



Zespół Szkół w Sokołowie Młp.
ul. Lubelska 37
36-050 Sokołów Młp.
tel./fax 17 7729009

Sokołów Młp., 21.09.2021r.

Zapytanie ofertowe nr 6/2021/S

Nabywca

Powiat Rzeszowski
ul. Grunwaldzka 15
35-959 Rzeszów
NIP: 813 29 19 572

Odbiorca faktury (Płatnik)

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.
ul. Lubelska 37
36-050 Sokołów Młp.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja kursów zawodowych z zakresu gastronomii dla uczniów Zespołu Szkół w Sokołowie Młp. w ramach projektu „Droga do sukcesu. Szkoły Powiatu Rzeszowskiego bliżej rynku pracy” Priorytet IX „Jakość edukacji i kompetencji w regionie” Działanie nr 9.4 Poprawa jakości kształcenia zawodowego, nr umowy RPPK.09.04.00-18-0009/20-00 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020.

Szczegółowy opis przedmiotu zapytania:

- Kurs kelnerski 2 gr x 12 os. x 30 godzin – (realizacja do XII 2021r.) 1 gr x 12 os x 30 godzin – (realizacja do VI 2022r.) 1gr x 12os x30 godzin - (realizacja do VI 2023)
- Kurs carving 1gr x 12 os. x 18 godzin – (realizacja do XII 2021r.) 1 gr x 12 os x 18 godzin – (realizacja do VI 2023r.)
- Kurs cukiernik 1 gr x 12 os. x 40 godzin – (realizacja do VI 2022r.)
- Kurs kuchni molekularnej 1 gr x 12 os. x 18 godzin – (realizacja do VI 2022r.)
- Kurs kelnerski 2 gr x 12 os. x 30 godzin – (realizacja do XII 2021r.) 1 gr x 12 os x 30 godzin – (realizacja do VI 2022r.) 1gr x 12os x30 godzin - (realizacja do VI 2023)

PROGRAM KURSU:

- Profesjonalna postawa kelnera
 1. strój, wygląd
 2. zasady pracy restauracyjnej
 3. zakazane postawy
 4. poprawne postawy personelu
- Zasady funkcjonowania restauracji
- Przygotowanie stanowiska pracy
 - 3 niezbędny kelnerski
- Prezentacja zastawy stołowej
 - 3 porcelana, sztućce, szkło
 - 3 prawidłowe dobranie sprzętu do charakteru potrawy czy napoju
- Bielizna stołowa oraz profesjonalne składanie serwetek



- Nakrywanie do stołu, różne warianty menu
- Profesjonalne nakrywanie do stołu
 1. nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone, nakrycie zgodnie z menu
- Obsługa Gości restauracyjnych indywidualnych
 2. powitanie, serwis, podziękowanie i pożegnanie Gości
- Techniki kelnerskie
- Serwis wina
 3. typologia win stałych, serwis win stałych i modyfikowanych
- Rodzaje serwisu i ich zastosowanie
 4. Serwis: klasyczny /niemiecki, francuski, angielski, rosyjski/
- Zasady organizacji imprez zbiorowych
 5. imprezy zasiadane i stojące
 6. charakterystyka i organizacja
 7. najważniejsze elementy, dobór serwisu itp.
- Profesjonalna, kulturalna sprzedaż sugestywna
 1. zwiększenie obrotów restauracji i poziomu zadowolenia Gościa
 2. typologia Gości i metody współpracy
 3. up-selling
 4. cross-selling
 5. psychologia sprzedaży
 6. rozmowy z trudnym Gościem
 7. wysoki standard obsługi (wspieranie wizerunku firmy)
- Egzamin końcowy pisemny

Wykonawca zapewni do przeprowadzenia zajęć niezbędny sprzęt, minimum:

Zastawa porcelanowa talerze danie główne, zakąska, deserowe, zastawa do serwisu zup i dań płynnych
Zastawa porcelanowa pozostała, miseczki, sosjerki, rawierki, dzbanuszki do mleka itp
Serwis do kawy – filiżanki – różne rodzaje, dzbanuszki do herbaty itp
Szkló kelnerskie – do nakrywania stołów goblet do wody, wino białe, wino czerwone, wódka, long drink
Szkló – specjalistyczne różne rodzaje, prezentacja
Bielizna stołowa – moltony, obrusy, napperony, laufry, serwety
Serwetki do składania
Napkins – serwety papierowe do serwisu dań
Trybuszon – otwieracz do wina różne rodzaje
Karty dań – do nauki serwisu
Sztućce - danie główne: zwykły, ryba, steki zakąskowe, deserowe i inne
Sztućce specjalistyczne – prezentacja zestaw około 10 szt / komplet
Coolery – różne wielkości
Tace kelnerskie
Dzbanki do wody
Długopisy i notesy – nauka przyjmowania zamówień



Profesjonalny, specjalistyczny sprzęt do serwisu wina /dekanter, ociekacze, otwieracz do Champagne i inne/
Menaże – przyprawniki, różne rodzaje
Skirtingi – opinki do bufetów
Świeczniki, świeczki
Elementy dekoracyjne stołów
Korki od win do nauki serwisu francuskiego

- Kurs carving 1gr x 12 os. x 18 godzin – (realizacja do XII 2021r.) 1 gr x 12 os x 18 godzin – (realizacja do VI 2023r.)

PROGRAM KURSU:

1. Zasady BHP.
2. Zarys historii carvingu.
3. Prezentacja sprzętu. Omówienie zasad i style carvingu.
4. Podstawowe cięcia i techniki rzeźbienia.
5. Możliwości wykorzystania warzyw sezonowych w dekorowaniu.
6. Możliwości wykorzystania owoców sezonowych w dekorowaniu.
7. Sposoby przechowywania wyrzeźbionych warzyw i owoców.
8. Omówienie rzeźb 3D.
9. Zajęcia praktyczne.

Wykonawca zapewni do przeprowadzenia zajęć niezbędny sprzęt, minimum:

Deski do krojenia
Miski, miseczki różne rodzaje
Rękawiczki ochronne
Specjalistyczne nożyki carvingowe dla każdego kursanta na czas zajęć
Owoce i warzywa dla każdego kursanta na czas zajęć

- Kurs cukiernik 1 gr x 12 os. x 40 godzin – (realizacja do VI 2022r.)

PROGRAM KURSU:

1. Podstawowe informacje o deserach
2. Regiony występowania i podstawowe przepisy
3. Klasyczne trunki podawane do deserów
4. Praktyczne przygotowanie poniższych deserów:
5. Tiramisu
6. Panna cotta
7. Semifredo
8. Profiteroles
9. Tarta truskawkowa
10. Creme brulle
11. Tort Shwarwaldzki
12. Tort Sachera
13. Creme caramel
14. Suflet czekoladowy
15. Crepes suzette

Wykonawca zapewni do przeprowadzenia zajęć niezbędny sprzęt, minimum:

Zastawa porcelanowa



talerze danie główne, zakąska, deserowe, zastawa do serwisu zup i dań płynnych
Zastawa porcelanowa pozostała, miseczki, sosjerki, rawierki, dzbanuszki do mleka itp
Urządzenie typu np. „Thermomix”
Urządzenie Typu np. Kitchen Aid
Sous-vide
Pakowarka
Indukcje
Garnki, patelnie
Sprzęt drobny kucharski: łopatkki, łyżki, tarki
Syfon
Noże
Profesjonalne deski do krojenia, wszystkie kolory
Maty cukiernicze, formy oraz drobny sprzęt cukierniczy
Miski, miseczki różne wielkości, wagi, miary

- Kurs kuchni molekularnej 1 gr x 12 os. x 18 godzin – (realizacja do VI 2022r.)

PROGRAM POKAZU:

1. Podstawowe informacje o kuchni molekularnej
2. Różne techniki wykonywania nowoczesnej kuchni
pianki, żele, syfony, kwiaty jadalne, ciekły azot.
3. Technika sous vide, gotowanie próżniowe
4. Tekstury molekularne

Wykonawca zapewni do przeprowadzenia zajęć niezbędny sprzęt, minimum:

Zastawa porcelanowa
Urządzenie typu np. Thermomix
Urządzenie typu np. Kitchen Aid
zestaw Sous-vide
Pakowarka
Indukcje
Garnki, patelnie
Sprzęt drobny kucharski: łopatkki, łyżki, tarki
Syfon
Noże
Profesjonalne deski do krojenia
Miski, miseczki różne wielkości, wagi, miary
Ciekły Azot wraz z butlą
minimum 10 rodzajów tekstur

DODATKOWE INFORMACJE

W ramach prowadzonych kursów Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Prowadzenia dziennika kursów. Dziennik kursów ma zawierać listę obecności, wymiar godzin i tematy
2. Dopuszczalne jest przeprowadzenie zajęć w soboty i niedziele lub od poniedziałku do piątku.
3. Prowadzenia kursów w Zespole Szkół w Sokołowie Młp. (Zamawiający zapewnia Wykonawcy do prowadzenia zajęć nieodpłatnie zaplecze lokalowe w tym sale)

4. Zapewnienia każdemu uczestnikowi kursu/szkolenia/pokazu Ubezpieczenie NNW
5. Zapewnienia wyżywienie dla uczestników szkoleń/kursów/pokazów zawodowych, tj. ciepły posiłek.
7. Wystawienia na zakończenie kursu uczestnikom certyfikatu ukończenia w języku polskim. Certyfikat ma zawierać logo: Unii Europejskiej, Podkarpacia, Funduszu Europejskiego Programu Regionalnego oraz Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Rzeszowie. Wzór certyfikatu powinien zawierać:
 - imię i nazwisko uczestnika szkolenia
 - nazwę instytucji przeprowadzającej kurs
 - nazwę kursu
 - okres trwania kursu,
 - miejsce i datę wydania zaświadczenia
 - tematy i wymiar godzin,
 - podpis osoby upoważnionej przez instytucję przeprowadzającą kurs
8. Przekazania po zakończonej formie wsparcia (kursu) Zamawiającemu kompletu dokumentów:
 - Dzienniczek zajęć wraz z listą obecności.
 - Kopię certyfikatów/zaświadczeń wydanych uczniom z listą uczestników potwierdzającą odbiór.
 - Zdjęcia z kursu.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia zależy od kursu i mieści się w opisie. Harmonogram realizacji kursów zostanie ustalony z Wykonawcą 14 dni przed terminem rozpoczęcia danego kursu.

IV. RODZAJ I OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z SPOSOBEM OCENY OFERT

Przy wyborze oferty Zamawiający kierował będzie się następującymi kryteriami:

Kryteria

1 kryterium: cena brutto- waga 60 %.

Sposób oceny ofert:

Obliczenie liczby punktów przyznanych każdej ofercie w **KRYTERIUM CENA** zostanie dokonane na podstawie wzoru.

$$C = \frac{\text{najniższa wartość (cena brutto) z zaoferowanych}}{\text{wartość (cena brutto) z badanej oferty}} \times 100 \times \text{waga kryterium (0,6)}$$

2 kryterium: „Kwalifikacje trenerów” wyznaczonych do realizacji kursów oceniane na podst. udokumentowanej liczby godzin analogicznych kursów przeprowadzonych w ciągu ostatnich 3 lat - najwyższa liczba punktów, jakie można uzyskać to **40 pkt.**

Wykonawcy otrzyma dodatkową ilość punktów według następujących zasad:

- a) 30- 400 godz. - 10 pkt.
- b) 401 – 600 godz. - 20 pkt.
- c) 601 – 800 godz. - 30 pkt.
- d) powyżej 800 godz. - 40 pkt.

Pod uwagę brane będzie średnia godzin z doświadczenia wykazanych trenerów. W przypadku braku wpisania w ofercie poszczególnych informacji dotyczących kryteriów punktowanych oferta otrzyma **0 pkt.**

Zamawiający będzie przyznawał punkty w danym kryterium maksymalnie 2 (dwóm) osobom trenerów wykazanych do każdego ze szkoleń (posiadającym największe doświadczenie- najwyższą liczbę godzin), ponadto każda z tych osób musi przeprowadzić co najmniej 30 % godzin z danego szkolenia.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyska sumarycznie największą liczbę punktów w obu kryteriach 1 i 2.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania ofertowego (załącznik 1, 2, 3).

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: faksem 17 7729009 lub poczty lub poczty elektronicznej na adres drogadosukcesu@op.pl lub kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Zespół Szkół w Sokołowie Młp. ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp. do dnia **30.09.2021r. do godziny 10.00.**

Koperta zawierająca ofertę powinna być zaadresowana:

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.

ul. Lubelska 37

36-050 Sokołów Młp

z dopiskiem:

Oferta na wybór dostawcy w związku z realizacją projektu **„Droga do sukcesu. Szkoły Powiatu Rzeszowskiego bliżej rynku pracy”**

- Ocena ofert zostanie dokonana do dnia 07.10.2021r. Oferent którego oferta będzie najatrakcyjniejsza zostanie poinformowany telefonicznie, osobiście, mailem lub faxem.

- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane

VI. DODATKOWE INFORMACJE

1. Wszelkie wyjaśnienia dotyczące niniejszego zapytania przekazywane będą pisemnie, faksem, pocztą e-mail na adres drogadosukcesu@op.pl

2. Zamawiający z wykonawcą będzie porozumiewał się mailem, osobiście, faksem, telefonicznie oraz pocztą tradycyjną.

3. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z wykonawcą będzie Pani Anna Kolano.

4. Informacje na temat wykluczenia zawarte są w Wytycznych Instytucji Zarządzającej Regionalnym Programem Operacyjnym Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 w pkt. 38.

5. Wybór Wykonawcy nastąpi z zachowaniem zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania ubiegających się o zamówienie.

6. Wszelkich informacji związanych z zapytaniem ofertowym udziela Pan Anna Kolano Wicedyrektor Zespołu Szkół w Sokołowie Młp., ul. Lubelska 37, pod numerem telefonu: 508 140 490.

VII. ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO

1. Nieudzielania odpowiedzi oferentom, których oferta nie zostanie uznana za najkorzystniejszą,
2. Zawarcia umowy tylko z wybranym oferentem,



3. Nierozpatrywania ofert otrzymanych po terminie,
4. Odwołania postępowania bez podania przyczyn oraz do zamknięcia postępowania bez wybrania oferty,
5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

VIII. WYKLUCZENIA

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który nie podlega wykluczeniu na podstawie z art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Wykluczeni z postępowania zostaną również Wykonawcy, którzy posiadają z Zamawiającym powiązania kapitałowe i osobowe, w szczególności poprzez:

- a) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej, osobowej;
- b) posiadanie udziałów co najmniej 10% akcji;
- c) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawania 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, kurateli.

IX. WARUNKI ZWIĄZANE ZE ZMIANĄ UMOWY

1. Możliwe jest dokonywanie istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy w przypadku gdy :

1) zmiany zostały przewidziane w zapytaniu ofertowym w postaci jednoznacznych postanowień umownych, które określają ich zakres i charakter oraz warunki wprowadzenia zmian;

2) zmiany dotyczą realizacji dodatkowych dostaw, usług od dotychczasowego wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki :

i. zmiana wykonawcy nie może zostać wykonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,

ii. zmiana wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla zamawiającego,

iii. Wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,

3) zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy i zostały spełnione łącznie następujące warunki:

i. konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,

ii. wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,

4) wykonawcę, któremu zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy wykonawca:

i. na podstawie postanowień umownych, o których mowa w punkcie 1,

ii. w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy,

iii. w wyniku przejęcia przez zamawiającego zobowiązań wykonawcy względem jego podwykonawców; w przypadku zmiany podwykonawcy, zamawiający może zawrzeć umowę z nowym podwykonawcą bez zmiany warunków realizacji zamówienia z uwzględnieniem dokonanych płatności z tytułu dotychczas zrealizowanych prac,

5) zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy a łączna wartość zmian jest mniejsza niż kwoty określone w §1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Rozwoju i Finansów z dnia 22

grudnia 2017 r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej, i jednocześnie jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie w przypadku zamówień na usługi lub dostawy albo, w przypadku zamówień na roboty budowlane, jest mniejsza od 15% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

2. Zamawiający przewiduje możliwość zmian istotnych postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podanych warunków ich wprowadzenia :

1) zmiany terminu realizacji przedmiotu umowy;

a) zmiany spowodowane zdarzeniami związanymi z wystąpieniem siły wyższej, niemożliwe lub prawie niemożliwe do przewidzenia.

b) zmiany będące następstwem okoliczności leżących po stronie zamawiającego, w szczególności :

- wstrzymanie wykonania usługi przez zamawiającego,

DYREKTOR
ZESPOŁU SZKÓŁ
w Sokolowie Młp.
A. Kula
mgr Antoni Kula

ZESPÓŁ SZKÓŁ
w Sokolowie Młp.
36-050 Sokolów Młp., ul. Lubelska 37
tel. (17) 7729 009
NIP 814-125-86-67, Reg.000263886

Załącznik 1

Formularz ofertowy

.....
.....
(nazwa wykonawcy, dane do kontaktu)

składamy niniejszą ofertę na organizację kursów zawodowych z zakresu gastronomii dla uczniów Zespołu Szkół w Sokołowie Młp. w ramach projektu „Droga do sukcesu. Szkoły Powiatu Rzeszowskiego bliżej rynku pracy” Priorytet IX „Jakość edukacji i kompetencji w regionie” Działanie nr 9.4 Poprawa jakości kształcenia zawodowego, nr umowy RPPK.09.04.00-18-0009/20-00 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020.

Kryterium 1

- Kurs kelnerski 2 gr x 12 os. x 30 godzin – (realizacja do XII 2021r.) 1 gr x 12 os x 30 godzin – (realizacja do VI 2022r.) 1gr x 12os x30 godzin - (realizacja do VI 2023)

- a) Łączne wynagrodzenie za wykonanie całego zamówienia (przy szacunkowej ilości 120 godzin)

wartość netto zł (słownie)
.....
wartość VAT zł (słownie)
.....
wartość brutto zł (słownie)
.....

wartość brutto-brutto**zł (słownie)

- Kurs carving 1gr x 12 os. x 18 godzin – (realizacja do XII 2021r.) 1 gr x 12 os x 18 godzin – (realizacja do VI 2023r.)

- a) Łączne wynagrodzenie za wykonanie całego zamówienia (przy szacunkowej ilości 36 godzin)

wartość netto zł (słownie)
.....
wartość VAT zł (słownie)
.....
wartość brutto zł (słownie)
.....



wartość brutto-brutto**zł (słownie
.....)

- Kurs cukiernik 1 gr x 12 os. x 40 godzin – (realizacja do VI 2022r.)

a) Łączne wynagrodzenie za wykonanie całego zamówienia (przy szacunkowej ilości 40 godzin)

wartość netto zł (słownie
.....)

wartość VAT zł (słownie
.....)

wartość brutto zł (słownie
.....)

wartość brutto-brutto**zł (słownie
.....)

- Kurs kuchni molekularnej 1 gr x 12 os. x 18 godzin – (realizacja do VI 2022r.)

a) Łączne wynagrodzenie za wykonanie całego zamówienia (przy szacunkowej ilości 18 godzin)

wartość netto zł (słownie
.....)

wartość VAT zł (słownie
.....)

wartość brutto zł (słownie
.....)

wartość brutto-brutto**zł (słownie
.....)

Łączne wynagrodzenie za wykonanie razem całego zamówienia

wartość netto zł (słownie
.....)

wartość VAT zł (słownie
.....)

wartość brutto zł (słownie
.....)

wartość brutto-brutto**zł (słownie
.....)

Kryterium 2

Wykaz trenerów:

Lp.	Nazwisko i imię	Tytuł/temat szkolenia	Doświadczenie zawodowe - ilość godzin
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

**** kwotę brutto-brutto podają osoby fizyczne nieprowadzące działalności gospodarczej.**

1. Oświadczam że oferuję przedmiot zamówienia zgodnie z wymaganiami zawartymi w zapytaniu ofertowym.
2. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w zapytaniu ofertowym.
3. Oświadczam, że akceptuję warunki zapytania ofertowego i nie wnoszę do nich uwag.
4. Oświadczam, że zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy na ustalonych tam warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

.....
miejsowość i data

.....
Podpis i pieczętka Oferenta

Załącznik nr 2 - Klauzula informacyjna dotycząca art. 13 RODO.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 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 (ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych) – dalej RODO, informujemy, iż:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Starostwo Powiatowe w Rzeszowie, ul. Grunwaldzka 15, 35-959 Rzeszów, tel. 178671451, adres email: starostwo@powiat.rzeszow.pl
2. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych: ul. 8-go Marca 13, 35-065 Rzeszów, tel. 17 2831174, adres e-mail: rodo@powiat.rzeszow.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia zapytania ofertowego w związku z realizacją projektu „Relacje transgraniczne w rozwoju regionów”.
4. Pani/Pana dane przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia RODO, w związku z art. 44 ust. 3 ustawy z 27.08.2009 r. o finansach publicznych, a następnie w celu wykonywania ustawowych obowiązków Administratora, w szczególności archiwalnych przez okres określony w przepisach zawartych ustawie z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
5. Podanie Pani/Pana danych jest dobrowolne, jednak ich niepodanie uniemożliwi wzięcie udziału w postępowaniu.
6. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa oraz zawartych umów powierzenia przetwarzania danych.
7. W odniesieniu do przetwarzanych danych posiada Pani/Pan prawo żądania od administratora:
 - dostępu do danych osobowych, stosownie do przepisów zawartych w art. 15 RODO,
 - prawo do żądania sprostowania (poprawiania) danych osobowych, stosownie do przepisów zawartych w art. 16 RODO,
 - ograniczenia przetwarzania danych, stosownie do przepisów zawartych w art. 18 RODO,
 - prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych, stosownie do przepisów zawartych w art. 21 RODO.
8. Posiada Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, na podstawie przepisów zawartych w art. 77 RODO.
9. Pani/Pana dane nie będą przekazane odbiorcy w państwie trzecim lub organizacji międzynarodowej.
10. Pani/Pana dane nie będą poddane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji (profilowaniu).

.....
miejsowość, data

.....
czytelny podpis osoby
upoważnionej
do reprezentowania
Wykonawcy



Załącznik nr 3 – Oświadczenie dotyczące wykonawcy

.....
.....
(nazwa wykonawcy, dane do kontaktu)

Oświadczam, że nie posiadam z Zamawiającym powiązania kapitałowego i osobowego, w szczególności poprzez:

- a) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej, osobowej;
- b) posiadanie udziałów co najmniej 10% akcji;
- c) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawania 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, kurateli.

.....
miejsowość, data

.....
czytelny podpis osoby
upoważnionej
do reprezentowania
Wykonawcy