Jasło, dnia 30.01.2026 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE nr nr 3/2026/7.13 z dnia 30.01.2026 r.** na przeprowadzenie szkoleń dla Nauczycieli i Nauczycielek biorących udział w Projekcie pn.: „Dostosowanie oferty Zespołu Szkół w Czudcu do potrzeb rynku pracy”

1. **NAZWA I ADRES ZAMAWIAJACEGO**

Fundacja Aktywna Galicja

ul. Ks. Piotra Skargi 52

38-200 Jasło

NIP 6852332581

e- mail: biuro@aktywnagalicja.pl

tel. 661950549

1. **TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA**

Tryb udzielenia zamówienia jest zgodny z aktualnie obowiązującymi Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021 – 2027.

Do niniejszego trybu nie mają zastosowania przepisy Prawo Zamówień Publicznych.

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**
2. **CPV:**

80000000-4 Usługi edukacyjne i szkoleniowe

80500000-9 Usługi szkoleniowe

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkoleń dla Nauczycieli i Nauczycielek biorących udział w Projekcie pn. „Dostosowanie oferty Zespołu Szkół w Czudcu do potrzeb rynku pracy”, w ramach Priorytetu nr FEPK.07 „Kapitał ludzki gotowy do zmian” programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Podkarpacia 2021 – 2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus oraz Budżetu Państwa. Działanie FEPK.07.13 Szkolnictwo zawodowe na podstawie Umowy nr FEPK.07.13-IP.01-0024/23-00.

**Przedmiot zamówienia obejmuje 3 części:**

* **Część I zamówienia:**

**Szkolenie gastronomiczne: candy bar glamour - produkcja i aranżacja**

**Czas trwania szkolenia:** 16 godzin/ grupa

**Liczba osób uczestniczących w szkoleniu:** 7 osób/ 1 grupa średnio 7 osobowa

**Forma zajęć:** stacjonarnie

**Miejsce:** Miejsce wskazane przez Wykonawcę w miejscowości Czudec lub w promieniu do 25 km od miejscowości Czudec (ewentualne koszty organizacji dojazdu poza miejscowość Czudec ponosi Wykonawca).

**Metody pracy:** dostosowane do UP, zajęcia teoretyczne i praktyczne

**Cel:** Uczestnicy szkolenia nauczą się przygotowywania słodkiego stołu, poznają m.in. cechy stylów ekspozycji, zasady kompozycji, zasady łączenia kolorów według nasycenia.

**Tematyka:**

* Przygotowanie i aranżacja słodkiego stołu,
* przygotowanie oferty,
* planowanie ilości i różnorodności wyrobów,
* przygotowanie naczyń, ozdób,
* ekspozycja,
* wycena usług.

**Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:**

* Wykonawca zobowiązany jest zapewnić do prowadzenia zajęć trenera/ów posiadającego/cych wykształcenie wyższe/zawodowe lub certyfikaty/zaświadczenia/ inne umożliwiające przeprowadzenie szkoleń oraz posiadającego/cych doświadczenie zawodowe w przeprowadzeniu co najmniej jednego szkolenia z zakresu tożsamego z przedmiotem zamówienia w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert.
* Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Uczestniczkom/Uczestnikom szkoleń materiały szkoleniowe, materiały oraz produkty niezbędne do realizacji zajęć praktycznych w odpowiedniej ilości dla każdego uczestnika, a także zapewnić niezbędny sprzęt i narzędzia wymagane do realizacji programu szkolenia
* Wykonawca zobowiązany jest zapewnić pomieszczenie do zajęć, wyposażone w odpowiedni sprzęt oraz profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy potrzebne do realizacji przedmiotu zamówienia.
* Wykonawca zobowiązany jest zorganizować egzamin końcowy oraz wydać Uczestniczkom/Uczestnikom dokument (np. zaświadczenie, certyfikat lub inny równoważny) potwierdzający ukończenie szkolenia oraz nabycie kompetencji/kwalifikacji zawodowych.
* **Część II zamówienia:**

**Szkolenie gastronomiczne: Kuchnia polska - nowoczesne wydanie**

**Czas trwania szkolenia:** 17 godzin/ grupa

**Liczba osób uczestniczących w szkoleniu:** 7 osób/ 1 grupa średnio 7 osobowa

**Forma zajęć:** stacjonarnie

**Miejsce:** Miejsce wskazane przez Wykonawcę w miejscowości Czudec lub w promieniu do 25 km od miejscowości Czudec (ewentualne koszty organizacji dojazdu poza miejscowość Czudec ponosi Wykonawca).

**Metody pracy:** dostosowane do UP, zajęcia teoretyczne i praktyczne

**Cel:** Uczestnicy szkolenia poznają prawidłowe techniki dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe.

**Tematyka:**

Szkolenie dotyczy nowoczesnych trendów kulinarnych w kuchni polskiej. Zakres obejmuje w szczególności:

* współczesne interpretacje tradycyjnych dań kuchni polskiej,
* zastosowanie nowoczesnych technik kulinarnych z zachowaniem charakteru kuchni regionalnej,
* zasady łączenia smaków, aromatów i tekstur w kuchni polskiej,
* sposoby atrakcyjnego podania i aranżacji potraw,
* wykorzystanie lokalnych i sezonowych produktów w nowoczesnej odsłonie,
* podstawy komponowania menu odpowiadającego współczesnym trendom gastronomicznym.

**Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:**

* Wykonawca zobowiązany jest zapewnić do prowadzenia zajęć trenera/ów posiadającego/cych wykształcenie wyższe/zawodowe lub certyfikaty/zaświadczenia/ inne umożliwiające przeprowadzenie szkoleń oraz posiadającego/cych doświadczenie zawodowe w przeprowadzeniu co najmniej jednego szkolenia z zakresu tożsamego z przedmiotem zamówienia w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert.
* Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Uczestniczkom/Uczestnikom szkoleń materiały szkoleniowe, materiały oraz produkty niezbędne do realizacji zajęć praktycznych w odpowiedniej ilości dla każdego uczestnika, a także zapewnić niezbędny sprzęt i narzędzia wymagane do realizacji programu szkolenia
* Wykonawca zobowiązany jest zapewnić pomieszczenie do zajęć, wyposażone w odpowiedni sprzęt oraz profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy potrzebne do realizacji przedmiotu zamówienia.
* Wykonawca zobowiązany jest zorganizować egzamin końcowy oraz wydać Uczestniczkom/Uczestnikom dokument (np. zaświadczenie, certyfikat lub inny równoważny) potwierdzający ukończenie szkolenia oraz nabycie kompetencji/kwalifikacji zawodowych.
* **Część III zamówienia:**

**Szkolenie gastronomiczne: knife skills**

**Czas trwania szkolenia:** 6 godzin/ grupa

**Liczba osób uczestniczących w szkoleniu:** 6 osób/ 1 grupa średnio 6 osobowa

**Forma zajęć:** stacjonarnie

**Miejsce:** Miejsce wskazane przez Wykonawcę w miejscowości Czudec lub w promieniu do 25 km od miejscowości Czudec (ewentualne koszty organizacji dojazdu poza miejscowość Czudec ponosi Wykonawca)

**Metody pracy:** dostosowane do UP, zajęcia teoretyczne i praktyczne

**Cel:** Dzięki szkoleniu nauczyciele poszerzą swoją wiedzę z technik krojenia warzyw, techniki filetowania owoców, siekania ziół, czyszczenia, obierania i filetowania krewetek. Nauczyciele poznają również kulinarne triki i patenty, pomagające usprawnić gotowanie.

**Tematyka:**

Techniki posługiwania się nożem w kuchni (minimum 7 technik)

* rodzaje noży,
* zasady przygotowania stanowiska do pracy oraz zasady bezpieczeństwa pracy z nożem.
* techniki krojenia warzyw,
* obieranie, czyszczenie i filetowanie owoców
* siekanie ziół,
* czyszczenie, obieranie i filetowanie krewetek.
* kulinarne triki i patenty, pomagające usprawnić gotowanie.

**Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:**

* Wykonawca zobowiązany jest zapewnić do prowadzenia zajęć trenera/ów posiadającego/cych wykształcenie wyższe/zawodowe lub certyfikaty/zaświadczenia/ inne umożliwiające przeprowadzenie szkoleń oraz posiadającego/cych doświadczenie zawodowe w przeprowadzeniu co najmniej jednego szkolenia z zakresu tożsamego z przedmiotem zamówienia w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert.
* Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Uczestniczkom/Uczestnikom szkoleń materiały szkoleniowe, materiały oraz produkty niezbędne do realizacji zajęć praktycznych w odpowiedniej ilości dla każdego uczestnika, a także zapewnić niezbędny sprzęt i narzędzia wymagane do realizacji programu szkolenia
* Wykonawca zobowiązany jest zapewnić pomieszczenie do zajęć, wyposażone w odpowiedni sprzęt oraz profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy potrzebne do realizacji przedmiotu zamówienia.
* Wykonawca zobowiązany jest zorganizować egzamin końcowy oraz wydać Uczestniczkom/Uczestnikom dokument (np. zaświadczenie, certyfikat lub inny równoważny) potwierdzający ukończenie szkolenia oraz nabycie kompetencji/kwalifikacji zawodowych.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne części zamówienia od nr I do nr IV. Każda część przedmiotu zamówienia oceniana będzie odrębnie. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na daną część. Oferta musi obejmować całość zamówienia z danej części.

**4.** **Czas i terminy realizacji przedmiotu zamówienia**

Przedmiot zamówienia będzie realizowany od dnia potwierdzenia warunków jego realizacji (np. podpisania umowy, akceptacji oferty, złożenia zamówienia) do dnia **31.08.2026 r.,** zgodnie z ustalonym z Zamawiającym harmonogramem. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ostatecznego terminu realizacji przedmiotu zamówienia.

Harmonogram realizacji uzależniony będzie od planu lekcji nauczycieli. Wykonawca winien posiadać dyspozycyjną kadrę umożliwiającą realizację szkoleń dostosowaną do harmonogramu pracy szkoły i zajęć Uczestników Projektu.

**Miejsce realizacji zamówienia**: miejsce wskazane przez Wykonawcę w miejscowości Czudec lub w promieniu do 25 km od miejscowości Czudec w woj. Podkarpackim zgodnie z opisem poszczególnych części zamówienia.

Forma płatności: przelew 14 dni od daty otrzymania faktury.

Faktury będą wystawiane nie częściej niż 1 raz w miesiącu po zrealizowaniu min. 1 pełnego szkolenia dla min. 1 osoby, chyba że strony uzgodnią inaczej.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu płatności wynagrodzenia w razie opóźnień związanych z przekazaniem środków finansowych przez instytucję finansującą. W takim przypadku płatność nastąpi w terminie ustalonym przez Zamawiającego. W przypadku o którym mowa wyżej Zamawiający nie jest zobowiązany do zapłaty na rzecz Wykonawcy odsetek ustawowych.

1. **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPOSÓB DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIENIA**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

1. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest równoznaczne z akceptacją treści zapytania.
2. Prowadzą działalność w zakresie zgodnym z przedmiotem niniejszego postępowania oraz posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca potwierdzi spełnianie tego warunku składając odpowiednie oświadczenie.
3. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca potwierdzi spełnianie tego warunku składając odpowiednie oświadczenie i wykaz wykładowców.
4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca potwierdzi spełnianie tego warunku składając odpowiednie oświadczenie.
5. Wyrażają zgodę na przetwarzanie danych w celu rozpatrzenia oferty i ewentualnej realizacji zamówienia.
6. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania w zakresie następujących przesłanek:
7. Nie są wskazani 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 (Dz.U. Poz. 835),
8. Nie są osobą/podmiotem objętą/ym sankcjami, o których mowa w art. 5 k ust. 1 Rozporządzenia (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie,
9. Nie są osobą/podmiotem/organem posiadającym siedzibę w Rosji, który w ponad 50% jest własnością publiczną lub jest pod kontrolą publiczną, objętym sankcjami zgonie z art. 5 l ust. 1 Rozporządzenia (UE) nr 533/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie,
10. Nie zostali wpisani na listę osób i podmiotów objętych sankcjami, prowadzoną przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji

Oferenci są zobowiązani dołączyć do oferty oświadczenie o niewystępowaniu powyższych przesłanek wykluczenia. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 3 do niniejszego zapytania. Niezłożenie oświadczenia będzie wiązało się z odrzuceniem oferty z powodu braków formalnych.

1. Wykonawca składając ofertę zobowiązuje się do realizacji przedmiotu zamówienia z poszanowaniem zasad ochrony środowiska naturalnego, w szczególności poprzez eliminowanie z użycia przedmiotów jednorazowego użytku wykonanych z tworzyw sztucznych, unikanie stosowania jednorazowych toreb, opakowań, siatek i reklamówek wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych, stosowanie materiałów pochodzących z recyklingu lub nadających się do ponownego przetworzenia, ograniczanie zużycia papieru i materiałów drukowanych na rzecz dokumentacji elektronicznej, przekazywanie materiałów dydaktycznych, dokumentów i korespondencji w formie elektronicznej (np. PDF), o ile nie stoi to w sprzeczności z obowiązującymi przepisami lub wymaganiami Zamawiającego, oraz rezygnację z drukowania zbędnych materiałów, jeżeli ich forma elektroniczna jest wystarczająca do realizacji i rozliczenia usługi.
2. W celu uniknięcia konfliktu interesów niniejsze zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z Beneficjentem i Partnerami Projektu: Powiatem Strzyżowskim/ Zespołem w Czudcu, ul. Parkowa 7, Fundacją Aktywna Galicja ul. ks. Piotra Skargi, 38-200 Jasło oraz PPUH „POLOX” s.c. Stanisław Gątarski, Marta Gątarska Pstrągowa 815, 38-121 Pstrągowa lub pomiędzy osobami wykonującymi czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania o udzielenia niniejszego zamówienia, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
3. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa) , pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego następcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia
5. pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Oferenci są zobowiązani dołączyć do oferty oświadczenie o niewystępowaniu w/w powiązań z Zamawiającym lub osobami wykonującymi czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania. Wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 3** do niniejszego zapytania. Niezłożenie oświadczenia będzie wiązało się z odrzuceniem oferty z powodu braków formalnych

**Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia warunków udziału w postępowaniu**:

1. oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 2** do zapytania;
2. oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym stanowiące **załącznik nr 3** do niniejszego zapytania.
3. oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu/nie spełnianiu kryterium społecznego zawartego w formularzu ofertowym stanowiącym **załącznik nr 1** do niniejszego zapytania, tj.:

* zatrudnienia min. 1 osoby z niepełnosprawnością do realizacji przedmiotu zamówienia, o której mowa w przepisach Ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych;

Wykonawca przed podpisaniem umowy na realizację przedmiotu zamówienia zobowiązany będzie dostarczyć dokumenty potwierdzające zatrudnianie osoby spełniającej ww. kryterium

1. Oświadczenie o braku przesłanek do wykluczenia z postępowania – **załącznik nr 4**
2. Oświadczenie RODO – **załącznik nr 5**
3. Wykaz posiadanego doświadczenia wykładowców/trenerów – **załącznik nr 6**
4. **OCENA OFERTY**

**Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji:**

1. Ofertę należy przygotować wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego.
2. Waluta oferty: PLN
3. Wybór zostanie dokonany w oparciu o przyjęte w niniejszym postępowaniu kryterium oceny ofert.
4. Kryteria oceny oferty i ich znaczenie (waga):

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zostaną zastosowane **kryteria:**

**– cena oferty brutto** – waga 70 %

**– doświadczenie trenera/rów 50 godz. –** waga 20%

**– kryterium społeczne** –waga 10%

**Opis sposobu obliczania punktów – kryterium ceny**

Cena oferty brutto (70%) – liczba punktów, w ramach kryterium obliczona zostanie przez podzielenie ceny najtańszej oferty przez cenę oferty badanej oraz przemnożenie tak otrzymanej liczby przez wagę kryterium, która wynosi 70, wg. wzoru**:**

𝐶=(𝐶𝑚𝑖𝑛/𝐶𝑏)\*70

gdzie:

C- liczba punktów oferty wynikających z kryterium ceny,

Cmin. – cena najtańszej oferty,

Cb – cena badanej oferty.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania – **70 pkt.**

Kryterium „Cena” będzie rozpatrywana na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.

**Opis sposobu obliczania punktów – kryterium doświadczenia trenerów**

**Wymóg minimalny:** każdy z wykazanych do realizacji trenerów musi posiadać doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 1 szkolenia z tematyki zgodnej z przedmiotem zamówienia w okresie ostatnich 5 lat przed terminem złożenia oferty.

**Kryterium punktowane:**

Należy wykazać doświadczenie zawodowe trenera/rów zgodne z przedmiotem zamówienia **w prowadzeniu** **szkoleń wynoszące łącznie minimum 50 godzin w okresie ostatnich 5 lat przed terminem złożenia oferty.**

Każdy z wykazanych do realizacji trenerów posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z tematyki zgodnej z przedmiotem zamówienia. Posiadane doświadczenie należy potwierdzić dokumentami trenera (np. referencje, rekomendacje, protokół potwierdzający prawidłowe wykonanie szkolenia itp.).

Wykazane doświadczenie w ilości 50 godzin i więcej – oferta otrzymuje **20 pkt.**

Brak dokumentu/ów potwierdzających, że trener/rzy przeprowadził/li minimum 50 godzin szkoleń – oferta otrzymuje 0 pkt.

W przypadku wykazania więcej niż jednego trenera, do oceny punktowej będzie brany pod uwagę trener z najmniejszym poziomem doświadczenia.

**Opis sposobu obliczania punktów – kryterium społeczne.**

W ramach kryterium społecznego zostanie przyznane 10 pkt. w przypadku:

1. Zobowiązania do zaangażowania bezpośrednio do realizacji przedmiotu zamówienia w czasie trwania umowy co najmniej jednej osoby z niepełnosprawnością, o której mowa w przepisach Ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych.

**Punkty zostaną przyznane w następujący sposób**:

Punkty **(10pkt.)** w kryterium społecznym zostaną przyznane za zobowiązanie do zatrudnienia min. 1 osoba zgodnie z określonym w Zapytaniu ofertowym kryterium społecznym. Ocena oferty w niniejszym kryterium dokonana zostanie na podstawie informacji zawartych w Formularzu ofertowym (załącznik nr 1). W przypadku zadeklarowania przez Wykonawcę spełnienia kryterium, Wykonawca jest zobowiązany na wezwanie Zamawiającego do przedstawienia zamawiającemu dowodów na potwierdzenie zatrudnienia min 1 osoby zgodnie z określonym w Zapytaniu ofertowym kryterium społecznym. W tym celu Wykonawca przedstawi do wglądu dokumenty potwierdzające spełnienie powyższego wymogu. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych dowodów traktowane będzie na równi z niespełnieniem przez Wykonawcę ww. kryterium. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę kryterium w trakcie realizacji zamówienia Zamawiający przewiduje sankcje w postaci nałożenie kary umownej w wysokości 10% zaoferowanej ceny w danej części zamówienia za dany okres realizacji zamówienia.

Jako spełnienie wymogu zatrudnienia do realizacji zamówienia osób zgodnie z określonym w Zapytaniu ofertowym kryterium społecznym Zamawiający dopuszcza również oddelegowanie do realizacji zamówienia osób zatrudnionych już u Wykonawcy.

Brak zobowiązania do zatrudnienia osób spośród ww. kategorii do realizacji przedmiotu zamówienia – oferta otrzymuje **0 pkt.**

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów we wszystkich kryteriach.

1. **TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

1. **WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA**
2. Zamawiający informuje, a Wykonawca składając ofertę akceptuje, że warunki realizacji zamówienia mogą zostać potwierdzone w formie umowy lub innego równoważnego dokumentu handlowego (np. akceptacja oferty, zamówienie, faktura wraz z protokołem odbioru usługi). Warunki realizacji zamówienia będą obejmować m.in.:

* odpowiedzialność Wykonawcy za zgodność realizacji usługi z Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021–2027,
* możliwość naliczenia kar umownych/finansowych w przypadku naruszenia warunków realizacji, w szczególności:
  + nieprzestrzegania Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.– do 20% łącznego wynagrodzenia od każdego stwierdzonego przypadku niezgodności.
  + w przypadku niewykonywania przez Wykonawcę zamówienia w sposób zgodny z postanowieniami zapytania ofertowego oraz bez zachowania należytej staranności w szczególności co do zawartości merytorycznej i sposobu prowadzenia szkoleń - w wysokości 2 % wynagrodzenia Wykonawcy za dane szkolenie, od każdego stwierdzonego przypadku.
* możliwość wstrzymania płatności do czasu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących jakości lub zgodności z warunkami realizacji,
* prawo Zamawiającego do niezwłocznego odstąpienia od realizacji zamówienia w przypadku powtarzających się naruszeń (m.in. opóźnień, skracania zajęć, realizacji niezgodnej z harmonogramem),
* przeniesienie na Zamawiającego pełni autorskich praw majątkowych do wszelkich materiałów wytworzonych i wykorzystanych podczas realizacji zamówienia – bez prawa Wykonawcy do dodatkowego wynagrodzenia,

1. **WARUNKI ZMIANY REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień treści zawartej umowy, zaakceptowanej oferty lub innego dokumentu stanowiącego podstawę realizacji zamówienia w przypadku wystąpienia następujących okoliczności:

* siły wyższej uniemożliwiającej wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym,
* zmiany obowiązującej stawki podatku VAT,
* zmiany unormowań prawnych powszechnie obowiązujących, które będą miały wpływ na realizację zamówienia,
* zmian formalno-organizacyjnych.

Przewidziane wyżej okoliczności stanowiące podstawę zmian do realizacji zamówienia stanowią uprawnienie Zamawiającego, a nie jego obowiązek wprowadzenia takich zmian. Warunki zmiany nie przyznają Wykonawcy jakiegokolwiek roszczenia o dokonanie modyfikacji.

1. **INFORMACJE DODATKOWE**

W przypadku przedstawienia oferty niezgodnej z niniejszym zapytaniem ofertowym lub nie spełnienia warunków udziału w postępowaniu oferta Wykonawcy zostanie odrzucona z niniejszego postępowania i nie będzie dalej uwzględniana przy ocenie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zmiany lub unieważnienia niniejszego ogłoszenia,

- zmiany warunków lub terminów prowadzonego postępowania ofertowego,

- unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.

- wezwanie Wykonawcy do złożenia wyjaśnień i/lub uzupełnienia złożonej oferty.

Jeśli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

1. **SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT**
2. Ofertę należy przygotować wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego. Dokumenty należy składać w postaci elektronicznej. Wszystkie składane przez Wykonawcę dokumenty powinny zostać opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym bądź podpisem zaufanym lub podpisane własnoręcznie a następnie zeskanowane do pliku w formacie pdf. Korespondencja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą BK2021, za pośrednictwem strony internetowej <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl>.
3. Oferty należy składać wyłącznie za pośrednictwem strony internetowej https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl, gdzie zamieszczone zostało ogłoszenie o zamówieniu. Oferty złożone w inny sposób będą odrzucone i nie będą podlegały ocenie przez Zamawiającego.
4. Termin składania ofert – **06.02.2026 roku.** O terminie złożenia oferty decyduje data i godzina złożenia oferty za pośrednictwem serwisu Baza Konkurencyjności.
5. **KLAUZULA INFORMACYJNA RODO**

Mając na uwadze fakt, że w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia mogą być przetwarzane dane osobowe osób fizycznych, Zamawiający informuje, że 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”:

W celu wykonania obowiązku nałożonego art. 13 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), dalej RODO, w związku z art. 88 ustawy o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021-2027 z dnia 28 kwietnia 2022 r., zwanej dalej ustawą wdrożeniową, informujemy o zasadach przetwarzania Państwa danych osobowych:

1. Administratorem ww. danych osobowych jest Fundacja Aktywna Galicja ul. ks. Piotra Skargi, 38-200 Jasło
2. W sprawach związanych z ochroną danych osobowych przetwarzanych w ramach realizacji Projektu można się skontaktować z Inspektorem Ochrony Danych kontakt: biuro@aktywnagalicja.pl
3. Państwa dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e, art. 9 ust. 2 lit. g oraz art. 10 RODO, w związku z realizacją zadań wynikających m.in. z:
4. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/1060 z dnia 24 czerwca 2021 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Funduszu Spójności, Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji i Europejskiego Funduszu Morskiego, Rybackiego i Akwakultury, a także przepisy finansowe na potrzeby tych funduszy oraz na potrzeby Funduszu Azylu, Migracji i Integracji, Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego i Instrumentu Wsparcia Finansowego na rzecz Zarządzania Granicami i Polityki Wizowej;
5. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/1057 z dnia 24 czerwca 2021 r. ustanawiającego Europejski Fundusz Społeczny Plus (EFS+) oraz uchylającego rozporządzenie (UE) nr 1296/2013 rozporządzenia EFS+;
6. ustawy wdrożeniowej.
7. Państwa dane osobowe będą przetwarzane w związku z realizacją Projektu w ramach FEP 2021-2027. W szczególności Państwa dane będą przetwarzane celu udzielania wsparcia zgodnie z założeniami Projektu, potwierdzania kwalifikowalności wydatków, monitorowania, sprawozdawczości, komunikacji, ewaluacji, kontroli, audytu oraz działań promocyjnych, a także w celu informowania o Projekcie.
8. Państwa dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celu, o którym mowa w pkt. 5. Po tym czasie dane mogą być przetwarzane do dnia wygaśnięcia zobowiązań wynikających z innego przepisu prawa, w tym przepisów archiwalnych.
9. Na podstawie art. 89 ust. 1 ustawy wdrożeniowej dostęp do danych osobowych i informacji gromadzonych przez IP WUP, przysługuje ministrowi właściwemu do spraw rozwoju regionalnego, wykonującemu zadania państwa członkowskiego, ministrowi właściwemu do spraw finansów publicznych, instytucjom zarządzającym, instytucjom pośredniczącym, instytucji audytowej, a także podmiotom, którym wymienione podmioty powierzają realizację zadań na podstawie odrębnej umowy, w zakresie niezbędnym do realizacji ich zadań wynikających z przepisów ustawy wdrożeniowej.
10. Podmioty, o których mowa w pkt. 6 udostępniają sobie nawzajem dane osobowe niezbędne do realizacji ich zadań, w szczególności przy pomocy systemów teleinformatycznych.
11. Posiadają Państwo prawo do dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania i ograniczenia przetwarzania oraz prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania. Na podstawie art. 17 ust. 3 lit. b i d RODO, nie jest możliwe usunięcie danych osobowych niezbędnych do wywiązania się z prawnego obowiązku wymagającego przetwarzania na mocy prawa Unii lub prawa państwa członkowskiego oraz celów archiwalnych w interesie publicznym. Ponadto mając na uwadze cel i podstawę prawną przetwarzania danych w ramach FEP 2021-2027, osobie której dane są przetwarzane nie przysługuje prawo do usunięcia albo przenoszenia tych danych.
12. Posiadają Państwo prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego - Prezesa Urzędu Ochrony Danych (dane kontaktowe dostępne są pod adresem: <https://uodo.gov.pl/pl>).
13. IP WUP nie zamierza przekazywać Państwa danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej (poza Europejski Obszar Gospodarczy).
14. W oparciu o dane osobowe przetwarzane w ramach FEP 2021-2027, IP WUP nie będzie podejmować wobec osób, których dane dotyczą zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania

**Załączniki:**

1. Formularz oferty – załącznik nr 1

2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2

3. Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych – załącznik nr 3

4. Oświadczenie o braku przesłanek do wykluczenia z postępowania – załącznik nr 4

5. Oświadczenie RODO – załącznik nr 5

6. Wykaz doświadczenia wykładowców/trenerów – załącznik nr 6