

Gołęb, dnia 02.06.2016 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE 1/10.2/NK/06/2016

na przeprowadzenie szkoleń umożliwiających nabycie, podwyższenie lub dostosowanie kompetencji i kwalifikacji niezbędnych na rynku pracy dla uczestników projektu „**NOWE KWALIFIKACJE SZANSĄ NA ZATRUDNIENIE**” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego 2014-2020 Oś priorytetowa 10. Adaptacyjność przedsiębiorstw i pracowników do zmian Działanie 10.2 Programy typu outplacement

Zamawiający

Nazwa zamawiającego: Biuro Przygotowywania Projektów i Zarządzania Funduszami UE

Adres zamawiającego: ul. Puławska 63, 24-100 Puławy

Numer telefonu/faksu: (+48) 608 344 020

Adres poczty elektronicznej: kontakt@biuroprojektow.pulawy.pl

Adres strony internetowej: www.biuroprojektow.pulawy.pl

Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego z zachowaniem zasady konkurencyjności, efektywności, jawności i przejrzystości.

Wartość szacunkowa zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro.

Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

Przedmiot zamówienia

CPV: 80000000-4 Usługi edukacyjne i szkoleniowe

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkoleń dla uczestników projektu „**NOWE KWALIFIKACJE SZANSĄ NA ZATRUDNIENIE**” realizowanego przez „Biuro przygotowywania projektów i zarządzania funduszami UE” Dariusz Osiak 24-100 Puławy ul. Puławska 63 w partnerstwie z CEE. Sp. z o.o.

Zamówienie składa się z trzech niezależnych od siebie części:

Część I

Obejmuje usługę przeprowadzenie SZKOLENIE ZAWODOWE Z ZAKRESU URZĄDZEŃ I SYSTEMÓW ENERGII ODNAWIALNEJ-160 h szkolenia

Szczegółowe warunki przedmiotu zamówienia:

Szkolenie odbywać się będzie w 2 grupach 10-osobowych

Szkolenie odbędzie się w dniach od poniedziałku do soboty,

Czas trwania szkolenia jednej grupy – łącznie 80 godzin szkoleniowych (40 h szkoleniem teoretycznym i 40h szkoleniem praktycznym w formie warsztatów na farmie fotowoltaicznej),

Godzina szkoleniowa wynosi 45 minut,

Rekrutację do projektu przeprowadził Zamawiający,

W ramach realizacji szkolenia

Zamawiający zapewni:

- salę szkoleniową z dostępem do Internetu dla uczestników szkolenia.

- wystarczającą do prowadzenia szkoleń liczbę komputerów

- nieodpłatnie materiały szkoleniowe (długopis, teczkę, notatnik), zostaną przekazane uczestnikom szkolenia w momencie rozpoczęcia zajęć.

-catering - kruche ciastka, kawa, herbata, cukier, śmietanka do kawy, woda (uzupełniane w trakcie szkolenia) oraz jednodaniowy gorący posiłek.

- egzamin zewnętrzny zakończony certyfikatem potwierdzający posiadane kwalifikacje i kompetencje

Wykonawca zapewni:

- wykładowców posiadających adekwatne kwalifikacje i umiejętności do zakresu programowych prowadzonych przez nich szkoleń,

- listy obecności uczestników (podpisywane przez uczestników);

- listy odbioru materiałów szkoleniowych (tj. opracowań własnych wykładowców, pendrive – podpisane przez uczestników);

- listy odbioru certyfikatów (podpisywane przez uczestników);

- dziennik zawierającego terminy i godziny oraz zakresy merytoryczne poszczególnych zajęć;

- protokoły podsumowujące realizację i potwierdzające wykonanie przedmiotu zadania (po zakończeniu szkolenia dla wszystkich uczestników).

Program szkolenia:

I. Pierwszy dzień szkolenia. 8 godzin lekcyjnych.

Zagadnienia ogólne

1.1 Historia i perspektywy rozwoju fotowoltaiki w Polsce i na świecie.

1.2 Korzyści ekonomiczne i środowiskowe ze stosowania fotowoltaiki.

1.3 Ustawy i rozporządzenia oraz Dyrektywy unijne dot. Instalacji fotowoltaicznych. Procesy administracyjne inwestycji.

1.4 Przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz środowiska stosowane w czasie montażu paneli

1.5 Podstawowe terminy i definicje

Podstawowe właściwości fizyczne i zasady działania systemów fotowoltaicznych.

2.1 ogniwo słoneczne- budowa i zasada działania.

2.1.1 Konwersja fotowoltaiczna.

2.1.2 Struktura i charakterystyka techniczna ogniw fotowoltaicznych i pozostałych elementów systemu

2.1.3 Standardowe warunki działania

2.1.4 Pomiar parametrów ogniwa w warunkach STC, wpływ natężenia oświetlenia i temperatury na parametry elektryczne ogniwa

II. Drugi dzień szkolenia. 8 godzin.

2.1.5 Łączenie ogniw w moduły i zestawy

2.2 Rodzaje ogniw.

2.2.1 Ogniwa z krzemu monokrystalicznego

2.2.2 Ogniwa z krzemu polikrystalicznego

2.2.3 Ogniwa z krzemu cienkowarstwowego

2.2.4 Ogniwa cienkowarstwowe CIS, CIGS, CdTe

2.3 Rodzaje systemów fotowoltaicznych

2.3.1 Systemy wydzielone i autonomiczne

2.3.2 Systemy podłączone do sieci energetycznej z magazynowaniem i bez magazynowania energii elektrycznej

2.3.3. Systemy mieszane hybrydowe.

2.3.4 Systemy fotowoltaiczne zintegrowane z budynkami i konstrukcjami budowlanymi oraz instalacje niezintegrowane

2.4 Urządzenia i elementy systemów fotowoltaicznych

2.4.1 Akumulatory w autonomicznych systemach fotowoltaicznych

2.4.2 Regulatory ładowania

2.4.3 Typy falowników/inwerterów

2.4.4 Elementy instalacyjne- kable, złącza, wyłączniki, bezpieczniki itd.

2.4.5 Zabezpieczenie, ochrona odgromowa i przeciwprzepięciowa w systemach fotowoltaicznych.

2.4.6 Sposoby montażu konstrukcji wsporczych profili mocujących panele fotowoltaiczne

III. Trzeci dzień szkolenia. 8 godzin lekcyjnych

3.1 Wybór rozwiązań technicznych

3.1.1 Określenie lokalizacji, kierunku nachylenia, nasłonecznienia, warunków klimatycznych oraz metod instalacji

3.1.2 Miejsce dostępu do instalacji(powierzchnia, ustawienie względem horyzontu i południa geograficznego)

3.1.3 Elementy zacieniające

3.1.4 Zagadnienia wytrzymałościowe w przypadku budynków

3.1.5 Istniejąca instalacja odgromowa

3.2 Profile energetyczne odbiorników

3.3 Pozyskiwanie i przetwarzanie danych pogodowych

3.4 Wymiarowanie systemu

3.4.1 Wybór rodzaju i mocy modułów fotowoltaicznych

3.4.2 Określenie wymaganych przekrojów przewodów

3.4.3 Określenie wymagań dla instalacji odgromowej, uziomowej i systemu ograniczenia przepięć

3.5 Autonomiczne systemy fotowoltaiczne

3.5.1 Przykłady systemów autonomicznych

3.5.2 elementy systemów autonomicznych

3.5.3 Ocena i protokoły badań.

Zasilanie awaryjne

IV. Czwarty dzień szkolenia. 8 godzin

3.6.1 Obliczanie powierzchni systemu i wielkości znamionowych systemu, niezbędnych podsystemów i urządzeń oraz odpowiedniego osprzętu

3.6.2 Wybór falownika jako przetwornika energii, funkcje bezpieczeństwa, określenie sprawności.

3.6.3 Dopasowanie generatora do falownika.

3.6.4 Synchronizacja systemu z siecią elektroenergetyczną

Montaż i regulacja systemu fotowoltaicznego.

4.1 Bezpieczeństwo i higiena pracy przy wykonywaniu instalacji

4.2 Plan instalacji

4.3. narzędzia i wyposażenie do demontażu

4.4 Zasady praktyczne instalacji modułu, dobór i wymiarowanie kabli i przewodów.

4.5 Konfigurowanie i uruchamianie systemów fotowoltaicznych

4.5.1 Konfigurowanie parametrów i komunikacja z regulatorem ładowania oraz falownikiem sieciowym.

4.5.2 Montaż modułów fotowoltaicznych na przykładowych konstrukcjach wsporczych

4.5.3 Montaż i uruchamianie systemu przyłączonego do sieci

4.6 Współpraca z akumulatorami w systemach autonomicznych

4.7 Ograniczanie przepięć

4.8 Instalacja odgromowa oraz instalacja uziemienia.

4.9 Montaż systemów fotowoltaicznych zintegrowanych z budynkami i konstrukcjami budowlanymi i systemów niezintegrowanych.

V. Piąty dzień szkolenia. 8 godzin

4.10 Analiza typowych błędów montażowych.

4.11 Warunki odbioru i dokumentacja techniczna instalacji

Wydajność systemów fotowoltaicznych

5.1 Charakterystyka prądowo-napięciowa modułów

5.2 Czynniki mające wpływ na wydajność pracy

5.3 Ocena pracy systemu. Analiza wskaźnikowa

Czynności związane z modernizacją i utrzymaniem systemów fotowoltaicznych

6.1 Program utrzymania

- 6.2 Analiza typowych błędów związanych z modernizacją i utrzymaniem.
6.3 Rodzaje typowych zakłóceń i awarii w systemach.
6.4 Monitorowanie własności systemu fotowoltaicznego. Wytyczne dotyczące pomiarów i ich analiza.

- VI. Szósty dzień szkolenia. Wizyta na farmie fotowoltaicznej. Temat- systemy montażu.
VII. Siódmy dzień szkolenia. Wizyta na farmie. Temat- łączenie paneli w stringi.
VIII. Ósmy dzień szkolenia. Wizyta na farmie. Temat-inwertery
IX. Dziewiąty dzień szkolenia. Wizyta na farmie. Systemy podłączenia formy fotowoltaicznej do sieci Operatora.
X. Dzień dziesiąty szkolenia. Praktyczne aspekty projektowania i budowania farm fotowoltaicznych.

Część II

Obejmuje usługę przeprowadzenie SZKOLENIE ZAWODOWE Z ZAKRESU DIETETYKI I ZDROWEGO ŻYWIENIA- 360 h szkolenia

Szczegółowe warunki przedmiotu zamówienia:

- 1.Szkolenie odbywać się będzie w 3 grupach 10-osobowych
- 2.Szkolenie odbędzie się w dniach od poniedziałku do soboty,
- 3.Czas trwania szkolenia jednej grupy – łącznie 120 godziny szkoleniowych
- 4.Godzina szkoleniowa wynosi 45 minut,
- 5.Rekrutację do projektu przeprowadził Zamawiający,
- 6.W ramach realizacji szkolenia

Zamawiający zapewni:

- salę szkoleniową z dostępem do Internetu dla uczestników szkolenia.
- wystarczającą do prowadzenia szkoleń liczbę komputerów
- nieodpłatnie materiały szkoleniowe (długopis, teczkę, notatnik), zostaną przekazane uczestnikom szkolenia w momencie rozpoczęcia zajęć.
- catering - kruche ciastka, kawa, herbata, cukier, śmietanka do kawy, woda (uzupełniane w trakcie szkolenia) oraz jednodaniowy gorący posiłek.
- egzamin zewnętrzny zakończony certyfikatem potwierdzający posiadane kwalifikacje i kompetencje

Wykonawca zapewni:

- wykładowców posiadających adekwatne kwalifikacje i umiejętności do zakresu programowych prowadzonych przez nich szkoleń,
- listy obecności uczestników (podpisywane przez uczestników);
- listy odbioru materiałów szkoleniowych (tj. opracowań własnych wykładowców, pendrive – podpisane przez uczestników);
- listy odbioru certyfikatów (podpisywane przez uczestników);
- dziennik zawierającego terminy i godziny oraz zakresy merytoryczne poszczególnych zajęć;
- protokoły podsumowujące realizację i potwierdzające wykonanie przedmiotu zadania (po zakończeniu szkolenia dla wszystkich uczestników).

Program:

1. Podstawy nauki o żywieniu człowieka (4 godziny)
 - Cele i zadania żywienia człowieka
 - Historia rozwoju tej dziedziny
2. Podstawy funkcjonowania narządów organizmu człowieka (16 godzin)
 - Ogólna budowa organizmu człowieka
 - Budowa organizmu człowieka - narządy wewnętrzne
 - Budowa organizmu człowieka - skóra, włosy, paznokcie
 - Budowa przewodu pokarmowego – żołądek, jelito cienkie, dwunastnica, jelito grube
 - Podstawy fizjologii przewodu pokarmowego
 - Układ wewnątrzwydzielniczy - hormony
 - Oś antagonistycznego działania ośrodków: głodu i sytości
 - Trawienie i wchłanianie składników odżywczych i wody
3. Zasady prawidłowego żywienia – teoria (12 godzin)

- Potrzeby energetyczne organizmu i ich zaspokajanie
- Składniki pokarmowe i ich rola w organizmie
- o Białka
- o Tłuszcze (kwasy omega i cholesterol)
- o Węglowodany (błonnik pokarmowy)
- o Składniki mineralne (równowaga kwasowo-zasadowa)
- o Woda, bilans wodny
- o Witaminy
- o Składniki antyodżywcze
- o Fitohormony
- Podział produktów spożywczych na grupy
- Wartość odżywcza produktów spożywczych i potraw
- 4. Zasady racjonalnego żywienia – aspekt praktyczny (8 godzin)
 - Nowa piramida zdrowego żywienia
 - Zasady zdrowego żywienia
 - Normy żywienia
 - Tabele składu i wartości odżywczej żywności
- 5. Profilaktyka chorób cywilizacyjnych z poziomu żywienia (24 godzin)
 - Charakterystyka chorób cywilizacyjnych
 - Ksenobiotyki i ich wpływ na organizm człowieka
 - Składniki odżywcze o właściwościach przeciwutleniających w profilaktyce miażdżycy i chorób nowotworowych
 - Nowotwory – dietoprofilaktyka i dietoterapia
 - Choroby żywieniowo zależne
 - Przykładowe diety stosowane w chorobach żywieniowo zależnych
 - Zasady profilaktyki żywieniowej przeciwdziałającej występowaniu próchnicy zębów i osteoporozy
 - Komponowanie profilaktycznej diety dla wylosowanych chorób cywilizacyjnych
- 6. Diety lekkostrawne (12 godzin)
 - 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 jadalności
 - Komponowanie własnych diet lekkostrawnych
- 7. Diety odchudzające (12 godzin)
 - 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
 - Dieta proteinowa (ketonowa) i dieta wysokotłuszczowa
 - Inne diety odchudzające w świetle wiedzy naukowej
 - Ćwiczenia na podstawie oceny wartości „diet cud”
- 8. Nowoczesna suplementacja i preparaty doustne dietozastępcze (8 godzin)
 - Rola suplementów w diecie
 - Suplementacja diety w tym witaminy i składniki mineralne
 - Typy suplementów wspomagających odchudzanie – preparaty dietozastępcze
- 9. Zalecenia dietetyczne w różnych stanach chorobowych (12 godzin)
 - Żywność dietetyczna
 - Klasyfikacja diet wg PAN
 - Alergia pokarmowa, nietolerancja pokarmowa
 - Choroba zwyrodnieniowa stawów

- Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
 - Choroba refluksowa przełyku
 - Zapalenie błony śluzowej żołądka i choroba wrzodowa
 - Zespół jelita drażliwego
 - Choroba uchyłków jelit
 - Zaparcia
 - Dieta z ograniczeniem tłuszczu - wytyczne ogólne
 - Przewlekłe i ostre zapalenie trzustki
 - Żywnienie w chorobach wątroby
 - Żywnienie w kamicy pęcherzyka żółciowego
 - Dieta niskobiałkowa - przewlekła niewydolność nerek, niewydolność wątroby
 - Zmęczenie
 - Depresja
 - Cukrzyca typu I i II
10. Zakupy z dietetykiem - praktyczna edukacja społeczeństwa (8 godzin)
- Czego unikać w produktach spożywczych?
 - Jak kupować i wybierać produkty spożywcze?
 - Czy warto sięgać po produkty light?
 - Catering dietetyczny – ustalanie planu diety – studium przypadku
11. Ziołolecznictwo (4 godziny)
- Charakterystyka podstawowych ziół wspomagających trawienie
 - Przepisy naszych babć na dolegliwości trawienne

Część III

Obejmuje usługę przeprowadzenie SZKOLENIE ZAWODOWE Z ZAKRESU OPIEKI NAD OSOBAMI STARSZYMI I NIEPEŁNOSPRAWNYMI - 240 h szkolenia

Szczegółowe warunki przedmiotu zamówienia:

1. Szkolenie odbywać się będzie w 2 grupach 10-osobowych
2. Szkolenie odbędzie się w dniach od poniedziałku do soboty,
3. Czas trwania szkolenia jednej grupy – łącznie 120 godziny szkoleniowych
4. Godzina szkoleniowa wynosi 45 minut,
5. Rekrutację do projektu przeprowadził Zamawiający,
6. W ramach realizacji szkolenia

Zamawiający zapewni:

- salę szkoleniową z dostępem do Internetu dla uczestników szkolenia.
- wystarczającą do prowadzenia szkoleń liczbę komputerów
- nieodpłatnie materiały szkoleniowe (długopis, teczkę, notatnik), zostaną przekazane uczestnikom szkolenia w momencie rozpoczęcia zajęć.
- catering - kruche ciastka, kawa, herbata, cukier, śmietanka do kawy, woda (uzupełniane w trakcie szkolenia) oraz jednodaniowy gorący posiłek.
- egzamin zewnętrzny zakończony certyfikatem potwierdzający posiadane kwalifikacje i kompetencje

Wykonawca zapewni:

- wykładowców posiadających adekwatne kwalifikacje i umiejętności do zakresu programowych prowadzonych przez nich szkoleń,
- listy obecności uczestników (podpisywane przez uczestników);
- listy odbioru materiałów szkoleniowych (tj. opracowań własnych wykładowców, pendrive – podpisane przez uczestników);
- listy odbioru certyfikatów (podpisywane przez uczestników);
- dziennik zawierającego terminy i godziny oraz zakresy merytoryczne poszczególnych zajęć;
- protokoły podsumowujące realizację i potwierdzające wykonanie przedmiotu zadania (po zakończeniu szkolenia dla wszystkich uczestników).

Program szkolenia:

1. Wybrane zagadnienia z psychologii ogólnej, społecznej i rozwojowej człowieka.
- Rola poszczególnych procesów psychicznych w życiu człowieka.
 - Relacja między procesami emocjonalnymi a motywacyjnymi.
 - Wpływ procesów emocjonalnych i motywacyjnych na procesy poznawcze i działanie człowieka.

- Psychologiczne koncepcje osobowości człowieka. Struktura osobowości. Osobowość jako system. Regulacyjna funkcja osobowości.
- Pojęcie rozwoju, rodzaje zmian rozwojowych.
- Czynniki wpływające na dynamikę i kierunek rozwoju człowieka.
- Osiągnięcia rozwojowe w kolejnych fazach życia człowieka od niemowlęctwa do starości.
- Metody diagnostyczne: obserwacja, wywiad, rozmowa.
- Zasady konstruowania narzędzi diagnostycznych: arkusz obserwacyjny, kwestionariusz wywiadu, kwestionariusz rozmowy.
- Zasady stosowania metod diagnostycznych w kontakcie interpersonalnym.
- Zasady konstruowania kompleksowych ocen sytuacji osobistej i społecznej osób.
- Trudności w podejmowaniu i pełnieniu ról społecznych.
- Automarginalizacja osób starych niepełnosprawnych

2.Podstawy anatomii, fizjologii i patologii

- Anatomia i fizjologia człowieka.
- Choroby układu oddechowego, pokarmowego, krążenia, narządu ruchu, narządów zmysłów.
- Podstawowe badania laboratoryjne.
- Proces starzenia się organizmu człowieka.
- Choroby układu oddechowego, pokarmowego, krążenia, narządu ruchu, narządów zmysłów.
- Zasady stosowania metod diagnostycznych.
- Niepełnosprawność .Rodzaje niepełnosprawności . Stopnie niepełnosprawności. Podział niepełnosprawności

3.Rozpoznawanie potrzeb i problemów osoby starszej

- Diagnoza społeczna.
- Zasady konstruowania narzędzi diagnostycznych.
- Potrzeby biologiczne, psychiczne i społeczne człowieka.
- Deprywacja potrzeb – przyczyny i skutki.
- Ocena poziomu sprawności ruchowej i zmysłowej człowieka.
- Funkcjonowanie osoby starszej w środowisku.
- Problemy społeczne osoby starszej.
- Integracja społeczna osoby starszej Budowa i funkcje skóry.
- Budowa i funkcje narządów wewnętrznych.
- Zaburzenia fizyczne ze strony narządów wewnętrznych.
- Przyczyny i objawy choroby wieńcowej oraz zawału serca.
- Przyczyny i objawy niewydolności oddechowej.
- Psychopatologia ogólna.

4.Świadczenie usług opiekuńczych osobom starszym

- Zawartość apteczki.
- Udzielanie pierwszej pomocy.
- Zasady wykonywania resuscytacji przy użyciu AED.
- Metody zapobiegania odleżynom.
- Zasady podawania leków.
- Zasady stosowania sprzętu rehabilitacyjnego.
- Metody i techniki pracy opiekuńczo-wspierającej z osobą starszą.
- Procedury medyczne.
- Standardy opieki środowiskowej.

- Podstawowe parametry życiowe- normy, interpretacja wyników

5.Niepełnosprawność i planowanie pracy z osobami niepełnosprawnymi

- Definicja niepełnosprawności i osoby niepełnosprawnej.
- Rodzaje niepełnosprawności.
- Stopnie niepełnosprawności
- Podział niepełnosprawności

6.Metody pracy opiekuńczo pielęgnacyjnej.

- Narzędzia w pracy z osobą niepełnosprawną.
- Metodologia i techniki oceny współpracy
- Obserwacja i analiza podjętych działań we współpracy z osobą niepełnosprawną.
- Ocena okresowa diagnozy problemów i potrzeb, celów działań, metod i technik.
- Ocena efektów podjętych działań.
- Stopnie niesamodzielności osoby niepełnosprawnej i jej zapotrzebowanie na pomoc podczas wykonywania czynności pielęgnacyjnych i higienicznych.
- Urządzenia techniczne ułatwiające czynności higieniczno-pielęgnacyjne.
- Zasady obowiązujące podczas wykonywania czynności pielęgnacyjnych i higienicznych
- 7.Aktywizacja osób starszych i niepełnosprawnych
 - Formy terapii zajęciowej.
 - Metody ergoterapii.
 - Metody socjoterapii.
 - Metody arteterapii.
- Oferty edukacyjne, kulturalne, sportowe i turystyczne dla osób niepełnosprawnych.

Termin realizacji zamówienia

Wykonawca zrealizuje zamówienie w terminie do dnia 31.07.2017 r.

Opis sposobu przygotowania oferty

Oferta powinna zostać złożona na formularzu załączonym do niniejszego zapytania.

Oferta powinna zawierać nazwę i adres oferenta, powinna zostać opatrzona pieczętą firmową oraz podpisana czytelnie przez Wykonawcę.

Cena oferty musi zostać przedstawiona jako cena brutto (netto + podatek VAT).

Zaoferowana cena powinna uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności oraz zawierać wszelkie koszty związane z realizacją Zamówienia świadczonego przez okres i na warunkach określonych w ofercie Wykonawcy.

Każdy oferent złoży tylko jedną ofertę. Oferta wykonawcy, który przedłoży więcej niż jedną ofertę, zostanie odrzucona.

Termin związania ofertą 30 dni.

Kryterium oceny ofert

Ocenie zostanie poddana cena brutto za realizację całego zamówienia podana w formularzu oferty. Za najkorzystniejszą ofertę zamawiający uzna ofertę zawierającą najniższą cenę. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem drogi elektronicznej.

Termin, miejsce i forma składania ofert

Dopuszcza się złożenie oferty:

- w formie pisemnej na adres: Gołąb, ul. Puławska 63, 24-100 Puławy

- za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: kontakt@biuroprojektow.pulawy.pl

w terminie **do 15.06.2016 r. do godz. 15:00** w tytule wpisując „Oferta- na przeprowadzenie szkoleń umożliwiających nabycie, podwyższenie lub dostosowanie kompetencji i kwalifikacji niezbędnych na rynku pracy dla uczestników projektu „**NOWE KWALIFIKACJE SZANSA NA ZATRUDNIENIE**” w realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego 2014-2020 Oś priorytetowa 10.Adaptacyjność przedsiębiorstw i pracowników do zmian Działanie 10.2 Programy typu outplacement

Ofertę należy sporządzić na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Załączniki

Załącznik nr 1 – formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – wzór umowy

Załącznik nr 3 – oświadczenie o wymogach

Załącznik nr 4- oświadczenie o braku powiązań