

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Nr sprawy: AiO.272.1.21.IX.2018

ZAMAWIAJĄCY:

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. Stanisława Staszica
ul. Św. Antoniego 57/61
97-200 Tomaszów Mazowiecki

**ZAPRASZA DO ZŁOŻENIA OFERTY W POSTĘPOWANIU PROWADZONYM
NA ZASADACH OBOWIĄZUJĄCYCH PRZY ZAMÓWIENIACH PONIŻEJ KWOTY 30.000 EURO**

na

szkolenia dla uczniów współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 – 2020. Projekt pn.. „Innowacje w gastronomii” realizowany przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim

KOD CPV 80000000-4

Podstawa prawna: Ustawa z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz.U. z 2017r. poz. 1579 ze zm.) zwana dalej ustawą PZP.

ROZDZIAŁ I Opis przedmiotu zamówienia

1.1. Przedmiotem ogłoszenia jest przeprowadzenie szkoleń dla uczniów w Projekcie pn. „Innowacje w gastronomii” realizowanym przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim w ramach Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 –2020.

1.2. Przedmiot zamówienia składa się z czterech opisanych zadań:

Zadanie 1

Przeprowadzenie szkoleń z zakresu kształtowania umiejętności barmańskich „Kursu pn. Barman”

Zadanie 2

Przeprowadzenie szkoleń z zakresu kształtowania umiejętności serwowania koktajli „Warsztat serwowania koktajli”

Zadanie 3

Przeprowadzenie szkoleń z zakresu kształtowania umiejętności serwowania potraw „Warsztat serwowania potraw”

Zadanie 4

Przeprowadzenie szkoleń z zakresu umiejętności aranżacji drinków „ Warsztat aranżacji drinków”

1.3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych

Zadanie 1

Przeprowadzenie szkoleń z zakresu kształtowania umiejętności barmańskich „**Kursu pn. Barman**” w wymiarze 40 godzin na grupę x 2 grupy x 12 osób grupa

Miejsce szkolenia–siedziba Zamawiającego Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica 97-200 Tomaszów Mazowiecki ul. Św. Antoniego 57/61

Terminy realizacji: od zawarcia umowy do 28.02.2018

Uczniowie Technikum –24 osoby

Zakres obowiązków:

Do obowiązków Podmiotu wykonującego zadanie należeć będzie:

- a) Dbłość o prawidłowy przebieg szkoleń,
- b) Rzetelne i efektywne wykonywanie powierzonych zadań,
- c) Dokładne i sumienne wykonywanie zadań określonych przez Podmiot Zarządzający,
- d) Bieżące informowanie Podmiotu Zarządzającego i dyrektora Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr2 w Tomaszowie Maz. o stanie realizowanych zadań,
- e) Przestrzeganie ustalonego w projekcie porządku technicznego, sprzętowego i dokumentacyjnego w odniesieniu do procesu szkoleniowego,
- f) Znajomość Regulaminu Rekrutacyjnego i Regulaminu Organizacyjnego zamieszczonego na podstronie internetowej projektu oraz treści wniosku o dofinansowanie w części dotyczącej realizacji powierzonego zadania;
- g) Przygotowanie i realizacja działań szkoleniowych zgodnie z programem ramowym w szczególności:
 1. Opracowanie szczegółowego programu szkolenia na podstawie ramowego programu szkolenia.
 2. Zapewnienie materiałów szkoleniowych w tym książek/skryptów szkoleniowych, których treści zrywają ze stereotypowym pojmowaniem ról kobiety i mężczyzny oraz innych materiałów i produktów niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia szkolenia np. napojów do mieszania.
 3. Monitorowanie frekwencji uczestników szkolenia.

- a) rzetelne prowadzenie dokumentacji przebiegu szkolenia: dziennika zajęć edukacyjnych zawierającego tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych,
- b) listy obecności zawierającej: imię, nazwisko i podpis uczestnika szkolenia, zgodnie ze wzorem przekazanym przez zamawiającego,
- c) protokołu z egzaminu końcowego,
- d) rejestru wydanych zaświadczeń/certyfikatów potwierdzających ukończenie szkolenia i uzyskanie umiejętności lub kwalifikacji, zawierającego: numer, imię i nazwisko oraz nr PESEL uczestnika szkolenia, a w przypadku cudzoziemca nr dokumentu stwierdzającego tożsamość, oraz nazwę szkolenia i datę wydania zaświadczenia.

4. Opracowanie testów sprawdzających poziom ukształtowanych umiejętności wraz z kluczem rozwiązań.

5. Przeprowadzenie dwukrotnego pomiaru poziomu wiedzy i ukształtowanych umiejętności (przed i po szkoleniu) oraz zagregowanie wyników, zgodnie ze wzorem przekazanym przez zamawiającego

6. Przeprowadzenia anonimowej ankiety służącej do oceny szkolenia przez uczestników

7. Przeprowadzenie zgodnie z planem szkolenia i harmonogramem zatwierdzonym przez dyrektora szkoły szkoleń z zakresu: kształtowania umiejętności barmańskich dla 2 grup uczniów technikum w wymiarze 40 godzin dla grupy,

8. Wydania uczestnikowi szkolenia pod warunkiem min. 80 % obecności uczestnika na zajęciach oraz zdania przez niego egzaminu końcowego zaświadczenia/certyfikatu lub innego dokumentu poświadczającego zakończenie szkolenia i nabycie kompetencji oraz certyfikatu.

Do wydawanych zaświadczeń wymagane jest załączenie również suplementu zawierającego zakres oraz liczbę godzin poszczególnych zajęć edukacyjnych oraz Kserokopii potwierdzonego za zgodność kopii z oryginałem zaświadczenia/certyfikatu.

9. Zapewnienie kosztów dojazdu trenera na miejsce szkolenia oraz wyżywienia i zakwaterowania trenera w trakcie szkolenia.

Ramowy program szkolenia barmańskiego –40 godz. dla grupy

Historia powstania Baru

Etyka zawodu barmana i psychologia gościa

Kultura spożywania alkoholi

Przepisy BHP niezbędne w barze

Zapoznanie ze sprzętem barmańskim, szkłem -wyposażeniem baru

Technologia i towaroznawstwo napojów alkoholowych

Podział i charakterystyka napojów mieszanych na cztery grupy.

Long, Short, Divers, Soft

Podział i charakterystyka wódek czystych i gatunkowych.

Przygotowywanie oraz degustacja drinków na bazie omawianych alkoholi.

Podział i charakterystyka likierów. Wiadomości o produkcji.

Przygotowywanie oraz degustacja drinków na bazie omawianych alkoholi.

Podział i charakterystyka whisky -whiskey.

Przygotowywanie oraz degustacja drinków na bazie omawianych alkoholi.

Podział i charakterystyka ginu. Wiadomości o produkcji.

Przygotowywanie oraz degustacja drinków na bazie omawianych alkoholi.

Podział i charakterystyka tequili. Wiadomości o produkcji. Przygotowywanie oraz degustacja drinków na bazie omawianych alkoholi

Podział i charakterystyka rumu. Wiadomości o produkcji.

Przygotowywanie oraz degustacja drinków na bazie omawianych alkoholi.

Podział i charakterystyka cognac i brandy.

Historia Flair w Polsce i na świecie

Zadanie 2

Przeprowadzenie szkoleń z zakresu kształtowania umiejętności serwowania koktajli „Warsztat serwowania koktajli” w wymiarze 8 godzin dla grupy x 4 grupy x 12 osób grupa

Miejsce szkolenia –siedziba Zamawiającego Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica 97-200 Tomaszów Mazowiecki ul. Św. Antoniego 57/61

Terminy realizacji: od zawarcia umowy do 31.12.2018

Uczniowie Technikum i Branżowej Szkoły I stopnia - 48 osób.

Zakres obowiązków

Do obowiązków Podmiotu wykonującego zadanie należeć będzie:

- a) Dbałość o prawidłowy przebieg szkoleń,
- b) Rzetelne i efektywne wykonywanie powierzonych zadań,
- c) Dokładne i sumienne wykonywanie zadań określonych przez Podmiot Zarządzający,
- d) Bieżące informowanie Podmiotu Zarządzającego i dyrektora Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Tomaszowie Maz. o stanie realizowanych zadań,
- e) Ścisłe i terminowe rozliczanie się z powierzonych zadań za pośrednictwem notatek służbowych, raportów mailowych,
- f) Przestrzeganie ustalonego w projekcie porządku technicznego, sprzętowego i dokumentacyjnego w odniesieniu do procesu szkoleniowego,
- g) Znajomość Regulaminu Rekrutacyjnego i Regulaminu Organizacyjnego zamieszczonego na podstronie internetowej projektu oraz treści wniosku o dofinansowanie w części dotyczącej realizacji powierzonego zadania,
- h) Przygotowanie i realizacja działań szkoleniowych zgodnie z programem ramowym.

W szczególności:

1. opracowanie szczegółowego programu szkolenia na podstawie ramowego programu szkolenia uwzględniającego treści opisane językiem efektów kształcenia
2. zapewnienie materiałów szkoleniowych w tym materiałów i produktów niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia szkolenia.
3. monitorowanie frekwencji uczestników szkolenia.
- e) rzetelne prowadzenie dokumentacji przebiegu szkolenia: dziennika zajęć edukacyjnych zawierającego tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych,
- f) listy obecności zawierającej: imię, nazwisko i podpis uczestnika szkolenia, zgodnie ze wzorem przekazanym przez zamawiającego,
- g) rejestru wydanych zaświadczeń/certyfikatów potwierdzających ukończenie szkolenia i uzyskanie umiejętności lub kwalifikacji, zawierającego: numer, imię i nazwisko oraz nr PESEL uczestnika szkolenia, a w przypadku cudzoziemca nr dokumentu stwierdzającego tożsamość, oraz nazwę szkolenia i datę wydania zaświadczenia.
4. Przeprowadzenia anonimowej ankiety służącej do oceny szkolenia przez uczestników, zgodnie ze wzorem przekazanym przez zamawiającego.
5. przeprowadzenie dwukrotnego pomiaru poziomu wiedzy i ukształtowanych umiejętności (przed i po szkoleniu) oraz zagregowanie wyników, zgodnie ze wzorem przekazanym przez zamawiającego
6. przeprowadzenie zgodnie z planem szkolenia i harmonogramem zatwierdzonym przez dyrektora szkoły warsztatu z zakresu: kształtowania umiejętności serwowania koktajli 4 x 12 osobowej grupy uczniów w wymiarze 8 godzin dla grupy
7. Wydania uczestnikowi szkolenia zaświadczenia/certyfikatu poświadczającego zakończenie szkolenia i nabycie umiejętności/kompetencji.

Do wydawanych zaświadczeń wymagane jest załączenie również suplementu zawierającego zakres oraz liczbę godzin poszczególnych zajęć edukacyjnych.

8. Kserokopii potwierdzonego za zgodność kopii z oryginałem zaświadczenia/certyfikatu
9. Zapewnienie kosztów dojazdu trenera na miejsce szkolenia oraz wyżywienia i zakwaterowania trenera w trakcie szkolenia
10. Ramowy program
 - „Warsztat serwowania koktajli” 8 godzin dla grupy
 - Wybór składników - wpływ na kolor i prezentację
 - Wybór szkła - dlaczego istotne
 - Koktajle owocowe - pomysły na dekorację
 - Koktajle warzywne - pomysły na dekorację
 - Koktajle mleczne - pomysły na dekorację
 - Prezentacja koktajli do fotografii
 - Ćwiczenia z prezentacji koktajli

Zadanie 3

Przeprowadzenie szkoleń z zakresu kształtowania umiejętności serwowania potraw „**Warsztat serwowania potraw**” w wymiarze 8 godzin dla grupy x 4 grupy x 12 osób grupa

Miejsce szkolenia – siedziba Zamawiającego Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica 97 -200 Tomaszów Mazowiecki ul. Św. Antoniego 57/61

Terminy realizacji: od zawarcia umowy do 30.01.2019

Uczniowie Technikum i Branżowej Szkoły I stopnia – 48 osób

Zakres obowiązków

Do obowiązków Podmiotu wykonującego zadanie należeć będzie:

- a) Dbłość o prawidłowy przebieg szkoleń,
- b) Rzetelne i efektywne wykonywanie powierzonych zadań,
- c) Dokładne i sumienne wykonywanie zadań określonych przez Podmiot Zarządzający,
- d) Bieżące informowanie Podmiotu Zarządzającego i dyrektora Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Tomaszowie Maz. o stanie realizowanych zadań,
- e) Ścisłe i terminowe rozliczanie się z powierzonych zadań za pośrednictwem notatek służbowych, raportów mailowych,
- f) Przestrzeganie ustalonego w projekcie porządku technicznego, sprzętowego i dokumentacyjnego w odniesieniu do procesu szkoleniowego,
- g) Znajomość Regulaminu Rekrutacyjnego i Regulaminu Organizacyjnego zamieszczonego na podstronie internetowej projektu oraz treści wniosku o dofinansowanie w części dotyczącej realizacji powierzonego zadania,
- h) Przygotowanie i realizacja działań szkoleniowych zgodnie z programem ramowym.

W szczególności:

1. opracowanie szczegółowego programu szkolenia na podstawie ramowego programu szkolenia uwzględniającego treści opisane językiem efektów kształcenia
2. zapewnienie materiałów szkoleniowych w tym materiałów i produktów niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia szkolenia.
3. monitorowanie frekwencji uczestników szkolenia.
 - a) rzetelne prowadzenie dokumentacji przebiegu szkolenia: dziennika zajęć edukacyjnych zawierającego tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych,
 - b) listy obecności zawierającej: imię, nazwisko i podpis uczestnika szkolenia, zgodnie ze wzorem przekazanym przez zamawiającego,
 - c) rejestru wydanych zaświadczeń/certyfikatów potwierdzających ukończenie szkolenia i uzyskanie umiejętności lub kwalifikacji, zawierającego: numer, imię i nazwisko oraz nr PESEL uczestnika szkolenia, a w przypadku cudzoziemca nr dokumentu stwierdzającego tożsamość, oraz nazwę szkolenia i datę wydania zaświadczenia.
4. Przeprowadzenia anonimowej ankiety służącej do oceny szkolenia przez uczestników,

zgodnie ze wzorem przekazanym przez zamawiającego.

5. przeprowadzenie dwukrotnego pomiaru poziomu wiedzy i ukształtowanych umiejętności (przed i po szkoleniu) oraz zagregowanie wyników, zgodnie ze wzorem przekazanym przez zamawiającego

6. przeprowadzenie zgodnie z planem szkolenia i harmonogramem zatwierdzonym przez dyrektora szkoły warsztatów z zakresu: kształtowania umiejętności serwowania potraw dla 48 osobowej grupy uczniów w wymiarze 8 godzin dla grupy,

7. Wydania uczestnikowi szkolenia zaświadczenia/certyfikatu poświadczającego zakończenie szkolenia i nabycie umiejętności/kompetencji

8. Do wydawanych zaświadczeń wymagane jest załączenie również suplementu zawierającego zakres oraz liczbę godzin poszczególnych zajęć edukacyjnych.

8. Kserokopii potwierdzonego za zgodność kopii z oryginałem zaświadczenia/certyfikatu

9. zapewnienie kosztów dojazdu trenera na miejsce szkolenia oraz wyżywienia i zakwaterowania trenera w trakcie szkolenia.

Ramowy program „Warsztatu serwowania potraw” – 8 godz. dla grupy x 4 grupy

Historia platingu - od japońskiego Kaiseki, przez Antoine Carème po skandynawską prostotę

Nowoczesny plating - co jest ważne Performatywne podawanie jedzenia - dlaczego i jak

Fotografia kulinarna -jak atrakcyjnie przedstawić jedzenie

Techniki krojenia i ich wpływ na prezentację jedzenia

Ćwiczenia praktyczne z dekorowania jedzenia

Zadanie 4

Przeprowadzenie szkoleń z zakresu kształtowania umiejętności serwowania potraw „**Warsztat aranżacji drinków**” w wymiarze 20 godzin dla grupy x 2 grupy x 12 osób grupa

Miejsce szkolenia – siedziba Zamawiającego Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. ST. Staszica 97 -200 Tomaszów Mazowiecki ul. Św. Antoniego 57/61

Terminy realizacji: od zawarcia umowy do 30.04.2019 r.

Uczniowie Technikum - 24 osoby

Zakres obowiązków

Do obowiązków Podmiotu wykonującego zadanie należeć będzie:

a) Dbałość o prawidłowy przebieg szkoleń,

b) Rzetelne i efektywne wykonywanie powierzonych zadań,

c) Dokładne i sumienne wykonywanie zadań określonych przez Podmiot Zarządzający,

d) Bieżące informowanie Podmiotu Zarządzającego i dyrektora Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Tomaszowie Maz. o stanie realizowanych zadań,

e) Ścisłe i terminowe rozliczanie się z powierzonych zadań za pośrednictwem notatek służbowych, raportów mailowych,

f) Przestrzeganie ustalonego w projekcie porządku technicznego, sprzętowego i dokumentacyjnego w odniesieniu do procesu szkoleniowego,

g) Znajomość Regulaminu Rekrutacyjnego i Regulaminu Organizacyjnego zamieszczonego na podstronie internetowej projektu oraz treści wniosku o dofinansowanie w części dotyczącej realizacji powierzonego zadania,

h) Przygotowanie i realizacja działań szkoleniowych zgodnie z programem ramowym.

W szczególności:

1. opracowanie szczegółowego programu szkolenia na podstawie ramowego programu szkolenia uwzględniającego treści opisane językiem efektów kształcenia

2. zapewnienie materiałów szkoleniowych w tym materiałów i produktów niezbędnych do prawidłowego przeprowadzenia szkolenia.

3. monitorowanie frekwencji uczestników szkolenia.

a) rzetelne prowadzenie dokumentacji przebiegu szkolenia: dziennika zajęć edukacyjnych zawierającego tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych,

b) listy obecności zawierającej: imię, nazwisko i podpis uczestnika szkolenia,

zgodnie ze wzorem przekazanym przez zamawiającego,

c) rejestru wydanych zaświadczeń/certyfikatów potwierdzających ukończenie szkolenia i uzyskanie umiejętności lub kwalifikacji, zawierającego: numer, imię i nazwisko oraz nr PESEL uczestnika szkolenia, a w przypadku cudzoziemca nr dokumentu stwierdzającego tożsamość, oraz nazwę szkolenia i datę wydania zaświadczenia.

4. Przeprowadzenia anonimowej ankiety służącej do oceny szkolenia przez uczestników, zgodnie ze wzorem przekazanym przez zamawiającego.

5. przeprowadzenie dwukrotnego pomiaru poziomu wiedzy i ukształtowanych umiejętności (przed i po szkoleniu) oraz zagregowanie wyników, zgodnie ze wzorem przekazanym przez zamawiającego

6. przeprowadzenie zgodnie z planem szkolenia i harmonogramem zatwierdzonym przez dyrektora szkoły warsztatów z zakresu: kształtowania umiejętności aranżacji drinków dla 24 (2x12 osobowej grupy uczniów) w wymiarze 20 godzin dla grupy,

7. Wydania uczestnikowi szkolenia zaświadczenia/certyfikatu poświadczającego zakończenie szkolenia i nabycie umiejętności/kompetencji

8. Do wydawanych zaświadczeń wymagane jest załączenie również suplementu zawierającego zakres oraz liczbę godzin poszczególnych zajęć edukacyjnych.

8. Kserokopii potwierdzonego za zgodność kopii z oryginałem zaświadczenia/certyfikatu

9. Zapewnienie kosztów dojazdu trenera na miejsce szkolenia oraz wyżywienia i zakwaterowania trenera w trakcie szkolenia.

Ramowy program „Warsztatu aranżacji drinków” – 20 godz. dla grupy x2 grupy

1. Podstawowe drinki i ich prezentacja

2. Sztuka łączenia alkoholu z jedzeniem i jej istotność w prezentacji drinków

3. Wybór szkła -dlaczego istotne

4. Kuchnia molekularna i rozwiązania dla barmanów uatrakcyjnijające prezentacje drinków

5. Prezentacja drinków do fotografii

6. Ćwiczenia praktyczne z prezentacji drinków

ROZDZIAŁ II Warunki udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia publicznego mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy,

1. nie podlegają wykluczeniu z postępowania o zamówienia publiczne.

2. spełniają poniższe warunki:

1) Posiadają uprawnienia do wykonywania działalności szkoleniowej.

Zamawiający uzna, że wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania działalności szkoleniowej na podstawie złożonego oświadczenia.

2) Posiadają wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia.

3) Zamawiający uzna, że wykonawca posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne do zrealizowania zamówienia, jeżeli:

- w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie zrealizował co najmniej 10 szkoleń (minimum 250 godzin) dla firm z sektora HORECA lub uczniów szkół zawodowych w zakresie zbieżnym z zakresem szkolenia stanowiącego przedmiot zamówienia.

3) Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Zamawiający uzna, że wykonawca dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, jeżeli zapewni:

- Wyposażenie dostosowane do przeprowadzenia szkolenia z uwzględnieniem wymagań BHP i ppoż.

- Materiały niezbędne do przeprowadzenia szkolenia,

- Wykładowców zajęć teoretycznych i praktycznych posiadających kwalifikacje adekwatne do zakresu prowadzonych przez nich zajęć tj. poziom i kierunek wykształcenia zgodny z zakresem prowadzonych zajęć, i doświadczenie w wykonywaniu pracy w zawodzie zgodnym z zakresem prowadzonych zajęć. Ponadto każdy wykładowca będzie posiadać doświadczenie w prowadzeniu zajęć grupowych o podobnej tematyce w wymiarze min. 100 godzin w okresie ostatnich 3 lat).

ROZDZIAŁ III Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu

1. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu wykonawca jest zobowiązany do złożenia następujących dokumentów:

1) Oświadczenia wykonawcy wg wzoru w załączniku nr 2 do zaproszenia, o braku wykluczenia z postępowania.

2) Oświadczenia wykonawcy wg wzoru w załączniku nr 3 do zaproszenia, o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w rozdziale II zaproszenia.

3) Wykazu: a. co najmniej 10 szkoleń (minimum 250 godzin) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie dla firm z sektora HORECA,

ROZDZIAŁ IV Opis sposobu przygotowania oferty.

Oferta wykonawcy

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę.
2. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy.
3. Jeżeli osoba podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa to pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Pełnomocnictwo to musi zostać dołączone do oferty i musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
4. Dokumenty składające się na ofertę mogą być złożone w oryginale lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.
5. Na ofertę składają się:
 - 1) Oferta na formularzu według wzoru w załączniku nr 1 do zaproszenia,
 - 2) Oświadczenie wykonawcy wg wzoru w załączniku nr 2 do zaproszenia, o braku wykluczenia z postępowania;
 - 3) Oświadczenia wykonawcy wg wzoru w załączniku nr 3 do zaproszenia, o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
 - 4) Wykazu szkoleń przeprowadzonych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie (zgodnie z warunkami dla poszczególnych zadań w Rozdziale II) wraz z dowodami, że szkolenia te zostały przeprowadzone w sposób należyty.
5. Wykonawca składa ofertę w zaklejonej kopercie zawierającej oznaczenie

**Nazwa i adres Wykonawcy
(ewentualnie pieczęć)**

**Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2
Im. St. Staszica
ul. Św. Antoniego 57/61
97-200 Tomaszów Mazowiecki**

Oferta na:

Usługi szkoleniowe w projekcie pn. „Innowacje w gastronomii”

zadanie nr

Nie otwierać do dnia 23.10.2018 r.

6. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone klauzulą: "Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji" i dołączone do oferty.

7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

ROZDZIAŁ V Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.

1. Wszelkie pisma, dokumenty, oświadczenia itp. składane w trakcie postępowania między zamawiającym a wykonawcami muszą być sporządzone w języku polskim.

2. Wszelkie informacje dotyczące realizacji zamówienia zamawiający i wykonawca przekazują pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną w godzinach urzędowania zamawiającego.

3. Zamawiający urzęduje w

Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica
ul. Św. Antoniego 57/61
97-200 Tomaszów Mazowiecki

od poniedziałku do piątku – od godz. 7.30 do godz. 15.30 tel/fax. 44 724 43 36 e-mail: zsz2tom@poczta.onet.pl

4. W sprawie opisu przedmiotu zamówienia oraz warunków udziału w postępowaniu należy kontaktować się z Panem Jackiem Bartosikiem nie później niż na dzień przed upływem terminu składania ofert.

5. Zamawiający zamieści treść zapytań wraz z wyjaśnieniami na stronie internetowej zsp2nasztomaszow.pl bez ujawniania źródła zapytania.

6. Zamawiający przedłuży termin składania ofert jeżeli w wyniku złożonych zapytań konieczne będzie dokonanie zmian w treści zaproszenia do złożenia oferty. O przedłużeniu terminu składania ofert zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich wykonawców zamieszczając informację na stronie internetowej zsp2nasztomaszow.pl

ROZDZIAŁ VI Miejsce i termin składania ofert

1. Ofertę należy złożyć w :

Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim
ul. Św. Antoniego 57/61 w Sekretariacie szkoły w terminie do dnia 23.10.2018 r. do godziny 15:00
lub elektronicznie – e-mailem na adres zsz2tom@poczta.onet.pl z dopiskiem w temacie „**Oferta na usługi szkoleniowe**” zadanie nr

2. Oferty będą podlegać rejestracji przez zamawiającego. Każda przyjęta oferta zostanie opatrzona adnotacją określającą dokładny termin przyjęcia oferty tzn. datę kalendarzową oraz godzinę i minutę, w której została przyjęta. Do czasu otwarcia ofert, będą one przechowywane w sposób gwarantujący ich nienaruszalność.

3. Oferty złożone po terminie zostaną odesłane na adres wykonawcy wskazany na kopercie bez otwierania.

ROZDZIAŁ VII Wybór oferty najkorzystniejszej - Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Oferty będą rozpatrywane przez komisję powołaną decyzją Dyrektora Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim niezwłocznie po upływie terminu do składania ofert.

2. Przy wyborze oferty będą brane pod uwagę następujące kryteria:

1) Cena - waga kryterium 70 pkt.

➤ sposób ustalenia liczby punktów

cena minimalna

----- X waga kryterium

cena oferowana

2) doświadczenie – waga kryterium 30 pkt.

a) Zrealizowanie w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie 10 szkoleń (250 godzin) dla firm sektora HoReCa lub uczniów szkół zawodowych w zakresie zbieżnym z zakresem szkolenia stanowiącym przedmiot zamówienia– 0 pkt

b) Zrealizowanie w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie 11 szkoleń i więcej (ponad 250 godzin) dla firm sektora HoReCa lub uczniów szkół zawodowych w zakresie zbieżnym z zakresem szkolenia stanowiącym przedmiot zamówienia— 30 pkt

3. Zamawiający dokona badania ofert w celu stwierdzenia czy wykonawca celem potwierdzenia spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w zaproszeniu do złożenia oferty:

1) Złożył wszystkie wymagane dokumenty.

2) Złożone dokumenty nie zawierają błędów.

4. Zamawiający wezwie wykonawców, którzy w terminie do składania ofert nie złożyli wymaganych przez zamawiającego oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez zamawiającego oświadczenia i dokumenty, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie. Złożone na wezwanie zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane dostawy i usługi wymagań określonych przez zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

5. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

6. Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,

7. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1) Oferta będzie niezgodna z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia.

2) Wykonawca nie złoży na wezwanie zamawiającego w wyznaczonym przez niego terminie wymaganych oświadczeń lub dokumentów.

3) Wykonawca w terminie 2 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłek rachunkowych.

8. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która w sumie uzyska najwyższą liczbę punktów.

9. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zamieści informację o wyborze najkorzystniejszej oferty jednocześnie zawiadomia wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

- 1) wyborze najkorzystniejszej oferty podając nazwę wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
- 2) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne.
- 3) terminie zawarcia umowy w sprawie udzielenia zamówienia.

10. Od sposobu rozpatrzenia ofert nie przysługuje odwołanie.

ROZDZIAŁ VIII Istotne warunki umowy

1. Umowa zostanie zawarta na okres od dnia podpisania do dnia rozliczenia szkolenia.

2. Przed podpisaniem umowy zamawiający wezwie wykonawcę, który złożył najkorzystniejszą ofertę do przedłożenia:

a) Wzoru/wzorów

zaświadczenia i/lub innych dokumentów poświadczających zakończenie szkolenia i nabycie kompetencji jakie zostaną wydane uczestnikom szkolenia po jego zakończeniu oraz certyfikatu zawierającego obowiązujące logotypy Unii Europejskiej, barwy RP i RPO Województwo Łódzkie, nazwę projektu „Innowacje w gastronomii” oraz informację o współfinansowaniu przez Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego.

Wzór zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie umiejętności lub kwalifikacji oraz certyfikat, o ile przepisy odrębne nie stanowią inaczej, powinien zawierać:

- numer z rejestru,
- imię i nazwisko oraz numer PESEL uczestnika szkolenia, a w przypadku cudzoziemca numer dokumentu stwierdzającego tożsamość,
- nazwę instytucji szkoleniowej przeprowadzającej szkolenie,
- formę i nazwę szkolenia,
- okres trwania szkolenia,
- miejsce i datę wydania zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie umiejętności lub kwalifikacji,
- tematy i wymiar godzin zajęć edukacyjnych,
- podpis osoby upoważnionej przez instytucję szkoleniową przeprowadzającą szkolenie.

3. Wykonawca będzie zobowiązany do zrealizowania szkolenia zgodnie ze złożoną przez siebie ofertą

4. Monitorowanie realizacji umowy:

1) Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim zastrzega sobie prawo do wizyt i czynności monitorujących mających na celu dokonanie oceny prawidłowości wykonania niniejszej umowy a w szczególności, stwierdzenia:

a) czy program szkolenia jest realizowany,

b) czy uczestnicy szkolenia są obecni na szkoleniu,

c) czy miejsce realizacji szkolenia, baza dydaktyczna i sprzęt do realizacji szkolenia są zgodne z zapisami umowy,

d) czy jest prowadzona odpowiednia dokumentacja realizacji szkolenia.

2) Wykonawca zobowiązany jest umożliwić przeprowadzenie czynności monitorujących osobom upoważnionym przez dyrektora Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim poprzez:

- a) udostępnienie miejsca, w którym odbywa się szkolenie w ramach niniejszej umowy,
- b) udostępnienie dokumentacji z realizacji szkolenia i udzielenie niezbędnych wyjaśnień.

5. Odpowiedzialność stron:

1) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.

2) Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim rozwiąże umowę za 7 dniowym wypowiedzeniem w przypadku:

a) nie wywiązywania się wykonawcy z warunków umowy, a w szczególności:

- Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy lub przerwał realizację przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej, pomimo wezwania zamawiającego złożonego na piśmie

b) powzięcia wiadomości o wystąpieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,

3) Wykonawca zapłaci Zespołowi Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim kary umowne w wysokości

a) 100 % wynagrodzenia wykonawcy, w przypadku rozwiązania umowy z winy Wykonawcy

b) W przypadku stwierdzenia nienależytego wykonania umowy, zamawiający może pomniejszyć kwotę wynagrodzenia o 25% ceny brutto uwidocznionej w rachunku skierowanym do zapłaty.

c) W przypadku przekroczenia terminu realizacji umowy, wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną za każdy dzień zwłoki w wysokości 0,5% ceny brutto -wartości umowy, w przypadku której termin został przekroczony.

d) Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, gdy kara nie pokrywa rzeczywiście poniesionej straty.

4) Kary umowne będą potrącane z wynagrodzenia wykonawcy.

6. Warunki płatności:

1) Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim zobowiązuje się do zapłaty za wykonane zadanie kwoty wynikającej ze złożonej oferty wykonawcy stanowiącej podstawę do podpisania umowy.

2) Wynagrodzenie, o którym mowa w pkt.1 jest wynagrodzeniem ryczałtowym obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy, nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. Wykonawca nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności i niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.

3) Wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy płatne będzie w terminie 30 dni od dnia dostarczenia poprawnie wystawionego rachunku Zamawiającemu

4) Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie prawidłowe zrealizowanie szkolenia stanowiącego przedmiot umowy oddzielnie dla każdej grupy wraz z zaakceptowanym przez Zamawiającego protokołem odbioru,

5) Wynagrodzenie wypłacone będzie pod warunkiem terminowego otrzymania przez Zamawiającego transz środków na realizację projektu oraz prawidłowego wykonania przez Wykonawcę powierzonych czynności.

6) Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy po pomniejszeniu o należne zaliczki na podatek, składki na ubezpieczenie społeczne łącznie ze składkami pracodawcy i innymi obciążeniami, zgodnie z właściwymi przepisami.

7)W przypadku wymagań ze strony instytucji współfinansujących zamówienie, Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia dodatkowych dokumentów rozliczeniowych spełniających te wymagania.

8)Wynagrodzenie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

9)Strony zgodnie ustalają, że wykonawca nie będzie obciążał Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim odsetkami za zwłokę w zapłacie należności, o ile brak terminowej zapłaty powstanie z przyczyn niezależnych od Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim

ROZDZIAŁ IX 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”, informuję, że w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego:

- administratorem danych osobowych jest *Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. ST. Staszica ul. Św. Antoniego 57/61 97-200 Tomaszów Mazowiecki*;
- inspektorem ochrony danych osobowych w *Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. ST. Staszica ul. Św. Antoniego 57/61 97-200 Tomaszów Mazowiecki* jest Pani /Artur Nejman, kontakt: *zsz2tom@poczta.onet.pl, telefon 44 724 43 36**;
- dane osobowe zawarte w ofercie złożonej przez Wykonawcę przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego *pn. szkolenia dla uczniów współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 – 2020. Projekt pn.. „Innowacje w gastronomii” realizowany przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim numer sprawy: AiO.272.21.IX.2018*;
- odbiorcami danych osobowych zawartych w ofercie złożonej przez Wykonawcę 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 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
- dane osobowe zawarte w ofercie złożonej przez Wykonawcę 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;
- obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio dotyczących zamówienia 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;
- w odniesieniu do danych osobowych zawartych w złożonej przez Wykonawcę ofercie decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- Wykonawca posiada:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych zawartych w złożonej przez Wykonawcę ofercie;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych zawartych w złożonej przez Wykonawcę ofercie; *(skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą*

wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników).

- 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 ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.*);
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie danych osobowych zawartych w złożonej przez Wykonawcę ofercie narusza przepisy RODO;
- 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 zawartych w złożonej przez Wykonawcę ofercie jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

ROZDZIAŁ VIII Załączniki

1. Załączniki składające się na integralną część ogłoszenia:

- 1) Załącznik nr 1 - Formularz oferty,
- 2) Załącznik nr 2 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu,
- 3) Załącznik Nr 3 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu,

Załącznik nr 1 do zaproszenia

FORMULARZ OFERTY

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

OFERTA

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2

97-200 Tomaszów Maz.

ul. Św. Antoniego 57/61

W nawiązaniu do zaproszenia do złożenia oferty na przeprowadzenie szkoleń dla uczniów w Projekcie pn. „Innowacje w gastronomii” realizowanym przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim w ramach Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 – 2020.

JA NIŻEJ PODPISANA/PODPIASNY

działając w swoim imieniu

(nazwisko i imię, dokładny adres Wykonawcy)

1. SKŁADAM OFERTĘ na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie warunkami określonymi w zaproszeniu do złożenia oferty.
2. OŚWIADCZAM, że zapoznała/zapoznałem się z Warunkami określonymi w zaproszeniu do złożenia oferty i uznaję się za związaną/związanego określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
3. OFERUJĘ wykonanie przedmiotu zamówienia:

Zadanie 1

Przeprowadzenie szkoleń z zakresu kształtowania umiejętności barmańskich „Kursu pn. Barman”

za cenę brutto _____ złotych , (słownie) złotych: _____

Zadanie 2

Przeprowadzenie szkoleń z zakresu kształtowania umiejętności serwowania koktajli „Warsztat serwowania koktajli”

za cenę brutto _____ złotych , (słownie) złotych: _____

Zadanie 3

Przeprowadzenie szkoleń z zakresu kształtowania umiejętności serwowania potraw „Warsztat serwowania potraw”

za cenę brutto _____ złotych , (słownie) złotych: _____

Zadanie 4

Przeprowadzenie szkoleń z zakresu kształtowania umiejętności aranżacji drinków „Kurs aranżacji drinków”

za cenę brutto _____ złotych , (słownie) złotych: _____

- 1) Cena musi być wyrażona w złotych polskich i obejmować cały przedmiot zamówienia zgodny z opisem w zaproszeniu do złożenia oferty.
4. Oświadczam, że cena oferty uwzględnia wszystkie koszty wykonania zamówienia.
5. ZOBOWIAZUJĘ SIĘ do wykonania zamówienia w terminie określonym w zaproszeniu do złożenia oferty.
6. AKCEPTUJĘ warunki płatności określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu do złożenia oferty.
7. Oświadczam, że samodzielnie będę wykonywać zadanie określone przedmiotem zamówienia
8. OSWIADCZAM, iż -za wyjątkiem informacji i dokumentów zawartych w ofercie na stronach nr od ____ do ____ -niniejsza oferta oraz wszelkie załączniki do niej są jawne i nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
9. OSWIADCZAM, że zapoznałam/zapoznałem się z Istotnymi dla Stron postanowieniami umowy, określonymi w zaproszeniu do złożenia oferty i zobowiązuję się, w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w zaproszeniu do złożenia oferty, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

10. WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres: _____ tel. _____ fax _____ e-mail: _____

11. OFERTĘ niniejsza składam na _____ stronach.

12. ZAŁĄCZNIKAMI do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

13. WRAZ Z OFERTĄ składamy następujące oświadczenia i dokumenty na _____ stronach:

-Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

- _____

- _____

- _____

- _____

_____ dnia ____ 20 ____ roku

niepotrzebne skreślić

(podpis Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do zaproszenia:

**OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA
Z POSTĘPOWANIA**

.....
(pieczęć wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Oświadczam, że firma którą reprezentuję:

Nie podlega wykluczeniu z postępowania o zamówienie publiczne na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz.U. z 2015r. poz. 2164) zwana dalej ustawą PZP

.....
(data i podpis osoby uprawnionej do reprezentacji wykonawcy)

Załącznik nr 3 do zaproszenia:

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU
W POSTĘPOWANIU**

.....
(pieczęć wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Oświadczam, że firma którą reprezentuję spełnia warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na przeprowadzenie szkoleń dla uczniów realizacji projektu pn. „Innowacje w gastronomii” realizowanego przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. St. Staszica w Tomaszowie Mazowieckim, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 – 2020.

Oświadczam, że zadanie stanowiące przedmiot zamówienia zostanie zrealizowane zgodnie z warunkami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia w zaproszeniu do złożenia oferty

.....
(data i podpis osoby uprawnionej do reprezentacji wykonawcy)

*niepotrzebne skreślić