

Kamień Pomorski, dnia 23 grudnia 2019 roku

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NR 1/1/ RPZP.08.06.00-32-K036/19

POSTĘPOWANIE PROWADZONE NA PODSTAWIE art. 138o USTAWY PRAWO ZAMÓWIENI PUBLICZNYCH NA USŁUGI SPOŁECZNE, KTÓRYCH WARTOŚĆ JEST MNIEJSZA NIŻ KWOTY OKREŚLONE W art. 138g ust. 1

na przygotowanie i zorganizowanie
profesjonalnych warsztatów gastronomicznych z autorytetem

Usługi szkolenia zawodowego
CPV 80530000-8

Usługi szkoleniowe
80500000-9

I. ZAMAWIAJĄCY

Powiat Kamieński
ul. Wolińska 7b
72-400 Kamień Pomorski
Adres poczty elektronicznej: sekretariat@powiatkamienski.pl
Strona internetowa: www.powiatkamienski.pl
Numer telefonu: (91) 38 23 120
Numer faksu: (91) 38 23 121

Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Każdy z Wykonawców musi złożyć ofertę obejmującą wszystkie części.

II. TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty należy składać w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 10 stycznia 2020 roku do godziny 10:00.**

W jednej lub kilku następujących form: pocztą tradycyjną lub osobiście w Kancelarii Ogólnej Starostwa Powiatowego w Kamieniu Pomorskim, ul. Wolińska 7b, 72-400 Kamień Pomorski. Oferta winna znajdować się w zamkniętej kopercie, na której należy umieścić napis: "Oferta na przeprowadzenie i zorganizowanie profesjonalnych warsztatów gastronomicznych z autorytetem w związku z realizacją projektu pn. Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi", z dopiskiem "Nie otwierać przed 10 stycznia 2020 roku".

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie i zorganizowanie profesjonalnych warsztatów gastronomicznych z autorytetem w podziale na następujące części:

Część I - Profesjonalne Warsztaty Kulinarne z Autorytetem o tematyce Kuchnia Śródziemnomorska dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie

1. Przedmiotem jest przeprowadzenie jednodniowe profesjonalne warsztaty kulinarne z autorytetem o tematyce kuchnia śródziemnomorska.

Projekt „Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020

2. Celem warsztatów jest dostarczenie i poszerzenie umiejętności i kwalifikacji niezbędnych w branży gastronomicznej. Zdobycie umiejętności doboru surowców oraz sporządzania i podawania potraw i napojów charakterystycznych dla wybranych kuchni świata, a także poznania zwyczajów żywieniowych innych narodów.
3. Program warsztatów:
 - 1) wprowadzenie w specyfikę kuchni śródziemnomorskiej;
 - 2) metody przygotowywania surowców;
 - 3) techniki sporządzania potraw kuchni śródziemnomorskiej;
 - 4) sporządzanie potraw kuchni śródziemnomorskiej;
 - 5) zróżnicowanie zwyczajów kulinarnych;
 - 6) smaczne oryginalne desery;
 - 7) dobór win do potraw;
 - 8) zarządzanie zespołem;
 - 9) kierowanie pracą na kuchni;
 - 10) trudne rozmowy z pracownikami;
 - 11) profesjonalne menu dostosowane do specyfiki lokalu targetu gości / klasyczna i nowoczesna karta menu;
 - 12) procedury;
 - 13) profesjonalne komponowanie i dekorowanie potraw;
 - 14) nowoczesny design potraw.
4. Liczba warsztatów: 1
5. Ilość uczestników/uczestniczek warsztatów łącznie: 10 uczniów oraz 1 nauczyciela.
6. Beneficjentem warsztatów są uczniowie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie - uczestnicy projektu "Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi".
7. Planowany okres realizacji zamówienia: od daty podpisania umowy do 31 grudnia 2022 roku.
8. Miejsce realizacji: warsztaty wyjazdowe w miejscu zaproponowanym przez Wykonawcę zgodnym z wymogami Zamawiającego.
9. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę wysoko wyspecjalizowanego instruktora/wykładowcy czynnie instruującego uczestników oraz biorącego udział w praktycznej części warsztatów.
10. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę wyspecjalizowanej, profesjonalnej kuchni mieszczącej swobodnie wszystkich uczestników grupy biorącej czynny udział w warsztatach. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia / oceny warunków lokalowo-gastronomicznych, jak również spełnienia tych warunków w całości co do wymogów stawianych Wykonawcy przez Zamawiającego poprzez ocenę zdjęć wykonanych przez opiekuna uczniów (dostępnego na miejscu przez czas trwania warsztatów). Nie wywiązanie się z warunków (obowiązkowo) przedstawionych przez Wykonawcę (wraz z ofertą) w szczegółowym opisie programu i warsztatów podlegających ocenie Zamawiającego skutkować będzie zerwaniem umowy jak również poniesieniem kosztów związanych z jej zerwaniem.**
11. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę surowców / składników w ilości wystarczającej dla wzięcia czynnego udziału przez wszystkich uczestników w warsztatach.
12. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę śniadania oraz obiadu dla każdego uczestnika oraz opiekuna.

13. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę noclegu na dzień przed realizacją warsztatów. **Uczestnicy oraz opiekun przyjeżdżają do miejscowości, w której zorganizowane zostaną warsztaty w przeddzień zajęć. Ma to zapewnić komfort związany z pełnym wypoczynkiem przed warsztatami. Zamawiający wymaga, aby uczestnicy ulokowani zostali w pokojach dwuosobowych z prywatną łazienką, a opiekun w pokoju jednoosobowym z prywatną łazienką.**
14. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę transportu (autokaru) dla uczestników projektu na trasie głównej tj.: budynek szkoły - miejsce warsztatów, miejsce warsztatów - budynek szkoły. **Ponadto usługa transportowa musi obejmować: dowóz uczestników do hotelu w przed dzień warsztatów: dowóz uczestników z hotelu do miejsca warsztatów.**

Część II - Profesjonalne Warsztaty Kulinarne z Autorytetem o tematyce Kuchnia Włoska dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie

1. Przedmiotem jest przeprowadzenie jednodniowe profesjonalne warsztaty kulinarne z autorytetem o tematyce kuchni włoska.
2. Celem warsztatów jest dostarczenie i poszerzenie umiejętności i kwalifikacji niezbędnych w branży gastronomicznej. Zdobycie umiejętności doboru surowców oraz sporządzania i podawania potraw i napojów charakterystycznych dla wybranych kuchni świata, a także poznania zwyczajów żywieniowych innych narodów.
3. Program warsztatów:
 - 1) wprowadzenie w specyfikę kuchni włoskiej;
 - 2) metody przygotowywania surowców;
 - 3) techniki sporządzania potraw kuchni włoskiej;
 - 4) sporządzanie potraw kuchni włoskiej;
 - 5) zróżnicowanie zwyczajów kulinarnych;
 - 6) smaczne oryginalne desery;
 - 7) dobór win do potraw;
 - 8) zarządzanie zespołem;
 - 9) kierowanie pracą na kuchni;
 - 10) trudne rozmowy z pracownikami;
 - 11) profesjonalne menu dostosowane do specyfiki lokalu targetu gości / klasyczna i nowoczesna karta menu;
 - 12) procedury;
 - 13) profesjonalne komponowanie i dekorowanie potraw;
 - 14) nowoczesny design potraw.
4. Liczba warsztatów: 1
5. Ilość uczestników/uczestniczek warsztatów łącznie: 10 uczniów oraz 1 nauczyciela.
6. Beneficjentem warsztatów są uczniowie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie - uczestnicy projektu "Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi".
7. Planowany okres realizacji zamówienia: od daty podpisania umowy do 31 grudnia 2022 roku.
8. Miejsce realizacji: warsztaty wyjazdowe w miejscu zaproponowanym przez Wykonawcę zgodnym z wymogami Zamawiającego.
9. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę wysoko wyspecjalizowanego instruktora/wykładowcy czynnie instruującego uczestników oraz biorącego udział w praktycznej części warsztatów.

10. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę wyspecjalizowanej, profesjonalnej kuchni mieszczącej swobodnie wszystkich uczestników grupy biorącej czynny udział w warsztatach. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia / oceny warunków lokalowo-gastronomicznych, jak również spełnienia tych warunków w całości co do wymogów stawianych Wykonawcy przez Zamawiającego poprzez ocenę zdjęć wykonanych przez opiekuna uczniów (dostępnego na miejscu przez czas trwania warsztatów). Nie wywiązanie się z warunków (obowiązkowo) przedstawionych przez Wykonawcę (wraz z ofertą) w szczegółowym opisie programu i warsztatów podlegających ocenie Zamawiającego skutkować będzie zerwaniem umowy jak również poniesieniem kosztów związanych z jej zerwaniem.**
11. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę surowców / składników w ilości wystarczającej dla wzięcia czynnego udziału przez wszystkich uczestników w warsztatach.
12. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę śniadania oraz obiadu dla każdego uczestnika oraz opiekuna.
13. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę noclegu na dzień przed realizacją warsztatów. **Uczestnicy oraz opiekun przyjeżdżają do miejscowości, w której zorganizowane zostaną warsztaty w przeddzień zajęć. Ma to zapewnić komfort związany z pełnym wypoczynkiem przed warsztatami. Zamawiający wymaga, aby uczestnicy ulokowani zostali w pokojach dwuosobowych z prywatną łazienką, a opiekun w pokoju jednoosobowym z prywatną łazienką.**
14. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę transportu (autokaru) dla uczestników projektu na trasie głównej tj.: budynek szkoły - miejsce warsztatów, miejsce warsztatów - budynek szkoły. **Ponadto usługa transportowa musi obejmować: dowóz uczestników do hotelu w przed dzień warsztatów: dowóz uczestników z hotelu do miejsca warsztatów.**

Część III - Profesjonalne Warsztaty Kulinarne z Autorytetem o tematyce Trendy Kuchni Polskiej dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie

1. Przedmiotem jest przeprowadzenie jednodniowe profesjonalne warsztaty kulinarne z autorytetem o tematyce trendy kuchni polskiej.
2. Celem warsztatów jest dostarczenie i poszerzenie umiejętności i kwalifikacji niezbędnych w branży gastronomicznej. Zdobycie umiejętności doboru surowców oraz sporządzania i podawania potraw i napojów charakterystycznych dla wybranych kuchni świata, a także poznania zwyczajów żywieniowych innych narodów.
3. Program warsztatów:
 - 1) wprowadzenie w specyfikę kuchni polskiej;
 - 2) metody przygotowywania surowców;
 - 3) techniki sporządzania potraw kuchni polskiej;
 - 4) sporządzanie potraw kuchni polskiej;
 - 5) zróżnicowanie zwyczajów kulinarnych;
 - 6) smaczne oryginalne desery;
 - 7) dobór win do potraw;
 - 8) zarządzanie zespołem;
 - 9) kierowanie pracą na kuchni;
 - 10) trudne rozmowy z pracownikami;
 - 11) profesjonalne menu dostosowane do specyfiki lokalu targetu gości / klasyczna i nowoczesna karta menu;
 - 12) procedury;

- 13) profesjonalne komponowanie i dekorowanie potraw;
- 14) nowoczesny design potraw.
4. Liczba warsztatów: 1
5. Ilość uczestników/uczestniczek warsztatów łącznie: 10 uczniów oraz 1 nauczyciela.
6. Beneficjentem warsztatów są uczniowie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie - uczestnicy projektu "Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi".
7. Planowany okres realizacji zamówienia: od daty podpisania umowy do 31 grudnia 2022 roku.
8. Miejsce realizacji: warsztaty wyjazdowe w miejscu zaproponowanym przez Wykonawcę zgodnym z wymogami Zamawiającego.
9. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę wysoko wyspecjalizowanego instruktora/wykładowcy czynnie instruującego uczestników oraz biorącego udział w praktycznej części warsztatów.
10. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę wyspecjalizowanej, profesjonalnej kuchni mieszczącej swobodnie wszystkich uczestników grupy biorącej czynny udział w warsztatach. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia / oceny warunków lokalowo-gastronomicznych, jak również spełnienia tych warunków w całości co do wymogów stawianych Wykonawcy przez Zamawiającego poprzez ocenę zdjęć wykonanych przez opiekuna uczniów (dostępnego na miejscu przez czas trwania warsztatów). Nie wywiązanie się z warunków (obowiązkowo) przedstawionych przez Wykonawcę (wraz z ofertą) w szczegółowym opisie programu i warsztatów podlegających ocenie Zamawiającego skutkować będzie zerwaniem umowy jak również poniesieniem kosztów związanych z jej zerwaniem.**
11. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę surowców / składników w ilości wystarczającej dla wzięcia czynnego udziału przez wszystkich uczestników w warsztatach.
12. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę śniadania oraz obiadu dla każdego uczestnika oraz opiekuna.
13. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę noclegu na dzień przed realizacją warsztatów. **Uczestnicy oraz opiekun przyjeżdżają do miejscowości, w której zorganizowane zostaną warsztaty w przeddzień zajęć. Ma to zapewnić komfort związany z pełnym wypoczynkiem przed warsztatami. Zamawiający wymaga, aby uczestnicy ulokowani zostali w pokojach dwuosobowych z prywatną łazienką, a opiekun w pokoju jednoosobowym z prywatną łazienką.**
14. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę transportu (autokaru) dla uczestników projektu na trasie głównej tj.: budynek szkoły - miejsce warsztatów, miejsce warsztatów - budynek szkoły. **Ponadto usługa transportowa musi obejmować: dowóz uczestników do hotelu w przed dzień warsztatów: dowóz uczestników z hotelu do miejsca warsztatów.**

Część IV - Profesjonalne Warsztaty Kulinarne z Autorytetem o tematyce Kuchnia Śródziemnomorska dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim

1. Przedmiotem jest przeprowadzenie jednodniowe profesjonalne warsztaty kulinarne z autorytetem o tematyce kuchnia śródziemnomorska.
2. Celem warsztatów jest dostarczenie i poszerzenie umiejętności i kwalifikacji niezbędnych w branży gastronomicznej. Zdobycie umiejętności doboru surowców oraz sporządzania i podawania potraw i napojów charakterystycznych dla wybranych kuchni świata, a także poznania zwyczajów żywieniowych innych narodów.

3. Program warsztatów:
 - 1) wprowadzenie w specyfikę kuchni śródziemnomorskiej;
 - 2) metody przygotowywania surowców;
 - 3) techniki sporządzania potraw kuchni śródziemnomorskiej;
 - 4) sporządzanie potraw kuchni śródziemnomorskiej;
 - 5) zróżnicowanie zwyczajów kulinarnych;
 - 6) smaczne oryginalne desery;
 - 7) dobór win do potraw;
 - 8) zarządzanie zespołem;
 - 9) kierowanie pracą na kuchni;
 - 10) trudne rozmowy z pracownikami;
 - 11) profesjonalne menu dostosowane do specyfiki lokalu targetu gości / klasyczna i nowoczesna karta menu;
 - 12) procedury;
 - 13) profesjonalne komponowanie i dekorowanie potraw;
 - 14) nowoczesny design potraw.
4. Liczba warsztatów: 2
5. Ilość uczestników/uczestniczek warsztatów łącznie: 20 uczniów oraz 2 nauczycieli.
6. Beneficjentem warsztatów są uczniowie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim - uczestnicy projektu "Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi".
7. Planowany okres realizacji zamówienia: od daty podpisania umowy do 31 grudnia 2022 roku.
8. Miejsce realizacji: warsztaty wyjazdowe w miejscu zaproponowanym przez Wykonawcę zgodnym z wymogami Zamawiającego.
9. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę wysoko wyspecjalizowanego instruktora/wykładowcy czynnie instruującego uczestników oraz biorącego udział w praktycznej części warsztatów.
10. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę wyspecjalizowanej, profesjonalnej kuchni mieszczącej swobodnie wszystkich uczestników grupy biorącej czynny udział w warsztatach. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia / oceny warunków lokalowo-gastronomicznych, jak również spełnienia tych warunków w całości co do wymogów stawianych Wykonawcy przez Zamawiającego poprzez ocenę zdjęć wykonanych przez opiekuna uczniów (dostępnego na miejscu przez czas trwania warsztatów). Nie wywiązanie się z warunków (obowiązkowo) przedstawionych przez Wykonawcę (wraz z ofertą) w szczegółowym opisie programu i warsztatów podlegających ocenie Zamawiającego skutkować będzie zerwaniem umowy jak również poniesieniem kosztów związanych z jej zerwaniem.**
11. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę surowców / składników w ilości wystarczającej dla wzięcia czynnego udziału przez wszystkich uczestników w warsztatach.
12. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę śniadania oraz obiadu dla każdego uczestnika oraz opiekuna.
13. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę noclegu na dzień przed realizacją warsztatów. **Uczestnicy oraz opiekun przyjeżdżają do miejscowości, w której zorganizowane zostaną warsztaty w przeddzień zajęć. Ma to zapewnić komfort związany z pełnym wypoczynkiem przed warsztatami. Zamawiający wymaga, aby uczestnicy ulokowani zostali w pokojach dwuosobowych z prywatną łazienką, a opiekun w pokoju jednoosobowym z prywatną łazienką.**

14. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę transportu (autokaru) dla uczestników projektu na trasie głównej tj.: budynek szkoły - miejsce warsztatów, miejsce warsztatów - budynek szkoły. **Ponadto usługa transportowa musi obejmować: dowóz uczestników do hotelu w przed dzień warsztatów: dowóz uczestników z hotelu do miejsca warsztatów.**

Część V - Profesjonalne Warsztaty Kulinarne z Autorytetem o tematyce Kuchnia Włoska dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim

1. Przedmiotem jest przeprowadzenie jednodniowe profesjonalne warsztaty kulinarne z autorytetem o tematyce kuchnia włoska.
2. Celem warsztatów jest dostarczenie i poszerzenie umiejętności i kwalifikacji niezbędnych w branży gastronomicznej. Zdobyć umiejętności doboru surowców oraz sporządzania i podawania potraw i napojów charakterystycznych dla wybranych kuchni świata, a także poznania zwyczajów żywieniowych innych narodów.
3. Program warsztatów:
 - 1) wprowadzenie w specyfikę kuchni włoskiej;
 - 2) metody przygotowywania surowców;
 - 3) techniki sporządzania potraw kuchni włoskiej;
 - 4) sporządzanie potraw kuchni włoskiej;
 - 5) zróżnicowanie zwyczajów kulinarnych;
 - 6) smaczne oryginalne desery;
 - 7) dobór win do potraw;
 - 8) zarządzanie zespołem;
 - 9) kierowanie pracą na kuchni;
 - 10) trudne rozmowy z pracownikami;
 - 11) profesjonalne menu dostosowane do specyfiki lokalu targetu gości / klasyczna i nowoczesna karta menu;
 - 12) procedury;
 - 13) profesjonalne komponowanie i dekorowanie potraw;
 - 14) nowoczesny design potraw.
4. Liczba warsztatów: 2
5. Ilość uczestników/uczestniczek warsztatów łącznie: 20 uczniów oraz 2 nauczycieli.
6. Beneficjentem warsztatów są uczniowie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim - uczestnicy projektu "Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi".
7. Planowany okres realizacji zamówienia: od daty podpisania umowy do 31 grudnia 2022 roku.
8. Miejsce realizacji: warsztaty wyjazdowe w miejscu zaproponowanym przez Wykonawcę zgodnym z wymogami Zamawiającego.
9. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę wysoko wyspecjalizowanego instruktora/wykładowcy czynnie instruującego uczestników oraz biorącego udział w praktycznej części warsztatów.
10. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę wyspecjalizowanej, profesjonalnej kuchni mieszczącej swobodnie wszystkich uczestników grupy biorącej czynny udział w warsztatach. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia / oceny warunków lokalowo-gastronomicznych, jak również spełnienia tych warunków w całości co do wymogów stawianych Wykonawcy przez Zamawiającego poprzez ocenę zdjęć wykonanych przez opiekuna uczniów (dostępnego na miejscu przez czas**

- trwania warsztatów). Nie wywiązanie się z warunków (obowiązkowo) przedstawionych przez Wykonawcę (wraz z ofertą) w szczegółowym opisie programu i warsztatów podlegających ocenie Zamawiającego skutkować będzie zerwanie umowy jak również poniesieniem kosztów związanych z jej zerwaniem.
11. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę surowców / składników w ilości wystarczającej dla wzięcia czynnego udziału przez wszystkich uczestników w warsztatach.
 12. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę śniadania oraz obiadu dla każdego uczestnika oraz opiekuna.
 13. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę noclegu na dzień przed realizacją warsztatów. **Uczestnicy oraz opiekun przyjeżdżają do miejscowości, w której zorganizowane zostaną warsztaty w przeddzień zajęć. Ma to zapewnić komfort związany z pełnym wypoczynkiem przed warsztatami. Zamawiający wymaga, aby uczestnicy ulokowani zostali w pokojach dwuosobowych z prywatną łazienką, a opiekun w pokoju jednoosobowym z prywatną łazienką.**
 14. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę transportu (autokaru) dla uczestników projektu na trasie głównej tj.: budynek szkoły - miejsce warsztatów, miejsce warsztatów - budynek szkoły. **Ponadto usługa transportowa musi obejmować: dowóz uczestników do hotelu w przed dzień warsztatów: dowóz uczestników z hotelu do miejsca warsztatów.**

Część VI - Profesjonalne Warsztaty Kulinarne z Autorytetem o tematyce Trendy Kuchni Polskiej dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim

1. Przedmiotem jest przeprowadzenie jednodniowe profesjonalne warsztaty kulinarne z autorytetem o tematyce trendy kuchni polskiej.
2. Celem warsztatów jest dostarczenie i poszerzenie umiejętności i kwalifikacji niezbędnych w branży gastronomicznej. Zdobyć umiejętności doboru surowców oraz sporządzania i podawania potraw i napojów charakterystycznych dla wybranych kuchni świata, a także poznania zwyczajów żywieniowych innych narodów.
3. Program warsztatów:
 - 1) wprowadzenie w specyfikę kuchni polskiej;
 - 2) metody przygotowywania surowców;
 - 3) techniki sporządzania potraw kuchni polskiej;
 - 4) sporządzanie potraw kuchni polskiej;
 - 5) zróżnicowanie zwyczajów kulinarnych;
 - 6) smaczne oryginalne desery;
 - 7) dobór win do potraw;
 - 8) zarządzanie zespołem;
 - 9) kierowanie pracą na kuchni;
 - 10) trudne rozmowy z pracownikami;
 - 11) profesjonalne menu dostosowane do specyfiki lokalu targetu gości / klasyczna i nowoczesna karta menu;
 - 12) procedury;
 - 13) profesjonalne komponowanie i dekorowanie potraw;
 - 14) nowoczesny design potraw.
4. Liczba warsztatów: 2
5. Ilość uczestników/uczestniczek warsztatów łącznie: 20 uczniów oraz 2 nauczycieli.

6. Beneficjentem warsztatów są uczniowie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim - uczestnicy projektu "Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi".
7. Planowany okres realizacji zamówienia: od daty podpisania umowy do 31 grudnia 2022 roku.
8. Miejsce realizacji: warsztaty wyjazdowe w miejscu zaproponowanym przez Wykonawcę zgodnym z wymogami Zamawiającego.
9. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę wysoko wyspecjalizowanego instruktora/wykładowcy czynnie instruującego uczestników oraz biorącego udział w praktycznej części warsztatów.
10. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę wyspecjalizowanej, profesjonalnej kuchni mieszczącej swobodnie wszystkich uczestników grupy biorącej czynny udział w warsztatach. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia / oceny warunków lokalowo-gastronomicznych, jak również spełnienia tych warunków w całości co do wymogów stawianych Wykonawcy przez Zamawiającego poprzez ocenę zdjęć wykonanych przez opiekuna uczniów (dostępnego na miejscu przez czas trwania warsztatów). Nie wywiązanie się z warunków (obowiązkowo) przedstawionych przez Wykonawcę (wraz z ofertą) w szczegółowym opisie programu i warsztatów podlegających ocenie Zamawiającego skutkować będzie zerwaniem umowy jak również poniesieniem kosztów związanych z jej zerwaniem.**
11. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę surowców / składników w ilości wystarczającej dla wzięcia czynnego udziału przez wszystkich uczestników w warsztatach.
12. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę śniadania oraz obiadu dla każdego uczestnika oraz opiekuna.
13. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę noclegu na dzień przed realizacją warsztatów. **Uczestnicy oraz opiekun przyjeżdżają do miejscowości, w której zorganizowane zostaną warsztaty w przeddzień zajęć. Ma to zapewnić komfort związany z pełnym wypoczynkiem przed warsztatami. Zamawiający wymaga, aby uczestnicy ulokowani zostali w pokojach dwuosobowych z prywatną łazienką, a opiekun w pokoju jednoosobowym z prywatną łazienką.**
14. Zamawiający wymaga zapewnienie przez Wykonawcę transportu (autokaru) dla uczestników projektu na trasie głównej tj.: budynek szkoły - miejsce warsztatów, miejsce warsztatów - budynek szkoły. **Ponadto usługa transportowa musi obejmować: dowóz uczestników do hotelu w przed dzień warsztatów; dowóz uczestników z hotelu do miejsca warsztatów.**

Opis wspólny dla wszystkich części

1. Wykonawca jest zobowiązany do:
 - 1) przygotowania szczegółowego harmonogramu, z rozpisaniem na daty, godziny i miejsca realizacji warsztatów, a także programu warsztatów (pierwotnie dostarczonego wraz z ofertą) i przekazania go w wersji elektronicznej i papierowej Zamawiającemu na 7 dni przed rozpoczęciem warsztatów;
 - 2) zapewnienia materiałów szkoleniowych / dydaktycznych (skrypt);
 - 3) zapewnienia materiałów do zajęć praktycznych (zakup produktów niezbędnych do przeprowadzenia warsztatów);
 - 4) zapewnienia wyżywienia - obiad w dniu warsztatów, śniadanie przed warsztatami;
 - 5) pokrycie wydania certyfikatu uczestnictwa w warsztatach;

- 6) informowania Zamawiającego o zaistniałych problemach i trudnościach oraz obiektywnych ograniczeniach, występujących przy realizacji warsztatów;
 - 7) zapewnienia wykwalifikowanego instruktora / instruktorów z doświadczeniem zawodowym w prowadzeniu warsztatów z zakresu sporządzania potraw kuchni innych narodów oraz wskazania tej osoby / osób w formularzu (załącznik nr 2 oraz załącznik nr 3). **Uwaga względ na charakter wyjazdowy projektu** Wykonawca zobowiązany jest uczestniczyć w wykonywaniu zadania osobiście (wraz z osobą wyznaczoną do jego realizacji - instruktorem) przez cały czas trwania warsztatów celem dopilnowania prawidłowości jego przebiegu;
 - 8) prowadzenia dziennika warsztatów oznaczonego zgodnie z wytycznymi dla promocji w ramach RPO WZ 2014-2020, zawierającego tematy warsztatów, liczbę godzin oraz liczbę uczestników obecnych oraz nieobecnych i przekazanie go Kierownikowi Projektu lub Koordynatorowi Szkolnemu terminie do 5 dni od zakończenia warsztatów dla danej grupy;
 - 9) umożliwienie Kierownikowi Projektu lub Koordynatorowi Szkolnemu wykonanie dokumentacji zdjęciowej z prowadzonych zajęć;
 - 10) po zakończeniu kursu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do Biura Projektu (Starostwo Powiatowe w Kamieniu Pomorskim, ul. Wolińska 7b, pokój 11b) następujące dokumenty:
 - a) dziennik warsztatów oraz listę obecności uczestników warsztatów;
 - b) rejestr wydanych certyfikatów potwierdzających ukończenie warsztatów;
 - c) ankiety służące do oceny warsztatów;
 - d) dokumentację zdjęciową (min. 10 zdjęć o dobrej jakości, przedstawiających realizację tematyki warsztatów, uczestników, warunki techniczne itp.) na płycie CD/DVD.
2. Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany zgodnie z Wytycznymi w zakresie realizacji przedsięwzięć z udziałem środków Europejskiego Funduszu Społecznego w obszarze edukacji na lata 2014-2020.
 3. Ilości osób podane w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia mogą podlegać następującym zmianom za zgodą obu stron.
 4. Przedmiot zamówienia zostanie wykonany zgodnie z wytycznymi w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020, znajdującymi się na stronie internetowej: www.funduszeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/, w tym:
 - 1) Przedmiot zamówienia winien być wykonany zgodnie z koncepcją uniwersalnego projektowania, opartego na ośmiu regułach:
 - a) użyteczność dla osób o różnej sprawności;
 - b) elastyczność w użytkowaniu;
 - c) proste i intuicyjne użytkowanie;
 - d) czytelna informacja;
 - e) tolerancja na błędy;
 - f) wygodne użytkowanie bez wysiłku;
 - g) wielkość i przestrzeń odpowiednie dla dostępu i użytkowania;
 - h) percepcja równości (Regułę definiuje się w następujący sposób: "Projekt winien minimalizować możliwość postrzegania indywidualnego jako dyskryminujące" (źródło: Kondrad Kaletsch, 2009, The Eighth Principle of Universal Design [w:] Design for All [online]. Newsletter Design For All Vol-4 march 2009. New Delhi: Institute of India 2009, str.67-72. [dostęp: 25 czerwca 2009]. Dostęp w Word

Wide Web: http://www.designforall.in/newsletter_March2009.pdf), jest to zgodne z art. 9 i 19 Konwencji, które wskazują na samodzielne i na równych prawach korzystanie ze środowiska zurbanizowanego, usług, produktów i dostępu do TIK w sposób, który nie prowadzi do dyskryminacji i stygmatyzacji z uwagi na niepełnosprawność).

IV. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostanie zrealizowane w terminie od podpisania umowy do 31 grudnia 2022 roku.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1) na dzień ich złożenia posiadają "Wpis do rejestru organizatorów turystyki i przedsiębiorców ułatwiających nabywanie powiązanych usług turystycznych";
 - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów; Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;
 - b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej; Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;
 - c) zdolności technicznej lub zawodowej; Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie. Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że:
 - w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał co najmniej: w ramach części I-VI - 20 usług obejmujących swoim zakresem przeprowadzenie i organizację warsztatów / kursów z zakresu gastronomii dla grup szkolnych co najmniej 10 osobowych oraz załączy dowody określające, czy ta usługa została wykonana należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawa była wykonywana;
 - na dzień składania oferty posiada potwierdzone kopią dokumenty o: aktualnym wpisie do Rejestru Instytucji Szkoleniowej, ubezpieczenie działalności - polisę na firmę od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia (ze wskazaniem PKD ubezpieczonego w polisie) oraz odpowiedzialności z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania na sumę minimum 100.000,00 złotych.
2. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawca spełniający warunek w postępowaniu o udzielenie zamówienia zobowiązany jest do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz osobistej obecności podczas realizacji zamówienia. Pełnomocnictwo w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) należy dołączyć do oferty.
3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w punkcie 1 podpunkt 1 musi spełniać co najmniej jeden Wykonawca samodzielnie lub wszyscy Wykonawcy łącznie.
4. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w punkcie 1 podpunkt 1.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Złożenie więcej niż jednej oferty spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
2. Zaleca się przygotowanie ofert z wykorzystaniem załączników do niniejszego ogłoszenia.
3. Oferta winna zawierać treść wymienioną w Formularzu ofertowym.
4. Ofertę należy przygotować w sposób czytelny i nie budzący wątpliwości, co do jej treści.
5. Oferta musi być napisana w języku polskim czytelną techniką oraz podpisana przez osobę (y) upoważnioną (e) do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.
6. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczony notarialnie.
7. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Każdy z Wykonawców musi złożyć ofertę obejmującą wszystkie części.

VII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cenę należy obliczyć i wpisać do Formularza ofertowego w następujący sposób - w rubryce cena ofertowa brutto należy podać całkowite wynagrodzenie brutto ryczałtowe zawierające wszystkie opłaty, podatki oraz koszty związane z realizacją zamówienia obejmującą łączne wynagrodzenie za przeprowadzanie warsztatów.
2. Podana cena ma charakter ryczałtowy, jest ostateczna i Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z realizacją zamówienia.

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

Celem Zamawiającego jest wybór oferty, w której Wykonawca zapewni uczestnikom projektu warsztaty kulinarne o jak najwyższej jakości pod względem miejsca i komfortu pracy, atrakcyjności zajęć, w szczególności (doświadczenia i predyspozycji instruktora / -ów, prowadzącego / -ych warsztaty, umiejętności w przekazywaniu wszechstronnej wiedzy kulinarnej).

Od Wykonawcy wymaga się:

- 1) doświadczenia w organizacji warsztatów o tematyce gastronomicznej;
- 2) przedstawienia szczegółowego opisu programu i warsztatów dla części I, II, III, IV, V, VI wraz ze złożoną ofertą. Działanie ma na celu wybór oferty atrakcyjnej dla uczniów, której jakość programu i opis warsztatów będzie jak najbardziej zgodna z oczekiwaniami Zamawiającego. Brak w/w opisu skutkować będzie odrzuceniem oferty;
- 3) obowiązkowego przedstawienia w formularzu osób / -oby wskazanej / -ych do realizacji warsztatów posiadających doświadczenie i predyspozycje wymagane przez Zamawiającego do wykonania zadania.

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Nr	Nazwa Kryterium	Waga (Wg)
1.	Cena	60%
2.	Jakość	40%

KRYTERIUM I (cena)

Cena waga 60% - Wykonawca podaje cenę dla każdej z części oddzielnie przy czym Zamawiający do oceny końcowej bierze pod uwagę cenę łączną uwzględniającą sześć części. Oferty oceniane będą na podstawie ceny, podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym i obliczane według następującego wzoru:

$$P = \frac{C_n}{C_b} \times 100 \text{ pkt.} \times W_g$$

gdzie:

- P - oznacza liczbę punktów przyznanych badanej ofercie
- C_n - oznacza cenę całkowitą brutto oferty najtańszej
- C_b - oznacza cenę całkowitą brutto badanej oferty
- W_g - oznacza wagę kryterium (w%) = W_g

KRYTERIUM II (jakość):

1. Oceniany będzie szczegółowy opis programu i warsztatów dla części I, II, III, IV, V, VI - maksymalnie 40%, na które składają się:
 - 1) ocena opisu programu - 20%;
 - 2) ocena opisu warsztatów - 20%.
2. Ilość otrzymanych w kryterium II punktów zostanie pomnożona przez wagę - W_g.
3. Otrzymane w poszczególnych kryteriach oceny ofert punkty, po zsumowaniu będą stanowiły ocenę oferty.
4. Zamawiający udzieli zamówienia temu Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów łącznie w oparciu o powyższe kryteria oceny ofert.

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

1. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Umowa jest jawna i podlega udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
3. Umowa zawarta z Wykonawcą nie może być sprzeczna z zapisami niniejszego ogłoszenia.
4. Płatność za zrealizowanie zamówienia dokonana będzie po zrealizowaniu usługi na podstawie dostarczonego przez Wykonawcę dowodu księgowego wraz z listami obecności, dziennikami zajęć, protokołem odbioru zatwierdzonym przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego potwierdzającym zrealizowanie rozliczanej ilości zajęć oraz kopiami wydanych Certyfikatów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji zawodowych.

5. Warunkiem dokonania zapłaty wynagrodzenia na rzecz Wykonawcy jest realizacja wszystkich ustaleń zawartych w niniejszej umowie, w tym przekazanie Zamawiającemu wraz z rachunkiem:
 - a) dziennik warsztatów oraz listę obecności uczestników warsztatów;
 - b) rejestr wydanych certyfikatów potwierdzających ukończenie warsztatów;
 - c) ankiety służące do oceny warsztatów;
 - d) dokumentację zdjęciową (min. 10 zdjęć o dobrej jakości, przedstawiających realizację tematyki warsztatów, uczestników, warunki techniczne itp.) na płycie CD/DVD.
6. Termin płatności wynosi 14 dni od daty dostarczenia dowodu księgowego Płatnikowi.
7. W przypadku braku środków finansowych na koncie projektu płatność zostanie dokonana niezwłocznie po wpłynięciu kolejnej transzy dotacji bez odsetek za opóźnienie.
8. Zamawiający ma prawo do dokonania kontroli przebiegu i sposobu prowadzenia warsztatów.
9. Strony Umowy, dążąc do zapewnienia jej sprawnego wykonania, powołują koordynatorów reprezentujących je w kontaktach roboczych.
10. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy w sposób zgodny z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2002 Nr 101 poz. 926 z późn. zmianami) oraz z rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie dokumentacji przetwarzania danych osobowych oraz warunków technicznych i organizacyjnych, jakim powinny odpowiadać urządzenia i systemy informatyczne służące do przetwarzania danych osobowych (Dz. U. Nr 100, poz. 1024).
11. Zamawiający powierza Wykonawcy przetwarzanie danych osobowych wyłącznie w celu udzielenia wsparcia w ramach projektu, stanowiącego przedmiot niniejszej umowy lub w zakresie niezbędnym w realizacji projektu i udzieleniu wsparcia.
12. Wykonawca oświadcza, iż spełnia wymagania określone w rozdziale 5 ustawy o ochronie danych osobowych, dotyczące zabezpieczenia danych przed ich udostępnieniem osobom nieupoważnionym, zabranieniem przez osobę nieuprawnioną, przetwarzaniem z naruszeniem ustawy oraz zmianą, utratą lub uszkodzeniem.
13. Wykonawca oświadcza, iż sposób prowadzenia dokumentacji przetwarzania danych osobowych oraz środki techniczne i organizacyjne zastosowane w celu zapewnienia ochrony przetwarzanych danych osobowych są zgodne z przepisami rozporządzenia w sprawie dokumentacji przetwarzania danych osobowych oraz warunków technicznych i organizacyjnych, jakim powinny odpowiadać urządzeń i systemy informatyczne służące do przetwarzania danych osobowych.
14. Wykonawca odpowiada za szkody wyrządzone Zamawiającemu lub osobom trzecim w wyniku niezgodnego z prawem przetwarzania danych osobowych.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy kary umownej za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w następujących przypadkach:
 - a) nieterminowe wykonywanie umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 20% wynagrodzenia brutto;
 - b) odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 20% wynagrodzenia brutto.
16. Przez wynagrodzenie, o którym mowa należy rozumieć wynagrodzenie ryczałtowe brutto za łączną ilość przeprowadzonych warsztatów, określone w umowie.

17. Za przyczyny odstąpienia lub rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy uznać należy w szczególności:
 - a) zgłoszenie Zamawiającemu przez minimum 50% uczestników warsztatów, że osoba wyznaczona do realizacji zamówienia na stanowisku instruktora nie posiada wystarczającej wiedzy i umiejętności;
 - b) nie rozpoczęcie realizacji warsztatów w terminie dłuższym niż 30 dni od ustalonego harmonogramu.
18. Wykonawca bez dodatkowego wynagrodzenia przenosi na Zamawiającego autorskie prawa majątkowe do utworów wytworzonych w ramach realizacji umowy, z jednoczesnym udzieleniem licencji na rzecz Zamawiającego na korzystanie z w/w utworów na polach takich jak:
 - a) powielanie;
 - b) rozpowszechnianie;
 - c) modyfikowanie;
 - d) udostępnianie;
 - e) wykorzystywanie wielokrotne do powtarzania zajęć.
19. Osoby wskazane w ofercie jako odpowiedzialne za świadczenie usług będą mogły zostać zastąpione innymi, o nie niższych kwalifikacjach i doświadczeniu nie wcześniej niż po zrealizowaniu minimum 50% zajęć przewidzianych dana umową.

WICESTAROSTA
Joanna Piwińska

FORMULARZ OFERTOWY

Powiat Kamiński, ul. Wolińska 7b, 72-400 Kamień Pomorski

Wykonawca:

Adres.....

Tel./Fax.....

E-mail.....

NIP:

 Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia nr **1/1/ RPZP.08.06.00-32-K036/19**

na przeprowadzenie profesjonalnych warsztatów gastronomicznych z autorytetem oferuję wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

Część	Przedmiot zamówienia	Imię i Nazwisko instruktora	Łączna cena brutto za przeprowadzenie warsztatów
Część I	Profesjonalne Warsztaty Kulinarne z Autorytetem o tematyce Kuchnia Śródziemnomorska dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie		
Część II	Profesjonalne Warsztaty Kulinarne z Autorytetem o tematyce Kuchnia Włoska dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie		
Część III	Profesjonalne Warsztaty Kulinarne z Autorytetem o tematyce Trendy Kuchni Polskiej dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie		
Część IV	Profesjonalne Warsztaty Kulinarne z Autorytetem o tematyce Kuchnia Śródziemnomorska dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim		
Część V	Profesjonalne Warsztaty Kulinarne z Autorytetem o tematyce Kuchnia Włoska dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim		
Część VI	Profesjonalne Warsztaty Kulinarne z Autorytetem o tematyce Trendy Kuchni Polskiej dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim		
Łączna wartość zamówienia:			

 /podpis Oferenta/

.....
(pieczęć Wykonawcy)

**W celu zbadania jakości oferowanego wykonania zamówienia przez Wykonawcę
Szczegółowy Opis Programu i Warsztatów dla części I, II, III, IV, V, VI.**

Spis treści:

1. Szczegółowy opis osoby / osób wskazanej / -ych do wykonania zamówienia dla każdej części (doświadczenia, predyspozycje, itp.).
2. Komfort pracy (wyposażenie pracowni, miejsce przeprowadzenia warsztatów, itp.).
3. Zaproponowana tematyka warsztatów, program.
4. Atrakcyjność zaproponowanych warsztatów pod względem merytorycznym, praktycznym, wyjazdowym.
5. Jakość warsztatów.

1*

.....
2*

.....
3*

.....
4*

.....
5*

.....
*** dla pełniejszego opisu można poszerzyć formularz**

.....
/podpis Oferenta/

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Wykaz wskazanych do realizacji części

Wykonawca obecny przy realizacji wszystkich części:

Imię:

Nazwisko:

Nr. tel.:

Adres e-mail:

Nazwa firmy, adres:

Osoba wyznaczona do realizacji części I:

Imię:

Nazwisko:

Krótki opis:

Osoba wyznaczona do realizacji części II:

Imię:

Nazwisko:

Krótki opis:

Osoba wyznaczona do realizacji części III:

Imię:

Nazwisko:

Krótki opis:

Osoba wyznaczona do realizacji części IV:

Imię:

Nazwisko:

Krótki opis:



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Osoba wyznaczona do realizacji części V:

Imię:

Nazwisko:

Krótki opis:

Osoba wyznaczona do realizacji części VI:

Imię:

Nazwisko:

Krótki opis:

.....

/podpis Oferenta/

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O BRAKU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH I KAPITAŁOWYCH

Niniejszym oświadczam, że jestem / nie jestem¹ powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej.
2. Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji.
3. Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika.
4. Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Nie istnieje inne powiązanie, które powodowałoby faktyczne naruszenie zasady konkurencyjności.

.....
miejsowość i data

.....
/podpis Oferenta/

¹ Skreślić, jeżeli zapis jest zbędny

Oświadczenie o braku podwójnego finansowania ze środków Unii Europejskiej

Składają ofertę w postępowaniu prowadzonym w ramach realizacji projektu "Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi" **RPZP.08.06.00-32-K036/19** współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet VIII Edukacja, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020, oświadczam, że w przypadku otrzymania informacji o wyborze mojej oferty i zawarcia umowy w ramach projektu, oświadczam, że²:

- 1) zaangażowanie w ramach posiadanego stosunku pracy pozwala mi na efektywne wykonywanie zadań w ramach przedmiotowej umowy (*zaznaczyć gdy składający/a oświadczenie jest zatrudniony przez Zamawiającego*),
- 2) obciążenie wynikające z wykonywania wszystkich realizowanych przeze mnie umów cywilnoprawnych finansowanych ze środków publicznych nie wyklucza możliwości prawidłowej i efektywnej realizacji zadań w ramach projektu „Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi” (*zaznaczyć, gdy składający/a oświadczenie realizuje więcej niż jedną umowę cywilnoprawną w instytucji/instytucjach realizujących projekty współfinansowane ze środków publicznych, tj. w szczególności ze środków Unii Europejskiej*),
- 3) zakres przedmiotowej umowy jest rodzajowo różny od zakresu obowiązków służbowych wynikających z umowy o pracę (*zaznaczyć, gdy składający oświadczenie jest zatrudniony przez Zamawiającego*),
- 4) w chwili obecnej moje zaangażowanie w realizację projektów współfinansowanych ze środków z funduszy strukturalnych i FS oraz działań finansowanych z innych źródeł, w tym środków własnych Fundacji i innych podmiotów, nie przekracza miesięcznie **276 godzin** (zaangażowanie etatowe i/lub zatrudnienie w ramach umów cywilnoprawnych),
- 5) zobowiązuje się do przedkładania Zamawiającemu miesięcznych ewidencji godzin pracy - miesięcznych kart pracy, oświadczenia o unikaniu podwójnego finansowania oraz oświadczenia osoby zaangażowanej w realizację projektu współfinansowanego ze środków UE w ramach EFS (jeśli nastąpi zaangażowanie w ramach innego projektu współfinansowanego z UE).

Niniejsze oświadczenie składam pouczony/-a o odpowiedzialności karnej z art. 233 Kodeksu Karnego – „Kto składając zeznanie mające służyć za dowód w postępowaniu sądowym lub innym postępowaniu prowadzonym na podstawie ustawy, zeznając nieprawdę lub zataja prawdę, podlega karze pozbawienia wolności do lat 3”.

.....
miejsowość i data

.....
/podpis Oferenta/

² Niepotrzebne skreślić – zależnie od posiadanej formy zatrudnienia i relacji przedmiotowej umowy z funkcją pełnioną w strukturach Zamawiającego oraz w relacji do innych projektów
Projekt „Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020