

**Zespół Szkół Technicznych im. gen. Władysława Andersa w Białymstoku**  
**ul. Stołeczna 21, 15-879 Białystok**  
tel. 85 742-12-13, fax 85 742-29-23  
[www.zst.bialystok.pl](http://www.zst.bialystok.pl) e-mail: [szkola@zst.bialystok.pl](mailto:szkola@zst.bialystok.pl)  
Białystok, dnia 21 lutego 2020 r.

Znak sprawy: 26.1.2020

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
*zgodnie z zasadą konkurencyjności*

**Zespół Szkół Technicznych im. gen. Władysława Andersa w Białymstoku, ul. Stołeczna 21, 15-879 Białystok**, zwane dalej „Zamawiającym”, w oparciu o zapisy wytycznych Ministra Inwestycji i Rozwoju w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, w związku z realizacją projektu: „**Zawodowe perspektywy Zespołu Szkół Technicznych - kierunek przyszłość**” (dalej: *Projekt*) współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020 w ramach Poddziałania 3.3.1 *Kształcenie zawodowe młodzieży na rzecz konkurencyjności podlaskiej gospodarki* oraz 8.2.2 *Infrastruktura edukacyjna na obszarze Białostockiego Obszaru Funkcjonalnego Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020*.

ogłasza zapytanie ofertowe, którego przedmiotem jest wykonanie zadania:

**Przeprowadzenie cykli warsztatów z branży gastronomicznej**

**I. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie cykli warsztatów dla uczniów Zespołu Szkół Technicznych im. Gen. Władysława Andersa w Białymstoku, będących uczestnikami *Projektu*.
2. Celem warsztatów jest nabycie przez uczestników *Projektu* kwalifikacji zawodowych i uzyskanie certyfikatów/zaświadczeń.
3. Zamówienie podzielone jest na 5 części – cykle pod nazwami: **Akademia kulinarna, Nowoczesność w kuchni, Słodkiego, miłego życia, Kuchnia dalekowschodnia, Alternatywne sposoby odżywiania**. Na każdą z pięciu części składają się wyszczególnione poniżej warsztaty tematyczne. Oferty można składać w odniesieniu do każdej z części zamówienia. Oferta złożona na daną część musi zawierać wszystkie wyszczególnione w jej ramach warsztaty.
4. Opis części zamówienia:

**Część I – Akademia kulinarna**

L.p.	Nazwa warsztatów	Zakres tematyczny warsztatów	Wymiar osobowo - godzinowy warsztatów
1.	SEKRETY BARISTY	- omówienie drogi kawy z plantacji do filiżanki, - czym się charakteryzuje każdy rodzaj kawy, którą pijemy; - praktyka espresso;	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów

1

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- parametry poprawnego espresso (wpływ poszczególnych składowych procesu parzenia na efekt w filiżance (grubość mielenia, uzysk w filiżance);</li> <li>- podstawowe napoje mleczne w kawiarni;</li> <li>- <i>Latte art</i> (podstawowe ćwiczenia – tworzenie bazy do rysowania, jak sprawić żeby piana pojawiła się na kremie wtedy kiedy chcemy; serce, tulipan, rozeta – pokaz rysowania podstawowych wzorów;</li> <li>- ćwiczenia praktyczne</li> </ul>	
2.	TAJEMNICE SOMMELIERA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- techniki degustacji: „oko”, „nos”, „usta”;</li> <li>- degustacja win w trzech etapach: oko, nos, usta;</li> <li>- czytanie etykiety;</li> <li>- szczepy winogron;</li> <li>- produkcja wina</li> </ul>	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów
3.	KUCHNIA PODLASKA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterystyka kuchni podlaskiej;</li> <li>- najważniejsze i najbardziej rozpoznawane potrawy kuchni podlaskiej;</li> <li>- wspólne gotowanie przykładowych dań regionalnych kuchni podlaskiej (np.: kartacze, chłodnik po litewsku, soczewiaki, bliny kiszka ziemniaczana)</li> </ul>	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów
4.	DEKORACJE Z CZEKOLADY	<ul style="list-style-type: none"> <li>- krótka historia czekolady;</li> <li>- rodzaje czekolad;</li> <li>- podstawy pracy z czekoladą;</li> <li>- podstawowe sposoby roztapiania;</li> <li>- temperowanie czekolady;</li> <li>- formowanie skorupki czekoladowych do pralin;</li> <li>- przygotowanie nadzień czekoladowych typu „ganache”;</li> <li>- produkcja pralin z formy i produkcja formowanych ręcznie truflii z dekoracją;</li> <li>- dekorowanie owoców w czekoladzie</li> </ul>	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów
5.	RYBY I OWOCE MORZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- owoce morza, ich przechowywanie, obróbka oraz maksymalne wykorzystywanie produktu;</li> <li>- prezentacja, omówienie oraz degustacja produktów (krewetki, małże, przegrzebki, homary, mule itp.);</li> <li>- omówienie świeżości produktu jakim są owoce morza;</li> <li>- najlepsze metody obróbki owoców morza i ryb oraz łączenie ich z innymi składnikami;</li> <li>- przygotowywanie dań z owoców</li> </ul>	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów

		<p>morza i ryb w myśl idei zero waste;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odpowiednie prezentowanie dań z owoców morza, dekoracje</li> </ul>	
--	--	--	--

### Część II – Nowoczesność w kuchni

L.p.	Nazwa warsztatów	Zakres tematyczny warsztatów	Wymiar osobowo - godzinowy warsztatów
1.	STYLIZACJA ŻYWNOSCI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przegląd technik i sposobów pracy oraz dobieranie odpowiedniego sprzętu do fotografii kulinarnej;</li> <li>- poprawne dobieranie parametrów ekspozycji oraz wykorzystywanie różnych rodzajów światła;</li> <li>- układanie kompozycji, tworzenie relacji pomiędzy poszczególnymi elementami;</li> <li>- stylizacja jedzenia (stołowy <i>savoir vivre</i> - podstawy nakrycia stołu, przygotowanie jedzenia do sesji, sposoby na "apetyczność"; narzędzia i akcesoria stylisty jedzenia, kolory i światło);</li> <li>- fotografowanie jedzenia</li> </ul>	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów
2.	CARVING	<ul style="list-style-type: none"> <li>- historia carvingu;</li> <li>- podstawowe narzędzia używane w carvingu: nożyki, dłuta, zasady ich używania i konserwacji;</li> <li>- przechowywanie i zabezpieczanie gotowych prac;</li> <li>- prezentacja podstawowych technik stosowanych w carvingu;</li> <li>- samodzielne wykonywanie dekoracji (np. róża w buraku/kalarepie, szyszka z marchwi, dekoracja w melonie/arbuzie);</li> <li>- tworzenie kompozycji z różnych dekoracji owocowych/warzywnych</li> </ul>	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów
3.	SOUSE VIDE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- co to jest souse vide i jaki sprzęt jest do tego potrzebny;</li> <li>- obróbka wstępna mięsa – marynata;</li> <li>- nadawanie kształtu mięsa;</li> <li>- przygotowanie do gotowania souse vide;</li> <li>- dobór dodatków;</li> <li>- tabela temperatur danych mięs;</li> <li>- obróbka mięsa po ugotowaniu</li> </ul>	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów
4.	KUCHNIA MOLEKULARNA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zarys historii kuchni molekularnej, co ona oznacza;</li> <li>- dekonstrukcja – nowoczesne formy klasycznych dań;</li> <li>- ciekły azot i suchy lód – zastosowanie chłodzenia w przygotowywaniu dań;</li> <li>- emulgacja – łączenie substancji niejednorodnych;</li> </ul>	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- zagęszczanie – sosy, zawiesiny, wykorzystanie m.in. ksantyny, maltodekstryny;</li> <li>- sferyfikacja – przygotowanie kawioru warzywnego;</li> <li>- żelowanie – galaretki wykorzystanie m.in. agaru czy pektyny</li> </ul>	
--	--	--	--

### Część III – Słodkiego, miłego życia

L.p.	Nazwa warsztatów	Zakres tematyczny warsztatów	Wymiar osobowo - godzinowy warsztatów
1.	CZEKOLADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- czekolada na gorąco do picia;</li> <li>- roztapianie i temperowanie czekolady;</li> <li>- przygotowywanie czekolady do dekorowania ciastek, herbatników i innych wyrobów;</li> <li>- polewa czekoladowa do ciast;</li> <li>- herbatniki cytrynowe z czekoladą białą;</li> <li>- brownie - ciasto czekoladowe</li> </ul>	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów
2.	BEZOWE WARIACJE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- jak zrobić delikatną kruchą bezę;</li> <li>- dodatki do bez;</li> <li>- wykonanie przykładowych wyrobów bezowych (np.: Pavlova z owocami, tort bezowy Daquas, szarlotka z bezą, Eton mess z czekoladowymi bezikami)</li> </ul>	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów
3.	SŁODYCZE ŚWIĄTECZNE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podstawowe słodkości na Święta Bożonarodzeniowe;</li> <li>- słodkości wege;</li> <li>- słodkości świąteczne w różnych krajach;</li> <li>- sporządzanie przykładowych słodkości Bożonarodzeniowych (4 rodzaje)</li> </ul>	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów

### Część IV – Kuchnia dalekowschodnia

L.p.	Nazwa warsztatów	Zakres tematyczny warsztatów	Wymiar osobowo - godzinowy warsztatów
1.	KUCHNIA INDYJSKA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterystyka kuchni indyjskiej;</li> <li>- gotowanie ryżu basmati</li> <li>- Bread Pakora - aromatyczne smażone chlebki z farszem ziemniaczanym;</li> <li>- Dhania Chutney – orzeźwiający sos ze świeżej kolendry;</li> <li>- Punjabi Chole – tradycyjne danie punjabskie z ciecioriki;</li> <li>- Dal Tadka – potrawka z żółtej soczewicy;</li> <li>- Mango lassi – napój jogurtowy z mango</li> </ul>	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów

2.	KUCHNIA CHIŃSKA	- charakterystyka kuchni chińskiej; - sajgonki wegetariańskie; - chińskie pierogi gotowane na parze; - koktajl z kuleczkami tapioki	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów
3.	KUCHNIA TAJSKA	- charakterystyka kuchni tajskiej; - typowe dania i składniki kuchni tajskiej; - przykładowe cztery dania kuchni tajskiej	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów
4.	SUSHI	- historia, istota i rodzaje sushi; - omówienie podstawowych surowców potrzebnych do przygotowania sushi; - pokaz przygotowania różnorodnych typów sushi połączony z degustacją; - trening praktyczny dla uczestników kursu – samodzielne przygotowywanie podstawowych form sushi	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów

#### Część V – Alternatywne sposoby odżywiania

L.p.	Nazwa warsztatów	Zakres tematyczny warsztatów	Wymiar osobowo - godzinowy warsztatów
1.	DIETA WEGETARIAŃSKA	- pikantne saag aloo albo alo gobi - indyjskie vege dania - warzywa w tempurze z własnym sweet chilli sauce - java curry z ryżem jaśminowym - pancakes gryczane z własnym masłem orzechowym - gnocchi z pieczonych buraków z masłem szałwiowym i gorgonzolą	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów
2.	DIETA WEGAŃSKA	- podstawy diety roślinnej; - różne odmiany diet wegańskich, diety znanych lekarzy (Ornish, Barnard, Fuhrman, Esselstyn); - zespół jelita drażliwego a dieta wegańska, różne schorzenia a dieta roślinna; - wskazówki na temat prowadzenia diety roślinnej w różnych schorzeniach (insulinooporność, dna moczanowa, niedoczynność tarczycy, miażdżyca i nadciśnienie); - przykładowe potrawy w kuchni wegańskiej; - informacje na temat niezbędnych suplementów	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów
3.	KUCHNIA BEZGLUTENOWA	- dieta bezglutenowa – podstawy; - gdzie i co kupować – jakość i cena; - mąki i proszek do bezglutenowych wypieków;	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów

		- pulchny bezglutenowy chleb lub bułki; - naleśniki; - przygotowywanie past warzywnych, kotletów, pasztetów i słodkich smarowideł kanapkowych	
4.	ZDROWE ŻYWIENIE	- zasady zdrowego żywienia; - komponowanie prawidłowego dobowego jadłospisu na podstawie piramidy zdrowego żywienia; - wybieranie zdrowych produktów – czym się kierować, które informacje na etykietach są ważne; - komponowanie prostych posiłków do szkoły/pracy; - przykładowe aranżacje prostych jadłospisów (z pomysłami na potrawy)	min. 4 godziny zegarowe, 10 uczniów

5. Na każde z warsztatów uczęszczać będzie po 10 osób. Uczestnicy warsztatów posiadają aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne.
6. Jedne warsztaty winny trwać minimum 4 godziny zegarowe.
7. Warsztaty będą się odbywać w dni robocze po zajęciach dydaktycznych, po godzinie 16-ej, oraz w soboty. Po ukończeniu warsztatów, wszyscy uczestnicy otrzymają imienne zaświadczenie o odbyciu warsztatów.
8. Zapłata wynagrodzenia następować będzie po realizacji całej części zamówienia (przeprowadzenie wszystkich warsztatów z danej części).
9. Realizacja warsztatów odbywać się będzie zgodnie z harmonogramem przedłożonym przez Wykonawcę i stanowiącym integralną część umowy. Wykonawca sporządzi i przedłoży Zamawiającemu szczegółowy program poszczególnych warsztatów. Zamawiający dopuszcza możliwość prowadzenia zajęć w terminach innych niż wskazane w ogłoszeniu o zamówieniu, jeżeli konieczność zmiany będzie wynikała z obiektywnych przyczyn wynikłych w trakcie realizacji umowy, bądź w celu usprawnienia procesu prowadzenia zajęć bądź z przyczyn wynikłych z potrzeb uczestników kursów. Każdorazowa zmiana harmonogramu wymaga zgody Zamawiającego.
10. Zakres zamówienia obejmuje, w każdej z części:
  - 1) przeprowadzenie zajęć w formie teoretycznej oraz warsztatów praktycznych - w miejscu zapewnionym przez Wykonawcę, położonym w granicach administracyjnych miasta Białostok;
  - 2) zapewnienie uczestnikom warsztatów nieodpłatnie pomocy dydaktycznych i materiałów szkoleniowych oraz produktów spożywczych w ilości odpowiedniej, dla każdego uczestnika oraz 1 egz. dokumentacji dla Zamawiającego;
  - 3) ubezpieczenie uczestników warsztatów od następstw nieszczęśliwych wypadków powstałych w okresie jego trwania na kwotę nie mniejszą, niż 10 000 zł na jednego uczestnika;
  - 4) poinformowanie uczestników warsztatów na pierwszym spotkaniu o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego;
  - 5) oznakowanie miejsca warsztatów i wszelkiej dokumentacji związanej z realizacją warsztatów zgodnie z obowiązującymi wytycznymi w zakresie informacji i promocji projektów dofinansowanych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020

[https://rpo.wrotapodlasia.pl/pl/realizuje\\_projekt/promocja\\_projektu/zasady-promowania-projektu---umowy-podpisane-po-1-stycznia-2018-roku.html](https://rpo.wrotapodlasia.pl/pl/realizuje_projekt/promocja_projektu/zasady-promowania-projektu---umowy-podpisane-po-1-stycznia-2018-roku.html));

- 6) test wiedzy przed i po odbyciu warsztatów
  - 7) po zakończeniu warsztatów - wydanie uczestnikowi warsztatów certyfikatu/zaświadczenia o ukończeniu warsztatów.
11. Wykonawca, po zrealizowaniu zamówienia przedłoży Zamawiającemu odpowiednio oryginały lub kopie potwierdzone za zgodność z oryginałem:
- 1) listy obecności uczestników zajęć;
  - 2) dziennik zajęć;
  - 3) potwierdzenie odbiorów materiałów dydaktycznych;
  - 4) protokół odbioru zaświadczeń uczestnictwa;
  - 5) testy kompetencji i protokół testu;
  - 6) dokumentację fotograficzną każdego z warsztatów (na płycie CD lub DVD);
  - 7) kopie dokumentów potwierdzających ubezpieczenie uczestników warsztatów od następstw nieszczęśliwych wypadków na wymaganą kwotę.
12. Miejsce realizacji szkolenia: Białystok. Miejsce realizacji zajęć wskazuje Wykonawca w ofercie. Szczegółowy harmonogram zostanie ustalony po wyłonieniu Wykonawcy z uwzględnieniem wymagań prawnych co do częstotliwości zajęć. Usługa szkoleniowa winna być wykonana w dostosowanych ilościowo i jakościowo pomieszczeniach, z uwzględnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i nauki, zgodnie z rozporządzeniem MPiPS z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późniejszymi zmianami).
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli przez Zamawiającego, oraz inne uprawnione instytucje, w tym finansującą *Projekt*, realizacji zamówienia na jego każdym etapie m.in. poprzez możliwość kontroli dokumentacji oraz wizyty monitoringowe.
14. Forma i tryb zajęć: szkolenie powinno być realizowane w formie stacjonarnej i obejmować zajęcia teoretyczne i praktyczne.
15. Zamawiający nie dopuszcza prowadzenia zajęć w formie kształcenia na odległość ani w formie e-learningu. Możliwe jest przeprowadzenie szkolenia w trybie indywidualnym dla wskazanej przez Zamawiającego liczby osób lub dołączenie do grupy szkoleniowej z otwartego naboru planowanej przez Wykonawców, pod warunkiem, że wszystkie warunki zapytania, w tym wymiar i zakres tematyczny zajęć będzie tożsamy.
16. Wykonawca zobowiązany jest do:
- 1) bieżącego monitorowania postępów w nauce uczestników/czek projektu poprzez m.in. przeprowadzanie testów wiedzy przed i po szkoleniu, dopilnowania aktywnego uczestnictwa w szkoleniach uczestników Projektu i bieżącego prowadzenia dziennika zajęć, list obecności zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego wzorem oraz przekazywania go Zamawiającemu na każde żądanie;
  - 2) przekazywania niezwłocznie informacji, w formie telefonicznej lub e-mail, o każdym uczestniku, który opuszcza spotkania lub posiada innego rodzaju zaległości;
  - 3) przestrzegania zasady równości szans kobiet i mężczyzn podczas realizacji projektu;
  - 4) sumiennego i rzetelnego wykonywania obowiązków i informowania Zamawiającego o wszystkich znanych okolicznościach mogących wpłynąć na realizację zadań, do których realizacji jest zobowiązany.

## II. Nazwa i kod zgodnie z CPV:

80000000-4 usługi edukacyjne i szkoleniowe

### III. Termin wykonania usług:

Od dnia udzielenia zamówienia do 30 czerwca 2020 r.

### IV. Warunki udziału w postępowaniu

1. Wykonawca nie może podlegać wykluczeniu zgodnie z art. 57 ust. 1 i 2 Dyrektywy 2014/24/UE tj.:
  - a) nie został wobec niego wydany prawomocny wyrok z powodu dopuszczenia się jednego z następujących czynów:
    - udziału w organizacji przestępczej, zgodnie z definicją takiej organizacji zawarta w art. 2 decyzji ramowej Rady 2008/841/WSiSW z dnia 24 października 2008 r. w sprawie zwalczania przestępczości zorganizowanej (Dz.U. L 300 z 11.11.2008, s. 42);
    - korupcji, zgodnie z definicją zawartą w art. 3 Konwencji w sprawie zwalczania korupcji urzędników Wspólnot Europejskich i urzędników państw członkowskich Unii Europejskiej (Dz.U. L 195 z 25.6.1997, s. 1) i art. 2 ust. 1 decyzji ramowej Rady 2003/568/WSiSW (Decyzja ramowa Rady 2003/568/WSiSW z dnia 22 lipca 2003 r. w sprawie zwalczania korupcji w sektorze prywatnym, Dz.U. L 192 z 31.7.2003, s. 54), jak również korupcji zdefiniowanej w prawie krajowym instytucji zamawiającej lub wykonawcy;
    - nadużycia finansowego w rozumieniu art. 1 Konwencji w sprawie ochrony „interesów finansowych” Wspólnot Europejskich (Dz.U. L 316 z 27.11.1995, s. 48);
    - przestępstw terrorystycznych lub przestępstw związanych z działalnością terrorystyczną, zgodnie z definicją zawartą odpowiednio w art. 1 i 3 decyzji ramowej Rady 2002/475/WSiSW (Decyzja ramowa Rady z dnia 13 czerwca 2002 r. w sprawie zwalczania terroryzmu, Dz.U. L 164 z 22.6.2002, s. 3), bądź podlegania do popełnienia przestępstwa, pomocnictwa, współsprawstwa lub usiłowania popełnienia przestępstwa, o których mowa w art. 4 tej decyzji ramowej;
    - prania pieniędzy lub finansowania terroryzmu, zgodnie z definicją zawartą w art. 1 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2005/60/WE (Dyrektywa 2005/60/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 26 października 2005 r. w sprawie przeciwdziałania korzystaniu z systemu finansowego w celu prania pieniędzy oraz finansowania terroryzmu, Dz.U. L 309 z 25.11.2005, s. 15);
    - pracy dzieci i innych form handlu ludźmi, zgodnie z definicją zawartą w art. 2 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/36/UE (Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/36/UE z dnia 5 kwietnia 2011 r. w sprawie zapobiegania handlowi ludźmi i zwalczania tego procederu oraz ochrony ofiar, Dz.U. L 101 z 15.4.2011, s. 1).
  - b) nie naruszył obowiązków dotyczących płatności podatków lub opłacenia składek na ubezpieczenie społeczne.

Okoliczność braku podstaw do wykluczenia Wykonawca dokumentuje oświadczeniem własnym zgodnie z załącznikiem nr 2 do Zapytania (formularz ofertowy).

2. Wykonawca nie może podlegać wykluczeniu z postępowania z tytułu powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w jego imieniu lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
  - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
  - b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,



- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Okoliczność braku podstaw do wykluczenia z tytułu powiązań kapitałowych lub osobowych Wykonawca dokumentuje oświadczeniem własnym zgodnie z załącznikiem nr 2 do Zapytania (formularz ofertowy).

3. Wykonawca ubiegający się o wykonanie zamówienia musi spełniać następujące warunki:
- a) posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania – Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;
  - b) posiadać wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotowego zamówienia – Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;
  - c) dysponować odpowiednim potencjałem technicznym i osobowym – w celu spełnienia warunku Wykonawca wykaże się dysponowaniem trenerem/trenerami skierowanymi do realizacji zamówienia, którzy:

- posiadają doświadczenie nabyte podczas prowadzenia **minimum 1 zakończonego szkolenia/zajęć/kursu/seminarium/warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce z branży gastronomicznej**

oraz:

- posiadają kwalifikacje opisane poniżej:

#### Część I – Akademia kulinarna

L.p.	Nazwa warsztatów	Wymagania dotyczące osoby trenera
1.	SEKRETY BARISTY	- min. 2 letnie doświadczenie zawodowe
2.	TAJEMNICE SOMMELIERA	- min. 2 letnie doświadczenie zawodowe
3.	KUCHNIA PODLASKA	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe
4.	DEKORACJE Z CZEKOLADY	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe
5.	RYBY I OWOCE MORZA	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe

#### Część II – Nowoczesność w kuchni

L.p.	Nazwa warsztatów	Wymagania dotyczące osoby trenera
1.	STYLIZACJA ŻYWNOŚCI	nie dotyczy

2.	CARVING	nie dotyczy
3.	SOUSE VIDE	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe
4.	KUCHNIA MOLEKULARNA	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe

### Część III – Słodkiego, miłego życia

L.p.	Nazwa warsztatów	Wymagania dotyczące osoby trenera
1.	CZEKOLADA	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe
2.	BEZOWE WARIACJE	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe
3.	SŁODYCZE ŚWIĄTECZNE	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe

### Część IV – Kuchnia dalekowschodnia

L.p.	Nazwa warsztatów	Wymagania dotyczące osoby trenera
1.	KUCHNIA INDYJSKA	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe
2.	KUCHNIA CHIŃSKA	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe
3.	KUCHNIA TAJSKA	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe
4.	SUSHI	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe

### Część V – Alternatywne sposoby odżywiania

L.p.	Nazwa warsztatów	Wymagania dotyczące osoby trenera
1.	DIETA WEGETARIAŃSKA	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe
2.	DIETA WEGAŃSKA	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe
3.	KUCHNIA BEZGLUTENOWA	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe
4.	ZDROWE ŻYWIENIE	- min. 3 letnie doświadczenie zawodowe

**W ofercie (formularz ofertowy) Wykonawca wskaże trenerów ich doświadczenie zawodowe.**

d) sytuacji ekonomicznej i finansowej – Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

- Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu dokonywana będzie w oparciu o dokumenty złożone przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu, metoda warunku granicznego – spełnia/nie spełnia.
- Dopuszcza się wskazanie jednej osoby na więcej niż jeden zakres tematyczny warsztatów.
- Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu.

#### V. Informacja o możliwości składania ofert częściowych i wariantowych

- Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych (części I – V).

#### VI. Sposób obliczenia ceny oferty

- Cena oferty na realizację zadania musi obejmować pełny zakres zamówienia określony w rozdziale I oraz zawierać wszystkie elementy niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia, w tym koszt zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji warsztatów, koszt urządzeń i sprzętu niezbędnego do prawidłowej realizacji zamówienia.
- Cena ma być wyrażona w złotych polskich brutto z uwzględnieniem należnego podatku od towarów i usług.
- Dla porównania ofert, Zamawiający przyjmuje cenę ofertową, którą stanowi cena brutto za realizację zamówienia dla wymaganej w danej części zamówienia ilości warsztatów – zgodnie z załącznikiem nr 2 do Zapytania (formularz ofertowy).

#### VII. Kryteria i tryb oceny ofert

- Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami, i ich znaczeniem (na podstawie informacji podanych przez Wykonawcę na/zgodnie z formularzem ofertowym), gdzie 1 pkt. = 1%:

a) Cena (C) – 60%

Obliczanie wartości punktowej dla kryterium cena (C):

$$C = (C \text{ minimalna} / C \text{ oferowana}) \times 60 \text{ pkt}$$

b) Dodatkowe kwalifikacje trenera/trenerów skierowanych do realizacji zamówienia (D) – 20%

Zamawiający przyzna ofercie punkty, wyliczone w następujący sposób:

#### Część I – Akademia kulinarna

L.p.	Nazwa warsztatów	Dodatkowe kwalifikacje osoby trenera	Dodatkowe punkty
1.	SEKRETY BARISTY	- członkostwo trenera w krajowej lub międzynarodowej organizacji zrzeszającej baristów (np. Specialty Coffee Assosiation lub innej)	1 pkt
		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie baristów	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie baristów	3 pkt
2.	TAJEMNICE SOMMELIERA	- członkostwo w krajowej lub międzynarodowej organizacji zrzeszającej sommelierów	1 pkt
		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie sommelierów	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) ) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie sommelierów	3 pkt

3.	KUCHNIA PODLASKA	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce z branży gastronomicznej	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) ) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie kulinarnym	3 pkt
4.	DEKORACJE Z CZEKOLADY	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce pracy z czekoladą	1 pkt
		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce pracy z czekoladą	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) ) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce pracy z czekoladą	3 pkt
5.	RYBY OWOCE MORZA	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce ryb i owoców morza	1 pkt
Łącznie:			20 pkt

#### Część II – Nowoczesność w kuchni

L.p.	Nazwa warsztatów	Dodatkowe kwalifikacje osoby trenera	Dodatkowe punkty
1.	STYLIZACJA ŻYWNOŚCI	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce stylizacji żywności	1 pkt
		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce stylizacji żywności	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce stylizacji żywności	3 pkt
2.	CARVING	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce carvingu	1 pkt
		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce carvingu	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce carvingu	3 pkt
3.	SOUSE VIDE	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce souse vide	1 pkt

		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie gastronomicznym	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie gastronomicznym	3 pkt
4.	KUCHNIA MOLEKULARNA	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce kuchni molekularnej	1 pkt
		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie gastronomicznym	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie gastronomicznym	3 pkt
Łącznie:			20 pkt

### Część III – Słodkiego, miłego życia

L.p.	Nazwa warsztatów	Dodatkowe kwalifikacje osoby trenera	Dodatkowe punkty
1.	CZEKOLADA	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce pracy z czekoladą	1 pkt za każde zajęcia, maksymalnie 3 pkt
		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce pracy z czekoladą	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) ) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce pracy z czekoladą	3 pkt
2.	BEZOWE WARIACJE	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce cukiernictwa	1 pkt za każde zajęcia, maksymalnie 3 pkt
		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce cukiernictwa	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) ) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce cukiernictwa	3 pkt
3.	SŁODYCZE ŚWIĄTECZNE	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce cukiernictwa	1 pkt za każde zajęcia, maksymalnie 2 pkt
		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce cukiernictwa	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) ) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce cukiernictwa	3 pkt
Łącznie:			20 pkt

#### Część IV – Kuchnia dalekowschodnia

L.p.	Nazwa warsztatów	Dodatkowe kwalifikacje osoby trenera	Dodatkowe punkty
1.	KUCHNIA INDYJSKA	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce kuchni dalekowschodniej	1 pkt za każde zajęcia, maksymalnie 2 pkt
		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce kuchni dalekowschodniej	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) ) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce kuchni dalekowschodniej	3 pkt
2.	KUCHNIA CHIŃSKA	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce kuchni dalekowschodniej	1 pkt za każde zajęcia, maksymalnie 2 pkt
		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce kuchni dalekowschodniej	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) ) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce kuchni dalekowschodniej	3 pkt
3.	KUCHNIA TAJSKA	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce kuchni dalekowschodniej	1 pkt za każde zajęcia, maksymalnie 2 pkt
		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce kuchni dalekowschodniej	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) ) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce kuchni dalekowschodniej	3 pkt
4.	SUSHI	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce kuchni dalekowschodniej	1 pkt za każde zajęcia, maksymalnie 2 pkt
		- uczestnictwo w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce kuchni dalekowschodniej	1 pkt
		- laureat (zdobywca nagrody) ) lub członek jury w krajowym lub zagranicznym konkursie w tematyce kuchni dalekowschodniej	3 pkt
Łącznie:			20 pkt

#### Część V – Alternatywne sposoby odżywiania

L.p.	Nazwa warsztatów	Dodatkowe kwalifikacje osoby trenera	Dodatkowe punkty
1.	DIETA WEGETARIAŃSKA	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/	1 pkt za każde

		seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce kuchni wegańskiej/ wegetariańskiej/ bezglutenowej/ zdrowego żywienia	zajęcia, maksymalnie 5 pkt
2.	DIETA WEGAŃSKA	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce kuchni wegańskiej/ wegetariańskiej/ bezglutenowej/ zdrowego żywienia	1 pkt za każde zajęcia, maksymalnie 5 pkt
3.	KUCHNIA BEZGLUTENOWA	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce kuchni wegańskiej/ wegetariańskiej/ bezglutenowej/ zdrowego żywienia	1 pkt za każde zajęcia, maksymalnie 5 pkt
4.	ZDROWE ŻYWIENIE	- doświadczenie nabyte podczas prowadzenia 2 i więcej zakończonych szkoleń/ zajęć/ kursów/ seminariów/ warsztatów grupowych, przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat, w tematyce kuchni wegańskiej/ wegetariańskiej/ bezglutenowej/ zdrowego żywienia	1 pkt za każde zajęcia, maksymalnie 5 pkt
Łącznie:			20 pkt

c) Miejsce prowadzenia zajęć (M) – 20%:

Zamawiający przyzna ofercie punkty w zależności od lokalizacji miejsca znajdującego się na terenie miasta Białystok, wskazanego w ofercie jako miejsce prowadzenia warsztatów:

Miejsce prowadzenia zajęć zlokalizowane w odległości do 1 km od siedziby Zamawiającego	20 pkt
Miejsce prowadzenia zajęć zlokalizowane w odległości > 1 km do 5 km od siedziby Zamawiającego	10 pkt
Miejsce prowadzenia zajęć zlokalizowane w odległości > 5 km od siedziby Zamawiającego	0 pkt

- Przez szkolenie/zajęcia/kurs/seminarium/warsztaty grupowe Zamawiający rozumie łączną ilość grup szkoleniowych przeszkolonych w ramach jednej umowy, realizowanej dla jednej instytucji/podmiotu. Jeżeli szkolenie prowadzone było dla kilku jednostek/podmiotów jednocześnie (lub/i w podziale na grupy) powyższą sytuację należy interpretować jako jedno szkolenie.
- Dla oceny odległości miejsca prowadzenia zajęć, Zamawiający przyjmie odległość najkrótszej pieszej trasy między miejscem lokalizacji warsztatów a siedzibą Zamawiającego, według map serwisu Google <https://www.google.pl/maps>
- Wynik – oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans – najwyższą liczbę przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria, zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów ( z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku). Jeżeli dwóch lub więcej Wykonawców uzyska taką samą liczbę punktów – Zamawiający wybierze ofertę korzystniejszą cenowo, a w przypadku złożenia ofert z takimi samymi cenami - wezwie tych Wykonawców do złożenia dodatkowych ofert cenowych.

### **VIII. Dokumenty, które należy dołączyć do oferty**

1. Formularz ofertowy wraz z oświadczeniami zawartymi w jego treści - wg **załącznika nr 2** do Zapytania.
2. Pełnomocnictwo do podpisania oferty, jeżeli prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą. Pełnomocnictwo jest składane w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie.

### **IX. Miejsce, termin i forma złożenia oferty**

1. Ofertę należy złożyć **w formie pisemnej** w zamkniętej kopercie zatytułowanej nazwą postępowania w Zespole Szkół Technicznych im. gen. Władysława Andersa w Białymstoku ul. Stołeczna 21, 15-879 Białystok (Sekretariat),
2. **Ofertę należy złożyć do dnia 02.03.2020 r. do godziny 12:00.**
3. Otwarcie ofert jest jawne, nastąpi w dniu **02.03.2020 r. o godzinie 12:05.**
4. Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia informacji na temat nazw i adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty oraz cen ofert - na wniosek Wykonawcy.

### **X. Termin związania ofertą**

1. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
3. W uzasadnionych przypadkach, na co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą Zamawiający może tylko raz zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony czas, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
4. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, zawiadamiając o tym Zamawiającego.
5. Niezwłocznie po sprawdzeniu i ocenie ofert Zamawiający poinformuje Wykonawców, którzy złożyli oferty o rozstrzygnięciu zapytania ofertowego oraz zamieści informację o rozstrzygnięciu w Bazie Konkurencyjności oraz na swojej stronie internetowej.

### **XI. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami**

Wszelkie dokumenty, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i informacje Zamawiający i Wykonawcy będą przekazywać w formie pisemnej na adres Zamawiającego lub e-mailem na adres: [szkola@zst.bialystok.pl](mailto:szkola@zst.bialystok.pl)

### **XII. Udzielanie wyjaśnień i modyfikacja Zapytania**

1. Wykonawcy mogą składać zapytania dotyczące przedmiotowego postępowania.
2. Pytania Wykonawców powinny być sformułowane e-mailowo i przesyłane na adres [szkola@zst.bialystok.pl](mailto:szkola@zst.bialystok.pl)
3. Zamawiający odpowie na pytania, które wpłyną na min. 3 dni przed terminem składania ofert. Odpowiedzi przekazywane są Wykonawcom zadającym pytania i publikowane w Bazie Konkurencyjności oraz na stronie internetowej Zamawiającego bez ujawniania źródeł zapytania.
4. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Zapytania. Dokonaną zmianę Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej oraz w Bazie Konkurencyjności. Jeżeli w wyniku zmiany niezbędny okaże się dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym na swojej stronie internetowej oraz w Bazie Konkurencyjności.

### **XIII. Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się**



Osobą uprawnioną do kontaktowania się z oferentami jest:  
Konrad Piekarski, tel. 85 742 12 13.

#### **XIV. Umowa z Wykonawcą**

Umowa z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę zostanie zawarta na warunkach określonych we wzorze umowy wg załącznika nr 1 do Zapytania, niezwłocznie po ogłoszeniu rozstrzygnięcia Zapytania.

#### **XV. Inne informacje dotyczące Zapytania**

1. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę na daną część/części postępowania.
2. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
3. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się również Wykonawcy innych państw. Wykonawcy zagraniczni powinni wówczas przedłożyć wszystkie wymagane Załączniki. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą ustanowić Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo musi być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania poszczególnych Wykonawców i w formie oryginału lub w kopii poświadczonej notarialnie musi znajdować się w ofercie wspólnej Wykonawców. Pełnomocnictwo może być udzielone w szczególności:
  - łącznie przez wszystkich Wykonawców (jeden dokument),
  - oddzielnie przez każdego z nich (tyle dokumentów ilu Wykonawców).
5. Zamawiający zastrzega możliwość jednokrotnego wezwania Wykonawców do uzupełnienia oferty w zakresie warunków udziału w postępowaniu określonych w rozdz. IV, oraz dokumentów pełnomocnictw. Do uzupełnień stosuje się odpowiednio przepisy art. 26 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2019, poz. 1843).
6. Zamawiający zastrzega możliwość wezwania Wykonawców do złożenia wyjaśnień co do treści złożonej oferty. Złożone wyjaśnienia nie mogą prowadzić do zmiany treści oferty.
7. Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania zarówno przed, jak i po otwarciu ofert, przed zawarciem umowy w szczególności, gdy:
  - brak jest ważnych ofert lub gdy wszystkie oferty zostaną odrzucone,
  - cena najkorzystniejszej oferty przekracza wysokość kwoty, jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zadania,
  - wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że realizacja zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
  - instytucja finansująca zamówienie odmówi finansowania realizacji przedmiotu zamówienia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.
8. Zamawiający dopuszcza możliwość odrzucenia oferty w przypadku gdy:
  - Wykonawca zaproponuje rażąco niską cenę za wykonanie zamówienia,
  - gdy ta nie będzie spełniać wymagań stawianych przez Zamawiającego, tj. oferta nie będzie ważna, bądź w sytuacji gdy Wykonawca nie będzie spełniać warunków udziału w postępowaniu, tj. Wykonawca zostanie wykluczony.
9. W przypadku uchylenia się wybranego wykonawcy od podpisania umowy Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnego wykonawcy.
10. Zamawiający, w okresie 3 lat od dnia udzielenia niniejszego zamówienia przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających, nie przekraczających 20% wartości zamówienia podstawowego, polegających na powtórzeniu podobnych usług jak zamawiane.

## XVI. Klauzula informacyjna RODO:

Zgodnie z art. 13 i 14 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, ze zm.), zwanego RODO, informuję, że:

1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Zespołu Szkół Technicznych im. gen. Władysława Andersa w Białymstoku, ul. Stołeczna 21, 15-879 Białystok;

2) dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych Osobowych w Zespole Szkół Technicznych im. gen. Władysława Andersa w Białymstoku – inspektor@jk-m.pl, tel. 511268962;

3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu zawarcia umowy na podstawie złożonej oferty oraz na podstawie art. 6. ust. 1 lit. a (w zakresie wskazanym w ofercie) w celu dokonania oceny oferty (np. kwalifikacje i doświadczenie oferenta) lub ułatwienie kontaktu z oferentem;

4) dane osobowe mogą być ujawniane wykonawcom oraz osobom zainteresowanym (np. dostęp do informacji publicznej), a także podmiotom przetwarzającym dane na podstawie zawartych umów powiązanych z przedmiotem niniejszego postępowania; administrator w granicach przepisów prawa zapewni poszanowanie prywatności dla osób, których dane zostały zawarte w ofercie;

5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres wynikający z przepisów prawa dotyczących archiwizacji, tj. przez okres 5 lat;

6) podanie danych jest dobrowolne, jednakże ich niepodanie skutkować może uznaniem oferty za nieważną, może uniemożliwić Zamawiającemu dokonanie oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia, co spowoduje wykluczenie wykonawcy z postępowania lub odrzucenie jego oferty;

7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;

8) posiada Pani/Pan prawo dostępu do danych, prawo do sprostowania danych (co nie może skutkować zmianą wyniku postępowania oraz zmianą postanowień umowy), sprzeciwu wobec przetwarzania, ich usunięcia oraz ograniczenia przetwarzania gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9) osobie, której dane dotyczą, przysługuje prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Załączniki:

- Załącznik nr 1 – Wzór umowy
- Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy