

Kraków, dn. 17.09.2021r.

ROZEZNANIE RYNKU nr 1/Szkolenia/2021
NA PRZEPROWADZENIE
SZKOLEŃ ZAWODOWYCH
Magazynier - Sprzedawca z obsługą kasy fiskalnej
DLA UCZESTNIKÓW PROJEKTU
NOWA PRACA!

Zamawiający:

Fundacja Laboratorium Inspiracji Społecznych

os. Osiedle 2 Pułku Lotniczego 16/135

31-868 Kraków

NIP 6751523227

I. Tryb i cel udzielenia zamówienia

Postępowanie prowadzone jest w trybie rozeznania rynku zgodnie z procedurą opisaną w Wytycznych Ministra Infrastruktury i Rozwoju w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020. **Rozeznanie rynku ma na celu potwierdzenie, że dana usługa, dostawa lub robota budowlana została wykonana po cenie rynkowej.** Do niniejszego trybu nie stosuje się przepisów Ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Celem niniejszej procedury jest wyłonienie Wykonawcy do przeprowadzenia usługi szkoleniowej wraz z egzaminem nadającym kwalifikacje dla uczestników projektu.

Proszę o wycenę/przedłożenie oferty na realizację zamówienia w zakresie usług szkoleniowych dla uczestników projektu do dnia 20.09.20221 do godz. 16.00 do Biura Projektu 'Nowa Praca' ul. Narutowicza 15, 33-100 Tarnów.

II. Opis przedmiotu zamówienia

Projekt „Nowa Praca!” zakłada zwiększenie zdolności do zatrudnienia 144 (87K/57M) osób w wieku 30 lat i więcej, uczących się/zamieszkujących w rozumieniu KC w woj. małopolskim na terenie powiatów: brzeskiego, chrzanowskiego, dąbrowskiego, gorlickiego, limanowskiego, nowosądeckiego, nowotarskiego, olkuskiego, oświęcimskiego, proszowickiego, suskiego, tarnowskiego, m. Tarnów, tatrzańskiego, wadowickiego, wielickiego, w których wysokość stopy bezrobocia przekracza średnią dla województwa, z których min.50% będą stanowili mieszkańcy miast średnich z terenu ww. POWIATÓW tj. Andrychów, Brzesko, Chrzanów, Gorlice, Limanowa, Nowy Targ, Olkusz, Oświęcim, Tarnów, Trzebinia, Wadowice, Wieliczka, Zakopane, wyłącznie pozostających bez zatrudnienia w tym: 70 (42K/28M) biernych zawodowo i 74 (45K/29M) bezrobotnych, należących do co najmniej jednej z grup w najtrudniejszej sytuacji na rynku pracy tj. : kobiet, osób z niepełną sprawnością, osób powyżej 50 roku życia, osób długotrwale bezrobotnych, osób o niskich kwalifikacjach, oraz bezrobotnych mężczyzn w wieku 30-49 lat nienależących do ww. grup - wsparcie dla tej grupy będzie prowadzić do podwyższenia/nabycia lub utrzymania i formalnego potwierdzenia kwalifikacji/kompetencji, zdobycia doświadczenia podczas staży, a w efekcie podjęcie zatrudnienia lub prowadzenia działalności gospodarczej poprzez zwiększenie zdolności do zatrudnienia tych osób poprzez indywidualną i kompleksową aktywizację zawodową.

III KOD WSPÓLNEGO SŁOWNIKA ZAMÓWIEŃ (CPV):

80000000-4 Usługi edukacyjne i szkoleniowe

80500000-9 Usługi szkoleniowe

80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług szkoleniowych oraz organizacja egzaminów dla uczestników projektu pn. „Nowa praca!”

Kurs zawodowy oraz egzamin mogą być realizowane od poniedziałku do piątku, w godzinach od 7:00 do 21:00, z zastrzeżeniem możliwości pracy również w weekendy.

Kurs „Magazynier – Sprzedawca z obsługą kasy fiskalnej z egzaminem kwalifikacyjnym” w Nowym Sączu, .

Wymiar godzinowy szkolenia: 120 godzin (w tym 40 godzin zajęć teoretycznych i 80 godzin zajęć praktycznych)

Lp.	Nazwa i minimalny zakres kursu	Liczba uczestników	Liczba uczestników z niepełną sprawnością	Liczba godzin kursu	Miejsce realizacji	Egzamin Kwalifikacyjny
Część 1.	<p>Magazynier - Sprzedawca z obsługą kasy fiskalnej</p> <p>Organizacja stanowiska magazynowo - sprzedażowego, zasady doboru asortymentu, informacja o towarach, rozmieszczanie towaru w Sali sprzedażowej i na magazynie, proces przygotowania towarów do sprzedaży, organizacja sprzedaży towarów, działania związane z dystrybucją towarów, rola i znaczenie gospodarowania zapasami</p>	11	4	120	Nowy Sącz	w rozumieniu Wytycznych w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014-2020

	<p>towarowymi i opakowaniami, praktyczna obsługa kas różnych typów i marek, zasady sprzedaży, wytworzenie paragonu fiskalnego, korekta i analiza wytwarzania raportu fiskalnego drogowego, i miesięcznego, organizacja marketingowa, produkt, dystrybucja, cena, promocja, - magazyny, inwentaryzacja, obrót magazynowy, zakup, sprzedaż, finanse, zamówienia, - zestawienia</p>					
--	--	--	--	--	--	--

Egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji potwierdzonych odpowiednim dokumentem (np. certyfikatem), który powinien zawierać informacje na temat uzyskanych przez uczestnika efektów uczenia się w rozumieniu Wytycznych w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014-2020. Koszt opłaty egzaminacyjnej, wydania certyfikatu oraz innych dokumentów, jeżeli uzasadnione jest ich wydanie trybem przeprowadzonego egzaminu leży po stronie Wykonawcy.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany miejsca realizacji szkolenia/egzaminu.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu realizacji zamówienia, w szczególności w wyniku wystąpienia trudności z rekrutacją założonej liczby uczestników do projektu, rezygnacji uczestników z dalszego udziału w projekcie, zgłoszonych przez uczestników, uzasadnionych potrzeb w zakresie organizacji wsparcia, w wyniku wprowadzonych zmian do umowy o dofinansowanie / wniosku o dofinansowanie realizowanego projektu, jak również w sytuacjach, których Zamawiający, działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć.

IV. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa szkoleniowa musi być prowadzona zgodnie z Małopolskimi Standardami Usług Edukacyjno-Szkoleniowe (MSUES) – dot. Wykonawcy posiadającego znak jakości MSUES, lub zgodnie z minimalnymi wymaganiami jakości wykazanymi w **Załączniku nr 5 (oświadczenie o spełnieniu minimalnych wymogów jakościowych usługi szkoleniowej)** do zapytania – dot. Wykonawcy nieposiadającego znaku jakości MSUES.

W ramach usługi należy zapewnić:

1. Wykwalifikowaną kadrę trenerską posiadającą stosowne uprawnienia do prowadzenia szkoleń danego typu, o ile są wymagane odrębnymi przepisami.

Trenerzy prowadzący szkolenie muszą posiadać łącznie:

a) wykształcenie wyższe/zawodowe lub inne certyfikaty/zaświadczenia związane z tematyką danego szkolenia;

b) doświadczenie związane z tematyką szkolenia, przy czym minimalne doświadczenie zawodowe w danej dziedzinie nie jest krótsze niż 2 lata;

c) kompetencje społeczne i metodyczne związane z kształceniem osób dorosłych (rozumiane jako ukończony min. 60 godzinny kurs dydaktyczny lub przygotowujący do kształcenia dorosłych lub wykazanie doświadczenia w kształceniu dorosłych – min. 750 godzin).

Zamawiający wymaga, aby Trener realizujący daną część zamówienie był osobą posiadającą wykształcenie wyższe/zawodowe lub posiadał inne certyfikaty/zaświadczenia związane z tematyką danego szkolenia, legitymował się minimum dwuletnim doświadczeniem zawodowym w danej dziedzinie) (mierzone nieprzerwanym czasookresem zawartych umów w okresie 3 ostatnich lat przed upływem terminu składania ofert).

1. Wymiar zamówienia :

2. Każdemu uczestnikowi szkolenia dostęp do wysokiej jakości sprzętu/materiałów niezbędnych do realizacji zajęć praktycznych w zakresie zgodnym z programem.

3. Każdemu uczestnikowi szkolenia wysokiej jakości materiały szkoleniowe – zestaw, w skład którego wchodzi: teczka, notatnik, długopis, ołówek, skrypt szkoleniowy lub książka.

4. Sale szkoleniowe do przeprowadzenia zajęć teoretycznych.

5. Pomieszczenia odpowiednie do przeprowadzenia zajęć praktycznych (wyposażone w sprzęt adekwatny do rodzaju kursu).

- kasy fiskalne – w ilości 1 uczestnik/1 kasa fiskalna

- sprzęt komputerowy w celu prowadzenia szkolenia, telefon komórkowy,

6. Ubezpieczenie NNW dla uczestników kursów o minimalnej wartości 10000 zł w stosunku do każdego z uczestników.

7. Całodzienne wyżywienie dla każdego uczestnika, w każdym dniu szkolenia. W skład stawki żywieniowej wchodzi:

- przerwa kawowa: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słodkie lub słone lub słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka lub owoc; (bez ograniczeń dla Uczestników Projektu)

- obiad: dwa dania (zupa (minimum 250 ml) i drugie danie (minimum 100-150 g mięsa, ryż, kasza, ziemniaki, kluski, jarzyna – każde minimum 120g-150g) oraz napój min. 250 ml), mogą być podawane w jednorazowych opakowaniach.

Wyżywienie ma zostać podane w lokalizacji szkolenia uczestników.

W ramach egzaminu należy zapewnić:

1. Infrastrukturę niezbędną do przeprowadzenia egzaminu w części teoretycznej oraz praktycznej.
2. Certyfikat potwierdzający kwalifikacje dla uczestników którzy uzyskają pozytywny wynik z egzaminu, oraz inne dokumenty jeżeli uzasadnione jest ich wydanie trybem przeprowadzonego szkolenia.

V ISTOTNE WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Potencjalny Wykonawca będzie zobowiązany także do realizacji usługi w oparciu o dodatkowe warunki wymagane przez Zamawiającego, m.in. do:

1. Prowadzenia i przekazania Zamawiającemu, przez cały okres realizacji usługi, dokumentacji związanej z wykonaniem usługi – na wzorach przekazanych przez Zamawiającego.
2. Poinformowania uczestników szkolenia/egzaminu o jego współfinansowaniu przez Unię Europejską z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020.
3. Umieszczenia obowiązujących logotypów Unii Europejskiej, Funduszy Europejskich, województwa oraz informacji o współfinansowaniu przez Unię Europejską z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 na dokumentach dotyczących realizowanego kursu/egzaminu w tym materiałach szkoleniowych i edukacyjnych oraz certyfikatach – wymagania, logotypy i wzory w tym zakresie zostaną przekazane przez Zamawiającego.
4. Oznaczenia pomieszczeń, w których będą się odbywały zajęcia/egzaminy poprzez wywieszenie/wystawienie plakatu informacyjnego (dostarczonego przez Zamawiającego) dotyczącego projektu pn. „Nowa Praca!”
5. Bieżącego informowania Zamawiającego o nieobecności uczestników na zajęciach szkoleniowych/egzaminie.
6. Przeprowadzenia szkoleń na podstawie udokumentowanego programu nauczania zawierającego (napisanego w języku uczenia się) m.in. tematy zajęć, liczbę godzin teorii i praktyki, wykorzystywane materiały dydaktyczne, programy komputerowe, podręczniki itp.
7. Poddania się niezapowiedzianym kontrolom przez Zamawiającego w miejscu prowadzenia szkolenia/egzaminu oraz wszelkiej wymaganej przez niego dokumentacji, a także kontroli przez inne instytucje uprawnione do kontroli projektu.
8. Dodatkowo Zamawiający informuje, iż wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzenia również innych działań wynikających z wymogów realizacji usług na rzecz Projektów dofinansowanych przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w tym w szczególności do umożliwienia Zamawiającemu oraz Instytucji Zarządzającej i innym upoważnionym instytucjom wglądu do dokumentów związanych z realizacją usług w ramach Projektu, w tym dokumentów finansowych.
9. Wsparcie w ramach każdej części zamówienia musi być dostosowane do potrzeb Uczestników Projektu. Wszystkie zadania muszą być realizowane z zachowaniem obowiązujących standardów usług oraz wytycznych w tym: Wytycznych w zakresie realizacji przedsięwzięć z udziałem środków EFS w obszarze rynku pracy na lata 2014-2020, Wytycznych MiiR w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji PO na lata 2014 – 2020, zgodnie z Regulaminem **Konkursu RPMP.08.02.00-**

IP.02-12-043/19 i jego załącznikami dostępnymi na stronie internetowej <http://www.rpo.malopolska.pl/>

10. Płatności za świadczone usługi dokonywane będą na podstawie faktur/rachunków wystawianych przez Wykonawcę po zakończeniu szkolenia/egzaminu dla uczestników szkolenia/egzaminu w ramach danej części zamówienia pod warunkiem dostarczenia kompletnej dokumentacji dotyczącej szkolenia/egzaminu. Płatności będą regulowane w terminie do 60-ciu dni od dnia doręczenia przez Wykonawcę faktury/rachunku (z uwzględnieniem warunku dostarczenia kompletnej dokumentacji ze szkolenia/egzaminu).

VI. ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia ilości Uczestników dla których świadczona jest usługa o 2 osoby (usługi zostaną zrealizowane na takich samych warunkach jak zamówienie podstawowe).

ROZEZNANIE RYNKU nr 1/Szkolenia/2021

Załącznik nr 1 Formularz oferty

.....
(miejsowość, data)

Wykonawca:

Adres.....

NIP.....

REGON.....

tel.e-mail.....

OFERTA

w odpowiedzi na zapytanie w trybie rozeznania rynku z dnia **17.09.2021r.** w ramach projektu „Nowa praca!” (RPMP.08.02.00-IP.02-12-0182/20) realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020.

Przeprowadzenie szkolenia z zakresu	Cena jednostkowa brutto ¹ za przeprowadzenie szkolenia da 1 osoby [A]	Liczba osób do przeszkolenia [B]	Cena brutto łącznie [C = A x B]
Magazynier - Sprzedawca z obsługą kasy fiskalnej			

..... Podpis czytelny

Podpisując niniejszą ofertę Oświadczam, że:

Cena oferty wskazana powyżej zawiera wszelkie koszty związane z realizacją niniejszego zamówienia.

Reprezentowany przeze mnie podmiot posiada wdrożone odpowiednie środki techniczne i organizacyjne gwarantujące przetwarzanie danych osobowych w sposób zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób

¹ Cena brutto tzn. musi uwzględniać wszystkie koszty i składniki niezbędne do wykonania zamówienia oraz ewentualne składki na ubezpieczenie społecznie i zdrowotne, których obowiązek regulowania wynika z aktualnie obowiązujących przepisów zarówno przez Wykonawcę jak i Zamawiającego.

fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).²

Osoba do kontaktów z Zamawiającym:

.....
.....

Integralną częścią oferty są:

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Klauzula informacyjna

Załącznik nr 3 - Wymagania w zakresie bezpieczeństwa sanitarnego

Załącznik nr 4 - Oświadczenie o spełnieniu minimalnych wymogów jakościowych usługi szkoleniowej

....., dn.2021r.

.....

Podpis czytelny

ROZEZNANIE RYNKU nr 1/Szkolenia/2021

Załącznik nr 2. Klauzula informacyjna

1. Klauzula informacyjna z art. 13 Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych (ROD)

Zgodnie z art. 13 i art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (potocznie zwanym „RODO”) informujemy, że:

2. Administratorem Pani/Pana danych osobowych są:

Zarząd Województwa Małopolskiego, ul. Basztowa 22, 31-156 Kraków

Minister właściwy ds. rozwoju regionalnego, ul. Wspólna 2/4, 00-926 Warszawa.

3. Podmiotami przetwarzającymi Pani/Pana dane są:

Instytucja Pośrednicząca – Wojewódzki Urzędowi Pracy w Krakowie, plac Na Stawach 1 , 30-107 Kraków

Instytucja Zarządzająca – Zarząd Województwa Małopolskiego, ul. Basztowa 22, 31-156 Kraków

Minister właściwy ds. rozwoju regionalnego, ul. Wspólna 2/4, 00-926 Warszawa,

Beneficjent realizujący Projekt – VITEA CLUB ul. Narutowicza 15, 33-100 Tarnów

4. Pani/Pana dane osobowe mogą być przekazywane podmiotom i osobom zaangażowanym w realizację Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, wykonującym obowiązek kontrolny, a także organom władzy publicznej, w szczególności: upoważnionym pracownikom administratora i podmiotu przetwarzającego, osobom współpracującym przy wykonaniu umowy, podmiotom wspierającym usługi płatnicze świadczone drogą elektroniczną, podmiotom zajmującym się audytem, kontrolą, monitoringiem i sprawozdawczością (przykładowo: Ministerstwo Infrastruktury i Rozwoju, Krajowa Administracja Skarbowa, Wojewoda Małopolski, Najwyższa Izba Kontroli), policji, prokuraturze, sądom, organom egzekucyjnym, podmiotom wykonującym badania ewaluacyjne oraz realizującym działania informacyjno-promocyjne.

5. Inspektor ochrony danych osobowych:

Administratorzy oraz podmioty przetwarzające wyznaczyli inspektorów ochrony danych, z którymi może się Pani/Pan kontaktować się w sprawach związanych z ochroną danych osobowych wysyłając wiadomość na adres poczty elektronicznej:

Zarząd Województwa Małopolskiego: iod@umwm.malopolska.pl

Minister właściwy ds. rozwoju regionalnego: iod@mfi.gov.pl

VITEA CLUB akryca@tlen.pl

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą zgodnie z prawem i spełniając warunki, o których mowa art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679.

6. Celem przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest:

Realizacja projektu „Nowa praca!”, w szczególności ustalenie wartości zamówienia, którego dotyczy przedmiotowe zapytanie.

7. Okres przetwarzania danych:

Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do wykonania umowy o dofinansowanie projektu oraz niezbędny ze względu na zachowanie trwałości projektu, udzielanie pomocy publicznej, jak również dochodzenie roszczeń oraz wymagany przepisami o archiwizacji dokumentów.

8. Przysługuje Pani/Panu prawo:

- a) dostępu do Pani/Pana danych osobowych na podstawie art. 15 RODO,
 - b) sprostowania Pani/Pana danych osobowych na podstawie art. 16 RODO,
 - c) usunięcia Pani/Pana danych osobowych na podstawie art. 17 RODO,
 - d) ograniczenia przetwarzania Pani/Pana danych osobowych na podstawie art. 18 RODO.
8. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy (EOG).
9. Pani/Pana dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.
10. Przysługuje Pani/ Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, czyli do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
11. Pani/Pana dane osobowe mogą być przetwarzane w systemie SL 2014.
12. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest dobrowolne, aczkolwiek odmowa ich podania jest równoznaczna z nieuwzględnieniem złożonej oferty, przy ustalaniu wartości przedmiotowego zamówienia.

Załącznik nr 3. Wymagania w zakresie bezpieczeństwa sanitarnego

Wymagania w zakresie bezpieczeństwa sanitarnego

Ze względu na zagrożenie epidemiczne związane z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego uczestnikom projektu w szczególności poprzez realizację zajęć z zachowaniem poniższych wymogów:

- Zachowanie dystansu społecznego co najmniej 1,5 m między uczestnikami i między uczestnikami a prowadzącym zajęcia. Przy zajęciach grupowych preferuje się układ ułożenia stolików w podkowę.
- Zaskanianie ust i nosa przez uczestników i prowadzącego zajęcia przy użyciu maseczek jednorazowych, zmienianych nie rzadziej niż po każdym wietrzeniu sali. Wyrzucanie zużytych maseczek do zamkniętego kosza.
- Umieszczenie instrukcji poprawnego mycia dłoni / poprawnej dezynfekcji w pomieszczeniu sanitarnym.
- Regularne częste mycie dłoni z użyciem ciepłej wody i mydła przez min. 30 sekund lub dezynfekcja dłoni płynem dezynfekującym przez uczestników i prowadzącego zajęcia, w szczególności przed wejściem do sali, w której odbywają się zajęcia, oraz po każdym skorzystaniu z toalety.
- Wietrzenie sali co najmniej raz na godzinę w czasie przerwy, a w razie potrzeby również w trakcie zajęć.
- Podczas kaszlu i kichania zaskanianie ust i nosa zgiętym łokciem lub chusteczką, a następnie jak najszybsze wyrzucenie chusteczki do zamkniętego kosza i umycie/ dezynfekcja dłoni.
- Niedotykanie dłońmi twarzy, zwłaszcza okolic ust, nosa i oczu.
- Korzystanie przez uczestników z przyborów biurowych przeznaczonych do użytku tylko przez danego uczestnika lub dezynfekowanie przyborów po każdym użyciu.
- Pomiar temperatury każdemu uczestnikowi przed wejściem do sali, w której odbywają się zajęcia, przez prowadzącego zajęcia termometrem bezdotykowym. W przypadku wykazania u któregoś z Uczestników temperatury powyżej 38 °C - niedopuszczenie go do udziału w zajęciach oraz poinformowanie Zamawiającego o zdarzeniu.
- W przypadku podejrzenia zakażenia SARS-CoV-2 wywołującego COVID-19 u któregoś z uczestników – skierowanie uczestnika do samoizolacji domowej oraz poinformowanie Zamawiającego o zdarzeniu.
- Dezynfekcja powierzchni dotykowych takich jak klamki drzwi wejściowych, poręcze, blaty, oparcia krzeseł, włączniki świateł czy biurka oraz wykorzystywanego sprzętu.

Zamawiający zapewnia: płyn do dezynfekcji, termometr bezdotykowy.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany powyższych wymagań dot. realizacji zajęć, w zależności od oficjalnych komunikatów publikowanych na stronie <https://www.gov.pl/web/koronawirus> oraz rozporządzeń wydawanych przez Ministerstwo Zdrowia i zaleceń Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

....., dn.....2021r.

.....Czytelny podpis

Postępowanie nr 1/Szkolenia/2021

Załącznik nr 4. **Oświadczenie o spełnieniu minimalnych wymogów jakościowych usługi szkoleniowej**

Oświadczenie o spełnieniu minimalnych wymogów jakościowych usługi szkoleniowej (dot. Wykonawcy ubiegającego się o realizację zamówienia nieposiadającego znaku jakości MSUES w zakresie realizacji szkoleń)

.....
Dane Wykonawcy

....., dnia

Składając ofertę do rozeznania rynku z dnia 17.09.2021 prowadzonego przez LIS na potrzeby realizacji projektu pn. „Nowa Praca!”, oświadczam/y, że spełniam/y minimalne wymogi jakościowe dla Wykonawcy ubiegającego się o realizację zamówienia nieposiadającego znaku jakości MSUES w zakresie realizacji szkoleń.

Przez minimalne wymogi jakościowe rozumie się:

1. Szkolenie dopasowane do poziomu uczestników – obowiązkowe jest zbadanie wyjściowego poziomu kompetencji rozwijanych w trakcie szkolenia i dostosowanie do nich programu szkoleniowego oraz wykorzystywanych metod;
2. Programy szkoleniowe lub cele szkolenia powinny zawierać opis rezultatów uczenia – w taki sposób, by dostarczać uczestnikom odpowiedzi na pytanie: „Co będzie wiedział, rozumiał i/lub potrafił robić uczestnik, który ukończy to szkolenie?” (tj. w języku efektów uczenia się).
3. Materiały szkoleniowe muszą zawierać podsumowanie treści szkolenia i odwołania do źródeł wiedzy, na której zostało ono oparte, z poszanowaniem praw autorskich.
4. Podczas szkolenia wykorzystywane muszą być różnorodne, angażujące uczestników 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 (w tym jej wieku, wykształcenia i umiejętności).
5. Dokumentacja szkoleniowa musi obejmować:
 - a) raporty podsumowujące ocenę efektów uczenia się;
 - b) program szkolenia (z uwzględnieniem tematów zajęć, harmonogram wraz z wymiarem czasowym, metody szkoleniowe);
 - c) materiały szkoleniowe;
 - d) listy obecności.
6. Trenerzy prowadzący szkolenie muszą posiadać łącznie³:

- a) wykształcenie wyższe/zawodowe lub inne certyfikaty/zaświadczenia umożliwiające przeprowadzenie danego szkolenia;
 - b) doświadczenie umożliwiające przeprowadzenie danego szkolenia, przy czym minimalne doświadczenie zawodowe w danej dziedzinie nie jest krótsze niż 2 lata;
 - c) kompetencje społeczne i metodyczne związane z kształceniem osób dorosłych (rozumiane jako ukończony min. 60 godziny kurs dydaktyczny lub przygotowujący do kształcenia dorosłych lub wykazanie doświadczenia w kształceniu dorosłych – min. 750 godzin).
7. Szkolenie odbywa się w warunkach zapewniających komfort uczenia się, sale szkoleniowe spełniają warunki BHP oraz odpowiadają potrzebom grupy docelowej, z uwzględnieniem potrzeb osób z niepełnosprawnościami, jeśli uczestniczą w szkoleniu.
8. Harmonogram czasowy szkolenia spełnia następujące wymagania:
- a) czas trwania jednego modułu/zjazdu nie przekracza 5 następujących po sobie dni;
 - b) czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia;
 - c) w trakcie zajęć zaplanowane są regularne przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 minut na 2 godziny zegarowe;
 - d) w trakcie zajęć trwających dłużej niż 6 godzin zegarowych zaplanowana jest jedna przerwa trwająca min. 45 minut.
- Dopuszczalna jest realizacja szkolenia niespełniającego części ww. warunków dotyczących harmonogramu czasowego szkolenia, o ile jest to uzasadnione specyficzną formą pracy wynikającą z przyjętych celów i metod kształcenia.
9. Instytucja szkoleniowa zawiera pisemną umowę na realizację szkolenia, uwzględniającą min. informację o możliwości reklamacji dotyczącej sytuacji, w których szkolenie nie spełniło oczekiwań odbiorców. Informacja ta przekazywana jest również uczestnikom szkolenia.
10. Program nauczania jest zgodny z obowiązującymi podstawami programowymi oraz standardami kształcenia określonymi przez właściwych ministrów (jeśli dotyczy).
11. W przypadku szkoleń, w których jest to wymagane, instytucja szkoleniowa posiada aktualne akredytacje, licencje lub certyfikaty.

.....

Data i podpis osoby uprawnionej