

Warszawa, 29.11.2021 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr RPMA.10.03.01-14-E014/20/005 w częściach

**UNIA PRODUCENTÓW I PRACODAWCÓW PRZEMYSŁU MIĘSNEGO
OGŁASZA WSZCZĘCIE POSTĘPOWANIA O UDZIELNIE ZAMÓWIENIA DLA**

Wykonawcy lub Wykonawców (tj. osoba fizyczna niebędąca personelem Projektu, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej), którzy zrealizują kompleksową usługę szkoleniową tj. przygotowują i przeprowadzą szkolenia z ZAKRESU GASTRONOMICZNEGO wskazanego w tabeli nr 1 dla uczniów/uczennic klas 1-4 uczących się/kształcących na kierunkach zawodowych: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technolog żywności, kucharz z Zespołu Szkół im. Stanisława Staszica w Miętnem, Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 im. Kazimierza Wielkiego w Siedlcach.

1. ZAMAWIAJĄCY

Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego
Al. Ujazdowskie 18 lok. 16
00-478 Warszawa
NIP 7010033996
Regon 140652872

2. WPROWADZENIE

1. Przedmiot zamówienia dotyczy Projektu „Zawodowcy na start - bis”, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego, Priorytet X Edukacja dla rozwoju regionu, Działanie 10.3. Doskonalenie zawodowe, Poddziałanie 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego. Projekt realizowany jest na podstawie umowy RPMA.10.03.01-14-e014/20-00 z dnia 26.03.2021 r. zawartej z Województwem Mazowieckim reprezentowanym przez Zarząd Województwa Mazowieckiego, w imieniu które działa Mazowiecka Jednostka Wdrażania Programów Unijnych. Projekt jest realizowany w okresie od 01.05.2021 r. do 30.09.2023 r.
2. Celem głównym Projektu „Zawodowcy na start - bis” jest wzrost efektywności nauczania poprzez dostosowanie kompetencji zawodowych 319 uczniów/uczennic i 33 nauczycieli/nauczycielek oraz doposażenie 13 pracowni kształcenia zawodowego z Zespołu Szkół im. Stanisława Staszica w Miętnem - Technikum oraz Branżowa Szkoła I Stopnia oraz Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 im. Kazimierza Wielkiego w Siedlcach - Technikum oraz Branżowa Szkoła I Stopnia; Zespołu Szkół imienia Prymasa Tysiąclecia Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Teresinie – Technikum oraz Branżowa Szkoła I Stopnia w odpowiedzi na zapotrzebowanie i oczekiwania pracodawców z lokalnego i regionalnego rynku pracy w okresie 01.05.2021-30.09.2023 r. we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym.
3. Cele szczegółowe
 - 1) Podniesienie umiejętności i kompetencji praktycznych i zawodowych 243U (77K), we współpracy z pracodawcami w obszarze organizacji staży.
 - 2) Podniesienie umiejętności i kompetencji zawodowych 319 U (96 K), we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w obszarze realizacji szkoleń i warsztatów specjalistycznych.
 - 3) Dostosowanie 13 pracowni praktycznych zawodowych do rzeczywistych warunków środowiska pracy.
 - 4) Podniesienie kompetencji oraz uzyskanie kwalifikacji przez 33 (15K) nauczycieli/nauczycielek.

Usługi wynikające z wykonywania umowy będącej przedmiotem zapytania ofertowego współfinansowane są w co najmniej w 70% z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej X Edukacja dla rozwoju regionu, Działania 10.3 Doskonalenie zawodowe Poddziałania 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020.

3. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Niniejsze postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych.

- Niniejsze zapytanie ofertowe jest zgodne z wymogami zasady uczciwej konkurencji, o której mowa w części 6.5 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia 22 sierpnia 2019 (wybór Wykonawcy będzie odbywał się zgodnie z zasadą konkurencyjności).
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert, wprowadzenia zmian lub uzupełnienia treści Zapytania Ofertowego. W takim przypadku informacja o wprowadzonych zmianach lub uzupełnieniach wraz ze wskazaniem daty upublicznienia zmiany i opisu dokonanych zmian lub uzupełnień zostanie niezwłocznie zamieszczona w miejscu publikacji Zapytania Ofertowego w Bazie Konkurencyjności pod adresem bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.
- Jeżeli wprowadzone zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na ich przygotowanie jednak nie krótszy niż 7 dni.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty, w przypadku okoliczności opisanych w niniejszym postępowaniu.
- Jeżeli cena oferty najkorzystniejszej przekroczy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na udzielenie zamówienia, Zamawiający może odstąpić od wyboru Wykonawcy.
- Niniejsze postępowanie w trybie zapytania ofertowego nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.
- Ilekoć w niniejszym zapytaniu ofertowym i dołączonych do niego załącznikach mowa jest o zasadach/przepisach bezpieczeństwa, które wynikają z nałożonego przepisami prawa reżimu sanitarnego mającego na celu zapobieganie, przeciwdziałanie i zwalczanie COVID-19 należy przez to rozumieć w szczególności wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia oraz Ministra Edukacji Narodowej

4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa realizacja usługi szkoleniowej tj. przygotowanie i przeprowadzenie szkolenia z ZAKRESU GASTRONOMICZNEGO wskazanego w tabeli nr 1 dla uczniów/uczennic klas 1-4 uczących się/kształcących na kierunkach zawodowych: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technolog żywności, kucharz z Zespołu Szkół im. Stanisława Staszica w Miętne, Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 im. Kazimierza Wielkiego w Siedlcach.
- Przedmiot zamówienia szczegółowo obejmuje zakres:

TABELA 1

CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA	NAZWA SZKOLENIA	CEL SZKOLENIA I OCZEKIWANE EFEKTY UCZENIA SIĘ	LICZBA GODZIN* ZAJĘĆ, LICZBA GRUP, LICZBA OSÓB W GRUPIE/ LICZBA OSÓB	Miejsce realizacji zamówienia
1.	Carving pierwszego stopnia	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: - zna zasady BHP oraz zarysy historii carvingu - zna narzędzia do carvingu, ich typy, rodzaje, - potrafi używać i konserwować narzędzia. - potrafi wykonywać podstawowe cięcia - potrafi tworzyć rzeźby 3D. - posiada wiedzę na temat sposobów zabezpieczania i pielęgnacji wyrzeźbionych prac - posiada umiejętności rzeźbienia motywów kwiatowych w owocach i warzywach. Ramowy program szkolenia służący osiągnięciu efektów: 1) Historia carvingu. 2) Narzędzia używane w carvingu. Rodzaje i typy. 3) Techniki stosowane w carvingu. 4) Tworzenie pojedynczych elementów dekoracji. 5) Łączenie pojedynczych elementów w kompozycje Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: nożyki do carvingu – 1 zestaw, rękawiczki jednorazowe- 1 opakowanie, ręczniki papierowe-3 opakowania, worki na śmieci- 1 opakowanie. Łącznie dla wszystkich grup, dla wszystkich uczestników: owoce – stosowanie do programu, warzywa – stosowanie do programu.	20h/grupę Maksymalna l. grup: 2 (po 10 osób w grupie) max. l. osób: 20 osób max. łączna l. godzin: 40 h	sale w Zespole Szkół im. Stanisława Staszica; ul. Główna 49, 08-400 Miętne

		Wykonawca może rozszerzyć katalog proponowanych materiałów zużywalnych o inne niezbędne do właściwego przeprowadzenia szkolenia.	
2.	Carving drugiego stopnia	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: - zna zasady BHP oraz zarysy historii carvingu - zna narzędzia do carvingu, ich typy, rodzaje, - potrafi używać i konserwować narzędzia. - potrafi wykonywać podstawowe cięcia - potrafi tworzyć rzeźby 3D. - posiada wiedzę na temat sposobów zabezpieczania i pielęgnacji wyrzeźbionych prac - posiada umiejętności rzeźbienia motywów kwiatowych w owocach i warzywach. Ramowy program szkolenia służący osiągnięciu efektów: Zaawansowane techniki rzeźbienia motywów kwiatowych w owocach i warzywach Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: nożyki do carvingu- 1 zestaw, rękawiczki jednorazowe- 1 opakowanie, ręczniki papierowe-3 opakowania, worki na śmieci- 1 opakowanie. łącznie dla wszystkich grup, dla wszystkich uczestników: owoce – stosowanie do programu, warzywa – stosowanie do programu.	20h/grupę Maksymalna l. grup: 2 (po 10 osób w grupie) max. l. osób: 20 osób max. łączna l. godzin: 40 h
3.	Barman	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: - posiada wiedzę na temat pracy za barem. - potrafi planować, organizować pracę na barze. - zna metody i techniki przygotowania drinków oraz posiada wiedzę z zakresu towaroznawstwa alkoholi i miksiologii. - przygotowywać drinki i napoje mieszane zgodnie ze standardami i indywidualnymi oczekiwaniami Gościa. - potrafi pracować samodzielnie jak również współpracować w zespole oraz potrafi profesjonalnie obsługiwać sprzęt barmański. Ramowy program szkolenia umożliwiający osiągnięcie efektów: 1) Wprowadzenie do zawodu barmana 2) Umiejętności autoprezentacyjne barmana 3) Rozliczanie i organizacja pracy baru 4) Terminologia i funkcjonowanie sprzętu barowego 5) Techniki miksowania 6) Przygotowanie klasycznych drinków oraz i prezentacja 7) Zagadnienia z barstki i sommelierstwa 8) Najnowsze trendy barmańskie 9) Zasady profesjonalnej degustacji i oceny alkoholi Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: butelka treningowa Flair -1 zestaw, alkohole 2l, likiery, syropy-1 zestaw, Shaker- 1 zestaw, dekoracja (słomki, owoce, świeże zioła) - 1 zestaw, dozowniki- 1 komplet, jigger-1 komplet, mudler- 1 komplet. Wykonawca może rozszerzyć katalog proponowanych materiałów zużywalnych o inne niezbędne do właściwego przeprowadzenia szkolenia.	20h/grupę Maksymalna l. grup: 3 (po 10 osób w grupie) max. l. osób: 30 osób max. łączna l. godzin: 60 h
4.	Barista	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: - potrafi parzyć kawę oraz spieniać mleko. - Zna metody i techniki przygotowania kawy - potrafi przygotowywać produkty kawowe zgodnie ze standardami i indywidualnymi oczekiwaniami gościa. - potrafi obsługiwać sprzęt baristyczny. Ramowy program szkolenia służący osiągnięciu efektów: 1) Historia kawy - podstawowe informacje, gatunki, odmiany. 2) Uprawa, budowa owocu kawowca, metody zbioru, metody obróbki, proces palenia. 3) Organizacja miejsca pracy. 4) Obsługa klienta. 5) Espresso - punkt wyjścia w pracy baristy. Historia, zasada 4 M niegdyś i dziś. 6) Młynek - budowa, działanie, rodzaje i właściwa eksploatacja. Kalibracja młynka. 7) Ekspres do kawy - budowa, działanie, rodzaje i właściwa eksploatacja.	30h/grupę Maksymalna l. grup: 2 (po 10 osób w grupie) max. l. osób: 20 osób max. łączna l. godzin: 60 h

		8) Zrozumienie procesu ekstrakcji, parametry. Pod ekstrakcja, nad ekstrakcja, ocena sensoryczna, kalibracja młynka, analiza procesu ekstrakcji. 9) Mleko - rodzaje mleka, skład mleka, proces pienienia. 10) Przygotowywanie kaw mlecznych. 11) Latte art - freepour - serce, rozeta, tulipan. Eatching - tworzenie wzorów za pomocą różnych dodatków, 12) Poprawna eksploatacja sprzętu. Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: kawa- 2 zestawy, mleko-2 l, śmietanka-0,5 l, spieniacze do mleka- 1 komplet, syropy do kawy- 1 zestaw, przyprawy- 1 zestaw. Wykonawca może rozszerzyć katalog proponowanych materiałów zużywalnych o inne niezbędne do właściwego przeprowadzenia szkolenia.	
5.	Cukiernik – poziom podstawowy	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: – potrafi opisać różne rodzaje deserów, – potrafi wykonać różne rodzaje deserów, – stosować odpowiednie narzędzia do pieczenia – potrafi wykonywać desery bankietowe – potrafi wykonywać ciasta kruche, biszkopty, bezowe, parzone Ramowy program szkolenia służący osiągnięciu efektów: 1) Desery bankietowe wykonywane jedno porcjowo 2) Krem brulee- zasady przygotowania i wykonanie 3) Beza Pavlova- z bitą śmietaną i owocami Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: składniki niezbędne do wykonania elementów programu np.: jajka, mąka, czekolada, cukier, bita śmietana itp.. Wykonawca może rozszerzyć katalog proponowanych materiałów zużywalnych o inne niezbędne do właściwego przeprowadzenia szkolenia.	20h/grupę Maksymalna l. grup: 1 (po 10 osób w grupie) max. l. osób: 10 osób max. łączna l. godzin: 20 h
6.	Cukiernik – poziom zaawansowany	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: – potrafi opisać różne rodzaje deserów, – potrafi wykonać różne rodzaje deserów, – stosować odpowiednie narzędzia do pieczenia – potrafi wykonywać desery bankietowe – potrafi wykonywać ciasta kruche, biszkopty, bezowe, parzone – Potrafi pracować aerografem – Potrafi temperować czekoladę – Potrafi wykonywać masy lukrowe – Potrafi wykonać i udekorować torty z różnych grup: angielskie, naked cake, glaciagowane Ramowy program służący osiągnięciu efektów: 1) Desery bankietowe wykonywane jedno porcjowo 2) Krem brulee- zasady przygotowania i wykonanie 3) Beza Pavlova- z bitą śmietaną i owocami 4) Torty przekładane kremami wykonanymi na bazie masła, czekolady, jaj oraz dodatków smakowych oraz torty z bitą śmietaną i owocami 5) Zdobienie wyrobów cukierniczych, wykonywanie drobnych i pełnowymiarowych dekoracji czekoladowych, lukrowych, Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: składniki niezbędne do wykonania elementów programu np.: jajka, mąka, czekolada, cukier, bita śmietana itp.. Wykonawca może rozszerzyć katalog proponowanych materiałów zużywalnych o inne niezbędne do właściwego przeprowadzenia szkolenia.	20h/grupę Maksymalna l. grup: 1 (po 10 osób w grupie) max. l. osób: 10 osób max. łączna l. godzin: 20 h
7.	Kelner	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: - ma wiedzę na temat pracy w restauracji oraz sprzedaży sugestywnej. - potrafi wykonywać usługi kelnerskie podczas przyjęć okolicznościowych. - potrafi profesjonalnie obsługiwać Gości zgodnie z obowiązującymi standardami. Ramowy program służący osiągnięciu efektów: 1) Wygląd i prezencja kelnera. 2) Karty menu. 3) Przygotowanie sali konsumenckiej. 4) Techniki nakrywania stołów białą stołową.	30h/grupę Maksymalna l. grup: 4 (po 10 osób w grupie) max. l. osób: 40 osób max. łączna l. godzin: 120 h

		5) Dekoracja stołu. 6) Nakrywanie stołów. 7) Przenoszenie tac i zastawy stołowej. 8) Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji. 9) Przebieg obsługi gości. 10) Ogólne zasady obsługi. 11) Metody obsługi. 12) Podawanie napojów bezalkoholowych. 13) Podanie napojów alkoholowych. 14) Organizacja obsługi przyjęć okolicznościowych. Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: zestaw serwet do polerowania 40x40-1kompl., - bloczek/etui- 1 szt., taca kelnerska- 1szt., białe bawełniane rękawiczki – 3 pary. Wykonawca może rozszerzyć katalog proponowanych materiałów zużywalnych o inne niezbędne do właściwego przeprowadzenia szkolenia.	
8.	Sushi	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: – Uczeń zna podstawowe techniki sprawiania i marynowania ryb – Uczeń zna podstawowe cięcia używane podczas przygotowania sushi – Uczeń potrafi wykonać charakterystyczne formy sushi – uczeń potrafi przygotować samodzielnie ryż i go zamarynować Ramowy program szkolenia 1) historia sushi 2) przygotowanie produktów 3) odpowiedni dobór ryżu 4) technika gotowania ryżu i marynowania 5) techniki sporządzania podstawowych form sushi 6) ekspozycja potraw Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: owoce; warzywa, mięso, sosy, ryż itp. rękawiczki jednorazowe- 1 opakowanie, ręczniki papierowe-3 opakowania, worki na śmieci- 1 opakowanie. Wykonawca może rozszerzyć katalog proponowanych materiałów zużywalnych o inne niezbędne do właściwego przeprowadzenia szkolenia	20h/grupę Maksymalna l. grup: 1 (po 10 osób w grupie) max. l. osób: 20 osób max. łączna l. godzin: 40 h
9.	Savoir – vivre	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: – Uczestnik szkolenia wie, czym jest Savoir – Vivre – Uczestnik szkolenia wie jak zachowywać się przy stole. – Uczestnik szkolenia zna zastawę stołową – Uczestnik szkolenia wie jak zachowywać się w relacjach damsko – męskich. – Uczestnik szkolenia wie jak zachowywać się w relacjach biznesowych – Uczestnik szkolenia wie jak zachowywać się w środkach komunikacji publicznej – Czym jest Savoir – Vivre – Savoir – vivre przy stole Wykonawca powinien zapewnić materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia.	15h/grupę Maksymalna l. grup: 1 (po 15 osób w grupie) max. l. osób: 15 osób max. łączna l. godzin: 15 h
10.	Kuchnia molekularna	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: – Uczeń zna podstawowe informacje związane z ciekłym azotem – Uczeń zna podstawowe zasady wykorzystania ciekłego azotu – Uczeń zna zasadę sous vide przygotowywania potraw – Uczeń zna techniki wykorzystywane w kuchni molekularnej Ramowy program szkolenia służący osiągnięciu efektów: 1) sferyczne ravioli, 2) różny kawior, 3) technika vacuum, 4) gotowanie w niskich temperaturach metodą sous vide, 5) lizaki molekularne, 6) technika wędzenia, 7) pianki, 8) gotowanie w azocie, 9) kwiaty jadalne, 10) zagęszczanie, 11) żelowanie,	20h/grupę Maksymalna l. grup: 2 (po 10 osób w grupie) max. l. osób: 20 osób max. łączna l. godzin: 40 h

		12) syfony Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: owoce; warzywa, mięso, sosy itp. rękawiczki jednorazowe- 1 opakowanie, ręczniki papierowe-3 opakowania, worki na śmieci- 1 opakowanie. Wykonawca może rozszerzyć katalog proponowanych materiałów zużywalnych o inne niezbędne do właściwego przeprowadzenia szkolenia.	
11.	Kuchnia włoska	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: – Uczeń zna podstawowe potrawy kuchni włoskiej – Uczeń potrafi wykonać charakterystyczne potrawy kuchni włoskiej Ramowy program szkolenia służący osiągnięciu efektów: 1) Vitello tonato 2) Pizza margherita 3) Tiramisu 4) Pana cotta Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: owoce; warzywa, mięso, sosy itp. rękawiczki jednorazowe- 1 opakowanie, ręczniki papierowe-3 opakowania, worki na śmieci- 1 opakowanie. Wykonawca może rozszerzyć katalog proponowanych materiałów zużywalnych o inne niezbędne do właściwego przeprowadzenia szkolenia	10h/grupę Maksymalna l. grup: 1 (po 10 osób w grupie) max. l. osób: 10 osób max. łączna l. godzin: 10 h
12.	Kuchnia francuska	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: – Uczeń zna podstawowe potrawy kuchni francuskiej – Uczeń potrafi wykonać charakterystyczne potrawy kuchni francuskiej Ramowy program szkolenia służący osiągnięciu efektów: 1) Zupa cebulowa pod ciastem francuskim 2) Zupa rybna ala bouillabaisse 3) Crème brulle 4) Ratatouille Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: owoce; warzywa, mięso, sosy itp. rękawiczki jednorazowe- 1 opakowanie, ręczniki papierowe-2 opakowania, worki na śmieci- 1 opakowanie. Wykonawca może rozszerzyć katalog proponowanych materiałów zużywalnych o inne niezbędne do właściwego przeprowadzenia szkolenia	20h/grupę Maksymalna l. grup: 2 (po 10 osób w grupie) max. l. osób: 20 osób max. łączna l. godzin: 40 h
13.	Kuchnia japońska	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: – Uczeń zna podstawowe potrawy kuchni tajlandzkiej i chińskiej – Uczeń potrafi wykonać charakterystyczne potrawy kuchni tajlandzkiej i chińskiej Ramowy program szkolenia służący osiągnięciu efektów: 1) Sushi 2) Ramen 3) Sos teriyaki 4) Kurczak z sosem teriyaki Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: owoce; warzywa, mięso, sosy itp. rękawiczki jednorazowe- 1 opakowanie, ręczniki papierowe-3 opakowania, worki na śmieci- 1 opakowanie. Wykonawca może rozszerzyć katalog proponowanych materiałów zużywalnych o inne niezbędne do właściwego przeprowadzenia szkolenia	10h/grupę Maksymalna l. grup: 1 (po 10 osób w grupie) max. l. osób: 10 osób max. łączna l. godzin: 10 h
14.	Dekoracja stołów	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: - wie jak dekorować stoły, - zna narzędzia do dekorowania, ich typy, rodzaje, - potrafi używać i konserwować narzędzia. - potrafi wykonywać podstawowe cięcia - posiada wiedzę na temat sposobów zabezpieczania i pielęgnacji wyrzeźbionych prac - potrafi udekorować stół w zależności o okoliczności, Ramowy program szkolenia służący osiągnięciu efektów: 1) narzędzia wykorzystywane do dekoracji potraw 2) rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach i warzywach 3) metody przechowywania przygotowanych potraw 4) wstęp do savoir-vivre 5) zasady dekoracji stołów dostosowane do okoliczności-różne style i okazje	10h/grupę Maksymalna l. grup: 2 (po 10 osób w grupie) max. l. osób: 20 osób max. łączna l. godzin: 20 h

		6) prawidłowe rozmieszczanie sztućców i innych elementów dekoracyjnych stołu 7) trendy w dekorowaniu stołów Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: owoce; warzywa, noże małe-1 zestaw, rękawiczki jednorazowe- 1 opakowanie, ręczniki papierowe-3 opakowania, worki na śmieci- 1 opakowanie. Wykonawca może rozszerzyć katalog proponowanych materiałów zużywalnych o inne niezbędne do właściwego przeprowadzenia szkolenia		
15.	Doradztwo dietetyczne dla uczniów	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: Uczeń potrafi opisać i stosować zasady zdrowego odżywiania Uczeń zna podział diet i ich wpływ na organizm Uczeń potrafi dostosować dietę do odpowiednich potrzeb Ramowy program szkolenia umożliwiający osiągnięcie efektów: 1) Zdrowe odżywianie w świetle najnowszych badań naukowych 2) Piramida zdrowego żywienia 3) Analiza stylów odżywiania, Indywidualne podejście do zasad zdrowego żywienia, Podział diet i ich wpływ na organizm 4) Wpływ regularnego odżywiania na organizm 5) Przetwarzanie żywności i jej wpływ na człowieka 6) Rola warzyw i owoców w diecie; Czy należy się obawiać tłuszczu i cholesterolu? 7) Podział diet i ich wpływ na organizm 8) Jak wybrać dobry nabiał 9) Dieta bogata w owoce morza 10) Jak na zdrowie wpływa alkohol 11) Dieta połączona z ruchem Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika w postaci tematycznego podręcznika	20h/grupę Maksymalna l. grup: 2 (po 11 osób w grupie) max. l. osób: 22 osób max. łączna l. godzin: 40 h	sale w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 im. Kazimierza Wielkiego; ul. Generała Józefa Bema 4, 08-110 Siedlce
16.	Kurs gotowania metodą sous vide	Zamawiający, poprzez realizację przez Wykonawcę szkolenia, oczekuje osiągnięcia następujących efektów uczenia się: - uczeń zna różne techniki kulinarne - uczeń wie na czym polega metoda sous vide - uczeń potrafi wyminieć i scharakteryzować urządzenia do gotowania metodą sous vide - uczeń potrafi przygotować potrawy metodą gotowania sous vide. Ramowy program szkolenia umożliwiający osiągnięcie efektów: 1) Charakterystyka nowych technik kulinarnych. 2. Wstępne wiadomości na temat nowoczesnych technik gotowania. 3. Urządzenia używane do gotowania w nowych technikach kulinarnych, vacuum, sous vide, 4. Ćwiczenia obejmujące najnowsze techniki gotowania. 5. Nowe sposoby marynowania oraz przygotowanie do wędzenia. 6. Gotowanie w niskich temperaturach trudnych w gastronomii produktów np. Dzikizna. Oczekiwane od Wykonawcy zapewnienie materiałów zużywalnych dla każdego uczestnika np.: owoce; warzywa, mięso, urządzenie do gotowania, woreczki, ręczniki papierowe-2 opakowania, worki na śmieci- 1 opakowanie. Wykonawca może rozszerzyć katalog proponowanych materiałów zużywalnych o inne niezbędne do właściwego przeprowadzenia szkolenia.	20h/grupę Maksymalna l. grup: 2 (po 11 osób w grupie) max. l. osób: 22 osób max. łączna l. godzin: 40 h	

* godzina rozumiana jako 45 minut zajęć.

3. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i przeprowadzenie szkoleń - zgodnie ze specyfikacją i zakresem wskazanym powyżej, w tym w szczególności:
- a) zapewnienie trenerów,
 - b) zapewnienie sprzętu i wyposażenia niezbędnych do przeprowadzenia szkoleń,
 - c) opracowanie (**ZAŁĄCZNIK DO OFERTY**) konspektu/programu szkolenia dla części, na którą składana jest oferta.
- Konspekt musi zawierać co najmniej;
- i. nazwa zajęć
 - ii. grupa docelowa
 - iii. miejsce realizacji zajęć
 - iv. łączna liczba godzin; liczba godzin na grupę; łączna liczba osób; średnia liczba osób na grupę; liczba grup
 - v. cel zajęć
 - vi. przewidywane metoda pracy

- vii. szczegółowy program zajęć wraz z harmonogramem czasowym (każdy element/temat musi mieć przypisaną szacowaną liczbę h).
 - viii. matryca efektów uczenia się: wykaz efektów uczenia się: wiedza, umiejętności, kompetencje
 - ix. metoda weryfikacji efektów uczenia się;
 - x. sposób dokumentowania efektów uczenia się;
 - xi. wykaz materiałów zużywalnych przewidywanych dla uczestników (jeśli dotyczą).
 - d) opracowanie materiałów dydaktycznych, np. ćwiczenia, skrypty, prezentacja i przekazanie ich Zamawiającemu w formie elektronicznej oraz Uczestnikom szkoleń w formie drukowanej i/lub elektronicznej.
 - e) przygotowanie i przeprowadzenie pre i post testów na podstawie, których zbadany zostanie przyrost wiedzy (weryfikacja efektów uczenia się określonych w tabeli powyżej). Szkolenie musi rozpocząć się i zakończyć testem wiedzy związanym z tematyką szkolenia (pre-test, post-test), przygotowanym (opracowanie, druk, kolportaż) przez Wykonawcę, na podstawie których będzie możliwa będzie weryfikacja wymaganych efektów uczenia się oraz podniesienie kompetencji przez uczestników;
 - f) zapewnienie obsługi organizacyjnej i dokumentacyjnej (w tym wydanie certyfikatów dla uczestników szkoleń, przekazania Zamawiającemu kopii dokumentów potwierdzających nadanie państwowych uprawnień – jeśli dotyczy),
4. Usługa będąca przedmiotem zamówienia świadczona będzie w formie stacjonarnej, **w miejscach wskazanych w tabeli zależnie od części zamówienia.**
5. Usługa będąca przedmiotem zamówienia świadczona będzie w terminie mieszczącym się w okresie styczeń 2022 r. – wrzesień 2023 r., tj. szkolenia wskazane w każdej z części w szczegółowym zakresie zamówienia rozpocznie się nie wcześniej niż w styczniu 2022 r. i zakończy nie później niż w wrześniu 2023 r.
- Zamawiający dopuszcza zmianę terminu realizacji zamówienia w przypadku zmiany okresu realizacji projektu „Zawodowcy na start - BIS”.**
6. Dopuszcza się możliwość zmiany ustaleń terminu wykonania niniejszej Umowy, kiedy data dostarczenia przedmiotu Umowy będzie niemożliwa do zrealizowania, a spowodowana:
- a) epidemią stwierdzoną przez uprawnione do tego organy lokalne lub państwowe, klęską żywiołową, strajkiem lub stanem wyjątkowym,
 - b) następstwem wprowadzania zmian w obowiązujących przepisach prawnych mających wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.
7. Zajęcia odbywać się będą od poniedziałku do piątku po lekcjach, w dniach wolnych od zajęć oraz w weekendy.
8. Podczas realizacji usługi szkoleniowej będącej przedmiotem zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia wszystkich obowiązujących w danym okresie zasad/przepisów bezpieczeństwa, które wynikają z nałożonego przepisami prawa reżimu sanitarnego określonego dla branży, w której działa mającego na celu zapobieganie, przeciwdziałanie i zwalczanie COVID-19, z uwzględnieniem przepisów regulujących funkcjonowanie jednostek systemu oświaty w przedmiotowym zakresie. Wdrożone wymagania reżimu sanitarnego stosowane będą wobec wszystkich pracowników, współpracowników oraz uczestników wszystkich szkoleń. **Wszelkie koszty wynikające z niniejszego punktu ponosi Wykonawca.**
9. Jeśli podczas realizacji usługi szkoleniowej pojawią się dodatkowe wytyczne i obostrzenia w zakresie zasad bezpieczeństwa, o czym mowa w pkt. 8 powyżej a Wykonawca nie będzie w stanie dostosować się do nich zobowiązany jest do wstrzymania realizacji zadań wynikających z zawartej umowy i poinformowania o tym Zamawiającego oraz Dyrekcję Zespołu Szkół oraz wypracować wspólne rozwiązanie w kwestii dalszej realizacji umowy.
10. **Wykonawca zobowiązany jest zapewnić trenerowi/trenerom środki ochrony osobistej co najmniej w postaci maseczki załóżanej usta i nos, przyłbicy (jeśli będzie wymagana), jednorazowych rękawiczek oraz płynu dezynfekującego.**
11. Zamawiający nie dopuszcza przeprowadzenia zajęć w formie e-learningu, chyba, że przepisy związane z wystąpieniem pandemii uniemożliwią naukę stacjonarną.
12. Wykonawca przekaze Zamawiającemu **każdorazowo** z danego szkolenia **dzienniki zajęć zawierający:**
- a) listy obecności,
 - b) listy dot. odbioru świadczeń,
 - c) zakres tematyczny i godzinowy,
 - d) oraz załączniki pre i post testy wraz z raportem podsumowującym osiągnięte efekty uczenia się i podniesione kompetencje,
 - e) kopię dokumentów potwierdzających nabycie kompetencji tj. odpowiednich certyfikatów, wraz z listą potwierdzającą ich odbiór.

zgodnie z harmonogramem prac określonym w umowie zawartej z Zamawiającym.

Przekazanie Zamawiającemu wyżej wymienionych dokumentów jest integralną częścią prawidłowo zrealizowanego zamówienia. Przekazanie ww. dokumentów nastąpi najpóźniej wraz z fakturą obejmującą dane szkolenie, którego

dotyczy faktura. Wzory dokumentów, w tym certyfikatów, o których mowa w niniejszym punkcie zostaną przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego.

13. Zamawiający dopuszcza wymianę trenera/trenerów wskazanego/wskazanych przez Wykonawcę – tylko w uzasadnionych przypadkach np. wypadek, choroba, śmierć (zastąpić go mogą jedynie osoby o nie mniejszych kwalifikacjach). Zmiana trenera prowadzącego szkolenie odbywa się na pisemny wniosek Wykonawcy i za pisemną zgodą Zamawiającego. Dokonując zmiany Wykonawca zobowiązany jest przedstawić dokumenty potwierdzające kwalifikacje (dokument potwierdzający posiadanie kwalifikacje także CV osoby mającej przeprowadzić szkolenie oraz uzyskać zgodę Zamawiającego).
14. Wykonawca oznaczy pomieszczenia, w których realizowane będą szkolenia plakatami przygotowanymi przez Zamawiającego.
15. Wykonawca opracuje materiały dydaktyczne (merytoryczne) **na każde** szkolenie i prześle je w wersji elektronicznej Zamawiającemu.
16. Materiały dydaktyczne Wykonawca prześle uczestnikom w pierwszym dniu szkolenia w formie drukowanej i/lub elektronicznej.
17. **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Jeden Wykonawca zobowiązany jest zrealizować minimum 1 część zamówienia. Jeden Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie części zamówienia. Brak wyboru oferty w którejkolwiek z części zamówienia nie skutkuje nieważnością zamówienia w pozostałych częściach.**
18. **Zamawiający NIE dopuszcza składania ofert wariantowych.**
19. Zamawiający opisując przedmiot zamówienia uwzględnił nazwy i kody określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):
 - CPV 80000000-4 usługi edukacyjne i szkoleniowe
 - CPV 80500000-9 usługi szkoleniowe
 - CPV 39162200-7 pomoce i artykuły szkoleniowe

5. INNE ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA

1. Informujemy, że powyższe zapytanie nie stanowi oferty zawarcia umowy ani też oferty prowadzenia negocjacji w tym celu i jest skierowane do wielu adresatów.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nieskorzystania z otrzymanej oferty bez podania przyczyny na każdym etapie zapytania oraz do wystąpienia z zapytaniem dotyczącym dodatkowych informacji, dokumentów lub wyjaśnień na każdym etapie zapytania
3. Cena oferty określona przez Oferenta zostanie ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianom oraz okresowej waloryzacji przez okres obowiązywania umowy.
4. **W cenie usługi Wykonawca zobowiązany jest ująć wszystkie przewidywalne koszty, związane z realizacją zamówienia, szczegółowo wskazane w niniejszym Zapytaniu oraz wszystkie koszty wynikające z zapisów niniejszego zapytania ofertowego, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa, w tym:**
 - a) w przypadku Wykonawców będących osobami fizycznymi nieprowadzącymi działalności gospodarczej lub będących osobami fizycznymi prowadzącymi działalność gospodarczą w zakresie nietożsamym z przedmiotem zamówienia, którzy wykonywaliby przedmiot zamówienia osobiście cena brutto podana przez Wykonawcę powinna obejmować należności publiczno-prawne stanowiące narzuty na wynagrodzenia po stronie Wykonawcy jak i Zamawiającego (w szczególności składki ZUS) i zaliczki na podatek dochodowy. Podana w formularzu ofertowym cena będzie traktowana jako cena za wykonanie usługi wraz z opłatami z tytułu ubezpieczenia ZUS i podatku dochodowego ponoszonymi przez Zamawiającego. Wypłacane wynagrodzenie Wykonawcy po odprowadzeniu pochodnych nie będzie zatem równoważnością ceny podanej w ofercie.
5. **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Jeden Wykonawca zobowiązany jest zrealizować minimum 1 część zamówienia. Jeden Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie części zamówienia. Brak wyboru oferty w którejkolwiek z części zamówienia nie skutkuje nieważnością zamówienia w pozostałych częściach.**
6. Zamawiający NIE dopuszcza składania ofert wariantowych.
7. Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców w realizacji zamówienia. Odpowiedzialność za prawidłową realizację zamówienia ponosi Wykonawca. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za podwykonawców biorących udział w realizacji zamówienia.
8. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, będzie podpisana umowa pomiędzy nim a Zamawiającym, w uzgodnionym przez strony terminie do 14 dni od wezwania. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do zawieranej umowy, a które nie wynikają wprost z treści niniejszego zapytania ofertowego obejmują w szczególności:
 - a) Płatności będą regulowane w terminie do 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury wystawionej

przez Wykonawcę.

- b) Podstawą wystawienia faktury/rachunku jest przekazanie Zamawiającemu następujących dokumentów: **dziennika/ów zajęć, list/y obecności, pre i post testów, listy odbioru, kopi certyfikatów/zaświadczeń.**
- c) Płatności mogą zostać wstrzymane przez Zamawiającego maksymalnie do 90 dni w przypadku braku środków na rachunku bankowym projektowym.
- d) Zamawiający dopuszcza możliwość udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia w wysokości do 50% wartości zamówienia.
- e) Wypłacona przez Zamawiającego zaliczka, o której mowa w punkcie d) powyżej podlega zwrotowi, na konto Zamawiającego w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy z wyłączeniem okoliczności, za które odpowiedzialność spoczywa na Zamawiającym i/lub gdy Zamawiający odstąpił od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiedzialność spoczywa na Wykonawcy. Zwrot zaliczki nie wyłącza dochodzenia przez Zamawiającego kar umownych, o których mowa w punktach m-o poniżej.
- f) Do każdej wystawionej faktury/rachunku Wykonawca zobowiązany jest załączyć specyfikację dotyczącą przedmiotu zamówienia wskazanego na fakturze/rachunku (specyfikacja będzie zawierała w szczególności liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych oraz tematy zrealizowanych zajęć).
- g) Wykonawca zobowiązany jest do ustalenia z Zamawiającym szczegółowego Harmonogramu szkoleń najpóźniej 10 dni przed planowaną formą wsparcia ze względu na dużą ilość zajęć, liczbę grup oraz koordynację pracy w danym Zespole Szkół.
- h) Zamawiający zastrzega sobie prawo bezkosztowego przesunięcia/zmiany terminu/odwołania szkolenia najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed pierwotnie ustaloną datą szkolenia.
- i) Zamawiający dopuszcza zmiany w harmonogramie szkoleń.
- j) Zamawiający dopuszcza wymianę trenera/trenerów wskazanego/wskazanych przez Wykonawcę - tylko w uzasadnionych przypadkach np. wypadek, choroba, śmierć (zastąpić go mogą jedynie osoby o nie mniejszych kwalifikacjach). Zmiana trenera prowadzącego szkolenie odbywa się na pisemny wniosek Wykonawcy i za pisemną zgodą Zamawiającego. Dokonując zmiany Wykonawca zobowiązany jest przedstawić dokumenty potwierdzające kwalifikacje (dokument potwierdzający posiadanie kwalifikacje także CV osoby mającej przeprowadzić szkolenie oraz uzyskać zgodę Zamawiającego).
- k) Wykonawca zobowiązany jest do sprawnej i terminowej realizacji zamówienia oraz współpracy z Zamawiającym.
- l) Podczas realizacji usługi szkoleniowej nie można promować marek komercyjnych.
- m) Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości do 5% wynagrodzenia Wykonawcy w zakresie wartości pełnej usługi - w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy z wyłączeniem okoliczności, za które odpowiedzialność spoczywa na Zamawiającym.
- n) Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości do 5% wynagrodzenia Wykonawcy w zakresie wartości pełnej usługi – w przypadku, gdy Zamawiający odstąpił od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiedzialność spoczywa na Wykonawcy.
- o) Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości do 10% wynagrodzenia Wykonawcy w zakresie wartości pełnej usługi szkoleniowej - w przypadku odwołania przez Wykonawcę terminu realizacji poszczególnego zamówienia w terminie krótszym niż na 7 dni przed planowaną i zaakceptowaną przez Zamawiającego usługą.
- p) Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy. Naliczenia kar umownych nie wyklucza dochodzenia od Wykonawcy odszkodowań przewyższających kary umowne na zasadach ogólnych.
- q) Podczas realizacji usługi szkoleniowej Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia wszystkich zasad bezpieczeństwa, które wynikają z nałożonego przepisami prawa reżimu sanitarnego, określonego dla branży, w której działa mającego na celu zapobieganie, przeciwdziałanie i zwalczanie COVID-19 z uwzględnieniem przepisów regulujących funkcjonowanie jednostek systemu oświaty w przedmiotowym zakresie. Wdrożone wymagania reżimu sanitarnego stosowane będą wobec wszystkich pracowników, współpracowników oraz uczestników wszystkich zajęć.
W przypadku pojawienia się dodatkowych wytycznych i obostrzeń w zakresie zasad bezpieczeństwa o czym mowa w ust. t powyżej, Wykonawca zobowiązany jest dostosować się do nich, a w przypadku, kiedy nie będzie to możliwe - wstrzymać realizację zadań wynikających z zawartej umowy i poinformować o tym Zamawiającego oraz Dyrekcję poszczególnych Zespołów Szkół oraz wypracować wspólne rozwiązanie w kwestii dalszej realizacji umowy.
- r) W przypadku stwierdzenia przez uprawniony organ kontrolujący uchybień, w zakresie o którym mowa w ustępie q powyżej, koszty kar i grzywien ponosi Wykonawca.
- s) Zamawiający dopuszcza zmiany zakresu umowy zawartej z Wykonawcą (zgodnie z zapisami rozdziału 6.5.2. punkt 20 Wytycznych kwalifikowalności wydatków w ramach EFRR, EFS oraz FS na lata 2014-2020 z dnia 22 sierpnia 2019 r.), **w szczególności** zmiany, które:

- nie prowadzą do zmiany charakteru zawartej umowy w stosunku do złożonej oferty, **chyba że zmiany zostały przewidziane w zapytaniu ofertowym w postaci jednoznacznych postanowień umownych**, które określają ich zakres i charakter oraz warunki wprowadzenia zmian;
- lub/i
- dotyczą realizacji **dodatkowych usług nieobjętych podstawowym zamówieniem** o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki: zmiana wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, zmiana wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla zamawiającego, wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie;
- lub/i
- zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy i zostały spełnione łącznie następujące warunki: konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.
- t) Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze Stron z zachowaniem 1 – miesięcznego okresu wypowiedzenia. Rozwiązanie Umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
- u) Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania niniejszej Umowy za 2 – tygodniowym okresem wypowiedzenia, w przypadku gdy Wykonawca narusza postanowienia Umowy lub nie wywiązuje się z postanowień objętych Umową.
- v) Dopuszcza się możliwość zmiany ustaleń terminu wykonania niniejszej Umowy, kiedy data dostarczenia przedmiotu Umowy będzie niemożliwa do zrealizowania, a spowodowana:
- epidemią stwierdzoną przez uprawnione do tego organy lokalne lub państwowe, klęską żywiołową, strajkiem lub stanem wyjątkowym,
 - następstwem wprowadzania zmian w obowiązujących przepisach prawnych mających wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.
- w) Zamawiający przewiduje możliwość zmian Umowy o udzielenie zamówienia w zakresie: oczywistych omyłek pisarskich, warunków lub terminów płatności, w szczególności w przypadku konieczności uwzględnienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy o udzielenie zamówienia, jak również w przypadku, gdy ze względu na interes Zamawiającego zmiana warunków oraz terminu płatności będzie konieczna, z przyczyn zewnętrznych niezależnych od Zamawiającego oraz Wykonawcy, a mających wpływ na prawidłową realizację zamówienia.

6. WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY - WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA TJ. OD 1 DO 16

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy **NIE** są powiązani kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym (beneficjentem) lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego (beneficjenta) lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego (beneficjenta) 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.*
- Osobą upoważnioną do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego jest: Zgodnie z KRS (0000246895).
 - Osobą wykonującą w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy jest: Katarzyna Woźniak.

Warunek ten zostanie zweryfikowany na podstawie załącznika nr 2 do zapytania ofertowego, zawierającego w treści stosowne oświadczenie. **Brak załącznika oraz brak poprawnie wypełnionego załącznika skutkować będzie odrzuceniem oferty w całości.**

2. DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA TJ. OD 1 DO 16

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają niezbędną wiedzę, doświadczenie i dysponują potencjałem technicznym, finansowym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Powyższy warunek zostanie zweryfikowany na podstawie załącznika nr 3 do zapytania ofertowego, zawierającego w treści stosowne oświadczenie. Brak załącznika skutkować będzie odrzuceniem oferty w całości. Brak poprawnie wypełnionego załącznika skutkować będzie jednorazowym wezwaniem Oferenta do złożenia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

3. DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA TJ. OD 1 DO 16

Warunkiem przystąpienia do postępowania ofertowego jest odbycie przez potencjalnych Wykonawców wizyty monitorującej/wizji lokalnej w pracowniach:

Zespołu Szkół im. Stanisława Staszica; ul. Główna 49, 08-400 Miętle **i/lub**

Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 im. Kazimierza Wielkiego; ul. Generała Józefa Bema 4, 08-110 Siedlce

Wizyta będzie miała na celu dokładne zapoznanie się z zapleczem technicznym sal/pracowni, wyposażeniem oraz możliwościami i parametrami technicznymi pomieszczeń w celu przygotowania oferty i zapoznania się z możliwościami przeprowadzenia zamówienia zgodnie z oczekiwaniami wobec Wykonawcy.

Wizyta monitorująca powinna zostać potwierdzona w formie oświadczenia dyrektora danego Zespołu Szkół.

lub

podpisanie oświadczenia o zapoznaniu się z zapleczem technicznym i warunkami panującymi w pracowniach:

Zespołu Szkół im. Stanisława Staszica; ul. Główna 49, 08-400 Miętle **i/lub**

Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 im. Kazimierza Wielkiego; ul. Generała Józefa Bema 4, 08-110 Siedlce **i/lub**

Zespołu Szkół im. Prymasa Tysiąclecia Stefana Kardynała Wyszyńskiego; Aleja 20-lecia 12, 96-515 Teresin.

bez wizyty monitorującej/wizji lokalnej, podpisanie oświadczenia skutkuje koniecznością zagwarantowania całego niezbędnego zaplecza technicznego potrzebnego do prawidłowej realizacji szkolenia zawodowego.

Powyższy warunek zostanie zweryfikowany na podstawie załącznika nr 4 do zapytania ofertowego, zawierającego w treści stosowne oświadczenia. Brak załącznika skutkować będzie odrzuceniem oferty w całości. Brak poprawnie wypełnionego załącznika skutkować będzie jednorazowym wezwaniem Oferenta do złożenia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego

4. DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA TJ. OD 1 DO 16

Warunkiem przystąpienia do postępowania ofertowego jest zobowiązanie się Oferenta podczas realizacji przedmiotu zamówienia do przestrzegania zasad/przepisów bezpieczeństwa, w związku z COVID-19.

Powyższy warunek zostanie zweryfikowany na podstawie załącznika nr 5 do zapytania ofertowego, zawierającego w treści stosowne oświadczenia. Brak załącznika skutkować będzie odrzuceniem oferty w całości. Brak poprawnie wypełnionego załącznika skutkować będzie jednorazowym wezwaniem Oferenta do złożenia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego

7. ZOBOWIĄZANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Wyznaczenie osoby do kontaktu z ramienia Zamawiającego.
2. Ustalenie z Wykonawcą szczegółowego harmonogramu prac podczas realizacji zamówienia.
3. Kontrola realizacji szkolenia w miejscu jego realizacji.

8. INFORMACJE O WYKLUCZENIU

Z udziału w niniejszym postępowaniu ofertowym wykluczone są podmioty powiązane kapitałowo lub osobowo¹ z Zamawiającym.

- Osobą upoważnioną do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego jest: Zgodnie z KRS (0000246895).
- Osobą wykonującą w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy jest: Katarzyna Woźniak.

9. KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY

1. Zamawiający będzie ocenił oferty, oddzielnie dla każdej części, wg następujących kryteriów i ich znaczenia:

- **Kryterium 1 (K1) - Cena całkowita oferty (brutto), waga 80 %**

Punktacja w ramach ww. kryterium będzie przyznawana na podstawie poniższego wzoru:

$$W_{obl} = \frac{C_{min}}{C_{obl}} * W_{max}$$

W_{obl} - wartość punktowa, którą należy wyznaczyć

W_{max} - waga kryterium ceny – maksymalna liczba punktów, która może być przyznana w kryterium ceny

C_{min} - wartość najniższej ceny całkowite brutto spośród złożonych ofert wykonawców

C_{obl} - wartość ceny całkowite brutto rozpatrywanej oferty wykonawcy

Maksymalna możliwa do zdobycia liczba punktów w ramach kryterium 1 (K1) wynosi 80 pkt.

- **Kryterium 2 (K2) - „Elastyczność”, waga 20 %**

Punktacja w ramach ww. kryterium będzie przyznawana w następujący sposób:

Jeśli Wykonawca zaproponuje możliwość bezkosztowego przesunięcia/zmiany terminu/odwołania zaplanowanego szkolenia na **1 dzień przed planowaną realizacją danego szkolenia otrzyma 100% maksymalnej liczby punktów, tj. 20.** Jeśli natomiast Wykonawca zaproponuje, w ofercie możliwość bezkosztowego przesunięcia/zmiany terminu/odwołania szkolenia na:

- 2 dni przed zaplanowanym terminem - otrzyma 15 punktów,**
- 3 dni przed zaplanowanym terminem - otrzyma 12 punktów,**
- 4 dni przed zaplanowanym terminem - otrzyma 10 punktów,**
- 5 dni przed zaplanowanym terminem - otrzyma 8 punktów,**
- 6 dni przed zaplanowanym terminem - otrzyma 5 punktów,**
- 7 dni przed zaplanowanym terminem - otrzyma 0 punktów.**

Ze względu na fakt, iż Zamawiający zastrzega sobie prawo przesunięcia/zmiany terminu/odwołania szkolenia zawodowego/kursu/zajęć, najpóźniej na 7 dni przed pierwotnie ustaloną datą szkolenia Wykonawca nie może w ramach

¹ Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym (beneficjentem) lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego (beneficjenta) lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego (beneficjenta) 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

przedmiotowego kryterium określić terminu dłuższego. Określenie dłuższego terminu niż 7 dni skutkować będzie odrzuceniem oferty.

Maksymalna możliwa do zdobycia liczba punktów w ramach kryterium 2 (K2) wynosi 20 pkt.

• PUNKTACJA DODATKOWA

1. Zamawiający przyzna dodatkową liczbę punktów, oddzielnie dla każdej z części zamówienia, zgodnie z poniższymi zasadami:

Część 1 (P1-1) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:

41 h – 70 h – 5 punktów

71 h – 100h – 10 punktów

101 h – 150 h – 15 punktów

151 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzi Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 2 (P1-2) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:

41 h – 70 h – 5 punktów

71 h – 100h – 10 punktów

101 h – 150 h – 15 punktów

151 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzi Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 3 (P1-3) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:

61 h – 90 h – 5 punktów

91 h – 120h – 10 punktów

121 h – 170 h – 15 punktów

171 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzi Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 4 (P1-4) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:

61 h – 90 h – 5 punktów

91 h – 120h – 10 punktów

121 h – 170 h – 15 punktów

171 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzi Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 5 (P1-5) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:

21 h – 50 h – 5 punktów

51 h – 80h – 10 punktów

81 h – 110 h – 15 punktów

111 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzi Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 6 (P1-6) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:

21 h – 50 h – 5 punktów

51 h – 80h – 10 punktów
81 h – 110 h – 15 punktów
111 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 7 (P1-7) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:
121 h – 150 h – 5 punktów
151 h – 200 h – 10 punktów
201 h – 250 h – 15 punktów
251 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 8 (P1-8) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:
41 h – 70 h – 5 punktów
71 h – 100h – 10 punktów
101 h – 150 h – 15 punktów
151 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 9 (P1-9) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:
15 h – 45 h – 5 punktów
46 h – 75h – 10 punktów
76 h – 106 h – 15 punktów
107 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 10 (P1-10) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:
41 h – 70 h – 5 punktów
71 h – 100h – 10 punktów
101 h – 150 h – 15 punktów
151 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 11 (P1-11) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:
11 h – 30 h – 5 punktów
31 h – 60h – 10 punktów
61 h – 90 h – 15 punktów
91 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 12 (P1-12) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:
41 h – 70 h – 5 punktów
71 h – 100h – 10 punktów

101 h – 150 h – 15 punktów

151 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 13 (P1-13) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:

11 h – 30 h – 5 punktów

31 h – 60h – 10 punktów

61 h – 90 h – 15 punktów

91 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 14 (P1-14) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:

21 h – 50 h – 5 punktów

51 h – 80h – 10 punktów

81 h – 110 h – 15 punktów

111 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 15 (P1-15) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:

41 h – 70 h – 5 punktów

71 h – 100h – 10 punktów

101 h – 150 h – 15 punktów

151 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

Część 16 (P1-16) – za liczbę przeprowadzonych godzin szkoleniowych w obszarze związanych z przedmiotem zamówienia:

41 h – 70 h – 5 punktów

71 h – 100h – 10 punktów

101 h – 150 h – 15 punktów

151 h i więcej – 20 punktów

Punktacja zostanie przyznana na podstawie przedstawionych przez Oferenta Referencji potwierdzających zrealizowanie wskazanej liczby godzin. W przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin Oferent zobowiązany jest dołączyć dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin.

2. Zamawiający przyzna dodatkową liczbę punktów oddzielnie dla każdej z części zamówienia za posiadanie przez Oferenta certyfikatu jakości i/lub akredytacji w zakresie usług szkoleniowych/doradczych wydanego/wydanej przez uprawniony do tego organ zgodnie z danymi zawartymi na stronie: https://serwis-uslugirozwojowe.parp.gov.pl/images/BUR_serwis_info/Aktualna_lista_certyfikatw_akredytacji_stan_na_3101.pdf
Zamawiający przyzna punkty na podstawie treści dodatkowego załącznika nr 8 stanowiącego potwierdzenie posiadania certyfikatu/akredytacji, o której mowa powyżej. Zamawiający oczekuje załączenia potwierdzonej za zgodność z oryginałem kopii.

Za posiadanie certyfikatu/akredytacji zamawiający przyzna 10 punktów.

Ocena ogólna ofert dla każdej z części zamówienia dokonywana będzie w oparciu o poniższy wzór:

- Część 1: $O = K1 + K2 + P1-1 + P2$
Część 2: $O = K1 + K2 + P1-2 + P2$
Część 3: $O = K1 + K2 + P1-3 + P2$
Część 4: $O = K1 + K2 + P1-4 + P2$
Część 5: $O = K1 + K2 + P1-5 + P2$
Część 6: $O = K1 + K2 + P1-6 + P2$
Część 7: $O = K1 + K2 + P1-7 + P2$
Część 8: $O = K1 + K2 + P1-8 + P2$
Część 9: $O = K1 + K2 + P1-9 + P2$
Część 10: $O = K1 + K2 + P1-10 + P2$
Część 11: $O = K1 + K2 + P1-11 + P2$
Część 12: $O = K1 + K2 + P1-12 + P2$
Część 13: $O = K1 + K2 + P1-13 + P2$
Część 14: $O = K1 + K2 + P1-14 + P2$
Część 15: $O = K1 + K2 + P1-15 + P2$
Część 16: $O = K1 + K2 + P1-16 + P2$

gdzie:

O – oznacza łączną ocenę jako sumę punktów w poszczególnych kryteriach

K1 – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Cena całkowita oferty (brutto)”

K2 – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Elastyczność”

P1-1 do 16 /P2 – Punktacja dodatkowa

Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta w danej części wynosi łącznie: 130 pkt.

- Ocena w oparciu o ww. kryteria zostanie dokonana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (ułamkowa liczba punktów będzie zaokrąglona do pełnych liczb zgodnie z zasadami matematycznymi).
- Informacje wykorzystane do oceny punktowej będą pochodziły z przedłożonego przez Oferenta formularza ofertowego.
- Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów w danej części. Jeżeli cena oferty najkorzystniejszej w danej części przekroczy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć (zgodnie z przewidzianym budżetem na realizację zadania) na udzielenie zamówienia, Zamawiający może odstąpić od wyboru Wykonawcy

10. SPOSÓB OCENY OFERT

- Zamawiający dokona sprawdzenia czy oferta zgodna jest z warunkami przedstawionymi w zapytaniu ofertowym, w tym w szczególności pod kątem:
 - wpływu oferty zgodnie z terminem i sposobem opisanym w rozdziale 12 SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT – kryterium formalne.
 - powiązań osobowych lub kapitałowych między Oferentem a Zamawiającym, opisanych w rozdziale 8 INFORMACJE O WYKLUCZENIU – kryterium formalne
 - spełnienia przez Oferenta warunków udziału w postępowaniu opisanych w punkcie 6 WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY - WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU,
 - przygotowania oferty zgodnie z rozdziałem 11 SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY - kryterium formalne
 - zgodności przedmiotu oferty z przedmiotem zamówienia opisanym w rozdziale 4 OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.
- W przypadku gdy oferta **nie będzie zgodna z wymaganiami/warunkami przedstawionymi w zapytaniu ofertowym** – oferta zostanie odrzucona. Z tytułu odrzucenia oferty, Oferentom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.
- Zamawiający dokona oceny punktowej ofert (spełniających warunki, o których mowa w punkcie 1 powyżej) według kryteriów wskazanych w rozdziale 9 KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY.

4. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę w każdej z części i sporządzi protokół z postępowania o udzielenie zamówienia. Zamawiający każdorazowo w Protokole z postępowania uzasadni decyzję w przypadku odrzucenia oferty oraz decyzję dotyczącą wyboru oferty najkorzystniejszej.
5. O wyborze najkorzystniejszej oferty w każdej z części zadecyduje suma punktów jaką otrzyma oferta. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów określoną w oparciu o wskazane w niniejszym zapytaniu kryteria.
6. Jeżeli cena oferty najkorzystniejszej w danej części przekroczy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć (zgodnie z przewidzianym budżetem na realizację zadania) na udzielenie zamówienia, Zamawiający może odstąpić od wyboru Wykonawcy.
7. **Brak wyboru oferty w którejkolwiek z części zamówienia nie skutkuje nieważnością zamówienia w pozostałych częściach.**
8. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferenta wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty oraz jej uzupełnienia, jeżeli nie naruszy to zasady konkurencyjności.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednokrotnego zwrócenia się do Oferenta z wnioskiem o wyjaśnienie i/lub doszczegółowienie i/lub poprawienie oczywistych omyłek pisarskich i matematycznych (wycena jednostkowa i globalna przedmiotu zamówienia) pod warunkiem, że nie wpływają one na ocenę poprawności formalnej złożonej oferty (rozdział 11 niniejszego zapytania). Oferent zobowiązany jest do złożenia stosownych wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego. Brak złożenia wyjaśnień w terminie skutkuje odrzuceniem oferty w całości.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednokrotnego zwrócenia się do Oferenta z wnioskiem o wyjaśnienie, jeśli uzna, iż którykolwiek z elementów wyceny wymienionych w opisie przedmiotu zapytania zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
11. Za ofertę z rażąco niską ceną uznaje się ofertę z ceną niewiarygodną, nierealistyczną w porównaniu do cen rynkowych podobnych zamówień i pozostałych złożonych ofert. Oznacza to także cenę znacząco odbiegającą od cen przyjętych, wskazującą na fakt realizacji zamówienia poniżej kosztów wytworzenia usługi. Przyczyną wyraźnie niższej ceny od innych ofert złożonych w niniejszym postępowaniu nie może być świadome działanie wykonawcy albo nierzetelność kalkulacji wykonawcy, co grozi nienależytym wykonaniem lub niewykonaniem zamówienia w przyszłości.
12. Wyjaśnienia Oferenta winny wskazywać, iż wskazana cena jest wiarogodna, realistyczna, a przedmiot zamówienia w tej cenie realny do rzetelnego wykonania. Obowiązek dowodowy w zakresie przedstawianych wyjaśnień spoczywa na Oferencie.
13. Wyjaśnienia o których mowa w punkcie 11 powyżej, powinny być przedstawione przez Oferenta w określonym przez Zamawiającego terminie.
14. Zamawiający odrzuci ofertę Oferenta, który nie złożył wyjaśnień, o których mowa w punkcie 8 i 9 powyżej lub złożył wyjaśnienia po upływie określonego przez Zamawiającego terminu, lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta nadal zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
15. Złożone wyjaśnienie zostaną uwzględnione w toku badania i oceny ofert i posłużą do oceny warunków udziału w postępowaniu i oceny ofert. Wyjaśnienia będą wiążące dla stron postępowania.
16. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej.

11. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna być sporządzona zgodnie z postanowieniami niniejszego zapytania.
2. Ofertę należy sporządzić na załączonym druku „**Formularz ofertowy**”, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego, w formie pisemnej, w języku polskim (kryteria formalne).
Złożenie oferty na druku innym niż udostępniony przez Zamawiającego (wzór określa **plik .pdf**; Zamawiający udostępnia wersję edytowalną) skutkuje odrzuceniem oferty.
3. Do Formularza ofertowego należy **dołączyć (kryterium formalne)**:

- oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym, stanowiące załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego – **DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16,**
 - oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, dot. posiadają niezbędną wiedzę, doświadczenie i dysponują potencjałem technicznym, i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, stanowiące załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego – **DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16,**
 - oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu dot. odbycia wizji lokalnej w szkole, stanowiące załącznik 4 do niniejszego zapytania ofertowego – **DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16**
 - oświadczenie Oferenta o zobowiązaniu się do przestrzegania zasad/przepisów bezpieczeństwa, w związku z COVID-19 - stanowiące załącznik 5 do niniejszego zapytania ofertowego – **DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16,**
 - oświadczenie Oferenta o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych stanowiące załącznik 6 do niniejszego zapytania ofertowego – **DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16**
 - **KONSPETK/PROGRAM SZKOLENIA** zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia rozdział 4. pkt 3. – **stanowiące załącznik nr 7 do zapytania ofertowego – dla części na którą składana jest oferta.**
 - **KOPIA Referencji** potwierdzających zrealizowanie liczby godzin szkoleń zgodnych z tematem danej części zamówienia i w przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin dodatkowy dokument potwierdzający realizację liczby godzin – **JEŚLI DOTYCZY,** stanowiące załącznik 8 do niniejszego zapytania ofertowego – **DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16**
 - **KOPIA CERTYFIKATU/AKREDYTACJI** W ZAKRESI USŁUG SZKOLENIOWYCH/DORADCZYCH (**JEŚLI DOTYCZY**), stanowiące załącznik 9 do niniejszego zapytania ofertowego – **DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16**
 - **do oferty należy dołączyć wydruk z rejestru KRS, CEIDG lub innego rejestru obowiązującego w kraju oferenta, potwierdzającego umocowanie osób do reprezentacji (dokument nie starszy niż 3 miesiące od daty złożenia oferty).**
4. Oferta wraz z załącznikami - w tym potwierdzonymi za zgodność z oryginałem kopiami dokumentów (jeśli dotyczy) - musi być podpisana przez osobę upoważnioną². **W przypadku podpisania oferty - przez osobę inną niż osoba figurująca lub osoby figurujące w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta - na podstawie uzyskanego upoważnienia do podpisania oferty, należy załączyć do oferty oryginał lub potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię upoważnienia. Brak upoważnienia, o których mowa w niniejszym punkcie skutkuje odrzuceniem oferty.**
5. **Wymaga się, aby wszystkie strony oferty były ponumerowane i połączone ze sobą w sposób trwały (kryterium formalne). W przypadku składania oferty przez bazę konkurencyjności Zamawiający uznaje ofertę za połączoną w sposób trwały.**
6. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę, w przeciwnym razie nie zostaną uwzględnione.
7. Wymagany termin związania ofertą wynosi 30 dni liczonych od upływu terminu składania ofert. Oferent samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 5 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Oferentów o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 30 dni.
8. Cena oferty powinna być podana w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
9. Cena oferty musi zawierać wszystkie przewidywalne koszty związane z realizacją zamówienia szczegółowo wskazane w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz wszystkie koszty wynikające z zapisów niniejszego zapytania ofertowego, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa.
10. **Dopuszcza się składanie ofert częściowych. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.**
11. **Jeden Wykonawca zobowiązany jest zrealizować minimum 1 część zamówienia. Jeden Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie części zamówienia.**
12. **Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku, gdy Oferent przedłoży więcej niż jedną ofertę nie będzie rozpatrywana żadna ze złożonych przez niego ofert.**

² Za osobę upoważnioną uznaje się osobę figurującą lub osoby figurujące w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta lub we właściwym upoważnieniu.

Jakiegolwiek odstępstwa od opisanego sposobu przygotowania oferty (brak któregokolwiek z załączników, brak podpisów lub złożenie podpisów, parafek przez osoby nieupoważnione, brak ponumerowania stron itp.) będą skutkowały odrzuceniem oferty. Z tytułu odrzucenia oferty, Oferentom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.

12. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Ofertę w formie papierowej, w języku polskim, z dopiskiem: „**Odpowiedź na zapytanie ofertowe RPMA.10.03.01-14-E014/20/005**” należy dostarczyć w zaklejonej kopercie na wskazany adres siedziby Zamawiającego: **Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, Al. Ujazdowskie 18 lok. 16, 00-478 Warszawa w terminie wskazanym w punkcie 4 poniżej**. Liczy się data wpływu oferty do biura Zamawiającego.
Biuro Zamawiającego pracuje w godzinach od 8.00 – 15.00 w dni robocze (od poniedziałku do piątku) **LUB**
- Ofertę w formie elektronicznej, w języku polskim należy złożyć poprzez stronę internetową bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl, zgodnie z „Instrukcją oferenta w BK2021” - dostępną pod adresem https://archiwum-bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/info/web_instruction
- Wszystkie dokumenty w tym kopie dokumentów muszą być podpisane, poświadczane za zgodność przez osobę podpisującą ofertę (osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy).
- Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 13.12.2021 r. do godz. 14.00**. Termin ten liczy się jako data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.
- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego najpóźniej do dnia 03.12.2021 r.
- Zamawiający ma obowiązek udzielić odpowiedzi na pytania Wykonawcy w terminie umożliwiającym złożenie oferty nie później niż na 7 dni przed upływem terminu na złożenie oferty (tj. do dnia 06.12.2021 r. włącznie), pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do Zamawiającego w terminie określonym w punkcie 5 powyżej. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego wpłynął po 03.12.2021 r. Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający zamieści treść pytań i udzielonych odpowiedzi w miejscu publikacji Zapytania Ofertowego w Bazie Konkurencyjności pod adresem <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>.
- Zamawiający zastrzega możliwość, w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert, wprowadzenia zmian lub uzupełnienia Zapytania Ofertowego. W takim przypadku informacja o wprowadzonych zmianach lub uzupełnieniach wraz ze wskazaniem daty upublicznienia zmiany i opisu dokonanych zmian lub uzupełnień zostanie niezwłocznie zamieszczona w miejscu publikacji Zapytania Ofertowego w Bazie Konkurencyjności pod adresem <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>
- W przypadku gdy zakres wprowadzonych do Zapytania Ofertowego zmian lub udzielone wyjaśnienia powodować zmiany istotnego elementu ogłoszenia (np. warunków udziału w postępowaniu lub sposobu oceny ich spełnienia, kryteriów oceny ofert, określenia przedmiotu, zakresu lub wielkości zamówienia), Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na ich przygotowanie jednak nie krótszy niż 7 dni.
- Oferent może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.
- Oferent nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w jej treści po upływie terminu składania ofert.
- Oferty przesłane w inny sposób niż opisany wyżej nie będą rozpatrywane.
- Przesłane oferty bez wszystkich wymaganych załączników nie będą rozpatrywane.

13. WYBÓR OFERTY I OGŁOSZENIE ZWYCIĘZCY

- Za najkorzystniejszą ofertę w danej części uznana zostanie oferta, która zdobędzie najwyższą liczbę punktów w oparciu o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria.

2. Oferent, który uzyska najwyższą ilość punktów w oparciu o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria, zostanie zaproszony do podpisania umowy na realizację zamówienia w danej części na którą złożył ofertę.
3. Jeżeli wybrany Wykonawca będzie uchylał się od podpisania umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego lub gdy podpisanie umowy z takim Wykonawcą stanie się niemożliwe z innych przyczyn, wybrana zostanie kolejna najkorzystniejsza oferta.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zawarcia tylko jednej umowy z jednym Wykonawcą w danej części.
5. Zamawiający ponownie ogłosi zapytanie ofertowe w przypadku, jeśli najwyższą a zarazem taką samą liczbę punktów otrzymają co najmniej 2 oferty.
6. Zamawiający może odstąpić od wyboru Wykonawcy, jeżeli cena oferty najkorzystniejszej przekroczy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć (zgodnie z przewidzianym budżetem na realizację zadania) na zakup usługi.
7. Wybór i ogłoszenie wybranego Wykonawcy nastąpią do 21 dni roboczych po zakończeniu terminu przyjmowania ofert.
8. Informacja o wynikach postępowania zostanie opublikowana na stronie internetowej bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.
9. Ocena ofert ma charakter niejawnny, z zastrzeżeniem punktu 18, rozdział 6.5.2. Zasada konkurencyjności zawarta w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszy Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia 22 sierpnia 2019 r. Protokół z wyboru ofert wraz z załącznikami dostępny będzie do wglądu w siedzibie Zamawiającego, w terminie do 7 dni od dnia upublicznienia wyników postępowania.
10. Jeżeli Oferent uzna, że elementy oferty stanowią tajemnice przedsiębiorstwa zgodnie z Ustawą z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003r. Nr 153, poz. 1503, z późn.zm.) zobowiązany jest do złożenia stosownego oświadczenia w tym zakresie.

14. OSOBY UPRAWNIONE ORAZ SPOSÓB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ ZE STRONY ZAMAWIAJĄCEGO

1. Każdy Oferent ma prawo zwrócić się do Zamawiającego w celu wyjaśnienia wszelkich wątpliwości i uwag związanych z zapytaniem ofertowym.
2. Osobą upoważnioną z ramienia Zamawiającego do kontaktu i udzielania wyjaśnień w sprawie niniejszego zapytania ofertowego jest Pani Katarzyna Woźniak: tel. **609 747 458**,
e-mail: k.wozniak@upemi.pl.
3. Oferenci mogą zadawać pytania poprzez stronę bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.
4. Pytania zadawane przez potencjalnych Oferentów oraz odpowiedzi Zamawiającego zostaną wysłane do wszystkich potencjalnych Oferentów, do których wystosowano zapytanie ofertowe. Ponadto będą one publikowane na stronie internetowej bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.

15. WARUNKI SZCZEGÓLNE

1. Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców w realizacji zamówienia. Odpowiedzialność za prawidłową realizację zamówienia ponosi Wykonawca. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za podwykonawców biorących udział w realizacji zamówienia.
2. Za działanie i zdarzenia powstałe w czasie realizacji zamówienia odpowiada Wykonawca.
3. Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności ani jakichkolwiek kosztów związanych z przygotowaniem oferty przez Oferenta, a w szczególności związanych z przystąpieniem do procesu ofertowego, przygotowaniem i złożeniem oferty, przygotowaniem do zawarcia umowy.
4. Jeśli w opisie przedmiotu zamówienia występują: nazwy konkretnego producenta, nazwy konkretnego produktu, normy jakościowe należy to traktować jedynie jako pomoc w opisie przedmiotu zamówienia. W każdym przypadku dopuszczalne są produkty równoważne pod względem konstrukcji, materiałów, funkcjonalności, jakości. Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia wskazano jakikolwiek znak towarowy, patent czy pochodzenie – należy przyjąć, że wskazane patenty, znaki towarowe, pochodzenie określają parametry techniczne, eksploatacyjne, użytkowe, co

oznacza, że Zamawiający dopuszcza złożenie ofert w tej części przedmiotu zamówienia o równoważnych parametrach technicznych, eksploatacyjnych i użytkowych.

16. INFORMACJA NA TEMAT PLANOWANYCH DO PRZEPROWADZENIA POSTĘPOWAŃ OFERTOWYCH W RAMACH PROJEKTU

Zamawiający zachęca do śledzenia ogłoszeń pojawiających się w Bazie Konkurencyjności ponieważ w okresie realizacji Projektu planuje zamieszczać sukcesywnie Zapytania ofertowe, w tym m.in. zapytania dotyczące kompleksowego wyposażenia/doposażenia pracowni szkolnych zawodowych oraz realizacji szkoleń zawodowych na terenie województwa mazowieckiego (gm. Teresin, Miętne, Siedlce).

17. ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy.
2. Załącznik nr 2 – oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16,
3. Załącznik nr 3 – oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, dot. posiadają niezbędną wiedzę, doświadczenie i dysponują potencjałem technicznym, i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16
4. Załącznik nr 4 – oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu dot. odbycia wizji lokalnej w szkole – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16,
5. Załącznik nr 5 – oświadczenie Oferenta o zobowiązaniu się do przestrzegania zasad/przepisów bezpieczeństwa, w związku z COVID-19 – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16
6. Załącznik nr 6 – oświadczenie Oferenta o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16
7. Załącznik nr 7 – KONSPETK/PROGRAM SZKOLENIA zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia rozdział 4. pkt 3. – do każdej z części na którą składana jest oferta
8. Załącznik nr 8 – jeśli dotyczy: KOPIA Referencji potwierdzających zrealizowanie liczby godzin szkoleń zgodnych z tematem danej części zamówienia i w przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16
9. Załącznik nr 9 – jeśli dotyczy: KOPIA CERTYFIKATU/AKREDYTACJI W ZAKRESI USŁUG SZKOLENIOWYCH/DORADCZYCH – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16
10. Wydruk z rejestru KRS, CEIDG lub innego rejestru obowiązującego w kraju oferenta, potwierdzającego umocowanie osób do reprezentacji (dokument nie starszy niż 3 miesiące od daty złożenia oferty – jeśli dotyczy). DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16

Uwaga – wszystkie dokumenty muszą być podpisane, brak spowoduje odrzucenie oferty.

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy do Zapytania ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-E014/20/005 DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16

Formularz Ofertowy DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16

Nazwa i adres Oferenta:

.....

NIP REGON KRS

Osoba wyznaczona przez Oferenta do kontaktów w sprawie złożonej oferty: Imię i nazwisko.....

Numer telefonu..... e-mail:

SPECYFIKACJA PRZEDMIOTU OFERTY I CENA

Uwzględniając wszystkie zapisy ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr RPMA.10.03.01-14-E014/20/005 niniejszym oferuję wykonanie zamówienia w następującej kwocie (* **PROSZĘ UZUPEŁNIĆ TYLKO BIAŁE POLA W CZĘŚCI NA KTÓRĄ SKŁADANA JEST OFERTA, POZOSTAŁE PRZEKREŚLIĆ**):

CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA*	ELEMENT ZAMÓWIENIA	SZCZEGÓŁOWE ELEMENTY ZAMÓWIENIA									
		łącznie liczba godzin	łącznie liczba osób	jednostkowa cena netto		jednostkowa cena brutto		wartość netto		wartość brutto	
		1	2	1 h szkolenia	1 szt. mat (dla 1 os)	1 h szkolenia	1 szt. mat (dla 1 os)	łącznie szkolenie	łącznie materiały	łącznie szkolenie	łącznie materiały
1.	Przeprowadzenie szkolenia Carving pierwszego stopnia	40	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	20	-----		-----		-----		-----	
2.	Przeprowadzenie szkolenia Carving drugiego stopnia	40	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	20	-----		-----		-----		-----	
3.	Przeprowadzenie szkolenia Barman	60	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	30	-----		-----		-----		-----	
4.	Przeprowadzenie szkolenia Barista	60	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	20	-----		-----		-----		-----	



5.	Przeprowadzenie szkolenia Cukiernik – poziom podstawowy	20	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	10	-----		-----		-----		-----	
6.	Przeprowadzenie szkolenia Cukiernik – poziom zaawansowany	20	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	10	-----		-----		-----		-----	
7.	Przeprowadzenie szkolenia Kelner	120	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	40	-----		-----		-----		-----	
8.	Przeprowadzenie szkolenia Sushi	40	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	20	-----		-----		-----		-----	
9.	Przeprowadzenie szkolenia Savoir – vivre	15	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	15	-----		-----		-----		-----	
10.	Przeprowadzenie szkolenia Kuchnia molekularna	40	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	20	-----		-----		-----		-----	
11.	Przeprowadzenie szkolenia Kuchnia włoska	10	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	10	-----		-----		-----		-----	
12.	Przeprowadzenie szkolenia Kuchnia francuska	40	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	20	-----		-----		-----		-----	
13.	Przeprowadzenie szkolenia Kuchnia japońska	10	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	10	-----		-----		-----		-----	
14.	Przeprowadzenie szkolenia Dekoracja stołów	20	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	20	-----		-----		-----		-----	
15.	Przeprowadzenie szkolenia Doradztwo dietetyczne dla uczniów	40	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	22	-----		-----		-----		-----	
16.	Przeprowadzenie szkolenia Kurs gotowania metodą sous vide	40	-----		-----		-----		-----		-----
	Materiały dydaktyczne na szkolenie	-----	22	-----		-----		-----		-----	
SUMA CAŁEJ OFERTY SKŁADANEJ PRZEWYKONAWCĘ											

INFORMACJA DO KRYTERIUM ELASTYCZNOŚĆ

Oferuję, możliwość bezkosztowego przesunięcia/zmiany terminu/odwołania szkolenia na*:

- 1 dzień przed zaplanowanym terminem ☐
- 2 dni przed zaplanowanym terminem ☐
- 3 dni przed zaplanowanym terminem ☐
- 4 dni przed zaplanowanym terminem ☐
- 5 dni przed zaplanowanym terminem ☐
- 6 dni przed zaplanowanym terminem ☐
- 7 dni przed zaplanowanym terminem ☐

* właściwe zaznaczyć

INFORMACJA O TERMINIE ZWIĄZANIA OFERTĄ

Niniejsza oferta pozostaje ważna przez 30 dni liczonych od upływu terminu składania ofert.

OŚWIADCZENIA OFERETNA

1. Oświadczam, że Oferent zapoznał się z zapytaniem ofertowym, nie wnosi zastrzeżeń oraz uzyskał informacje niezbędne do przygotowania oferty.
2. Oświadczam, że Oferent zapoznał się z treścią zapytania ofertowego i nie wnosi do niej zastrzeżeń oraz zdobył informacje niezbędne do właściwego wykonania zamówienia.
3. Oświadczam, że w cenę oferty zostały wliczone wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia w tym w szczególności koszty dostawy.
4. Oświadczam, że zamówienie zrealizowane zostanie w terminie wskazanym w zapytaniu ofertowym, uzgodnionym szczegółowo na etapie podpisania umowy, jednak nie dłuższym niż wskazany w zapytaniu ofertowym.
5. Oświadczam, że wszystkie informacje zamieszczone w ofercie są zgodne ze stanem faktycznym.

ZAŁĄCZNIKI

Do formularza oferty załączam (wymienić wszystkie załączniki):

- Załącznik nr 2 – oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16,
- Załącznik nr 3 – oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, dot. posiadają niezbędną wiedzę, doświadczenie i dysponują potencjałem technicznym, i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16
- Załącznik nr 4 – oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu dot. odbycia wizji lokalnej w szkole – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16,
- Załącznik nr 5 – oświadczenie Oferenta o zobowiązaniu się do przestrzegania zasad/przepisów bezpieczeństwa, w związku z COVID-19 – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16

- Załącznik nr 6 – oświadczenie Oferenta o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16
- Załącznik nr 7 – KONSPEKT/PROGRAM SZKOLENIA zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia rozdział 4. pkt 3. Do każdej z części na którą składam ofertę.
- Załącznik nr 8 – jeśli dotyczy: KOPIA Referencji potwierdzających zrealizowanie liczby godzin szkoleń zgodnych z tematem danej części zamówienia i w przypadku kiedy posiadane referencje nie wskazują wprost liczby godzin dodatkowy dokument potwierdzającym realizację liczby godzin – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16
- Załącznik nr 9 – jeśli dotyczy: KOPIA CERTYFIKATU/AKREDYTACJI W ZAKRESI USŁUG SZKOLENIOWYCH/DORADCZYCH – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16
- Wydruk z rejestru KRS, CEIDG lub innego rejestru obowiązującego w kraju oferenta, potwierdzającego umocowanie osób do reprezentacji (dokument nie starszy niż 3 miesiące od daty złożenia oferty – jeśli dotyczy). DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16
- Wydruk z rejestru KRS, CEIDG lub innego rejestru obowiązującego w kraju oferenta, potwierdzającego umocowanie osób do reprezentacji (dokument nie starszy niż 3 miesiące od daty złożenia oferty – jeśli dotyczy).
- Inne (wymienić jakie – jeśli dotyczy, np. upoważnienie).

.....
Miejscowość i data

.....
Imię, nazwisko (podpis, pieczęć)*

*** Podpis osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta lub we właściwym upoważnieniu.**

**** niepotrzebne skreślić**



Załącznik nr 2 - Oświadczenie Oferenta o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym, do Zapytania ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-E014/20/005 DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16,

OŚWIADCZENIE

Ja, niżej podpisany/a przystępując do postępowania ofertowego w ramach Zapytania ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-E014/20/005, oświadczam że nie jestem powiązany kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego 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 takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
Miejscowość i data

.....
(Imię, nazwisko, podpis, pieczęć)*

**** Podpis osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta lub we właściwym upoważnieniu.***



**Załącznik nr 3 - Oświadczenie Oferenta o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu do Zapytania
ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-E014/20/005 DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16,**

OŚWIADCZENIE

Ja, niżej podpisany/a przystępując do postępowania ofertowego w ramach Zapytania ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-E014/20/005, oświadczam, iż spełniam warunki udziału w postępowaniu, wskazane w rozdziale 6 WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY - WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, pkt. 1 tj. posiadam niezbędną wiedzę, doświadczenie i dysponuję potencjałem technicznym, finansowym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

.....
Miejscowość i data

.....
(Imię, nazwisko, podpis, pieczęć)*

*** Podpis osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta lub we właściwym upoważnieniu.**

Załącznik nr 5 – Oświadczenie Oferenta o przeprowadzeniu wizji lokalnej do Zapytania ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-E014/20/005 DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16,.

OŚWIADCZENIE

Niniejszym oświadczam, że Wykonawca.....

.....
reprezentowany przez Pana/Panią odbył/a wizję lokalną w:

Zespole Szkół im. Stanisława Staszica; ul. Główna 49, 08-400 Miętne **i/lub**

Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 im. Kazimierza Wielkiego; ul. Gen. Józefa Bema 4, 08-110 Siedlce*.

Spotkanie miało na celu dokładne zapoznanie się z zapleczem technicznym sal na kierunkach, wyposażeniem oraz możliwościami i parametrami technicznymi pomieszczeń w celu przygotowania oferty i zapoznania się z możliwościami przeprowadzenia zamówienia zgodnie z oczekiwaniami wobec Wykonawcy.

.....
(Miejscowość, data)

.....
(Podpis i pieczęć Dyrekcji Szkoły)

LUB

Niniejszym oświadczam, że Wykonawca..... reprezentowany przez Pana/Paniązapoznał się z warunkami i zapleczem technicznym panującym w pracowniach szkolnych:

Zespołu Szkół im. Stanisława Staszica; ul. Główna 49, 08-400 Miętne **i/lub**

Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 im. Kazimierza Wielkiego; ul. Gen. Józefa Bema 4, 08-110 Siedlce*

bez wizyty monitorującej.

Wykonawca oświadcza iż, zagwarantuje całość niezbędnego zaplecza technicznego potrzebnego do prawidłowej realizacji zamówienia.

.....
(Miejscowość, data)

.....
(Podpis i pieczęć Wykonawcy)

*** niepotrzebne skreślić**

Załącznik nr 5 – oświadczenie Oferenta o zobowiązaniu się do przestrzegania zasad/przepisów bezpieczeństwa, w związku z COVID-19 – DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16,

Oświadczenie

Ja niżej podpisany informuję, że wdrożyłem wszystkie obowiązujące w obecnym okresie zasady/przepisy bezpieczeństwa, które wynikają z nałożonego przepisami prawa reżimu sanitarnego określonego dla branży w której działa - mającego na celu zapobieganie, przeciwdziałanie i zwalczanie COVID-19, z uwzględnieniem przepisów regulujących funkcjonowanie jednostek systemu oświaty w przedmiotowym zakresie. Wdrożone wymagania reżimu sanitarnego stosowane będą wobec wszystkich pracowników, współpracowników oraz uczestników wszystkich szkoleń zawodowych/ warsztatów/zajęć.

W przypadku pojawienia się dodatkowych wytycznych i obostrzeń dla branży, w której działam oraz jednostek systemu oświaty - zobowiązuje się dostosować do nich, a w przypadku, kiedy nie będzie to możliwe-wstrzymać realizację zadań wynikających z niniejszego zamówienia i poinformować o tym Zamawiającego oraz Dyрекcję Zespołu Szkół.

.....
Miejscowość i data

.....
(Imię, nazwisko, podpis, pieczęćka)*

*** Podpis osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta lub we właściwym upoważnieniu**

Załącznik nr 6 – Oświadczenie Oferenta o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych do Zapytania ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-E014/20/005 DLA WSZYSTKICH CZĘŚCI TJ. od 1 do 16

**ZGODA OSOBY/OSÓB UPOWAŻNIONEJ/UPOWAŻNIONYCH DO REPREZENTACJI OFERENTA/WYKONAWCY
BIORĄCEGO UDZIAŁ W POSTĘPOWANIU OFERTOWYM NA PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH
w ramach Projektu „Zawodowcy na start - BIS”**

Ja niżej podpisany/a jako osoba upoważniona do reprezentacji Oferenta/wykonawcy niniejszym **na przetwarzanie moich danych osobowych w zakresie obejmującym zbiór: Baza danych związanych z realizowaniem zadań Instytucji Zarządzającej przez Zarząd Województwa Mazowieckiego w ramach RPO WM 2014 – 2020 oraz zbiór: Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych przez Administratora Danych:**

- 1) **Zarząd Województwa Mazowieckiego** dla zbioru Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, będący Instytucją Zarządzającą dla Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, z siedzibą w Warszawie, przy ul. Jagiellońskiej 26, 03-719 Warszawa;
- 2) **Minister właściwy do spraw rozwoju regionalnego** dla zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych, z siedzibą w Warszawie, przy ul. Wspólnej 2/4, 00-926 Warszawa.

Moje dane osobowe będą przetwarzane w celach realizacji projektu „Zawodowcy na start - bis”, w szczególności potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, udzielenia wsparcia, monitoringu, ewaluacji, kontroli, audytu i sprawozdawczości oraz działań informacyjno-promocyjnych w ramach RPO WM 2014 – 2020. Wyrażam także zgodę na przekazywanie moich danych innym podmiotom (jeśli zachodzi taka potrzeba) w związku z realizacją ww. celu.

Wyrażam także zgodę na przekazywanie moich danych innym podmiotom (jeśli zachodzi taka potrzeba) w związku z realizacją celów, o których mowa w akapicie powyżej.

Jednocześnie oświadczam, że zostałem/am poinformowany/na, że prawo żądać dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania oraz usunięcia.

Miejscowość i data

*Czytelny podpis osoby/osób
upoważnionej/upoważnionych do reprezentacji
oferenta/wykonawcy
wyrażającego/wyrażającej zgodę*

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO ZGODY OSOBY/OSÓB UPOWAŻNIONEJ/UPOWAŻNIONYCH DO REPREZENTACJI OFERENTA/WYKONAWCY BIORĄCEGO UDZIAŁ W POSTĘPOWANIU OFERTOWYM NA PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH W RAMACH PROJEKTU „ZAWODOWCY NA START - BIS” - ZAKRES DANYCH OSOBOWYCH POWIERZONYCH DO PRZETWARZANIA:

Zbiór: Baza danych związanych z realizowaniem zadań Instytucji Zarządzającej przez Zarząd Województwa Dolnośląskiego w ramach RPO WD 2014–2020:

Kategorie osób, których dane dotyczą:

- Wnioskodawcy, beneficjenci, partnerzy i osoby prawnie upoważnione do ich reprezentacji, osoby fizyczne będące pracownikami beneficjentów oraz osoby fizyczne wykonujące zadania zlecone na podstawie umów podpisywanych z beneficjentami;
- uczestnicy projektów realizowanych w ramach RPO WD 2014-2020, w zakresie projektów współfinansowanych z EFS;
- osoby, których dane przetwarzane są w związku z badaniem kwalifikowalności środków w projekcie, w tym w szczególności personel projektu, a także oferenci, uczestnicy komisji przetargowych i wykonawcy;
- osoby korzystające z infrastruktury powstałej w wyniku realizacji projektów.

Rodzaj danych osobowych:

Dane osobowe zwykłe: nazwiska i imiona, imiona rodziców, data urodzenia, miejsce urodzenia, adres zamieszkania lub pobytu, numer ewidencyjny PESEL, Numer Identyfikacji Podatkowej, miejsce pracy, zawód, wykształcenie, seria i numer dowodu osobistego, numer telefonu, adres e-mailowy, nr rachunku, adres e-mail, stanowisko i miejsce pracy, wymiar czasu pracy, okres zaangażowania w projekcie, wynagrodzenie, forma zaangażowania, numery ksiąg wieczystych, numery działek, obręb, numer przyłącza gazowego, kraj, obszar wg stopnia urbanizacji (DEGURBA), login, nazwa wnioskodawcy/ instytucji/ beneficjenta/ partnera, forma prawna, typ instytucji, forma własności, adres siedziby/instytucji, fax, REGON, rodzaj przyznanego wsparcia (w tym szkolenia z zakresu TIK), objęcie wsparciem pracowników instytucji, rodzaj uczestnika, wiek w chwili przystępowania do projektu, (planowana) data zakończenia szkoły w której uczestnik otrzymał wsparcie, data rozpoczęcia i zakończenia udziału w projekcie/we wsparciu, płeć, status/sytuacja osoby (w tym na rynku pracy) w chwili przystąpienia do projektu/zakończenia udziału w projekcie, inne rezultaty dotyczące osób młodych, zakończenie udziału osoby w projekcie zgodnie z zaplanowaną dla niej ścieżką uczestnictwa, osoba bezdomna lub dotknięta wykluczeniem z dostępu do mieszkań, niekorzystna sytuacja społeczna, data założenia działalności gospodarczej, kwota przyznaných środków na założenie działalności gospodarczej, PKD założonej działalności gospodarczej, dane podpisu elektronicznego, tytuł zawodowy/naukowy, rodzaj funkcji, rodzaj specjalności techniczno-budowlanej, specjalizacja zawodowa, nr zaświadczenia o przynależności osób posiadających uprawnienia budowlane do PIIB, nr ewidencyjny PIIB, nr ewidencyjny uprawnień budowlanych, nr decyzji o nadaniu uprawnień budowlanych, zakres uprawnień zawodowych, wizerunek, głos.

Dane osobowe szczególnej kategorii (w przypadku projektu, którego realizacja obejmuje przetwarzanie tego typu danych), które ujawniają bezpośrednio lub w kontekście: pochodzenie rasowe lub etniczne, stan zdrowia.

Dane osobowe dotyczące wyroków skazujących (w przypadku projektu, którego realizacja obejmuje przetwarzanie tego typu danych).

Zbiór: Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych:

Zakres danych osobowych użytkowników Centralnego systemu teleinformatycznego, wnioskodawców, beneficjentów/partnerów

Użytkownicy Centralnego systemu teleinformatycznego ze strony beneficjentów/partnerów projektów (osoby uprawnione do podejmowania decyzji wiążących w imieniu beneficjenta/partnera): imię, nazwisko, telefon, adres e-mail, kraj, PESEL; Wnioskodawcy: nazwa wnioskodawcy, forma prawna, forma własności, NIP, kraj, adres (ulica, nr budynku, nr lokalu, kod pocztowy, miejscowość, telefon, fax, adres e-mail); Beneficjenci/Partnerzy:

Nazwa beneficjenta/partnera, forma prawna beneficjenta/partnera, forma własności, NIP, REGON, adres (ulica, nr budynku, nr lokalu, kod pocztowy, miejscowość, telefon, fax, adres e-mail, kraj, numer rachunku beneficjenta/odbiorcy).

Dane uczestników instytucjonalnych (osób fizycznych prowadzących jednoosobową działalność gospodarczą): kraj, nazwa instytucji, NIP, typ instytucji, województwo, powiat, gmina, miejscowość, ulica, nr budynku, nr lokalu, kod pocztowy, obszar wg stopnia urbanizacji (DEGURBA), telefon kontaktowy, adres e-mail, data rozpoczęcia udziału w projekcie, data zakończenia udziału w projekcie, czy wsparciem zostali objęci pracownicy instytucji, rodzaj przyznanego wsparcia, data rozpoczęcia udziału we wsparciu, data zakończenia udziału we wsparciu.

Dane uczestników indywidualnych: kraj, rodzaj uczestnika, nazwa instytucji, imię, nazwisko, PESEL, płeć, wiek w chwili przystępowania do projektu, wykształcenie, województwo, powiat, gmina, miejscowość, ulica, nr budynku, nr lokalu, kod pocztowy, obszar wg stopnia urbanizacji (DEGURBA), telefon kontaktowy, adres e-mail, data rozpoczęcia udziału w projekcie, data zakończenia udziału w projekcie, status osoby na rynku pracy w chwili przystąpienia do projektu, Planowana data zakończenia edukacji w placówce edukacyjnej, w której skorzystano ze wsparcia, Wykonywany zawód, zatrudniony w (miejsce zatrudnienia), sytuacja osoby w momencie zakończenia udziału w projekcie, inne rezultaty dotyczące osób młodych (dotyczy IZM - Inicjatywy na rzecz Zatrudnienia Młodych), zakończenie udziału osoby w projekcie zgodnie z zaplanowaną dla niej ścieżką uczestnictwa, rodzaj przyznanego wsparcia, data rozpoczęcia udziału we wsparciu, data zakończenia udziału we wsparciu, data założenia działalności gospodarczej, kwota przyznaných środków na założenie działalności gospodarczej, PKD założonej działalności gospodarczej, osoba należąca do mniejszości narodowej lub etnicznej, migrant, osoba obcego pochodzenia, osoba bezdomna lub dotknięta wykluczeniem z dostępu do mieszkań, osoba z niepełnosprawnościami, osoba w innej niekorzystnej sytuacji społecznej.

Dane dotyczące personelu projektu: imię, nazwisko, kraj, PESEL, forma zaangażowania, okres zaangażowania w projekcie, wymiar czasu pracy, stanowisko, adres (ulica, nr budynku, nr lokalu, kod pocztowy, miejscowość, nr rachunku bankowego, kwota wynagrodzenia).

Osoby fizyczne i osoby prowadzące działalność gospodarczą, których dane będą przetwarzane w związku z badaniem kwalifikowalności środków w projekcie: nazwa wykonawcy, imię, nazwisko, kraj, NIP, PESEL, adres (ulica, nr budynku, nr lokalu, kod pocztowy, miejscowość, nr rachunku bankowego, kwota wynagrodzenia, numer działki, obręb, numer księgi wieczystej, numer przyłącza gazowego).

OBOWIAZEK INFORMACYJNY REALIZOWANY W ZWIĄZKU Z ART. 13 I ART. 14

ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/679

dot. osoby/osób upoważnionej/upoważnionych do reprezentacji oferenta/wykonawcy biorącego udział w postępowaniu ofertowym w ramach Projektu „Zawodowcy na start - BIS”

Zgodnie z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/79 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1), oraz w związku z realizacją/przystąpieniem do projektu w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2014 – 2020 pn. „Zawodowcy na start - BIS” przyjmuję do wiadomości, iż:

1. Administratorem moich danych osobowych jest:
 - a) Zarząd Województwa Mazowieckiego dla zbioru Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, będący Instytucją Zarządzającą dla Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, z siedzibą w Warszawie, przy ul. Jagiellońskiej 26, 03-719 Warszawa;
 - b) Minister właściwy do spraw rozwoju regionalnego dla zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych, z siedzibą w Warszawie, przy ul. Wspólnej 2/4, 00-926 Warszawa.
2. Podstawę prawną przetwarzania moich danych osobowych stanowi art. 6 ust. 1 lit. c oraz art. 9 ust. 2 lit. g 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.) – dane osobowe są niezbędne dla realizacji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020 na podstawie:
 - 1) w odniesieniu do zbioru Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020:
 - a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiające przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006;
 - b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1304/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Społecznego i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 1081/2006;
 - c) ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014–2020 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1431, z późn. zm.);
 - 2) w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych:
 - a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiające przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006;
 - b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1304/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Społecznego i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 1081/2006;

- c) ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014–2020;
- d) rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) Nr 1011/2014 z dnia 22 września 2014 r. ustanawiające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 w odniesieniu do wzorów służących do przekazywania Komisji określonych informacji oraz szczegółowe przepisy dotyczące wymiany informacji między beneficjentami a instytucjami zarządzającymi, certyfikującymi, audytowymi i pośredniczącymi;
3. Moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu realizacji Projektu „Zawodowcy na start – bis” nr RPMA.10.03.01-14-e014/20, w szczególności potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, udzielenia wsparcia, monitoringu, ewaluacji, kontroli, audytu i sprawozdawczości oraz działań informacyjno-promocyjnych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020.
4. Moje dane osobowe zostały powierzone do przetwarzania Instytucji Pośredniczącej-Mazowieckiej Jednostce Wdrażania Programów Unijnych, ul. Jagiellońska 74, 03-301 Warszawa, Beneficjentowi realizującemu Projekt – Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, Al. Ujazdowskie 18/16, 00-478 Warszawa oraz podmiotom, które na zlecenie Beneficjenta uczestniczą w realizacji Projektu tj. Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 im. Kazimierza Wielkiego; ul. Generała Józefa Bema 4, 08-110 Siedlce oraz innym Podmiotom, którym Beneficjent zleci wykonanie zadań związanych z bezpośrednią realizacją wsparcia w ramach projektu. Moje dane osobowe mogą zostać przekazane podmiotom realizującym badania ewaluacyjne na zlecenie Instytucji Zarządzającej, Instytucji Pośredniczącej lub Beneficjenta. Moje dane osobowe mogą zostać również powierzone specjalistycznym firmom, realizującym na zlecenie Instytucji Zarządzającej, Instytucji Pośredniczącej oraz Beneficjenta kontrole i audyt w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020.
5. Podanie danych jest warunkiem koniecznym otrzymania wsparcia, a odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości udzielenia wsparcia w ramach Projektu;
6. W ciągu 4 tygodni po zakończeniu udziału w Projekcie udostępnię dane dot. mojego statusu na rynku pracy oraz informacje nt. udziału w kształceniu lub szkoleniu oraz uzyskania kwalifikacji lub nabycia kompetencji.
7. Moje dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
8. Moje dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji w sprawie indywidualnej.
9. Moje dane osobowe będą przechowywane do czasu rozliczenia Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020 oraz zakończenia archiwizowania dokumentacji.
10. Mogę skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych wysyłając wiadomość na adres poczty elektronicznej: iod@mazovia.pl.
11. Mam prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
12. Mam prawo żądać dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania oraz usunięcia.

Miejscowość i data

*Czytelny podpis osoby/osób
upoważnionej/upoważnionych do reprezentacji
oferenta/wykonawcy*