



Jaworzno, dnia 05.01.2026 r.

ZAPYTANIE O CENĘ nr 19/ZC/FESL.05.04-0806

dotyczące określenia ceny usługi w ramach projektu pt. „**Zawodowy ReStart - program aktywizujący dla osób pracujących**” nr FESL.05.04-IP.02-0806/23 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego na lata 2021-2027, Działanie FESL.05.04 Aktywizacja zawodowa osób pracujących

I. ZAMAWIAJĄCY

OŚWIATA i BIZNES Spółką z ograniczoną odpowiedzialnością

40-154 Katowice, al. Aleja Wojciecha Korfańskiego 141

Biurowisko projektu: 43-600 Jaworzno, ul. Stanisława Staszica 20

telefon: 728 450 317, e-mail: zawodowy-restart@oswiata.slask.pl

II. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERTY CENOWEJ

Formularz cenowy należy złożyć w terminie **do dnia 08.01.2026 r. do godz. 12:00**

a. **w formie pisemnej**, na adres biura Zamawiającego:

43-600 Jaworzno, ul. Stanisława Staszica 20

lub

b. **mailowo** na adres: zawodowy-restart@oswiata.slask.pl

III. OPIS PRZEDMIOTU WYCENY

Przedmiotem wyceny są poniższe usługi:

A. przeprowadzenie **szkolenia „Kurs barmański i baristyczny”**

B. przeprowadzenie **egzaminu** potwierdzającego nabyte kwalifikacje z zakresu serwisu napoi w tym alkoholowych

Ad. A:

Program szkolenia powinien się składać z następujących elementów:

Tematyka	Liczba godzin zajęć
1. Barman – zawód dla ludzi z pasją – kim jest barman – sylwetka barmana – prawidłowe podejście do pracy	1
2. Organizacja baru – stanowiska pracy – sprzęt barmański – sprzęt baristyczny – szkło, rodzaje i higiena – podstawowe informacje na temat obsługi sprzętu – higiena urządzeń	4



Tematyka	Liczba godzin zajęć
– przygotowanie stanowiska pracy czyli: aranżacja,	
3. Koktajle – krótka historia – Metody przygotowywania koktajli, – Koktajle – klasyczne i nie tylko – sezonownik (karta stała, czy zmienna) – koktajle na gorąco – zajęcia praktyczne,	16
4. Miksologia – Miksologia – techniki przygotowywania cocktaili – Smoothie – Garnish – sposoby przygotowywania dekoracji – jak dopasować do cocktailu, wykorzystanie owoców, suszy, no wstaje – Samodzielne przygotowywanie składników (syropy, konfitury, susze) – zajęcia praktyczne	6
5. Historia i ciekawostki dotyczące kawy	1
6. Metody parzenia kawy wraz z obsługą sprzętu baristycznego	2
7. Techniki przygotowanie espresso, kaw mlecznych	3
8. Rodzaje oraz sposoby przygotowania kaw deserowych	2
9. Latte art	2
10. Alternatywne sposoby parzenia kawy	2
11. Zielone kompetencje – zrównoważone praktyki w gastronomii – Budowanie świadomości ekologicznej oraz zastosowanie produktów ekologicznych w branży gastronomicznej, – Utylizacja odpadów. – Budowanie świadomości bezpiecznej pracy w zgodzie z naturą. – Oszczędzanie energii. – Techniki oszczędzania wody. – Sposoby na wykorzystanie materiałów z recyklingu.	3

Łączny czas trwania szkolenia: **42 godzin lekcyjnych.**

Zajęcia prowadzone będą:

- w formie wykładów i zajęć praktycznych;
- metodą tradycyjną (stacjonarną);
- w wymiarze godzinowym co najmniej 6 i co najwyżej 10 godzin lekcyjnych dziennie.



Ad. B:

Egzamin powinien potwierdzać nabycie kwalifikacji minimum z tematyki:

- organizacji pracy barmana i baristy, w tym organizacji stanowiska pracy,
- przygotowywania napojów alkoholowych i bezalkoholowych,
- sporządzania koktajli (miksologia),
- technik przygotowywania i podawania kawy.

Egzamin powinien być przeprowadzony jako egzamin zewnętrzny certyfikujący lub egzamin zewnętrzny spełniający kryteria określone wymagania zawarte w Załączniku nr 2 – „*Informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji*” do „*Wytycznych w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów na lata 2021-2027*”.

Potwierdzeniem nabycia kwalifikacji będzie certyfikat.

Usługa egzaminu co do zasady będzie realizowana w formie stacjonarnej.

IV. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI

Termin realizacji usługi.

Dokładne terminy realizacji usługi będą ustalane indywidualnie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą wybranym do realizacji usługi.

Usługa będzie realizowana w tygodniu w dni robocze w godzinach rannych lub popołudniowych i/lub w weekend (sobota i niedziela) – w zależności od potrzeb i możliwości uczestników projektu.

Miejsce realizacji usługi.

Ze względu na obszar, z którego pochodzą uczestnicy projektu, usługa będzie realizowana **na obszarze województwa śląskiego**. Dokładne miejsce realizacji usługi uzależnione będzie od terenu województwa śląskiego, z którego pochodzą uczestnicy kierowani na szkolenie w ramach projektu.

V. WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY WYBRANEGO DO REALIZACJI USŁUGI

1. Wykonawca, który zostanie wybrany do realizacji usługi będzie musiał posiadać w całym okresie realizacji usługi aktualny **wpis do Bazy Usług Rozwojowych** lub uprawnienia do egzaminowania w danym zakresie (dotyczy wykonawcy realizującego usługę egzaminu).



2. Wykonawca wybrany do realizacji usługi musi zapewnić:

a. Kadre dydaktyczną do realizacji usługi: minimum 1 osobę zdolną do realizacji usługi posiadającą następujące kwalifikacje oraz doświadczenie:

- wykształcenie wyższe lub certyfikaty, zaświadczenia, inne dokumenty potwierdzające kwalifikacje w kierunku zgodnym z tematyką szkolenia,
- minimum 2-letni staż pracy w ciągu ostatnich 5 lat w dziedzinie zbieżnej z tematyką szkolenia, do prowadzenia którego została przewidziana lub udokumentowane co najmniej 300 godzin doświadczenia w ciągu ostatnich 5 lat w realizacji analogicznej tematyki szkolenia do prowadzenia której została przewidziana

Wykonawca, który zostanie wybrany do realizacji usługi, zobowiązany będzie do dostarczenia najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji usługi kserokopii dokumentów potwierdzających spełnianie wymagań w stosunku do wykształcenia, kwalifikacji oraz doświadczenia dla wszystkich osób przewidzianych do realizacji usługi.

b. Warunki techniczne do realizacji usługi:

Warunki techniczne dla usługi prowadzonej w formie stacjonarnej:

Sale szkoleniowe powinny spełniać następujące warunki techniczne:

- spełnianie odpowiednich przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, z zapleczem socjalnym i sanitarnym dla uczestników szkolenia,
- dostosowanie do potrzeb osób z niepełnosprawnością (tj. pozbawione barier architektonicznych) – usługi dla osób z niepełnosprawnością,
- w okresie zimowym zapewnienie ogrzewania,
- wyposażenie w miejsce siedzące oraz ławka/stolik dla każdego uczestnika szkolenia,
- wyposażenie w narzędzia dydaktyczne i sprzęt niezbędne do realizacji szkolenia.

Jednocześnie materiały, sprzęt i środki techniczne użyte do realizacji usługi (zarówno do realizacji usługi w formie zdalnej jak i stacjonarnej) będą posiadały aprobaty techniczne dopuszczające do stosowania.

- ### c. Materiały dydaktyczne w formie skryptu lub opracowania własnego osób prowadzących zajęcia, nie naruszające praw autorskich osób trzecich. Powyższe materiały powinny być adekwatne do treści kursu oraz dobre jakościowo z zachowaniem standardu dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasadami zrównoważonego rozwoju. Materiały należy przekazać każdemu uczestnikowi szkolenia w pierwszym dniu szkolenia – odbiór materiałów szkoleniowych zostanie potwierdzony pisemnie przez każdego uczestnika szkolenia (dotyczy wyłącznie wykonawcy realizującego usługę szkolenia).



VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY CENOWEJ

Oferent zainteresowany realizacją usługi powinien przedłożyć **formularz cenowy, zgodnie z wzorem znajdującym się w załączniku nr 1** do niniejszego zapytania o cenę.

VII. INFORMACJE DODATKOWE

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zamówienia w trybie ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 11.09.2019r. (Dz.U. 2024r, poz. 1320 z późn. zm.).

ZAŁĄCZNIKI:

Załącznik nr 1 – Formularz cenowy



Załącznik 1 do Zapytania o cenę nr 19/ZC/FESL.05.04-0806

.....
/Imię i nazwisko lub Nazwa i adres Oferenta/.....
/miejscowość i data/**FORMULARZ CENOWY**

Oferuję wykonanie usług w zakresie opisanym w zapytaniu o cenę, w następującej cenie:

Lp.	Rodzaj usługi	Cena osobogodziny (PLN brutto)	Cena usługi za 1 osobę (PLN brutto)
A.	Szkolenie z zakresu „Kurs barmański i baristyczny” (42 godz.)		
B.	Egzamin potwierdzający nabyte kwalifikacje z zakresu serwisu napoi w tym alkoholowych		

Oświadczam, że :

- całkowita cena brutto podana w niniejszym formularzu zawiera wszystkie koszty wykonania usługi, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru go do realizacji usługi;
- przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par.1 Kodeksu Cywilnego.

Dane osoby do kontaktu ws. niniejszej oferty:

Nazwa / Nazwisko i imię Wykonawcy	
Adres Wykonawcy	
Nr NIP (jeśli dotyczy)	
Adres e-mail:	

.....
(Podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Oferenta)