



Baza Konkurencyjności

Fundusze Europejskie



Unia Europejska

[Ogłoszenia](#)[Zamawiający](#)[Zaloguj się](#)[Dodaj ogłoszenie](#)[Strona główna](#) > [Ogłoszenia](#)

> Zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia doskonalącego/kursu z tematyki związanej z nauczaniem zawodem dla kadry dydaktycznej Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu biorącej udział w projekcie „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – III EDYCJA”

Zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia doskonalącego/kursu z tematyki związanej z nauczaniem zawodem dla kadry dydaktycznej Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu biorącej udział w projekcie „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – III EDYCJA”

Data publikacji: 14.11.2019

[Informacje o ogłoszeniu](#)[Opis przedmiotu zamówienia](#)[Ocena oferty](#)[Zamawiający - Beneficjent](#)

Informacje o ogłoszeniu

Termin składania ofert

do dnia 22-11-2019

Numer ogłoszenia

1217171

Status ogłoszenia

Aktualne

Miejsce i sposób składania ofert

1. Ofertę można przestać:

a) drogą elektroniczną (za pomocą poczty elektronicznej) jako skan podpisanego dokumentu sporządzonego w formie papierowej lub dokumentu elektronicznego podpisanego ważnym podpisem kwalifikowanym na adres e-mail Biura Pozyskiwania Funduszy Wydziału Rozwoju Miasta, Urzędu Miasta Kalisza: boipf@um.kalisz.pl (w tytule należy wpisać: „Oferta na zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia doskonalącego dla ZSGH, w ramach projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów – III EDYCJA”,
lub

b) w formie pisemnej w zamkniętej, opieczętowanej kopercie zaadresowanej na adres Zamawiającego i oznaczonej: „Oferta na zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia doskonalącego dla ZSGH, w ramach projektu pn. „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów – III EDYCJA” dostarczonej za pośrednictwem poczty, kuriera lub osobiście na adres: Urząd Miasta Kalisza, Wydział Rozwoju Miasta, ul. Kościuszki 1a, 62-800 Kalisz (pok. nr 303 na III piętrze), w nieprzekraczalnym terminie do dnia 22.11.2019 roku do godz. 10:00.

2. Otwarcie ofert jest jawne. Wraz z otwarciem ofert przestanych w sposób określony w pkt IX 1b) Zamawiający odczyta treść ofert złożonych w sposób określony w pkt. IX 1a).

3. Miejsce i termin otwarcia ofert: Urząd Miasta Kalisza, Wydział Rozwoju Miasta, ul. Kościuszki 1a, pok. 308, 22.11.2019 roku do godz. 14:15.

4. Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona.

5. Za dostarczenie oferty w inne miejsce niż wskazane powyżej lub pozostawienie awizo Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.

6. W przypadku przestania oferty pocztą lub przesyłką kurierską do Zamawiającego, należy wziąć pod uwagę, że terminem jej dostarczenia (złożenia) Zamawiającemu jest jej wpływ do miejsca oznaczonego przez Zamawiającego jako miejsce składania ofert (a nie np. Kancelaria Ogólna Urzędu Miasta Kalisza lub inny sekretariat działający w strukturze organizacyjnej Zamawiającego).

7. W przypadku składania oferty pocztą elektroniczną, decyduje data wpływu na serwer poczty przychodzącej Zamawiającego.

Adres e-mail, na który należy wysłać ofertę

boipf@um.kalisz.pl

Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia

Barbara Bocheńska, Emilia Fikus-Kuźnicka

Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia

+48 62 7654 490

Skrócony opis przedmiotu zamówienia

Zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia doskonalącego/kursu pn. Kurs baristy dla zaawansowanych (II stopień) dla nauczycielek zawodu stanowiących kadre dydaktyczną Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu.

Kategoria ogłoszenia

Usługi

Podkategoria ogłoszenia

Usługi szkoleniowe

Miejsce realizacji zamówienia

Województwo: wielkopolskie Powiat: Kalisz Miejscowość: Kalisz

Opis przedmiotu zamówienia

Cel zamówienia

Zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia doskonalącego/kursu pn. Kurs baristy dla zaawansowanych (II stopień) dla 15 nauczycielek zawodu stanowiących kadre dydaktyczną Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu - czas trwania min. 16h. (szkolenie 2-dniowe) dla 1 grupy (min. 16h. x 1 grupa).

Przedmiot zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje zorganizowanie i przeprowadzenie szkolenia doskonalącego/kursu pn. Kurs baristy dla zaawansowanych (II stopień) dla 15 nauczycielek zawodu stanowiących kadre dydaktyczną Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu - czas trwania min. 16h. (szkolenie 2-dniowe) dla 1 grupy (min. 16h. x 1 grupa).

Program (minimalny zakres) szkolenia/kursu:

- a. Uprawa, metody zbiorów i obróbka kawy;
 - b. Techniki parzenia espresso i przyrządzania klasycznego cappuccino. Napoje na bazie espresso;
 - c. Alternatywne metody parzenia kawy;
 - d. Podstawy oceny sensorycznej (cup tasting);
 - e. Techniki tworzenia rysunków i wzorów z mleka na powierzchni kawy espresso (latte art): free pour, etching;
 - f. Technika spieniania mleka: jakość mleka, temperatura, ilość, czas i tekstura;
 - g. Najczęstsze błędy popełniane podczas spieniania;
 - h. Prawidłowa praca z filiżanką z espresso;
 - i. Ćwiczenia praktyczne - nauka tworzenia wzorów: serce, liść, rozeta, tulipan, kot, mozaika.
- Szkolenie/kurs przeprowadzony zostanie w formie szkolenia/kursu praktycznego (warsztatów).
Przedmiotowa usługa finansowana jest w całości ze środków publicznych – art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c) ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. 2018 poz. 2174 z późn. zm.).

Kod CPV

80530000-8

Nazwa kodu CPV

Usługi szkolenia zawodowego

Dodatkowe przedmioty zamówienia

80400000-8 usługi edukacji osób dorosłych

Harmonogram realizacji zamówienia

1. Termin wykonania zamówienia ustala się na okres od dnia zawarcia umowy z Wykonawcą do 31.12.2019r.
2. Szczegółowy harmonogram realizacji szkolenia/kursu Wykonawca uzgodni z Zespołem Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Kaliszu i Zamawiającym, najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji szkolenia/kursu. Harmonogram winien uwzględniać ilość dni i godzin zaplanowanych na realizację szkolenia/kursu. Na potrzeby niniejszego postępowania godzina szkoleniowa równa się 45 minut.
3. Termin realizacji zamówienia, o którym mowa w pkt. 1, może ulec zmianie na wniosek Zamawiającego i na wniosek Wykonawcy, za obustronną zgodą Zamawiającego i Wykonawcy

Załączniki

[Zapytanie ofertowe](#)

[Formularz oferty](#)

Pytania i wyjaśnienia

Brak pytań i wyjaśnień

Wiedza i doświadczenie

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wykwalifikowanej kadry. Przez wykwalifikowaną kadrę Zamawiający rozumie wykładowców / instruktorów / trenerów, posiadających ukończony kurs barystyczny II stopnia lub kurs zaawansowany oraz doświadczenie rozumiane jako zrealizowanie (w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert) minimum 1 usługi szkoleniowej zgodnej z przedmiotem zamówienia. Niniejsze, Wykonawca potwierdza podpisując: „Oświadczenie dotyczące kwalifikacji i doświadczenia osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia”, a także załączając stosowne dokumenty potwierdzające kwalifikacje (np. świadectwa, dyplomy, zaświadczenia, certyfikaty) i doświadczenie w realizacji szkolenia/kursu będącego przedmiotem zamówienia (np. referencje, kopie umów, CV, wykazy szkoleń), dotyczące osoby skierowanej do realizacji zamówienia.

Potencjał techniczny

Miejscem realizacji zamówienia będą pracownie przygotowane w ramach projektów: „Kalisz-przestrzeń dla profesjonalistów. Nowoczesne pracownie kluczem do sukcesu Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej”, „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej” oraz „Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej – II EDYCJA”, wyposażone we właściwą infrastrukturę. Zajęcia będą realizowane w pracowniach znajdujących się w Zespole Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich, ul. Wodna 11-13, 62-800 Kalisz.

Z tytułu korzystania z ww. pracowni na potrzeby realizacji zajęć, Wykonawca nie będzie ponosił żadnych kosztów. Koszty związane z ich udostępnieniem poniesie Zamawiający. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za sprzęt powierzony do realizacji zajęć. Szczegóły dotyczące wyposażenia będącego na stanie placówki kształcenia, Wykonawca uzgodni z Zespołem Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Kaliszu.

Osoby zdolne do wykonania zamówienia

O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy (Wykonawcami mogą być osoby fizyczne lub osoby prawne, w przypadku udziału w postępowaniu osób prawnych należy wskazać imiennie pracownika, który zostanie zaangażowany do realizacji zadania i spełnia warunki ujęte w zapytaniu ofertowym), którzy zapewnią współpracę z podmiotami z otoczenia społeczno-gospodarczego szkoły (jako otoczenie społeczno-gospodarcze należy rozumieć m.in. pracodawców, organizacje pracodawców, przedsiębiorców, organizacje przedsiębiorców, instytucje rynku pracy,

szkoły wyższe, organizacje pozarządowe, partnerów społecznych, a także podmioty wymienione w art. 3 ust. 1a Prawa oświatowego) oraz skierują do realizacji zamówienia osobę/y posiadającą/e ukończony kurs baristyczny II stopnia lub kurs zaawansowany oraz doświadczenie rozumiane jako zrealizowanie (w ciągu ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert) minimum 1 usługi szkoleniowej zgodnej z przedmiotem zamówienia. Niniejsze Wykonawca potwierdza podpisując „Oświadczenie dotyczące kwalifikacji i doświadczenia osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia” stanowiące załącznik nr 2 do zapytania ofertowego, a także załączając stosowne dokumenty, dotyczące osoby/osób skierowanej/yh do realizacji zamówienia, potwierdzające kwalifikacje (np. kopie świadectw, dyplomów, zaświadczeń, certyfikatów) oraz doświadczenie w realizacji szkoleń/kursów, których zakres obejmował tematykę przedmiotu zamówienia (np. referencje, kopie umów, CV, wykazy szkoleń).

Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Wykonawca winien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia, co oświadcza na etapie składania oferty.

Dodatkowe warunki

1. Wykonawca, zobowiązany jest opracować szczegółowy program szkolenia/kursu. Program winien zostać opisany w języku efektów uczenia się. Program będzie punktem odniesienia do określenia efektów uczenia się, czyli wskazania co dana osoba powinna wiedzieć, co potrafić i jakie kompetencje zawodowe posiadać po zakończeniu szkolenia/kursu. Program winien zawierać rozkład godzinowy szkolenia/kursu, ze wskazaniem liczby godzin przypadającej na dzień szkoleniowy. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia programu szkolenia/kursu na 7 dni przed realizacją szkolenia/kursu składającego się na przedmiot zamówienia. Program szkolenia/kursu zostanie opracowany w sposób umożliwiający uczestnikom/uczestniczkom szkolenia/kursu późniejsze przystąpienie do egzaminów i uzyskanie certyfikatu profesjonalnego baristy lub trenera (Coffee Skills Program - CSP). Egzamin i certyfikat CSP nie stanowią przedmiotu zamówienia.

2. Wykonawca zobowiązany jest również do zapewnienia:

a) Materiałów szkoleniowych.

Do Wykonawcy należeć będzie przygotowanie materiałów dla wszystkich uczestniczek/uczestników szkolenia/kursu. Materiały muszą zostać opatrzone logotypami zgodnie z aktualnymi Wytycznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020 (wymagany zestaw logotypów przekazany zostanie przez Zamawiającego).

Materiały dla uczestniczek/uczestników winny zostać przygotowane zgodnie z koncepcją uniwersalnego projektowania, określoną w 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, w szczególności: dokumenty i inne materiały opracowane w dostępnej formie - należy unikać skanów dokumentów papierowych oraz udostępniać wersje plików w postaci umożliwiającej przeszukiwanie treści, np. „PDF”, „Word”, które pozwalają na odczytanie dokumentów przez czytniki dla osób z dysfunkcją wzroku; materiały informacyjne w różnych formatach, np. wersje w druku powiększonym, wersje elektroniczne dokumentów.

b) Dokumentacji udziału nauczycieli/ek w poszczególnych zajęciach składających się na przedmiot zamówienia: listy obecności, listy odbioru materiałów szkoleniowych, listy odbioru zaświadczenia/dyplomu/certyfikatu, dokumentacja fotograficzna (min. 5 zdjęć na płycie DVD/CD – preferowane zdjęcia z różnych dni szkolenia/kursu).

c) Zaświadczeń/dyplomów/certyfikatów, zgodnie z wymogami określonymi w Wytycznych Ministra Infrastruktury i Rozwoju w zakresie monitorowania postępu rzeczowego realizacji programów operacyjnych na lata 2014-2020. W sytuacji gdy wzór zaświadczenia/dyplomu/certyfikatu regulują odrębne przepisy, do dokumentu należy załączyć suplement zawierający informacje zawarte w ww. Wytycznych.

d) Surowców rozumianych jako materiały, półprodukty i produkty spożywcze niezbędne do przeprowadzenia szkolenia/kursu, w ilościach właściwych do należytego wykonania programu szkolenia/kursu będącego przedmiotem zamówienia. W szczególności: kawy, mleka, syropów, cukru, śmietany, lodów, gotowych dekoracji, posypek, sosów, barwników spożywczych – tak aby każdy uczestnik miał możliwość indywidualnej realizacji ćwiczeń praktycznych z przygotowania kaw i

ćwiczeń praktycznych z zakresu latte art.

Surowce (materiały, półprodukty i produkty spożywcze) powinny być świeże i dopuszczone do obrotu na terenie RP, w szczególności zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 11 maja 2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, Ustawy z dnia 21 grudnia 2001r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego. Wykonawca musi zapewnić właściwe przechowywanie produktów, za pomocą których realizowany będzie przedmiot zamówienia.

3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia do akceptacji Zamawiającego wzorów dokumentów, o których mowa w pkt. 1 i 2 (za wyjątkiem dokumentacji fotograficznej) na 7 dni przed realizacją szkolenia / kursu.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu w ciągu 7 dni od zakończenia szkolenia oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy dokumentów, o których mowa w pkt. 1 i 2 celem rozliczenia zrealizowanych zajęć.

Warunki zmiany umowy

Określenie warunków zmian istotnych postanowień umowy zawiera projekt umowy będący załącznikiem do zapytania ofertowego.

Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy

Wraz z „Formularzem oferty” Wykonawca zobowiązany jest do złożenia dokumentów potwierdzających spełnienie warunku udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdz. VI pkt 1 Zapytania ofertowego, tj. „Oświadczenia dotyczące kwalifikacji i doświadczenia osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia” wraz z załącznikami.

Zamówienia uzupełniające

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień podobnych.

Ocena oferty

Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji

1. Oferta, która otrzyma największą ilość punktów, zostanie uznana za najkorzystniejszą. Pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z uzyskaną ilością punktów.
2. Ocenie podlegają tylko oferty nieodrzucone.
3. Cena brutto jest jedynym kryterium wyboru oferty.
Ceny brutto w „Formularzu oferty” muszą zawierać całkowitą wycenę przedmiotu zamówienia. Ceny brutto muszą uwzględniać wszystkie składniki wynagrodzenia Wykonawcy wynikające z tytułu przygotowania oferty, przygotowania się do prowadzenia zajęć, przeprowadzenia zajęć, w tym zakupu surowców, o których mowa w Rozdz. III pkt 10.5. W przypadku osób fizycznych ceny brutto przedstawione w „Formularzu Oferty” muszą zawierać podatek, składki na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, a także pochodne od wynagrodzenia ponoszone przez Zamawiającego w zakresie, w jakim one występują w przypadku konkretnej osoby składającej ofertę. Dotyczy to w szczególności osób fizycznych niezatrudnionych lub, które jako zatrudnione osiągają wynagrodzenie poniżej kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz nie prowadzą działalności gospodarczej. Zamawiający dla celów kalkulacji cen brutto, uwzględniającej również pochodne od wynagrodzenia ponoszone przez Zamawiającego informuje, że obecna wysokość składki wypadkowej u niego wynosi 0,93%.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
5. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje wszystkich Wykonawców, którzy

złożyli oferty.

6. W umowie zawartej z Wykonawcą wskazane zostaną kwoty brutto należne Wykonawcy, przy uwzględnieniu cen brutto podanych w „Formularzu oferty”.

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawarcia umowy tylko do kwoty przewidzianej w budżecie projektu.

8. Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy w określonym terminie (składania ofert) nie złożyli wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Rozdz. VI pkt. 1 zapytania ofertowego, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w Rozdz. VI pkt. 1 zapytania ofertowego, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie chyba, że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu określonych przez Zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert. Czynność wezwania, o której mowa w niniejszym punkcie może być dwukrotna.

9. Zamawiający poprawia w ofercie:

9.1 oczywiste omyłki pisarskie,

9.2 oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, przy poprawianiu omyłek Zamawiający uzna, że w przypadku omyłek rachunkowych prawidłowo Wykonawca podał cenę jednostkową brutto i ewentualne omyłki Zamawiający poprawi według opisu obliczenia ceny zawartych w „Formularzu oferty”,

9.3 inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty,

- zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

W przypadku, gdy Wykonawca w wyznaczonym terminie nie wyrazi zgody na poprawienie ww. omyłek, jego oferta zostanie wykluczona z postępowania.

10. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty, poprzez zamieszczenie informacji na stronach internetowych, o których mowa w Rozdz. II pkt. 3 zapytania ofertowego oraz poprzez przesłanie w/w informacji na adres mailowy Wykonawcy podany w „Formularzu oferty”.

Zamawiający - Beneficjent

Nazwa

MIASTO KALISZ

Adres

Główny Rynek 20

62-800 Kalisz
wielkopolskie , Kalisz

Numer telefonu

627654490

Fax

627642032

NIP

6180015933

Tytuł projektu

Kalisz-przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej - III EDYCJA

Numer projektu

RPWP.08.03.05-30-0001/18-00

Liczba wyświetleń: 10



Ministerstwo Inwestycji i Rozwoju

ul. Wspólna 2/4

00-926 Warszawa

pn. - pt. 8.15-16.15

Wsparcie techniczne:

konkurencyjnosc@miir.gov.pl

tel.: 22 273 79 12

(w godzinach pracy Ministerstwa)

[Regulamin](#)

[O Bazie](#)

[Konkurencyjności](#)

[Polityka prywatności](#)

[Dostępna strona](#)

[Kontakt](#)

[Mapa strony](#)

[Jak znaleźć](#)

[ogłoszenie](#)

[Rejestracja i](#)

[dodawanie ogłoszeń](#)

[Listy sprawdzające](#)

[Podręcznik](#)

[beneficjenta](#)

[FAQ](#)



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejskie Fundusze
Strukturalne i Inwestycyjne



 **Portal Funduszy Europejskich**

Portal współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Pomoc Techniczna.

2015 © Ministerstwo Rozwoju



MINISTERSTWO
ROZWOJU



Serwisy Ministerstwa Rozwoju używają plików cookies, aby ułatwić Internautom korzystanie z naszych stron www oraz do celów statystycznych. Jeśli nie blokujesz tych plików, to zgadzasz się na ich użycie oraz zapisanie w pamięci Twojego komputera lub innego urządzenia. Pamiętaj, że możesz samodzielnie zmienić ustawienia przeglądarki tak, aby zablokować zapisywanie plików cookies. Więcej informacji znajdziesz w [Polityce prywatności](#)

Zgadzam się