

OPS-DAK.261.80(2).2022

Radzionków, 12.08.2022 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Obejmujące **kompleksową organizację wyjazdowego kursu baristy dla uczestników projektu** pn. „*Program Aktywności Lokalnej – Rozwijamy Potencjały*”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, IX Oś priorytetowa: Włączenie społeczne, Działanie 9.1 Aktywna integracja, Poddziałanie 9.1.5., Program aktywnej integracji osób i grup zagrożonych wykluczeniem społecznym – konkurs.

I. Zamawiający

Gmina Radzionków ul. Męczenników Oświęcimia 42 Radzionków 41-922 NIP: 6452507545 – Ośrodek Pomocy Społecznej w Radzionkowie, z siedzibą przy ul. Kużaja 19, 41-922 Radzionków, tel. 32/ 286 65 44, e-mail: sekretariat@ops.radzionkow.pl, adres strony internetowej: www.ops.radzionkow.pl.

II. Postanowienia ogólne

Ośrodek Pomocy Społecznej w Radzionkowie w ramach projektu „Program Aktywności Lokalnej – Rozwijamy Potencjały” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, IX Oś priorytetowa: Włączenie społeczne, Działanie 9.1 Aktywna integracja, Poddziałanie 9.1.5., Programy aktywnej integracji osób i grup zagrożonych wykluczeniem społecznym – konkurs, numer wniosku o dofinansowanie: WND-RPSL.09.01.05-24-06DB/19, planuje **kompleksową organizację wyjazdowego kursu baristy dla uczestników projektu** pn. „*Program Aktywności Lokalnej – Rozwijamy Potencjały*”.

Ośrodek Pomocy Społecznej w Radzionkowie na podstawie szacowania wartości zamówienia, zobowiązany jest do przeprowadzenia rozeznania rynku celem dokonania zakupu w sposób przejrzysty, racjonalny i efektywny; zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale 6.5.1 (*Rozeznanie rynku*) *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.*

Na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, ze względu na wartość zakupu (oszacowaną we wniosku o dofinansowanie projektu), wyłącza się stosowanie przepisów ww. ustawy.





III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wyłonienie firmy do kompleksowego zorganizowania wyjazdowego kursu baristy w ramach projektu pn. „Program Aktywności Lokalnej – Rozwijamy Potencjały”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, IX Oś priorytetowa: Włączenie społeczne, Działanie 9.1 Aktywna integracja, Poddziałanie 9.1.5., Program aktywnej integracji osób i grup zagrożonych wykluczeniem społecznym – konkurs.

Informacje o grupie docelowej

Grupę docelową, biorącą udział w wyjazdowym kursie baristy, stanowią uczestnicy ww. projektu, które zamieszkują na terenie Gminy Radzionków.

Zamawiający zakłada udział w kursie osób w wieku w produkcyjnym, którego celem będzie uzyskanie kwalifikacji baristy.

1. Dokumentacja zajęć oraz informacja o egzaminie i sposobie jego walidacji

Wykonawca zobligowany jest do prowadzenia dokumentacji z realizowanego kursu, zawierającej m.in.: program i harmonogram kursu, listę ubezpieczonych osób, imienną listę obecności, listę odbioru poczęstunku/catering, listę osób potwierdzających odbiór materiałów szkoleniowych, dziennik zajęć, protokół z egzaminu końcowego, rejestr wydanych zaświadczeń, listę potwierdzających odbiór zaświadczeń / certyfikatów, raport końcowy potwierdzający osiągnięcie zakładanych wskaźników i produktów wraz z ankietami.

Dodatkowo Wykonawca prowadzi będzie dokumentację księgową szkolenia w postaci: faktur zakupu, umów zlecenia, rachunków, itp. poświadczających poniesione wydatki, przechowywanych przez Wykonawcę.

Wykonawca zobligowany jest do przeprowadzenia (na zakończenie kursu) egzaminu końcowego i badań ewaluacyjnych (np. w postaci ankiet) określających poziom osiągnięcia wskaźników pomiaru celu w projekcie: - liczba osób, która ukończyła kurs baristy oraz zapewnienie imiennych zaświadczeń/certyfikatów/świadectw potwierdzających zdobyte kwalifikacje i umiejętności oraz certyfikatów potwierdzających udział w kursie finansowanym ze środków Unii Europejskiej dla każdego uczestnika kursu, po jego ukończeniu. Zaświadczenie powinno zawierać suplement z terminem realizacji, godzinami szkoleń i tematyką.

Kurs baristy kończy się egzaminem teoretycznym i praktycznym oraz otrzymaniem Certyfikatu, a także Zaświadczenia na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. poz. 652).

Wydane zaświadczenie o ukończeniu szkolenia winno zawierać obowiązujące logotypy oraz informacje zgodne z Wytocznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020.





Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania Wytycznych dotyczących oznaczania projektów w Ramach Programu Operacyjnego, w szczególności w zakresie oznaczania dokumentacji potwierdzającej właściwą realizację zadania oraz informowania uczestników o współfinansowaniu kursu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Wykonawca niezwłocznie po zakończonym szkoleniu prześle oryginały dokumentów Zamawiającemu.

2. Dokumentacja fotograficzna

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia Zamawiającemu min. 15 zdjęć na nośniku danych lub płycie CD lub DVD z przeprowadzonego kursu, dokumentujące przeprowadzone zajęcia.

Wykonawca zobligowany jest do przekazania Zamawiającemu pisemnych zgód na wykorzystywanie wizerunku osób ujętych w relacji fotograficznej do celów promocyjnych i dokumentacyjnych.

3. Ramy czasowe kursu

- Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić, że: łączny czas zajęć w ciągu jednego dnia nie może przekroczyć 8 godzin lekcyjnych.
- Do wymiaru godzinowego kursów nie wlicza się czasu przerw i egzaminów.
- W każdym dniu szkolenia muszą zostać zaplanowane min. 3 przerwy.

Przez godzinę lekcyjną rozumie się 45 min, a przez godzinę zegarową rozumie się 60 min.

4. Kadra prowadząca / trenerzy

Zamawiający wymaga, aby kurs prowadziła wykwalifikowana kadra dydaktyczna o kwalifikacjach i doświadczeniu odpowiednim do zakresu z przedmiotu zamówienia.

Osoba wyznaczona do bezpośredniej realizacji kursu musi posiadać minimalne doświadczenie, które potwierdzi pięcioma przeprowadzonymi kursami/ szkoleniami/ warsztatami/ zajęciami/ lekcjami itp. tożsame do przedmiotu zamówienia.

W celu potwierdzenia spełnienia minimalnych wymagań wobec osoby / osób prowadzących zajęcia, Wykonawca do oferty dołączy odpowiednie dokumenty, np. referencje, zaświadczenia, świadectwa pracy itp.

Osoba wyznaczona do przeprowadzenia kursu jednocześnie będzie sprawować opiekę nad uczestnikami projektu poza godzinami kursu. W innym przypadku, Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia opiekuna uczestnikom kursu w okresie realizacji formy wsparcia (od wyjazdu do przyjazdu).

5. Badania lekarskie





Wykonawca poniesie koszty i zapewni książeczkę sanepidowską uczestnikom/uczestniczkom projektu **przed rozpoczęciem kursu baristy** do wykonywania zawodu baristy po ukończeniu niniejszej formy wsparcia.

6. Materiały i sprzęt do zajęć

Wykonawca w celu realizacji przedmiotu zamówienia zapewni i przekaże na własność każdemu uczestnikowi/uczestniczce materiały szkoleniowe niezbędne do przeprowadzenia zajęć (np. materiały w formie książkowej lub opracowanie własne; o treści zgodnej z tematyką zajęć, zeszyt, długopis, teczka na materiały).

Wykonawca zagwarantuje odpowiednią jakość i ilość materiałów oraz sprzętu do realizacji zajęć teoretycznych i praktycznych, umożliwiających aktywny udział wszystkich uczestników/uczestniczek.

Do obowiązków Wykonawcy należy w szczególności:

- zapewnienie sprzętu do szkoleń baristycznych,
- zapewnienie oddzielnego stanowiska dla każdego uczestnika kursu,
- zapewnienie warunków pracy zgodnych z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.

7. Poczęstunek

W ramach **każdego dnia szkolenia** Wykonawca zobligowany jest do zorganizowania dla uczestników przerwy kawowej, w ramach której zapewniony będzie dla każdego uczestnika, co najmniej:

- 250 ml ciepłego napoju (kawa, herbata),
- mleczko do kawy/herbaty, cytryna, cukier,
- 4 rodzaje suchych ciasteczek (w tym: wielozbożowych, np. z dodatkiem orzechów czy suchych owoców),
- 200 g świeżych owoców dla każdego uczestnika,
- 250 ml mineralnej wody niegazowanej,
- jednorazowe, ekologiczne papierowe kubki do gorących napojów,
- jednorazowe, ekologiczne łyżeczki,
- jednorazowe, ekologiczne talerzyki papierowe,
- serwetki.

8. Ubezpieczenie

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków dla wszystkich uczestników szkoleń na kwotę nie mniejszą niż 50 000 zł na osobę, przez cały okres trwania kursu, uwzględniając dojazd uczestników.





9. Miejsce realizacji treningu:

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia miejsca realizacji kursu dla wszystkich uczestników zajęć w odległości do 150 km od Radzionkowa, w miejsowości górskiej.

- Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił dla każdego uczestnika, oraz prowadzącego zajęcia 4 noclegi, wyżywienie oraz udostępnienie zaplecza szkoleniowego i sprzętu podczas zajęć w hotelu/ schronisku/ hostelu/ o standardzie min. 3*;
- Baza noclegowa, żywieniowa oraz sale szkoleniowe muszą znajdować się w tym samym budynku. Zamawiający nie dopuszcza zakwaterowania w domkach.
- Baza noclegowa, żywieniowa oraz sale szkoleniowe muszą być dostosowane do osób z niepełnosprawnościami, pozbawione barier architektonicznych.
- Wykonawca zapewni zakwaterowanie wszystkich uczestników w pokojach jednoosobowych, dwuosobowych lub trzyosobowych, uwzględniając płeć uczestników, pokrewieństwo, małżeństwo. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zagwarantował oddzielne łóżko dla każdego uczestnika.
- Zamawiający wymaga, aby Wykonawca obligatoryjnie zapewnił zaplecze szkoleniowe:
 - sale przystosowana do wielkości grupy i rodzaju zajęć, z oknem i dostępem do światła dziennego. Sala szkoleniowa musi posiadać odpowiednie oświetlenie i właściwą temperaturę oraz być wyposażona w niezbędny sprzęt do przeprowadzenia kursu. Nie dopuszcza się realizacji zajęć w sali, w której podawane będą posiłki (śniadanie, obiad, kolacja). Sala/ sale muszą być oznakowane obowiązującymi logotypami oraz zgodnie z Wytocznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020.
- Wyżywienie w trakcie pobytu musi zawierać conajmniej:
 - 4 śniadania – podane w formie bufetu szwedzkiego – przynajmniej jedno danie gorące dla uczestnika oraz przekąski zimne, pieczywo jasne i ciemne, napoje gorące: kawa/ herbata, cytryna, cukier, śmietanka, soki,
 - 5 obiadów składających się z dwóch dań uwzględniając zupę, mięsa, sos do mięs, bukiet surówek, ziemniaki/ryż/frytki, pieczywo i inne dodatki w tym kompot/sok/napój,
 - 5 podwieczorków składających się z minimum: ciasta/ lodów/ naleśników z owocami, kawy, śmietanki, cukru, herbaty, cytryny,
 - 4 kolacje – jedno danie gorące dla uczestnika oraz przekąski zimne, pieczywo jasne i ciemne, napoje gorące: kawa/herbata, cytryna, cukier, śmietanka, soki.

Przygotowany jadłospis musi uwzględniać dania wegetariańskie i wegańskie oraz ewentualną dietę, w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby przez uczestnika zajęć.

Określenie minimalnej gramatury dań gorących dla jednego uczestnika zajęć:

- zupa – 300 ml,
- mięso/ryba – 150 g,
- sos do mięsa – 20 g,
- bukiet surówek – 150 g,
- ziemniaki/frytki/ryż – 200 g.





- Zamawiający informuje, że nie przewiduje zapłaty/ dopłaty za dodatkowe towary/usługi (np. opłata klimatyczna), aniżeli te, które wyszczególniono w formularzu ofertowym.
- Wykonawca zobligowany jest do skalkulowania kosztu udostępnienia zaplecza szkoleniowego (sali do przeprowadzenia kursu wraz ze sprzętem) w cenie oferty.

10. Transport

Wykonawca zapewni usługę transportową wszystkim uczestnikom kursu z miejsca zbiórki: ul. Kuźaja 19, Radzionków (41-922) do miejsca realizacji zajęć, tam i z powrotem autokarem najszybszą drogą z uwzględnieniem płatnych odcinków autostrad oraz miejsc postoju - parkingów.

- Środek transportu, przewidziany do przewozu uczestników treningu musi posiadać aktualne badania techniczne (do okazania na żądanie Zamawiającego).
- Autokar musi: posiadać pasy bezpieczeństwa, być klimatyzowany oraz dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową.
- W przypadku awarii Wykonawca zobligowany jest do niezwłocznego zapewnienia autokaru zastępczego.
- Zamawiający nie zapewnia kosztów związanych z postojem kierowcy na miejscu w miejscowości górskiej, ani kosztów wynikających z powrotu autokaru do bazy i ponownego przejazdu do miejsca szkolenia.
- Zamawiający wymaga aby w dzień wyjazdu oraz powrotu Wykonawca poddał kontroli stan techniczny autokaru, a także stan trzeźwości kierowcy patrolowi drogowemu Wydziału Ruchu Drogowego Komendy Powiatowej Policji w Tarnowskich Górach.

11. Minimalny zakres programowy:

- A. Zawód, warsztat i techniki pracy Baristy - możliwości oraz style ukierunkowane na jakość;
- B. Kultura i historia picia kawy oraz biznesu kawowego;
- C. Business kawowy w Polsce;
- D. Droga kawy od plantacji do filiżanki - metody zbioru i proces produkcji: obróbka, proces palenia, parzenie;
- E. Gatunki i odmiany kawy - sposoby ich rozróżniania;
- F. Świeżość kawy - wpływ na ocenę sensoryczną;
- G. Kofeina: fakty i mity;
- H. Metody parzenia: ocena sensoryczna poszczególnych sposobów parzenia kawy oraz możliwości ich wykorzystania w kawiarni lub w domu;
- I. Techniki przygotowania: dozowanie, dystrybucja, tamping;
- J. Czynniki wpływające na idealne espresso
 - espresso jako postawa każdej kawy,
 - parametry,
 - możliwości sensoryczne i ich ocena,
 - ocena wizualna,



- eksperymentowanie,
- zdejmowanie cremy,
- dzielenie ekstrakcji,
- prawidłowe picie espresso,
- ograniczone możliwości smakowe, przez nieprawidłowe picie espresso.

K. Nalewanie i wykańczanie kawy oraz napojów mlecznych i możliwości latte art

- rodzaje mleka, dobór produktu i sprzętu, techniki, parametry,
- spienianie mleka,
- sztuka tworzenia wzorów i malowanie na kawie,
- przygotowywanie kaw warstwowych.

L. Cup Tasting - na czym polega profesjonalne testowanie kaw

- rozpoznawanie oraz opisywanie smaków i aromatów,
- kawy jednorodne i mieszanki.

M. Profesjonalne użytkowanie i konserwacja sprzętu: ekspresy ciśnieniowe/ młynki, etc;

N. Alternatywne sposoby zaparzania kawy: drip, aeropress, chemex, syfon, french press;

O. Łączenie kawy z alkoholem;

P. Obsługa klienta w kawiarni.

12. **Wymiar godzinowy kursu:** min. 35 godzin zegarowych
13. **Łączna maksymalna ilość uczestników:** 12 osób
14. **Termin realizacji:** od dnia podpisania umowy do 20.11.2022 r.

15. **Dodatkowe informacje**

- Zamawiający zastrzega sobie prawo zapłaty za osoby, których frekwencja na zajęciach wyniosła co najmniej 80%,
- Wykonawca zobowiązany jest do dołożenia wszelkich starań, aby uatrakcyjnić zajęcia i utrzymać motywację uczestników do aktywnego uczestnictwa w nich.
- Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu zamówienia na wysokim poziomie, umożliwiającym zdobycie kwalifikacji i praktycznych umiejętności uczestnikom szkolenia.
- Wykonawca zapewni współpracę z Zamawiającym na każdym etapie realizacji kursu, w szczególności w zakresie ustalania dokładnego harmonogramu zajęć, informowania o poziomie realizacji kursu, frekwencji uczestników oraz umożliwi Zamawiającemu przeprowadzenia wizyt monitorujących w miejscu realizacji kursu.





Fundusze Europejskie
Program Regionalny

 Śląskie.

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- Prowadzone zajęcia z uczestnikiem muszą obligatoryjnie odbywać się zgodnie z aktualnie obowiązującym reżimem sanitarnym związanym z ryzykiem rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2 oraz choroby COVID-19. W sytuacji wprowadzenia przepisów sanitarnych i zaleceń, Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt zapewnić dla każdego uczestnika obowiązujące w danym czasie realizacji usługi środki ochrony indywidualnej. W czasie każdego spotkania Wykonawca obligatoryjnie musi zapewnić sobie środki ochrony indywidualnej, tak by nie narażać uczestników na ryzyko zarażenia.
- Dokładny termin rozpoczęcia zajęć zostanie ustalony przez Zamawiającego co najmniej 14 dni wcześniej;
- Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z harmonogramem zajęć. Wykonawca przekaze harmonogram Zamawiającemu nie później niż 7 dni przed planowaną datą rozpoczęcia zajęć.
- Wykonawca zobligowany jest zapewnić możliwość bezgotówkowego rozliczenia należności, poprzez wystawienie faktury VAT na przelew, z min. 30-dniowym terminem płatności.

IV. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny i ich spełniania.

1. Wykonawca podczas składania oferty, zobowiązany jest dostarczyć dokumenty potwierdzające minimalne wymagania wobec osoby świadczącej bezpośrednio usługę.
2. Wykonawca nie jest w stanie upadłości lub likwidacji, co potwierdza składając aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Dokument należy dołączyć do oferty.

V. Kryteria oceny ofert

Cena – 100%

VI. Miejsce oraz termin składania ofert

Wypełniony druk oferty, stanowiący **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego wraz z pozostałymi dokumentami wyszczególnionymi w zapytaniu ofertowym należy złożyć w formie pisemnej w terminie **do dnia 17.08.2022 r.**

- a) w siedzibie Ośrodka Pomocy Społecznej w Radzionkowie przy ul. Kużaja 19, w zamkniętej kopercie oznaczonej numerem postępowania, a także nazwą Wykonawcy.



lub

- b) mailowo na adres Zamawiającego: sekretariat@ops.radzionkow.pl. Jeśli zostanie wyłoniona do realizacji oferta złożona w formie elektronicznej, Wykonawca zobowiązany będzie do przekazania Zamawiającemu oryginałów złożonych dokumentów.

Oferty, które wpłyną po ww. wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane.

VII. Informacje dodatkowe

1. Zamawiający nie przyjmuje ofert częściowych.
2. Zamawiający nie przewiduje zorganizowania sesji publicznego otwarcia ofert.
3. Zamawiający na wniosek Wykonawcy przekaze informacje dot. złożonych ofert.
4. W trakcie prowadzonego postępowania, Zamawiający może żądać od Wykonawcy złożenia wyjaśnień w obrębie niniejszego zamówienia.
5. W trakcie prowadzonego postępowania Zamawiający może żądać od Wykonawcy złożenia wyjaśnień lub uzupełnienia wadliwych dokumentów, które zostały załączone do oferty.
6. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni od terminu upływu składania ofert.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niedokonania wyboru Wykonawcy, szczególnie jeśli przedstawione oferty nie będą spełniały oczekiwań merytorycznych lub możliwości finansowych określonych przez Zamawiającego.
8. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu o udzieleniu zamówienia publicznego podał najkorzystniejszą ofertę cenową.
9. Informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania Zamawiający przekaze wszystkim Wykonawcom biorącym udział w postępowaniu.
10. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty i udziałem w postępowaniu ponosi Wykonawca.
11. Wszystkie załączniki do niniejszego Zapytania ofertowego stanowią jego integralną część.
12. Zamawiający na każdym etapie postępowania może unieważnić postępowanie.
13. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminów wykonania umowy na etapie jej podpisania.
14. Osoba uprawniona do kontaktu w sprawie niniejszego zamówienia: Agnieszka Gasz tel. 32 286-65-44 wew. 23 w dni powszednie w godzinach 07:00- 13:00.

VIII. Klauzula Informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Ośrodek Pomocy Społecznej w Radzionkowie z siedzibą w Radzionkowie ul. Kuźaja 19.





2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym może się Pani/Pan kontaktować we wszystkich sprawach związanych z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych pod adresem e-mail: iod@gmainvest.pl lub przesyłając korespondencję na adres administratora danych z dopiskiem "IOD".
3. Wypełniając zapisy art. 11 ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych, udostępniamy dane wyznaczonego inspektora ochrony danych: Pani Kinga Seweryn, e-mail: iod@gmainvest.pl.
4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. C RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.
5. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz 1129), dalej ustawa „Pzp”.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres minimum 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia. Szczegółowy okres przechowywania dokumentacji jest wskazany w obowiązującym dla OPS Jednolitym Rzeczowym Wykazie Akt, za wyjątkiem sytuacji, gdzie przepisy szczególne wydłużają ten okres.
7. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym przepisami ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.
8. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.

Posiada Pani/Pan:

1. Na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących.
2. Na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych.
3. Na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od Administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO.
4. Prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

Nie przysługuje Pani/Panu:

1. W związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo usunięcia danych osobowych.
2. Prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO.
3. Na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. C RODO.

Sporządził:

- Agnieszka Gasz – Inspektor
Dział Administracji, Kadry i Programów Celowych

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Formularz oferty

DYREKTOR
Ośrodka Pomocy Społecznej
w Radzionkowie
mgr Jakub Janiak



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Załącznik nr 1
OPS-DAK.261.80(2).2022

Data:

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

(nazwa, adres, NIP, tel., e-mail wykonawcy)

**Ośrodek Pomocy Społecznej
w Radzionkowie
ul. Kuźaja 19
41-922 Radzionków**

FORMULARZ OFERTOWY

Dotyczy: Zamówienia publicznego obejmującego kompleksową organizację wyjazdowego kursu baristy dla uczestników projektu pn. „Program Aktywności Lokalnej – Rozwijamy Potencjały”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, IX Oś priorytetowa: Włączenie społeczne, Działanie 9.1 Aktywna integracja, Poddziałanie 9.1.5., Program aktywnej integracji osób i grup zagrożonych wykluczeniem społecznym – konkurs.

Cena za przedmiot zamówienia wynosi:

A	B	C	D	E	F
Cena netto za 1 uczestnika	Cena brutto za 1 uczestnika	Maksymalna ilość uczestników	VAT	Łączna cena netto za całość zamówienia (AxC)	Łączna cena brutto za całość zamówienia (BxC)
..... zł zł	12 zł zł zł
Słownie:	Słownie:	osób%	Słownie:	Słownie:

W proponowanej cenie oferty zostały zawarte wszystkie koszty wykonania zamówienia, jak i wszelkie inne składki, opłaty i podatki wynikające z obowiązujących przepisów prawa, które mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu zamówienia, uwzględniające jego wykonanie z należytą starannością i zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

.....
miejsowość, data

.....
podpis i pieczęć imienna Wykonawcy

„Program Aktywności Lokalnej – Rozwijamy Potencjały” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa IX Włączenie społeczne, Działanie 9.1. Aktywna integracja, Poddziałanie 9.1.5. Programy aktywnej integracji osób i grup zagrożonych wykluczeniem społecznym – konkurs.