

ZSP3.26.17.2025

Łowicz, dnia 08.04.2026 r.

Zamawiający:**Powiat Łowicki****Zespół Szkół Ponadpodstawowych****nr 3 im. Władysława Stanisława****Reymonta w Łowiczu****ul. Powstańców 1863 r. 12D****99-400 Łowicz****ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERT**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej 170 000 zł, prowadzonym z pominięciem ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.), z zachowaniem zasady konkurencyjności zgodnie z rozdziałem 3.2 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 oraz regulaminem udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza kwoty 170 000 zł.

I. CEL ZAMÓWIENIA:

Celem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursów dla uczniów i nauczycieli Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu w zakresie

1. Kurs cukiernictwo nowoczesne dla uczniów;
2. Kurs GMP, GHP, HACCP w przemyśle spożywczym dla uczniów;
3. Kuchnia vege dla nauczycieli;
4. Kurs cukiernictwo nowoczesne dla nauczycieli;
5. Kurs kulinarny dla nauczycieli.

w ramach projektu pn.: "Zawodowcy z Reymonta - podniesienie jakości kształcenia zawodowego w ZSP nr 3 w Łowiczu" współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027, nr umowy FELD.08.08-IZ.00-0045/23-00.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**Część 1: Kurs cukiernictwo nowoczesne dla uczniów:**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkolenia polegająca na przeprowadzeniu kursu cukiernictwa nowoczesnego dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu w ramach projektu pn.: "Zawodowcy z Reymonta - podniesienie jakości kształcenia zawodowego w ZSP nr 3 w Łowiczu"
2. Miejscem realizacji szkolenia stacjonarnego będzie budynek Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu ul. Powstańców 1863 r. 12D (Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne).
3. Kurs cukiernictwa nowoczesnego – 16 h lekcyjnych zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych dla każdej z dwóch grup (2x10 uczniów), łącznie 20 uczniów.
4. Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi kurs – w zakresie części teoretycznej i praktycznej dla maksymalnie 20 uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu.
5. Zakres tematyczny kursu:

- przygotowanie wypieków (brownie bez mąki, biszkopt migdałowy, DACQUOISE migdałowy)
 - żelifikacja - tworzenie konfitur, żelek i wkładów do tortów z wykorzystaniem żelatyny, agaru i pektyn
 - zamykanie tortów z użyciem musów i kremów
 - wykańczanie tortów - tworzenie tynków, polew i zamszu
 - trendy we współczesnym cukiernictwie
 - przygotowanie monoporcji
 - dekoracje artystyczne
 - fotografia kulinarna i aranżacja talerza.
- Kurs zawiera co najmniej 70% zajęć praktycznych.
6. Materiały szkoleniowe w formie drukowanej, po jednym egzemplarzu dla każdej osoby objętej szkoleniem, dodatkowo 1 egzemplarz dla Zamawiającego.
7. Planowany termin realizacji szkoleń:
- a) maj 2026 r. dla maksymalnie 10 uczniów,
 - b) czerwiec 2026 r. dla maksymalnie 10 uczniów,
- Szczegółowy harmonogram zostanie ustalony z Wykonawcą po podpisaniu umowy.
8. Wymagania od wykonawców dot. wykonania zamówienia:
- 1) Ustalenia harmonogramu zajęć,
 - 2) Prowadzenia dziennika zajęć, listy obecności,
 - 3) Zapewnienia wykwalifikowanych instruktorów posiadających odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie uprawniające do prowadzenia zajęć;
 - 4) Bieżącego informowania Zamawiającego o nieobecności uczestnika kursu lub rezygnacji z uczestnictwa w trakcie jego trwania pod rygorem odmowy zapłaty za szkolenie tych osób;
 - 5) Ponoszenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie;
 - 6) Zorganizowania i przeprowadzania na koniec szkolenia, egzaminu.
 - 7) Dostarczenia zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz innych dokumentów związanych z realizacją usługi, o które zwróci się Zleceniodawca.
 - 8) Zapewnienia, wyposażenia techniczno – dydaktycznego, sal zajęć praktycznych - niezbędnych do realizacji umowy.
 - 9) Przeprowadzenia szkolenia z należytą starannością oraz zgodnie z wymaganiami i warunkami określonymi w aktualnych aktach prawnych.
 - 10) Do wyznaczenia osoby, która będzie w ścisłej współpracy z Zamawiającym, w celu zapewnienia prawidłowej organizacji zajęć.
 - 11) Skreślenia z listy uczestników kursu z powodu nieuczęszczania na zajęcia, tylko i wyłącznie na wniosek Zamawiającego.
 - 12) Przekazania Zamawiającemu w ciągu 3 dni od dnia zakończenia kursu listy potwierdzającej odbiór zaświadczeń ukończenia kursu.
 - 13) W przypadku uzasadnionych okoliczności (np. skargi rodziców, uczniów na zajęcia prowadzone przez instruktora tj. palenie papierosów podczas zajęć, niestosowne zachowanie, naruszanie nietykalności cielesnej, niepunktualne rozpoczynanie i kończenie zajęć, nagłe odwoływanie zajęć) zastąpienia dotychczasowego instruktora innym instruktorem gwarantującym należyte i terminowe prowadzenie zajęć na uzasadniony wniosek Zamawiającego.
 - 14) Zapewnienia materiałów szkoleniowych.
Materiały muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia oraz dobrej jakości (bez śladów wcześniejszego użytkowania). Wykonawca zobowiązany jest przygotować

- materiały szkoleniowe: skrypt wykładowy o treści adekwatnej do omawianej tematyki, przygotowany w formie drukowanej, wydrukowane materiały wpięte w skoroszyt.
- 15) Wydania uczestnikom szkolenia certyfikatu/zaświadczenia będącego potwierdzeniem nabycia kompetencji/kwalifikacji uzyskanych w wyniku formalnej oceny zgodnych z Rozp. MEN z potwierdzeniem uzyskania kompetencji. Certyfikat/zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji będzie zawierać informacje jakie umiejętności (zestaw efektów uczenia się) nabyli uczestnicy w wyniku realizowanego szkolenia, oraz liczbę godzin zrealizowanych zajęć.
 - 16) Oznaczenia zgodnie z obowiązującymi Wytycznymi dotyczącymi informacji i promocji Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 wszelkich materiałów, które otrzymują uczestnicy szkolenia, w szczególności: publikacji, materiałów dydaktycznych, prezentacji, materiałów audiowizualnych, itp.).
 - 17) Przechowywać wszystkie dokumenty związane z realizacją kursu co najmniej do dnia 31.12.2031 r., z zastrzeżeniem zmiany terminu.
 - 18) Wykonać przedmiot zamówienia 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 2021-2027,

Wszystkie powyższe wymogi winny zostać zrealizowane i zapewnione w ramach kwoty brutto podanej w formularzu Oferty złożonej w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe. Zamawiający zastrzega sobie oraz organom nadzoru i kontroli Zamawiającego możliwość kontroli realizacji szkolenia w każdym czasie, a także prawo wglądu do dokumentacji związanej z realizacją szkolenia.

- 19) Zamawiający wymaga, aby zajęcia teoretyczne i praktyczne organizowane w dniach nauki szkolnej odbywały się w godzinach nie kolidujących z zajęciami szkolnymi uczestników kursu
- 20) Badania lekarskie: orzeczenie lekarskie zapewnia Wykonawca (jeśli wymagane)
- 21) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 22) Okres związania ofertą wynosi 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert.

Część 2: Kurs GMP, GHP, HACCP w przemyśle spożywczym dla uczniów:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkolenia polegająca na przeprowadzeniu kursu dot. GMP, GHP, HACCP w przemyśle spożywczym dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu.
2. Miejszem realizacji szkolenia stacjonarnego będzie budynek Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu ul. Powstańców 1863 r. 12D (Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne).
3. Kurs GMP, GHP, HACCP – 24 h lekcyjne zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych dla 20 uczniów.
4. Zakres tematyczny kursu:
 - Bezpieczeństwo żywności
 - Norma ISO 22000:2018 – wymagania
 - Ryzyko
 - Wymagania systemowe
 - Procedury i instrukcje
 - FSSC 22000 – podstawowe informacje
 - Tworzenie i nadzorowanie systemów HACCP

Szkolenie ma na celu zapoznanie uczestników z wymaganiami GHP (dobrych praktyk

higienicznych), GMP (dobrych praktyk produkcyjnych), HACCP (analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli) oraz ich poprawną interpretacją.

5. Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi kurs – w zakresie części teoretycznej i praktycznej dla maksymalnie 20 uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu.
6. Materiały szkoleniowe w formie drukowanej, po jednym egzemplarzu dla każdej osoby objętej szkoleniem, dodatkowo 1 egzemplarz dla Zamawiającego.
7. Planowany termin realizacji szkoleń:
 - a) maj 2026 r. dla maksymalnie 10 uczniów,
 - b) czerwiec 2026 r. dla maksymalnie 10 uczniów.

Szczegółowy harmonogram zostanie ustalony z Wykonawcą po podpisaniu umowy.

8. Wymagania od wykonawców dot. wykonania zamówienia:
 - 1) Ustalenia harmonogramu zajęć,
 - 2) Prowadzenia dziennika zajęć, listy obecności,
 - 3) Zapewnienia wykwalifikowanych instruktorów posiadających odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie uprawniające do prowadzenia zajęć;
 - 4) Bieżącego informowania Zamawiającego o nieobecności uczestnika kursu lub rezygnacji z uczestnictwa w trakcie jego trwania pod rygorem odmowy zapłaty za szkolenie tych osób;
 - 5) Ponoszenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie;
 - 6) Zorganizowania i przeprowadzania na koniec szkolenia, egzaminu wewnętrznego teoretycznego;
 - 7) Dostarczenia zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz innych dokumentów związanych z realizacją usługi, o które zwróci się Zleceniodawca.
 - 8) Przeprowadzenia szkolenia z należytą starannością oraz zgodnie z wymaganiami i warunkami określonymi w aktualnych aktach prawnych.
 - 9) Do wyznaczenia osoby, która będzie w ścisłej współpracy z Zamawiającym, w celu zapewnienia prawidłowej organizacji zajęć.
 - 10) Skreślenia z listy uczestników kursu z powodu nieuczęszczania na zajęcia, tylko i wyłącznie na wniosek Zamawiającego.
 - 11) Przekazania Zamawiającemu w ciągu 3 dni od dnia zakończenia kursu listy potwierdzającej odbiór zaświadczeń ukończenia kursu.
 - 12) W przypadku uzasadnionych okoliczności (np. skargi na zajęcia prowadzone przez instruktora tj. palenie papierosów podczas zajęć, niestosowne zachowanie, naruszanie nietykalności cielesnej, niepunktualne rozpoczynanie i kończenie zajęć, nagłe odwoływanie zajęć) zastąpienia dotychczasowego instruktora innym instruktorem gwarantującym należyte i terminowe prowadzenie zajęć na uzasadniony wniosek Zamawiającego.
 - 13) Zapewnienia materiałów szkoleniowych.

Materiały muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia oraz dobrej jakości (bez śladów wcześniejszego użytkowania). Wykonawca zobowiązany jest przygotować materiały szkoleniowe: skrypt wykładowy o treści adekwatnej do omawianej tematyki, przygotowany w formie drukowanej, wydrukowane materiały wpięte w skoroszyt.
 - 14) Wydania uczestnikom szkolenia certyfikatu/zaświadczenia będącego potwierdzeniem nabycia kompetencji/kwalifikacji uzyskanych w wyniku formalnej oceny. Certyfikat/zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji będzie zawierać

informacje jakie umiejętności (zestaw efektów uczenia się) nabyli uczestnicy w wyniku realizowanego szkolenia, oraz liczbę godzin zrealizowanych zajęć.

- 15) Oznaczenia zgodnie z obowiązującymi Wytycznymi dotyczącymi informacji i promocji Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 wszelkich materiałów, które otrzymują uczestnicy szkolenia, w szczególności: publikacji, materiałów dydaktycznych, prezentacji, materiałów audiowizualnych, itp.).
- 16) Przechowywać wszystkie dokumenty związane z realizacją kursu co najmniej do dnia 31.12.2031 r., z zastrzeżeniem zmiany terminu.
- 17) Wykonać przedmiot zamówienia 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 2021-2027,

Wszystkie powyższe wymogi winny zostać zrealizowane i zapewnione w ramach kwoty brutto podanej w formularzu Oferty złożonej w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe. Zamawiający zastrzega sobie oraz organom nadzoru i kontroli Zamawiającego możliwość kontroli realizacji szkolenia w każdym czasie, a także prawo wglądu do dokumentacji związanej z realizacją szkolenia.

- 18) Zamawiający wymaga, aby zajęcia teoretyczne organizowane w dniach nauki szkolnej odbywały się w godzinach nie kolidujących z zajęciami szkolnymi uczestników kursu,
- 19) Badania lekarskie: orzeczenie lekarskie zapewnia Wykonawca (jeśli wymagane),
- 20) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 21) Okres związania ofertą wynosi 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert.

Część 3: Kuchnia vege dla nauczycieli:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkolenia polegająca na przeprowadzeniu kursu kuchni vege dla nauczycieli Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu w ramach projektu pn.: "Zawodowcy z Reymonta - podniesienie jakości kształcenia zawodowego w ZSP nr 3 w Łowiczu"
2. Miejscem realizacji szkolenia stacjonarnego będzie budynek Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu ul. Powstańców 1863 r. 12D (Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne).
3. Kurs kuchni vege – 16 h lekcyjnych zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych dla grupy 8 nauczycieli.
4. Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi kurs – w zakresie części teoretycznej i praktycznej dla maksymalnie 8 nauczycieli Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu.
5. Zakres tematyczny kursu:
 - Wegański tatar ze świeżymi pomidorami**
 - Techniki przygotowania roślinnych zamienników tradycyjnych potraw
 - Wykorzystanie pomidorów i przypraw do uzyskania odpowiedniej tekstury i smaku
 - Sposoby serwowania i prezentacji
 - Won-tony z Beyond Meat, kokosowy boczek, fasolka szparagowa**
 - Praca z alternatywami mięsa w kuchni roślinnej (Beyond Meat i inne produkty)
 - Formowanie i gotowanie/pieczenie pierożków typu won-ton
 - Przygotowanie kokosowego boczku jako elementu nowoczesnej kuchni wegańskiej
 - Łączenie struktur i smaków w jednym daniu
 - Chrupiące tofu, sałatka colesław, wegański majonez**
 - Różne metody marynowania i smażenia tofu dla uzyskania chrupiącej struktury
 - Przygotowanie klasycznej surówki colesław w wersji roślinnej

- Domowy wegański majonez – receptury na bazie mleka sojowego lub aquafaby
 - **Korean Fried Cauliflower (KFC) – kalafior w stylu koreańskim**
 - Kalafior jako baza do dań street food
 - Przygotowanie chrupiącej panierki i sosu w stylu koreańskim (ostro-słodkiego)
 - Prezentacja dania w formie finger food / przekąski imprezowej
 - **Wegański mus czekoladowy z malinami**
 - Techniki przygotowania musów roślinnych (aquafaba, mleczko kokosowe)
 - Łączenie deserów czekoladowych z owocami sezonowymi
 - Dekoracje i nowoczesna prezentacja deseru
6. Kurs kuchnia vege dla nauczycieli jest podzielony na część teoretyczną i praktyczną. Kurs zawiera co najmniej 70% zajęć praktycznych.
7. Materiały szkoleniowe w formie drukowanej, po jednym egzemplarzu dla każdej osoby objętej szkoleniem, dodatkowo 1 egzemplarz dla Zamawiającego.
8. Planowany termin realizacji szkoleń:
a) maj 2026 r. dla maksymalnie 8 nauczycieli,
- Szczegółowy harmonogram zostanie ustalony z Wykonawcą po podpisaniu umowy.
9. Wymagania od wykonawców dot. wykonania zamówienia:
- 1) Ustalenia harmonogramu zajęć,
 - 2) Prowadzenia dziennika zajęć, listy obecności,
 - 3) Zapewnienia wykwalifikowanych instruktorów posiadających odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie uprawniające do prowadzenia zajęć;
 - 4) Bieżącego informowania Zamawiającego o nieobecności uczestnika kursu lub rezygnacji z uczestnictwa w trakcie jego trwania pod rygorem odmowy zapłaty za szkolenie tych osób;
 - 5) Ponoszenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie;
 - 6) Zorganizowania i przeprowadzania na koniec szkolenia, egzaminu.
 - 7) Dostarczenia zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz innych dokumentów związanych z realizacją usługi, o które zwróci się Zleceniodawca.
 - 8) Zapewnienia, wyposażenia techniczno – dydaktycznego, sal zajęć praktycznych - niezbędnych do realizacji umowy.
 - 9) Przeprowadzenia szkolenia z należytą starannością oraz zgodnie z wymaganiami i warunkami określonymi w aktualnych aktach prawnych.
 - 10) Do wyznaczenia osoby, która będzie w ścisłej współpracy z Zamawiającym, w celu zapewnienia prawidłowej organizacji zajęć.
 - 11) Skreślenia z listy uczestników kursu z powodu nieuczęszczania na zajęcia, tylko i wyłącznie na wniosek Zamawiającego.
 - 12) Przekazania Zamawiającemu w ciągu 3 dni od dnia zakończenia kursu listy potwierdzającej odbiór zaświadczeń ukończenia kursu.
 - 13) W przypadku uzasadnionych okoliczności (np. skargi rodziców, uczniów na zajęcia prowadzone przez instruktora tj. palenie papierosów podczas zajęć, niestosowne zachowanie, naruszanie nietykalności cielesnej, niepunktualne rozpoczynanie i kończenie zajęć, nagłe odwoływanie zajęć) zastąpienia dotychczasowego instruktora innym instruktorem gwarantującym należyte i terminowe prowadzenie zajęć na uzasadniony wniosek Zamawiającego.
 - 14) Zapewnienia materiałów szkoleniowych.

- Materiały muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia oraz dobrej jakości (bez śladów wcześniejszego użytkowania). Wykonawca zobowiązany jest przygotować materiały szkoleniowe: skrypt wykładowy o treści adekwatnej do omawianej tematyki, przygotowany w formie drukowanej, wydrukowane materiały wpięte w skoroszyt.
- 15) Wydania uczestnikom szkolenia certyfikatu/zaświadczenia będącego potwierdzeniem nabycia kompetencji/kwalifikacji uzyskanych w wyniku formalnej oceny. Certyfikat/zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji będzie zawierać informacje jakie umiejętności (zestaw efektów uczenia się) nabyli uczestnicy w wyniku realizowanego szkolenia, oraz liczbę godzin zrealizowanych zajęć.
 - 16) Oznaczenia zgodnie z obowiązującymi Wytycznymi dotyczącymi informacji i promocji Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 wszelkich materiałów, które otrzymują uczestnicy szkolenia, w szczególności: publikacji, materiałów dydaktycznych, prezentacji, materiałów audiowizualnych, itp.).
 - 17) Przechowywać wszystkie dokumenty związane z realizacją kursu co najmniej do dnia 31.12.2031 r., z zastrzeżeniem zmiany terminu.
 - 18) Wykonać przedmiot zamówienia 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 2021-2027,

Wszystkie powyższe wymogi winny zostać zrealizowane i zapewnione w ramach kwoty brutto podanej w formularzu Oferty złożonej w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe. Zamawiający zastrzega sobie oraz organom nadzoru i kontroli Zamawiającego możliwość kontroli realizacji szkolenia w każdym czasie, a także prawo wglądu do dokumentacji związanej z realizacją szkolenia.

- 19) Zamawiający wymaga, aby zajęcia teoretyczne i praktyczne organizowane w dniach nauki szkolnej odbywały się w godzinach nie kolidujących z zajęciami szkolnymi uczestników kursu.
- 20) Badania lekarskie: orzeczenie lekarskie zapewnia Wykonawca (jeśli wymagane).
- 21) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 22) Okres związania ofertą wynosi 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert.

Część 4: Kurs cukiernictwo nowoczesne dla nauczycieli:

6. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkolenia polegająca na przeprowadzeniu kursu cukiernictwa nowoczesnego dla nauczycieli Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu w ramach projektu pn.: "Zawodowcy z Reymonta - podniesienie jakości kształcenia zawodowego w ZSP nr 3 w Łowiczu"
7. Miejscem realizacji szkolenia stacjonarnego będzie budynek Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu ul. Powstańców 1863 r. 12D (Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne).
8. Kurs cukiernictwa nowoczesnego – 16 h lekcyjnych zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych dla grupy 8 nauczycieli
9. Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi kurs – w zakresie części teoretycznej i praktycznej dla maksymalnie 8 nauczycieli Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu.
10. Zakres tematyczny kursu:
 - przygotowanie wypieków (brownie bez mąki, biszkopt migdałowy, DACQUOISE migdałowy)
 - żelifikacja - tworzenie konfitur, żelek i wkładów do tortów z wykorzystaniem żelatyny, agaru i pektyn
 - zamykanie tortów z użyciem musów i kremów

- wykańczanie tortów - tworzenie tynków, polew i zamszu
 - trendy we współczesnym cukiernictwie
 - przygotowanie monoporcji
 - dekoracje artystyczne
 - fotografia kulinarna i aranżacja talerza.
11. Kurs cukiernictwa nowoczesnego dla nauczycieli jest podzielony na część teoretyczną i praktyczną. Kurs zawiera co najmniej 70% zajęć praktycznych.
12. Materiały szkoleniowe w formie drukowanej, po jednym egzemplarzu dla każdej osoby objętej szkoleniem, dodatkowo 1 egzemplarz dla Zamawiającego.
13. Planowany termin realizacji szkoleń:
- b) maj 2026 r. dla maksymalnie 8 nauczycieli,
- Szczegółowy harmonogram zostanie ustalony z Wykonawcą po podpisaniu umowy.
14. Wymagania od wykonawców dot. wykonania zamówienia:
- 1) Ustalenia harmonogramu zajęć,
 - 2) Prowadzenia dziennika zajęć, listy obecności,
 - 3) Zapewnienia wykwalifikowanych instruktorów posiadających odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie uprawniające do prowadzenia zajęć;
 - 4) Bieżącego informowania Zamawiającego o nieobecności uczestnika kursu lub rezygnacji z uczestnictwa w trakcie jego trwania pod rygorem odmowy zapłaty za szkolenie tych osób;
 - 5) Ponoszenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie;
 - 6) Zorganizowania i przeprowadzania na koniec szkolenia, egzaminu.
 - 7) Dostarczenia zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz innych dokumentów związanych z realizacją usługi, o które zwróci się Zleceniodawca.
 - 8) Zapewnienia, wyposażenia techniczno – dydaktycznego, sal zajęć praktycznych - niezbędnych do realizacji umowy.
 - 9) Przeprowadzenia szkolenia z należytą starannością oraz zgodnie z wymaganiami i warunkami określonymi w aktualnych aktach prawnych.
 - 10) Do wyznaczenia osoby, która będzie w ścisłej współpracy z Zamawiającym, w celu zapewnienia prawidłowej organizacji zajęć.
 - 11) Skreślenia z listy uczestników kursu z powodu nieuczęszczania na zajęcia, tylko i wyłącznie na wniosek Zamawiającego.
 - 12) Przekazania Zamawiającemu w ciągu 3 dni od dnia zakończenia kursu listy potwierdzającej odbiór zaświadczeń ukończenia kursu.
 - 13) W przypadku uzasadnionych okoliczności (np. skargi rodziców, uczniów na zajęcia prowadzone przez instruktora tj. palenie papierosów podczas zajęć, niestosowne zachowanie, naruszanie nietykalności cielesnej, niepunktualne rozpoczynanie i kończenie zajęć, nagłe odwoływanie zajęć) zastąpienia dotychczasowego instruktora innym instruktorem gwarantującym należyte i terminowe prowadzenie zajęć na uzasadniony wniosek Zamawiającego.
 - 14) Zapewnienia materiałów szkoleniowych.
Materiały muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia oraz dobrej jakości (bez śladów wcześniejszego użytkowania). Wykonawca zobowiązany jest przygotować materiały szkoleniowe: skrypt wykładowy o treści adekwatnej do omawianej tematyki, przygotowany w formie drukowanej, wydrukowane materiały wpięte w skoroszyt.

- 15) Wydania uczestnikom szkolenia certyfikatu/zaświadczenia będącego potwierdzeniem nabycia kompetencji/kwalifikacji uzyskanych w wyniku formalnej oceny. Certyfikat/zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji będzie zawierać informacje jakie umiejętności (zestaw efektów uczenia się) nabyli uczestnicy w wyniku realizowanego szkolenia, oraz liczbę godzin zrealizowanych zajęć.
- 16) Oznaczenia zgodnie z obowiązującymi Wytycznymi dotyczącymi informacji i promocji Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 wszelkich materiałów, które otrzymują uczestnicy szkolenia, w szczególności: publikacji, materiałów dydaktycznych, prezentacji, materiałów audiowizualnych, itp.).
- 17) Przechowywać wszystkie dokumenty związane z realizacją kursu co najmniej do dnia 31.12.2031 r., z zastrzeżeniem zmiany terminu.
- 18) Wykonać przedmiot zamówienia 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 2021-2027,

Wszystkie powyższe wymogi winny zostać zrealizowane i zapewnione w ramach kwoty brutto podanej w formularzu Oferty złożonej w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe. Zamawiający zastrzega sobie oraz organom nadzoru i kontroli Zamawiającego możliwość kontroli realizacji szkolenia w każdym czasie, a także prawo wglądu do dokumentacji związanej z realizacją szkolenia.

- 19) Zamawiający wymaga, aby zajęcia teoretyczne i praktyczne organizowane w dniach nauki szkolnej odbywały się w godzinach nie kolidujących z zajęciami szkolnymi uczestników kursu.
- 20) Badania lekarskie: orzeczenie lekarskie zapewnia Wykonawca (jeśli wymagane).
- 21) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 22) Okres związania ofertą wynosi 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert.

Część 5: Kurs kulinarny dla nauczycieli:

15. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkolenia polegająca na przeprowadzeniu kursu kulinarnego dla nauczycieli Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu w ramach projektu pn.: "Zawodowcy z Reymonta - podniesienie jakości kształcenia zawodowego w ZSP nr 3 w Łowiczu"
16. Miejscem realizacji szkolenia stacjonarnego będzie budynek Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu ul. Powstańców 1863 r. 12D (Zamawiający zapewnia sale dydaktyczne).
17. Kurs kulinarny – 25 h lekcyjnych zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych dla grupy 8 nauczycieli.
18. Wykonawca zorganizuje i przeprowadzi kurs – w zakresie części teoretycznej i praktycznej dla maksymalnie 8 nauczycieli Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu.
19. Zakres tematyczny kursu:
 - podstawy charakterystyka i zasady pracy w kuchni.
 - kuchnia polska w nowoczesnej odsłonie.
 - tradycyjna kuchnia polska, produkty mączne.
 - elementy kuchni japońskiej, chińskiej, koreańskiej indonezyjskiej.
 - ryby i owoce morza techniki obróbki wstępnej połączone z teorią.
 - wołowina: Rasy krów, sposoby cięcia oraz praktyczne przygotowanie steków.
 - kuchnia włoska: sery, makarony, pizza jak zrobić dobre włoskie jedzenie.
 - szkolenie cukiernicze.
 - charakterystyka i kultura nakrycia stołów w restauracji połączone z obsługą kelnerską.

- sosy i ich zastosowanie.
 - nowoczesne techniki gotowania (sous-vide, tekstury).
20. Kurs kulinarny dla nauczycieli jest podzielony na część teoretyczną i praktyczną. Kurs zawiera co najmniej 70% zajęć praktycznych.
21. Materiały szkoleniowe w formie drukowanej, po jednym egzemplarzu dla każdej osoby objętej szkoleniem, dodatkowo 1 egzemplarz dla Zamawiającego.
22. Planowany termin realizacji szkoleń:
- a) kwiecień - czerwiec 2026 r. dla maksymalnie 8 nauczycieli,
- Szczegółowy harmonogram zostanie ustalony z Wykonawcą po podpisaniu umowy.
23. Wymagania od wykonawców dot. wykonania zamówienia:
- 1) Ustalenia harmonogramu zajęć,
 - 2) Prowadzenia dziennika zajęć, listy obecności,
 - 3) Zapewnienia wykwalifikowanych instruktorów posiadających odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie uprawniające do prowadzenia zajęć;
 - 4) Bieżącego informowania Zamawiającego o nieobecności uczestnika kursu lub rezygnacji z uczestnictwa w trakcie jego trwania pod rygorem odmowy zapłaty za szkolenie tych osób;
 - 5) Ponośzenia wszelkich kosztów niezbędnych w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, nie przewidzianych w umowie;
 - 6) Zorganizowania i przeprowadzania na koniec szkolenia, egzaminu.
 - 7) Dostarczenia zaświadczeń o ukończeniu szkolenia oraz innych dokumentów związanych z realizacją usługi, o które zwróci się Zleceniodawca.
 - 8) Zapewnienia, wyposażenia techniczno – dydaktycznego, sal zajęć praktycznych - niezbędnych do realizacji umowy.
 - 9) Przeprowadzenia szkolenia z należytą starannością oraz zgodnie z wymaganiami i warunkami określonymi w aktualnych aktach prawnych.
 - 10) Do wyznaczenia osoby, która będzie w ścisłej współpracy z Zamawiającym, w celu zapewnienia prawidłowej organizacji zajęć.
 - 11) Skreślenia z listy uczestników kursu z powodu nieuczęszczania na zajęcia, tylko i wyłącznie na wniosek Zamawiającego.
 - 12) Przekazania Zamawiającemu w ciągu 3 dni od dnia zakończenia kursu listy potwierdzającej odbiór zaświadczeń ukończenia kursu.
 - 13) W przypadku uzasadnionych okoliczności (np. skargi rodziców, uczniów na zajęcia prowadzone przez instruktora tj. palenie papierosów podczas zajęć, niestosowne zachowanie, naruszanie nietykalności cielesnej, niepunktualne rozpoczynanie i kończenie zajęć, nagłe odwoływanie zajęć) zastąpienia dotychczasowego instruktora innym instruktorem gwarantującym należyte i terminowe prowadzenie zajęć na uzasadniony wniosek Zamawiającego.
 - 14) Zapewnienia materiałów szkoleniowych.
Materiały muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia oraz dobrej jakości (bez śladów wcześniejszego użytkowania). Wykonawca zobowiązany jest przygotować materiały szkoleniowe: skrypt wykładowy o treści adekwatnej do omawianej tematyki, przygotowany w formie drukowanej, wydrukowane materiały wpięte w skoroszyt.
 - 15) Wydania uczestnikom szkolenia certyfikatu/zaświadczenia będącego potwierdzeniem nabycia kompetencji/kwalifikacji uzyskanych w wyniku formalnej oceny. Certyfikat/zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji będzie zawierać informacje jakie umiejętności (zestaw efektów uczenia się) nabyli uczestnicy w wyniku realizowanego szkolenia, oraz liczbę godzin zrealizowanych zajęć.

- 16) Oznaczenia zgodnie z obowiązującymi Wytycznymi dotyczącymi informacji i promocji Funduszy Europejskich na lata 2021-2027 wszelkich materiałów, które otrzymują uczestnicy szkolenia, w szczególności: publikacji, materiałów dydaktycznych, prezentacji, materiałów audiowizualnych, itp.).
- 17) Przechowywać wszystkie dokumenty związane z realizacją kursu co najmniej do dnia 31.12.2031 r., z zastrzeżeniem zmiany terminu.
- 18) Wykonać przedmiot zamówienia 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 2021-2027,

Wszystkie powyższe wymogi winny zostać zrealizowane i zapewnione w ramach kwoty brutto podanej w formularzu Oferty złożonej w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe. Zamawiający zastrzega sobie oraz organom nadzoru i kontroli Zamawiającego możliwość kontroli realizacji szkolenia w każdym czasie, a także prawo wglądu do dokumentacji związanej z realizacją szkolenia.

- 19) Zamawiający wymaga, aby zajęcia teoretyczne i praktyczne organizowane w dniach nauki szkolnej odbywały się w godzinach nie kolidujących z zajęciami szkolnymi uczestników kursu.
- 20) Badania lekarskie: orzeczenie lekarskie zapewnia Wykonawca (jeśli wymagane).
- 21) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 22) Okres związania ofertą wynosi 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert.

III. KODY CPV:

Wspólny Słownik Zamówień CPV:

- 80000000-4 usługi edukacyjne i szkoleniowe.
- 80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego,
- 80210000-9 - Usługi edukacji technicznej i zawodowej na poziomie szkoły średniej,
- 80310000-0 - Usługi edukacji młodzieży,
- 80510000-2 - Usługi szkolenia specjalistycznego,
- 80531200-7 - Usługi szkolenia technicznego.

IV. HARMONOGRAM REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

1. Terminy wykonania zamówienia dla części 1, 2, 3, 4, 5 zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.
2. Termin zapłaty: przelew 30 dni, po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury i protokołu odbioru podpisanego przez obie strony.
3. Podstawą wystawienia faktury będzie protokół odbioru podpisany przez strony.
4. W przypadku zaistnienia przerw w wykonywaniu umowy z przyczyn, za które Wykonawca nie odpowiada, termin wykonania prac ulega przesunięciu o okres wynikający z przerw w realizacji usługi, udokumentowanych w formie pisemnej.

V. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
 - a. posiadają kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:
Zamawiający nie określa wymagań w zakresie tego warunku.

- b. są w odpowiedniej sytuacji ekonomicznej lub finansowej:
Zamawiający nie określa wymagań w zakresie tego warunku.
 - c. dysponują odpowiednią wiedzą i doświadczeniem:
Zamawiający wymaga by podmiot realizujący szkolenia posiadał minimum 2 letnie doświadczenie.
Ocena spełnienia powyższego warunku nastąpi według formuły spełnia/nie spełnia na podstawie oświadczenia przedstawionego w Załączniku nr 2 do zapytania ofertowego.
 - d. dysponują lub będą dysponować na potrzeby realizacji zamówienia następującymi osobami, zdolnymi do wykonania zamówienia,
Zamawiający nie określa wymagań w zakresie tego warunku.
2. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy, sposobu oraz formy jego wniesienia (jeżeli wymagane): nie wymagane.

VI. INFORMACJE NA TEMAT ZAKAZU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH - WYKLUCZENIE Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W postępowaniu nie mogą brać udziału osoby, które powiązane są z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
2. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli, albo pozostawania we wspólnym pożyciu, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych.
3. Pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub zależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Zgodnie z art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub z konkursu zamawiający wyklucza:

1. wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 w/w ustawy;
2. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 w/w ustawy;
3. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z 29 września 1994 r. o rachunkowości jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na

podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 w/w ustawy.

4. Wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych w ust. 1 art. 7 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

W związku z powyższym Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia stanowiącego załącznik nr 2 do zapytania. Wykonawcy, którzy nie złożą ww. oświadczenia zostaną wezwani do uzupełnienia złożonej oferty.

VII. WARUNKI ZMIANY UMOWY:

Dopuszczalne warunki zmiany postanowień umowy określa wzór umowy, stanowiący załącznik nr 5 do zapytania ofertowego.

VIII. LISTA DOKUMENTÓW/OŚWIADCZEŃ WYMAGANYCH OD WYKONAWCY:

Oferta ma zawierać następujące dokumenty:

1. Formularz oferty wg załączonego wzoru – Załącznik nr 1 do zaproszenia.
2. Oświadczenie Wykonawcy – Załącznik nr 2 do zaproszenia.
3. Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu - Załącznik nr 3 do zaproszenia.
4. Informacja RODO – załącznik nr 4 do zaproszenia.
5. Umowę regulującą współpracę – w przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną.
6. Pełnomocnictwo do podpisania oferty – w przypadku podpisywania oferty przez osoby, które nie są upoważnione do reprezentowania Wykonawcy na podstawie wskazania we właściwym rejestrze.
7. W przypadku braku w/w załączników (nie dotyczy załącznika nr 1 – formularz oferty) Zamawiający wezwie Wykonawcę do ich uzupełnienia.
8. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Wykonawców wyjaśnień oraz dokumentów dotyczących treści złożonych ofert.
9. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe.
10. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem ofert.

IX. KRYTERIA OCENY I OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI:

Kryterium oceny oferty:

a. Cena ofertowa brutto–„C”

b. Doświadczenie trenera w realizacji szkoleń o tożsamej tematyce – „D”).

Zamawiający uzna wskazany warunek udziału w postępowaniu za spełniony, jeżeli wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował na czas realizacji zamówienia niezbędnym potencjałem technicznym do wykonania zamówienia i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia tj. w zakresie:

Wyznaczy do realizacji przedmiotu zamówienia minimum – 1 trenera legitymującego się wykształceniem średnim technicznym oraz ukończonym kursem instruktorów – wykładowców w zakresie szkolenia kierowców na prawo jazdy kategorii B i posiadającego co najmniej dwuletnie doświadczenie zawodowe w dziedzinie objętej szkoleniem/kursem.

Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

Kryterium	Waga [%]	Maksymalna liczba punktów	Sposób oceny
-----------	----------	---------------------------	--------------

Łączna cena ofertowa brutto – „C”	60 %	60	Wg wzoru: Cena najtańszej oferty $C = \frac{\text{Cena najtańszej oferty}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 60 \text{ pkt}$
Doświadczenie trenera w realizacji szkoleń o tożsamej tematyce – „D”	40 %	40	Za każdy dodatkowy rok doświadczenia trenera powyżej wymaganego minimum (2 lata) przyznawane będzie: Zamawiający przyzna 10 pkt – za minimum 2-letnie doświadczenie zawodowe w dziedzinie objętej szkoleniem Zamawiający przyzna 20 pkt – za minimum 3 lata doświadczenia zawodowego w dziedzinie objętej szkoleniem Zamawiający przyzna 30 pkt – za minimum 4 lata doświadczenia zawodowego w dziedzinie objętej szkoleniem Zamawiający przyzna 40 pkt – za minimum 5 lat i więcej doświadczenia zawodowego w dziedzinie objętej szkoleniem W przypadku wskazania kilku osób do realizacji danej części zamówienia, Zamawiający oceni doświadczenie najbardziej doświadczonego szkoleniowca. Za doświadczenie zawodowe uznaje się wykonywanie czynności zawodowych, dydaktycznych lub praktycznych bezpośrednio związanych z tematyką szkolenia określoną w OPZ, na podstawie stosunku pracy, umów cywilnoprawnych lub działalności gospodarczej.
RAZEM	100 %	100	$L = C + D$

d. Całkowita liczba punktów, jaką otrzyma dana oferta, zostanie obliczona wg poniższego wzoru:

$$L = C + D$$

gdzie:

L – całkowita liczba punktów,

C – punkty uzyskane w kryterium „Cena ofertowa brutto”,

D - punkty uzyskane w kryterium „Doświadczenie trenera w realizacji szkoleń o tożsamej tematyce”,

e. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.

f. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w zapytaniu i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.

g. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty z niższą 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.

X. MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT:

1. Wykonawca ma prawo złożyć ofertę na każdą z dwóch części.
2. Wykonawca powinien przygotować ofertę na formularzu ofertowym załączonym do niniejszego zapytania – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
3. Oferta musi być napisana w języku polskim, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, przez osobę/osoby

- uprawnioną/uprawnione, w szczególności w formacie danych .doc., docx, .pdf., .xml, .xps. odt pod rygorem nieważności.
4. Oferta powinna: posiadać datę sporządzenia oraz zawierać adres lub siedzibę Wykonawcy, numer telefonu, numer NIP, adres email.
 5. Oferta wraz z załącznikami powinna być złożona za pośrednictwem adresu mailowego: sekretariat@zsp3lowicz.pl w nieprzekraczalnym terminie do dnia 16.04.2026 r. do godz. 08.00 (liczy się data i godzina wpływu do Zamawiającego). (liczy się data i godzina wpływu do Zamawiającego).
 6. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
 7. Wykonawca może przed terminem rozpatrywania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
 8. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
 9. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
 10. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

XI. ZASTRZEŻENIA:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania w każdym czasie i bez podania przyczyny modyfikacji lub unieważnienia niniejszego postępowania, zamknięcia postępowania bez wybrania którejkolwiek z ofert, jak również żądania, w przypadku wystąpienia przesłanek, o których mowa w art. 70⁵ Kodeksu cywilnego, unieważnienia umowy zawartej w drodze postępowania. W przypadku podjęcia jednej z powyższych decyzji, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o niej za pośrednictwem poczty elektronicznej (na adresy email wszystkich Wykonawców).

Wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty oraz zawarciem umowy ponosi Wykonawca, a w przypadku modyfikacji lub unieważnienia niniejszego postępowania i nieudzielenia zamówienia Wykonawcom nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

Zamawiający zastrzega, że niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego.

XII. INFORMACJA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH:

W związku z realizacją wymogów 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, tzw. „RODO”) zgodnie z art. 13 ust.1 i 2, informujemy o zasadach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych w Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu ul. Powstańców 1863 r. 12D 99-400 Łowicz i o przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych.

1. Administratorem danych osobowych jest Dyrektor Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 3 im. Władysława Stanisława Reymonta w Łowiczu..
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji zadań i obowiązków w szczególności w toku postępowań, wynikających z przepisów prawa,
3. W związku z przetwarzaniem danych osobowych w celach o których mowa w pkt 3 odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa,
4. Pani/Pana dane osobowe przechowywane będą przez okres niezbędny do realizacji celów wskazanych w pkt. 3, nie krócej jednak, niż przez okres wskazany w przepisach wykonawczych do ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach,
5. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym, w określonych przypadkach zbierane są dodatkowe dane osobowe (np. numery telefonu, adresy poczty elektronicznej e-mail) w celu ułatwienia kontaktu ze szkołą i wówczas wymagana jest pisemna

zgoda osoby kontaktującej się.

6. W ramach postępowań prowadzonych na podstawie Ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego posiada Pani/Pan prawo żądania od Administratora dostępu do swoich danych osobowych oraz prawo do ich sprostowania,
8. Ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych,
9. Pani/Pana dane nie będą poddane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji (profilowaniu), polegającego na wykorzystaniu danych osobowych do oceny niektórych czynników osobowych osoby fizycznej, w szczególności: do analizy lub prognozy aspektów dotyczących efektów pracy tej osoby fizycznej, jej sytuacji ekonomicznej, stanu zdrowia, osobistych preferencji, zainteresowań, wiarygodności, zachowania, lokalizacji lub przemieszczania się,
10. Administrator nie będzie przetwarzać danych osobowych w innym celu niż cel, w którym dane osobowe zostały zebrane na podstawie przepisów prawa,
11. Pani/Pana dane mogą być przekazane odbiorcy w państwie trzecim lub organizacji międzynarodowej w związku z umowami międzynarodowymi i zadaniami wynikającymi z ustaw krajowych.

XIII. DODATKOWE INFORMACJE:

1. Dodatkowych informacji udziela: Anita Czapnik, e-mail: aczapnik@zsp3lowicz.pl.
2. Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.
3. Zamawiający nie planuje przeprowadzenia negocjacji.
4. Zamawiający może również odrzucić ofertę, gdy cena zaproponowana przez Wykonawcę wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia tj. różni się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu lub budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów. Przed podjęciem decyzji o odrzuceniu zamawiający żąda od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny. Zamawiający oceni te wyjaśnienia w konsultacji z wykonawcą i może odrzucić ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny w ofercie.

XV. ZAŁĄCZNIKI:

- Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego;
- Oświadczenie Wykonawcy – załącznik nr 2 do zapytania ofertowego;
- Wykaz osób - załącznik nr 3 do zapytania ofertowego
- Informacja RODO – załącznik nr 4 do zapytania ofertowego;
- Wzór umowy – załącznik nr 5 do zapytania ofertowego;

Beata Żuk
Dyrektor Szkoły