....................... dnia ............... 2020 r.

***FORMULARZ SZACOWANIA WARTOŚCI PLANOWANEGO ZAMÓWIENIA NR 1/CKZII/2020 NA:   
Usługę organizacji kursów zawodowych w ramach projektu „Centrum Kompetencji Zawodowych w Powiecie Wielickim II”   
RPMP.10.02.01-12-0043/19 w latach 2020 i 2021”.***

1. **Wykonawca:**

...................................................................................................................................................

(nazwa i adres wykonawcy*)*

NIP ...........................................

tel./fax ...................................... e-mail: ......................................

1. **Oświadczamy, że cena za realizację przedmiotu zamówienia wynosi:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa kursu** | **Istotne elementy, które musi obejmować cena** | **Czas trwania kursu** | **Ilość uczniów** | **Cena jednostkowa za  1 osobę** |
| 1 | Kurs na uprawnienia G1 w zakresie eksploatacji urządzeń elektrycznych (uprawnienia SEP) do 1KV i egzamin kwalifikacyjny (G1 - eksploatacja) - kwalifikacja | Koszt obejmuje: zorganizowanie i przeprowadzenie kursu obsługi i konserwacji urządzeń elektrycznych do 1 kW (szkolenie teoretyczne i praktyczne w  zakresie obsługi i konserwacji urządzeń elektrycznych do 1 kW, realizowane w wymiarze min. 40 godzin, w tym min. 20 godzin praktycznych, gdzie 1  godzina = 45 minut zegarowych); kurs zostanie zakończony przeprowadzeniem egzaminu, którego zdanie uprawniać będzie do obsługi i konserwacji  urządzeń elektrycznych do 1 kW. Wystawione zostanie zaświadczenie o ukończeniu kursu oraz certyfikat; dodatkowo kosztem kwalifikowanym jest w  ramach pozycji zorganizowanie i opłacenie badań lekarskich dla uczestników/czek kursu – jeśli są wymagane; poniesienie kosztów związanych z  egzaminem państwowym danego uczestnika/czki kursu (jednorazowe). | 40 godzin lekcyjnych | 24 osoby w 2020  (2 grupy x 12 osób) |  |
| 2 | Kurs kasjera walutowo - złotowego z egzaminem - kwalifikacja | Koszt obejmuje: zorganizowanie i przeprowadzenie kursu oraz zorganizowanie egzaminu pozwalającego na uzyskanie kwalifikacji zawodowych. | 30 godzin lekcyjnych | 24 osoby w 2021  (2 grupy x 12 osób) |  |
| 3 | Operator urządzeń transportu bliskiego - podesty ruchome przejezdne wolnobieżne (wraz z egzaminem) - kwalifikacja | Kurs na operatora podestów składa się z wykładów i części praktycznej, kończy się egzaminem państwowym, zdawanym przed komisją Urzędu Dozoru Technicznego. Po zdaniu egzaminu teoretycznego i praktycznego kursant otrzymuje świadectwo kwalifikacyjne wydane przez Urząd Dozoru Technicznego. Należy przewidzieć koszt kursu, materiałów dydaktycznych, koszt badania lekarskiego oraz koszt jednorazowego egzaminu przed komisją Urzędu Dozoru Technicznego. Program musi zostać uzgodniony z Urzędem Dozoru Technicznego na podstawie art. 37 pkt 14 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o dozorze technicznym. | 25 godzin lekcyjnych teoretycznych oraz co najmniej 10 godzin lekcyjnych praktycznych (1 godzina na ucznia) | 24 osoby w 2021  (2 grupy x 12 osób) |  |
| 4 | Kurs operator drona VLOS UAV do 5 kg z egzaminem - kwalifikacja | Koszt kursu musi zawierać:  - koszty materiałów dydaktycznych i koszty zapewnienia drona do zajęć praktycznych,  - opłatę za wydanie świadectwa kwalifikacji VLOS do 5kg  - opłatę za egzamin państwowy,  - organizację egzaminu wraz z zapewnieniem drona,  - koszt badania lekarskiego, | 20 godzin lekcyjnych teoretycznych i co najmniej 4 godziny lekcyjne praktyki dla każdej osoby (indywidualnie). | 10 osób w 2021 |  |
| 5 | Kurs barmański I stopnia - kwalifikacja | Wykonawca zorganizuje certyfikowany egzamin szkolenia potwierdzający nabycie kwalifikacji. W cenie należy ująć wszystkie surowce i materiały niezbędne do organizacji kursu. | 30 godzin zegarowych | 48 osób w 2020  (4 grupy x 12 osób)  72 osoby w 2021  (6 grup x 12 osób) |  |
| 6 | Kurs wychowawców kolonii - kwalifikacja | Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży z dnia 30 marca 2016 r. (Dz.U. z 2016 r. poz. 452) oraz wydania zaświadczeń o ukończeniu kursu z wykorzystaniem wzoru określonego w załączniku nr 10 do Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży. | 36 godzin lekcyjnych (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży z dnia 30 marca 2016 r. (Dz.U. z 2016 r. poz. 452). | 30 osób w 2020 (1 grupa x 30 osób)  30 osób w 2021 (1 grupa x 30 osób) |  |
| 7 | Kurs ECDL - kwalifikacja | W ramach realizacji przedmiotu zamówienia przewiduje się uzyskanie certyfikatu ECDL PROFILE DIGCOMP 6: Informacja + Komunikacja + Tworzenie treści – ECDL Podstawy pracy z komputerem (B1) + ECDL Podstawy pracy w sieci (B2) + ECDL Przetwarzanie tekstów (B3) + ECDL Arkusze kalkulacyjne (B4) – 4 moduły ECDL, tożsamy z ECDL BASE. Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia egzaminu, poniesienia opłat za wydanie certyfikatów oraz kosztów organizacji kursu i materiałów dydaktycznych do kursu. | 30 godzin zegarowych + czas niezbędny do przeprowadzenia egzaminów. | 24 osoby w 2020  (2 grupy x 12 osób)  24 osoby w 2021  (2 grupy x 12 osób) |  |
| 8 | Kurs Animator czasu wolnego | Wykonawca przeprowadzi egzamin wewnętrzny w formie teoretycznej i wyda zaświadczenia o ukończeniu kursu uczestnikom, którzy zaliczyli egzamin.  Kurs musi być przeprowadzony według programu zawierającego następujące zagadnienia: Wymagany zakres tematyczny:  1. Pojęcie animacji czasu wolnego  Kto może zostać animatorem  Na czym polega animacja  Warunki pracy animatora (zarobki , godziny pracy, typowy dzień pracy, czas wolny)  2. Zasady animacji  Organizowanie zajęć sportowych  Międzynarodowe tańce i zabawy animacyjne dla dzieci i dorosłych  Gry i zabawy grupowe  Animowanie dzieci – dni tematyczne  Organizowanie night show  Aqua aerobic - organizacja zajęć  Bezpieczeństwo podczas animacji  3. ABC animatora  Rozwój psychiczny i fizyczny dzieci w wieku 4-12 lat  Wykorzystywanie nagłośnienia i projektora w animacji  Zasady pracy z mikrofonem  Jak robić wrażenie na Gościach w hotelu | 16 godzin zegarowych dla 1 grupy | 60 osób w 2021  (2 grupy x 30 osób) |  |
| 9 | Kurs baristy | Kurs musi być przeprowadzony według programu zawierającego następujące zagadnienia: kurs baristyczny powinien obejmować co najmniej następujące zagadnienia: część teoretyczna: Coffee Culture, przechowywanie kawy, budowa ekspresu i jego rodzaje, metody przyrządzania kawy, zasady jej serwowania, teoria espresso; część praktyczna: espresso, kawy mleczne, kawy deserowe, Latte Art, dbałość o stanowisko pracy - czyszczenie ekspresu, młynka.  Wykonawca przeprowadzi egzamin wewnętrzny w formie praktycznej i wyda zaświadczenia o ukończeniu kursu uczestnikom, którzy zaliczyli egzamin. | 15 godzin zegarowych | 72 osoby w 2020  (6 grup x 12 osób) |  |
| 10 | Kurs sous vide | Kurs musi być przeprowadzony według programu zawierającego następujące zagadnienia:  1.Obróbka wstępna mięsa i nadawanie kształtu;  2.Przygotowanie do gotowania sous vide  3. Wybór dodatków do potraw  4. Dostosowanie temperatury do poszczególnych rodzajów mięsa  5. Obróbka po ugotowaniu  6.Prezentacja – kompozycja talerza.  Wykonawca przeprowadzi egzamin wewnętrzny w formie praktycznej i wyda zaświadczenia o ukończeniu kursu uczestnikom, którzy zaliczyli egzamin. | 16 godzin lekcyjnych dla 1 grupy | 24 osoby w 2021  (2 grupy x 12 osób) |  |
| 11 | Kurs rezydenta | Kurs musi być przeprowadzony według programu zawierającego następujące zagadnienia:  1. Przygotowanie  Proces rekrutacji rezydentów biur podróży (najczęściej wymagane dokumenty aplikacyjne, przebieg rozmowy kwalifikacyjnej i przykładowe pytania, najczęściej popełniane błędy )  Przygotowanie się do wyjazdu (odprawa w biurze podróży, materiały firmowe i prywatne, termin i miejsce wyjazdu).  Warunki pracy rezydenta (zakwaterowanie, wyżywienie, ubezpieczenie, transport).  Procedury przed przylotem pierwszej grupy (rekonesans, spotkanie ze współpracownikami tj. kontrahentem, hotelarzami, wyposażenie hoteli w tablice informacyjne i informatory).  2. Serwis lotniskowy przylotowy  Standardy dotyczące stroju i wyglądu rezydenta (umundurowanie, wskazówki dotyczące uczesania, makijażu i biżuterii).  Dokumenty są niezbędne przy przyjęciu grupy (listy przylotowe –zawartość i interpretacja).  Sytuacje na lotnisku przy przyjęciu grupy i zachowanie (zaginiony bagaż, zniszczony bagaż, overbooking, brak klienta na liście przylotowej).  Powitanie grupy (komunikat w autokarze, co powinien zawierać, jak go przekazać).  Materiały pomocne podczas serwisu lotniskowego przylotowego (koperty powitalne, oznaczenia autobusów).  Transfer grupy do hoteli z lub bez udziału rezydenta (wytyczne dotyczące obu sytuacji).  3. Serwis hotelowy  Przygotowanie hoteli na przyjęcie turystów (listy zakwaterowania, zamówienie posiłków niestandardowych, tablice informacyjne, informatory biura podróży).  Zakwaterowanie grupy (typy pokoi, prośby/życzenia).  Postąpowanie w przypadku reklamacji (procedura reklamacyjna, schemat postępowania).  4. Spotkanie informacyjne  Elementy spotkania informacyjne (grafik, struktura).  Sprzedaż wycieczki fakultatywnych (techniki sprzedaży).  Występować publiczne (autoprezentacja, mowa ciała, poprawność językowa, socjotechnika).  5. Trudne sytuacje i zdarzenia losowe  Organizacja pomocy medycznej (rodzaje ubezpieczeń, schemat postępowania).  Korzystać z pomocy konsularnej (pobyt w szpitalu lub śmierć człowieka, zagubienie dokumentów, kradzież gotówki).  6. Serwis lotniskowy wylotowy  Organizowanie transferu na lotnisko (grafik, transfer z lub bez udziału rezydenta).  Dokumentacja niezbędna przy wylocie grupy (listy wylotowe, zawartość i interpretacja)  Procedura odprawy (check-in, bagaż, security, gate).  Postąpowanie w przypadku opóźnienia samolotu (schemat postępowania, świadczenia należne pasażerom).  7. Zakończenie sezonu  Rozliczenie z biurem podróży (dokumenty, druki)  Wykonawca przeprowadzi egzamin wewnętrzny w formie praktycznej i wyda zaświadczenia o ukończeniu kursu uczestnikom, którzy zaliczyli egzamin. | 16 godzin zegarowych dla 1 grupy | 24 osoby w 2020  (2 grupy x 12 osób) |  |
| 12 | Kuchnia molekularna | Po ukończeniu kursu uczeń potrafi wykonać sferyczne ravioli, molekularne lizaki oraz opisać i zastosować techniki : żelowania, gotowania w niskiej  temperaturze, wykorzystania syfonów i azotu w kuchni, tworzenia pianki i różnych rodzajów kawioru. | 20 godzin lekcyjnych dla 1 grupy | 24 osoby w 2020  (2 grupy x 12 osób) |  |

**III. Oświadczam, że posiadam doświadczenie w celu rzetelnego oszacowania wartości ww. zamówienia.**

...........................................................................................

podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy