



Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Puławach

ul. Leśna 17, 24-100 Puławy

tel.81 458 62 01; fax 81 458 62 09;

www.mops.pulawy.pl; sekretariat@mops.pulawy.pl

Nr konta Getin Noble Bank S.A. 97 1560 1195 2311 0973 3138 0001

NO.2110/91/2020

Puławy, dnia 08.07.2020r.

SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

W związku z koniecznością dokonania szacowania wartości zamówienia w ramach planowanego postępowania na usługi szkoleniowe, zwracam się z prośbą o oszacowanie kosztu realizacji ww. szkoleń.

Przedstawione zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych. Informacja ta ma na celu rozeznanie cenowe rynku oraz uzyskanie wiedzy na temat kosztów związanych z planowanym zamówieniem publicznym.

Proszę o przesłanie szczegółowej wyceny na jedną lub dwie części na adres mailowy sekretariat@mops.pulawy.pl w terminie do 14.07.2020r. do godz. 10:00.

DYREKTOR

Błogosław

Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy
Społecznej w Puławach
Beata Wagner

sporządził: Magdalena Byszewska
tel.: 81 458 67 74
stanowisko: starszy inspektor

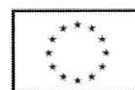


Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



lubelskie
Smakuj życie!

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie :

w części nr 1	Kursu krawieckiego III stopnia dla kobiet na poziomie zaawansowanym w wymiarze 80 godzin w okresie lipiec – sierpień 2020 r.
w części nr 2	Treningu antydyskryminacyjnego

CZĘŚĆ NR 1

Kurs krawiecki dla zaawansowanych III stopnia

Kurs krawiecki III stopnia

Uczestnikami szkolenia będą osoby m. in. długotrwale bezrobotne, zagrożone wykluczeniem społecznym, długotrwale korzystające z pomocy społecznej, nie posiadające motywacji do zmian.

Czas trwania szkolenia: 80 godzin.

Czas zajęć: maksymalnie 9 godzin dydaktycznych dziennie (0,45 min.), w tym 2 przerwy kawowe po 15 min. i 1 przerwa obiadowa 30 min.

System kursu: dzienny.

Miejsce szkolenia: miasto Puławy. Koszt wynajmu sali pokrywa wykonawca.

Termin szkolenia: w okresie lipiec - sierpień 2020 rok

Liczba uczestników: 4 kobiety

Cel szkolenia:

Nauka i doskonalenie zasad kroju i szycia na poziomie zaawansowanym, zdobycie umiejętności szycia odzieży oraz krojenia materiału.

Zakres szkolenia :

1. Warsztat szycia kamizelki damskiej z cięciami francuskimi z podszewką:

- Szkic wstępny – zaprojektowanie kamizelki, wykonanie szablonu, wykrojenie z tkaniny,
- Uszycie kamizelki.

2. Warsztat szycia sukienki typu szmizjerka:

- Szkic wstępny – zaprojektowanie sukienki typu szmizjerka z kołnierzem i paskiem,
- Modelowanie form sukienki podstawowej na sukienkę dwurzędową z kołnierzem,
- Wykrojenie i uszycie sukienki.

3. Warsztaty szycia żakietu damskiego:

- Szkic wstępny – zaprojektowanie żakietu,
- Wykonanie szablonu na żakiet dopasowany cięciami,
- Uszycie kieszeni z dwiema wypustkami i patką – ćwiczenie na próbce,
- Wykrojenie żakietu, podklejenie klejonkami i taśmami,
- Uszycie żakietu: łączenie cięć odszycie kieszeni, wszycie kołnierza, wszycie rękawów dwuczęściowych, uszycie i dołączenie podszewki do wierzchu, wykończenie, wykonanie zapięcia.

Sposób sprawdzania efektów szkolenia.

Szkolenie winno zakończyć się egzaminem wewnętrznym oceniającym nabyte umiejętności. Wyniki egzaminu zostaną przedstawione Zamawiającemu wraz z pozostałą dokumentacją.

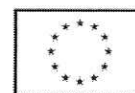


Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



lubelskie
Smakuj życie!

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Metody i techniki, jakie wykonawca zobowiązany jest zastosować podczas szkolenia:

Wykłady – werbalna prezentacja tematu przez prowadzącego przy wykorzystaniu rzutnika LCD oraz rozbudowanego materiału informacyjnego przekazanego uczestnikom;

Wykonawca zapewnia:

- a) maszyny do szycia (dla każdej uczestniczki) na czas trwania szkolenia
- b) tkaniny, dodatki, pasmanterię niezbędną do prawidłowego przeprowadzenia zajęć dla każdej uczestniczki.
Każda z 4 uczestniczek wykonane przez siebie ubiory zabierze dla siebie (kamizelka, sukienka, żakiet).
- c) autorskie materiały szkoleniowe przygotowane, powielone i przekazane uczestnikom szkoleń w formie drukowanej.

Sala szkoleniowa:

Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia odpowiednich pomieszczeń do prowadzenia zajęć zgodnie z wymogami polskiego prawa (sale muszą być odpowiednio oświetlone, nagłośnione, muszą spełniać wymogi bhp, p. poż. oraz posiadać zaplecze sanitarne).

Wyżywienie podczas szkolenia :

W czasie każdego dnia szkolenia dla każdego uczestnika wykonawca zapewni:

- a) obiad co najmniej drugie danie tj. ziemniaki zamiennie z ryżem, makaronem lub kaszą (każde po 200 gram) sztuka mięsa lub ryba (150 gram-bez sosu, z sosem-170 gram surówka
- b) 2 przerwy kawowe składające się przynajmniej z:
 - wody mineralnej w butelkach 0,5l, soków - w ilości po 0,5 litra na osobę;
 - kawy rozpuszczalnej i sypanej, herbaty, cukru i mleka do kawy - bez ograniczeń;
 - dwa rodzaje ciastek w ilości po 20 dkg dla każdego uczestnika na 1 dzień szkolenia;
 - naczynia jednorazowe: talerzyki, łyżeczki oraz kubeczki do gorących i zimnych napoi.

Wymagane kwalifikacje trenera / wykładowcy

Osoba ma posiadać:

- tytuł zawodowy w zawodzie krawiec, tytuł czeladnika (tj. odbyła naukę zawodu u rzemieślnika, doksztalając się teoretycznie w szkole lub systemie pozaszkolnym, posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz odbyła naukę zawodu w systemie pozaszkolnym, posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz trzyletni staż pracy w zawodzie, w którym zdaje egzamin, posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej prowadzącej kształcenie zawodowe oraz co najmniej półroczny staż pracy w zawodzie, w którym zdaje egzamin, posiada tytuł zawodowy w zawodzie pokrewnym oraz po uzyskaniu tytułu zawodowego co najmniej półroczny staż pracy w zawodzie, w którym zdaje egzamin),
- oraz tytuł mistrza (posiada tytuł czeladnika lub równorzędny w zawodzie, w którym zdaje egzamin, i po uzyskaniu tytułu zawodowego co najmniej trzyletni staż pracy w tym zawodzie albo łącznie przed i po uzyskaniu tytułu zawodowego co najmniej sześciolatni staż pracy oraz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej, przez okres co najmniej sześciu lat samodzielnie wykonywała zawód, w którym zdaje egzamin, w ramach prowadzonej działalności gospodarczej i posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej, posiada tytuł czeladnika lub równorzędny w zawodzie pokrewnym i po uzyskaniu tytułu zawodowego co najmniej trzyletni staż pracy w zawodzie, w którym zdaje



Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



lubelskie
Smakuj życie!

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



egzamin, oraz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej, posiada tytuł mistrza w zawodzie pokrewnym i po uzyskaniu tytułu mistrza co najmniej roczny staż pracy w zawodzie, w którym zdaje egzamin, oraz świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo dotychczasowej szkoły ponadpodstawowej,

- średnie lub wyższe wykształcenie techniczne i po uzyskaniu tytułu zawodowego odpowiednio dwuletni lub roczny staż pracy w zawodzie, w którym zdaje egzamin),
- w rzemiośle krawiec, ukończony kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu oraz
- doświadczenie w przeprowadzeniu minimum 3 szkoleń o podobnej tematyce w ciągu ostatnich 3 lat.

W ramach usługi szkoleniowej wykonawca:

- ubezpieczy uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania szkolenia – kopie polisy ubezpieczeniowej należy przekazać Zamawiającemu wraz z protokołem odbioru usługi;
- zapewni salę szkoleniową oraz miejsce wykonywania części praktycznej szkolenia;
- zapewni obiad i przerwy kawowe każdego dnia dla uczestników oraz trenera w trakcie zajęć;
- zapewni trenera i jego wynagrodzenie;
- opracuje i przygotuje materiały edukacyjne (skrypt tematyczny, notatnik, długopis);
- zapewni maszyny do szycia dla każdej z uczestniczek, tkaniny i dodatki niezbędne do uszycia ubrań;
- przeprowadzi wśród uczestników zajęć ocenę merytoryczną i techniczną przebiegu szkolenia, m.in. na podstawie formularza, ankiety oceniającej, jak również przedstawi wyniki Zamawiającemu;
- przekaze zamawiającemu dokumentację zdjęciową z prowadzonych zajęć na dowolnym nośniku danych (np. CD, DVD, pamięć USB, karta pamięci);
- przygotuje i wydrukuje oraz wręczy uczestnikom szkolenia Zaświadczenia o ukończeniu kursu zgodnie z § 18 ust 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. poz. 1632);
- przygotuje i przekaze Zamawiającemu pełną dokumentację szkoleniową, m.in. listy obecności, dziennik zajęć, imienne potwierdzenie odbioru materiałów szkoleniowych i cateringu i innych wcześniej wymienionych dokumentów.

CZĘŚĆ NR 2

Trening antydyskryminacyjny

Szkolenie „Trening antydyskryminacyjny”

Uczestnikami szkolenia będą osoby m. in. długotrwale bezrobotne, zagrożone wykluczeniem społecznym, długotrwale korzystające z pomocy społecznej, nie posiadające motywacji do zmian.

Całkowity wymiar szkolenia: 12 godzin dydaktycznych, 1 godz. dydaktyczna – 45 min.

Czas trwania szkolenia: 2 dni robocze w godz. 9.00 – 14.15 (w tym 6 godz. dydaktycznych szkolenia, w tym 1 przerwa kawowa 15 min. i 1 przerwa obiadowa 30 min.)

Miejsce szkolenia: Puławy, Zamawiający bezpłatnie udostępni salę na czas szkolenia.

Termin szkolenia: sierpień 2020 rok (z wyjątkiem poniedziałków – dokładny termin zostanie ustalony z wybranym Wykonawcą).

Liczba osób prowadzących: 1 osoba.

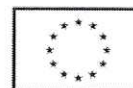


Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



lubelskie
Smakuj życie!

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Liczba osób w grupie: 15.

Wymagane kwalifikacje wykładowcy przeprowadzającego szkolenie będące przedmiotem zamówienia:

- co najmniej wykształcenie wyższe pedagogiczne lub psychologiczne,
- i uprawnienia trenera umiejętności miękkich (ukończone co najmniej 120-to godzinne szkolenie lub kurs lub studia podyplomowe z zakresu umiejętności miękkich), lub/i ukończony co najmniej 120-to godzinny kurs lub szkolenie coachingowe lub studia podyplomowe z coachingu.
- oraz doświadczenie w przeprowadzeniu minimum 50 godzin dydaktycznych szkoleń/warsztatów w zakresie danego tematu treningu w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert.

Minimalny program szkolenia:

Zamawiający dopuszcza możliwość rozszerzenia przez Wykonawcę poniżej zdefiniowanych zagadnień, natomiast nie dopuszcza pominięcia któregokolwiek z nich.

Omówienie problematyki równości

Omówienie problematyki różnorodności

Przeciwdziałanie dyskryminacji (ze względu na płeć, pochodzenie etniczne, wyznanie, orientację seksualną, wiek, niepełnosprawność, itp.)

Wykonawca podczas każdego dnia szkolenia/ń wyżej wymienionych będzie odpowiedzialny za:

- 1) Kompleksowe przygotowanie sali szkoleniowej oraz obsługę szkolenia/ń, przerw kawowo-herbacianych;
- 2) Przeprowadzenie szkolenia w rygorze sanitarnym z uwagi na COVID-19, (np. osoba
- 3) Zapewnienie osoby do kontaktów z Zamawiającym, odpowiedzialnej za dbałość o wysoką jakość zajęć i upoważnionej do podejmowania wiążących decyzji w kwestiach związanych z realizowanymi zajęciami oraz obecnej na rozpoczęciu i zakończeniu szkolenia;
- 4) Współpracę na każdym etapie realizacji usługi z Zamawiającym;
- 5) Informowanie Zamawiającego o napotkanych problemach/trudnościach przy realizacji zamówienia w szczególności informowania Zamawiającego o nieobecności uczestnika na zajęciach najpóźniej po 45 min. od rozpoczęcia zajęć;
- 6) Merytoryczne przygotowanie i wydrukowanie kompletu materiałów szkoleniowych:
 - (skrypt tematyczny) dla każdego z uczestników szkolenia w wersji papierowej trwale połączonej
 - oraz przygotowanie po jednym komplecie składającym się z: notatnika w kratkę formatu A4, oraz długopisu.Wykonawca prześle w/w materiały uczestnikom za pisemnym potwierdzeniem odbioru, na początku zajęć.
- 7) Przygotowanie i prowadzenie: list obecności uczestników każdego dnia szkolenia (w formie drukowanej), potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych oraz zaświadczeń/certyfikatów – każdego uczestnika.
- 8) Zapewnienie wykwalifikowanej kadry w postaci: trenera posiadającego wiedzę i doświadczenie w prowadzeniu wybranych szkoleń.

Wykonawca jest zobowiązany:

- 1) Do informowania Zamawiającego o każdej okoliczności skutkującej koniecznością zmiany trenera, przedstawiając jednocześnie nowe propozycje prowadzącego o co najmniej takich kwalifikacjach, doświadczeniu oraz wiedzy, jakie określił Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia;
- 2) Przygotowania szczegółowego programu szkolenia, który będzie zawierał: datę rozpoczęcia i zakończenia szkolenia, imiona i nazwiska trenerów. Szczegółowy program szkolenia zostanie przygotowany i przekazany Zamawiającemu przez Wykonawcę w terminie nie późniejszym niż 2 dni od podpisania umowy, w celu akceptacji przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty przedstawionych dokumentów;
 - Akceptacja przez Zamawiającego szczegółowego programu szkolenia będzie miała formę mailową o ile Zamawiający nie będzie miał zastrzeżeń. W przypadku zastrzeżeń Zamawiającego, Wykonawca przedłoży kolejne propozycje w ciągu następnych 2 dni roboczych.
- 3) Przygotowania, przeprowadzenia na koniec szkolenia egzaminu/testu oceniającego nabyte umiejętności. Wyniki z przeprowadzonego egzaminu mają być przedstawione Zamawiającemu wraz z pozostałą dokumentacją.
- 4) Przedstawienie Zamawiającemu w wersji papierowej wyników testu oceniającego i przekazanie po zakończeniu szkolenia.
- 5) Przeprowadzenie ankiet ewaluacyjnych wraz z ich oceną które przekaże Zamawiającemu po zakończeniu szkoleń;
- 6) Wykonawca przygotowuje i wydrukuje oraz wręczy uczestnikom świadectwa ukończenia zajęć. Wzór zaświadczenia zostanie skonsultowany z zamawiającym.
- 7) W czasie każdego dnia wsparcia dla każdego uczestnika Wykonawca zorganizuje:
 - Jedną 15 min. przerwę kawową podczas której zapewni: kubki jednorazowe do napoi gorących i zimnych, łyżeczki, mieszadełka, serwetki, kawę rozpuszczalną i sypaną – bez ograniczeń, herbatę w saszetkach – bez ograniczeń, mleko (50 ml/os.), cukier (4 łyżeczki na osobę), ciastka – 10 dkg na osobę, wodę mineralną 2 szt. po 1,5l (gazowana i niegazowana), czajnik do zagotowania wody.
 - jedną 30 min. przerwę obiadową podczas której zapewni obiad (co najmniej drugie danie) np. ziemniaki, ryż, kasza 200g/osoba, sztuka mięsa z sosem lub bez 120g/osoba lub kotlet schabowy lub ryba 120g/osoba, surówka (np. z gotowanych warzyw lub świeżych warzyw sezonowych) – 200 g/os. Podane gramatury są po obróbce termicznej. Menu powinno być zróżnicowane i inne na każdy dzień.Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia serwisu po każdym zakończonym spotkaniu.
- 8) Przygotowania i przekazania Zamawiającemu w ciągu 14 dni od daty zakończenia zajęć pełnej dokumentacji szkoleniowej, zgodnie z prawem krajowym oraz ustaleniami zawartymi w umowie z Zamawiającym (listy obecności, lista korzystania z cateringu, listy potwierdzające odbiór materiałów szkoleniowych, ankiety wraz oceną ewaluacyjną, wyniki egzaminu/testu oceniającego nabyte umiejętności, listy potwierdzające odbiór zaświadczeń o ukończeniu szkolenia, protokół odbioru usługi).

Nazwa Wykonawcy:.....

Adres Wykonawcy:.....

tel./faks

e-mail:

NIP:.....

KRS: (jeżeli dotyczy)

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej**ul. Leśna 17****24-100 Puławy**

W odpowiedzi na zaproszenie do oszacowania wartości zamówienia, informuję iż cena n/w szkolenia kształtuje się następująco:

Numer części zamówienia	Przedmiot zamówienia	Ilość osób	Ilość godzin szkolenia	Wartość zamówienia NETTO
w części nr 1	Kurs krawiecki dla zaawansowanych III stopnia	4 osoby	80 godz. dydaktycznych	
w części nr 2	Trening antydyskryminacyjny	15 osób	12 godz. dydaktycznych	

Ochrona Danych Osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób 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) (Dz. Urz. UE L 119, s. 1) informuję, iż:

- Administratorem danych osobowych jest Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej z siedzibą przy ul. Leśnej 17 w Puławach, 24-100 Puławy.
- Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Puławach to: 24-100 Puławy, ul. Piłsudskiego 83, tel. 81 458 63 09, tel. kom. 609 193 008, e-mail: rodo@cuwpulawy.pl
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związku przeprowadzeniem szacowania wartości zamówienia na wyżej wymieniony przedmiot zamówienia.
- Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty uprawnione, którym dokumentacja postępowania może zostać udostępniona w oparciu o zasadę jawności postępowania lub na podstawie przepisów prawa;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz po jego zakończeniu zgodnie z instrukcją kancelaryjną ustaloną przez Archiwum Państwowe dla danej kategorii akt w Jednolitym Rzeczowym Wykazie Akt obowiązującym w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej;
- Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest dobrowolne, ale jest konieczne do ustalenia w należyty sposób wartości zamówienia. W przypadku ich nie podania nie będzie możliwe uwzględnienie złożonej oferty przy ustalaniu wartości przedmiotowego zamówienia oraz ewentualne udzielenie Państwu zamówienia publicznego lub zawarcie umowy.
- W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany,

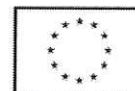


Fundusze Europejskie
Program Regionalny



lubelskie
Smakuj życie!

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



stosowanie do art. 22 RODO;

8. Posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych. Skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy oraz nie może naruszać integralności protokołu i jego załączników;
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO. Prawo do ograniczenia przetwarzania ni ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego ;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9. Nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

.....
Data

.....
Pieczętka Wykonawcy

.....
Podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej