

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.
ul. Lubelska 37
36-050 Sokołów Młp.
tel./fax 17 7729009

Sokołów Młp., 23.09.2021r.

Zapytanie ofertowe nr 10/2021/S

Nabywca

Powiat Rzeszowski
ul. Grunwaldzka 15
35-959 Rzeszów
NIP: 813 29 19 572

Odbiorca faktury (Płatnik)

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.
ul. Lubelska 37
36-050 Sokołów Młp.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja kursów z zakresu gastronomii dla nauczycieli Zespołu Szkół w Sokołowie Młp. w ramach projektu „Droga do sukcesu. Szkoły Powiatu Rzeszowskiego bliżej rynku pracy” Priorytet IX „Jakość edukacji i kompetencji w regionie” Działanie nr 9.4 Poprawa jakości kształcenia zawodowego, nr umowy RPPK.09.04.00-18-0009/20-00 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020.

Szczegółowy opis przedmiotu zapytania:

Cześć I

Kurs dietetyki on-line Kurs podstawowy Dietetyka I stopnia i Dietetyka II stopnia (realizacja do grudnia 2021r.)

Kurs dla 3 nauczycieli.

Forma kursu online

Opis kursu

Kurs dietetyki podstawowy I stopnia składa się z 5 sesji opracowanych w formie ponad 400 slajdów bogato ilustrowanych prezentacji multimedialnych oraz materiałów w formie e-booków – format pdf (łącznie ponad 250 stron). Materiały zawierają tabele, normy żywienia, przykłady jadłospisów, zadania.

Cały kurs trwa 80 h dydaktycznych. Dostęp do materiałów drogą elektroniczną.

SESJA1

- Podstawy żywienia człowieka (omówienie składników odżywczych, witamin, minerałów, rola wody w organizmie człowieka, gospodarka wodno-elektrolitowa)
- Przemiana materii i wydatek energetyczny. Klasyfikacja i charakterystyka diet. (Dział ten omawia w jaki sposób obliczyć zapotrzebowanie kaloryczne dla osób o różnej aktywności fizycznej. Omawiane są również diety wg aktualnej klasyfikacji diet – m.in dieta łatwo strawna, bogatoresztkowa, dieta odchudzająca i in.)
- Omówienie diet alternatywnych, plusy i minusy stosowania diet alternatywnych, m.in.; dieta Dukana, dieta kopenhaska i in.
- Żywność funkcjonalna. (Omawiamy inne niż odżywcze znaczenie żywności, m in. znaczenie lecznicze, probiotyki, prebiotyki, działanie czosnku, jeżówki purpurowej, miodów itp.)

- Zasady planowania jadłospisów. (Dokładnie omawiamy w jaki sposób zaplanować prawidłowy jadłospis, zarówno dla chorych jak i zdrowych)

SESJA 2

- Metody oceny stanu odżywienia i sposobu odżywiania. (Omawiamy jakie badania należy wykonać w gabinecie dietetyka w celu weryfikacji niedożywienia lub chorób dietozależnych, oceniamy sposób żywienia – poznacie różnego rodzaju metody oceny sposobu żywienia)
- Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach przewodu pokarmowego i układu krążenia. (Sesja zawiera dokładne informacje na temat produktów wskazanych i przeciwwskazanych w chorobach wyżej wymienionych układów, podpowiadamy jak dobrać kaloryczność oraz jak przygotować poszczególne dania.)
- Postępowanie dietetyczne w otyłości i cukrzycy. (Szeroko omawiamy jak przygotować prawidłową dietę odchudzającą dla kobiet, mężczyzn i dzieci)

SESJA 3

- Żywnienie osób aktywnie uprawiających sport.
- Omawiamy zapotrzebowanie na białko, tłuszcze, węglowodany w różnych dziedzinach sportu, poznacie w jaki sposób przygotować samodzielnie napoje sportowe, dowiecie się jak unikać stosowania odżywek zachowując prawidłową dietę, omówimy szczegółowo wybrane odżywki dla sportowców oraz suplementy sportowe.)
- Żywnienie osób starszych. (Poznanie wiele schorzeń wieku starczego oraz dowiecie się jak sobie z nimi radzić pod względem żywieniowym)

SESJA 4

- Żywnienie kobiet w ciąży, karmiących i dzieci. (Prześledzimy życie człowieka od poczęcia do 3 roku życia, a także wiek szkolny, oraz młodzieńczy. Dowiecie się jakie powinny być prawidłowe przyrosty masy i wzrostu niemowląt i małych dzieci, poznacie najnowsze schematy żywienia kobiet ciężarnych i karmiących oraz niemowląt i małych dzieci.)

SESJA 5

- Edukacja Żywieniowa, praktyka w indywidualnym poradnictwie żywieniowym. (Poznacie zasady funkcjonowania placówek żywienia, w tym poradni żywieniowych, poznacie najczęściej zadawane pytania przez pacjentów, dowiecie się jak motywować pacjenta do odchudzania itd.)

Kurs dietetyki podstawowy II stopnia składa się z 5 sesji Materiały obejmują blisko 150 stron A4 oraz ponad 400 slajdów multimedialnych uzupełniających się wzajemnie.

SESJA 1 Anatomia i fizjologia człowieka – funkcjonowanie poszczególnych układów i narządów, z naciskiem na układ pokarmowy.

- Budowa i funkcjonowanie komórki
- Budowa i rodzaje tkanek
- Budowa i funkcjonowanie układu pokarmowego
- Trawienie
- Budowa i funkcjonowanie układu krążenia
- Budowa i funkcjonowanie układu moczowego
- Budowa i funkcjonowanie układu hormonalnego
- Budowa i funkcjonowanie układu oddechowego

SESJA 2 Wegetarianizm.

- Wegetarianizm – dieta czy sposób życia? Odpowiadamy na pytanie dlaczego ludzie coraz częściej przechodzą na wegetarianizm.
- Rodzaje wegetarianizmu – najbardziej restrykcyjne formy wegetarianizmu

- (m.in.: frutarianizm, sprautarianizm i in.)
- Wegewymienniki – wegetariańskie zamienniki mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego.
- Aminokwasy egzogenne w diecie wegetarian – czy jest możliwość ich uzupełnienia?
- Witamina B12 w żywieniu wegetarian.
- Fakty medyczne dotyczące wegetarianizmu.
- Wege mama – czyli wegetarianizm, a ciąża.
- Stosowanie diet wegetariańskich u dzieci – czy jest zasadne?
- Czy dieta wegetariańska jest odpowiednia dla sportowców? Czy może dostarczyć odpowiedniej ilości białka?
- Pułapki diety wegetariańskiej u sportowców.
- Planowanie menu diety wegetariańskiej.

SESJA 3 Żywnie w chorobach tarczycy

- Anatomia i fizjologia tarczycy z naciskiem na gospodarkę hormonalną tarczycy.
- Jod jako pierwiastek niezbędny do życia.
- Nadczynność tarczycy:
 - występowanie,
 - objawy,
 - leczenie,
 - przyczyny,
 - wpływ na gospodarkę węglowodanową i lipidową
- przyczyny nadczynności tarczycy
- Chorowa Gravesa-Basedowa
- Wole wieloguzkowe toksyczne
- Zapalenie tarczycy
- Przełom tarczycowy
- Nadczynność tarczycy u dzieci
- Niedoczynność tarczycy
 - występowanie,
 - objawy,
 - leczenie,
 - przyczyny,
 - wpływ na gospodarkę węglowodanową i lipidową
- przyczyny nadczynności tarczycy
- Choroba Hashimoto
- Niedobór jodu
- Zalecenia żywieniowe w niedoczynności tarczycy
- Najważniejsze składniki odżywcze w diecie przy chorobach tarczycy
- Produkty wolotwórcze
- Zioła wspomagające leczenie chorób tarczycy

SESJA 4 Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu

- Co to jest niedożywienie, typy niedożywienia oraz jego przyczyny.
- Jak rozpoznać niedożywienie?
- Badania
 - Ogólnolekarskie
 - Antropometryczne
 - Biochemiczne
- Metody badań oceny składu ciała



- Badanie służące do oceny stanu odżywienia dorosłych:
- MALNUTRITION UNIVERSAL SCREENING TOOL
- NUTRITIONAL RISK SCREENING
- MINI NUTRITIONAL ASSESSMENT
- Najważniejsze składniki diety w niedożywieniu
- Białka
- Tłuszcze
- Węglowodany
- Błonnik pokarmowy
- Witaminy
- Składniki mineralne
- Zapotrzebowanie energetyczne
- Zasady przygotowywania potraw
- Diety specjalne stosowane u chorych niedożywionych.
- Rodzaje diet specjalnych
- Dieta płynna
- Dieta płynna z produktów naturalnych
- Dieta papkowata
- Dieta kleikowa
- Wczesne żywienie dojelitowe
- Gotowe diety przemysłowe u pacjentów z niedożywieniem
- Diety polimeryczne
- Diety oligometryczne i monomeryczne
- Diety specjalne
- Diety cząstkowe (modułowe)
- Jak wybrać właściwą dietę u ciężko chorej osoby?
- Podział żywienia jelitowego
- Wskazania i przeciwwskazania do żywienia dojelitowego

SESJA 5 Alergie i nietolerancje pokarmowe

- Różnice pomiędzy alergią, a nietolerancją pokarmową.
- Przyczyny i objawy alergii pokarmowej
- Rodzaje reakcji alergicznych
- Diagnostyka alergii pokarmowych m.in.:
- Immunoblotting
- Alergeny rekombinowane
- Alergenoty test mikro-znaczyń
- Najczęściej występujące alergie pokarmowe:
- mleko krowie,
- gluten – na co zwracać uwagę podczas robienia zakupów,
- białko jaja kurzego i jaj innych ptaków,
- mięsa ryb
- ziarna zbóż,
- orzechy i nasiona,
- białka ziarna sojowego .
- Czy karmienie naturalne całkowicie chroni przed rozwojem procesu alergicznego.
- Nietolerancja laktozy – jak odżywiać chore dziecko.
- Alternatywa dla mleka krowiego.
- Podstawowe zasady diety bezglutenowej

- Reakcje krzyżowe.
- Diety eliminacyjne – rodzaje.

Część II

Kurs dietetyki on-line Kurs zaawansowany Dietetyka III stopnia (realizacja od I do V 2022r.)

Kurs dla 3 nauczycieli.

Forma kursu online

Opis kursu

Kurs dietetyki podstawowy III stopnia składa się z 5 sesji opracowanych. Materiały obejmują blisko 200 stron A4 oraz ponad 300 slajdów multimedialnych uzupełniających się wzajemnie.

SESJA 1 FITOTERAPIA – działanie wybranych ziół na organizm człowieka.

Sesja łączy w sobie zagadnienia dotyczące otrzymywania i parzenia ziół, interakcji wybranych ziół z najczęściej stosowanymi lekami. Ponad to, omawiamy jakie zioła wspomogą walkę z odchudzaniem, zaburzeniami snu i koncentracji. Podajemy gotowe mieszanki ziołowe na najczęściej spotykane dolegliwości – które możesz wykorzystać w swojej praktyce jako dietetyk. Omówimy wspomagające działanie ziół w cukrzycy, zapaleniach układu moczowego. W sesji bardzo ciekawie w prezentacji multimedialnej zostały przedstawione na zdjęciach zioła mające korzystny wpływ na organizm człowieka, a także zioła trujące.

Poza materiałami PDF w formie tekstowej prezentacja bogato ukazuje rośliny na zdjęciach oraz miejsca ich pochodzenia.

SESJA 2 Leczenie Żywieniowe w grzybicy ogólnoustrojowej – Candida Albicans.

W tej sesji dokładnie omówiliśmy problem kandydozy przewodu pokarmowego. Sesja ukazuje przyczyny, objawy i leczenie żywieniowe grzybicy. Zwróciliśmy uwagę na produkty zalecane i przeciwwskazane w diecie przeciwko grzybicy. Podpowiadamy, jakie preparaty grzybobójcze warto wprowadzić w leczeniu żywieniowym. Omawiamy rolę probiotyków i prebiotyków w leczeniu grzybicy. Podaliśmy także wiele przepisów kulinarnych, które można zastosować podczas leczenia grzybicy.

Ponad to w prezentacji multimedialnej pokazaliśmy na zdjęciach jak może wyglądać grzybica atakująca różne części naszego organizmu.

SESJA 3 Dietetyka we wspomaganiu leczenia niepłodności męskiej i żeńskiej.

Sesja omawia problem płodności i metody wspomagania płodności dietą. Zwróciliśmy uwagę na przyczyny niepłodności męskiej i żeńskiej, wpływ stylu życia na płodność.

Przedstawiliśmy także najczęściej występujące jednostki chorobowe wpływające na płodność kobiety mężczyzny z którymi każdy dietetyk może się spotkać w swojej pracy, uwzględniliśmy również propozycje zmian w sposobie żywienia które znacząco wpłyną na poprawę płodności.

SESJA 4 Diagnostyka laboratoryjna w pracy dietetyka.

Sesja omawia badania oraz ich interpretację. Przedstawiliśmy badania z którymi, każdy dietetyk na co dzień na pewno spotka się w swojej pracy w gabinecie.

Sesja obejmuje badania podstawowe z krwi, badania pod kątem chorób metabolicznych i otyłości, badania pod kątem chorób układu pokarmowego. Przedstawiliśmy także badania pod kątem niedowagi, a także zaburzeń hormonalnych. W sesji zostały omówione także najnowsze badania genetyczne i testy nietolerancji pokarmowej.

Ponad to sesja obejmuje analizę konkretnego przypadku. Wybraliśmy ciekawe przypadki pacjentów, które przewinęły się przez wiele lat praktyki naszych dietetyków. Sesja obrazuje przynieszone przez pacjentów dzienniczki żywienia, a także badania z którymi pacjenci zgłaszają się na wizyty. Uwzględniliśmy kilka przykładowych wyników badań naszych

pacjentów. W ramach tej sesji możesz też skonsultować swoich pacjentów z jednym z naszych doświadczonych dietetyków w tej dziedzinie.

SESJA 5 Profilaktyka nowotworowa, terapie żywieniowe wspomagające leczenie chorób nowotworowych

Sesja obejmuje wiedzę na temat nowotworów i leczenia żywieniowego. Omówiliśmy metody diagnozowania raka, czynniki wpływające na rozwój nowotworów. Sesja porusza także zagadnienia dotyczące żywienia podczas radio i chemioterapii.

Ponad to, sesja przedstawia podejście Dr Gersona i Dr Budwig do leczenia żywieniowego nowotworów.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia zależy od kursu i mieści się w opisie. Harmonogram realizacji kursów zostanie ustalony z Wykonawcą 14 dni przed terminem rozpoczęcia danego kursu.

IV. RODZAJ I OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z SPOSOBEM OCENY OFERT

Przy wyborze oferty Zamawiający kierował będzie się następującymi kryteriami:

Kryteria 1 i 2 dotyczą części II i III, natomiast kryteria 1 i 3 dotyczą części I, IV - VII

1 kryterium: cena brutto- waga 60 %.

Sposób oceny ofert:

Obliczenie liczby punktów przyznanych każdej ofercie w **KRYTERIUM CENA** zostanie dokonane na podstawie wzoru.

$$C = \frac{\text{najniższa wartość (cena brutto) z zaoferowanych}}{\text{wartość (cena brutto) z badanej oferty}} \times 100 \times \text{waga kryterium} \quad (0,6)$$

2 kryterium: „Kwalifikacje trenerów” wyznaczonych do realizacji kursów oceniane na podst. udokumentowanej liczby godzin analogicznych kursów przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat - najwyższa liczba punktów, jakie można uzyskać to **40 pkt.**

Wykonawcy otrzyma dodatkową ilość punktów według następujących zasad:

- a) 30- 400 godz. - 10 pkt.
- b) 401 – 600 godz. - 20 pkt.
- c) 601 – 800 godz. - 30 pkt.
- d) powyżej 800 godz. - 40 pkt.

Pod uwagę brane będzie średnia godzin z doświadczenia wykazanych trenerów. W przypadku braku wpisania w ofercie poszczególnych informacji dotyczących kryteriów punktowanych oferta otrzyma **0 pkt.**

Zamawiający będzie przyznawał punkty w danym kryterium maksymalnie 2 (dwóm) osobom trenerów wykazanych do każdego ze szkoleń (posiadającym największe doświadczenie- najwyższą liczbę godzin), ponadto każda z tych osób musi przeprowadzić co najmniej 30 % godzin z danego szkolenia.

Kryterium 3

3 kryterium: termin realizacji zamówienia – waga 40 %.

Sposób oceny ofert:

wykonanie przedmiotu zamówienia do 20 dni kalendarzowych od podpisania umowy – 40 punktów,
wykonanie przedmiotu zamówienia do 60 dni kalendarzowych od podpisania umowy – 20 punktów.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyska sumarycznie największą liczbę punktów w obu kryteriach 1 i 2 lub w obu kryteriach 1 i 3.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania ofertowego (załącznik 1, 2, 3).

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: faksem 17 7729009 lub poczty lub poczty elektronicznej na adres drogadosukcesu@op.pl lub kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Zespół Szkół w Sokołowie Młp. ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp. do dnia **01.10.2021r. do godziny 10.00.**

Koperta zawierająca ofertę powinna być zaadresowana:

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.

ul. Lubelska 37

36-050 Sokołów Młp

z dopiskiem:

Oferta na wybór dostawcy w związku z realizacją projektu **„Droga do sukcesu. Szkoły Powiatu Rzeszowskiego bliżej rynku pracy”**

- Ocena ofert zostanie dokonana do dnia 07.10.2021r. Oferent którego oferta będzie najatrakcyjniejsza zostanie poinformowany telefonicznie, osobiście, mailem lub faxem.

- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane

VI. DODATKOWE INFORMACJE

1. Wszelkie wyjaśnienia dotyczące niniejszego zapytania przekazywane będą pisemnie, faksem, pocztą e-mail na adres drogadosukcesu@op.pl

2. Zamawiający z wykonawcą będzie porozumiewał się mailem, osobiście, faksem, telefonicznie oraz pocztą tradycyjną.

3. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z wykonawcą będzie Pani Anna Kolano.

4. Informacje na temat wykluczenia zawarte są w Wytycznych Instytucji Zarządzającej Regionalnym Programem Operacyjnym Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 w pkt. 38.

5. Wybór Wykonawcy nastąpi z zachowaniem zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania ubiegających się o zamówienie.

6. Wszelkich informacji związanych z zapytaniem ofertowym udziela Pani Anna Kolano Wicedyrektor Zespołu Szkół w Sokołowie Młp., ul. Lubelska 37, pod numerem telefonu: 508 140 490.

7. Zamawiający zamierza udzielić zamówienia zgodnie z wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020

8. Okres związania ofertą : 30 dni od terminu składania ofert

VII. ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO

1. Nieudzielania odpowiedzi oferentom, których oferta nie zostanie uznana za najkorzystniejszą,



2. Zawarcia umowy tylko z wybranym oferentem,
3. Nierozpatrywania ofert otrzymanych po terminie,
4. Odwołania postępowania bez podania przyczyn oraz do zamknięcia postępowania bez wybrania oferty,
5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

VIII. WYKLUCZENIA

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który nie podlega wykluczeniu na podstawie z art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Wykluczeni z postępowania zostaną również Wykonawcy, którzy posiadają z Zamawiającym powiązania kapitałowe i osobowe, w szczególności poprzez:

- a) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej, osobowej;
- b) posiadanie udziałów co najmniej 10% akcji;
- c) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawania 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, kurateli.

IX. WARUNKI ZWIĄZANE ZE ZMIANĄ UMOWY

1. Możliwe jest dokonywanie istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy w przypadku gdy :

1) zmiany zostały przewidziane w zapytaniu ofertowym w postaci jednoznacznych postanowień umownych, które określają ich zakres i charakter oraz warunki wprowadzenia zmian;

2) zmiany dotyczą realizacji dodatkowych dostaw, usług od dotychczasowego wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki :

i. zmiana wykonawcy nie może zostać wykonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,

ii. zmiana wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla zamawiającego,

iii. Wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,

3) zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy i zostały spełnione łącznie następujące warunki:

i. konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,

ii. wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,

4) wykonawcę, któremu zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy wykonawca:

i. na podstawie postanowień umownych, o których mowa w punkcie 1,

ii. w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy,

iii. w wyniku przejęcia przez zamawiającego zobowiązań wykonawcy względem jego podwykonawców; w przypadku zmiany podwykonawcy, zamawiający może zawrzeć umowę z nowym podwykonawcą bez zmiany warunków realizacji zamówienia z uwzględnieniem dokonanych płatności z tytułu dotychczas zrealizowanych prac,



5) zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy a łączna wartość zmian jest mniejsza niż kwoty określone w §1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Rozwoju i Finansów z dnia 22 grudnia 2017 r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej, i jednocześnie jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie w przypadku zamówień na usługi lub dostawy albo, w przypadku zamówień na roboty budowlane, jest mniejsza od 15% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

2. Zamawiający przewiduje możliwość zmian istotnych postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podanych warunków ich wprowadzenia :

1) zmiany terminu realizacji przedmiotu umowy;

a) zmiany spowodowane zdarzeniami związanymi z wystąpieniem siły wyższej, niemożliwe lub prawie niemożliwe do przewidzenia.

b) zmiany będące następstwem okoliczności leżących po stronie zamawiającego, w szczególności :

- wstrzymanie wykonania usługi przez zamawiającego.

DYREKTOR
ZESPOŁU SZKÓŁ
w Sokolowie Młp.
A. Kula
mgr Antoni Kula

ZESPÓŁ SZKÓŁ
w Sokolowie Młp.
36-050 Sokolów Młp., ul. Lubelska 37
tel. (17) 7729 009
NIP 814-125-86-67, Reg.000263886

Załącznik 1

Formularz ofertowy

.....
.....
(nazwa wykonawcy, dane do kontaktu)

składamy niniejszą ofertę na organizację kursów z zakresu gastronomii dla nauczycieli Zespołu Szkół w Sokołowie Młp. w ramach projektu „Droga do sukcesu. Szkoły Powiatu Rzeszowskiego bliżej rynku pracy” Priorytet IX „Jakość edukacji i kompetencji w regionie” Działanie nr 9.4 Poprawa jakości kształcenia zawodowego, nr umowy RPPK.09.04.00-18-0009/20-00 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020.

Część I

Kurs dietetyki on-line Kurs podstawowy Dietetyka I stopnia i Dietetyka II stopnia (realizacja do grudnia 2021r.) Kurs dla 3 nauczycieli.

Kryterium 1

Kwota za kurs online dla 3 nauczycieli

wartość netto zł (słownie
.....)
wartość VAT zł (słownie
.....)
wartość brutto zł (słownie
.....)

Kryterium 3

Liczba dni potrzebna do wykonania zamówienia

Część II

Kurs dietetyki on-line Kurs zaawansowany Dietetyka III stopnia (realizacja od I do V 2022r.) Kurs dla 3 nauczycieli.

Kryterium 1

Kwota za kurs online dla 3 nauczycieli

wartość netto zł (słownie
.....)
wartość VAT zł (słownie
.....)
wartość brutto zł (słownie
.....)

Kryterium 3

Liczba dni potrzebna do wykonania zamówienia



1. Oświadczam że oferuję przedmiot zamówienia zgodnie z wymaganiami zawartymi w zapytaniu ofertowym.
2. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w zapytaniu ofertowym.
3. Oświadczam, że akceptuję warunki zapytania ofertowego i nie wnoszę do nich uwag.
4. Oświadczam, że zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy na ustalonych tam warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
5. Oświadczam, że zobowiązuje się do przestrzegania przepisów w ramach przetwarzania danych osobowych uczestników szkoleń/kursów.

.....
miejsowość i data

.....
Podpis i pieczętka Oferenta

Załącznik nr 2 - Klauzula informacyjna dotycząca art. 13 RODO.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych) – dalej RODO, informujemy, iż:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Starostwo Powiatowe w Rzeszowie, ul. Grunwaldzka 15, 35-959 Rzeszów, tel. 178671451, adres email: starostwo@powiat.rzeszow.pl
2. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych: ul. 8-go Marca 13, 35-065 Rzeszów, tel. 17 2831174, adres e-mail: rodo@powiat.rzeszow.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia zapytania ofertowego w związku z realizacją projektu „Relacje transgraniczne w rozwoju regionów”.
4. Pani/Pana dane przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia RODO, w związku z art. 44 ust. 3 ustawy z 27.08.2009 r. o finansach publicznych, a następnie w celu wykonywania ustawowych obowiązków Administratora, w szczególności archiwalnych przez okres określony w przepisach zawartych ustawie z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
5. Podanie Pani/Pana danych jest dobrowolne, jednak ich niepodanie uniemożliwi wzięcie udziału w postępowaniu.
6. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa oraz zawartych umów powierzenia przetwarzania danych.
7. W odniesieniu do przetwarzanych danych posiada Pani/Pan prawo żądania od administratora:
 - dostępu do danych osobowych, stosownie do przepisów zawartych w art. 15 RODO,
 - prawo do żądania sprostowania (poprawiania) danych osobowych, stosownie do przepisów zawartych w art. 16 RODO,
 - ograniczenia przetwarzania danych, stosownie do przepisów zawartych w art. 18 RODO,
 - prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych, stosownie do przepisów zawartych w art. 21 RODO.
8. Posiada Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, na podstawie przepisów zawartych w art. 77 RODO.
9. Pani/Pana dane nie będą przekazane odbiorcy w państwie trzecim lub organizacji międzynarodowej.
10. Pani/Pana dane nie będą poddane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji (profilowaniu).

.....
miejsowość, data

.....
czytelny podpis osoby
upoważnionej
do reprezentowania
Wykonawcy

Załącznik nr 3 – Oświadczenie dotyczące wykonawcy

.....
.....

(nazwa wykonawcy, dane do kontaktu)

Oświadczam, że nie posiadam z Zamawiającym powiązania kapitałowego i osobowego, w szczególności poprzez:

- a) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej, osobowej;
- b) posiadanie udziałów co najmniej 10% akcji;
- c) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawania 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, kurateli.

.....

miejsowość, data

.....

czytelny podpis osoby
upoważnionej
do reprezentowania
Wykonawcy