

Łódź, dnia 13.04.2021 r.

ZSG.0012.6.2021

**Zapytanie ofertowe w ramach zasady konkurencyjności
o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej 130 000 złotych**

Umowa o dofinansowanie projektu Nr RPLD.11.03.02-10-0012/19-00

Ogłoszenie opublikowano w Bazie konkurencyjności w dniu 13.04.2021 r., Nr ogłoszenia: 2021-19979-42559

„Usługi szkolenia specjalistycznego dla nauczycieli i uczniów” w ramach projektu „Moja pasja - Gastronomia”

1. Zamawiający: **Miasto Łódź**, ul. Piotrkowska 104, 90-926 Łódź, NIP 725-002-89-02 w imieniu, którego działa **Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź**, reprezentowany przez Dyrektora Zespołu Szkół, **godz. urzędowania: poniedziałek – piątek od 8.00-16.00**, adres e-mail: projekty@zsg.elodz.edu.pl, strona internetowa szkoły: <http://gastronomik.edu.pl/>, BIP szkoły: <http://www.bip.zsglodz.wikom.pl/>.
2. Przedmiot zamówienia: „**Usługi szkolenia specjalistycznego dla nauczycieli i uczniów w ramach projektu „Moja pasja – Gastronomia”** – Realizacja zadania Nr 6: Realizacja kursów: Carving, Food finger, Baristyka, Obsługa urządzeń gastronomicznych oraz warsztaty herbaciane Tea-time dla uczniów ZSG kształcących się w zawodzie Technik Żywności i Usług Gastronomicznych oraz Kucharz, typ projektu 1a) oraz zadania Nr 10: Doskonalenie umiejętności, kompetencji lub kwalifikacji nauczycieli kształcenia zawodowego ZSG w Łodzi, typ projektu 1 b). Zadania realizowane są w ramach projektu pn.: „*Moja pasja – Gastronomia*” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020. Przedmiot zamówienia został podzielony na 7 niżej wymienionych części. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną liczbę części, tj. na:
 - 2.1. CZĘŚĆ 1: Kurs dla uczniów w zakresie obsługi zakupionego sprzętu dydaktycznego – (poz. budż. 89), 3 grupy x 15 godz. w sumie 45 godz.:**
 - 1) Usługa szkoleniowa realizowana na terenie Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88,
 - 2) Surowce do zajęć szkoleniowych zakupuje zleceniodawca ramach projektu „*Moja pasja- gastronomia*”,
 - 3) Urządzenia i drobny sprzęt gastronomiczny zapewnia zleceniodawca- szkoła w ramach projektu „*Moja pasja- gastronomia*”,
 - 4) Termin realizacji zamówienia: maj 2021 r. – grudzień 2021 r.,
 - 5) Tematyka zajęć winna obejmować m.in. obsługę: pieca konwekcyjno- parowego Rational, schładzarki szokowej, zmywarki do naczyń, pakowarki próżniowej, sous vide, wieloczynnościowego urządzenia robot planetarny Kenwood Cooking Chef KCC9040S z wykorzystaniem wszystkich funkcji urządzenia, paco-jet.
 - 2.2. CZĘŚĆ 2: Kurs „Food finger” – (poz. budż. 79), dla uczniów 6 grup x 15 godz. w sumie 90 godz.:**
 - 1) Usługa szkoleniowa realizowana na terenie Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88,
 - 2) Surowce do zajęć szkoleniowych zakupione przez Zespołu Szkół Gastronomicznych w ramach projektu „*Moja pasja- gastronomia*”,
 - 3) Urządzenia i drobny sprzęt gastronomiczny zapewnia szkoła w ramach projektu „*Moja pasja- gastronomia*”,
 - 4) Termin realizacji zamówienia od maja 2021 r. do grudnia 2022 r.,
 - 5) Tematyka zajęć winna obejmować m.in. twórcze kreowanie i wykorzystanie kulinariów, kreatywne myślenie w przygotowaniu posiłków, łączenie sztuki i kulinariów z różnych stron świata. Przygotowanie i serwowanie przystawek, dań zasadniczych, deserów talerzowych, dekorowanie innowacyjnymi metodami m.in.: wykorzystywanie warzyw, nabiału, mięs, owoców morza i ryb do tworzenia przekąsek, niekonwencjonalne połączenia smakowe, znajomość asortymentu naczyń wykorzystywanych do prezentacji Food finger, prezentowanie nowoczesnego cukiernictwa pod postacią małych form.
 - 2.3. CZĘŚĆ 3: Kurs „Baristyka” – (poz. budż. 84), dla uczniów 6 grup x 18 godz. w sumie 108 godz.:**
 - 1) Usługa szkoleniowa realizowana na terenie Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88,
 - 2) Surowce do zajęć szkoleniowych zakupione przez Zespołu Szkół Gastronomicznych w ramach projektu „*Moja pasja- gastronomia*”,
 - 3) Urządzenia i drobny sprzęt gastronomiczny zapewnia szkoła w ramach projektu „*Moja pasja- gastronomia*”,
 - 4) Termin realizacji zamówienia od maja 2021 r. do grudnia 2022 r.,
 - 5) Tematyka zajęć powinna obejmować m.in. pochodzenie kawy, odmiany, metody obróbki ziarna, analiza procesu zaparzania kawy, budowa ekspresu ciśnieniowego, parzenie espresso, trzy fazy espresso– drip,

technika latte art., nauka poprawnego spienienia mleka, alternatywne metody parzenia kawy, przygotowanie kilku rodzajów kaw mlecznych; trzy fazy espresso, analiza rozkwitu kawy podczas zaparzania, nauka poprawnego spienienia mleka, wprowadzenie do metod alternatywnych parzenia kawy.

2.4. CZĘŚĆ 4: Kurs „Tea time – warsztaty herbaciane” – (poz. budż. 94), dla uczniów 6 grup x 15 godz. w sumie 90 godz.:

- 1) Usługa szkoleniowa realizowana na terenie Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88,
- 2) Surowce do zajęć szkoleniowych zakupione przez Zespołu Szkół Gastronomicznych w ramach projektu „*Moja pasja- gastronomia*”,
- 3) Urządzenia i drobny sprzęt gastronomiczny zapewnia szkoła w ramach projektu, natomiast sprzęt specjalistyczny, niezbędny do przeprowadzenia warsztatów zapewnia Zleceniobiorca,
- 4) Termin realizacji zamówienia od maja 2021 r. do grudnia 2022 r.
- 5) Tematyka zajęć powinna obejmować m.in. herbata – krótka historia, kultura spożywania herbaty, wariacje herbaciane na gorąco, przygotowanie stanowiska pracy, koktajl na bazie herbaty – jako urozmaicenie menu barowego, mrożone herbaty – ICED TEA.

2.5. CZĘŚĆ 5: Kurs „Tradycyjne menu włoskiej restauracji” – (poz. budż. 111), dla nauczycieli 2 grupy po 16 godz./1 gr., w sumie 32 godz.:

- 1) Usługa szkoleniowa realizowana na terenie miasta Łodzi,
- 2) Surowce do przeprowadzenia zajęć szkoleniowych dostarcza zleceniobiorca na swój koszt,
- 3) Pomieszczenie – lokal, urządzenia i drobny sprzęt gastronomiczny niezbędny do przeprowadzenia zajęć zapewnia zleceniobiorca,
- 4) Termin realizacji zamówienia od maja 2021 r. do grudnia 2021 r.,
- 5) Tematyka zajęć powinna obejmować m.in. zapoznania się z historią i podziałem geograficznym, a co za tym idzie kulinarnym Włoch, nauczą się przyrządzać nowoczesne i tradycyjne dania kuchni włoskiej wykorzystując regionalne produkty, umiejętności doboru odpowiednich surowców do tradycyjnych dań włoskich. Podczas szkolenia komponowane powinny być dwie karty menu np.: Dzień pierwszy – menu mięsne, m.in. caponata siciliana – warzywa na słodko-kwaśne, risotto ai porcini – risotto z borowikami, scaloppine al. Marsala – eskalopki cielęce z winem Marsala; Drugi dzień – menu rybne, m.in.: tagliolini porcini e gamberi – tagliolini z borowikami i krewetkami, zucchini grigliate al Origano – grillowane cukinie z oregano, torta caprese e pereccaramellate – ciasto caprese i karmelizowane gruszki,
- 6) Ilość osób w grupie: maksymalnie 8 osób, dopuszcza się zmianę liczby osób między grupami i w grupach.

2.6. CZĘŚĆ 6: Kurs „Sushi dla profesjonalistów” – (poz. budż. 112), dla nauczycieli 2 grupy po 16 godz./1 gr., w sumie 32 godz.:

- 1) Usługa szkoleniowa realizowana na terenie miasta Łodzi,
- 2) Surowce do przeprowadzenia zajęć szkoleniowych dostarcza zleceniobiorca na swój koszt,
- 3) Pomieszczenie - lokal, urządzenia i drobny sprzęt gastronomiczny niezbędny do przeprowadzenia zajęć zapewnia zleceniobiorca,
- 4) Termin realizacji zamówienia od stycznia 2022 r. do grudnia 2022 r.,
- 5) Tematyka zajęć powinna obejmować m.in. zajęcia teoretyczne i praktyczne o tematyce m.in. rodzaje noży i ostrzałek do sushi, dodatki do sushi, ryby i owoce morza – filetowanie i krojenie, technika przygotowywania dodatków z jajek do sushi, sosy do sushi, technika wykonania futomaki sushi, specjalne maki, serce sushi – ryż zakwaszony zalewą na bazie octu.
- 6) Ilość osób w grupie: maksymalnie 8 osób – dopuszcza się zmianę liczby osób między grupami i w grupach.

2.7. CZĘŚĆ 7: Kurs „Carvingu 3-go stopnia z rzeźbieniem twarzy” – (poz. budż. 113), dla nauczycieli kształcenia zawodowego 1 grupa (max. 5 osób) w sumie 18 godz.:

- 1) Usługa szkoleniowa realizowana na terenie szkoły ZSG w Łodzi,
- 2) Surowce niezbędne do przeprowadzenia zajęć szkoleniowych dostarcza zleceniobiorca na swój koszt,
- 3) Termin realizacji zamówienia: maj 2021 r. – grudzień 2021 r.,
- 4) Tematyka zajęć powinna obejmować m.in. sporządzanie rzeźb w systemie 3D – twarze w dyni, sporządzanie rzeźb z owoców i warzyw oraz tworzenie kompozycji kwiatowych i innych aranżacji okolicznościowych,

zasady wykonywania ornamentów, tworzenie płaskorzeźby, wydobywanie koloru z surowca, rzeźbienie twarzy.

3. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania znaków graficznych, zapisów dotyczących współfinansowania projektu przez Unię Europejską i nazwy postępowania w korespondencji z Zamawiającym.
4. **W przypadku złożenia oferty elektronicznie - oryginalne dokumenty w wersji papierowej – formularz ofertowy oraz pozostałe wchodzące w skład oferty zobowiązany będzie złożyć Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, o ile Zamawiający wezwie Wykonawcę do ich złożenia w wersji papierowej.**
5. Kod CPV: 80510000-2 usługi szkolenia specjalistycznego
6. Informacje i osoby upoważnione do kontaktów: Pani Dorota Andrzejewska, w zakresie procedury: Kinga Miśkiewicz, adres e-mail: projekty@zsg.elodz.edu.pl
7. **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w zapytaniu ofertowym i nie podlegają wykluczeniu z postępowania tj.:** z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający wykluczy Wykonawcę:
 - 7.1. powiązanego osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania rozumie się: występowanie powiązań kapitałowych lub osobowych w rozumieniu wzajemnych powiązań między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - 7.1.1. uczestniczeniu jako wspólnik w spółce cywilnej lub osobowej prawa handlowego;
 - 7.1.2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji w kapitale spółki kapitałowej;
 - 7.1.3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta lub pełnomocnika;
 - 7.1.4. 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.
8. **Wymagane dokumenty do oferty:**
 - 8.1. wypełniony formularz ofertowy – zał. 1,
 - 8.2. wypełnione CV- zał. 1a,
 - 8.3. oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i niepodleganiu wykluczeniu – zał. 2,
 - 8.4. oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych – zał. 3,
 - 8.5. kserokopie – poświadczane za zgodność z oryginałem - dokumentów potwierdzających:
 - 8.5.1. udział w konkursach krajowych i międzynarodowych,
 - 8.5.2. ukończone szkolenia międzynarodowe,
 - 8.5.3. staż szkoleniowy, w tym w projektach unijnych,
 - 8.5.4. własną publikację.
 - 8.6. program szkolenia.
9. Zamówienie wyłączone spod stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.).
10. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej z wykorzystaniem załącznika nr 1 - formularz ofertowy, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramencie, umieścić w zabezpieczonej kopercie i opisanej w następujący sposób: nazwa i adres Zamawiającego, z adnotacją: „**Zapytanie ofertowe w ramach zasady konkurencyjności na zadanie pn.: „Usługi szkolenia specjalistycznego dla nauczycieli i uczniów” w ramach projektu „Moja pasja - Gastronomia” oraz „Nie otwierać przed 21.04.2021 r. godz. 16⁴⁵”.** Na kopercie należy umieścić również nazwę i adres Wykonawcy.
11. **Dopuszcza się złożenie dokumentów elektronicznie tj. skan podpisanych dokumentów, należy przesłać na adres e-mail: projekty@zsg.elodz.edu.pl. Skan oferty należy przesłać do dnia 21.04.2021 r. do godziny 15:00. W przypadku złożenia oferty elektronicznie - oryginalne dokumenty w wersji papierowej – formularz ofertowy oraz pozostałe wchodzące w skład oferty zobowiązany będzie złożyć Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, o ile Zamawiający wezwie Wykonawcę do ich złożenia w wersji papierowej.**
12. Miejsce i termin złożenia ofert wraz z niezbędnymi załącznikami: **do dnia 21.04.2021 r., do godziny 15⁰⁰** w sekretariacie Zamawiającego - **Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź.**
13. Termin otwarcia ofert: **21.04.2021 r. godz. 16⁴⁵**, w siedzibie Zamawiającego – **Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, sekretariat szkoły.**

14. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

- 14.1. Wykonawca określi wynagrodzenie jako cenę brutto za wykonanie zamówienia tj.:
 - 14.1.1. za **1 godzinę dydaktyczną** (45 minut) – kurs dla uczniów,
 - 14.1.2. za przeprowadzenie kursu dla **1 grupy** – kurs dla nauczycieli.
- 14.2. Cenę należy wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, w PLN.
- 14.3. W przypadku rozbieżności między ceną podaną cyfrą a ceną podaną słownie, Zamawiający przyjmuje za cenę oferty - cenę podaną słownie brutto.
- 14.4. Cena nie ulega zmianie przez okres związania ofertą.
- 14.5. Cenę należy skalkulować w oparciu o opis, w tym szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

15. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierować przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny.

- 15.1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty które spełniają wymagania i zostały złożone zgodnie ze wskazaniami zapytania ofertowego i które nie podlegają wykluczeniu z postępowania.
- 15.2. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria:

Lp.	Kryterium oceny	Liczba punktów (waga w %)
1.	Cena	30
2.	Kryteria: Osiągnięcia i sukcesy – 70%:	
2.	2.1. udział w konkursie krajowym: zajęcie 1 miejsca: 10 pkt zajęcie 2 miejsca: 5 pkt zajęcie 3 miejsca: 2 pkt	10
	2.2. udział w konkursie międzynarodowym: zajęcie 1 miejsca: 25 pkt zajęcie 2 miejsca: 20 pkt zajęcie 3 miejsca: 15 pkt	25
	2.3. ukończone szkolenia międzynarodowe: ukończone 2 szkolenia i więcej: 20 punktów ukończone 1 szkolenie: 10 punktów brak ukończonych szkoleń: 0 punktów	20
	2.4. staż szkoleniowy w projektach dofinansowanych z funduszy europejskich – 1 pkt za każdy rok, przy założeniu iż do oceny przyjmuje się: minimum 1 rok - maksymalnie 5 lat, staż powyżej 5 lat otrzyma maksymalną liczbę punktów 1 rok: 1 punkt 2 lata: 2 punkty 3 lata: 3 punkty 4 lata: 4 punkty 5 lat i więcej: 5 punktów	5
	2.5. własna publikacja w zakresie gastronomii: dwie i więcej publikacji: 5 punktów jedna publikacja: 3 punkty brak publikacji: 0 punktów	5
	2.6. szczegółowy program szkolenia:	5
	SUMA	100

Zastosowane wzory do obliczenia punktowego

1. Nazwa kryterium: **cena – 30%**

$CC = \text{Comin} / \text{Cobad} \times Kp \times Wc$

sposób oceny:

Comin – najniższa oferowana cena brutto

Cobad – cena ofertowa brutto badanej oferty

Kp – współczynnik proporcjonalności 100

Wc – waga kryterium oceny – **30% (30 punktów)**

2. **Kryteria oceny: Osiągnięcia i sukcesy - 70% (70 punktów) – w tym, w szczególności m.in. udział w konkursach, ukończone kursy, szkolenia muszą tematycznie dotyczyć danej części zamówienia, na którą Wykonawca zamierza złożyć ofertę.**

15.3. Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, który uzyska największą ilość punktów.

15.4. Punkty zostaną obliczone w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.

15.5. O wyborze oferty decyduje najwyższa liczba uzyskanych punktów.

15.6. W przypadku, gdy w trakcie oceny ofert okaże się, że dwie lub więcej ofert zawiera identyczną cenę Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

16. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu udzielenia zamówienia.

16.1. Informację o dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty / unieważnieniu postępowania Zamawiający zamieści na tablicy ogłoszeń w siedzibie Szkoły oraz stosownym publikatorze - bazie konkurencyjności.

16.2. Zamawiający poinformuje Wykonawcę telefonicznie lub e-mailem o terminie podpisania umowy.

16.3. Umowa zostanie zawarta z uwzględnieniem postanowień wynikających z zapytania ofertowego.

16.4. W przypadku gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

17. Pozostałe informacje.

17.1. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić zapytanie ofertowe. Zmienione zapytanie ofertowe Zamawiający niezwłocznie w bazie konkurencyjności.

17.2. Jeżeli w wyniku zmiany treści zapytania ofertowego jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert.

17.3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od potencjalnych Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz treści złożonych dokumentów.

17.4. Zamawiający zamyka postępowanie bez podpisania umowy jeżeli:

17.4.1. nie została złożona żadna oferta,

17.4.2. żadna ze złożonych ofert nie odpowiada wymaganiom stawianym przez Zamawiającego,

17.4.3. cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, z zastrzeżeniem możliwości zwiększenia kwoty,

17.4.4. stwierdzono zaistnienie okoliczności, które powodują, że podpisanie umowy nie leży w interesie Zamawiającego,

17.4.5. umowa o dofinansowanie Projektu została rozwiązana.

17.5. Zamawiający zastrzega możliwość dokonywania zmian zawartej umowy pod warunkiem zawarcia przez obie jej strony pisemnego aneksu.

18. Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

19. Zamawiający nie zwraca kosztów przygotowania oferty.

20. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych.

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

20.1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, tel.: 42 636-75-44, e-mail: gastronomik@zsg.elodz.edu.pl.

- 20.2. inspektorem ochrony danych osobowych w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, którą jest Jacek Majka - z inspektorem można się skontaktować na e-mail: kontakt@rodo.radomsko.pl;
- 20.3. Podanie danych osobowych jest warunkiem koniecznym do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
- 20.4. Ogólną podstawę do przetwarzania danych stanowi art. 6 ust. 1 lit. c ogólnego rozporządzenia.
- 20.5. Dane osobowe mogą być udostępniane innym podmiotom, uprawnionym do ich otrzymania na podstawie obowiązujących przepisów prawa, a ponadto odbiorcom danych w rozumieniu przepisów o ochronie danych osobowych, tj. podmiotom świadczącym usługi pocztowe, kurierskie, usługi informatyczne, bankowe, ubezpieczeniowe, Wykonawcom biorącym udział w postępowaniach o udzielenie zamówienia publicznego. Dane osobowe mogą być również przekazywane do państw trzecich, na podstawie szczególnych regulacji prawnych, w tym umów międzynarodowych.
- 20.6. Dane osobowe będą przetwarzane, w tym przechowywane zgodnie z przepisami ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (j.t. Dz. U. z 2020 r. poz. 164 ze zm.).
- 20.7. W związku z przetwarzaniem danych osobowych, na podstawie przepisów prawa, posiada Pani/Pan prawo do:
- 20.7.1. dostępu do treści swoich danych, na podstawie art. 15 ogólnego rozporządzenia;
- 20.7.2. sprostowania danych, na podstawie art. 16 ogólnego rozporządzenia.
- 20.7.3. Ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych.
- 21. Korekta omyłek.** Zamawiający poprawia w ofercie:
- 21.1. oczywiste omyłki pisarskie - Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie znajdujące się m.in. w Formularzu oferty;
- 21.2. oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, w szczególności - inne omyłki polegające na niezgodności oferty zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 21.3. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w pkt. 21.2.
- 22. Dodatkowe informacje:**
- 22.1. **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną liczbę części zamówienia.**
- 22.2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- 22.3. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia Wykonawcy wybranemu, w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego, zamówień polegających na powtórzeniu podobnych usług.
- 22.4. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
- 22.5. Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.
- 22.6. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
23. Dopuszcza się zmiany umowy dotyczące poprawienia błędów i oczywistych omyłek słownych, literowych i liczbowych, zmiany układu graficznego umowy lub numeracji jednostek redakcyjnych, niepowodujące zmiany celu i istoty umowy.
24. Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień zawartej umowy, w tym zmianę terminu realizacji umowy, w następujących przypadkach:
- 1) gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach pomiędzy Zamawiającym a inną niż Wykonawca stroną, w szczególności Instytucją Zarządzającą, a także innymi instytucjami, które na podstawie przepisów prawa mogą wpływać na realizację zamówienia,
 - 2) gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wytycznych dotyczących Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego lub wytycznych i zaleceń, Instytucji Zarządzającej, w szczególności w zakresie sprawozdawczości itp.,
 - 3) gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem działania siły wyższej lub wystąpienia obiektywnych czynników niezależnych od Zamawiającego i Wykonawcy,
 - 4) gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie korzystna dla Zamawiającego,
 - 5) w przypadku wystąpienia awarii, siły wyższej np. klęski żywiołowej, konflikt zbrojny, zdarzenia związane z działaniem sił natury, ogłoszenia stanu epidemicznego, pandemii itp.
 - 6) Zamawiający dopuszcza zmianę Wykonawcy, któremu udzielił zamówienia. Wykonawcę dotychczasowego może zastąpić nowy Wykonawca w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych

istotnych zmian umowy.

- 7) Z powodu okoliczności zaistniałych po stronie Zamawiającego możliwe jest wydłużenia/skrócenie terminu wykonania zamówienia.
 - 8) w uzasadnionych przypadkach, gdy zajdzie konieczność wprowadzenia zmian wynikających z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - 9) w przypadku, gdy zmiany postanowień zawartej umowy będą korzystne dla Zamawiającego, a zmiany wynikły w trakcie realizacji zamówienia,
 - 10) zmiany w sposobie dokonywania płatności, rozliczenia, itp.
 - 11) zmiany danych Wykonawcy np. zmiana adresu, konta bankowego, nr REGON, osób kontaktowych itp.
 - 12) Strony dopuszczają zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług. Powyższa zmiana wymaga formy pisemnej w postaci aneksu do umowy.
 - 13) Strony dopuszczają zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2020 r., poz. 2207). Powyższa zmiana wymaga formy pisemnej w postaci aneksu do umowy.
 - 14) Strony dopuszczają zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne. Powyższa zmiana wymaga formy pisemnej w postaci aneksu do umowy.
 - 15) Strony dopuszczają zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. poz. 2215 oraz z 2019 r., poz. 1074 i 1572). Powyższa zmiana wymaga formy pisemnej w postaci aneksu do umowy.
 - 16) W celu zawarcia aneksu, każda ze Stron może wystąpić do drugiej Strony z wnioskiem o dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, wraz z uzasadnieniem zawierającym w szczególności szczegółowe wyliczenie całkowitej kwoty, o jaką wynagrodzenie Wykonawcy powinno ulec zmianie, oraz wskazaniem daty, od której nastąpiła bądź nastąpi zmiana wysokości kosztów wykonania Umowy uzasadniająca zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy. Do wniosku należy dołączyć niezbędne dokumenty do zweryfikowania wzrostu wynagrodzenia.
 - 17) W terminie 5 dni roboczych od dnia przekazania wniosku, o którym mowa w ust. 16), Strona, która otrzymała wniosek, przekaże drugiej Stronie informację o zakresie, w jakim zatwierdza wniosek oraz wskaże kwotę, o którą wynagrodzenie należne Wykonawcy powinno ulec zmianie, albo informację o niezatwierdzeniu wniosku wraz z uzasadnieniem.
 - 18) Zmiana wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zaistnienia przesłanki, o której mowa w ust. 12, 13, 14 będzie odnosić się wyłącznie do części przedmiotu Umowy zrealizowanej, zgodnie z terminami ustalonymi Umową, po dniu wejścia w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług, wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę, zasady podlegania ubezpieczeniom, wysokości składek na ubezpieczenie oraz wyłącznie do części przedmiotu Umowy, do której zastosowanie znajdzie przedmiotowa zmiana.
 - 19) Strony będą dążyły do podpisania aneksu regulującego wynagrodzenie Wykonawcy przed wejściem w życie przepisów stanowiących podstawę sporządzenia przez Wykonawcę wniosku. W przypadku należytego udowodnienia wzrostu kosztów związanych z realizacją niniejszej Umowy Strony zawrą stosowny aneks. Zamawiający dopuszcza przeprowadzenie negocjacji z Wykonawcą w celu ustalenia rzeczywistego wpływu dokonanych zmian na koszty realizacji niniejszej Umowy.
 - 20) Zawarcie aneksu nastąpi nie później niż w terminie 7 dni roboczych od dnia zatwierdzenia pisemnego wniosku o dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy,
 - 21) dopuszcza się zmianę liczby osób w danym kursie, liczbę osób między grupami i w grupach.
- 24.1. Warunki dokonania zmian:
- 1.1. zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie (w formie aneksu), pod rygorem nieważności,
 - 1.2. strona występująca o zmianę postanowień zawartej umowy:
 - 1.2.1. opíše zaistniałe okoliczności,
 - 1.2.2. uzasadni, udokumentuje zaistnienie powyższych okoliczności,
 - 1.2.3. obliczy koszty zmiany, jeśli zmiana będzie miała wpływ na wynagrodzenie Wykonawcy,
 - 1.2.4. opíše wpływ zmian na termin wykonania umowy.
 - 1.3. wniosek o zmianę postanowień zawartej umowy musi być wyrażony na piśmie.

Załączniki do zapytania:

- formularz ofertowy – zał. 1
- kwestionariusz CV – zał. 1a
- oświadczenie – zał. 2
- oświadczenie o powiązaniach kapitałowych i osobowych – zał. 3

Dyrektor
Zespołu Szkół Gastronomicznych

mgr Zofia Wrześniewska

podpis osoby uprawnionej

Łódź, dnia 13.04.2021 r.

ZSG.0012.6.2021

Załącznik nr 1

**FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO
W RAMACH ZASADY KONKURENCYJNOŚCI**

**o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej 130 000 złotych
- Umowa o dofinansowanie projektu Nr RPLD.11.03.02-10-0012/19-00**

„Usługi szkolenia specjalistycznego dla nauczycieli i uczniów” w ramach projektu „*Moja pasja - Gastronomia*”

Dane dotyczące Wykonawcy

Nazwa.....

Siedziba.....

Nr telefonu/faks.....

nr NIP.....

nr REGON.....

adres e-mail:

Dane dotyczące Zamawiającego:

Miasto Łódź, w imieniu którego postępowanie prowadzi:

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi

ul. Sienkiewicza 88

90-357 Łódź

Zobowiązanie Wykonawcy:

Zobowiązuję się wykonać przedmiot zamówienia pn.: „*Usługi szkolenia specjalistycznego dla nauczycieli i uczniów*” w ramach projektu „*Moja pasja – Gastronomia*”, według wskazań Zamawiającego.

**Część 1: Kurs dla uczniów w zakresie obsługi zakupionego sprzętu dydaktycznego – dla uczniów
za cenę za godzinę dydaktyczną (45 minut):**

Brutto:

słownie:

**Część 2: Kurs „*Food finger*” – dla uczniów
za cenę za godzinę dydaktyczną (45 minut):**

Brutto:

słownie:

**Część 3: Kurs „*Baristyka*” – dla uczniów
za cenę za godzinę dydaktyczną (45 minut):**

Brutto:

słownie:

**Część 4: „Tea time – warsztaty herbaciane” – dla uczniów
za cenę za godzinę dydaktyczną (45 minut):**

Brutto:

słownie:

**Część 5: „Tradycyjne menu włoskiej restauracji” – kurs dla nauczycieli
za cenę za jedną grupę:**

Brutto:

słownie:

**Część 6: Kurs „Sushi dla profesjonalistów” – dla nauczycieli
za cenę za jedną grupę:**

Brutto:

słownie:

**Część 7: Kurs „Carvingu 3-go stopnia z rzeźbieniem twarzy” – dla nauczycieli
za cenę za jedną grupę:**

Brutto:

słownie:

1. Cena oferty obejmuje wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania przedmiotu umowy oraz podatki obowiązujące na terenie Polski (w tym podatek VAT).
2. Zobowiązuję się do zawarcia umowy w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
3. Termin płatności: do 30 dni od daty złożenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury / rachunku.
4. **Termin realizacji zamówienia: zgodnie z opisem w zapytaniu ofertowym**

Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

Oświadczam ponadto, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

¹⁾ rozporządzenie 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).

Czy wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem?

TAK*

NIE*

Uwaga:

*zaznaczyć odpowiednie.

Przez **Mikroprzedsiębiorstwo** rozumie się: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.

Przez **Małe przedsiębiorstwo** rozumie się: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

Przez **Średnie przedsiębiorstwa** rozumie się: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

Powyższe informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.

Zastrzeżenie Wykonawcy:

Niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie udostępnione:

.....
.....
.....

Inne informacje Wykonawcy:

.....
.....
.....

imię i nazwisko Wykonawcy, miejscowość i data

ZSG.0012.6.2021
Załącznik 1a

CURRICULUM VITAE

Dane osobowe	
Imię i nazwisko	
Data i miejsce urodzenia	
Miejsce zamieszkania Dane teleadresowe (telefon, email)	

Edukacja	Dane szczegółowe
Ukończona Szkoła	
Ukończone Studia	
Ukończone Kursy/szkolenia z zakresu m.in. specjalistycznej technologii gastronomicznej, w tym ukończone szkolenia międzynarodowe	

Doświadczenie zawodowe	
Miejsce pracy – opis kariery zawodowej	
Osiągnięcia zawodowe (np., publikacji, wyróżnień, nagród)	
Doświadczenie w zakresie prowadzenia szkoleń - staż szkoleniowy, w tym w projektach dofinansowanych z funduszy europejskich	
udział w konkursach międzynarodowych (zajęte miejsce w konkursie: I, II, III)	
udział w konkursach krajowych (zajęte miejsce w konkursie: I, II, III)	
własna publikacja, jeśli tak to jaka - tytuł	

Wykonawca składa wraz z ofertą, kserokopie – poświadczoną za zgodność z oryginałem - dokumentów potwierdzających, okoliczności o których mowa w ust. 8 pkt. 8.5. zapytania ofertowego.

podpis

ZSG.0012.6.2021

Załącznik nr 2

Wykonawca

Nazwa.....

Siedziba.....

Nr telefonu/faks.....

nr NIP.....

nr REGON.....

OŚWIADCZENIE
DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
I
NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „*Usługi szkolenia specjalistycznego dla nauczycieli i uczniów*” w ramach projektu „*Moja pasja – Gastronomia*”, prowadzonego przez Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Zapytaniu ofertowym oraz nie podlegam wykluczeniu z postępowania.

Miejscowość, data

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

Miejscowość, data

(podpis)

ZSG.0012.6.2021
Załącznik nr 3

WYKONAWCA

Nazwa.....

Siedziba.....

Nr telefonu/faks.....

nr NIP.....

nr REGON.....

OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZANIA OSOBOWEGO I KAPITAŁOWEGO

Dotyczy postępowania pn.: „*Usługi szkolenia specjalistycznego dla nauczycieli i uczniów*” w ramach projektu „*Moja pasja - Gastronomia*””

Niniejszym oświadczam, że ja niżej podpisany nie jestem powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym, tzn. nie występują żadne powiązania kapitałowe lub osobowe w rozumieniu wzajemnych powiązań między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w 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.

podpis(y) osoby (osób) upoważnionych
do podpisania niniejszej oferty