Kielce, dnia 07-04-2017r

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

ZATWIERDZAM

**ZAPROSZENIE**

do złożenia oferty cenowej w prowadzonym zgodnie z zasadą konkurencyjności postępowaniu na:

**„Usługę polegającą na przeprowadzeniu szkoleń z zakresu kuchni molekularnej   
wraz z zapewnieniem transportu, zakwaterowania i wyżywienia dla Uczestników Projektu”**

w celu realizacji projektu pn. „HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI –

nowe technologie motorem edukacji zawodowej”

współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

#### Nazwa i adres Zamawiającego:

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamawiający:** | **Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach**  ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce |
| **Prowadzący rozpoznanie (adres):** | **Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach**  ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce  Stanowiska ds. Zamówień Publicznych i Kontraktowania Wydatków  **Biuro Zakładu ul. Śląska 9, 25-328 Kielce**  Godziny pracy: od poniedziałku do piątku  w godzinach od 8:00 do 16:00  tel. 41/ 366-47-91, fax. 41/ 366-39-26,  [www.zdz.kielce.pl](http://www.zdz.kielce.pl) e-mail: [ekaczmarzyk@zdz.kielce.pl](mailto:ekaczmarzyk@zdz.kielce.pl) |

Postępowanie jest prowadzone w celu udzielenia zamówienia zgodnie z wytycznymi zawartymi w Komunikacie Wyjaśniającym Komisji [dotyczącym prawa wspólnotowego obowiązującego w dziedzinie udzielania zamówień, które nie są lub są jedynie częściowo objęte dyrektywami w sprawie zamówień publicznych](http://www.wmarr.olsztyn.pl/s/images/stories/Pliki/komunikat_wyjasniajacy_komisji.pdf) Dziennik Urzędowy UE (2006/C 179/02) oraz wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 odnoszącego się do zasady konkurencyjności w trybie otwartym „PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO”.

#### Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przeprowadzeniu szkoleń z zakresu kuchni molekularnej wraz z zapewnieniem transportu, zakwaterowania i wyżywienia dla Uczestników Projektu”

Zakres rzeczowy usługi został określony w charakterystyce przedmiotu zamówienia oraz w projekcie umowy, które stanowią integralną część Zaproszenia.

1. **Nazwy i kody przedmiotu zamówienia określone zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień:**

CPV: 80000000-4 usługi edukacyjne i szkoleniowe; 55000000-0 Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego; 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe; 55321000-6 Usługi przygotowania posiłków, 60000000-8 Usługi transportowe (z wyłączeniem transportu odpadów)

1. **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.**
2. **Termin wykonania zamówienia:** zgodnie z ustalonymi harmonogramami przekazywanymi   
   na 3 tygodnie przed rozpoczęciem każdej grupy szkoleniowej. Ramy czasowe realizacji zamówienia   
   od 08 maja 2017 r. do 30 czerwca 2017 r.
3. **Miejsce realizacji szkoleń:**

Restauracje, hotele, placówki szkoleniowe w zakresie gastronomi na terenie Polski.

1. **Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków**
2. **Oferta zostanie uznana za spełniającą warunki, jeśli będzie:**
   1. zgodna w kwestii sposobu jej przygotowania, oferowanego przedmiotu i warunków zamówienia

ze wszystkimi wymogami w niniejszym zaproszeniu,

* 1. złożona w wyznaczonym terminie składania ofert. Oferty które wpłyną po terminie zostaną odesłane bez otwierania.

1. **O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:**

O realizację zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki podmiotowe   
w zakresie możliwości realizacji zamówienia oraz spełniają warunki, dotyczące:

* **posiadania wiedzy i doświadczenia:**

- wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawa były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

Na potwierdzenie niniejszego warunku należy złożyć wykaz wykonanych przez wykonawcę dwóch usług polegających na organizacji szkolenia, zgodnie z warunkiem powyżej, o wartości minimum - 20 000,00 zł brutto każda z podaniem wartości, dat i miejsca wykonania oraz   
na rzecz kogo była zrealizowana usługa szkoleniowa. Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług.

Na potwierdzenie warunku Wykonawca złoży oświadczenie stanowiąca załącznik nr 3.

* **dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi   
  do wykonania zamówienia:**

Na potwierdzenie warunku Wykonawca złoży:

- załącznik nr 3 „Oświadczenie”

- wykaz osób,(załącznik nr 7) które będą przeprowadzać szkolenie z przedstawieniem formy dysponowania daną osobą. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzenia wykazu osób z podaniem imienia i nazwiska oraz podstawy dysponowania osobą przez Wykonawcę. Warunek musi dotyczyć osoby/osób przeprowadzającej/przeprowadzających szkolenie. Osoba/osoby wskazane do przeprowadzenia szkolenia musi/muszą posiadać dyplom ukończenia studiów o profilu gastronomicznym lub hotelarsko – gastronomicznym, posiadać dyplom mistrza kuchni, uprawnienia pedagogiczne oraz minimum 1 rok doświadczenia zawodowego na stanowisku szefa kuchni/kucharza. Minimum jedną publikację książkową z zakresu gastronomii.

Na potwierdzenie warunku należy złożyć życiorys zawodowy (załącznik nr 6), kserokopie dokumentów potwierdzające posiadane wykształcenie oraz doświadczenie zawodowe. Jeżeli oferta będzie składana przez firmę warunki te musza być spełnione przez osobę która będzie realizować przedmiot zamówienia.

- wykaz urządzeń i sprzętów jakie będą wykorzystywane do realizacji szkoleń (załącznik nr 8)

- wykaz hoteli, w których będą zapewnione miejsca noclegowe dla Uczestników szkoleń   
z podnajem nazwy oraz adresu hotelu oraz oświadczenie (załącznik nr 9)

* **sytuacji ekonomicznej i finansowej:**

Na potwierdzenie warunku wykonawca złoży: załącznik nr 3

* **nie podlegają wykluczeniu:**
* Wykonawca zostanie wykluczony z rozpoznania, jeżeli jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
* uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
* posiadaniu, co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
* pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
* pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w w/w zakresie Wykonawca składa oświadczenie stanowiące **Załącznik nr 5** do zaproszenia.

1. **Zamawiający dokona oceny spełnienia wymaganych warunków na podstawie załączonych do ofert dokumentów i oświadczeń metodą spełnia/nie spełnia.**
2. **Warunki wykluczające z udziału w rozpoznaniu:**

* Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców w przypadkach niespełnienia opisanych wyżej warunków.

1. **Informacje dotyczące warunków składania ofert:**
2. Niniejsze zaproszenie oraz wszystkie dokumenty do niej dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty.
3. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym zaproszeniu.
4. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. **Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w rozpoznaniu:**
6. Oferta musi zawierać:

|  |  |
| --- | --- |
| **Oświadczenie woli** | |
| 1 | * Oferta cenowa zgodna z załączonym drukiem „formularza oferty” – **Załącznik nr 2.**   Do oferty cenowej należy załączyć podpisany przez osoby upoważnione szczegółowy program szkolenia określający tematykę i ilość godzin poszczególnych modułów szkolenia oraz stosowanych technik kuchni molekularnej. **W przypadku nie załączenia dokumentu oferta zostanie odrzucona.**   * odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy- jeżeli dotyczy |
| x | **Dokumenty i oświadczenia potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu.** |
| 1 | podpisane oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w **Załączniku nr 3**  do Zaproszenia. |
| 2 | wykaz wykonanych przez dwóch usług szkoleniowych, odpowiadających swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia o wartości minimum -20 000,00 zł brutto każda, z podaniem wartości, dat i miejsca wykonania oraz na rzecz kogo była zrealizowana usługa.  **Do każdej pozycji wykazu należy załączyć dokument potwierdzający, że usługi zostały wykonane należycie.** |
| 3 | wykaz osób, które będą przeprowadzać szkolenie (załącznik nr 7) z przedstawieniem formy dysponowania daną osobą. |
| 4 | życiorys zawodowy osoby/osób przeprowadzającej/cych szkolenie (załącznik nr 6)  *Życiorys zawodowy musi uwzględniać informację dotyczącą wydanych publikacji książkowych przez osobę/osoby przeprowadzającą/jące szkolenie* |
| 5 | kopia dyplomu ukończenia studiów o profilu gastronomicznym lub hotelarsko – gastronomicznym osoby/osób przeprowadzającej/cych szkolenie |
|  | Kopia dokumentu potwierdzającego posiadanie tytułu „mistrza kuchni” przez osobę/osoby przeprowadzającą/jące szkolenie |
| 6 | kopia dokumentu potwierdzającego posiadanie uprawnień pedagogicznych osoby/osób przeprowadzającej / cych szkolenie |
| 7 | kopie dokumentów potwierdzających posiadanie minimum 1 roku doświadczenia zawodowego na stanowisku szefa kuchni/kucharza. |
| 8 | wykaz urządzeń i produktów jakie będą wykorzystywane do realizacji szkoleń (załącznik 8) |
| 9 | wykaz hoteli w których będzie realizowana usługa z podnajem nazwy oraz adresu hotelu oraz oświadczenie potwierdzające standard hotelu minimum. 3\* (załącznik nr 9) |
| X | **Dokumenty i oświadczenia potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania.** |
| 1 | Oświadczenie (Załącznik nr 5). |
| 2 | Załącznik nr 3 |
| Wymienione dokumenty i oświadczenia mają potwierdzać postawione warunki podmiotowe i być zgodne z zapisem o braku podstaw do wykluczenia (pkt. 4 Zaproszenia). | |

1. Kolejność złożonych dokumentów w ofercie powinna odpowiadać kolejności określonej w pkt. 10. 1). Niespełnienie tego wymogu nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty.
2. Wszystkie kartki złożonej oferty powinny być kolejno ponumerowane, a ilość kartek oraz wyszczególnienie załączników do oferty wpisana do formularza cenowym. Niespełnienie tego wymogu nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Za kompletność złożonej oferty, która nie została ponumerowana oraz nie zostały wyszczególnione załączniki, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności.
3. Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, należy w górnym prawym rogu oznaczyć zapisem: „Dokument stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa”, i muszą być dołączone do oferty w oddzielnej kopercie oznaczonej: „Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa”.
4. Wszystkie dokumenty składane z ofertą, oprócz pełnomocnictw, oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia, muszą być przedstawione w formie oryginału lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” na każdej stronie zawierającej treść przez Wykonawcę (osobę/osoby upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy wymienioną w dokumencie rejestracyjnym prowadzonej działalności gospodarczej) lub pełnomocnika. Pełnomocnictwa dołączone do oferty muszą być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia musi być złożone w formie oryginału.
5. Jeżeli pełnomocnik w imieniu Wykonawcy podpisuje także oświadczenie wiedzy o spełnieniu przez Wykonawcę warunków udziału Wykonawcy w postępowaniu, udzielone pełnomocnictwo ma zawierać upoważnienie do złożenia takiego oświadczenia.
6. Zamawiający wymaga, by dokumenty składane w ramach oferty były sporządzone w języku polskim. Jeżeli oryginalny dokument został sporządzony w innym języku wymaga się oprócz tego dokumentu złożenia jego tłumaczenia na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
7. **Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów:**
8. Rozpoznanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w ustawie, prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej. Zamawiający dopuszcza formę faksu. Po otwarciu ofert dopuszcza się formę elektroniczną. Strona, która otrzymuje dokumenty lub informacje faksem jest zobowiązana na żądanie strony przekazującej dokument lub informację, do niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania. Numery telefonów i faksu prowadzącego postępowanie zostały podane w punkcie I niniejszego zaproszenia. Oferty składa się w formie pisemnej.
9. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na numer faksu podany przez Wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma.
10. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.
11. **Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami:**
12. W sprawach prowadzonego postępowania kontakt – Ewelina Kaczmarzyk/ Jowita Stachura- Jakóbik tel. 41/366-47-91 w. 131/130 e-mail: jjakobik@zdz.kielce.pl
13. Dodatkowe wyjaśnienia i informacje dotyczące zamówienia można otrzymać w godz. od 08:00 do 15:30 pod wymieniony powyżej numerem telefonu lub osobiście w siedzibie prowadzącego postępowanie po uzgodnieniu telefonicznym.
14. Wszelkie pisma Zamawiający przyjmuje w dni robocze w godz. od 08:00 do 15:30 w siedzibie Zamawiającego.
15. **Termin związania ofertą:**

Termin związania ofertą upływa po 30 dniach od daty terminu składania ofert.

1. **Wymagania dotyczące wadium**

Nie dotyczy.

1. **Wymagania dotyczące zabezpieczenia:**

Nie dotyczy.

1. **Opis sposobu przygotowania ofert:**
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
3. Oferta powinna być sporządzona z uwzględnieniem wszelkich wymagań Zamawiającego określonych w Zaproszeniu.
4. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.
5. Na kopercie oferty należy zamieścić następujące informacje:

**„Usługa polegająca na przeprowadzeniu szkoleń z zakresu kuchni molekularnej   
wraz z zapewnieniem transportu, zakwaterowania i wyżywienia dla Uczestników Projektu”**

**Numer sprawy: 33/ZK/2017/HiK  
Nie otwierać przed 2017-04-18 godz. 10.00**

1. W przypadku braku w/w informacji Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.
2. Przedmiotowe Zaproszenie znajduje się na stronie internetowej Zamawiającego. Wykonawca przed złożeniem oferty zobowiązany jest zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tej stronie, gdyż wszelkie informacje związane z zapytaniami do przedmiotowego rozpoznania oraz odpowiedzi na pytania wykonawców Zamawiający zamieści na tej stronie.
3. Ogłoszenie o zamówieniu zostało zamieszczone w siedzibie Zamawiającego – Tablica Ogłoszeń oraz na stronie internetowej Zamawiającego oraz Bazie Zasady Konkurencyjności od dnia 2017-04-07 do dnia 2017-04-18.

#### Miejsce i termin składania ofert:

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, **sekretariat Biura Zarządu ul. Śląska 9, 25-328 Kielce** w terminie **do dnia 2017-04-18 do godz. 10.00.**
2. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona bez otwierania.
3. Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców. Wybranemu Wykonawcy Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.

#### Opis sposobu obliczenia ceny oraz opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

1. Oferta musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków (także podatku od towarów i usług) oraz ewentualnych upustów i rabatów. Przy dokonywaniu wyceny przedmiotu zamówienia należy uwzględnić wszystkie dane z opisu przedmiotu zamówienia. Do wynagrodzenia ryczałtowego ma zastosowanie art. 632 KC.
2. W związku z powyższym cena oferty winna zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia niezbędne do wykonania zamówienia oraz wszystkie inne koszty, które będą musiały być poniesione przy wykonaniu zamówienia w zakresie opisanym w dokumentacji i zaproszeniu.
3. Cena musi być podana w **złotych polskich** cyfrowo i słownie, w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.
4. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki komisja dokona oceny ofert   
   na podstawie kryterium:

* **Cena: 100% max. 100 pkt.**

Kryterium Cena (C) będzie oceniane w wyniku porównania ceny oferty najkorzystniejszej (Cmin)   
z ceną podaną w ofercie rozpatrywanej (Cor), tj:

C = Cmin. / Cor. x 100%

W ramach niniejszego kryterium Oferent może uzyskać maksymalnie 100 punktów.

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zaproszeniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru, podpisując umowę, której wzór stanowi załącznik do niniejszego zaproszenia.
2. **Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:**

### Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

1. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), siedzibę i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), siedziby i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w przyjętym kryterium oceny ofert,
2. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne,
3. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne.
4. **Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.**

#### Określa wzór umowy stanowiący załącznik do zaproszenia.

* 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo aneksowania umowy przy zmianie terminu zamówienia (uzależniony jest on od naboru kursantów na kurs) oraz aneksowanie o pomniejszenie zamówienia. Zamawiający dopuszcza zmianę nazw hoteli wskazanych w ofercie pod warunkiem, że nowe hotele spełnią wszystkie wymogi wskazane w postępowaniu.

1. **Wykonawcom nie przysługuje prawo wnoszenia odwołań.**
2. **Załączniki stanowiące integralną część zaproszenia:**
3. Załącznik nr 1 – Charakterystyka przedmiotu zamówienia.
4. Załącznik nr 2 – Oferta cenowa.
5. Załącznik nr 3 – Oświadczenie.
6. Załącznik nr 4 – Projekt umowy.
7. Załącznik nr 5 – Oświadczenie o wykluczeniu.
8. Załącznik nr 6 – Życiorys zawodowy
9. Załącznik nr 7 – Wykaz osób
10. Załącznik nr 8 – Wykaz urządzeń
11. Załącznik nr 9 – Oświadczenie - zakwaterowanie

**mgr Ewelina Kaczmarzyk**

Starszy specjalista ds. Zamówień Publicznych   
i Kontraktowania Wydatków

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach

**Załącznik nr 1**

**CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia –**

**Wymogi Zamawiającego dotyczące przedmiotu zamówienia**

**KRYTERIA OGÓLNE**

1. Przedmiotem zamówienia jest „Usługa polegającą na przeprowadzeniu czterech 2-dniowych szkoleń   
   dla 76 Uczestników Projektu z zakresu kuchni molekularnej wraz z zapewnieniem transportu, zakwaterowania i pełnego wyżywienia w celu realizacji projektu pn. „HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI – nowe technologie motorem edukacji zawodowej”współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
2. **Ilość uczestników projektu:**

4 grupy po około 19 osób - łącznie 70 uczniów oraz 6 nauczycieli zawodu

1. **Termin realizacji zamówienia:**
2. zgodnie z ustalonymi harmonogramami przekazywanymi na 3 tygodnie przed rozpoczęciem każdej grupy szkoleniowej. Ramy czasowe realizacji zamówienia od 08 maja 2017 r. do 30 czerwca 2017 r.
3. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę nie później niż na 3 tygodnie przed terminem rozpoczęcia każdej grupy szkoleniowej o dokładnych terminach szkoleń oraz liczbie Uczestników Projektu korzystających z zakwaterowania drogą mailową na wskazany adres e-mail**.**
4. **Miejsca realizacji szkoleń:**

Restauracje, hotele, placówki gastronomiczne na terenie Polski.

1. **Wymagania względem zakresu szkolenia.**

Szkolenie z zakresu kuchni molekularnej w ilości 16 godzin, realizowane przez 2 dni. Szkolenie musi mieć charakter zajęć praktycznych, wyklucza się możliwość przeprowadzenia szkolenia w formie pokazu.

Szkolenie musi uwzględniać zróżnicowane techniki kuchni molekularnej m.in. gotowanie w niskich temperaturach metodą sous vide, gotowanie w azocie, technika vacum, kawiory, kwiaty jadalne, zagęszczanie, żelowanie oraz przygotowanie minimum 8 dań molekularnych.

Po zakończonym szkoleniu Wykonawca jest zobowiązany do wręczenia Uczestnikom Projektu imiennych certyfikatów potwierdzających udział w szkoleniu oraz ramowy program szkolenia.

Szkolenie musi uwzględniać przerwę obiadową dla Uczestników Projektu.

Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty szczegółowego programu szkolenia.

1. **Wymagania względem sprzętu i urządzeń wykorzystywanych do realizacji szkoleń:**

Zamawiający określa minimalne wyposażenie kuchni:

* kuchnia indukcyjna
* przenośna wędzarka "smoking gun"
* cyrkulator sous-vide
* maszynka do kawioru
* zestaw do sferyfikacji
* butla z ciekłym azotem
* pojemnik z suchym lodem
* łyżki miarowe
* łyżki do kawioru
* pakowarka próżniowa
* worki próżniowe
* tekstury molekularne
* syfony
* naboje N2O

1. **Wymagania względem zakwaterowania i wyżywienia Uczestników Porjektu.**

Zamawiający określa minimalne standardy:

a) nocleg w „obiekcie hotelarskim” spełniającym standardy hotelu 3 gwiazdkowego.

b) rodzaj pokoju – pokoje dwuosobowe (w uzasadnionych przypadkach jednoosobowe), klimatyzowane,   
z pełnym węzłem sanitarnym, TV, Internet, dla niepalących. Wykonawca przy zakwaterowaniu Uczestników Projektu w pokojach zobowiązany jest uwzględnić płeć Uczestników Projektu ,

c) wyposażenie pokoju: dwa oddzielne łóżka, dwie oddzielne szafki nocne, szafę, krzesła, oświetlenie ogólne, lampki nocne, zasłony/rolety, kosz na śmieci, ręczniki, telewizor, Internet, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego przy miejscu do pracy,

d) śniadanie i kolacja wliczone w cenę pokoju serwowane w tym samym budynku co świadczona usługa noclegowa,

e) restauracja, bar, itp. – dostępne za dodatkową opłatą dokonywaną bezpośrednio przez gości hotelowych – Uczestników Projektu.

Przez „obiekt hotelarski” Zamawiający rozumie obiekt zbiorowego zakwaterowania, przeznaczony   
i dostosowany do świadczenia usług typu hotelarskiego, posiadający miejsca noclegowe zlokalizowane   
w jednym budynku lub kompleksie / zespole budynków, którymi zarządza i administruje ten sam właściciel obiektu tzn. podlegający jednemu zarządowi.

Obiekt hotelarski powinien być położony w odległości do 2 km odległości drogowej od miejsca realizacji szkolenia z uwagi na konieczność przemieszczenia się UP z obiektu hotelarskiego (miejsca zakwaterowania) do miejsca odbywania szkolenia.

Jeżeli wykonawca wskaże hotel, który jest oddalony od miejsca szkolenia w odległości większej niż   
2 kilometry musi zapewnić transport zorganizowany dla osób korzystających z usługi noclegowej   
do miejsca szkolenia oraz z miejsca szkolenia do miejsca organizacji noclegu. Jednakże warunkiem koniecznym jest, że obiekt hotelarski musi być położony w granicach administracyjnych miasta w którym realizowane będzie szkolenie.

Obiekt hotelarski powinien znajdować się w okolicy umożliwiającej dojazd zarówno samochodem jak   
i środkami komunikacji publicznej.

Zamawiający zobowiązany jest wskazać w ofercie cenowej nazwę i adres obiektu hotelarskiego, w którym zakwaterowani będą Uczestnicy Projektu.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzenia, czy wskazany obiekt hotelarski spełnia wymagania określone w Zaproszeniu.

**UWAGA !!!**

**Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez Uczestników Projektu spotkania w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelarskim (np. koszty połączeń telefonicznych krajowych i zagranicznych, korzystanie z płatnego barku, itp.).**

**Zamawiający nie ponosi kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób towarzyszących Uczestnikom Projektu zgłoszonym przez Zamawiającego.**

**Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania wizji lokalnej w celu potwierdzenia czy obiekt hotelarski spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego**.

1. **Wymagania względem wyżywienia Uczestników Projektu:**
2. Wykonawca zapewni Uczestnikom Projektu pełne wyżywienie podczas szkolenia składające się z:

**w 1 dniu szkolenia:**

* śniadanie w obiekcie hotelowym po zakwaterowaniu UP;
* dwudaniowy obiad w czasie przerwy obiadowej, w miejscu realizacji szkolenia;
* kolacja w obiekcie hotelowym;

**w 2 dniu szkolenia:**

* śniadanie w obiekcie hotelowym;
* dwudaniowy obiad w czasie przerwy obiadowej, w miejscu realizacji szkolenia;
* kolacja (suchy prowiant wydany Uczestnikom Projektu przed odjazdem)

1. Wykonawca zobowiązuje się, że ilość serwowanych produktów oraz potraw zapewni potrzeby obsługiwanych Uczestników Projektu.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914), a także aktami wykonawczymi do ww. ustawy.
3. Posiłki przygotowane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
4. **Wymagania względem transportu:**

Wykonawca zapewni transport Uczestników Projektu ze szkół Zamawiającego do obiektu hotelowego,   
w którym będą zakwaterowani oraz transport powrotny po zakończeniu szkolenia. Wykonawca zapewni transport Uczestników Projektu z miejsca zakwaterowania do miejsca prowadzenia szkolenia, jeżeli odległość drogowa między wymienionymi miejscami jest dłuższa niż 2000m.

Autokar/bus wykorzystywany do transportu Uczestników Projektu musi posiadać minimum 26 miejsc siedzących, luk bagażowy, sprawną instalację grzewczą i klimatyzację, indywidualne oświetlenie, uchylne   
i rozsuwane fotele, ustawione w odstępach gwarantujących komfort w podróży dla osób dorosłych.

Autokar powinien być sprawny technicznie i posiadać w dniu wyjazdów aktualne dokumenty   
i badania techniczne wymagane do przewozów pasażerów(młodzież szkolna).

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić osobę do bieżących kontaktów z przedstawicielami Zamawiającego,   
a także do stałej konsultacji w zakresie prawidłowej organizacji i obsługi w trakcie realizacji szkoleń.   
Osoba będzie dysponować telefonem komórkowym z dostępnym numerem dla Zamawiającego.

**Załącznik nr 2**

……………………………………….

Pieczęć lub

Imię, nazwisko, adres Wykonawcy

# O F E R T A C E N O W A

# Nawiązując do Zaproszenia na:

**„Usługę polegającą na przeprowadzeniu szkoleń z zakresu kuchni molekularnej   
wraz z zapewnieniem transportu, zakwaterowania i wyżywienia dla Uczestników Projektu”**

w celu realizacji projektu pn. „HOTELARZ I KUCHARZ INTELIGENTNI SPECJALIŚCI –

nowe technologie motorem edukacji zawodowej”

współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**oferuję realizację przedmiotu zamówienia**

**ogółem cena brutto za usługę:** …................................................ zł

**słownie**: ................................................................................................................. złotych

**w tym cena za 1 uczestnika**: …................................................ zł

**słownie**: ................................................................................................................. złotych

Dane dotyczące Wykonawcy:

Imię i nazwisko wykonawcy/nazwa firmy…………………………………………………………………………….

Imię Nazwisko osoby (osób) upoważnionych do podpisania umowy: ………………………………………………………....………………

Numer telefonu: .…/ …………………… ....................................

Numer REGON: ........................................................................

Numer NIP: ........................................................................

Numer pesel:………………………………………………………….

Adres kontaktowy email: ……………………………………………

* oświadczam, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu;
* oświadczam, że posiadam stosowne uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności objętej projektem umowy,
* oświadczam, że uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacji niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty zgodnie z wymogami określonymi w projekcje umowy,
* oświadczam, że zapoznałem się z projektem umowy i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uznaje się za związanego określonymi w niej zasadami, przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,
* oświadczam, że zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach,  w miejscu i terminie określonych przez Zamawiającego.

......................................... dnia .........................................

miejscowość

……………………………………………………………………

imię i nazwisko, podpis osoby / osób upoważnionych

do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

**Załącznik nr 3**

......................................... dnia .........................................

miejscowość

## OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że przystępując po przedmiotowego postępowania spełniam warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania
2. posiadania wiedzy i doświadczenia w szczególności.
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia sytuacji ekonomicznej i finansowej.

**Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej   
z art. 297 kk.**

……………………………………………………………………

imię i nazwisko, podpis osoby / osób upoważnionych

do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

**Załącznik nr 4**

**Projekt umowy**

**NR ….**

Zawarta w dniu ………………………. 2017 roku w Kielcach pomiędzy:

Zakładem Doskonalenia Zawodowego w Kielcach

ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce wpisanym do rejestru przedsiębiorców w Sądzie Rejonowym   
w Kielcach Wydział X Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000067987, NIP 657-000-88-69 REGON 000512562

reprezentowanym przez:

1. mgr Elżbietę Nowacki - Dyrektora Projektu

zwaną dalej Zleceniodawcą

a

……………………..

zwanym dalej Zleceniobiorcą

o następującej treści

**§ 1**

* + - 1. Zleceniobiorca zobowiązuje się do przeprowadzenia szkoleń dla 70 uczniów i 6 nauczycieli zawodu   
         z zakresu kuchni molekularnej wraz z zapewnieniem zakwaterowania, wyżywienia i transportu zgodnie   
         z charakterystyką przedmiotu zamówienia stanowiąca załącznik nr 1 do Zaproszenia.
      2. Osobą prowadzącą szkolenia z zakresu kuchni molekularnej będzie ……………………………………………… .
      3. Termin realizacji szkoleń: w okresie od 8 maja 2017 do 30 czerwca 2017r. Harmonogram szkoleń zostanie określony po podpisaniu umowy, najpóźniej na 2 tygodnie przed rozpoczęciem pierwszego szkolenia.

**§ 2**

Zleceniobiorca oświadcza, że osoba/osoby wskazana w § 1 ust. 2 posiada/posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie, konieczne do realizacji niniejszej umowy oraz spełnia wszystkie wymogi z postepowania.

Zleceniobiorca zapewni na potrzeby realizacji umowy:

- instruktora/instruktorów do realizacji szkoleń,

- urządzenia, sprzęty i produkty niezbędne do realizacji szkoleń;

- noclegi dla Uczestników Projektu

- całodzienne wyżywienie

- transport Uczestników Projektu ze szkół Zamawiającego do „obiektu hotelowego”

- transport Uczestników z „obiektu hotelowego” do miejsca realizacji szkolenia jeżeli odległość drogowa jest dłuższa niż 2 km.

**§ 3**

1. Wynagrodzenie za cały przedmiot zamówienia nie może przekroczyć kwoty **…….…… zł** (słownie: …………………………………. zł 00/100).
2. Cena za jedną osobę wynosi ………..…. zł (słownie: …………………………………. zł 00/100).
3. Zamawiający będzie dokonywał płatności za faktycznie zrealizowany przedmiot zamówienia zgodnie   
   z cenami jednostkowymi określonymi w ust. 2.
4. Zleceniodawca zobowiązuje się dokonać zapłaty na podstawie wystawionej/ego faktury VAT/rachunku przelewem na konto bankowe Zleceniobiorcy wskazane w fakturze VAT/rachunku.
5. Faktury będą wystawiane po zrealizowaniu każdego szkolenia za fatyczną ilość Uczestników Projektu biorących udział w szkoleniu.
6. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zleceniodawcę prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.

**§ 4**

Zleceniobiorca wyraża zgodę na rejestrację szkoleń na fotografiach/ filmach i prezentowania ich dla potrzeb Zleceniodawcy.

**§ 5**

1. Zleceniodawca może wypowiedzieć umowę w każdym czasie, jeżeli będzie ona wykonywana nienależycie przez Zleceniobiorcę. Wypowiedzenie umowy powinno być dokonane na piśmie i jest równoznaczne   
   z rozwiązaniem umowy ze skutkiem na dzień wypowiedzenia.
2. Zleceniobiorca zrzeka się prawa do wypowiedzenia zlecenia, chyba, że wypowiedzenie następuje z ważnych powodów.
3. Zleceniodawca może odstąpić od Umowy w następujących przypadkach:
   1. nie pozyskania uczestników projektu do udziału w Projekcie,
   2. zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
4. W przypadkach, o których mowa w ust.3 Zleceniodawca może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia informacji o zaistnieniu zdarzenia będącego podstawą odstąpienia.
5. Zleceniobiorca ma prawo do wynagrodzenia za usługę wykonaną zgodnie z umową do dnia odstąpienia od umowy.

**§ 6**

1. W przypadku nie wykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Zleceniobiorcę Zleceniodawca może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
2. za opóźnienie w świadczeniu usługi - 0,2 % za każdy dzień opóźnienia,
3. za świadczenie usługi o obniżonej jakości – 1000 zł za każdy przypadek,
4. za rozwiązanie Umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn leżących po stronie Zleceniobiorcy– 20 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust.1 umowy.
   1. O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zleceniodawca będzie informował Zleceniobiorcę pisemnie w terminie 14 dni od zaistnienia zdarzenia stanowiącego podstawę nałożenia kary.
   2. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.

**§ 7**

1. W sprawach nieuregulowanych tą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Kodeks cywilny (Dz. U. nr 16, poz. 93 z późn. zm.)
2. Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla siedziby Zleceniodawcy.

**§ 8**

Zważywszy na fakt, że przedmiot umowy ma być sfinansowany ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej, Zakład Doskonalenia Zawodowego zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu usługi, jeżeli z przyczyn niezależnych od Zakładu Doskonalenia Zawodowego wysokość środków na sfinansowanie zamówienia zostanie zmniejszona. W przypadku zmniejszenia zakresu usługi Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości proporcjonalnej do ilości zrealizowanej usługi i zrzeka się dochodzenia roszczeń odszkodowawczych związanych z ograniczeniem zakresu usługi.

**§ 9**

Umowa została zawarta z uwzględnieniem obowiązującego w Zakładzie Doskonalenia Zawodowego w Kielcach systemu jakości zgodnego z wymogami normy PN-EN ISO 9001:2009. Strony zobowiązują się do przestrzegania procedur i instrukcji jakości przy realizacji przedmiotu umowy.

**§ 10**

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZLECENIOBIORCA ZLECENIODAWCA**

**Załącznik nr 5**

……………………………………………

Miejscowość i data

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

Pieczęć adresowa

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

NIP / Regon

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

Oświadczamy, iż ubiegając się o udzielenie zamówienia (nr sprawy: 33/ZK/2017/HiK), nie jesteśmy powiązani   
z Zamawiającym – Zakładem Doskonalenia Zawodowego z siedzibą w Kielcach osobowo lub kapitałowo w rozumieniu zapisów *Wytycznych w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020   
z dnia 10.04.2015 r.*

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

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli z n/w osobami:
   1. Prezes Zarządu - Jerzy Wątroba
   2. Członek Zarządu - Dariusz Wątroba
   3. Członek Zarządu - Joanna Ząbek
   4. Członek Zarządu - Grzegorz Solarz
   5. Członek Zarządu - Zbigniew Ciupiński
   6. Przewodniczący - Jowita Stachura-Jakóbik
   7. Członek - Monika Skowron
   8. Członek-Sekretarz – Ewelina Kaczmarzyk
   9. Członek – Ewa Ziębińska
   10. Członek – Anna Kulińska

……………………………………………………………………………

podpisy osób upoważnionych do składania

oświadczeń woli w imieniu oferenta

**Załącznik nr 6 – przykładowy WZÓR.**

**ZAKUP USŁUG instruktora**

**ŻYCIORYS ZAWODOWY**

Nazwisko i imię…………………………………………

Data urodzenia…………………………………………

Miejsce urodzenia …………………………………………

Adres…………………………………………

Telefon…………………………………………

e-mail…………………………………………

**Wykształcenie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Okres nauki  (od-do) | Nazwa uczelni i miejscowość oraz nazwa kierunku | Uzyskane stopnie naukowe, tytuły zawodowe lub dyplomy |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*(Wypisać każdy typ kształcenia ponadpodstawowego, począwszy od ostatniego)*

**Szkolenia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Rok | Nazwa szkolenia | Nazwa organizatora |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*(Wypisać począwszy od ostatniego)*

**Doświadczenie zawodowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Okres pracy  (od-do) | Nazwa pracodawcy  i miejscowość | Stanowisko | Krótki opis obowiązków |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

*(Wypisać począwszy od ostatniego)*

**Autorskie publikacje książkowe**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Tytuł publikacji | Wydawnictwo | Autor/autorzy |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Uprawnienia zawodowe**

* …

*(Wymienić uprawnienia zawodowe)***Umiejętności**

* …

*(Wymienić umiejętności, które mogą być ważne dla ZDZ (społeczne np. komunikatywność i umiejętność pracy w zespole, organizacyjne np. zarządzanie ludźmi i koordynowanie ich pracy, umiejętności techniczne np. umiejętność pracy z komputerem lub innym sprzętem specjalistycznym, twórcze np. publikacje własne)*

**Informacje dodatkowe**

* …

*(podać informacje, które mogą być istotne dla ZDZ, np. dot. dyspozycyjności)*

***Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach rekrutacji, zgodnie z Ustawą z dn. 29.08.1997r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. nr 133 poz. 883)***

***Oświadczam, pod rygorem odpowiedzialności karnej z art. 297 § 1 kk za złożenie fałszywego oświadczenia.***

***Informacje podane w Życiorysie Zawodowym są zgodne z prawdą.***

…………………………………….

Podpis

**Załącznik nr 7 – Wykaz osób/przeprowadzających szkolenie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Imię i Nazwisko | Podstawa dysponowania  (umowa o prace/umowa zlecenie/właściciel) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

……………………………………………………………………………

podpisy osób upoważnionych do składania

oświadczeń woli w imieniu oferenta

**Załącznik nr 8 – Wykaz urządzeń i sprzętów wykorzystywanych do realizacji szkolenia**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa urządzenia | Ilość | Podstawa dysponowania sprzętem własny/użyczony |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

……………………………………………………………………………

podpisy osób upoważnionych do składania

oświadczeń woli w imieniu oferenta

**Załącznik nr 9 – Oświadczenie – zakwaterowanie Uczestników Projektu**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa „obiektu hotelowego” | Adres | Dane kontaktowe |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Oświadczam, iż wskazany „obiekt hotelowy” spełnia standardy hotelu 3-gwiazdkowego

……………………………………………………………………………

podpisy osób upoważnionych do składania

oświadczeń woli w imieniu oferenta