest korzystanie z czasowników opisujących czynności, działania, które potrafi wykonać osoba posiadająca daną kompetencję.

Minimalny zakres tematyczny szkolenia:

* *Zakres czynności prac czystościowych, harmonogramów ich wykonywania*
* *Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia pracowników sprzątających*
* *Zasady profesjonalnego wykonywania prac czystościowych – system utrzymania czystości*
* *Znajomość podstawowych i specjalistycznych materiałów i sprzętów stosowanych przy pracach czystościowych*
* *Posługiwanie się systemami wiaderkowymi wielofunkcyjnymi i specjalistycznymi – technologia*
* *Podstawy chemii zapewniających fachowe wykonywanie prac czystościowych*
* *Znajomość preparatów chemicznych stosowanych przy sprzątaniu*
* *Podstawowe informacje z zakresu epidemiologii zapewniające ochronę zdrowia użytkownikom i osobom sprzątającym – dezynfekcja*
* *Sprzątanie sanitariatów*
* *Czyszczenie i pielęgnacja posadzek*
* *Czyszczenie i pielęgnacja mebli*
* *Mycie okien i ścian przeszklonych, czyszczenie żaluzji*
* *Obsługa odkurzaczy, maszyn czyszczących*
* *Ochrona przed elektrostatyką*
* *Czyszczenie i pielęgnacja urządzeń elektronicznych i elektrycznych*
* *Sprzątanie pomieszczeń kuchennych i mających związek z żywieniem*
* *Pielęgnowanie i czyszczenie wykładzin i dywanów*
* *Mycie fasad i usuwanie graffiti*
* *Organizacja pracy osoby sprzątającej*
* *Przygotowanie oferty na usługi czystościowe*
* *Specyfika sprzątania obiektów różnego przeznaczenia*

Zakres tematyczny może być uzupełniony o tematykę związaną z zakresem szkolenia i poszerzony o zagadnienia, które w ocenie Wykonawcy winny być zrealizowane celem odpowiedniego przygotowania uczestników/czek szkolenia.

**CZĘŚĆ 3** – przeprowadzenie kursu/szkolenia zawodowego podnoszącego oraz aktualizującego umiejętności zawodowe uczestnika, prowadzącego do nabycia kompetencji z zakresu **Profesjonalne pakowanie/sortowanie** w łącznym wymiarze 60h dydaktycznych (z uwzględnieniem zajęć praktycznych w wymiarze minimalnym 50 godzin) dla 12 uczestników. Nabycie przez uczestnika kompetencji będzie weryfikowane przez egzamin sprawdzający uzyskanie konkretnych efektów uczenia się i zostanie potwierdzone uzyskaniem dokumentu zawierającego wyszczególnione efekty uczenia się odnoszące się do nabytej kompetencji.

Efekty uczenia się powinny zostać opisane w sposób zrozumiały, powinny być konkretne i jednoznaczne oraz możliwe do osiągnięcia. Ponadto muszą być mierzalne i możliwe do zaobserwowania oraz do zweryfikowania. Podczas formułowania wyrażeń opisujących efekty uczenia się pomocne jest korzystanie z czasowników opisujących czynności, działania, które potrafi wykonać osoba posiadająca daną kompetencję.

Minimalny zakres tematyczny szkolenia:

* *Przygotowanie do bezpiecznej pracy w zawodzie sortowacza i pakowacza*
* *Techniki pakowania i sortowania*
* *Zabezpieczenie przedmiotów podczas transportu*
* *Foliowanie produktów*
* *Segregowanie produktów*
* *Naklejanie etykiet na opakowania*
* *Układanie przedmiotów w magazynie*
* *Układanie przedmiotów w opakowaniach zbiorczych*

Zakres tematyczny może być uzupełniony o tematykę związaną z zakresem szkolenia i poszerzony o zagadnienia, które w ocenie Wykonawcy winny być zrealizowane celem odpowiedniego przygotowania uczestników/czek szkolenia.

**CZĘŚĆ 4** - przeprowadzenie kursu/szkolenia zawodowego podnoszącego oraz aktualizującego umiejętności zawodowe uczestnika, prowadzącego do nabycia kompetencji z zakresu **Pomocy pracownika gospodarczego** w łącznym wymiarze 60h dydaktycznych (z uwzględnieniem zajęć praktycznych w wymiarze minimalnym 50 godzin) dla 5 uczestników. Nabycie przez uczestnika kompetencji będzie weryfikowane przez egzamin sprawdzający uzyskanie konkretnych efektów uczenia się i zostanie potwierdzone uzyskaniem dokumentu zawierającego wyszczególnione efekty uczenia się odnoszące się do nabytej kompetencji.

Efekty uczenia się powinny zostać opisane w sposób zrozumiały, powinny być konkretne i jednoznaczne oraz możliwe do osiągnięcia. Ponadto muszą być mierzalne i możliwe do zaobserwowania oraz do zweryfikowania. Podczas formułowania wyrażeń opisujących efekty uczenia się pomocne jest korzystanie z czasowników opisujących czynności, działania, które potrafi wykonać osoba posiadająca daną kompetencję.

Minimalny zakres tematyczny szkolenia:

* *Organizacja pracy na stanowisku pracownik gospodarczy*
* *Prace związane z utrzymaniem porządku wewnątrz pomieszczeń*
* *Pielęgnacja terenów zielonych*
* *Zasady prowadzenia magazynu*
* *Wykonywanie drobnych napraw*
* *Konserwacja i utrzymanie drobnych urządzeń i sprzętu*
* *Naprawa i konserwacja drzwi i innych urządzeń drewnianych*
* *Wykonywanie prac awaryjnych*
* *Stosowanie przepisów bhp*

Zakres tematyczny może być uzupełniony o tematykę związaną z zakresem szkolenia i poszerzony o zagadnienia, które w ocenie Wykonawcy winny być zrealizowane celem odpowiedniego przygotowania uczestników/czek szkolenia.

* 1. **Miejsce realizacji zamówienia:**

Województwo Śląskie; kursy/szkolenia kwalifikacyjne oraz kursy/szkolenia zawodowe podnoszące i aktualizujące umiejętności zawodowe winny być realizowane w części teoretycznej i praktycznej na terenie Domu Pomocy Społecznej „Zameczek” w Lublińcu przy ul. 74 Górnośląskiego Pułku Piechoty 2; lub w pomieszczeniach na terenie Lublińca, dostosowanych do potrzeb uczestników projektu, jeżeli przeprowadzenie kursu (w tym w części praktycznej) wymaga pomieszczeń o wyposażeniu specjalistycznym, wykraczającym poza możliwości techniczne i architektoniczne Domu Pomocy Społecznej „Zameczek”.

* 1. **Termin realizacji zamówienia:**

Zamawiający planuje szkolenia w dwóch grupach, zgodnie z założonym harmonogramem:

a) od sierpnia 2021 do września 2021 (I grupa) w tym: kurs pomocy kuchennej (dla 5 uczestników), kurs profesjonalnego sprzątania (dla 4 uczestników) , kurs profesjonalnego pakowacza/sortowacza (dla 6 uczestników),

b) od października 2021 do grudnia 2021 (II grupa) w tym: kurs profesjonalnego sprzątania (dla 1 uczestnika), kurs pomocy kuchennej (dla 3 uczestników), kurs profesjonalnego pakowacza/sortowacza (dla 6 uczestników), kurs pomocnika pracownika gospodarczego (dla 5 uczestników).

Moment rozpoczęcia realizacji usługi może ulec zmianie, z zachowaniem okresu realizacji całej usługi, czyli od sierpnia 2021 do grudnia 2021.

Zamawiający informuje, iż o terminach rozpoczęcia poszczególnych kursów/szkoleń wykonawcy będą powiadamiani z minimum tygodniowym wyprzedzeniem dla wykonawcy.

* 1. **Zakres realizacji usługi** **obejmie:**

a) Przeprowadzenie jednej z wskazanych w zapytaniu usług (części):

- kursów/szkoleń kwalifikacyjnych Pomocy kuchennej, zgodnie z opisem CZĘŚCI 1 niniejszego zapytania

- kursów/szkoleń zawodowych podnoszących oraz aktualizujących umiejętności zawodowe – Profesjonalne sprzątanie, zgodnie z opisem CZĘŚCI 2 niniejszego zapytania

- kursów/szkoleń zawodowych podnoszących oraz aktualizujących umiejętności zawodowe – Profesjonalne sortowanie/pakowanie, zgodnie z opisem CZĘŚCI 3 niniejszego zapytania

- kursów/szkoleń zawodowych podnoszących oraz aktualizujących umiejętności zawodowe – Pomocy pracownika gospodarczego, zgodnie z opisem CZĘŚCI 4 niniejszego zapytania

c) Zapewnienie dyspozycyjnych wykładowców/trenerów posiadających odpowiednie kwalifikacje/doświadczenie zawodowe do realizacji usługi, zapewniające właściwą realizację szkolenia.

d) Przeprowadzenie zajęć zgodnie z zakresem tematycznym, i harmonogramem dostarczonym przez Zamawiającego.

1. Zapewnienie dla każdego uczestnika materiałów szkoleniowych oraz niezbędnych narzędzi i przyborów umożliwiających wykonywanie czynności określonych programem szkolenia.
2. Przeprowadzenie egzaminów końcowych.
3. Wydanie stosownych certyfikatów/zaświadczeń dla każdego uczestnika, który ukończył kurs.
4. Ubezpieczenie uczestników szkolenia na czas jego trwania.

**VI. Szczegóły dotyczące przedmiotu zapytania:**

1. Charakterystyka grupy: 30 osób w wieku od 18 - 60/65 roku życia, niepełnosprawnych intelektualnie (w tym o sprzężonej min. 20 osób i niesprzężonej niepełnosprawności intelektualnej ok. 10), z Lublińca (woj. śląskie), biernych zawodowo, o bardzo niskich i zdezaktualizowanych kwalifikacjach zawodowych.
2. Usługi powinny być organizowane w nieprzekraczającym zakresie godzinowym od 8.00 – 21.00, w dni robocze i/lub soboty, maksymalny czas szkolenia to 8 godzin dydaktycznych dziennie. Inny wymiar dzienny godzin musi zostać uzasadniony przez prowadzącego i zaakceptowany przez Zamawiającego, po wcześniejszym uzgodnieniu.
3. Usługa musi być realizowana na terenie wskazanym w pkt. III niniejszego zapytania.
4. Usługa musi być dostosowana do osób niepełnosprawnych w tym intelektualnie i fizycznie: łatwy i prosty język, czytelny i jasny przekaz poleceń w części praktycznej. Pomieszczenia w których odbywają się szkolenia musza być dostosowane do osób poruszających się na wózku.

**IV. Wymagania odnośnie wykonawcy:**

1. Wykonawca posiada doświadczenie i potencjał techniczny niezbędny do realizacji przedmiotu umowy oraz dysponuje osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności objętych przedmiotem zapytania.
3. Wykonawca zapewni do realizacji szkoleń trenera z doświadczeniem nie krótszym niż 2 lata w dziedzinie, której dotyczyć będzie szkolenie, co może potwierdzić odpowiednimi dokumentami (np. CV trenera) potwierdzające spełnienie tego warunku.
4. Wykonawca posiada wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych prowadzony przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej.
5. Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
6. Kursy/szkolenia kwalifikacyjne oraz kursy/szkolenia zawodowe podnoszące i aktualizujące umiejętności zawodowe mają mieć formę szkoleń zamkniętych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dołączenia osób spoza projektu do udziału w kursach/szkoleniach realizowanych dla uczestników projektu.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia w ramach podwykonawstwa:

a/ przeprowadzenie procesu walidacji, a w tym egzaminów końcowych, uprawnionym do tego podmiotom,

b/ przeprowadzenia procesu certyfikacji - uprawnionym do tego podmiotom.

**V. Obowiązki wykonawcy:**

1. Prowadzenie dokumentacji dotyczącej realizowanych zajęć – listy obecności, listy potwierdzenia realizacji usługi itp. Zamawiający przekaże wykonawcy odpowiednie druki.
2. Informowanie Zamawiającego o nieobecności uczestnika każdorazowo, gdy taka nastąpi, nie później niż 2 godziny od momentu planowanego rozpoczęcia zajęć.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zasady niedyskryminacji oraz równości szans, w tym równości płci, w trakcie realizacji usługi w ramach projektu.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniego poziomu, metodyki oraz liczby godzin usługi w celu należytego przygotowania uczestników projektu zgodnie z rozumieniem niniejszego zapytania ofertowego.
5. Wykonawca przeprowadzi kursy/szkolenia kwalifikacyjne i/lub kursy/szkolenia zawodowe podnoszące i aktualizujące umiejętności zawodowe zgodnie z opracowanym przez siebie i skonsultowanym z Zamawiającym, programem kursu/szkolenia, obejmującym tematykę przynamniej w minimalnym zakresie wskazanym w niniejszym zapytaniu, który należy przedstawić nie później niż tydzień przed rozpoczęciem działań, który musi zawierać: nazwę i zakres kursu, czas trwania (od dnia rozpoczęcia do dnia zakończenia) i sposób organizacji kursu, w tym ogólną liczbę godzin z podziałem na: godziny teoretyczne oraz praktyczne i czas przewidywany na egzamin końcowy, plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar z uwzględnieniem części teoretycznej i części praktycznej.
6. Zapewnienie w trakcie odbywania zajęć praktycznych materiałów i narzędzi w liczbie zapewniającej należytą realizację kursu/szkolenia oraz sprzęt ochronny dla kursantów zgodny z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.
7. Zapewnienie przerw na posiłek uczestników. W przypadku realizacji w części lub całości kursu/szkolenia a terenie Domu Pomocy Społecznej Zameczek, przerw dostosowanych do harmonogramu wydawania posiłków obowiązującym w DPS Zameczek.

**VI. Kryteria oceny:**

**Kryterium oceny oferty - Cena – 100%**

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert (złożonych w terminie). Oferta musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków oraz spełnienia wymogów wskazanych w zapytaniu ofertowym.

W ofercie należy wskazać cenę całkowitą za realizację usługi oraz cenę za przeprowadzenie pojedynczego kursu/certyfikacji.

**VII. Miejsce i termin składania ofert:**

Oferty wraz z oświadczeniem o spełnianiu kryteriów oraz o braku podstaw do wykluczenia prosimy składać (zgodnie z załącznikami do niniejszego zapytania) do dnia 12.08.2021r. do godziny 18:00. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej (scan) na adres email: przyjaciele.zameczka@gmail.com (podpisane i skompresowane pliki PDF) lub osobiście w siedzibie stowarzyszenia.

 Osoba do kontaktu: Aleksandra Rybka pod nr tel. 505 331 889 w godzinach od 09:00-13:00.

**VIII. Załączniki**

Zał. Nr 1 – Formularz ofertowy

Zał. Nr 2 – Oświadczenie o spełnieniu kryteriów.

Zał. Nr 3 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia.

**Formularz ofertowy (Załącznik nr 1)**

Imię i Nazwisko:/ Nazwa firmy (jeśli dotyczy):………………………………………………

……………………………………..…………………………………………….....................

NIP:/jeśli dotyczy/: ……………………………………………………….…………………..

Adres…………………………………………………………….…………..………………..

telefon…………………….………… e-mail …………………………………………………

W przypadku składania oferty częściowej proszę wypełnić tę część formularza, której dotyczy oferta.

**Część 1:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część zamówienia/ usługa** | **Cena za 1 osobę** | **Ilość osób** | **Podatek VAT (jeśli dotyczy)\***  | **Cena oferty**  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5=2\*3 +4 |
| Przeprowadzenie kursu pomocy kuchennej |  | 8 |  |  |
| Koszt certyfikacji |  |  |  |  |

**Część 2:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część zamówienia/ usługa** | **Cena za 1 osobę** | **Ilość osób** | **Podatek VAT (jeśli dotyczy)\***  | **Cena oferty**  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5=2\*3 +4 |
| Przeprowadzenie kursu profesjonalne sprzątanie |  | 5 |  |  |

**Część 3:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część zamówienia/ usługa** | **Cena za 1 osobę** | **Ilość osób** | **Podatek VAT (jeśli dotyczy)\***  | **Cena oferty**  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5=2\*3 +4 |
| Przeprowadzenie kursu profesjonalny pakowacz/sortowacz  |  | 12 |  |  |

**Część 4:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część zamówienia/ usługa** | **Cena za 1 osobę** | **Ilość osób** | **Podatek VAT (jeśli dotyczy)\***  | **Cena oferty**  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5=2\*3 +4 |
| Przeprowadzenie kursu pomocnik pracownika gospodarczego  |  | 5 |  |  |

\*Należy wskazać stawkę podatku VAT, jaka została zastosowana przez Wykonawcę do wyliczenia kwoty brutto – nie dotyczy osób fizycznych

…………………………………… ………………………………………

 data podpis Wykonawcy lub

osoby upoważnionej

do występowania w imieniu Wykonawcy

**Oświadczenie o spełnieniu kryteriów (Załącznik nr 2)**

Imię i Nazwisko:/ FIRMA (jeśli dotyczy) ……………………………………………………..…

NIP:/jeśli dotyczy/: ………………………………………………………………

Adres…………………………………………………………….………………………………

telefon…………………….…………e-mail ………………………….

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU KRYTERIÓW**

W związku ze złożeniem oferty na zapytanie ofertowe 06/9.1.5/2021 oświadczam, że

1. Zapoznałem/am się z opisem przedmiotu zamówienia, kryteriami oceny ofert, terminami i innymi postanowieniami zawartymi w zapytaniu ofertowym i nie wnoszę do nich zastrzeżeń oraz posiadam wszelkie informacje niezbędne do właściwego wykonania zamówienia,
2. Spełniam kryteria wskazane w zapytaniu ofertowym, w tym:
* W części IV - Wymagania odnośnie wykonawcy.
* W części V - Obowiązki wykonawcy.
1. Oferta cenowa obejmuje podatek od towarów i usług oraz stanowi zapłatę za wszystkie składowe usługi wskazanej w zapytaniu ofertowym.

…………………………………… ………………………………………

 data podpis Wykonawcy lub

osoby upoważnionej

do występowania w imieniu Wykonawcy

**Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (Załącznik nr 3)**

Imię i Nazwisko:/ FIRMA (jeśli dotyczy) ……………………………………………………..…

NIP:/jeśli dotyczy/: ………………………………………………………………

Adres…………………………………………………………….………………………………

telefon…………………….…………e-mail ………………………….

**OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ**

ze Stowarzyszeniem Przyjaciół Zameczka

W związku ze złożeniem oferty na zapytanie ofertowe oświadczam, że nie jestem powiązana/y osobowo lub kapitałowo z 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.

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe Zamawiającego z Wykonawcą rozumie się w szczególności

a. uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

b. posiadanie przynajmniej 10% udziałów lub akcji;

c. pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

d. pozostawanie 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 podpis Wykonawcy lub

osoby upoważnionej

do występowania w imieniu Wykonawcy