



Jaworzno, dnia 27.07.2026 r.

ZAPYTANIE O CENĘ nr 27/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

Biuro 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 30.07.2026 r. do godz. 10:00**

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/kompetencje z zakresu tematyki szkolenia

Ad. A:

Program szkolenia powinien się składać z następujących elementów:

Lp.	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	4





Lp.	Tematyka	Liczba godzin zajęć
	– podstawowe informacje na temat obsługi sprzętu – higiena urządzeń – 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 wastage – Samodzielne przygotowywanie składników (syropy, konfitury, susze) – zajęcia praktyczne	6
5.	Baristyka - nauka profesjonalnego parzenia kawy: – Historia i ciekawostki dotyczące kawy – Metody parzenia kawy wraz z obsługą sprzętu baristycznego – Techniki przygotowanie espresso, kaw mlecznych – Rodzaje oraz sposoby przygotowania kaw deserowych – Latte art. – Alternatywne sposoby parzenia kawy	10
6.	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
Razem		40

Łączny czas trwania szkolenia: **40 godzin lekcyjnych.**





Zajęcia prowadzone będą:

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

Ad. B:

Egzamin i walidacja powinny potwierdzać nabycie kwalifikacji/kompetencji z tematyki objętej szkoleniem.

Egzamin powinien być przeprowadzony jako egzamin zewnętrzny certyfikujący lub egzamin spełniający wymagania zawarte w Załączniku nr 2 – „*Podstawowe informacje dotyczące uzyskiwania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z EFS+ oraz FST*” do „*Wytycznych w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów na lata 2021-2027*”.

Usługa egzaminu co do zasady będzie realizowana w formie stacjonarnej lub w formie zdalnej (on-line) za pośrednictwem dostępnych platform.

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 pochodzić będą 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**.



2. Wykonawca wybrany do realizacji usługi musi zapewnić:

a. **Kadrę 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:

Salę szkoleniową 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 27/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 ” (40 godz.)		
B.	Egzamin potwierdzający nabyte kwalifikacje/kompetencje z zakresu tematyki szkolenia		

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)

