**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**NA PRZEPROWADZENIE KURSU ZAWODOWEGO „CUKIERNIK I i II STOPNIA”**

w ramach projektu pn. **„Nowe zawody nowe szanse”**

Oś priorytetowa 02 – Kadry dla gospodarki, Działanie 02.04 – Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego, Poddziałanie 02.04.01 – Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego – projekty konkursowe

1. **NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

Lokalna Grupa Działania „Warmiński Zakątek”

ul. Grunwaldzka 6 11-040 Dobre Miasto

NIP 7393566126 REGON 280139761

Tel. 89 616 00 58

Strona internetowa: [www.warminskizakatek.pl](http://www.warminskizakatek.pl)

e-mail: warminskizakatek@wp.pl

1. **TRYB UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

Postępowanie nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**
	1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i przeprowadzenie kursów zawodowych dla Uczestników projektu NOWE ZAWODY NOWE SZANSE, będących Uczniami Branżowej Szkoły Specjalnej I Stopnia w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym im. Św. Jana Pawła II w Kętrzynie:
		1. CUKIERNIK I STOPNIA,
		2. CUKIERNIK II STOPNIA.

Każdy etap zakończony egzaminem zgodnie z zasadą 4 etapowej weryfikacji nabycia kompetencji przez Uczniów (E1 – zakres, E2 – wzorzec, E3 – ocena, E4 – porównanie).

Warunkiem udziału w kursie zawodowym CUKIERNIK II STOPNIA jest ukończenie z wynikiem pozytywnym kursu zawodowego CUKIERNIK I STOPNIA.

KOD WSPÓLNEGO SŁOWNIKA ZAMÓWIEŃ (CPV): 80530000-8 Usługi szkolenia zawodowego

* 1. Uczestnikami kursu są Uczniowie Branżowej Szkoły Specjalnej I Stopnia w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym im. Św. Jana Pawła II w Kętrzynie, 11-400 Kętrzyn, ul. Klonowa 2B (SOSW), **posiadający specjalne potrzeby edukacyjne.**

Liczba Uczestników kursu:

- 4 osoby cukiernik I stopnia

- 4 osoby cukiernik II stopnia.

* 1. Ramowy zakres kursu:
		1. Kurs cukierniczy I stopnia:
			1. Niezbędnik cukiernika – to co powinieneś wiedzieć o pracy cukiernika,
			2. Wyposażenie stanowiska pracy, organizacja stanowiska pracy,
			3. Terminologia stosowana w cukiernictwie,
			4. Podstawowe zagadnienia z zakresu bhp, ppoż oraz pierwszej pomocy,
			5. Wymogi systemu HACCP w gastronomi,
			6. Surowce i materiały pomocnicze stosowane w cukiernictwie – sposoby doboru surowców do poszczególnych wyrobów,
			7. Część praktyczna – warsztaty cukiernicze, sporządzanie różnych rodzajów ciast i wyrobów cukierniczych, czyli: praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w cukiernictwie:
* Kruche ciasta: podstawowe i słone, ciasta półkruche, kruche ciasteczka do spodów, serników, szarlotek, babeczek lub lekkich tart,
* Ciasta ucierane,
* Ciasta biszkoptowe – biszkopty jako podstawy do innych ciast, ciast korpusowe, wykorzystywanie ciasta biszkoptowego do produkcji różnych wyrobów, m.in. rolady, krajanki tortowe,
* Kremy lub pianki, musy, mleczka oraz panna cotta – sekrety udanych kremów.
	+ - 1. Podsumowanie wiadomości,
			2. Zakończenie I stopnia – egzamin praktyczny.
		1. Kurs cukierniczy II stopnia:
			1. Serniki,
			2. Przygotowanie i podstawy pracy z karmelem,
			3. Flan i crème brûlée,
			4. Podstawy pracy z czekoladą: tajniki i techniki pracy z czekoladą, polewy i ozdoby czekoladowe,
			5. Torty na bazie ciast biszkoptowych + dekoracja,
			6. Cupcake lub muffiny + dekoracja,
			7. Pierniki lub pierniczki i keksy,
			8. Cake popsy lub bajaderki, nugaty,
			9. Podstawy dekorowania: wykorzystanie barwników, masy marcepanowej, lukrów plastycznych i innych, dekorowanie m.in. kremami, czekoladą, lukrem plastycznym, informacje o różnych rodzajach mas plastycznych, użycie barwników spożywczych z lukrem i masą cukrową, użycie dekoracji i tworzenie tortów piętrowych,
			10. Beza i makaroniki + dodatki,
			11. Co w oleju pływa: faworki i pączki,
			12. Ciasta drożdżowe, makowce, strudle,
			13. Najnowsze trendy w wyrobach cukierniczych: ekspozycja i aranżacja,
			14. Zarządzanie lokalem gastronomicznym,
			15. Podsumowanie wiadomości,
			16. Zakończenie II stopnia – egzamin praktyczny.
	1. Wykonawca zadania zapewni Uczestnikom kursu:
		1. badania lekarskie,
		2. ubezpieczenie w zakresie NNW,
		3. ubrania robocze, tj. czapki ochronne, fartuchy i rękawice, przekazane na własność Uczestnikom kursu po jego zakończeniu,
		4. materiały szkoleniowe i dydaktyczne,
		5. przeprowadzenie egzaminu teoretycznego i praktycznego,
		6. przeprowadzenie kursu zgodnie z zasadą 4 etapowej weryfikacji nabycia kompetencji przez Uczniów: E1 – Zakres, E2 – Wzorzec, E3 – Ocena, E4 – Porównanie i jej udokumentowanie,
		7. wydanie zaświadczenia/certyfikatu/świadectwa ukończenia kursu zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. z 2014r. poz. 622).
	2. W związku z wprowadzonym stanem epidemii COVID – 19 podczas kontaktu osobistego Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia wszelkich środków bezpieczeństwa, wymaganych aktualnie obowiązującymi przepisami prawa, w tym do:
1. sali umożliwiającej min. 2 metrowy odstęp pomiędzy Uczestnikami kursu oraz Trenerem;
2. środków dezynfekujących do rąk oraz sprzętu/przedmiotów,
3. maseczek dla Trenera oraz Uczestników kursu,
4. rękawiczek jednorazowych.

Zastrzega się dostosowanie ww. warunków w miarę dokonywania zmian w przepisach dotyczących epidemii COVID-19.

* 1. Istotne warunki realizacji przedmiotu zamówienia:
		1. Wykonawcę/-ów osobiście wykonujących przedmiot Zamówienia będzie obowiązywał miesięczny limit zaangażowania zawodowego w realizację wszystkich projektów finansowanych z funduszy strukturalnych i FS oraz działań finansowanych z innych źródeł, w tym środków własnych Zamawiającego i innych podmiotów, zgodnie z treścią obowiązujących Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020
		2. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania szczegółowego programu kursu przed rozpoczęciem realizacji zajęć oraz przekazania go do akceptacji Zamawiającemu.
		3. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania i prowadzenia dziennika zajęć. Dziennik zajęć należy przekazać do akceptacji Zamawiającemu przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia. Dziennik zajęć stanowi integralną część dokumentacji projektu realizowaną przez Wykonawcę.
		4. Wykonawca będzie odpowiedzialny za prowadzenie list obecności Uczestników kursu oraz do bieżącego informowania Zamawiającego o wszelkich nieobecnościach uczestników na zajęciach. Lista obecności z poszczególnych zajęć stanowi integralną część dokumentacji projektu realizowaną przez Wykonawcę.
		5. Wszystkie dokumenty przekazywane Uczestnikom i Zamawiającemu (o ile występują) muszą być oznakowane zgodnie z aktualnie obowiązującymi zasadami Podręcznika wnioskodawcy i Beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji.
		6. Wykonawca zaakceptuje klauzulę, że otrzyma wynagrodzenie tylko za zajęcia, które rzeczywiście się odbyły.
		7. W przypadku zaistnienia takiej potrzeby Zamawiający zastrzega, że istnieje możliwość udzielenia wyłonionemu Wykonawcy zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonej w umowie zawartej z Wykonawcą.
		8. W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z potrzebą wprowadzenia zmian w Umowie celem właściwej realizacji zamówienia Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania tych zmian w formie Aneksu. Zakres zmian może dotyczyć:
			1. okresu i harmonogramu realizacji Umowy,
			2. ostatecznej liczby godzin usługi,
			3. ostatecznej liczby osób objętych usługą,
			4. ostatecznej liczby osób realizujących usługę.
1. **CZAS TRWANIA KURSU:**
	1. Kurs będzie realizowany w wymiarze:
		1. I stopnia - 90 godzin zajęć teoretycznych w siedzibie SOSW w Kętrzynie (sale udostępnione Wykonawcy nieodpłatnie) i praktycznych w miejscu wskazanym przez Wykonawcę z preferencją organizacji w zakładzie cukierniczym, w formie pięciu 3-dniowych spotkań (piątek, sobota, niedziela) co tydzień do **30.04.2022r**.
		2. II stopnia - 90 godzin, zajęć teoretycznych w siedzibie SOSW w Kętrzynie (sale udostępnione Wykonawcy nieodpłatnie) i praktycznych w miejscu wskazanym przez Wykonawcę z preferencją organizacji w zakładzie cukierniczym, w formie pięciu 3-dniowych spotkań (piątek, sobota, niedziela) co tydzień w okresie **od zakończenia kursu I stopnia do 30.06.2022r**.
	2. Sugerowany cykl trzydniowych spotkań (piątek – niedziela), nie dopuszcza się realizacji zadania w trakcie trwania zajęć lekcyjnych SOSW, w których są zobowiązani brać udział Uczestnicy kursu.
	3. W harmonogramie należy wskazać faktyczny czas przebywania Uczestników kursu na zajęciach w każdym dniu, w pełnych godzinach dydaktycznych (od godziny rozpoczęcia zajęć do godziny ich zakończenia, z uwzględnieniem przerw), w tym co najmniej 30 minutowej przerwy na posiłek. Koszty posiłku pokrywa Zamawiający.
	4. Wzór harmonogramu stanowi *Załącznik nr 3* do zapytania ofertowego.
	5. Godziny uczestnictwa w kursie muszą być dostosowane do indywidualnych preferencji Uczestników, w celu umożliwienia im nauki w szkole w czasie godzin lekcyjnych.

**Realizacja usługi szkoleniowej:**

* **CUKIERNIK I STOPNIA – w nieprzekraczalnym terminie do 30.04.2022r.**
* **CUKIERNIK II STOPNIA – w nieprzekraczalnym terminie do 30.06.2022r.**
1. **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

WYKONAWCĄ USŁUGI MOŻE ZOSTAĆ PODMIOT, KTÓRY:

1. Posiada status instytucji szkoleniowej w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. nr 99, poz. 1001 z późn. zmianami), wpisanej do rejestru instytucji szkoleniowych oraz niezbędne uprawnienia do przeprowadzenia szkoleń.

Kryterium weryfikowane będzie na podstawie załączników do Formularza Ofertowego (wpisu do rejestru instytucji szkoleniowych) i/ lub bazy danych dostępnej na stronie internetowej https://stor.praca.gov.pl/

1. Dysponuje wiedzą i doświadczeniem niezbędnym do prawidłowego wykonania usługi, tj. zrealizował w ciągu ostatnich 36 miesięcy co najmniej 3 szkolenia/kursy dla co najmniej 6 osób (łącznie w szkoleniach), zbieżne z tematyką zapytania ofertowego.

Kryterium weryfikowane będzie na podstawie przedłożonych wraz z Formularzem Ofertowym dokumentów potwierdzających doświadczenie w realizacji kursów wymienionych w punkcie III dla min. 6 osób liczonych w ciągu ostatnich 36 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Weryfikacja na podstawie dok. „Doświadczenie Oferenta” oraz dokumentów potwierdzających doświadczenie.

1. Przedstawi wstępny harmonogram szkolenia/szkoleń, spełniający wymogi określone w zapytaniu ofertowym.

Kryterium weryfikowane będzie na podstawie przedłożonego załącznika zgodnie z wzorem dołączonym do zapytania ofertowego.

1. Dysponuje osobą / osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu zamówienia, które posiadają odpowiednie kwalifikacje, tj.
	* 1. wykształcenie wyższe / zawodowe lub certyfikaty / zaświadczenia / inne umożliwiające przeprowadzenie danego wsparcia,
		2. minimum dwuletnie praktyczne doświadczenie zawodowe w zakresie obejmującym przedmiot zamówienia.

Weryfikacja na podstawie formularza „Doświadczenie Oferenta”, stanowiącego załącznik do zapytania ofertowego.

1. **LICZBA UCZESTNIKÓW KURSU:**

- 4 osoby Cukiernik I stopnia,

- 4 osoby Cukiernik II stopnia.

1. **OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY**
2. Należy podać cenę brutto za poszczególne składowe zamówienia oraz cenę łączną.
3. Oferowana przez wykonawcę cena jest **ceną ryczałtową.**
4. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w formularzu oferty ceny za wykonanie zamówienia.
5. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w PLN.
6. Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego zapytania oraz obejmować wszelkie koszty (w tym podatki i inne opłaty), które Wykonawca winien ponieść z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi warunkami technicznymi, normami i przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
7. Wszystkie wartości powinny być naliczane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
8. **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA I ZŁOŻENIA OFERTY**
9. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
10. Oferta wraz z wszystkimi dokumentami i załącznikami powinna być sporządzona w języku polskim. W przypadku dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w językach obcych należy dołączyć tłumaczenie na język polski.
11. Pisemną ofertę należy złożyć na załączonym formularzu (załącznik nr 1).
12. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy(ów). Oznacza to, iż jeżeli z dokumentu(ów) określającego status prawny Wykonawcy(ów) lub pełnomocnictwa (pełnomocnictw) wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy(ów) upoważnionych jest łącznie kilka osób, dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby.
13. Upoważnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty. Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny wykonawcy to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię stosownego pełnomocnictwa udzielonego przez osoby do tego upoważnione.
14. Do oferty należy dołączyć:
15. formularz ofertowy wg załącznika nr 1,
16. oświadczenie „Doświadczenie Oferenta” wg załącznika nr 2,
17. szczegółowy harmonogram realizacji kursu wg załącznika nr 3,
18. dokumenty potwierdzające wiedzę i doświadczenie wykazane w „Doświadczeniu Oferenta” (załącznik nr 2),
19. Oferta powinna być złożona :
20. w formie pisemnej (w zaklejonej kopercie) w siedzibie Zamawiającego tj. Lokalna Grupa Działania „Warmiński Zakątek”, ul. Grunwaldzka 6, 11-040 Dobre Miasto, za pośrednictwem operatora pocztowego, osobiście lub za pośrednictwem posłańca,

 lub

1. na adres email: m.urbanowicz@warminskizakatek.com.pl.
2. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.
3. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis:

**OFERTA: CUKIERNIK I i II STOPNIA - SOSW W KĘTRZYNIE**

1. **Termin składania ofert:** do dnia **15.02.2022r. do godz. 13.00** (liczy się data wpływu oferty).
2. **KLAUZULA INFORMACYJNA RODO**

Stosownie do art. 13 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) – (zwanym dalej RODO), z których wynika obowiązek informacyjny administratora danych osobowych dotyczący przetwarzania danych osobowych w związku z przystąpieniem do Projektu pn. „NOWE ZAWODY NOWE SZANSE” oświadczam, że przyjmuję do wiadomości, iż:

1. Administratorem moich danych osobowych w odniesieniu do zbioru „Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020” jest Województwo Warmińsko-Mazurskie reprezentowane przez Zarząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego z siedzibą w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie przy ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn, będący Instytucją Zarządzającą Regionalnym Programem Operacyjnym Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020(dalej: Instytucja Zarządzająca).
2. Administratorem moich danych osobowych w odniesieniu do zbioru „Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych” jest Minister właściwy do spraw rozwoju regionalnego.
3. Instytucja Zarządzająca powołała Inspektora Ochrony Danych, z którym kontakt jest możliwy pod adresem email: iod@warmia.mazury.pl.
4. Moje dane osobowe przetwarzane są na podstawie art. 6 ust. 1 lit. C 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). Oznacza to, że moje dane osobowe są niezbędne do wypełnienia przez Instytucję Zarządzającą obowiązków prawnych ciążących na niej w związku z realizacją Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 (dalej: RPOWiM2014-2020). Wspomniane obowiązki prawne ciążące na Instytucji Zarządzającej w związku z realizacją RPOWiM 2014-2020 określone zostały przepisami m.in. niżej wymienionych aktach prawnych:
	* + 1. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1301/2013 z dnia 17grudnia 2013r. w sprawie Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i przepisów szczególnych dotyczących celu „Inwestycje na rzecz wzrostu i zatrudnienia” oraz w sprawie uchylenia rozporządzenia (WE) nr 1080/2006;
			2. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 z dnia 17grudnia 2013r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiającego przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006;
			3. Rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1011/2014 z dnia 22 września 2014r. ustanawiającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 w odniesieniu do wzorów służących do przekazywania Komisji określonych informacji oraz szczegółowe przepisy dotyczące wymiany informacji między beneficjentami a instytucjami zarządzającymi, certyfikującymi, audytowymi i pośredniczącymi.
			4. Ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014–2020;
5. Moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu wykonania przez Instytucję Zarządzającą określonych prawem obowiązków w związku z realizacją Projektu pn „NOWE ZAWODY NOWE SZANSE”, w szczególności w celu potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, udzielenia wsparcia, zarządzania, monitoringu, ewaluacji, kontroli, audytu i sprawozdawczości oraz działań informacyjno-promocyjnych w ramach RPOWiM2014-2020.
6. Moje dane osobowe zostały powierzone do przetwarzania, Beneficjentowi realizującemu Projekt - Lokalną Grupą Działania „Warmiński Zakątek” z siedzibą w Dobrym Mieście , ul. Grunwaldzka 6, 11-040 Dobre Miasto.

Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych: Agata Janiszewska Skowron, e-mail agatajskowron@gmail.com, adres pocztowy - ul. Grunwaldzka 6, 11-040 Dobre Miasto, korespondencja z dopiskiem Inspektor Danych osobowych.

1. Moje dane osobowe, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, są udostępniane uprawnionym podmiotom i instytucjom, w tym Ministrowi właściwemu do spraw rozwoju regionalnego.
2. Moje dane osobowe mogą zostać powierzone lub udostępnione także specjalistycznym podmiotom realizującym badania ewaluacyjne, kontrole i audyt w ramach RPOWiM2014-2020 na zlecenie Instytucji Zarządzającej/lub Beneficjenta.
3. Moje dane osobowe będą przechowywane do czasu akceptacji sprawozdania końcowego z realizacji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 przez Komisję Europejską.
4. W każdym czasie przysługuje mi prawo dostępu do moich danych osobowych, jak również prawo żądania ich sprostowania. Natomiast prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania danych, prawo do przenoszenia danych oraz prawo do sprzeciwu, przysługuje mi w przypadkach i na zasadach określonych odpowiednio w art. 17-22 RODO.
5. Jeżeli uznam, że przetwarzanie moich danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych, mam prawo wnieść skargę do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
6. Podanie przeze mnie danych jest dobrowolne, aczkolwiek odmowa ich podania będzie równoznaczna z brakiem możliwości udziału w realizacji Projektu / Podanie danych jest dobrowolne, aczkolwiek odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości udzielenia wsparcia w ramach Projektu./Podanie danych jest dobrowolne, aczkolwiek odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości udziału w realizacji Projektu.
7. **Osoba uprawnione do kontaktu z Wykonawcami:**

Monika Urbanowicz – tel. 89 6160058.

e-mail: m.urbanowicz@warminskizakatek.com.pl

1. **Załączniki do zapytania ofertowego:**
	* 1. formularz ofertowy - załącznik nr 1,
		2. oświadczenie „Doświadczenie Oferenta” - załącznik nr 2,
		3. szczegółowy harmonogram realizacji kursu - załącznik nr 3.

Dobre Miasto, 08.02.2022r. Prezes

LGD „Warmiński Zakątek”

Małgorzata Ofierska