

Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

Kielce, dn. 21.10.2024 r.

Zapytanie ofertowe

1. Zamawiający

Dorota Brzezińska prowadząca działalność gospodarczą pod firmą Ośrodek Kształcenia i Promowania Kadr THETA ul. Leszczyńska 45, 25-321 Kielce

NIP: 6571305397 **tel.:** (+48) 41 344 65 55 **e-mail:** biuro@thetakielce.pl

strona internetowa: www.thetakielce.pl

2. Tryb udzielania zamówienia

Zamówienie będzie realizowane w ramach Projektu „Stażowe zawirowanie szansą na lepszą przyszłość II” finansowanego z Programu Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027.

Zamówienie udzielane jest w trybie postępowania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych dotyczące kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.

Wszyscy Wykonawcy mają taki sam dostęp do informacji dotyczących niniejszego zamówienia i żaden Wykonawca nie jest uprzywilejowany względem drugiego, a postępowanie przeprowadzone jest w sposób transparentny.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych ponieważ spowodowałoby to nadmierne trudności techniczne wykonania zamówienia, oraz potrzeba skoordynowania działań różnych wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia mogłaby poważnie zagrozić właściwemu wykonaniu zamówienia.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Miejsce upublicznienia niniejszego zapytania ofertowego:

www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl

3. Opis przedmiotu zamówienia:

Przeprowadzenie kursów gastronomicznych dla uczniów z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach 2024/2025

1) Oznaczenie wg. wspólnego słownika **kodów CPV:**

80000000-4 Usługi edukacyjne i szkoleniowe

80200000-6 Usługi szkolnictwa średniego

80210000-9 Usługi edukacji technicznej i zawodowej na poziomie szkoły średniej

Przedmiotem zamówienia jest prowadzenie kursów gastronomicznych dla uczniów z **Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego** w Kielcach podczas roku szkolnego do **30.09.2025 roku**.

Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

2) Szczegółowa tematyka kursów:

1. Kurs carvingu dla 20 osób (2 grupy x 10 osób x 20 h dydaktycznych) uczniów ZSPS w Kielcach:

Zagadnienia kursu:

- zasady bezpieczeństwa i higieny pracy;
- historia sztuki carvingu;
- narzędzia do carvingu: typy, rodzaje, sposoby używania i konserwacji;
- techniki i rodzaje cięć;
- komponowanie rzeźb z warzyw i owoców;
- zasady i style w sztuce carvingu;
- rzeźby 3D (na przykładzie papugi);
- manewrowanie poszczególnymi typami noży (tajski i syjamski) w celu uzyskania ząbkowanych/karbowanych/falistych krawędzi;
- zasady doboru wzorów i przejść w obrębie jednej kompozycji, sposoby zabezpieczania i pielęgnacji rzeźb);
- dobór i posługiwanie się narzędziami tj. noże, dłutka itp.;
- wycinanie i rzeźbienie w warzywach i owocach,
- wybór techniki, wzoru itp.;
- uzyskiwanie symetrii rzeźbionych motywów kwiatowych;
- zaawansowane wzory i cięcia z wariantami lustrzanymi;
- ćwiczenia technik carvingowych;
- ćwiczenia precyzji w posługiwaniu się nożem;

2. Kurs barmański dla 20 osób (2 grupy x 10 osób x 30 h dydaktycznych) uczniów ZSPS w Kielcach

Zagadnienia kursu:

- technologia napojów alkoholowych;
- towaroznawstwo alkoholowe, historia;
- charakterystyka, klasyfikacje i znane marki poszczególnych rodzajów alkoholi;
- sylwetka barmana, kontakt z Gośćmi, elementy psychologii sprzedaży;
- charakterystyka pracy barmana w różnych typach lokali gastronomicznych;
- prezentacja sprzętu barmańskiego i typów szkła barowego, miary barowe;
- metody przyrządzania drinków z wykorzystaniem różnych rodzajów alkoholi
- serwowanie napojów mieszanych;
- zasady perfect serve;
- zaawansowane techniki dekoracji drinków;

3. Kurs Sommelierski dla 20 osób (2 grupy x 10 osób x 20 h dydaktycznych) uczniów ZSPS w Kielcach

Zagadnienia kursu:

- wprowadzenie w świat win;
- definicja wina, szczepy winogron, regiony winiarskie;
- klasyfikacja win;
- cechy jakościowe i defekty wina;
- przechowywanie win;
- podstawy wiedzy sommelierskiej;
- praca i obowiązki sommeliera;

Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

- rozumienie etykiety na butelce;
- prezentacja wina i prawidłowe otwieranie butelki z winem;
- dekantacja wina;
- dobór win do potraw z mięsa, drobiu, ryb, serów, jarskich i innych;
- kieliszki i karafki do wina;
- serwis wina spokojnego i musującego- szampana;
- temperatura serwowanych win;
- zasady profesjonalnej degustacji win: degustacja opisowa i w ciemno, analiza wzrokowa, zapach i smak;

4. Kurs Grill i BBQ dla 20 osób (2 grupy x 10 osób x 40 h dydaktycznych) uczniów ZSPS w Kielcach

Zagadnienia kursu:

- charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue;
- alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach;
- organoleptyczna ocena surowców;
- rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz warunki ich magazynowania;
- wartość odżywcza surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue;
- przygotowanie grilla do użytku oraz zasady obsługi;
- specyfika pracy przy różnych rodzajach grilla, terminologia branżowa,
- rodzaje i technika wykonania potraw z grilla i barbecue;
- przygotowanie półproduktów do grillowania;
- grillowanie różnych grup surowców;
- sporządzanie dań z grilla zgodnie z zamówieniem gościa;
- porcjowanie i wydawanie gotowych potraw.

5. Kurs cukierniczy: torty artystyczne 20 osób (2 grupy x 10 osób x 20 h dydaktycznych) uczniów ZSPS w Kielcach

Zagadnienia kursu:

- zasady i sposoby profesjonalnego dekorowania;
- materiały cukiernicze - rodzaje i przeznaczenie;
- rodzaje mas plastycznych, mas cukrowych, barwników spożywczych do dekoracji;
- przyrządy potrzebne do dekorowania wyrobów cukierniczych oraz ich zastosowanie;
- projektowanie i wykonywanie dekoracji cukierniczych;
- metody pracy z lukrem plastycznym oraz wykonywanie różnych elementów ozdobnych;
- temperowanie czekolady, stosowanie różnego rodzaju form do czekolady, dekorowanie pralin, używanie foli karotenowych;
- wykorzystanie barwników spożywczych z lukrem i masą cukrową oraz masy marcepanowej;
- nowoczesne torty: Naked cake, drip cake.

6. Kurs Barista dla 20 osób (2 grupy x 10 osób x 20 h dydaktycznych) uczniów ZSPS w Kielcach

Zagadnienia kursu:

- teoretyczne informacje o kawie (gatunki i odmiany kawy - sposoby ich rozróżniania, metody zbiorów, procesy produkcji);
- barista- historia zawodu, kwalifikacje i zakres obowiązków;
- techniki pracy i sprzęt baristy;

Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

- podstawy obsługi sprzętów do kawy;
- podstawy obsługi przyrządów do metod alternatywnych parzenia kawy;
- receptury klasycznych kompozycji kawowych, profesjonalny sposób ich przyrządzenia;
- przygotowanie espresso w teorii – zasada 4M;
- rodzaje mleka, dobór produktu i sprzętu, techniki, parametry;
- przygotowywanie kaw warstwowych;
- przegląd kaw – ćwiczenia praktyczne;
- techniki spieniania mleka oraz wykończenia napojów na bazie kawy;
- omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw – czekolada, lody, bita śmietana, sosy,
- wstęp Latte art – sztuka „rysowania na kawie” - wzory lane z ręki, rysowane sosem
- i szpikulcem;
- wzory pojedyncze i łączone;
- podawanie kawy, dobór naczyń;

4. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca:

W ramach przedmiotu zamówienia wykonawca zapewni uczestnikom zajęć bazę materiałową do przeprowadzenia kursu taką jak:

Kurs carvingu

- podstawowy nóż do carvingu (na własność) dla każdego z uczestników;
- egzemplarze materiałów szkoleniowych dla każdego z uczestników i osobny dla zamawiającego do dokumentacji
- surowce do części praktycznej szkolenia o wartości minimalnej 250,00 zł na osobę/uczestnika kursu

Kurs barmański

- shaker'y i podstawowy sprzęt barmana (na własność) dla każdego z uczestników;
- egzemplarze materiałów szkoleniowych dla każdego z uczestników i osobny dla zamawiającego do dokumentacji
- surowce do części praktycznej szkolenia o wartości minimalnej 450,00 zł na osobę/uczestnika kursu

Kurs Sommelierski

- egzemplarze materiałów szkoleniowych dla każdego z uczestników i osobny dla zamawiającego do dokumentacji
- surowce do części praktycznej szkolenia o wartości minimalnej 500,00 zł na osobę/uczestnika kursu

Kurs Grill i BBQ

- w celu przeprowadzenia szkolenia wykonawca zapewni 2 grille ceramiczne KAMADO BONO na czas realizacji zajęć
- egzemplarze materiałów szkoleniowych dla każdego z uczestników i osobny dla zamawiającego do dokumentacji
- surowce do części praktycznej szkolenia o wartości minimalnej 2000,00 zł na osobę/uczestnika kursu

Kurs cukierniczy

- egzemplarze materiałów szkoleniowych dla każdego z uczestników i osobny dla zamawiającego do dokumentacji
- surowce do części praktycznej szkolenia o wartości minimalnej 500,00 zł na osobę/uczestnika kursu

Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

Kurs Barista

- podstawowy zestaw baristy (na własność) dla każdego z uczestników;
- egzemplarze materiałów szkoleniowych dla każdego z uczestników i osobny dla zamawiającego do dokumentacji
- surowce do części praktycznej szkolenia o wartości minimalnej 350,00 zł na osobę/uczestnika kursu

Surowce oraz materiały muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia oraz dobrej jakości (bez śladów wcześniejszego użytkowania).

Dodatkowo wykonawca:

- zapewni bezpieczne warunki w trakcie trwania zajęć, ponosząc odpowiedzialność za uczestników zajęć w trakcie ich trwania, a także za ewentualne szkody, które mogą powstać w związku z ich udziałem w zajęciach.
- przygotuje szczegółową koncepcję kursu podlegającą akceptacji Zamawiającego w porozumieniu z Dyrekcją szkoły min. 5 dni przed dniem rozpoczęcia zajęć, uwzględniając minimum: tematyka zajęć, termin i miejsce realizacji zajęć, prowadzącego.
- w terminie 5 dni po zakończeniu zajęć w danym miesiącu lub na każde wezwanie dostarczy Zamawiającemu oryginały dokumentacji zajęć tj. listy obecności, dzienniki, ankiety, testy itp.
Wykonawca zobowiązany jest do oznaczania dokumentacji znakiem Unii Europejskiej, znakiem Funduszy Europejskich oraz oficjalnym logo promocyjnym Województwa Świętokrzyskiego oraz barwami RP. Wzór dokumentu zawierający stosowne logotypy zostanie udostępniony Wykonawcy przez Zamawiającego w wersji elektronicznej.
- przeprowadzi ewaluację w postaci ankiet satysfakcji wśród uczestników po zakończonych zajęciach
- zapewni materiały do prowadzenia zajęć tj. prezentacje, scenariusze, filmy itp.
- wykorzystywane materiały przekaze w wersji elektronicznej Zamawiającemu
- przygotuje materiały promujące działania podjęte w ramach projektu m.in. zdjęcia, opisy podjętych działań zgodne ze standardami projektu.
- poinformuje Uczestników o współfinansowaniu Projektu ze środków Unii Europejskiej ze środków Programu Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027
- przeniesie w pełni autorskie prawa majątkowe i prawa pokrewne do wszelkich materiałów wytworzonych i wykorzystanych podczas realizacji umowy na Zamawiającego. Wykonawcy nie będzie przysługiwać dodatkowe wynagrodzenie z tego tytułu.
- wykona inne, dodatkowe czynności związane z bezpośrednią realizacją przedmiotowego wsparcia, w tym: rozprowadzania wśród uczestników materiałów przekazanych przez Zamawiającego, zbierania od uczestników dokumentów wskazanych przez Zamawiającego
- zapewni, aby osoby wyznaczone do merytorycznej realizacji zamówienia spełniały warunki, o których mowa w Zapytaniu ofertowym. Zamawiający ma prawo do każdorazowej weryfikacji osób wyznaczonych do realizacji zamówienia pod kątem spełniania wymagań, o których mowa w zapytaniu ofertowym oraz wyrażenia sprzeciwu, co do możliwości prowadzenia przez nie usług (w przypadku, gdy Zamawiający poweźmie wątpliwości co do spełniania przez te osoby wymagań). W przypadku wyrażenia sprzeciwu Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego wyznaczenia osób spełniających wymagane kryteria
- zmiana osoby przedstawionej w ofercie do realizacji zamówienia będzie możliwa tylko za zgodą Zamawiającego i wyłącznie z przyczyn, których Wykonawca nie mógł przewidzieć na etapie składania oferty

5. Termin oraz miejsce realizacji zamówienia:

Zajęcia będą prowadzone w trakcie roku szkolnego do **30.09.2025 roku** w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego Technikum Nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki” 25-355 Kielce ul. Zagórska 14. Wykonawcy zostaną udostępnione pomieszczenia do realizacji kursu, nie wcześniej jednak niż od dnia podpisania Umowy i przekazania harmonogramu planowanego wsparcia. Kursy będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, a także w soboty i niedziele wg harmonogramu ustalonego przez Zamawiającego oraz Dyrekcję szkoły. Zajęcia w ramach projektu są traktowane jako zajęcia dodatkowe. Harmonogram może ulec zmianie ale nie później niż

Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

tydzień przed planowanymi zajęciami. Aby zajęcia uznać za odbyte musi w nich uczestniczyć min. 1 uczeń. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu realizacji zamówienia. Szczegółowe terminy oraz harmonogramy usług zostaną przedstawione Wykonawcy w zależności od postępów procesu rekrutacyjnego oraz rezygnacji Uczestników Projektu z udziału w projekcie.

6. Warunki udziału w postępowaniu wraz z opisem dokonywania oceny ich spełniania

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

Lp.	Nazwa kursu	Wymagania minimalne kadry dydaktycznej
1	Kurs carvingu	osoba posiadająca wykształcenie wyższe pedagogiczne magisterskie lub tytuł mistrza w zawodzie kucharz oraz udokumentowane 10 letnie doświadczenie zawodowe z zakresu carvingu (akademia carvingu, uczestnictwo w konkursach i pokazach carvingu) i w prowadzeniu szkoleń z zakresu podanego w OPZ dotyczącego danego szkolenia. Wymagane uprawnienia pedagogiczne.
	Kurs barmański	osoba posiadająca wykształcenie wyższe kierunkowe (gastronomiczne) min. 10 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu podanego w OPZ. Osoba powinna posiadać uprawnienia pedagogiczne, tytuł barmana – mistrza oraz udokumentowane uczestnictwo w konkursach barmańskich krajowych i zagranicznych. Trener powinien posiadać osiągnięcia na etapie Mistrzostw Polski i minimum uczestnictwo na Mistrzostwach Świata.
	Kurs Barista	osoba posiadająca wykształcenie wyższe kierunkowe (gastronomiczne) min. 10 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu podanego w OPZ dotyczącego danego szkolenia. Wymagane uprawnienia pedagogiczne, Posiadany tytuł min. baristy 2-stopnia (intermediate) SCA
	Kurs Sommelierski	osoba posiadająca wykształcenie wyższe kierunkowe (gastronomiczne) min. 10 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu podanego w OPZ dotyczącego danego szkolenia. Osoba powinna posiadać tytuł barmana – mistrza lub kurs sommeliera 2 stopnia WSET
	Kurs Grill i BBQ	osoba posiadająca wykształcenie minimum średnie w zawodzie kucharz lub tytuł mistrza w zawodzie kucharz oraz udokumentowane 10 letnie doświadczenie zawodowe z zakresu podanego w OPZ lub kucharz. Uprawnienia pedagogiczne
	Kurs cukierniczy: torty artystyczne	osoba posiadająca wykształcenie minimum średnie w zawodzie cukiernik lub tytuł mistrza cukiernictwa. Wymagane uprawnienia pedagogiczne oraz co najmniej 10-letnie doświadczenie zawodowe oraz w przeprowadzaniu szkoleń z zakresu podanego w OPZ.

Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

Wykształcenie będzie weryfikowane na podstawie złożonych dokumentów potwierdzających posiadane wykształcenie tj. kserokopie dyplomu ukończenia, certyfikatów.

Brak spełnienia warunku skutkował będzie wykluczeniem Wykonawcy z udziału w postępowaniu. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

Uwaga: W trakcie realizacji świadczenia usługi wykonawca, który będzie realizował zajęcia może korzystać z podwykonawcy pod warunkiem że wskazany podwykonawca posiada minimalne wykształcenie i doświadczenia jakie jest wymagane wykonawcy oraz za które wykonawca otrzymał punkty w kryterium punktowym.

7. Wykluczenia:

Zamówienie nie może zostać udzielone Wykonawcy powiązanemu z Zamawiającym lub Partnerem Zamawiającego kapitałowo lub osobowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym oraz Partnerem Zamawiającego lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego oraz Partnera Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego oraz Partnera Zamawiającego czynności związanych 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, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO;
- 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.

Zakazuje się podejmowania jakichkolwiek działań, które mogą spowodować konflikt interesów.

Opis weryfikacji spełniania warunku:

Zamawiający dokona oceny spełniania ww. warunku na podstawie oświadczenia Wykonawcy w przedmiocie ww. powiązań, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, na czas trwania tych okoliczności.

Ocena spełnienia powyższego warunku nastąpi na podstawie oświadczenia złożonego w Formularzu ofertowym (załącznik nr 1)

8. Kryteria oceny oferty:

Zamawiający dokona oceny ofert, spełniających warunki określone w zapytaniu ofertowym, na podstawie następujących kryteriów:

1. Kryterium ceny (maksymalnie 70 pkt.)

W kryterium oceny oferty pod uwagę będzie brana łączna cena brutto w PLN całości przedmiotu zamówienia wskazana w formularzu oferty. Cena powinna być podana w złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku wraz z wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami.

1. Cena brutto zamówienia **70 % = 70 pkt**

Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

Cena brutto

Liczba punktów = $C_n/C_z \times 70$ gdzie:

- C_n – najniższa cena spośród wszystkich ofert nieodrzuconych
- C_z – złożona oferta cenowa
- 70 - wskaźnik stały

Cena powinna być podana w złotych wraz ze wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami. Cena musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia. Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium cena wynosi 70 pkt. Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2. Kryterium Gotowość do realizacji usługi (maksymalnie 20 pkt.)

Gotowość do realizacji usługi jest to okres liczony w dniach roboczych, pomiędzy dniem przekazania przez Zamawiającego Wykonawcy każdorazowo wezwania do rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia (tj. do realizacji zajęć dla danej grupy), a dniem rozpoczęcia jego realizacji (dniem przeprowadzenia pierwszych zajęć dla danej grupy). Kryterium to stanowi 20% całości kryteriów (maksymalnie za spełnienie tego kryterium można uzyskać 20,00 punktów). Ocenie będzie podlegał czas, w jakim Wykonawca będzie gotowy rozpocząć szkolenie od momentu zgłoszenia zapotrzebowania przez Zamawiającego. Dostępność Wykonawca zadeklaruje w Formularzu ofertowym.

Punkty zostaną przyznane w następujący sposób:

- a) Jeżeli Wykonawca w Formularzu ofertowym zadeklaruje dostępność, czyli gotowość do rozpoczęcia szkolenia, jeżeli zostanie o nim poinformowany 5 dni roboczych przed planowanym szkoleniem – otrzyma 0 punktów
- b) Jeżeli Wykonawca w Formularzu ofertowym zadeklaruje dostępność, czyli gotowość do rozpoczęcia szkolenia, jeżeli zostanie o nim poinformowany 4 dni roboczych przed planowanym szkoleniem – otrzyma 5 punktów
- c) Jeżeli Wykonawca w Formularzu ofertowym zadeklaruje dostępność, czyli gotowość do rozpoczęcia szkolenia, jeżeli zostanie o nim poinformowany 3 dni roboczych przed planowanym szkoleniem – otrzyma 10 punktów
- d) Jeżeli Wykonawca w Formularzu ofertowym zadeklaruje dostępność, czyli gotowość do rozpoczęcia szkolenia, jeżeli zostanie o nim poinformowany 2 dni robocze przed planowanym szkoleniem – otrzyma 15 punktów
- e) Jeżeli Wykonawca w Formularzu ofertowym zadeklaruje dostępność, czyli gotowość do rozpoczęcia szkolenia, jeżeli zostanie o nim poinformowany 1 dzień roboczy przed planowanym szkoleniem – otrzyma 20 punktów

Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta zawierająca najkrótszy okres (liczony w dniach roboczych) pomiędzy dniem przekazania przez Zamawiającego Wykonawcy każdorazowo wezwania do realizacji przedmiotu zamówienia, a dniem rozpoczęcia jego realizacji (przykładowo, jeżeli Wykonawca wskaże w ofercie okres 5 dni roboczych, to Zamawiający będzie uprawniony dla każdej osoby/osób wskazać Wykonawcy dzień pierwszych zajęć dla danej osoby/osób najpóźniej na 5 dni roboczych przed tym dniem). Zamawiający informuje, że najdłuższy dopuszczalny okres gotowości do realizacji usługi to 5 dni roboczych. W sytuacji, gdy Wykonawca nie poda w ofercie terminu, przyjmuje się, że oferuje wykonanie zamówienia w najdłuższym dopuszczalnym terminie – 5 dni roboczych.

Uwaga: Ocenie będzie podlegać oferta, w której czas gotowości do realizacji usługi nie będzie dłuższy niż 5 dni roboczych. Oferty zawierające czas gotowości do realizacji usługi dłuższy niż 5 dni roboczych podlegać będą odrzuceniu jako niezgodne z treścią Zapytania ofertowego.

Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

3. Kryterium Aspekt społeczny (maksymalnie 10 pkt.)

Zamawiający przyzna punktację Wykonawcy, który skieruje do realizacji zamówienia co najmniej 1 osobę **niepełnosprawną** w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych,

Punkty w ramach w/w kryterium będą przyznawane według zasady spełnia/nie spełnia, tj.:

- Wykonawca skieruje do realizacji zamówienia co najmniej 1 osobę należącą do kategorii osób, o których mowa powyżej – 10 pkt;
- Wykonawca nie skieruje do realizacji zamówienia osoby należącej do kategorii osób, o których mowa powyżej – 0 pkt.

Zamawiający wymaga wskazania w ofercie (Formularzu Ofertowym) czy Wykonawca skieruje/nie skieruje do realizacji zamówienia co najmniej 1 osobę należącą do kategorii osób, o których mowa powyżej.

W sytuacji, gdy Wykonawca nie wskaże w ofercie czy skieruje/nie skieruje do realizacji zamówienia co najmniej 1 osobę należącą do kategorii osób, o których mowa powyżej, przyjmuje się, że Wykonawca nie posiada oraz nie skieruje do realizacji zamówienia osoby należącej do kategorii osób, o których mowa powyżej (Wykonawca otrzyma 0 pkt w ramach niniejszego kryterium). Do oferty należy dołączyć orzeczenie o niepełnosprawności.

Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do wskazanych powyżej kryteriów może uzyskać **maksimum 100 pkt.**

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu i jest zgodna z treścią zapytania, a także została oceniona, jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru. Z wybranym wykonawcą Zamawiający podpisze umowę.

9. PRZYGOTOWANIE I ZŁOŻENIE OFERTY:

a) Wykonawca składający ofertę zobowiązany jest złożyć:

- formularz ofertowy – zgodny z wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego,
- oświadczenia Wykonawcy w przedmiocie powiązań, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
- dokumenty potwierdzające posiadane doświadczenie zawodowe
- dokumenty potwierdzające posiadanie wykształcenia / certyfikaty inne dokumenty, o ile konieczność ich złożenia wynika z zapytania ofertowego.
- zgodnie z art. 21 ust. 3 Ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich informacja z Krajowego Rejestru Karnego (Zaświadczenie o niekaralności)

b) Oferta musi być wypełniona w sposób czytelny w języku polskim, kompletna, a wszystkie strony oferty oraz załączników ponumerowane (w przypadku odwzorowania cyfrowego wersji papierowej wszystkie strony powinny być parafowane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy).

c) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.

d) Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

Wykonawca składający ofertę akceptuje, że rezygnacja przez Wykonawcę z realizacji zamówienia po dokonaniu przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy do realizacji zamówienia, może stanowić podstawę roszczeń Zamawiającego z tytułu szkód poniesionych przez Zamawiającego, powstałych w związku z rezygnacją Wykonawcy z realizacji zamówienia.

e) Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w ofercie ceny jednostkowej brutto za godzinę wsparcia oraz całkowitego kosztu brutto (liczba godzin wsparcia x cena jednostkowa). Cena wskazana w ofercie powinna obejmować wszelkie koszty Wykonawcy niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia na warunkach

Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

określonych w zapytaniu ofertowym, w tym koszty dojazdu. Podana cena brutto winna obejmować kwotę brutto + koszt ZUS Zamawiającego, w przypadku Wykonawcy, który obowiązkowo podlega ubezpieczeniom społecznym (dotyczy osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej).

f) Cena powinna zostać wyrażona w złotych polskich. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia prowadzone będą w złotych polskich.

g) Przedkładane w ramach oferty dokumenty potwierdzające doświadczenie oraz niezbędne wykształcenie oraz inne składane dokumenty, dla których Zamawiający nie zastrzegł wymogu przedłożenia oryginału, mogą zostać złożone w kopiach, potwierdzonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.

Złożenie oferty nie powoduje powstania żadnych zobowiązań po stronie Zamawiającego. Oferty są przygotowywane na koszt Wykonawców.

10. OCENA I WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

a) Oferent przed upływem terminu złożenia oferty może wycofać swoją ofertę składając pisemne oświadczenie. Oferta wycofana nie będzie rozpatrywana.

b) W toku oceny ofert Zamawiający może żądać od oferenta wyjaśnień dotyczących złożonej oferty, nie złożenie ich w wyznaczonym terminie skutkuje odrzuceniem oferty.

c) Oferty, które wpłynęły po terminie, nie na wymaganym wzorze formularza ofertowego, innym kanałem niż wskazany w zapytaniu, nie spełniające warunków udziału w postępowaniu bądź nie zawierające wszystkich wymaganych przez Zamawiającego dokumentów i oświadczeń podpisanych przez osobę uprawnioną zostaną odrzucone. Ocenie merytorycznej/punktowej podlegają tylko oferty spełniające kryteria formalne.

d) Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, rachunkowych niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Oferenta.

e) W przypadku rozbieżności co do kwoty oferty, za cenę oferty Zamawiający przyjmuje kwotę wpisaną cyfrowo.

11. Miejsce i termin składania oraz otwarcia ofert:

Oferty należy składać w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy Baza konkurencyjności:

a) Oferta powinna być złożona za pośrednictwem platformy Baza konkurencyjności <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>, zgodnie z instrukcją zamieszczoną na Bazie konkurencyjności

b) Ofertę należy złożyć poprzez dodanie i zamieszczenie na platformie (w formie załączników) wymaganych oświadczeń i dokumentów, w formacie uniemożliwiającym wprowadzanie zmian (np.pdf)

c) Poszczególne oświadczenia i dokumenty mogą być złożone w oryginale (jeżeli zostały złożone lub wystawione w postaci elektronicznej) lub w formie skanu dokumentu wystawionego w postaci papierowej potwierdzonego za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

d) W przypadku składania oferty przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu Wykonawcy, do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub w formie skanu, opatrzone przez Wykonawcę kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym.

e) Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zawierająca nazwę Wykonawcy, którego ofertę wybrano zostanie opublikowana w bazie konkurencyjności najpóźniej w ciągu 7 dni roboczych od dnia otwarcia ofert (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>)

Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

Termin złożenia oferty: do dnia 30.11.2024 r. do godziny 23:59. Decyduje data złożenia. Brak odpowiedzi na złożoną ofertę nie stanowi zawarcia umowy.

12. Zapytanie o przedmiot zamówienia

Osobą do kontaktu po stronie Zamawiającego jest Artur Brzeziński. Nie później niż na 3 dni robocze przed terminem składania ofert Wykonawcy mogą zadawać pytania dotyczące niniejszego zapytania ofertowego wyłącznie za pomocą portalu baza konkurencyjności. Zamawiający zobowiązany jest niezwłocznie, jednak nie później niż 2 dni robocze przed upływem terminu składania ofert, udzielić wyjaśnień. Jeżeli udzielenie wyjaśnień nie jest możliwe nie później niż 2 dni robocze przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający odpowiednio przedłuża termin składania ofert. W przypadku wydłużenia terminu składania ofert, pierwotny termin na zadawanie pytań nie zostaje przedłużony.

13. Informacje dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert. Zapytanie ofertowe może zostać zmienione przed upływem terminu składania ofert przewidzianym w zapytaniu ofertowym. W takim przypadku zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny, w szczególności gdy:

- a) wszystkie oferty złożone w postępowaniu podlegają odrzuceniu;
- b) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający ma przewidzianą na sfinansowanie tego zadania w budżecie Projektu, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
- c) wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
- d) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie udzielenia zamówienia;
- e) jeżeli podmiot/podmioty biorące udział w postępowaniu wpłynęły na jego wynik w sposób sprzeczny z prawem lub Wytocznymi.

3. W razie unieważnienia postępowania, Zamawiający nie jest zobowiązany do zwrotu Wykonawcom kosztów związanych z udziałem w postępowaniu.

4. Proces oceny ofert zostanie dokonany przez powołaną przez Zamawiającego Komisję Oceny Ofert zwaną dalej Komisją. Zamawiający dokona oceny czy oferta spełnia wymagania formalne określone w zapytaniu ofertowym, w szczególności czy została sporządzona prawidłowo, w tym czy wszystkie wymagane dokumenty zostały załączone do oferty i czy spełniają określone w zapytaniu ofertowym wymagania. Ocena zostanie dokonana w formule spełnia – nie spełnia.

5. W przypadku złożenia przez Wykonawcę oferty zawierającej błędy, uchybienia, braki Zamawiający może wezwać Wykonawcę do złożenia odpowiednich wyjaśnień lub przedłożenia odpowiednich dokumentów w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Brak złożenia wyjaśnień lub przedłożenia dokumentów w wyznaczonym terminie, może powodować odrzucenie oferty.

6. W przypadku gdy Oferty najkorzystniejsze okażą się równoważne cenowo oraz uzyskają taką samą liczbę punktów za pozostałe kryteria Zamawiający zwróci się do Oferentów o przedstawienie ofert dodatkowych w terminie wskazanym przez Zamawiającego. Złożenie ofert dodatkowych odbywa się za pośrednictwem poczty e-mail, przesyłek pocztowych (kurier, Poczta Polska) oraz osobiście w siedzibie Ośrodka.

7. Zamawiający podpisze umowę na realizację zamówienia z Wykonawcą, którego oferta odpowiada wszystkim wymagom zawartym w zapytaniu ofertowym i która uzyskała najwyższą liczbę punktów, z zastrzeżeniem poniższych postanowień.

8. Podpisanie umowy pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą nastąpi w siedzibie lub biurze projektu

Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

Zamawiającego. O dacie i godzinie podpisania umowy, Wykonawca powiadomiony zostanie za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie po wyborze najkorzystniejszej oferty. Brak stawienia się Wykonawcy w wyznaczonym terminie przez Zamawiającego traktowany będzie jak odstąpienie od podpisania umowy, a tym samym rezygnacja z realizacji zamówienia. W przypadku gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, Zamawiający może podpisać umowę z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

9. W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z potrzebą dokonania stosownych zmian w umowie w celu właściwej realizacji Projektu Zamawiający zastrzega możliwość dokonania niniejszych zmian w drodze aneksu do umowy:

- 1) okresu realizacji Projektu,
- 2) ostatecznej liczby Uczestników Projektu,
- 3) ostatecznej liczby godzin usług do zrealizowania,
- 4) zmniejszenia wartości zamówienia maksymalnie o 10% z uwagi na mniejszą ostateczną liczbę godzin usług do przeprowadzenia,
- 5) zwiększenia wartości zamówienia maksymalnie o 10% z uwagi na większą ostateczną liczbę godzin usług do przeprowadzenia, a ponadto Zamawiający przewiduje możliwość innych zmian w Umowie w przypadkach uregulowanych w Wytycznych lub gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia, gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian Wytycznych lub zaleceń, lub gdy niemożliwe będzie przeprowadzenia wsparć w ustalonych terminach, z przyczyn obiektywnych i niezależnych od Zamawiającego oraz Wykonawcy.

10. Zamawiający informuje, a Wykonawca składając ofertę akceptuje, że w umowie, jaka zostanie zawarta pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą wybranym do realizacji zamówienia, będą znajdowały się między innymi następujące zapisy:

a) przewidujące karę umowną w wysokości 30 % łącznego wynagrodzenia Wykonawcy określonego w umowie – za każdy przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę (lub przez osoby zapewnione przez Wykonawcę) umowy, w szczególności w razie:

- braku możliwości prowadzenia przedmiotu zamówienia w ustalonym wymiarze godzinowym,
- braku realizacji przedmiotu zamówienia (brak realizacji wsparcia w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego lub braku realizacji wsparcia zgodnie z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia – po uprzednim bezskutecznym jednokrotnym wezwaniu Wykonawcy do wykonania lub należytego wykonania zobowiązania,
- braku dostarczenia Zamawiającemu dokumentacji przeprowadzonych zajęć, której wymóg dostarczenia Zamawiającemu spoczywa na Wykonawcy lub dostarczenia dokumentacji niekompletnej lub niespełniającej wymagań określonych w umowie lub wynikających z obowiązujących standardów, w szczególności o niskiej jakości merytorycznej lub formalnej – po uprzednim bezskutecznym jednokrotnym wezwaniu Wykonawcy do wykonania lub należytego wykonania zobowiązania,
- skracania czasu trwania wsparcia w stosunku do założonej liczby godzin – po uprzednim jednokrotnym wezwaniu Wykonawcy do zaniechania naruszeń i braku zaniechania naruszeń przez Wykonawcę,
- odmowy realizacji wsparcia w terminie lub miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego bez uzasadnionej przyczyny, przy czym, o tym, czy przyczyna jest uzasadniona decyduje Zamawiający,
- realizacji wsparcia przez osoby inne niż wskazane w złożonej ofercie, a, w przypadku dozwolonej zmiany osób, prowadzenia wsparcia przez inne osoby, niż zaakceptowani przez Zamawiającego,
- braku uwzględnienia wskazówek Zamawiającego co do sposobu prowadzenia wsparcia, zawartości dokumentacji, indywidualnych potrzeb Uczestników itp. – po uprzednim jednokrotnym wezwaniu wykonawcy do uwzględnienia wskazówek Zamawiającego i dalszego braku ich uwzględnienia przez Wykonawcę,

b) przewidujące karę umowną w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy określonego w umowie za każdy dzień opóźnienia, w przypadku opóźnienia w dostarczeniu Zamawiającemu dokumentacji przeprowadzonych wsparcia w stosunku do terminów określonych w umowie

c) w przypadku zaistnienia wątpliwości co do jakości prowadzonego wsparcia lub nieprawidłowości w zakresie prowadzonego wsparcia, Zamawiający uprawniony jest do wstrzymania, do czasu wyjaśnienia wątpliwości, wszystkich płatności na rzecz Wykonawcy związanych z realizacją wsparcia. Wykonawcy nie przysługują z tego

Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

tytułu jakiegokolwiek roszczenia wobec Zamawiającego,

d) w przypadku rozwiązania umowy lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w całości lub w części z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub rozwiązania umowy lub odstąpienia od umowy w całości lub w części przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy określonego w umowie,

e) w przypadku, gdy zastrzeżone kary umowne nie pokryją w całości szkody, Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych,

f) Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie przez Wykonawcę umowy, może doprowadzić do powstania po stronie Zamawiającego szkody w wysokości przekraczającej wartość umowy zawartej pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą, w związku z zapisami umowy o dofinansowanie zawartej przez Zamawiającego z Instytucją Pośredniczącą, Wytyczne dotyczące kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 oraz innych dokumentów związanych z realizacją przedmiotowego projektu. W przypadku, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody poniesionej przez Zamawiającego w pełnej wysokości, obejmującej zarówno rzeczywiste straty, jak i utracone korzyści, zastrzegające możliwość rozwiązania umowy przez Zamawiającego za 2 – tygodniowym okresem wypowiedzenia z ważnych powodów,

g) zastrzegające możliwość rozwiązania umowy przez Zamawiającego ze skutkiem natychmiastowym, w przypadku:

- rozwiązania umowy o dofinansowanie projektu, w ramach którego prowadzone jest wsparcie;
- naruszenia przez Wykonawcę (lub przez osób zapewnionych przez Wykonawcę) postanowień umowy lub działania na szkodę Zamawiającego lub Uczestników projektu,

h) w razie rozwiązania umowy Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie jedynie za usługi należycie wykonane do dnia rozwiązania Umowy. Wynagrodzenie to wyczerpuje wszelkie roszczenia Wykonawcy z tytułu realizacji i rozwiązania Umowy.

14. Klauzula informacyjna dotycząca RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: Dorota Brzezińska prowadząca działalność gospodarczą pod firmą **Ośrodek Kształcenia i Promowania Kadr THETA**, ul. Leszczyńska 45, 25-321 Kielce.
- Inspektorem Ochrony Danych Osobowych jest:
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane na okres przechowywania tych danych zgodnie z wytycznymi o dofinansowania z środków UE;
- podanie przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest dobrowolne i związane z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych jest brak możliwości złożenia ważnej oferty a tym samym uczestniczenia w postępowaniu;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że



Numer referencyjny: 01/ST/PFES/2024

przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciąży na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

*** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony



Fundusze Europejskie
dla Świętokrzyskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Numer referencyjny:

praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Załączniki:

Załącznik nr 1	Formularz oferty
Załącznik nr 2	Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych