

OSZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA
DOTYCZĄCE SZKOLEŃ ZAWODOWYCH
z dnia 17.01.2019

Stowarzyszenie Kujawsko-Pomorski Ośrodek Wsparcia Inicjatyw Pozarządowych „Tłok” z siedzibą w Toruniu, zwane dalej Szacującym, zaprasza do składania wyceny w postępowaniu usług organizacji i przeprowadzenia szkoleń zawodowych dla uczestników w projekcie „OWES TŁOK” realizowanym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020.

Postępowanie o udzielenie zamówienia poprzedzone jest oszacowaniem wartości zamówienia aktualnych cen na rynku zamawianych usług. Przedmiotowe zapytanie nie stanowi podstawy do zawarcia umowy w sprawie udzielenia zamówienia, jest natomiast źródłem informacji nt. aktualnych cen rynku.

I. Data ogłoszenia: 17.01.2019 r.

II. Szacujący:

Nazwa: Stowarzyszenie Kujawsko-Pomorski Ośrodek Wsparcia Inicjatyw Pozarządowych „Tłok”

NIP: 956 21 46 357, REGON 340028363

Osoba uprawniona do kontaktu z Oferentami i udzielania wyjaśnień: Ewa Kwiesielewicz-Szyska

III. Przedmiot zamówienia:

Usługi szkolenia zawodowego (kod 80530000-8)

IV. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest wybór podmiotów organizujących i przeprowadzających szkolenia z dietetyki dla 1 os. z Golubia-Dobrzynia z kujawsko-pomorskiego.

Uczestnik może dołączyć do kursu otwartego prowadzonego przez Szacującego.

V. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Kurs dietetyka min. 30 h.

Szkolenie obejmuje teoretyczny i praktyczny program.

1. Podstawy nauki o żywieniu człowieka

- Historia nauki o żywieniu człowieka
- Zwyczaje żywieniowe Polaków

2. Podstawy funkcjonowania narządów organizmu człowieka:

- Budowa organizmu człowieka – wstęp
- Układ narządów wydzielania wewnętrznego – hormony

- Budowa układu pokarmowego
- Budowa organizmu człowieka – narządy wewnętrzne
- Budowa organizmu człowieka – skóra, włosy, paznokcie
- Antagonistyczne działanie ośrodków: głodu i sytości
- Trawienie i wchłanianie składników odżywczych i wody

3. Zasady racjonalnego żywienia = właściwości składników pokarmowych

- Bilans energetyczny organizmu
- Wartość energetyczna pożywienia
- Rola składników pokarmowych
- Białka
- Tłuszcze
- Niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe
- Cholesterol
- Węglowodany
- Błonnik pokarmowy
- Składniki mineralne
- Składniki mineralne – równowaga kwasowo-zasadowa
- Woda, bilans wodny
- Witaminy
- Składniki nieodżywcze
- Podział produktów spożywczych na grupy

4. Stosowanie zasad racjonalnego żywienia

- Zasady racjonalnego żywienia
- Zalecenia żywieniowe Bergera 6U+U
- Piramida żywienia
- Normy żywienia
- Tabele składu i wartości odżywczej żywności

5. Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych

- Charakterystyka chorób cywilizacyjnych
- Błonnik i jego rola w prewencji chorób cywilizacyjnych
- Ksenobiotyki i ich wpływ na organizm człowieka
- Składniki odżywcze o właściwościach przeciwutleniających w profilaktyce miażdżycy i chorób nowotworowych
- Sól kuchenna – wpływ na powstawanie nadciśnienia tętniczego i chorób nowotworowych
- Choroby układu krążenia, nowotwory, cukrzyca
- Zasady profilaktyki żywieniowej przeciwdziałającej występowaniu próchnicy zębów i osteoporozy

6. Planowanie diety lekkostrawnej

- Cele i założenia diety lekkostrawnej
- Dobór produktów spożywczych, potraw i obróbki termicznej
- Zmiany, jakim podlegają wybrane składniki pokarmowe w wyniku procesów technologicznych
- Planowanie i modyfikacja diety lekkostrawnej
- Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów

7. Planowanie diety odchudzającej

- Analiza masy ciała
- BMI
- Przyczyny otyłości
- Metody leczenia otyłości
- Źródła energii w diecie i metody ich ograniczania
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
- Indeks glikemiczny i jego zastosowanie
- Popularne diety odchudzające w świetle współczesnej wiedzy żywieniowej
- Dieta Dukana – dieta proteinowa
- Ocena jadłospisów proponowanych przez „diety cud”

8. Suplementy w diecie

- Rola suplementów w diecie
- Suplementacja diety w witaminy i składniki mineralne
- Typy suplementów wspomagających odchudzanie

2. Szacowanie ceny należy dokonać przyjmując, iż szkolenie zawiera część teoretyczną i praktyczną min. 30 godzin. Zajęcia powinny odbywać się w formie stacjonarnej.

Programy na szkolenia powinny być przygotowane i realizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Cena danego szkolenia powinna obejmować koszt koniecznych badań lekarskich (w tym psychologicznych), o ile są wymagane oraz koszt egzaminów/testów kwalifikacyjnych, (walidacja nabytych efektów kształcenia) i certyfikacji.

3. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki lub dysponują osobami spełniającymi następujące warunki (osoby wskazane do wykonania zamówienia osobiście, wymienione w wykazie zrealizowanych usług):

- a. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie zgodne z opisem przedmiotu zamówienia oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- b. Posiadają udokumentowany dorobek zawodowy adekwatny do problematyki świadczonej usługi.
- c. Posiadają aktualny wpis do rejestru instytucji szkoleniowych. Należy złożyć aktualne potwierdzenie wpisu instytucji szkoleniowej do RIS prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej.

- d. Posiadają aktualny (nie starszy niż 3 m-ce) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy prawa zamówień publicznych.
- e. Posiadają uprawnienia do prowadzenia szkoleń objętych przedmiotem zamówienia.
- f. Całościowa organizacja i przeprowadzenie szkolenia zgodnie z programem zawartym w ofercie wykonawcy stanowiącej podstawę do zawarcia umowy oraz formularzem oferty.
- g. Dokładne określenie terminów rozpoczęcia i zakończenia realizacji szkolenia oraz do przedłożenia szczegółowego harmonogramu Szacującemu.
- h. Całościowa organizacja i przeprowadzenie procesu walidacji i certyfikacji.
- i. Przeprowadzenie wszystkich badań lekarskich niezbędnych do udziału w szkoleniach (o ile są wymagane przepisami prawa).
- j. Zapewnienie materiałów szkoleniowych (podręczników lub materiałów powielanych) oraz przekazanie ich Uczestnikom Projektu z zastosowaniem formatu wizualizacji właściwej dla projektów realizowanych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego.
- k. Zorganizowanie zajęć szkoleniowych w godzinach ustalonych z Szacującym, jednak nie wykraczających poza przedział godzinowy 7.00 – 19.00.
- l. Bieżące informowania na piśmie tj. w ciągu 2 dni od dnia zdarzenia, Szacującego o przypadkach nieobecności na szkoleniu osób skierowanych oraz rezygnacji z uczestnictwa w szkoleniu w trakcie jego trwania.
- m. Prowadzenie dokumentacji szkoleniowej w tym fotograficznej.
- n. Zorganizowanie/zgłoszenie egzaminu zewnętrznego, w tym opłacenie obowiązkowych opłat egzaminacyjnych i opłat związanych z wydaniem dokumentów potwierdzających uzyskane kwalifikacje oraz certyfikacje.
- o. Przekazanie Szacującemu odpowiednio oryginału i kopii uzyskanych w wyniku realizacji usługi uprawnień, certyfikatów, zaświadczeń w terminie – maksymalnie 2 miesiące od daty przeprowadzenia egzaminu końcowego.
- p. Ochrony danych osobowych oraz współpracy z personelem projektu.
- q. Obsługę administracyjną podczas szkolenia.
- r. Dostarczenie pełnej dokumentacji szkolenia na adres wskazany przez Szacującego (listy obecności, listy potwierdzającej odbiór materiałów szkoleniowych, dzienniki zajęć, zdjęcia, kserokopia badań lekarskich, listę potwierdzającą przystąpienie do egzaminu itp., rejestru wydanych zaświadczeń lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenia i uzyskanie umiejętności lub kwalifikacji, zawierającego: numer, imię i nazwisko uczestnika szkolenia). Pełna dokumentacja szkolenia musi posiadać logotypy, zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi oznaczenia projektów w ramach (RPO WK-P).
- s. Oznaczenia pomieszczeń, w których będą się odbywały zajęcia poprzez wywieszenie plakat informacyjny dotyczącego projektu.
- t. Niezwłoczne udostępnienie do wglądu na żądanie Szacującego oraz innych podmiotów uprawnionych do kontroli, wszelkich dokumentów związanych z realizowanym Projektem, w tym dokumentów finansowych.

u. Przechowywanie dokumentacji dotyczącej szkolenia minimum do 31 grudnia 2025 roku.

4. Dodatkowe informacje szczegółowe:

- a) Wykonawca w toku postępowania może zwracać się z pytaniami o wyjaśnienie niniejszego zapytania.
- b) Wykonawca są zobowiązani do regularnego przeglądania strony internetowej, na której zamieszczone jest niniejsze zapytanie celem rejestrowania wszelkich zmian oszacowania i udzielonych wyjaśnień.
- c) Wykonawca przed upływem terminu składania ofert może dokonywać jej zmian, uzupełnień, wycofań.
- d) **Wykonawca zobowiązany jest podać w treści maila cenę brutto za cały cykl szkoleniowy dla 1 osoby.**

VI. Termin wykonania zamówienia: od momentu podpisania umowy do 30.09.2019 r.

VII. Miejsce wykonania zamówienia.

Usługi świadczone na terenie województwa kujawsko-pomorskiego. Uczestniczka może dołączyć do kursu otwartego.

VIII. Informacje na temat wykluczenia

1. Szacujący nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanych z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowo lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Szacującym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Szacującego lub osobami wykonującymi w imieniu Szacującego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
2. Szacujący może wykluczyć z postępowania podmiot, który wcześniej wykonał zamówienie z nienależytą starannością, w szczególności nieterminowo lub nierzetelnie.
3. Oferent nie złożył kompletnej lub poprawnie wypełnionej oferty i/lub złożył po upływie terminu składania ofert.
4. Osoby pozostające w stosunku pracy z Szacującym w projekcie OWES TŁOK nie mogą złożyć oferty.

IX. Kryteria oceny: Szacujący oszacuje aktualne ceny na rynku na podstawie otrzymanych informacji.

X. Dokumentacja niezbędna do złożenia oferty:

- Załącznik nr 1 - przygotowany przez oferenta program szkolenia zawodowego.

XI. Informacje na temat składania ofert:

1. Termin składania propozycji ofert do 22.01.2019 r.
2. Oferty otrzymane po upływie tego terminu nie będą podlegały ocenie.
3. Sposób składania ofert w jeden ze wskazanych sposobów:
 - wersja elektroniczna (z podaniem stawką brutto) na adres mailowy zapytania.owes@tlok.pl.
4. Szacujący nie odsyła nadesłanych ofert.