

Świdnik, 26 sierpnia 2020r.

Znak sprawy: ZP/02/01/12.4IV/08/2020

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
NA USŁUGI SPOŁECZNE**

Postępowanie niniejsze prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w Dziale III, rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi”, **zgodnie z art. 138o ustawy** z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), zwanej dalej ustawą Pzp, o wartości poniżej 750 000 euro pod nazwą:

„Wsparcie dla uczniów i nauczycieli Zespołu Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku w ramach projektu „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – IV Edycja””

w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 12: Edukacja, kwalifikacje i kompetencje, Działanie: 12.4 Kształcenie zawodowe.

ZATWIERDZAM

Dyrektor Zespołu Szkół Nr 1 – Krzysztof Gałań

.....
(podpis Kierownika Zamawiającego)

Świdnik, dnia 26 sierpnia 2020 r.

Rozdział 1 POSTANOWIENIA OGÓLNE

1.1. Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku zwany dalej „Zamawiającym”

ul. Gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik

NIP: 712-290-45-39, REGON: 000189285

nr telefonu/fax +48 (81) 751 23 94

Godziny urzędowania:

poniedziałek - piątek: godz. 8:00 – 16:00.

z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

Adres poczty elektronicznej: sekretariat@zsnorwid.swidnik.pl

Strona internetowa: www.zsnorwid.swidnik.pl

1.2. Podstawa prawna udzielenia zamówienia oraz wartość zamówienia.

Postępowanie prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w Dziale III, rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi”, zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.), zwanej dalej ustawą Pzp, o wartości poniżej 750 000 euro.

UWAGA:

Jeżeli w dalszej części Ogłoszenia o zamówieniu Zamawiający odwołuje się do treści poszczególnych jednostek redakcyjnych ustawy Pzp, które nie mają zastosowania wprost ze względu na wyłączenie, o którym mowa w art. 138o ustawy (np. art. 24 i inne), należy to traktować jako odwołanie techniczne. Zamawiający przewiduje wówczas rozwiązania analogiczne jak w podanych przepisach ustawy i odwołuje się do nich, aby nie było konieczności przepisywania ich do Ogłoszenia o zamówieniu.

1.3. Słownik.

Użyte w niniejszym Ogłoszeniu o zamówieniu (oraz w załącznikach) terminy mają następujące znaczenie:

- 1) „ustawa” – ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 z późn. zm.),
- 2) „zamówienie” – zamówienie publiczne, którego przedmiot został opisany w Rozdziale 2 niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu,
- 3) „postępowanie” – postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, którego dotyczy niniejsze Ogłoszenie o zamówieniu,
- 4) „Zamawiający” – Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku.

1.4. Wykonawca powinien dokładnie zapoznać się z treścią niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu i złożyć ofertę zgodnie z jego wymaganiami.

Rozdział 2

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

- 2.1. Przedmiotem zamówienia jest **zorganizowanie i przeprowadzenie usługi pn. „Wsparcie dla uczniów i nauczycieli Zespołu Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku w ramach projektu „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – IV Edycja”” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 12: Edukacja, kwalifikacje i kompetencje, Działanie: 12.4 Kształcenie zawodowe, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.**
- 2.1.1. Szkolenia będą realizowane w oparciu o materiały piśmiennicze: notes: min. A5, 20 kartek, papier w kratkę, długopis (nie dotyczy szkolenia „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D”) lub zużywalne materiały do przeprowadzenia zajęć praktycznych, np. surowce i artykuły spożywcze oraz i podręczniki, zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę.
- 2.1.2. Wykonawca przedstawi w ofercie Zamawiającemu program nauczania danego szkolenia.
- 2.1.3. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany przygotować uczestników projektu (UP) do egzaminu certyfikacyjnego, zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników projektu (w przypadku szkolenia pt. „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” oraz „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi” zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez Ustawę o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki). Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny. Egzamin przeprowadzać będą uprawnieni Egzaminatorzy zorganizowani przez Wykonawcę.
- 2.1.4. Wykonawca będzie odpowiedzialny za prowadzenie właściwej dokumentacji, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, potwierdzenia odbioru podręcznika, testów wstępnych i końcowych, ankiet wstępnych i końcowych, opinii końcowej prowadzącego, itp.
- 2.1.5. Realizacja szkoleń odbywać się będzie w budynku szkoły z częstotliwością 4h dziennie, max. 8h tygodniowo (w dni nauki szkolnej w godzinach niekolidujących z planem lekcji lub w weekendy – za zgodą UP, ich rodziców/opiekunów i n-li).
- 2.1.6. Pracownię/salę dydaktyczną do realizacji szkoleń zapewni Zamawiający.
- 2.1.7. 1 godz. szkolenia = 45 min.

2.2. Zamówienie zostało podzielone na 6 części.

1) Część nr 1 – „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D”

- Łącznie 3 grupy po 10 osób, 180 h (60h/gr):
 - od września 2020 r. dla 1 grupy (10 UP) w wymiarze 60h/gr. oraz od stycznia 2021 r. dla 2 grup (po 10 UP) w wymiarze 60h/gr.

- Kwalifikacje uzyskane w tym szkoleniu są wpisane do ZRK. ZRK i wpisane tam kwalifikacje zawierają przede wszystkim zakres merytoryczny danej kwalifikacji, nakład pracy na uzyskanie odpowiedniego stanu wiedzy.

Ramowy program:

- technologie druku 3D
- zasady działania drukarek 3D w oparciu o rozróżniane technologie
- optymalna technologia do wytworzenia obiektu
- identyfikacja kształtu i wymiaru modelu na podstawie dostarczonej dokumentacji technicznej
- manipulowanie modelem 3D w wirtualnej przestrzeni oprogramowania
- formaty plików CAD 3D
- weryfikacja poprawność kształtu i wymiaru modelu CAD 3D w wybranej technologii
- konwersja plików na format obsługiwany przez drukarki 3D
- parametry procesu i nastawy drukarki 3D
- parametry modelu zgodnie z możliwościami technologii
- wpływ warunków środowiska pracy drukarki 3D oraz zdarzeń losowych na rezultat procesu druku
- zasady uruchamiania drukarek 3D w rozróżnianych technologiach
- zasady kalibracji drukarek 3D
- stan kaset materiałowych i zgodność typu materiału z parametrami nastaw wynikającymi z parametrów modelu
- gotowość drukarki 3D do pracy
- nastawy drukarki 3D pod kątem dostosowania procesu do wymagań stosowanego materiału
- uruchamianie procesu druku 3D
- przebieg procesu druku 3D
- zdarzenia wymagające awaryjnego zatrzymania druku 3D
- potencjalne wady obiektu wynikających z nieprawidłowego działania drukarki 3D
- prawidłowość przylegania wytwarzanego obiektu do stołu roboczego drukarki 3D
- zgodność wytworzonego obiektu 3D z dokumentacją
- zakończenie pracy przez drukarkę 3D

2. W wymiarze godzinowym szkolenia dla jednej grupy (60 godz. dydaktycznych; 1 godz. = 45 min.) Wykonawca zobowiązany jest zrealizować wskazany wyżej zakres tematyczny szkolenia, uwzględniając przy ustalaniu czasu trwania szkolenia dla poszczególnych modułów poziom wiedzy i umiejętności uczestników szkoleń.

3. Salę dydaktyczną do realizacji szkoleń zapewni Zamawiający.

4. Szkolenie, będzie realizowane w oparciu o materiały szkoleniowe (podręczniki), zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę. Podręczniki muszą w sposób wyczerpujący i kompletny omawiać wszystkie zagadnienia wchodzące w zakres poszczególnych obszarów programu szkolenia oraz zakres merytoryczny podlegający weryfikacji na etapie walidacji i certyfikacji.

5. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi szkolenia zużywalne materiały do przeprowadzenia zajęć praktycznych tj. np. rękawiczki jednorazowe i ochronne, środki/płynny do czyszczenia, aceton, smary, itp. (poza filamentem).
6. Szkolenie, będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego, zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez Ustawę o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.
7. Szkolenie, zostanie zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym potwierdzającym nabycie kwalifikacji zawodowych. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników szkoleń zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez Ustawę o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny. Egzamin przeprowadzać będą uprawnieni Egzaminatorzy.
8. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdadzą egzamin oraz ich kopię Zamawiającemu w terminie 7 dni od przeprowadzonego egzaminu.
9. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji zawodowych o którym mowa w pkt 8 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.
10. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu program nauczania kursu w ofercie pod rygorem odrzucenia oferty. Program nauczania musi być zgodny z ramowym zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wskazaną w opisie przedmiotu zamówienia liczbę godzin (pod rygorem odrzucenia oferty).
11. Zamawiający dostarczy Wykonawcy drogą e-mailową wzory dokumentacji szkoleniowej.
12. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników, zawartą między Zamawiającym a Wykonawcą z klauzulą dalszego powierzenia danych osobowych uczestników przez Wykonawcę szkolenia podmiotowi przeprowadzającemu egzamin zewnętrzny/certyfikacyjny.
13. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w przeciągu 7 dni od ostatnich zajęć kompletną dokumentację, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, potwierdzenia odbioru podręcznika, materiałów zużywalnych i piśmienniczych, testów wstępnych i końcowych, ankiet wstępnych i końcowych, opinii końcowej prowadzącego, itp.

2) Część nr 2 – „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi”

1. Łącznie szkolenie dla 30 osób: od stycznia 2021 r. dla 3 grup po 10 uczniów, 80h/gr. (łącznie 240 h)

Kwalifikacje uzyskane w tym szkoleniu są wpisane do ZRK. ZRK i wpisane tam kwalifikacje zawierają przede wszystkim zakres merytoryczny danej kwalifikacji, nakład pracy na uzyskanie odpowiedniego stanu wiedzy.

Ramowy program:

- Receptury gastronomiczne oraz surowce
- Planowanie procesu produkcyjnego potraw
- Sporządzanie potraw z warzyw, ziemniaków, grzybów
- Sporządzanie potraw z owoców
- Sporządzanie potraw z mleka i jego przetworów
- Sporządzanie potraw z jaj
- Sporządzanie potraw z zastosowaniem mąki
- Sporządzanie potraw z zastosowaniem kasz
- Sporządzanie zup i sosów
- Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza.
- Sporządzanie potraw kuchni śródziemnomorskiej
- Sporządzanie potraw kuchni francuskiej
- Sporządzanie potraw kuchni rosyjskiej
- Sporządzanie potraw kuchni węgierskiej
- Sporządzanie potraw kuchni azjatyckiej
- Sporządzanie potraw kuchni wegańskiej
- Sporządzanie potraw kuchni "slow food"
- Sporządzanie potraw z zastosowaniem technik kulinarnych sprzyjających zdrowemu żywieniu
- Sporządzanie potraw ze świadomym wykorzystaniem produktów wywołujących reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne
- Stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie gastronomicznym
- Przestrzeganie zasad HACCP (System Analizy Kontroli i Krytycznych Punktów Kontroli)

2. W wymiarze godzinowym szkolenia dla jednej grupy (80 godz. dydaktycznych; 1 godz. = 45 min.) Wykonawca zobowiązany jest zrealizować wskazany wyżej zakres tematyczny szkolenia, uwzględniając przy ustalaniu czasu trwania szkolenia dla poszczególnych modułów poziom wiedzy i umiejętności uczestników szkoleń.

3. Pracownię gastronomiczną do realizacji szkoleń zapewni Zamawiający.

4. Szkolenie, będzie realizowane w oparciu o materiały szkoleniowe (podręczniki), zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę. Podręczniki muszą w sposób wyczerpujący i kompletny omawiać wszystkie zagadnienia wchodzące w zakres poszczególnych obszarów programu szkolenia oraz zakres merytoryczny podlegający weryfikacji na etapie walidacji i certyfikacji.

5. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi szkolenia zużywalne materiały do przeprowadzenia zajęć praktycznych, tj. surowce i artykuły spożywcze oraz materiały piśmiennicze: notes min. A5 20 kartek, papier w kratkę, długopis.
6. Szkolenie, będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego, zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez Ustawę o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.
7. Szkolenie, zostanie zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym potwierdzającym nabycie kwalifikacji zawodowych. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników szkoleń zgodnie z zasadami i wymaganiami określonymi przez Ustawę o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny. Egzamin przeprowadzać będą uprawnieni Egzaminatorzy.
8. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdadzą egzamin oraz ich kopię Zamawiającemu w terminie 7 dni od przeprowadzonego egzaminu.
9. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji zawodowych o którym mowa w pkt 8 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.
10. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu program nauczania kursu w ofercie pod rygorem odrzucenia oferty. Program nauczania musi być zgodny z ramowym zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wskazaną w opisie przedmiotu zamówienia liczbę godzin (pod rygorem odrzucenia oferty).
11. Zamawiający dostarczy Wykonawcy drogą e-mailową wzory dokumentacji szkoleniowej.
12. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników, zawartą między Zamawiającym a Wykonawcą z klauzulą dalszego powierzenia danych osobowych uczestników przez Wykonawcę szkolenia podmiotowi przeprowadzającemu egzamin zewnętrzny/certyfikacyjny.
13. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w przeciągu 7 dni od ostatnich zajęć kompletną dokumentację, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, potwierdzenia odbioru podręcznika, materiałów zużywalnych i piśmienniczych, testów wstępnych i końcowych, ankiet wstępnych i końcowych, opinii końcowej prowadzącego, itp.

3) Część nr 3 – „Wykonywanie usług kelnerskich”

1. Łącznie szkolenie dla 10 osób: od stycznia 2021 r. 1 grupa dla 10 uczniów, 60 h,

Ramowy program:

- Charakterystyka zawodu
- Kształtowanie kultury obsługi
- Prawidłowa organizacja miejsca i stanowiska pracy
- Przygotowanie sali
- Przygotowanie wydawki kelnerskiej
- Psychologia gości
- Omówienie zasad postępowania w trudnych sytuacjach
- Wykorzystywanie strategii obsługi gościa
- Opis sylwetki kelnera
- Predyspozycje które powinien posiadać kelner
- Przedstawienie rodzajów napojów alkoholowych i bezalkoholowych
- Sposoby polecania napojów alkoholowych i bezalkoholowych
- Sposoby sprzedaży napojów alkoholowych i bezalkoholowych
- Przygotowywanie i serwowanie prostych potraw
- Przygotowywanie nakrycia stołu
- Prawidłowe serwowanie cygar
- Organizacja imprez okolicznościowych
- Prawidłowa obsługa programów gastronomicznych
- Znajomość zasad higieny w pracy, HACCP, GHP
- Przygotowywanie stanowiska pracy
- Prowadzenie rozmów (wywiadów) z gośćmi
- Symulacje technik sprzedaży
- Przekazywanie informacji
- Przygotowywanie oraz serwowanie ciepłych i zimnych napojów alkoholowych
- Przygotowywanie oraz serwowanie ciepłych i zimnych napojów bezalkoholowych
- Przygotowywanie i serwowanie prostych potraw
- Prawidłowe nakrywanie stołu
- Prawidłowe serwowanie cygar

2. W wymiarze godzinowym szkolenia dla jednej grupy (60 godz. dydaktycznych; 1 godz. = 45 min.) Wykonawca zobowiązany jest zrealizować wskazany wyżej zakres tematyczny szkolenia, uwzględniając przy ustalaniu czasu trwania szkolenia dla poszczególnych modułów poziom wiedzy i umiejętności uczestników szkoleń.

3. Sale/pracownie szkoleniowe zapewni Zamawiający.

4. Wykonawca zapewni materiały eksploatacyjne do prowadzenia zajęć zgodnie z programem, m.in.: soki, napoje, owoce i warzywa, napoje bezalkoholowe, przyprawy barmańskie, tacki, serwetki, mieszadła oraz inne wynikające z programu szkoleń.

5. Szkolenie, będzie realizowane w oparciu o materiały szkoleniowe (podręczniki), zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę. Podręczniki muszą w sposób wyczerpujący i kompletny omawiać wszystkie zagadnienia wchodzące w zakres poszczególnych obszarów programu szkolenia oraz zakres merytoryczny podlegający weryfikacji na etapie walidacji i certyfikacji.

6. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi szkolenia materiały biurowe i piśmiennicze: notes min. A5 20 kartek, papier w kratkę, długopis.
7. Szkolenie, będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego zgodnie w wymaganiami przedstawionymi w pkt. 2.3 ogłoszenia.
8. Szkolenie, zostanie zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym potwierdzającym nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników szkoleń. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny. Egzamin przeprowadzać będą uprawnieni Egzaminatorzy.
9. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdały egzamin oraz ich kopię Zamawiającemu w terminie 7 dni od przeprowadzonego egzaminu.
10. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie kompetencji o którym mowa w pkt 9 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.
11. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników, zawartą między Zamawiającym a Wykonawcą z klauzulą dalszego powierzenia danych osobowych uczestników przez Wykonawcę szkolenia podmiotowi przeprowadzającemu egzamin zewnętrzny/certyfikacyjny.
12. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu program nauczania kursu w ofercie pod rygorem odrzucenia oferty. Program nauczania musi być zgodny z ramowym zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wskazaną w opisie przedmiotu zamówieni liczbę godzin (pod rygorem odrzucenia oferty).
13. Zamawiający dostarczy Wykonawcy drogą e-mailową wzory dokumentacji szkoleniowej.
14. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w przeciągu 7 dni od ostatnich zajęć kompletną dokumentację, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, testów wstępnych i końcowych, ankiet wstępnych i końcowych, opinii końcowej prowadzącego, potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych i/lub pomocy dydaktycznych, itp.

4) Część nr 4 – „Barman”

1. Łącznie 3 gr po 10 uczniów, 150 h (50h/gr)
 - od września 2020 r. 1 grupa dla 10 UP x 50 h,
 - od stycznia 2021 r. 2 grupy po 10 UP x 50 h/gr.

Ramowy program:

- Charakterystyka i historia zawodu barmana
- Ogólne zasady etyki barmańskiej
- Typy baru
- Opis sylwetki barmana.

- Przeciwwskazania i predyspozycje do zawodu barmana
- Napoje alkoholowe i bezalkoholowe w barze
- Przedstawienie rodzajów napojów alkoholowych i bezalkoholowych
- Sposoby polecenia i sprzedaży napojów alkoholowych i bezalkoholowych
- Definicja miksologii
- Podział drinków
- Przygotowanie i serwowanie cocktaili
- Podział alkoholi
- Rodzaje alkoholi
- Proste potrawy
- Rodzaje cygar
- Zasady higieny w pracy w barze
- Zasady działania systemów HACCP, GHP, GMP
- Sposoby rozliczeń w barze
- Zasady prowadzenia dokumentacji barowej
- Zastosowanie i korzystanie z programów gastronomicznych
- Psychologia gości
- Zasady postępowania w trudnych sytuacjach
- Omówienie urządzeń technicznych w barze
- Przygotowywanie napojów ciepłych i zimnych
- Sposoby serwowania napojów
- Zasady przechowywania napojów
- Zasady łączenia napojów z potrawami
- Prowadzenie rozmów (wywiadów) z gośćmi
- Symulacje technik sprzedaży
- Przekazywanie informacji
- Przygotowywanie i serwowanie cocktaili
- Analizowanie receptur cocktailu i dobór ingrediencji
- Dobieranie szkła i narzędzi do miksowania
- Odmierzanie ingrediencji i dekorowanie drinka
- Używanie miar barowych i wykorzystywanie niezbędnego sprzętu w barze
- Przygotowywanie i serwowanie prostych potraw
- Prawidłowe serwowanie cygara
- Przygotowywanie i odpalanie cygar
- Symulacja trudnych sytuacji w barze
- Sposoby traktowania gości

2. W wymiarze godzinowym szkolenia dla jednej grupy (50 godz. dydaktycznych; 1 godz. = 45 min.) Wykonawca zobowiązany jest zrealizować wskazany wyżej zakres tematyczny szkolenia, uwzględniając przy ustalaniu czasu trwania szkolenia dla poszczególnych modułów poziom wiedzy i umiejętności uczestników szkoleń.

3. Sale/pracownie szkoleniowe zapewni Zamawiający.

4. Wykonawca zapewni materiały eksploatacyjne do prowadzenia zajęć zgodnie z programem, m.in.: soki, napoje, owoce i warzywa, napoje bezalkoholowe, przyprawy barmańskie, tacki, serwetki, mieszadła oraz inne wynikające z programu szkoleń.
5. Szkolenie, będzie realizowane w oparciu o materiały szkoleniowe (podręczniki), zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę. Podręczniki muszą w sposób wyczerpujący i kompletny omawiać wszystkie zagadnienia wchodzące w zakres poszczególnych obszarów programu szkolenia oraz zakres merytoryczny podlegający weryfikacji na etapie walidacji i certyfikacji.
6. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi szkolenia materiały biurowe i piśmiennicze: notes min. A5 20 kartek, papier w kratkę, długopis.
7. Szkolenie, będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w pkt. 2.3 ogłoszenia.
8. Szkolenie, zostanie zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym potwierdzającym nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników szkoleń. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny. Egzamin przeprowadzać będą uprawnieni Egzaminatorzy.
9. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdały egzamin oraz ich kopię Zamawiającemu w terminie 7 dni od przeprowadzonego egzaminu.
10. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie kompetencji o którym mowa w pkt 8 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.
11. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników, zawartą między Zamawiającym a Wykonawcą z klauzulą dalszego powierzenia danych osobowych uczestników przez Wykonawcę szkolenia podmiotowi przeprowadzającemu egzamin zewnętrzny/certyfikacyjny.
12. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu program nauczania kursu w ofercie pod rygorem odrzucenia oferty. Program nauczania musi być zgodny z ramowym zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wskazaną w opisie przedmiotu zamówieni liczbę godzin (pod rygorem odrzucenia oferty).
13. Zamawiający dostarczy Wykonawcy drogą e-mailową wzory dokumentacji szkoleniowej.
14. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w przeciągu 7 dni od ostatnich zajęć kompletną dokumentację, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, testów wstępnych i końcowych, ankiet wstępnych i końcowych, opinii końcowej prowadzącego, potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych i/lub pomocy dydaktycznych, itp.

5) Część nr 5 – „Barista”

1. Łącznie 2 grupy, 100 h:

- dla 1 grupy nauczycieli przedmiotów gastronomiczno-hotelarskich (4 nauczycieli), 50h/gr., od września 2020 r.,
- dla 1 grupy uczniów (10UP) x 50 h od stycznia 2021 r.

Ramowy program:

- Podstawy teoretyczne
- BHP
- Espresso
- Kawy mleczne
- Kawy deserowe, z czekoladą, z alkoholem
- Latte art.
- Czyszczenie ekspresu
- Technikalia

2. W wymiarze godzinowym szkolenia dla jednej grupy (50 godz. dydaktycznych; 1 godz. = 45 min.). Wykonawca zobowiązany jest zrealizować wskazany wyżej zakres tematyczny szkolenia, uwzględniając przy ustalaniu czasu trwania szkolenia dla poszczególnych modułów poziom wiedzy i umiejętności uczestników szkoleń.

3. Pracownie/sale szkoleniowe zapewni Zamawiający.

4. Wykonawca zapewni materiały eksploatacyjne do prowadzenia zajęć zgodnie z programem oraz inne wynikające z programu szkoleń.

5. Szkolenie, będzie realizowane w oparciu o materiały szkoleniowe (podręczniki), zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę. Podręczniki muszą w sposób wyczerpujący i kompletny omawiać wszystkie zagadnienia wchodzące w zakres poszczególnych obszarów programu szkolenia oraz zakres merytoryczny podlegający weryfikacji na etapie walidacji i certyfikacji.

6. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi szkolenia materiały biurowe i piśmiennicze: notes min. A5 20 kartek, papier w kratkę, długopis.

7. Szkolenie, będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego zgodnie w wymaganiami przedstawionymi w pkt. 2.3 ogłoszenia.

8. Szkolenie, zostanie zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym potwierdzającym nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników szkoleń. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny. Egzamin przeprowadzać będą uprawnieni Egzaminatorzy.

9. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdały egzamin oraz ich kopię Zamawiającemu w terminie 7 dni od przeprowadzonego egzaminu.

10. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie kompetencji o którym mowa w pkt 8 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.

11. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników, zawartą między Zamawiającym a Wykonawcą z klauzulą dalszego powierzenia danych osobowych uczestników przez Wykonawcę szkolenia podmiotowi przeprowadzającemu egzamin zewnętrzny/certyfikacyjny.

12. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu program nauczania kursu w ofercie pod rygorem odrzucenia oferty. Program nauczania musi być zgodny z ramowym zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wskazaną w opisie przedmiotu zamówieni liczbę godzin (pod rygorem odrzucenia oferty).

13. Zamawiający dostarczy Wykonawcy drogą e-mailową wzory dokumentacji szkoleniowej.

14. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w przeciągu 7 dni od ostatnich zajęć kompletną dokumentację, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, testów wstępnych i końcowych, ankiet wstępnych i końcowych, opinii końcowej prowadzącego, potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych i/lub pomocy dydaktycznych, itp.

6) Część nr 6 – „Kurs Kucharz z egzaminem czeladniczym”

1. Łącznie szkolenie dla 20 osób: od stycznia 2021 r. dla 2 grupy po 10 uczniów, 120h/gr. (40h teorii i 80h praktyki). Łącznie 240 h.

I. Część teoretyczna: podstawy żywienia i organizacji pracy na kuchni oraz wiedza niezbędna w zawodzie kucharza.

II. Część praktyczna: warsztaty służące opanowaniu technologii przygotowania i przechowywania potraw, przechowywania surowców, organizacji pracy w kuchni.

III. Egzamin czeladniczy potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz przeprowadzony przez instytucję posiadającą niezbędne do tego kwalifikacje i uprawnienia.

- Wykonawca zapewni dopełnienie wszelkich formalności związanych z organizacją i przeprowadzeniem egzaminu oraz pokryje koszty egzaminu.

Ramowy program:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy
- Towaroznawstwo żywności
- Podstawy żywienia i zasady higieny
- Technika w gastronomii
- Przechowywanie żywności
- Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

2. W wymiarze godzinowym szkolenia dla jednej grupy (50 godz. dydaktycznych; 1 godz. = 45 min.). Wykonawca zobowiązany jest zrealizować wskazany wyżej zakres tematyczny szkolenia, uwzględniając przy ustalaniu czasu trwania szkolenia dla poszczególnych modułów poziom wiedzy i umiejętności uczestników szkoleń.

3. Pracownie/sale szkoleniowe zapewni Zamawiający.

4. Wykonawca zapewni materiały eksploatacyjne do prowadzenia zajęć zgodnie z programem oraz inne wynikające z programu szkoleń.

5. Szkolenie, będzie realizowane w oparciu o materiały szkoleniowe (podręczniki), zapewnione w ramach wynagrodzenia przez Wykonawcę. Podręczniki muszą w sposób wyczerpujący i kompletny omawiać wszystkie zagadnienia wchodzące w zakres poszczególnych obszarów programu szkolenia oraz zakres merytoryczny podlegający weryfikacji na etapie walidacji i certyfikacji.
6. Wykonawca zapewni także każdemu uczestnikowi szkolenia materiały biurowe i piśmiennicze: notes min. A5 20 kartek, papier w kratkę, długopis.
7. Szkolenie, będzie przygotowywało do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w pkt. 2.3 ogłoszenia.
8. Szkolenie, zostanie zakończone zewnętrznym egzaminem certyfikacyjnym potwierdzającym nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych. Wykonawca w ramach wynagrodzenia będzie zobowiązany zorganizować i przeprowadzić egzamin certyfikacyjny dla wszystkich uczestników szkoleń. Przez jeden egzamin rozumiane są egzaminy: teoretyczny i praktyczny. Egzamin przeprowadzać będą uprawnieni Egzaminatorzy.
9. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia jedno podejście do zewnętrznego egzaminu certyfikacyjnego oraz wyda za potwierdzeniem odbioru certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych wszystkim osobom, które pomyślnie zdały egzamin oraz ich kopię Zamawiającemu w terminie 7 dni od przeprowadzonego egzaminu.
10. Składając ofertę Wykonawca składa oświadczenie (w ramach formularza ofertowego) potwierdzające, że certyfikat potwierdzający uzyskanie kompetencji o którym mowa w pkt 8 spełnia wymagania wskazane w załączniku nr 5 do ogłoszenia.
11. Wykonawca dostarczy do Zamawiającego na min. 14 dni przed rozpoczęciem zajęć umowę o powierzeniu przetwarzania danych osobowych uczestników, zawartą między Zamawiającym a Wykonawcą z klauzulą dalszego powierzenia danych osobowych uczestników przez Wykonawcę szkolenia podmiotowi przeprowadzającemu egzamin zewnętrzny/certyfikacyjny.
12. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu program nauczania kursu w ofercie pod rygorem odrzucenia oferty. Program nauczania musi być zgodny z ramowym zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać wskazaną w opisie przedmiotu zamówieni liczbę godzin (pod rygorem odrzucenia oferty).
13. Zamawiający dostarczy Wykonawcy drogą e-mailową wzory dokumentacji szkoleniowej.
14. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu w przeciagu 7 dni od ostatnich zajęć kompletną dokumentację, tj.: dziennik zajęć, listy obecności, testów wstępnych i końcowych, ankiet wstępnych i końcowych, opinii końcowej prowadzącego, potwierdzenia odbioru materiałów szkoleniowych i/lub pomocy dydaktycznych, itp.

2.3. Uwaga: W zakresie wszystkich części:

Zewnętrzny egzamin certyfikacyjny potwierdzający nabycie kompetencji i/lub kwalifikacji zawodowych - to proces walidacji i certyfikacji nabytych kompetencji/kwalifikacji zawodowych - przeprowadzony zgodnie z zasadami i

wymaganiami określonymi przez Ministerstwo Rozwoju w odniesieniu do sposobów uzyskiwania i potwierdzania kwalifikacji w ramach projektów współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego w tzw. „liście sprawdzającej” czy dokument można uznać za potwierdzający kwalifikację na potrzeby mierzenia wskaźników monitorowania EFS dotyczących uzyskiwania kwalifikacji, zgodnie z informacjami przedstawionymi szczegółowo w opracowaniu Ministerstwa Rozwoju w dokumencie: https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/media/37804/Zalacznik_8_Material_o_kwalifikacjach_z_lista.pdf

Za proces walidacji i certyfikacji nabytych kompetencji/kwalifikacji zawodowych spełniający w/w wymagania Zamawiający uzna wyłącznie proces uzyskiwania kwalifikacji w metodologii, standardach realizacji procesu kształcenia i efekcie końcowym (egzamin, uznawalność zaświadczeń, zgodność z Europejskimi Ramami Kwalifikacji, Polskimi Ramami Kwalifikacji) spełniający co najmniej łącznie następujące cechy:

- 1) ustalone standardy dotyczące kompetencji (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych), składających się na daną kwalifikację opisane w języku efektów uczenia się;
- 2) proces walidacji sprawdzający, kompetencje wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Walidacja obejmuje identyfikację i dokumentację posiadanych kompetencji oraz ich weryfikację w odniesieniu do wymagań określonych dla kwalifikacji. Walidacja powinna być prowadzona w sposób trafny (weryfikowane są te efekty uczenia się, które zostały określone dla danej kwalifikacji) i rzetelny (wynik weryfikacji jest niezależny od miejsca, czasu, metod oraz osób przeprowadzających walidację). Wynikiem walidacji jest decyzja potwierdzająca posiadanie efektów uczenia się.
- 3) proces certyfikacji, w wyniku którego uczący się otrzymuje od upoważnionej instytucji formalny dokument, stwierdzający, że uzyskał określoną kwalifikację. Certyfikacja następuje po walidacji, w wyniku wydania pozytywnej decyzji stwierdzającej, że wszystkie efekty uczenia się wymagane dla danej kwalifikacji zostały osiągnięte. Certyfikaty i inne dokumenty potwierdzające uzyskanie kwalifikacji powinny być Rozpoznawalne i uznawane w danym środowisku, sektorze lub branży. Certyfikat musi być zgodny z wymaganiami wskazanymi w załączniku Nr 5 do ogłoszenia.
- 4) instytucje certyfikujące mogą samodzielnie przeprowadzać walidację (w takiej sytuacji procesy walidacji i certyfikacji muszą być odpowiednio rozdzielone) bądź przekazywać ją do instytucji walidujących, np. centrów egzaminacyjnych, instytucji szkoleniowych, szkół.

Wykonawca składając ofertę winien wskazać w ofercie nazwę procesu walidacji i certyfikacji nabytych kompetencji/kwalifikacji zawodowych oraz oświadczyć, że oferowany standard (szkoleń oraz walidacji i certyfikacji) jest zgodny z ww. wymaganiami.

Propozycje rozwiązań niespełniających wymagań dotyczących zgodności z w/w wymaganiami - zostaną odrzucone, jako niezgodne z treścią Ogłoszenia.

2.4. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych, jak również składanie ofert na więcej niż jedną część zamówienia.

2.5. Dodatkowo Zamawiający informuje, że:

- 1) nie przewiduje możliwości udzielania zamówień uzupełniających.
- 2) rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.
- 3) nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w niniejszym postępowaniu.
- 4) postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

2.6. Kod zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

Główny przedmiot: kod CPV: 80500000-9 Usługi szkoleniowe

Dodatkowe kody CPV: 80000000-4 Usługi edukacyjne i szkoleniowe;
80400000-8 Usługi edukacji osób dorosłych oraz inne;
80510000-2 Usługi szkolenia specjalistycznego

Rozdział 3

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Umowa o udzielenie zamówienia w zakresie poszczególnych części zostanie zawarta na czas oznaczony.

Zamówienie musi zostać wykonane z uwzględnieniem terminów realizacji poszczególnych usług wynikających z opisu przedmiotu zamówienia, tj.:

- 1. W zakresie 1 części, termin realizacji zadania: od września 2020 do grudnia 2021, w tym: 1 grupa – wrzesień 2020 – grudzień 2020, 2 grupy- styczeń 2021- grudzień 2021.**
- 2. W zakresie 2 części, termin realizacji zadania: od stycznia 2021 do grudnia 2021 (3 grupy).**
- 3. W zakresie 3 części, termin realizacji zadania: od stycznia 2021 do grudnia 2021 (1 grupa).**
- 4. W zakresie 4 części, termin realizacji zadania: od września 2020 do grudnia 2021, w tym: 1 grupa – wrzesień 2020 – grudzień 2020, 2 grupy – styczeń 2021- grudzień 2021.**
- 5. W zakresie 5 części, termin realizacji zadania: od września 2020 do grudnia 2021, w tym: 1 grupa (dla nauczycieli) – wrzesień 2020-grudzień 2020, 1 grupa (dla uczniów)- styczeń 2021-grudzień 2021.**
- 6. W zakresie 6 części, termin realizacji zadania: od stycznia 2021 do grudnia 2021 (2 grupy)**

z możliwością wydłużenia okresu realizacji zajęć po uzyskaniu zgody na wydłużenie realizacji Projektu od IZ RPO WL.

Rozdział 4
WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

4.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu:

- 4.1.1. Wykonawca zobowiązany jest wskazać brak podstaw do wykluczenia w oparciu o:
- przesłanki obligatoryjne określone w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy
- 4.1.2. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania (art. 24 ust 12 ustawy).
- 4.1.3. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie uregulowań wskazanych powyżej pkt 13) i 14) oraz 16)–20) ustawy, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu (art. 24 ust. 8 ustawy).

4.2. W zakresie części 1, o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

4.2.1. zdolność techniczna lub zawodowa:

Warunek ten zostanie uznany za spełniony jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobami (trenerami szkolenia lub kursu) skierowanymi do realizacji przedmiotowego zamówienia i odpowiedzialnymi za przeprowadzenie kursu lub szkolenia, z doświadczeniem w zrealizowaniu szkoleń lub kursów z zakresu objętego przedmiotem zamówienia tj.:

- a) minimum **1 osobą** która posiada jednocześnie:
- **wykształcenie wyższe lub ukończyła kursy** w zakresie programowania i obsługi procesu druku 3D,

- minimum **2 lata doświadczenia zawodowego** na stanowisku związanym z prowadzeniem szkoleń o tematyce: **programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D lub zblizonej** (zamawiający dopuszcza prowadzenia własnej działalności gospodarczej w tym zakresie),
- w ciągu ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie) przeprowadziła minimum **200 godzin szkoleń/kursów** z zakresu **programowaniem i obsługiwaniem procesu druku 3D**.

4.3. W zakresie części 2, o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

4.3.1. zdolność techniczna lub zawodowa:

Warunek ten zostanie uznany za spełniony jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobami (trenerami szkolenia lub kursu) skierowanymi do realizacji przedmiotowego zamówienia i odpowiedzialnymi za przeprowadzenie kursu lub szkolenia, z doświadczeniem w zrealizowaniu szkoleń lub kursów z zakresu objętego przedmiotem zamówienia tj.:

- a) minimum **1 osobą** która posiada jednocześnie:
- **wykształcenie wyższe lub ukończyła kursy** w zakresie przygotowywania potraw zgodnie z trendami rynkowymi,
 - minimum **2 lata doświadczenia zawodowego** na stanowisku związanym z prowadzeniem **szkoleń o tematyce: przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi** lub zblizonej (zamawiający dopuszcza prowadzenia własnej działalności gospodarczej w tym zakresie),
 - w ciągu ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie) przeprowadziła minimum **200 godzin szkoleń/kursów** z zakresu **przygotowywania potraw zgodnie z trendami rynkowymi**.

4.4. W zakresie części 3, o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

4.4.1. zdolność techniczna lub zawodowa:

Warunek ten zostanie uznany za spełniony jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobami (trenerami szkolenia lub kursu) skierowanymi do realizacji przedmiotowego zamówienia i odpowiedzialnymi za przeprowadzenie kursu lub szkolenia, z doświadczeniem w zrealizowaniu szkoleń lub kursów z zakresu objętego przedmiotem zamówienia tj.:

- a) minimum **1 osobą** która posiada jednocześnie:
- **wykształcenie wyższe lub ukończyła kursy** w zakresie **wykonywania usług kelnerskich**,

- minimum **2 lata doświadczenia zawodowego** na stanowisku związanym z prowadzeniem **szkoleń o tematyce: wykonywanie usług kelnerskich lub zblizonej** (zamawiający dopuszcza prowadzenia własnej działalności gospodarczej w tym zakresie),
- w ciągu ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie) przeprowadziła minimum **200 godzin szkoleń/kursów** z zakresu **wykonywania usług kelnerskich**.

4.5. W zakresie części 4, o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

4.5.1. zdolność techniczna lub zawodowa:

Warunek ten zostanie uznany za spełniony jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobami (trenerami szkolenia lub kursu) skierowanymi do realizacji przedmiotowego zamówienia i odpowiedzialnymi za przeprowadzenie kursu lub szkolenia, z doświadczeniem w zrealizowaniu szkoleń lub kursów z zakresu objętego przedmiotem zamówienia tj.:

a) minimum **1 osobą** która posiada jednocześnie:

- **wykształcenie wyższe lub ukończyła kursy/szkolenia** w zakresie **barman**,
- minimum **2 lata doświadczenia** zawodowego na stanowisku związanym z prowadzeniem **szkoleń o tematyce: barman lub zblizonej** (zamawiający dopuszcza prowadzenia własnej działalności gospodarczej w tym zakresie),
- w ciągu ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie) przeprowadziła minimum **200 godzin szkoleń/kursów** z zakresu **barman**.

4.6. W zakresie części 5, o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

4.6.1. zdolność techniczna lub zawodowa:

Warunek ten zostanie uznany za spełniony jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobami (trenerami szkolenia lub kursu) skierowanymi do realizacji przedmiotowego zamówienia i odpowiedzialnymi za przeprowadzenie kursu lub szkolenia, z doświadczeniem w zrealizowaniu szkoleń lub kursów z zakresu objętego przedmiotem zamówienia tj.:

a) minimum **1 osobą** która posiada jednocześnie:

- **wykształcenie wyższe lub ukończyła kursy/szkolenia** w zakresie **barista**,
- minimum **2 lata doświadczenia** zawodowego na stanowisku związanym z **prowadzeniem szkoleń o tematyce: barista** lub zblizonej (zamawiający dopuszcza prowadzenia własnej działalności gospodarczej w tym zakresie),
- w ciągu ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie) przeprowadziła minimum **200 godzin szkoleń/kursów** z zakresu **barista**.

4.7. W zakresie części 6, o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

4.6.1. zdolność techniczna lub zawodowa:

Warunek ten zostanie uznany za spełniony jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobami (trenerami szkolenia lub kursu) skierowanymi do realizacji przedmiotowego zamówienia i odpowiedzialnymi za przeprowadzenie kursu lub szkolenia, z doświadczeniem w zrealizowaniu szkoleń lub kursów z zakresu objętego przedmiotem zamówienia tj.:

a) minimum 1 osobą która posiada jednocześnie:

- wykształcenie wyższe lub ukończyła kursy/szkolenia w zakresie kucharz z egzaminem czeladniczym,
- minimum 2 lata doświadczenia zawodowego na stanowisku związanym z prowadzeniem szkoleń o tematyce: kucharz z egzaminem czeladniczym (zamawiający dopuszcza prowadzenia własnej działalności gospodarczej w tym zakresie).

4.8. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

4.9. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. 4.2-4.7 Ogłoszenia o zamówieniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

4.10. Zamawiający jednocześnie informuje, iż „stosowna sytuacja”, o której mowa w pkt. 4.9 Ogłoszenia o zamówieniu wystąpi wyłącznie w przypadku kiedy:

- 1) wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
- 2) zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22.
- 3) w odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji

zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

- 4) z zobowiązania lub innych dokumentów potwierdzających udostępnienie zasobów przez inne podmioty musi bezspornie i jednoznacznie wynikać w szczególności:
- zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
 - sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia;
 - zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

4.11. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) należy dołączyć do oferty.

4.12. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w pkt. 4.2-4.7 musi spełniać co najmniej jeden wykonawca samodzielnie lub wszyscy wykonawcy łącznie.

4.13. Sposób wykazania braku podstaw wykluczenia wskazano w Rozdziale 5 Ogłoszenia o zamówieniu.

4.14. Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców:

- 1) którzy nie wykażą spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. 4.2-4.7,
- 2) którzy nie wykażą, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt 13-23,
- 3) wobec których zachodzą przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt 12-23.

Rozdział 5

WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW DO WYKLUCZENIA

5.1. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia wykonawcy muszą złożyć **wraz z ofertą** następujące oświadczenia i dokumenty:

5.1.1. aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w **Załączniku Nr 2 i 3 do Ogłoszenia o zamówieniu**. Informacje zawarte

w oświadczeniach będą stanowić potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;

- 5.1.2.** w zakresie części 1, 2, 3, 4, 5 i 6 wykaz osób wg wzoru stanowiącego **Załącznik Nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu wraz z dokumentami wskazanymi w Załączniku Nr 4.**
- 5.2.** Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy, jest zobowiązany do przekazania zamawiającemu oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. **Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 6 do Ogłoszenia o zamówieniu.**
- 5.3.** Zamawiający na każdym etapie postępowania może wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlega wykluczeniu, a jeżeli zachodzi uzasadniona podstawa do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów
- 5.4.** Zamawiający przewiduje stosowanie procedury z art. 26 ust. 3-4 ustawy Pzp.

Rozdział 6

INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

- 6.1.** Postępowanie jest prowadzone w języku polskim.
- 6.2.** Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1041), osobiście, za pośrednictwem posłańca lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 344). Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 6.3.** W przypadku braku potwierdzenia otrzymania korespondencji przez wykonawcę, zamawiający domniema, że korespondencja wysłana przez zamawiającego na adres email, podany przez wykonawcę, została mu doręczona w sposób umożliwiający zapoznanie się z jej treścią.
- 6.4.** Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy kierować na adres:
Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida,

ul. Gen. L. Okulickiego 13,

21-040 Świdnik

e-mail: sekretariat@zsnorwid.swidnik.pl

- 6.5. W korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem wykonawcy powinni posługiwać się znakiem postępowania: **ZP/02/01/12.4IV/08/2020**
- 6.6. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z wykonawcami jest:
Pani Aldona Zdun
e-mail: **sekretariat@zsnorwid.swidnik.pl**
w godzinach 8:00 – 16:00 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
- 6.7. Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z wykonawcami.
- 6.8. Jednocześnie Zamawiający informuje, że przepisy ustawy nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt - zarówno z Zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub/i osobisty w swojej siedzibie.

Rozdział 7

OPIS SPOSOBU UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ I ZMIANY TREŚCI OGŁOSZENIA

- 7.1. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu.
- 7.2. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, nie później jednak niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, przekazując treść zapytań wraz z wyjaśnieniami wykonawcom, którym przekazał Ogłoszenie o zamówieniu, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści taką informację na własnej stronie internetowej pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- 7.3. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść Ogłoszenia o zamówieniu. Dokonaną zmianę Ogłoszenia Zamawiający zamieści na własnej stronie internetowej.
- 7.4. Jeżeli w wyniku zmiany treści Ogłoszenia o zamówieniu będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i zamieści informację na własnej stronie internetowej.
- 7.5. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią Ogłoszenia o zamówieniu a treścią udzielonych wyjaśnień i zmian, jako obowiązującą należy przyjąć treść informacji zawierającej późniejsze oświadczenie zamawiającego.

Rozdział 8

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ, WADIUM

- 8.1. Termin związania Wykonawcy złożoną ofertą wynosi 30 dni.
- 8.2. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Rozdział 9

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 9.1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę na każdą z części. Złożenie więcej niż jednej oferty na daną część spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę na tę część zamówienia.
 - 9.2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
 - 9.3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.
 - 9.4. **Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.**
 - 9.5. Treść oferty musi być zgodna z treścią Ogłoszenia o zamówieniu.
 - 9.6. Oferta (wraz z załącznikami) musi być sporządzona w sposób czytelny.
 - 9.7. Wszelkie zmiany naniesione przez wykonawcę w treści oferty po jej sporządzeniu muszą być parafowane przez wykonawcę.
 - 9.8. Oferta musi być podpisana przez wykonawcę, tj. osobę (osoby) reprezentującą wykonawcę, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania wykonawcy.
 - 9.9. Jeżeli osoba (osoby) podpisująca ofertę (reprezentująca wykonawcę lub wykonawców występujących wspólnie) działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza musi zostać dołączone do oferty.
 - 9.10. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę lub złożony wraz z ofertą sporządzony w języku innym niż polski musi być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski.
 - 9.11. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
 - 9.12. Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane.
 - 9.13. Zaleca się, aby każda strona oferty zawierająca jakąkolwiek treść była podpisana lub parafowana przez wykonawcę.
 - 9.14. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których wykonawca zastrzegł nie później niż w terminie składania, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone przez wykonawcę klauzulą „*Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji*”.
- Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert musi wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, w szczególności określając, w jaki sposób zostały spełnione przesłanki, o których mowa w art. 11 ust. 4 ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

Zaleca się, aby informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa były trwale spięte i oddzielone od pozostałej (jawnej) części oferty.

Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.

9.15. Na ofertę składają się:

- 1) Formularz Ofertowy sporządzony i wypełniony według wzoru stanowiącego **Załącznik Nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu,**
- 2) **Oświadczenia i dokumenty, o których mowa w pkt 5.1.1. i 5.1.2.**
- 3) pełnomocnictwo do reprezentowania wykonawcy (wykonawców występujących wspólnie), o ile ofertę składa pełnomocnik,

9.16. Ofertę należy umieścić w kopercie/opakowaniu i zabezpieczyć w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z jej zawartością bez naruszenia zabezpieczeń przed upływem terminu otwarcia ofert.

9.17. Na kopercie/opakowaniu należy umieścić następujące oznaczenia:

- a) nazwa, adres, numer telefonu, faksu, adres e-mail wykonawcy,
- b) OFERTA – „**Wsparcie dla uczniów i nauczycieli Zespołu Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku w ramach projektu „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – IV Edycja” Dotyczy części nr (wpisać odpowiedni numer części).** Nie otwierać przed dniem **03.09.2020r. do godz. 14:45.**

Rozdział 10

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

10.1. Ofertę wraz z dokumentami, o których mowa w Rozdziale 5 należy złożyć w terminie **do dnia 03.09.2020 r. do godziny 14:30 w**

**Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku,
ul. Gen. L. Okulickiego 13,
21-040 Świdnik (sekretariat).**

10.2. Decydujące znaczenie dla zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty w miejsce wskazane w pkt 10.1, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową lub kurierską.

10.3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **03.09.2020 r. o godz. 14:45** w siedzibie:

**Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku,
ul. Gen. L. Okulickiego 13,
21-040 Świdnik (gabinet Dyrektora Szkoły).**

10.4. Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty, pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian do oferty przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych zasad, jak składana oferta, w kopercie oznaczonej jak w pkt 9.17 z dodatkowym oznaczeniem „ZMIANA”.

10.5. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę, poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez osobę (osoby) uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.

10.6. Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert.

- 10.7. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na własnej stronie internetowej informacje dotyczące:
- 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny.
- 10.8. Oferty złożone po terminie, o którym mowa w punkcie 10.1, zostaną niezwłocznie zwrócone wykonawcom.

Rozdział 11

OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

- 11.1. Wykonawca oblicza cenę za realizację zamówienia wykazaną w Formularzu oferty w części, na którą składa ofertę, sporządzonym według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu**
- 11.2. Cena, przez którą należy rozumieć cenę w myśl art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2019 r., poz. 178) podana w formularzu oferty stanowi wynagrodzenie brutto Wykonawcy za przedmiot zamówienia.
- 11.3. Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia oraz wszelkie opłaty i podatki wynikające z obowiązujących przepisów.
- 11.4. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru / usługi, których dostawa / świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
- 11.5. W Formularzu oferty Wykonawca podaje cenę brutto, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2019 r., poz. 178) oraz ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. o denominacji złotego (Dz. U. z 1994 r., Nr 84, poz. 386 ze zm.), za którą podejmuje się zrealizować przedmiot zamówienia.
- 11.6. Wynagrodzenie będzie płatne zgodnie z projektem umowy Załącznik Nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu.
- 11.7. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w PLN.

Rozdział 12

OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

- 12.1. Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert (**stosowanych w każdej części odrębnie**).
- 12.2. W zakresie wszystkich części zamówienia Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone na podstawie następujących kryteriów oceny ofert (stosowanych w każdej części odrębnie):

Lp.	Nazwa kryterium	Znaczenie kryterium (w %)
1	Cena (C)	100

- 12.2.1. Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.
- 12.2.2. Kryterium „Cena” (C) - 100 % będzie rozpatrywana na podstawie ceny brutto za wykonanie całości usługi stanowiącej przedmiot zamówienia, podanej przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym. Ilość punktów w tym kryterium zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$Cena = \frac{Cena_{min.}}{Cena_{bad. of.}} \times 100$$

gdzie:

C_{min} – cena brutto oferty najniższej,

$C_{bad. of.}$ – cena brutto badanej oferty.

Przyznane punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

W kryterium „Cena”, oferta z najniższą ceną otrzyma 100 punktów a pozostałe oferty po matematycznym przeliczeniu w odniesieniu do najniższej ceny odpowiednio mniej. Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku

- 12.3.3. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów(C) w danej części.

Rozdział 13 BADANIE OFERT

- 13.1. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- 13.2. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę lub części składowe ceny wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwróci się do wykonawcy o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów dotyczących wyliczenia ceny.
- 13.3. Zamawiający poprawi w ofercie:
- 1) oczywiste omyłki pisarskie,
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe,
- 13.4. Oferta Wykonawcy **zostanie odrzucona**, jeżeli:

- 1) jej treść nie będzie odpowiadać treści Ogłoszenia o zamówieniu,
 - 2) jej złożenie stanowiło będzie czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - 3) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - 4) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;
 - 5) Wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą;
 - 6) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
- 13.5.** Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
- 13.6.** Wyboru najkorzystniejszej oferty dokonuje Zamawiający po uprzednim sprawdzeniu, porównaniu i ocenie ofert na podstawie kryteriów oceny określonych w rozdz. 12 Ogłoszenia o zamówieniu.

Rozdział 14

INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY, W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

- 14.1.** Za najkorzystniejszą w danej części zostanie uznana oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia publicznego.
- 14.2.** Zamawiający powiadomi Wykonawców o wyborze najkorzystniejszej oferty.
- 14.3.** Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej informację o udzieleniu zamówienia podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.
- 14.4.** Jeżeli oferta wykonawców, o których mowa w art. 23 ust. 1 ustawy Pzp., została wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

Rozdział 15

ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY

- 15.1.** Projekt umowy stanowi odpowiednio załącznik nr 7 do Ogłoszenia o zamówieniu.
- 15.2.** Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

- 15.3. Umowa jest jawna i podlega udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
- 15.4. Wszelkie zmiany zawartej umowy będą wymagały pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
- 15.5. Okoliczności, w jakich zmieniona może zostać umowa, są opisane w Projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 7 do Ogłoszenia o zamówieniu

Rozdział 16

UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający unieważni niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia jeżeli:

- 1) nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu.
- 2) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający podejmie decyzję o zwiększeniu tej kwoty do ceny najkorzystniejszej oferty.
- 3) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że przeprowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć.
- 4) postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

Rozdział 17

ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ

Wykonawcom uczestniczącym w niniejszym postępowaniu **nie przysługuje odwołanie** do Krajowej Izby Odwoławczej.

Rozdział 18

OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

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*”, Zamawiający informuje, że:

- 1) Jest administratorem danych osobowych Wykonawcy oraz osób, których dane Wykonawca przekazał w niniejszym postępowaniu;
- 2) dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na „**Wsparcie dla uczniów i nauczycieli Zespołu Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila**

Norwida w Świdniku w ramach projektu „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – IV Edycja”;

- 3) odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn.zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- 4) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 5) obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio go dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 6) w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 7) Wykonawca posiada:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Wykonawcy;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych, o ile ich zmiana nie skutkuje zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie narusza integralności protokołu oraz jego załączników;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych dotyczących narusza przepisy RODO;
- 8) Wykonawcy 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 Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 rozporządzenia 2016/679, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.

Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie

może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą.

Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.

W przypadku danych osobowych zamieszczonych przez zamawiającego w Biuletynie Zamówień Publicznych, prawa, o których mowa w art. 15 i art. 16 rozporządzenia 2016/679, są wykonywane w drodze żądania skierowanego do zamawiającego.

Rozdział 19 ZAŁĄCZNIKI DO OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU

Integralną część niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu stanowią wzory następujących dokumentów:

- Załącznik nr 1: Wzór formularza ofertowego.
- Załącznik nr 2: Wzór oświadczenia dotyczącego przesłanek wykluczenia z postępowania.
- Załącznik nr 3 : Wzór oświadczenia dotyczącego spełniania warunków udziału w postępowaniu
- Załącznik nr 4: Wzór wykazu osób
- Załącznik nr 5: Wymagania dotyczące wydawanych certyfikatów odbycia egzaminu potwierdzających uzyskanie kwalifikacji zawodowych
- Załącznik nr 6 : Wzór oświadczenia o przynależności do grupy kapitałowej
- Załącznik nr 7: Projekt umowy