

PZEA.251.2.15.2018

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU**  
**na usługi społeczne i inne szczególne usługi**  
**o wartości zamówienia nieprzekraczającej wyrażonej w złotych**  
**równowartości kwoty 750 000 euro, którego przedmiotem jest**  
**przeprowadzenie warsztatów kulinarnych**  
**dla uczennic i uczniów biorących udział w projekcie: „Wykształcony profesjonalista”**  
**Oś Priorytetowa 10 Innowacyjna edukacja, Działanie 10.2 Kształcenie ogólne**  
**i zawodowe, Poddziałanie 10.2.3 Kształcenie zawodowe,**  
**Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego**  
**na lata 2014 – 2020 realizowanego przez Powiat Świecki w latach 2018-2019;**  
**Nr Projektu RPKP.10.02.03-04-0004/17.**

**I. Zamawiający**

Nazwa: **Powiat Świecki**

Adres: **ul. Gen. J. Hallera 9, 86 – 100 Świecie, województwo kujawsko – pomorskie**

Numer tel./faks: **tel. (52) 56 – 83 –100 faks (52) 56 – 83 – 102**

e-mail: **sekretariat@csw.pl**

Godziny urzędowania: **7.30 – 15.30 od poniedziałku do piątku**

**II. Zasady prowadzenia postępowania.**

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie przepisów art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.) zwanej w dalszej treści „ustawą Pzp”.
2. Zasady prowadzenia postępowania reguluje niniejsze Ogłoszenie, które zostało zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego: [pzeas-swiecie.rbip.mojregion.info](http://pzeas-swiecie.rbip.mojregion.info)
3. 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 osobowych) (Dz. Urz. UE. L z 2016 r. Nr 119, str. 1 z dnia 04.05.2016 r. z późn. zm.), zwanym dalej „RODO” informuję, że:
  - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Starosta Świecki, ul. Gen. J. Hallera 9, 86-100 Świecie;
  - 2) inspektorem ochrony danych osobowych w Starostwie Powiatowym w Świeciu jest Pan Krzysztof Adrych, e-mail: [kszysztof.a@csw.pl](mailto:kszysztof.a@csw.pl), telefon: 52 56 83 108;
  - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, numer PZEA.251.2.15.2018;



- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane zgodnie § 15 umowy o dofinansowanie projektu z dnia 21 grudnia 2017 r.;
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) posiada Pani/Pan:
  - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
  - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
  - c) 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,
  - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
  - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
  - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o których mowa w art. 20 RODO,
  - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

### III. Opis przedmiotu zamówienia oraz określenie wielkości lub zakresu zamówienia.

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie warsztatów kulinarnych dla uczennic i uczniów Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Świeciu, kształcących się w zawodzie kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych, uczestniczek i uczestników Projektu pn.: „Wykształcony profesjonalista”.
2. Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie dwóch rodzajów warsztatów kulinarnych:
  - 1) **sposoby przygotowywania nowoczesnych potraw** dla 30 uczennic i uczniów;
  - 2) **ryby i owoce morza** dla 30 uczennic i uczniów.
3. Szczegółowe wymagania Zamawiającego wobec Wykonawcy w ramach realizacji przedmiotu zamówienia **w zakresie przygotowywania nowoczesnych potraw**:
  - 1) Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania i przeprowadzenia warsztatów, których celem jest nabycie przez uczestników i uczestniczki projektu teoretycznych i praktycznych umiejętności przygotowywania nowoczesnych potraw;





- 2) Warsztaty muszą odbywać się poza zajęciami szkolnymi, w dni wolne od nauki (soboty lub niedziele) i muszą obejmować realizację co najmniej 8 godzin ćwiczeń praktycznych dla każdej grupy;
- 3) Warsztaty muszą być przeprowadzone zgodnie z wymaganiami Zamawiającego oraz programem obejmującym następujące zagadnienia:
  - a) Zastosowanie pieców konwekcyjno parowych w Restauracji, omówienie funkcji i ich wykorzystanie w codziennej pracy.
  - b) Cyrkulator sous vide i pakowarka vacuum w zastosowaniach:
    - pakowanie próżniowe jako minimalizacja strat na kuchni,
    - przygotowywanie dań w cyrkulatorze: wieprzowina i drób,
    - kompresowanie warzyw i owoców (min. 2 rodzaje warzyw i 2 rodzaje owoców),
    - confitowanie mięs w vacuum (drób i wieprzowina w tłuszczu).
  - c) Elementy kuchni molekularnej:
    - żelowanie z użyciem agar agar (tworzenie smakowych kawiorów, makaronów i kulek – prezentacja wykorzystania nowych środków żelujących do zmiany wyglądu i konsystencji dań),
    - przygotowywanie piany z użyciem lecytyny sojowej (wykorzystanie lecytyny do tworzenia smakowych pian z soków, napojów, zup, sosów),
    - przygotowanie espum z użyciem syfonów CO<sub>2</sub> (espumy jako nowoczesny dodatek do dań na przykładzie espumy warzywnej np. szparagowej, zielonego groszku lub chrzanowej),
    - schładzanie szokowe z zastosowaniem min. jednej z trzech metod: antygrill, ciekły azot lub suchy lód (wykorzystanie schładzania szokowego do pracy z deserami na przykład przygotowywanie lodów lub czekolad).
  - d) Wędzenie w nowoczesnej kuchni przy użyciu wędzarki ręcznej lub komory wędzarniczej:
    - wędzenie mięs (drób),
    - wędzenie ryb (dowolna ryba),
    - wędzenie tłuszczu i ich wykorzystanie w daniach (masło).
  - e) Przygotowywanie nowoczesnych deserów - polewy i zamsze.
  - f) Nowoczesne dekoracje dań a'la carte.
4. Szczegółowe wymagania Zamawiającego wobec Wykonawcy w ramach realizacji przedmiotu zamówienia **w zakresie ryb i owoców morza:**
  - 1) Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania i przeprowadzenia warsztatów, których celem jest nabycie przez uczestników i uczestniczki projektu teoretycznych i praktycznych umiejętności przygotowywania potraw z ryb i owoców morza;
  - 2) Warsztaty muszą odbywać się poza zajęciami szkolnymi, w dni wolne od nauki (soboty lub niedziele) i muszą obejmować realizację co najmniej 6 godzin ćwiczeń praktycznych dla każdej grupy;
  - 3) Warsztaty muszą być przeprowadzone zgodnie z wymaganiami Zamawiającego oraz programem obejmującym następujące zagadnienia:
    - a) Ocena jakości świeżości ryb i owoców morza, zasady ich przechowywania.
    - b) Prawidłowe zasady filetowania i przygotowania ryb na przykładzie świeżej ryby słodkowodnej i owoców morza.
    - c) Techniki obróbki ryb i owoców morza na przykładzie:
      - głowonogów- ośmiornica,

- skorupiaków- krab tourteau żywy,  
- krewetki tygrysie,
  - mięczaków- małże/ mule,
  - ryb słonowodnych trudnych w obróbce- żabnica,
  - ryb słodkowodnych trudnych w obróbce- jesiotr.
- d) Przygotowywanie wykwintnych przekąsek z owoców morza i ryb.
- e) Kraby, krewetki w nowych odsłonach- dania główne.
- f) Przygotowywanie podstaw zup i sosów - Fond rybny (z wykorzystaniem ryb i składników owoców morza).
- g) Dobieranie dodatków i sosów do potraw z ryb i owoców morza.
- h) Dekoracje i aranżacje potraw z ryb i owoców morza.
5. Szczegółowe wymagania Zamawiającego wobec Wykonawcy w ramach realizacji warsztatów **przygotowywanie nowoczesnych potraw kulinarnych oraz ryby i owoce morza:**
- 1) Wykonawca w ramach warsztatów musi każdej uczestniczce/ uczestnikowi umożliwić praktyczne przećwiczenie wszystkich omawianych tematów. Nie dopuszcza się prowadzenia warsztatów w formie pokazu;
  - 2) W programie warsztatów muszą być uwzględnione zagadnienia dotyczące ekologii, zasady gospodarowania i ponownego wykorzystania materiałów/ produktów, które nadają się do recyklingu w celu ograniczenia zużycia surowców naturalnych oraz zmniejszenia ilości odpadów, zgodnie z zasadą zrównoważonego rozwoju;
  - 3) Warsztaty odbywać się muszą w grupach 10-cio osobowych, zgodnie z Rozdziałem IV Ogłoszenia ust. 1. Liczebność grup nie może być zwiększona o osoby z wolnego naboru;
  - 4) Warsztaty muszą odbywać się w sali szkolnej, wyznaczonej i udostępnionej nieodpłatnie przez dyrektora szkoły, tj. w pracowni przedmiotów zawodowych gastronomicznych w ZSP w Świeciu, ul. Kościuszki 6a, 86-100 Świecie, wyposażonej w: ciągi robocze, piec konwekcyjno-parowy, pakowarkę vacuum, salamander, blendery, mikser, noże i drobny sprzęt do przygotowywania potraw, kuchenki elektryczne.
  - 5) Wykonawca w zakresie świadczonej usługi musi zapewnić każdej uczestniczce i uczestnikowi w ramach ceny ofertowej materiały dydaktyczne, w szczególności:
    - a) do przeprowadzenia warsztatów z zakresu **przygotowywania nowoczesnych potraw**: odczynniki do przygotowywania potraw w kuchni molekularnej, worki do pakowarki vacuum, wagi do odczynników, cyrkulator sous vide, syfony, wędzarki, i inne urządzenia oraz sprzęt, niezbędny do przeprowadzenia warsztatów, spełniający wymogi BHP w ilości i stanie technicznym zapewniającym odpowiedni poziom warsztatów realizowanych dla grupy 10-cio osobowej oraz produkty spożywcze w ilości niezbędnej do przygotowania 5 różnych dań głównych oraz 5 różnych deserów dla jednej grupy (min. 2 porcje każdego przygotowanego dania: jedna porcja pokazowa – do dokumentacji fotograficznej oraz jedna porcja degustacyjna dla uczestników szkolenia) z wykorzystaniem sprzętu i technik wymienionych w programie warsztatów.
    - b) do przeprowadzenia warsztatów z zakresu **ryb i owoców morza**: sprzęt i urządzenia oraz surowce, produkty i przyprawy niezbędne do przeprowadzenia warsztatów, w ilości wystarczającej do przeprowadzenia zajęć dla 10 osób, w szczególności:





<b>min. ilość podstawowych produktów do realizacji warsztatów „Ryby i owoce morza”</b>				
<b>Lp.</b>	<b>Rodzaj</b>	<b>Ilość</b>	<b>Kalibra/ rozmiar 1 szt.</b>	<b>Uwagi</b>
1	ryba słodkowodna	5 szt.	ok. 0,5- 1 kg	Świeża, w całości, z głową
2	ośmiornica	1 szt.	ok. 2- 3 kg	Świeża, w całości
3	krab tourteau	2 szt./ ok 2- 3 kg	ok. 0,8-1,2 kg	Żywy
4	krewetki tygrysie	ok. 2- 2,5 kg	„16-20”	Świeże, w całości
5	małże/ mule	ok. 2 kg	-	Świeże, w całości
6	żabnica (diabeł morski)	1 szt.	ok. 2- 3 kg	Świeża, bez głowy
7	jesiotr	1 szt.	ok. 2- 3 kg	Świeży, w całości

- 6) W wyniku przeprowadzenia warsztatów Projekt przewiduje nabycie kompetencji. Nabycie kompetencji musi być każdorazowo weryfikowane przez przeprowadzenie odpowiedniego ich sprawdzenia, a następnie potwierdzone formalnym dokumentem (np. zaświadczeniem, certyfikatem). Nabycie kompetencji musi być weryfikowane w ramach 4 etapów:
- Zakres - grupę docelową w projekcie, przewidzianą do realizacji w/w warsztatów stanowią uczniowie i uczennice kształcące się w zawodzie kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych, którzy muszą zostać poddani ocenie w zakresie osiągnięcia efektów uczenia się specyficznych dla danych warsztatów;
  - Wzorzec - standard wymagań, który osiągną uczestnicy i uczestniczki warsztatów (efekty uczenia się) w wyniku udziału w warsztatach,
  - Ocena - weryfikacji nabycia kompetencji na podstawie kryteriów oceny w ramach danych warsztatów (np. egzaminu, testu umiejętności, karty obserwacji);
  - Porównanie - na tym etapie musi nastąpić porównanie osiągniętych efektów uczenia się (wyniki oceny - etap III) z przyjętymi wymaganiami (standard - etap II) zakończone wydaniem formalnego dokumentu potwierdzającego nabycie kompetencji (o ile dana osoba osiągnie wymagany próg zaliczeniowy);
- 7) Uczestnicy, którzy uzyskają kompetencje w zakresie tematyki warsztatów (na podstawie ich sprawdzenia) otrzymają dokumenty potwierdzające uzyskanie kompetencji w zakresie dotyczącym warsztatów (w zakresie Przygotowywania nowoczesnych potraw oraz w zakresie Ryb i owoców morza);
- 8) Warsztaty muszą zostać przeprowadzone przez wykwalifikowaną kadrę, posiadającą doświadczenie i odpowiednie kwalifikacje gwarantujące należyte i terminowe przeprowadzenie warsztatów;
- 9) Wszelkie działania podejmowane w ramach warsztatów, skierowane do uczestniczek i uczestników, Wykonawca musi realizować z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych uczniów i uczennic;
- 10) Wykonawca musi zapewnić uczestniczkom i uczestnikom, w czasie trwania warsztatów, bezpieczne i higieniczne warunki nauki w miejscu organizacji zajęć;

11) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za uczestniczki i uczestników w czasie trwania warsztatów.

3. Obowiązki Wykonawcy wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia:

- 1) oznakowanie dokumentacji warsztatów, posługiwanie się znakami Funduszy Europejskich, Unii Europejskiej oraz oficjalnym logo województwa zgodnie z wytycznymi zawartymi w „Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji”, aktualizacja z 21 lipca 2017 r.;
- 2) poinformowanie uczestniczek i uczestników warsztatów, iż są one współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego;
- 3) zapoznanie się i przestrzeganie wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020 oraz pouczenie wszystkich wykładowców i instruktorów zajęć o w/w zasadach, zgodnie z „Wytycznymi w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020” z dnia 8 maja 2015 r.;
- 4) opracowanie i uzgodnienie ze Szkolnym Koordynatorem Projektu oraz uczestniczkami i uczestniczkami Projektu terminu warsztatów;
- 5) przekazywanie harmonogramów warsztatów w terminie min. 7 dni przed rozpoczęciem warsztatów z każdą grupą, w formie elektronicznej Szkolnemu Koordynatorowi Projektu;
- 6) niezwłoczne powiadamianie Szkolnego Koordynatora Projektu o wszelkich zmianach w terminie warsztatów oraz o nie zgłoszeniu się którejkolwiek uczestniczki lub uczestnika na zajęcia, przerwaniu zajęć lub rezygnacji z uczestnictwa oraz innych sytuacjach, które mają wpływ na realizację programu warsztatów;
- 7) bieżące sporządzanie dokumentacji związanej z realizacją zadania, w szczególności prowadzenie Dzienników zajęć i List obecności uczestniczek i uczestników warsztatów na formularzach, których wzór określi Zamawiający;
- 8) sporządzanie dokumentacji fotograficznej ze zrealizowanych warsztatów – min. 10 zdjęć z warsztatów z każdą grupą;
- 9) przeprowadzenie ankiet ewaluacyjnych na zakończenie zajęć wg wzoru Zamawiającego;
- 10) poddanie się kontroli dokonywanej przez uprawnione podmioty w zakresie:
  - a) efektywności i prawidłowości zajęć,
  - b) frekwencji uczestników,
  - c) dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanym projektem, w tym dokumentów finansowych;
- 11) weryfikacji nabycia kompetencji przez uczestniczki i uczestników warsztatów w zakresie tematycznym warsztatów;
- 12) przygotowanie i wydanie uczestniczkom i uczestnikom warsztatów, którzy pozytywnie przeszli weryfikację nabycia kompetencji, dokumentów o nabyciu



kompetencji w zakresie tematycznym warsztatów, zawierających tematykę warsztatów wraz z liczbą godzin. Dokumenty winny zawierać informację o współfinansowaniu warsztatów ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz być opatrzone znakiem Funduszy Europejskich, Unii Europejskiej oraz oficjalnym logo województwa kujawsko-pomorskiego, zgodnie z wytycznymi zawartymi w „Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014- 2020 w zakresie informacji i promocji”, aktualizacja z 21 lipca 2017 r.

- 13) przekazanie Zamawiającemu całej dokumentacji z przeprowadzonych warsztatów w terminie do 10 dni od ich zakończenia, w szczególności:
    - a) dziennika zajęć,
    - b) list obecności,
    - c) dokumentów weryfikujących nabycie kompetencji na podstawie kryteriów oceny (np. sprawdzianów wiedzy, testów umiejętności, kart obserwacji),
    - d) ankiet ewaluacyjnych na zakończenie warsztatów,
    - e) dokumentacji fotograficznej z warsztatów w formie płyty CD/DVD (min. 10 zdjęć na jedną grupę),
    - f) dokumentów potwierdzających odbiór zaświadczeń przez uczestniczki i uczestników warsztatów,
    - g) rejestru wydanych zaświadczeń, kserokopii wydanych zaświadczeń;
  - 15) realizowanie warsztatów zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych, w tym RODO oraz z przepisami BHP i ppoż.
5. Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień CPV:  
80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego

#### **Rozdział IV. Termin wykonania zamówienia i warunki płatności.**

1. Wykonawca przeprowadzi **warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw dla 30 uczennic i uczniów Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Świeciu** - uczestniczek i uczestników Projektu: „Wykształcony profesjonalista”, w następujących grupach i terminach:
  - 1) w terminie od **dnia podpisania umowy do dnia 28 lutego 2019 r.**: 1 grupa x 10 osób;
  - 2) w terminie **od 4 lutego 2019 r. do 31 maja 2019 r.**: 2 grupy x 10 osób.
2. Wykonawca przeprowadzi **warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania potraw z ryb i owoców morza dla 30 uczennic i uczniów Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Świeciu** - uczestniczek i uczestników Projektu: „Wykształcony profesjonalista”, w następujących grupach i terminach:
  - 1) w terminie **od dnia podpisania umowy do dnia 28 lutego 2019 r.**: 1 grupa x 10 osób;
  - 2) w terminie **od 4 lutego 2019 r. do 31 maja 2019 r.**: 2 grupy x 10 osób.
3. Zamawiający dopuszcza zmianę liczebności poszczególnych grup pod warunkiem zachowania ogólnej liczby uczestników i uczestniczek.

4. Zamawiający nie ponosi kosztów za przeprowadzenie zajęć z uczestniczką lub uczestnikiem, którzy w trakcie warsztatów zostaną z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy skreśleni z listy uczestniczek i uczestników warsztatów.
5. Płatności dokonywane będą wyłącznie za rzeczywistą liczbę uczestniczek i uczestników biorących udział w warsztatach (skalkulowane na podstawie list obecności), według kosztu za jedną uczestniczkę i uczestnika warsztatów, nie wyższego od zawartego w ofercie Wykonawcy.
6. W przypadku rezygnacji lub skreślenia z listy uczestniczek i uczestników, z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za faktycznie poniesione koszty zajęć z daną osobą (skalkulowane na podstawie list obecności).
7. Wykonawca wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia otrzyma na podstawie sześciu faktur/rachunków, przelewem, w terminie do 30 dni od daty ich wystawienia, po zakończeniu warsztatów z daną grupą i dostarczeniu pełnej dokumentacji zajęć Zamawiającemu oraz protokołu odbioru usług podpisanego przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcę.
8. Wynagrodzenie Wykonawcy jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach realizacji projektu: „Wykształcony profesjonalista” Oś Priorytetowa 10 Innowacyjna edukacja, Działanie 10.2 Kształcenie ogólne i zawodowe, Poddziałanie 10.2.3 Kształcenie zawodowe, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko – Pomorskiego na lata 2014 – 2020 realizowanego przez Powiat Świecki w latach 2018-2019.

## V. Warunki udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
  - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Zamawiający nie określa w tym zakresie szczegółowych wymagań.
  - 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej: Zamawiający nie określa w tym zakresie szczegółowych wymagań.
  - 3) zdolności technicznej lub zawodowej: Zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, iż dysponuje lub będzie dysponował na czas realizacji zamówienia co najmniej jedną osobą, która posiada:
    - wykształcenie kierunkowe: min. zawodowe z tytułem mistrza lub wykształcenie średnie,
    - uprawnienia pedagogiczne,
    - doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu gastronomii: jako trener/ instruktor przeprowadził co najmniej 5 szkoleń kulinarnych, w tym co najmniej jedno szkolenie z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw dla min. 10 - osobowej grupy oraz co najmniej jedno szkolenie z zakresu przygotowywania ryb i owoców morza dla min. 10 - osobowej grupy, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie.



## VI. Podstawy wykluczenia.

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, którzy: podlegają wykluczeniu na podstawie przepisów, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12 - 23 ustawy Pzp.

## VII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

### 1. Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć:

- 1) aktualne na dzień składania ofert Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – Załącznik nr 3 do Ogłoszenia. Informacje zawarte w Oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu i spełnia warunki udziału w postępowaniu;

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Oświadczenie, o którym mowa w ust. 1 pkt 1 składa każdy z Wykonawców.

- 2) pełnomocnictwo lub inny dokument określający zakres umocowania do reprezentowania Wykonawcy, o ile ofertę składa pełnomocnik Wykonawcy - pełnomocnictwo osób podpisujących ofertę musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty. Jeżeli pełnomocnictwo nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru), to do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo. Pełnomocnictwo winno być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonych notarialnie;
- 3) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia otwarcia ofert, przekaze Zamawiającemu Oświadczenie z wykorzystaniem wzoru Załącznik nr 4 do SIWZ o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. W przypadku oferty wspólnej (konsorcjum) składa to oświadczenie każdy jej uczestnik. Uwaga – Oświadczenie wypełniony Załącznik nr 4 do Ogłoszenia, nie należy składać do oferty. Aby było skuteczne, należy je złożyć dopiero po otwarciu ofert.

2. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona na podstawie kryteriów oceny ofert do złożenia następujących dokumentów:

- 1) 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 Pzp;
- 2) Wykazu osób – Załącznik nr 5 do Ogłoszenia.

W przypadku dołączenia do oferty w/w dokumentów, Wykonawca którego oferta będzie najkorzystniejsza na podstawie kryteriów oceny ofert nie będzie wezwany do ich złożenia.

Wyżej wymienione dokumenty mogą być złożone w formie oryginałów lub kserokopii potwierdzonych za zgodność przez osoby uprawnione do podpisania oferty wraz z dopiskiem „za zgodność z oryginałem”.

Dokumenty sporządzone w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.

Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy Pzp, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2017 r. poz. 570). W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do podania odpowiedniej strony internetowej z której Zamawiający może uzyskać informacje o Wykonawcy, a jeżeli te dokumenty są w posiadaniu Zamawiającego to Wykonawca również zobowiązany jest do wskazania miejsca tych oświadczeń lub dokumentów, o ile są one aktualne.

### **VIII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami.**

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami w prowadzonym postępowaniu odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. — Prawo pocztowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 1481 z późn. zm.) lub osobiście lub za pośrednictwem poczty lub faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2017 r. poz. 1219 z późn. zm.).
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza pisemnie fakt ich otrzymania.
4. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający domniemywa, iż pismo wysłane przez Zamawiającego przy użyciu środków komunikacji elektronicznej na adres skrzynki pocztowej lub faks podany przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym, zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się z treścią pisma.

Za datę powzięcia wiadomości uważa się dzień, w którym strony postępowania przekazały informację przy użyciu środków komunikacji elektronicznej

5. Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy kierować na adres:  
Powiatowy Zespół Ekonomiczno-Administracyjny  
ul. Gen. J. Hallera 9, 86 – 100 Świecie  
fax. 52 56-83-216; e-mail [jakubik.a@oswiata.csw.pl](mailto:jakubik.a@oswiata.csw.pl)
6. Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami jest: Aleksandra Jakubik – pracownik Powiatowego Zespołu Ekonomiczno -Administracyjnego w Świeciu.
7. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia. Zamawiający jest obowiązany niezwłocznie udzielić wyjaśnień, jednak nie później niż na dwa dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.





8. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 7 lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpatrzenia.
9. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami dot. Ogłoszenia Zamawiający zamieszczenie na stronie internetowej [pzeas-swiecie.rbip.mojregion.info](http://pzeas-swiecie.rbip.mojregion.info)
10. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić treść Ogłoszenia. Dokonaną w ten sposób zmianę Zamawiający udostępnia na stronie internetowej [pzeas-swiecie.rbip.mojregion.info](http://pzeas-swiecie.rbip.mojregion.info)
11. Wyjaśnienia, zmiany Ogłoszenia stanowią integralną część niniejszego Ogłoszenia.
12. Zamawiający przedłuża termin składania ofert, jeżeli w wyniku zmiany treści Ogłoszenia niezbędny jest dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach.
13. O przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający udostępni informacje na stronie internetowej Zamawiającego: [pzeas-swiecie.rbip.mojregion.info](http://pzeas-swiecie.rbip.mojregion.info)

## IX. Opis sposobu przygotowania ofert.

### 1. Forma składanych oświadczeń i dokumentów:

- 1) oferta musi być napisana w języku polskim, sporządzona w formie pisemnej, jej treść powinna odpowiadać treści Ogłoszenia, każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku niż język polski winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę;
- 2) oferta, wraz z załącznikami, musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy z podaniem imienia i nazwiska osoby podpisującej. Upoważnienie, Pełnomocnictwo do podpisania oferty musi być dołączone do oferty w formie oryginału lub kopii poświadczonych notarialnie;
- 3) złożona w jednym egzemplarzu;
- 4) złożona w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie/opakowaniu, na kopercie/opakowaniu należy umieścić następujące informacje:

Nazwa i adres Wykonawcy

Powiat Świecki  
ul. Gen. J. Hallera 9 pok. nr 405  
86-100 Świecie

**Oferta w postępowaniu, którego przedmiotem jest  
udzielenie zamówienia publicznego nr PZEA.251.2.15.2018 na  
przeprowadzenie warsztatów kulinarnych  
dla uczennic i uczniów biorących udział w projekcie: „Wykształcony profesjonalista”  
Nie otwierać przed dniem 14 grudnia 2018 r. do godziny 12:00**

2. Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę samodzielnie lub jako partner w konsorcjum. Wykonawca, który przedkłada lub partycypuje w więcej niż jednej ofercie spowoduje, że wszystkie oferty z udziałem tego Wykonawcy zostaną odrzucone.
3. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu

zmian lub wycofaniu oferty musi być złożone jak powyżej. Koperta powinna zostać dodatkowo oznaczona: „Zmiana” lub „Wycofanie”. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzać jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.

4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej, opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

#### **X. Termin związania ofertą.**

Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni, licząc od dnia w którym upływa termin składania ofert.

#### **XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.**

1. Oferty należy składać w siedzibie Powiatowego Zespołu Ekonomiczno-Administracyjnego w Świeciu ul. Gen. J. Hallera 9, 86-100 Świecie, pok. nr 405, III piętro w nieprzekraczalnym terminie do dnia **14 grudnia 2018 r. do godz. 12:00**.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane, Zamawiający zwraca ofertę.
3. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
4. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Powiatowego Zespołu Ekonomiczno-Administracyjnego w Świeciu ul. Gen. J. Hallera 9, 86-100 Świecie pok. nr 405 w dniu **14 grudnia 2018 r. o godz. 12:15**.
5. Otwarcie ofert jest jawne.
6. Zamawiający z otwarcia ofert sporządzi protokół.
7. Na pisemny wniosek Wykonawcy, który nie będzie obecny na otwarciu ofert, Zamawiający przekaże protokół otwarcia ofert.

#### **XII. Opis sposobu obliczenia ceny.**

1. Obowiązkiem Wykonawcy jest ustalić cenę obejmującą wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia. Cena oferty nie ulega zmianie po złożeniu oferty. Negocjacje ceny nie będą prowadzone.
2. Cena podana w ofercie musi uwzględniać wszystkie wymogi Zamawiającego określone w Ogłoszeniu o zamówieniu oraz obejmować wszystkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej realizacji zamówienia, w szczególności wymienione w Rozdziale III ust. 5 pkt 5. W Formularzu ofertowym należy podać cenę brutto liczbowo i słownie.
3. Rozbieżność ceny podanej liczbą do ceny podanej słownie Zamawiający przyjmie jako oczywistą omyłkę pisarską. Jako prawidłowa przyjęta będzie cena podana słownie.
4. Cena oferty musi zostać podana w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Nie dopuszcza się prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.



### XIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Wyboru Wykonawcy Zamawiający dokona w oparciu o następujące kryteria.:

	Opis kryteriów oceny	Znaczenie
A	Cena brutto oferty	60%
B	Doświadczenie zawodowe osoby wyznaczonej do realizacji warsztatów w zakresie prowadzenia szkoleń/warsztatów kulinarnych w zakresie tematycznym przedmiotu zamówienia	20%
C	Kwalifikacje i kompetencje zawodowe w zakresie sztuki kulinarnej osoby wyznaczonej do prowadzenia warsztatów kulinarnych	20%

Zamawiający dokona oceny wg następującego wzoru:

$$P_c = A + B + C$$

$P_c$  – wartość punktowa badanej oferty

**A/ Kryterium: „Cena brutto oferty”** za wykonanie zadania: maksymalna ilość punktów wynosi 60.

Zastosowanie będzie miał następujący wzór

$$A = \frac{\text{cena brutto oferty najtańszej}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt} \times 60\%$$

gdzie: A- ilość punktów oferty badanej

**B/ Kryterium: „Doświadczenie zawodowe osoby wyznaczonej do realizacji warsztatów w zakresie prowadzenia szkoleń/warsztatów kulinarnych w zakresie tematycznym przedmiotu zamówienia -** maksymalna ilość punktów wynosi 20.

Punktowana będzie liczba przeprowadzonych szkoleń/warsztatów kulinarnych z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw oraz z zakresu przygotowywania ryb i owoców morza dla grup min. 10-osobowych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie, przez osobę wyznaczoną do prowadzenia warsztatów.

Liczba punktów w danym kryterium przyznawana będzie zgodnie z poniższą punktacją:

Osoba wyznaczona do realizacji warsztatów	Liczba przyznawanych punktów za przeprowadzenie szkoleń/ warsztatów				
	0-1 szkoleń	2-5 szkoleń	6-10 szkoleń	powyżej 10 szkoleń	Ogółem max. liczba punktów
Szkolenia/ warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania nowoczesnych potraw	0	3	5	10	10
Szkolenia/ warsztaty kulinarne z zakresu przygotowywania ryb i owoców	0	3	5	10	10
Ogółem max. liczba punktów	0	6	10	20	20

Na potwierdzenie w/w kryterium Wykonawca do oferty dołączyć musi dokumenty potwierdzające przeprowadzenie szkoleń/warsztatów kulinarnych w zakresie tematycznym przedmiotu zamówienia.

W przypadku nie dołączenia dokumentów potwierdzających przeprowadzenie szkoleń/warsztatów kulinarnych w zakresie tematycznym przedmiotu zamówienia Wykonawca nie otrzyma punktów w tym kryterium.

**C/ Kryterium: „Kwalifikacje i kompetencje zawodowe w zakresie sztuki kulinarnej, osoby wyznaczonej do prowadzenia warsztatów”** - maksymalna ilość punktów wynosi 20.

Punktowane będą kwalifikacje/kompetencje zawodowe w zakresie sztuki kulinarnej, osoby wyznaczonej do prowadzenia warsztatów, potwierdzone odpowiednimi certyfikatami/zaświadczeniami z ukończonych kursów/szkoleń/warsztatów, uzyskane w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie.

Liczba punktów w danym kryterium przyznawana będzie zgodnie z poniższą punktacją:

	Liczba przyznawanych punktów za posiadane kompetencje/kwalifikacje uzyskane na szkoleniach/kursach/warsztatach			
	1-3 certyfikaty/zaświadczenia	4-6 certyfikatów/zaświadczeń	powyżej 6 certyfikatów/zaświadczeń	Ogółem max. liczba punktów
Osoba wyznaczona do prowadzenia warsztatów	5	10	20	20

Certyfikaty/zaświadczenia z ukończonych kursów/szkoleniach/warsztatach Osoby wyznaczonej do prowadzenia warsztatów Wykonawca musi dołączyć do Oferty.

W przypadku nie dołączenia do Oferty dokumentów certyfikatów/dokumentów Wykonawca nie otrzyma punktów w tym kryterium.

2. Punkty obliczane będą do dwóch miejsc po przecinku.
3. Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone kryteriami otrzyma maksymalną ilość punktów. Pozostałym Wykonawcom spełniającym wymagania kryterialne zostanie przypisana proporcjonalnie mniejsza liczba punktów.



4. Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością punktów.
5. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
6. W przypadku, gdy zaoferowana cena lub koszt będzie rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i będzie budziła wątpliwości Zamawiającego, co do możliwości wykonania zamówienia zgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w Ogłoszeniu, Zamawiający wezwie Wykonawcę do złożenia pisemnych wyjaśnień wraz z dowodami potwierdzającymi wyjaśnienia. Jeżeli Wykonawca nie udzieli wyjaśnień i/lub nie dołączy dowodów na ich potwierdzenie, lub jeżeli dokonana przez Zamawiającego ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia, Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy.

#### **XIV. Wybór najkorzystniejszej oferty i zawarcie umowy.**

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego z wybranym Wykonawcą w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie internetowej BIP informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.
4. W razie nieudzielenia zamówienia Zamawiający niezwłocznie zamieści na stronie internetowej BIP informację o nieudzieleniu zamówienia.
5. Wybór przez Zamawiającego najkorzystniejszej oferty nie oznacza zaciągnięcia zobowiązania przez Zamawiającego oraz zobowiązania do zawarcia Umowy z Wykonawcą.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji i sprawdzenia przed podpisaniem umowy informacji przedstawionych w ofercie przez Wykonawcę, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, w szczególności dotyczących kwalifikacji i doświadczenia osoby wyznaczonej do przeprowadzenia warsztatów, poprzez żądanie przedłożenia stosownych dokumentów i zaświadczeń. W przypadku stwierdzenia, że informacje podane przez Wykonawcę są niezgodne ze stanem faktycznym Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od podpisania umowy.
7. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany jest niezwłocznie przedłożyć Zamawiającemu kopie dokumentów zawierających dane wymagane do zawarcia umowy, o ile bezpośrednio nie wynikają one z oferty.

## **XV. Odrzucenie oferty.**

1. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli
  - 1) jej treść nie odpowiada treści Ogłoszenia;
  - 2) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;
  - 3) zawiera błędy w obliczeniu ceny, których nie można poprawić na zasadzie oczywistych omyłek rachunkowych;
  - 4) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
  - 5) Wykonawca nie wykaże spełniania warunków udziału w postępowaniu;
  - 6) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

## **XVI. Unieważnienie postępowania.**

1. Zamawiający unieważni postępowanie, jeżeli:
  - 1) do upływu terminu składania ofert nie złożono żadnej oferty lub nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu;
  - 2) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający podejmie decyzję o zwiększeniu tej kwoty do ceny najkorzystniejszej oferty;
  - 3) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym czego nie można było wcześniej przewidzieć;
  - 4) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego.
2. O unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy:
  - 1) ubiegali się o udzielenie zamówienia – w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert;
  - 2) złożyli oferty – w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert.

## **XVII. Dopuszczalne zmiany postanowień umowy i określenie warunków zmiany.**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmian w zawartej umowie w zakresie:
  - 1) przesunięcia terminu wykonania przedmiotu zamówienia w następujących przypadkach:
    - a) zmiany we wniosku o dofinansowanie Projektu „Wykształcony profesjonalista”, a w szczególności zmiany harmonogramu realizacji zadań,
    - b) zdarzeń losowych leżących po stronie uczestniczki lub uczestnika Projektu, uzasadniających przedłużenie terminu zakończenia zajęć,
    - c) zaistnienia obiektywnych, niezależnych od stron przeszkód w realizacji umowy w dotychczasowym kształcie;



- 2) zmiany wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany ilości uczestniczek i uczestników warsztatów np. w przypadku niezrekrutowania określonej w Rozdziale IV Ogłoszenia liczby uczestników i uczestniczek warsztatów, rezygnacji lub przerwania warsztatów przez uczestniczkę/uczestnika w trakcie ich trwania i nie uzupełnienia składu osobowego grupy;
  - 3) zmiany osoby do kontaktu ze strony Wykonawcy lub zmiany osoby do kontaktu ze strony Zamawiającego;
  - 4) zaistnienia obiektywnych, niezależnych od stron przeszkód w realizacji umowy w dotychczasowym kształcie;
  - 5) wystąpienia uzasadniających zdarzeń losowych po stronie Wykonawcy;
  - 6) wystąpienia oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych w treści umowy.
2. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić również w przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa mających wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.
  3. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie w postaci aneksów do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.
  4. Przewidziane powyżej okoliczności stanowiące podstawę zamian do umowy, stanowią uprawnienia Zamawiającego, a nie jego obowiązek wprowadzenia takich zmian.

#### **XVIII. Wykaz załączników.**

1. Formularz ofertowy - Załącznik nr 1 do Ogłoszenia.
2. Wzór Umowy - Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
3. Oświadczenie Wykonawcy Załącznik nr 3 do Ogłoszenia.
4. Oświadczenie Wykonawcy - grupa kapitałowa - Załącznik nr 4 do Ogłoszenia.
5. Wykaz osób – Załącznik nr 5 do Ogłoszenia.

**STAROSTA**

*Barbara Studzińska*