

Opoczno, dn. 04.02.2022 r.

ROZEZNANIE RYNKU (ZAPYTANIE O CENĘ) – REALIZACJA SZKOLEŃ ZAWODOWYCH

FUNDACJA „OSTOJA” IMIENIEM SIOSTRY KLARYSKI STANISŁAWY Z OPOCZNA jako realizator projektu „Akcja aktywizacja!” o nr RPLD.09.01.01-10-0011/21 zaprasza do składania ofert na realizację przedmiotu niniejszego zapytania o cenę.

1. Zamawiający

FUNDACJA „OSTOJA” IMIENIEM SIOSTRY KLARYSKI STANISŁAWY Z OPOCZNA
ul. Westerplatte 2, 26-300 Opoczno
Numer NIP: 7681712721
Numer REGON: 592298989

2. Przedmiot rozeznania

Realizacja w ramach projektu pn. „Akcja aktywizacja!” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020) w Opocznie (w woj. łódzkim) dwóch szkoleń zawodowych:
- „Kucharz” (Zadanie 1)
- "Magazynier" (Zadanie 2)

3. Niniejsze Zapytanie o cenę realizowane jest zgodnie z zasadą rozeznania rynku.

4. Postępowanie jest prowadzone w języku polskim. Jeżeli dokumenty są sporządzone w języku obcym, Wykonawca powinien złożyć je wraz z tłumaczeniem na język polski.

5. Każdy potencjalny Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert przez jednego Oferenta skutkować będzie odrzuceniem wszystkich ofert danego Oferenta.

Oferent może złożyć ofertę na realizację całego przedmiotu rozeznania (na realizację wszystkich zadań- tj. wszystkich szkoleń) bądź na realizację w całości jednego zadania (jednego szkolenia). Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych ani oferty wspólnej przez kilku Oferentów.

6. Na każdym etapie realizacji zamówienia wybrany Oferent zobowiązany będzie do kontaktu z przedstawicielem Zamawiającego, informowania o bieżących działaniach i ewentualnych utrudnieniach w realizacji przedmiotu rozeznania. W trakcie realizacji zamówienia niezbędne dokumenty i informacje zostaną udostępnione Oferentowi z inicjatywy Zamawiającego lub na prośbę Oferenta. Oferent będzie zobowiązany do realizacji zamówienia zgodnie z treścią niniejszego zapytania o cenę i złożonej oferty, postanowieniami umowy, a także zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa oraz w sposób uwzględniający prawne, organizacyjne i finansowe uwarunkowania Projektu finansowanego ze środków UE – w celu prawidłowej realizacji przedmiotu rozeznania w ramach Projektu.

7. Szczegółowy opis przedmiotu rozeznania: przedmiotem rozeznania jest realizacja dwóch szkoleń dla dwóch grup osób niepracujących wyznaczonych przez Zamawiającego, w podziale na następujące zadania:

a) **Zadanie 1**- szkolenie „Kucharz”

- Celem szkolenia jest uzyskanie przez uczestników kursu wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych w zakresie pracy w zawodzie kucharza.

- Planowany zakres tematyczny kursu:

I dzień: część teoretyczna

- Praca kucharza i jego obowiązki
- Struktura organizacyjna kuchni
- Profesjonalny strój kucharza
- Higiena pracowników pracujących w kuchni
- Tworzenie receptur
- Kalkulacje potraw

II dzień: część teoretyczna

- Tworzenie karty menu i jej analiza
- Zasady komponowania menu okolicznościowego
- Systemy Zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Przyjęcie surowców, magazynowanie towaru, opis produktu, analiza zagrożeń, punkty kontroli półproduktów i gotowych dań

III – X dzień: Część praktyczna (praca w kuchni)

Przygotowywanie przystawek, zup, dań głównych (mącznych, rybnych, mięsnych), deserów zgodnie z zaproponowanym poniżej menu oraz profesjonalne komponowanie i dekorowanie potraw:

przystawki:

- tatar klasyczny
- krewetki na sposób prowansalski
- galantyna z drobiu

sałatki:

- sałatka grecka
- sałatka Cezar
- sałatka coleslaw

zupy:

- krem szpinakowo – pomidorowy
- tradycyjny rosół wołowy z makaronem
- klasyczna francuska zupa cebulowa
- krem brokułowy z wędzonym łosiem i prażonymi migdałami

dania główne:

- pierś z kurczaka faszerowana mozzarellą, czosnkiem i suszonymi pomidorami z ryżem
- polędwiczki wieprzowe nadziewane szpinakiem na sosie kurkowym
- zraz w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i ćwikłą
- stek z grillowanej polędwicy wołowej z masłem czosnkowym i szparagami
- pierogi ruskie/ mięsne/ z kapustą i grzybami

desery:

- panna cotta z musem malinowym
- tiramisu w pucharku podane
- banana Split

- Uczestnicy szkolenia: 12 wyznaczonych przez Zamawiającego osób niepracujących (1 grupa).
- Liczba godzin kursu: 80 godzin szkoleniowych (10 dni szkolenia).
- Planowany tryb realizacji zajęć: szkolenie realizowane na tygodniu w godzinach dopołudniowych (planowo zajęcia od poniedziałku do piątku w godzinach pomiędzy 8.00 a 15.00, ostateczny tryb i terminy oraz godziny zajęć zostaną dostosowane do możliwości uczestników szkolenia na etapie realizacji kursu)
- Planowany termin realizacji szkolenia: 01.03.2022 r.- 20.03.2022 r.
- Miejsce realizacji kursu: Opoczno w woj. łódzkim (sala do realizacji szkolenia wraz z odpowiednim zapleczem do realizacji części praktycznej kursu zapewniona zostanie przez Zamawiającego).
- Materiały niezbędne do realizacji szkolenia- materiały do przyrządzania potraw w ilości zapewniającej prawidłową realizację programu zajęć zapewnione mają zostać przez Oferenta w ramach oferowanej stawki na osobę. Przed podpisaniem umowy o świadczenie usług Zamawiający może zażądać od wybranego Wykonawcy szczegółowego spisu (w tym ilościowego) zapewnianych materiałów niezbędnych do realizacji kursu celem weryfikacji ich zgodności ilościowej i jakościowej z realizowanymi zajęciami. W celu zapewnienia odpowiedniej jakości szkolenia, w przypadku negatywnej weryfikacji spisu zapewnianych materiałów, Zamawiający może zażądać od Wykonawcy poszerzenia katalogu wykorzystywanych przy kursie materiałów.
- Wykonawca w ramach kursu (w ramach oferowanej stawki) zobowiązany jest zapewnić wszystkim uczestnikom szkolenia materiały szkoleniowe. Materiały muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia oraz dobrej jakości (bez śladów wcześniejszego użytkowania). Wykonawca zobowiązany jest zapewnić materiały szkoleniowe w postaci: skryptu wykładowego w wersji papierowej bądź podręcznika o treści adekwatnej do omawianej tematyki, długopisu, notesu lub zeszytu dla każdego uczestnika.
- Szkolenie zakończone zostanie zdobyciem kompetencji w zawodzie kucharza- wśród wszystkich uczestników kursu wybrany Wykonawca przeprowadzi testy kompetencji (pre i post testy), w wyniku realizacji kursu uczestnik otrzyma certyfikat/ dyplom/ zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji.

W ramach szkolenia muszą zostać zrealizowane wszystkie etapy nabycia kompetencji zgodnie z „Wytycznymi w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014-2020” (załącznik nr 2 Wspólna Lista Wskaźników Kluczowych), a po zakończeniu szkolenia rezultaty muszą być zweryfikowane poprzez egzamin wewnętrzny-testy kompetencji i porównane ze standardem wymagań. Zrealizowane muszą zostać etapy:

- a) ETAP I – Zakres – grupa docelowa obejmowana wsparciem, obszar EFS poddany ocenie- realizowana w ramach zadania forma wsparcia
- b) ETAP II – Wzorzec – zdefiniowanie w Karcie Usługi standardu wymagań, tj. efektów uczenia się, które osiągną uczestnicy projektu w wyniku realizowanej formy wsparcia
- c) ETAP III – Ocena – przeprowadzenie weryfikacji na podstawie opracowanych kryteriów oceny po zakończeniu wsparcia udzielanego uczestnikom projektu (przeprowadzenie testów kompetencji)
- d) ETAP IV – Porównanie – porównanie uzyskanych wyników etapu III z przyjętymi wymaganiami (określonymi na etapie II) po zakończeniu wsparcia udzielanego uczestnikom projektu. Po zweryfikowaniu że uczestnik projektu osiągnął efekty uczenia się, wydane mu zostanie zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji.

- Wybrany Wykonawca w ramach realizacji niniejszego zadania zobowiązuje się do:

- stałej współpracy z personelem projektu;
 - informowania Zamawiającego o wszystkich znanych okolicznościach mogących wpłynąć na realizację zadań, do których jest zobowiązany;
 - niezwłocznego przekazywania w formie telefonicznej lub e-mail informacji o każdym Uczestniku/ Uczestniczce, który/a opuszcza spotkania lub posiada innego rodzaju zaległości;
 - realizacji przedmiotu zamówienia w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, w oparciu o ustalony między Stronami Harmonogram, uaktualniany w odniesieniu do możliwości i potrzeb Uczestników Projektu.
- Planowana forma zatrudnienia: umowa o świadczenie usług z podmiotem uprawnionym do realizacji usług - rozliczenie na podstawie faktur/rachunków za zrealizowane usługi.
- Wymagane kwalifikacje względem trenera, który zostanie zaangażowany do prowadzenia szkolenia (kryteria obowiązkowe):
- posiadanie wykształcenia wyższego/zawodowego lub certyfikatów/zaświadczeń/innych uprawnień z zakresu realizowanego szkolenia (np. wykształcenie/certyfikaty/ukończone kursy, szkolenia z zakresu kucharza)
 - oraz minimum 2- letnie doświadczenie zawodowe z zakresu tematyki szkolenia- tj. z zakresu kucharza.
- Warunki płatności:
- rozliczenie wykonania umowy będzie realizowane na podstawie oryginału dokumentacji potwierdzającej realizację szkolenia oraz rachunku/faktury, przedkładanych Zamawiającemu. Przedłożenie podpisanych, wypełnionych dokumentów stanowić będzie warunek niezbędny do wypłaty wynagrodzenia za zrealizowane usługi. Oferent w ramach proponowanej w niniejszym zapytaniu stawki sam opłaci niezbędne daniny, należności o charakterze publicznoprawnym (w tym w szczególności podatki pośrednie, bezpośrednie, związane z obowiązkowymi ubezpieczeniami), Zamawiający nie ponosi przy tym odpowiedzialności za ich poprawność, m.in. za poprawność zastosowania stawki VAT, decyzja o zastosowaniu odpowiedniej stawki podatku jest wyłączną decyzją Wykonawcy.
 - Wykonawca akceptuje klauzulę, że otrzyma wynagrodzenie tylko za usługi, które rzeczywiście się odbyły. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby uczestników szkolenia w związku z przyczynami zaistniałymi w wyniku realizacji projektu. Wykonawcy będzie wtedy przysługiwało częściowe wynagrodzenie, w wysokości proporcjonalnej do ilości osób dla których wyświadczone zostały usługi szkoleniowe.

b) Zadanie 2- szkolenie "Magazynier"

- Celem szkolenia jest uzyskanie przez uczestników kursu wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych w zakresie pracy w zawodzie magazyniera.
- Planowany zakres tematyczny kursu: charakterystyka zawodu; rodzaje magazynów; sposoby i systemy magazynowania, rozmieszczanie towarów w magazynie; dokumentacja i rozliczenia magazynowe; sporządzanie dokumentacji magazynowej, wystawianie dokumentów sprzedaży, dokumentów rozchodowych z magazynu.
- Uczestnicy szkolenia: 16 wyznaczonych przez Zamawiającego osób niepracujących (1 grupa).
- Liczba godzin kursu: 80 godzin szkoleniowych (10 dni).
- Planowany tryb realizacji zajęć: szkolenie realizowane na tygodniu w godzinach popołudniowych

(planowo zajęcia od poniedziałku do piątku w godzinach pomiędzy 8.00 a 15.00, ostateczny tryb i terminy oraz godziny zajęć zostaną dostosowane do możliwości uczestników szkolenia na etapie realizacji kursu).

- Planowany termin realizacji szkolenia: 01.04.2022 r.- 30.04.2022 r.

- Miejsce realizacji kursu: Opoczno w woj. łódzkim (sala do realizacji szkolenia wraz z odpowiednim zapleczem zapewniona zostanie przez Zamawiającego).

- Wykonawca w ramach kursu (w ramach oferowanej stawki) zobowiązany jest zapewnić wszystkim uczestnikom szkolenia materiały szkoleniowe. Materiały muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia oraz dobrej jakości (bez śladów wcześniejszego użytkowania). Wykonawca zobowiązany jest zapewnić materiały szkoleniowe w postaci: skryptu wykładowego w wersji papierowej bądź podręcznika o treści adekwatnej do omawianej tematyki, długopisu, notesu lub zeszytu dla każdego uczestnika.

- Szkolenie zakończone zostanie zdobyciem kwalifikacji w zawodzie magazyniera- wybrany Wykonawca w ramach oferowanej stawki dla wszystkich uczestników kursu bezpośrednio po jego zakończeniu zorganizuje egzaminy Izby Rzemieślniczej, dające możliwość nabycia przez uczestników szkolenia ww. kwalifikacji, trener prowadzący zajęcia podczas kursu zobowiązany będzie do rzetelnego przygotowania uczestników do egzaminu.

- Wybrany Wykonawca w ramach realizacji niniejszego zadania zobowiązuje się do:

- stałej współpracy z personelem projektu;
- informowania Zamawiającego o wszystkich znanych okolicznościach mogących wpłynąć na realizację zadań, do których jest zobowiązany;
- niezwłocznego przekazywania w formie telefonicznej lub e-mail informacji o każdym Uczestniku/ Uczestniczce, który/a opuszcza spotkania lub posiada innego rodzaju zaległości;
- realizacji przedmiotu zamówienia w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, w oparciu o ustalony między Stronami Harmonogram, uaktualniany w odniesieniu do możliwości i potrzeb Uczestników Projektu.

- Planowana forma zatrudnienia: umowa o świadczenie usług z podmiotem uprawnionym do realizacji usług - rozliczenie na podstawie faktur/rachunków za zrealizowane usługi.

- Wymagane kwalifikacje względem trenera, który zostanie zaangażowany do prowadzenia szkolenia (kryteria obowiązkowe):

- posiadanie wykształcenia wyższego/zawodowego lub certyfikatów/zaświadczeń/innych uprawnień z zakresu realizowanego szkolenia (np. wykształcenie/certyfikaty/ukończone kursy, szkolenia z zakresu pracy w magazynie)
- oraz minimum 2- letnie doświadczenie zawodowe z zakresu tematyki szkolenia- tj. z zakresu pracy w magazynie.

- Warunki płatności:

- rozliczenie wykonania umowy będzie realizowane na podstawie oryginału dokumentacji potwierdzającej realizację szkolenia oraz rachunku/faktury, przedkładanych Zamawiającemu. Przedłożenie podpisanych, wypełnionych dokumentów stanowić będzie warunek niezbędny do wypłaty wynagrodzenia za zrealizowane usługi. Oferent w ramach proponowanej w niniejszym zapytaniu stawki sam opłaci niezbędne daniny, należności o charakterze publicznoprawnym (w tym w szczególności podatki pośrednie, bezpośrednie, związane z obowiązkowymi ubezpieczeniami),

Zamawiający nie ponosi przy tym odpowiedzialności za ich poprawność, m.in. za poprawność zastosowania stawki VAT, decyzja o zastosowaniu odpowiedniej stawki podatku jest wyłączną decyzją Wykonawcy.

- Wykonawca akceptuje klauzulę, że otrzyma wynagrodzenie tylko za usługi, które rzeczywiście się odbyły. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby uczestników szkolenia w związku z przyczynami zaistniałymi w wyniku realizacji projektu. Wykonawcy będzie wtedy przysługiwało częściowe wynagrodzenie, w wysokości proporcjonalnej do ilości osób dla których wyświadczone zostały usługi szkoleniowe.

8. Grupy skierowane przez Zamawiającego na wszystkie ww. kursy uznaje się za zamknięte. Nie dopuszcza się udziału innych osób w szkoleniach lub łączenia więcej grup o tej samej tematyce szkolenia.

Zamawiający zastrzega sobie, iż liczba osób biorących udział w projekcie może ulec zmniejszeniu/zwiększeniu. Zamawiający zastrzega sobie więc prawo zmniejszenia liczby osób skierowanych na kursy.

Dokładne terminy realizacji wszystkich ww. kursów zostaną wskazane przez Zamawiającego przed podpisaniem umowy z danym Wykonawcą.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu realizacji zamówienia, wynikającej z przyczyn niemożliwych do przewidzenia na etapie ogłaszania niniejszego zapytania o cenę czy zmiany terminu realizacji projektu (w przypadku m.in. wydłużenia okresu realizacji projektu).

9. Sposób przygotowania i składania ofert:

a) Zamawiający wymaga złożenia w odpowiedzi na niniejsze zapytanie o cenę:

- wypełnionego kompletnie w języku polskim, niezmodyfikowanego, podpisanego przez osobę uprawnioną formularza oferty wraz z niezbędnymi oświadczeniami – oryginału na wzorze załącznika nr 1 do niniejszego Zapytania

- oryginału bądź poświadczonej za zgodność z oryginałem kserokopii aktualnego odpisu z właściwego rejestru (KRS) lub aktualnego zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (CEIDG)

- oryginału bądź poświadczonej za zgodność z oryginałem kserokopii aktualnego wpisu do Rejestru Instytucji Szkoleniowych prowadzonego przez Wojewódzki Urząd Pracy właściwy ze względu na siedzibę instytucji szkoleniowej (ofertę mogą składać tylko i wyłącznie instytucje posiadające ww. wpis do RIS)

- w/w dokumentacja podpisana powinna zostać przez osobę/osoby uprawnione do reprezentacji Oferenta (jeżeli dokumenty rejestrowe wskazują inaczej- dodatkowo dołączyć należy pełnomocnictwo do złożenia i podpisania oferty przez daną osobę)

Od wybranego Oferenta, przed podpisaniem umowy na realizację danego szkolenia, Zamawiający będzie wymagał przedłożenia dodatkowo poświadczonych za zgodność z oryginałem kserokopii dokumentów potwierdzających jasno i czytelnie posiadanie niezbędnej wiedzy i kwalifikacji w zakresie objętym danym zapytaniem (dyplomy, dokumenty potwierdzające posiadanie wymaganego wykształcenia, zaświadczenia, certyfikaty i inne dokumenty potwierdzające ukończenie kursów, szkoleń, studiów, itp.) oraz dokumentów potwierdzających posiadane doświadczenie zawodowe (świadczenia pracy, referencje i inne dokumenty potwierdzające w czytelny sposób doświadczenie) przez trenera/trenerów, który/którzy zostanie/zostaną oddelegowany/oddelegowani do realizacji danego kursu.

- b) ofertę można złożyć tylko jedną w formie pisemnej (Oferent może złożyć ofertę na realizację całego przedmiotu rozeznania- tj. na realizację wszystkich szkoleń bądź na realizację w całości jednego szkolenia) za pośrednictwem poczty, kuriera lub osobiście na adres Biura projektu, tj. na adres: FUNDACJA „OSTOJA” IMIENIEM SIOSTRY KLARYSKY STANISŁAWY Z OPOCZNA, ul. Westerplatte 2, 26-300 Opoczno (w godzinach: 8:00-15.00 w dni robocze od poniedziałku do piątku)
- c) oferta powinna być kompletna, zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia oraz informacje określone w sposób jednoznaczny
- d) oferta powinna być zgodna z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności przepisami dotyczącymi ochrony uczciwej konkurencji oraz przepisami Kodeksu cywilnego dotyczącymi oferty oraz spełniać wymogi opisane w niniejszym zapytaniu
- e) ofertę wraz z dokumentami należy złożyć w jednym egzemplarzu
- f) termin składania ofert: od 04.02.2022 r. od godz. 12:00 do dnia 11.02.2022 r. do godziny 13:00. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data wpływu oferty na wskazany adres, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową lub kurierską
- g) oferty złożone po terminie, niekompletne, na zmodyfikowanych wzorach nie będą rozpatrywane
- h) otrzymane oferty Zamawiający pozostawia w dokumentacji projektowej i nie podlegają one zwrotowi
- i) termin związania ofertą: Oferent pozostaje związany ofertą przez okres minimum 60 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert
- j) Zamawiający nie dopuszcza składania oferty wspólnej przez kilku Oferentów.
- k) Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej. Z tytułu odrzucenia bądź niewybrania oferty Oferentom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.

10. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

- a) cenę należy podać w odniesieniu do ceny za realizację danego szkolenia dla jednej osoby, w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- b) rozliczenia dokonywane będą w złotych polskich (PLN).
- c) Oferent zobowiązany jest w swojej ofercie uwzględnić wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu danego zadania w okresie jego realizacji, w tym w ramach proponowanej stawki zobowiązany jest uwzględnić wszystkie daniny publiczno- prawne (oferowana cena musi być ceną brutto brutto).

11. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty: Zamawiający przy wyborze oferty kierował się będzie jedynie ceną oferty zaproponowaną za realizację danego zadania. Oferty będą rozpatrywane osobno dla każdego zadania, tj. osobno dla Zadania 1, osobno dla Zadania 2

12. Wybór najkorzystniejszej oferty:

- a) Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym (oferenci, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu- tj. nie podpiszą oświadczeń w przedmiotowym zakresie lub ich oferta nie będzie spełniać stawianych wymagań formalnych, dotyczących sposobu sporządzenia i zakresu oferty zostaną wykluczeni z udziału w postępowaniu), a następnie oceny pod względem cen ofert.
- b) za ofertę najkorzystniejszą dla danego zadania zostanie uznana oferta spełniająca stawiane wymagania formalne, która charakteryzuje się najniższą ceną.
- c) oferta nie spełniająca wymagań niniejszego zapytania, w szczególności formalnych (złożona po

terminie, niekompletna) lub merytorycznych (zwłaszcza niebędącą ofertą w rozumieniu przepisów prawa cywilnego) albo zawierająca inne rozpoznane wady sprzeczne z przepisami prawa bądź zapisami danego zapytania, zostanie odrzucona bez jej rozpatrywania. Za ofertę nie spełniającą wymagań niniejszego Zapytania będzie uznana w szczególności taka oferta, która nie będzie pozwalała na jednoznaczne określenie ceny oferty.

d) Zamawiający może nie wybrać żadnej oferty lub zmodyfikować treść zapytania o cenę w szczególności ze względu na konieczność usunięcia wad zapytania, dostosowania zapytania do wymagań powszechnie obowiązującego prawa lub innych regulacji wiążących Zamawiającego, oraz o ile okaże się to konieczne do prawidłowej realizacji Projektu lub przedmiotu zapytania (w szczególności ze względu na należyłą jakość wykonania przedmiotu zapytania oraz jego zgodność z celami Projektu).

e) informacja o zmianie treści zapytania o cenę zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego.

f) w przypadku istotnej modyfikacji treści zapytania zostanie przedłużony termin składania ofert.

g) o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wybranego Oferenta telefonicznie

13. Informacje o przetwarzaniu danych osobowych:

W związku z wejściem w życie z dniem 25 maja 2018 r. postanowień 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) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych, Zamawiający informuje, iż będzie przetwarzał dane osobowe uzyskane w trakcie niniejszego postępowania, w tym dane osobowe ujawnione w ofertach, dokumentach i oświadczeniach dołączonych do oferty oraz dane osobowe ujawnione w odpowiedzi na wezwanie do uzupełnienia oferty. Mając na uwadze powyższe, zamawiający informuje, że:

- administratorem danych osobowych jest FUNDACJA „OSTOJA” IMIENIEM SIOSTRY KLARYSKI STANISŁAWY Z OPOCZNA z siedzibą przy ulicy Westerplatte 2, 26-300 Opoczno
- dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z prowadzonym niniejszym zapytaniem o cenę
- z uwagi na fakt, iż niniejsze postępowanie toczy się na podstawie norm obowiązujących w ramach RPO WŁ 2014-2020 dane osobowe Oferenta objęte są przepisami o dostępie do informacji publicznej, tym samym mogą zostać udostępnione podmiotom, które na podstawie powyższej regulacji zwrócą się o ich udostępnienie, ponadto zostaną udostępnione instytucjom i podmiotom zaangażowanym w proces realizacji RPO WŁ 2014-2020.
- dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane przez okres wymagany przepisami 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. Okres ten dotyczy również Oferentów, którzy złożyli oferty i nie zostały one uznane, jako najkorzystniejsze w niniejszym postępowaniu.
- Zamawiający nie będzie przekazywał danych Oferenta poza teren Europejskiego Obszaru

Gospodarczego lub organizacji międzynarodowych.

- Wykonawca posiada prawo do żądania od Zamawiającego dostępu do danych osobowych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania.
- Wykonawca posiada prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- podanie danych jest dobrowolne, jednakże ich niepodanie może uniemożliwić Zamawiającemu dokonanie oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zdolności Wykonawcy do należytego wykonania zamówienia, co skutkować może wykluczeniem wykonawcy z postępowania lub odrzuceniem jego oferty
- Wykonawcy, Oferentowi nie przysługuje:
 - 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - 3) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO
- w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO

Wykaz załączników: Załącznik Nr 1 - Formularz oferty do „ROZEZNANIA RYNKU (ZAPYTANIA O CENĘ) – REALIZACJA SZKOLEŃ ZAWODOWYCH” z dnia 04.02.2022 r. w ramach projektu pn.: „Akcja aktywizacja!”

Załącznik Nr 1 - Formularz oferty do „ROZEZNANIA RYNKU (ZAPYTANIA O CENĘ) – REALIZACJA SZKOLEŃ ZAWODOWYCH” z dnia 07.02.2022 r. w ramach projektu pn.: „Akcja aktywizacja!”

FORMULARZ OFERTY

DANE OFERENTA	
Nazwa Oferenta	
Adres siedziby Oferenta	
Numer telefonu do kontaktu	
Adres e-mail do kontaktu	

w odpowiedzi na zapytanie o cenę, dotyczące realizacji szkoleń w ramach projektu pn.: „Akcja aktywizacja!”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, deklaruję, iż przedmiotowe zamówienie zobowiązuje się wykonać na następujących oferowanych przeze mnie warunkach

a) Składam ofertę na realizację (właściwie zaznaczyć)*:

Zadania 1- szkolenie „Kucharz”

Zadania 2- szkolenie "Magazynier"

**Oferent może złożyć ofertę na realizację całego przedmiotu rozeznania (na realizację wszystkich zadań- tj. wszystkich szkoleń) bądź na realizację w całości jednego zadania (jednego szkolenia)*

b) Oferuję realizację szkoleń po następującej cenie i na następujących warunkach (należy wypełnić jedynie sekcję dla realizacji szkolenia na które Oferent składa ofertę):

Zadanie 1- szkolenie „Kucharz”

oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia- realizację kursu z zakresu kucharza za kwotę: PLN brutto brutto* za osobę

* Brutto brutto: stawka zawierająca wszystkie daniny publiczno-prawne, podatki

Ponadto oświadczam, że osoby, które zostaną zaangażowane do realizacji szkolenia z zakresu kucharza posiadają niezbędne kwalifikacje i doświadczenie wymagane w stosunku do trenera prowadzącego ww. kurs – tj. posiadają:

wykształcenie wyższe/zawodowe lub certyfikaty/zaświadczenia/inne uprawnienia z zakresu realizowanego szkolenia (np. wykształcenie/certyfikaty/ukończone kursy, szkolenia z zakresu kucharza)	<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE
minimum 2- letnie doświadczenie zawodowe z zakresu tematyki szkolenia- tj. z zakresu kucharza.	<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE

Jednocześnie zobowiązuję się przed podpisaniem umowy w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie przedłożyć mu poświadczony za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów potwierdzających jasno i czytelnie posiadanie przez zaangażowanych trenerów niezbędnej wiedzy i kwalifikacji w zakresie objętym danym zapytaniem oraz dokumenty potwierdzające posiadane przez ww. trenerów doświadczenie zawodowe.

Zadanie 2- szkolenie "Magazynier"

<p>oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia- realizację kursu z zakresu magazyniera za kwotę:</p> <p>..... PLN brutto brutto* za osobę</p>

* Brutto brutto: stawka zawierająca wszystkie daniny publiczno-prawne, podatki

Ponadto oświadczam, że osoby, które zostaną zaangażowane do realizacji szkolenia z zakresu magazyniera posiadają niezbędne kwalifikacje i doświadczenie wymagane w stosunku do trenera prowadzącego ww. kurs – tj. posiadają:

wykształcenie wyższe/zawodowe lub certyfikaty/zaświadczenia/inne uprawnienia z zakresu realizowanego szkolenia (np. wykształcenie/certyfikaty/ukończone kursy, szkolenia z zakresu pracy w magazynie)	<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE
minimum 2- letnie doświadczenie zawodowe z zakresu tematyki szkolenia- tj. z zakresu pracy w magazynie.	<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE

Jednocześnie zobowiązuję się przed podpisaniem umowy w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie przedłożyć mu poświadczony za zgodność z oryginałem kserokopie dokumentów potwierdzających jasno i czytelnie posiadanie przez zaangażowanych trenerów niezbędnej wiedzy i kwalifikacji w zakresie objętym danym zapytaniem oraz dokumenty potwierdzające posiadane przez ww. trenerów doświadczenie zawodowe.

Ponadto oświadczam, że:

- 1) Zapoznałem/am się z treścią „ROZEZNANIA RYNKU (ZAPYTANIA O CENĘ) – REALIZACJA SZKOLEŃ ZAWODOWYCH” z dnia 04.02.2022 r. w ramach projektu pn.: „Akcja aktywizacja!”, oraz że akceptuję wszystkie zapisy ww. rozeznania i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
- 2) Składam tylko jedną ofertę w ramach niniejszego zapytania i w jednym egzemplarzu.
- 3) Niniejszy formularz oferty nie został przeze mnie modyfikowany i jest podpisany przez osobę uprawnioną.
- 4) Oferta jest zgodna z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności przepisami dotyczącymi ochrony uczciwej konkurencji oraz przepisami Kodeksu cywilnego dotyczącymi oferty oraz spełnia wymogi opisane w przedmiotowym zapytaniu.
- 5) Przedstawiona oferta cenowa uwzględnia wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia w okresie jego realizacji.
- 7) Ponadto oświadczam, że spełniam wszelkie warunki udziału w niniejszym postępowaniu.

.....
Data i czytelny podpis Oferenta lub upoważnionego
przedstawiciela Oferenta z załączonym pełnomocnictwem

W związku z wejściem w życie z dniem 25 maja 2018 r. postanowień 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) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych, Zamawiający informuje, iż będzie przetwarzał dane osobowe uzyskane w trakcie niniejszego postępowania, w tym dane osobowe ujawnione w ofertach, dokumentach i oświadczeniach dołączonych do oferty oraz dane osobowe ujawnione w odpowiedzi na wezwanie do uzupełnienia oferty. Mając na uwadze powyższe, zamawiający informuje, że:

- 1) administratorem danych osobowych jest FUNDACJA „OSTOJA” IMIENIEM SIOSTRY KLARYSKI STANISŁAWY Z OPOCZNA z siedzibą przy ulicy Westerplatte 2, 26-300 Opoczno
- 2) dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z prowadzonym niniejszym zapytaniem o cenę
- 3) z uwagi na fakt, iż niniejsze postępowanie toczy się na podstawie norm obowiązujących w ramach RPO WŁ 2014-2020 dane osobowe Oferenta objęte są przepisami o dostępie do informacji publicznej, tym samym mogą zostać udostępnione podmiotom, które na podstawie powyższej regulacji zwrócą się o ich udostępnienie, ponadto zostaną udostępnione instytucjom i podmiotom zaangażowanym w proces realizacji RPO WŁ 2014-2020.
- 4) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane przez okres wymagany przepisami 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. Okres ten dotyczy również Oferentów, którzy złożyli oferty i nie zostały one uznane, jako najkorzystniejsze w niniejszym postępowaniu.

- 5) Zamawiający nie będzie przekazywał danych Oferenta poza teren Europejskiego Obszaru Gospodarczego lub organizacji międzynarodowych.
- 6) Wykonawca posiada prawo do żądania od Zamawiającego dostępu do danych osobowych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania.
- 7) Wykonawca posiada prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- 8) podanie danych jest dobrowolne, jednakże ich niepodanie może uniemożliwić Zamawiającemu dokonanie oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zdolności Wykonawcy do należytego wykonania zamówienia, co skutkować może wykluczeniem wykonawcy z postępowania lub odrzuceniem jego oferty
- 9) Wykonawcy, Oferentowi nie przysługuje:
- 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 danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO
- 10) w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO

Przyjmuje powyższe do wiadomości:

.....

Data i czytelny podpis Oferenta lub upoważnionego przedstawiciela Oferenta z załączonym pełnomocnictwem