



Regulamin rekrutacji uczestników i uczestnictwa w stażach, targach branżowych i zajęciach specjalistycznych realizowanych w ramach projektu: „Gastrotechnicy”

§1. Informacje o projekcie

1. Projekt „**Gastrotechnicy**” o numerze FEPD.08.01-IZ.00-0010/24 realizowany w ramach Priorytetu VIII Fundusze na rzecz edukacji i włączenia społecznego, Działanie 8.1 Rozwój edukacji i kształcenia Programu Fundusze Europejskie dla Podlaskiego na lata 2021-2027 Europejski Fundusz Społeczny PLUS, zwanym dalej Projektem.

2. Projekt realizowany jest przez Perfect Project Sp. z o.o. przy współpracy z Miastem Białymstok oraz Zespołem Szkół Gastronomicznych w Białymstoku.

3. Główny cel projektu:

Głównym celem projektu jest podniesienie umiejętności i jakości kształcenia praktycznego oraz lepsze dostosowanie do potrzeb rynku pracy wśród 100(59K, 41M) uczennic/uczniów i 20 (16K,4M) nauczycieli kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Białymstoku biorących udział w stażach i dodatkowych zajęciach specjalistycznych u pracodawców w okresie do 31 grudnia 2026r.

4. Uczestnicy projektu:

- 100 uczennic/ów ZSG w Białymstoku, w tym 50% pochodzących z terenów wiejskich:
 - technik technologii żywności,
 - technik żywienia i usług gastronomicznych,
 - technik usług kelnerskich.
- 20 nauczycielek/li (16K,4M) kształcenia zawodowego zatrudnionych w ZSG w Białymstoku.

5. Główne realizowane zadania w ramach projektu:

- realizacja 80 staży uczniowskich przez uczniów ZSG w Białymstoku w 2025 i 2026r.(zgodnie z kryterium szczególnym nr 3 udział w stażach minimum 80 % uczniów objętych wsparciem w projekcie) ,
- realizacja 4 staży zawodowych przez nauczycieli kształcenia ZSG w Białymstoku w 2026r.,
- udział w 2 Targach Gastronomicznych przez 40 uczniów ZSG w Białymstoku w 2025 i 2026 roku,
- udział w 2 kursach specjalistycznych wyjazdowych u przedsiębiorców przez 14 uczniów ZSG w Białymstoku w 2025 i 2026r.,
- udział w 2 wizytach studyjnych w przedsiębiorstwach w branży: żywienia i usług gastronomicznych oraz technologii żywności przez 20 nauczycieli ZSG w Białymstoku w 2025 i 2026r.,
- udział w 2 warsztatach gastronomicznych prowadzonych przez przedsiębiorców dla 10 nauczycieli ZSG w Białymstoku w 2025 i 2026 roku

6. Projekt realizowany jest w okresie: 01.02.2025 - 31.12.2026 roku na terenie:

- Zespołu Szkół Gastronomicznych w Białymstoku;



- w siedzibach przedsiębiorstw/ pracodawców;
 - w siedzibach wykonawców wybranych w drodze odpowiednich procedur do realizacji stażu.
7. Udział uczestników w projekcie jest bezpłatny.
8. Biuro projektu znajduje się w siedzibie Perfect Project Sp. z o.o. ul. Wołodyjowskiego 5; 15-272 Białystok.
9. Projekt obejmuje swym zasięgiem Beneficjentów Ostatecznych z województwa podlaskiego.
10. Projekt jest dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego PLUS (EFS+).

§ 2 Cele projektu

1. Podstawowe cele:

- podniesienie wiedzy i jakości kształcenia praktycznego oraz lepsze dostosowanie do potrzeb rynku pracy;
- zdobycie umiejętności praktycznego zastosowania posiadanych wiadomości teoretycznych;
- przygotowanie do samodzielnej pracy i podejmowania decyzji;
- zapoznanie z organizacją pracy w przedsiębiorstwie;
- poznanie działalności instytucji i firm funkcjonujących w warunkach gospodarki rynkowej;
- zapoznanie się z regulaminem pracy w danym przedsiębiorstwie oraz przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy;
- zapoznanie się ze stosowną dokumentacją i poprawnym jej prowadzeniem;
- zapoznanie z formami reklamy świadczonych usług, zdobycie umiejętności prawidłowej nowoczesnej organizacji pracy i poprawnego wykonywania czynności na poszczególnych stanowiskach;
- stosowanie i doskonalenie umiejętności posługiwania się sprzętem wykorzystywanym w przedsiębiorstwie;
- wykształcenie umiejętności profesjonalnej obsługi klientów;
- zwiększenie usamodzielnienia i poczucia własnej wartości; zwiększenie motywacji do dalszego uczestnictwa w kształceniu lub szkoleniu;
- nabycie przez uczniów nowych doświadczeń zawodowych i umiejętności w środowisku pracy, zwiększanie atrakcyjności kształcenia i szkolenia zawodowego oraz mobilności na rynku pracy, w tym dostosowanie edukacji zawodowej do potrzeb rynku.

2. W ramach realizowanego w danym przedsiębiorstwie programu stażu/zajęć specjalistycznych uczestnik powinien:

- znać zasady funkcjonowania poszczególnych działów zakładu;



- znać sposób obsługi podstawowych urządzeń stanowiących wyposażenie techniczne zakładu;
- przestrzegać wymogów organizacji pracy w zespole;
- przestrzegać dyscypliny obowiązującej w zakładzie;
- zorganizować i utrzymywać w należytym porządku swoje miejsce pracy;
- ocenić jakość wykonanej przez siebie pracy;
- przestrzegać zasad BHP, przepisów p. poż. i ochrony środowiska;

3. Szczegółowe cele kształcenia dla poszczególnych zawodów określają programy nauczania dopuszczone do użytku szkolnego.

§ 3. Postanowienia ogólne

1. Niniejszy regulamin określa zasady rekrutacji w tym naboru i doboru uczestników oraz zasady uczestnictwa w stażach, targach branżowych oraz zajęciach specjalistycznych realizowanych w ramach projektu.

2. Grupa docelowa

Wsparciem objętych zostanie 100 (59K,41M) uczennic/ów w Zespole Szkół Gastronomicznych w

Białymstoku z kierunków: technik technologii żywności, t. żywienia i usług gastronomicznych oraz t. usług kelnerskich.

Grupa docelowa:

technik technologii żywności – 25 (15K;10M) uczniów

technik żywienia i usług gastronomicznych – 60 (35K; 25M) uczniów

technik usług kelnerskich – 15 (9K;6M) uczniów

– 20 nauczycielek/li (16K,4M) kształcenia zawodowego zatrudnionych w ZSG w Białymstoku

§ 4. Oferowane formy wsparcia

1. W ramach projektu zrealizowane zostaną następujące formy wsparcia:

Lp	Nazwa zajęć	Liczba grup	Czas trwania	Grupa docelowa
1.	<i>Zad 1. Diagnostyka i przygotowanie uczniów ZSG w Białymstoku do staży uczniowskich i zajęć specjalistycznych u przedsiębiorców</i>	Liczba 100 uczniów uczestnicząca w działaniach przygotowujących i profilujących do działań projektowych	3 godziny/uczeń	Klasy I- V o profilu: - technik technologii żywności, - technik żywienia i usług gastronomicznych,



				- technik usług kelnerskich.
2.	Staże uczniowskie w przedsiębiorstwach (maj- sierpień 2025r. i maj-sierpień 2026r.)	1 grupa (40 osób) w 2025r. i 1 grupa (40 osób) w 2026r. rozlokowana zgodnie z podziałem ustalonym z pracodawcami	4 tygodnie, 160 godzin	Klasy I- V o profilu: - technik technologii żywności, - technik żywienia i usług gastronomicznych, - technik usług kelnerskich.
3.	Wizyty studyjne nauczycieli ZSG w Białymstoku w przedsiębiorstwach	20 nauczycieli uczących w klasach o profilu technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności.	2grupy x 10 nauczycieli	20 nauczycieli uczących w klasach o profilu technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności.
4.	Staże zawodowe nauczycieli ZSG w Białymstoku	4 nauczycieli	40 godzin/nauczyciel	Realizacja staży przez 4 nauczycieli (z profilu technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności)
5.	Udział w Targach Gastronomicznych	2 grupy / po (20 uczniów + 2 opiekunów)	2 wyjazd	Klasy I- V o profilu: - technik technologii żywności, - technik żywienia i usług gastronomicznych,



				- technik usług kelnerskich.
6.	Udział uczniów ZSG w Białymstoku w targach branżowych	10 nauczycieli/ 2 grupy po 5 nauczycieli	Warsztaty - 24godz.	10 nauczycieli uczących w klasach o profilu t.technik żywienia i usług gastronomicznych, technologii żywności
7.	Kursy specjalistyczne uczniów ZSG w Białymstoku u Przedsiębiorców	2 kursy po 7 osób (sumarycznie 14 os.)	5 dni roboczych po 8 godzin dziennie- sumarycznie 40 godzin/kurs	Klasy II – IV kursu będzie 14ucniów (po 7ucniów/kurs) ZSG w Białymstoku z klas II–IV t. technik żywienia i usług gastronomicznych, technik usług kelnerskich i technik technologii żywienia

§ 5. Warunki uczestnictwa

1. Uczestnik musi spełniać następujące warunki formalne łącznie:

- z własnej inicjatywy być zainteresowanym uczestniczeniem w projekcie;
- być uczniem/ nauczycielem Zespołu Szkół Gastronomicznych w Białymstoku jako szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe;
- zamieszkiwać na terenie województwa podlaskiego;

2. Warunkiem uczestnictwa w projekcie po spełnieniu kryteriów określonych w pkt. 1 jest złożenie w Szkolnym Punkcie Rekrutacyjnym w Zespole Szkół Gastronomicznych w Białymstoku (zwanym dalej SPR) w terminie określonym w §6 wymaganego kompletu dokumentów rekrutacyjnych:

- formularza zgłoszeniowego podpisanego przez kandydata i rodzica/prawnego opiekuna;



- b. oświadczenia rodzica/prawnego opiekuna uczestnika projektu o wyrażeniu zgody na uczestnictwo syna/córki w projekcie;
 - c. deklaracji uczestnictwa, podpisanej przez uczestnika projektu oraz rodzica/opiekuna prawnego;
 - d. oświadczenia uczestnika projektu o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych, podpisanego przez uczestnika projektu oraz rodzica/opiekuna prawnego;
 - e. oświadczenia o wyrażeniu zgody na nieodpłatne udostępnienie wizerunku ucznia na niekomercyjne potrzeby projektu;
3. Dokumenty wymienione w pkt. 2 dostępne są w Szkolnym Punkcie Rekrutacyjnym oraz na stronie [www.szkoly](#).
4. Przyjmowane będą jedynie kompletne, poprawnie wypełnione zgłoszenia, opatrzone datą i podpisane przez ucznia oraz rodzica/prawnego opiekuna.
5. Kompletne i poprawne zgłoszenia wprowadzane będą na listę uczestników zgodnie z kryterium grupy docelowej w §3 niniejszego regulaminu.

§ 6. Zasady rekrutacji

1. Rekrutacja odbywać się będzie przed planowanym rozpoczęciem poszczególnych zadań, działań w roku 2025 i 2026 i zostanie poprzedzona działaniami informacyjno – promocyjnymi (plakaty, ulotki, spotkania z uczniami i kadrą pedagogiczną, informacja na stronie [www.szkoly.ZSG](#) w Białymstoku i stronie [www.wnioskodawcy](#), rozmowy informacyjne indywidualne mające na celu zapoznanie z regulaminem uczestnictwa w projekcie, warunkami i kryteriami przyjęcia do projektu, zakresie wsparcia, prawach i obowiązkach uczestników projektu).
2. Rekrutacja prowadzona będzie zgodnie z kryterium grupy docelowej wskazanym w §3 niniejszego Regulaminu oraz zgodnie z harmonogramem rekrutacji. W zależności od potrzeb projektowych prowadzona będzie rekrutacja uzupełniająca, której celem jest uzupełnienie osobowego składu poszczególnych grup, by odpowiadały one zakładanym w projekcie wskaźnikom.
3. Kryteria rekrutacyjne do staży zawodowych, zajęć specjalistycznych u przedsiębiorców, wyjazdów na targi branżowe organizowanych dla uczniów:
- Kryteria dostępu (uczniowie):
- chęć udziału w projekcie,
 - złożenie dokumentów rekrutacyjnych w określonym czasie rekrutacji.
- Kryteria dostępu (nauczyciele):
- chęć udziału w projekcie,
 - złożenie dokumentów rekrutacyjnych w określonym czasie rekrutacji.
- Kryteria pierwszeństwa (uczniowie):
- Przy ocenie kandydatów Komisja będzie brała kryteria (za ostatni semestr lub rok szkolny) stanowiące w sumie 6 pkt:
- Średnia ocena ucznia z przedmiotów zawodowych > niż 3,00; maks.2 pkt:
 - 3,0-3,5 - 0,5 pkt.,



- 3,6 - 4,0 - 1 pkt.,
- 4,1 - 4,5 - 1,5 pkt.,
- 4,6 - 6,0 - 2 pkt.

- Ocena z zachowania; nie niższa niż dobra; maks. 2pkt:
- ocena dobra – 1 pkt,
- ocena bardzo dobra – 1,5 pkt.,
- ocena wzorowa – 2 pkt.

- Pozytywna opinia wychowawcy ucznia; maks. 2pkt.

W przypadku uzyskania takiej samej liczby punktów przez uczniów decydować będzie frekwencja na zajęciach w I semestrze 2024/2025 roku szkolnego.

Kryteria rekrutacyjne do kursów, staży i wizyt studyjnych dla nauczycieli:

Kryteria pierwszeństwa:

Rekrutacja nauczycieli odbywała będzie się w oparciu o kryteria i wskazaną punktację (max.7 pkt.):

- opinii dyrektora – 2 pkt
- status nauczyciela zawodowego – 3 pkt
- staż nauczyciela – 2pkt.

W przypadku, gdy uczeń z listy głównej zrezygnuje z udziału w projekcie, wolne miejsce zajmie pierwsza w kolejności osoba z listy rezerwowej utworzonej w procesie rekrutacji.

Za prawidłowy i terminowy przebieg rekrutacji odpowiada Komisja Rekrutacyjna (m.in. Dyrektor szkoły, koordynator projektu).

4. Procedura rekrutacyjna składa się z następujących etapów:

- a. wypełnienie i złożenie do SPR dokumentów rekrutacyjnych: formularza zgłoszeniowego, oświadczenia rodzica/prawnego opiekuna uczestnika projektu o wyrażeniu zgody na uczestnictwo syna/córki w projekcie, deklaracji uczestnictwa, oświadczenia uczestnika projektu o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych;
- b. weryfikacja złożonych dokumentów;
- c. selekcja kandydatów ze względu na kryterium grupy docelowej przy uwzględnieniu terminu złożenia dokumentów rekrutacyjnych;
- d. sporządzenie listy zakwalifikowanych uczestników i listy rezerwowej;
- e. sporządzenie i podpisanie protokołu przez Komisję Rekrutacyjną (kadra zarządzająca projektem oraz Dyrektor szkoły) z przebiegu rekrutacji wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do udziału w stażu i listą rezerwową;
- f. przekazanie informacji osobom zakwalifikowanym do uczestnictwa w projekcie;

5. Przystąpienie kandydata do procesu rekrutacji, jest równoznaczne z zaakceptowaniem niniejszych procedur.

6. Rekrutacja zostanie przeprowadzona zgodnie z polityką równych szans.



§ 7. Prawa i obowiązki Beneficjentów Ostatecznych

1. Każdy uczestnik projektu ma prawo do:

- a. uczestnictwa w pełnym cyklu działań, do którego został zakwalifikowany;
- b. zgłaszania uwag i oceny działań, w których uczestniczy;
- c. otrzymania programu staży, zajęć specjalistycznych oraz materiałów szkoleniowych;
- d. otrzymania certyfikatu/zaświadczenia o ukończeniu stażu, zajęć specjalistycznych wydanych przez Instytucję Partnerską oraz z zakładu pracy, w którym odbywał staż, zajęcia specjalistyczne;
- e. nieobecność podczas odbywania stażu, zajęć specjalistycznych jest dopuszczalna tylko w nadzwyczajnych przypadkach tj. wyjątkowy przypadek losowy, choroba. Nieobecność musi być usprawiedliwiona: zwolnieniem lekarskim, bądź innym dokumentem usprawiedliwiającym nieobecność uczestnika.

2. Każdy uczestnik zakwalifikowany do udziału w stażu wyjazdowym/zajęciach specjalistycznych ma zapewnione zakwaterowanie, wyżywienie oraz transport w związku z rozpoczęciem i zakończeniem stażu/zajęć specjalistycznych (rozpoczęcie stażu/zajęć specjalist.: miejsce docelowe – zakończenie stażu/zajęć specjalist.: powrót), każdy uczestnik wyjazdu na targi ma zapewniony transport oraz wyżywienie ze względu na całonocny pobyt.

3. W czasie odbywania stażu/zajęć specjalistycznych uczestnik ma prawo do:

- a. zapoznania się z obowiązującym w zakładzie regulaminem i zasadami pracy na poszczególnych stanowiskach;
- b. zapoznania się z wymaganiami i oczekiwaniami pracodawcy;
- c. wykonywania zadań wynikających z programu stażu, zajęć specjalistycznych, wyjazdów na targi branżowe;
- d. korzystania z zaplecza socjalnego w postaci: pomieszczeń do przebierania, mycia, przechowywania odzieży i spożywania posiłków;
- e. zapoznania z kryteriami oceniania;
- f. informowania szkoły o nieprawidłowościach i zmianach po stronie pracodawcy dotyczących zakresu obowiązków, czasu trwania stażu, zajęć specjalist.;
- g. zapoznania się z sankcjami wynikającymi z nieprzestrzegania obowiązków i łamania postanowień regulaminu;
- h. uzyskania informacji o ocenie stażu i uzasadnienia jej;
- i. uzyskania wpisu i odbioru dokumentacji projektowej;
- j. właściwego traktowania i poszanowania godności osobistej.

4. Każdy uczestnik projektu zobowiązuje się do:

- a. złożenia kompletu wymaganych dokumentów rekrutacyjnych;
- b. zapoznania się z treścią niniejszego regulaminu;



- c. uczestnictwa w pełnym cyklu działań, do których się kwalifikuje;
 - d. wypełnienia ankiet dla celów ewaluacji i monitorowania projektu;
 - e. bieżącego informowania biura projektu o wszystkich zdarzeniach mogących zakłócić jego udział w projekcie;
 - f. stosowania się do poleceń wydawanych przez poszczególne osoby bezpośrednio związane z realizacją projektu;
 - g. przestrzegania ogólnie przyjętych norm i zasad w tym dbałości o sprzęt i urządzenia wykorzystywane w trakcie realizacji projektu.
5. Uczeń ma obowiązek odpowiednio przygotować się do stażu, zajęć specjalist., udziału w targach branżowych poprzez:
- a. zapoznanie się z informacjami przekazanymi na spotkaniu w szkole;
 - b. zapoznanie się z regulaminem szkolnym;
 - c. zapoznanie się z regulaminem odbywania stażu, zajęć specjalist., udziału w targach branżowych;
 - d. przygotowanie dokumentacji.
6. Uczeń ma obowiązek zachowania dyscypliny, przez co rozumie się:
- a. właściwą postawę i kulturę osobistą;
 - b. poprawny wygląd i właściwy ubiór;
 - c. punktualność;
 - d. przestrzeganie przepisów BHP i ppoż.;
 - e. dostosowanie się do ustalonego harmonogramu pracy;
 - f. rzetelne wykonywanie zadań powierzonych przez opiekuna;
 - g. systematyczne codzienne odnotowywanie i przygotowanie dokumentacji projektowej (np. dzienników staży);
 - h. przedkładanie dokumentacji projektowej, opiekunom, koordynatorowi projektu i przedstawicielom firm i instytucji organizujących staże, zajęcia specjalistycznych.
7. Niezaliczenie udziału w działaniach projektowych następuje w przypadkach:
- a. niestawienie się ucznia w ustalonym czasie i miejscu;
 - b. nieodpracowanie opuszczonych zajęć;
 - c. samowolna zmiana miejsca odbywania wsparcia projektowego;
 - d. brak wymaganej dokumentacji;
 - e. nieprzestrzeganie obowiązującej u danego pracodawcy dyscypliny;
 - f. niepodporządkowanie się przepisom organizacyjno-porządkowym zakładu pracy;
 - g. uzyskanie negatywnej oceny stażu, zajęć specjalistycznych.

§ 8. Obowiązki pracodawcy



1. Pracodawca ma obowiązek:

- zapoznać uczniów z obowiązującym w zakładzie regulaminem pracy;
- zapoznać uczniów z wymaganiami i oczekiwaniami;
- zapoznać uczniów z zasadami pracy na poszczególnych stanowiskach;
- zapoznać uczniów z przepisami bhp i p.poż.;
- przeszkolić w zakresie obsługi urządzeń znajdujących się w zakładzie;
- skierować uczniów na odpowiednie stanowiska pracy;
- zapewnić bieżącą opiekę zawodową i wychowawczą;
- przygotować zaplecze socjalne w postaci: pomieszczeń do przebierania, mycia, przechowywania odzieży i spożywania posiłków;
- kontrolować dzienniki stażu;
- zapoznać uczniów z kryteriami oceniania i sankcjami wynikającymi z nieprzestrzegania obowiązków i łamania postanowień regulaminu stażu;
- utrzymywać stały kontakt z osobą odpowiedzialną za staże z ramienia Beneficjenta;
- informować szkołę o szczególnych zmianach dotyczących zakresu obowiązków, czasu trwania stażu itd.;
- poinformować ucznia o propozycji oceny;
- ocenić staż, wydać opinię o stażyście i dokonać wpisu do dziennika stażu w ostatnim dniu trwania stażu;
- w ostatnim dniu trwania stażu, zwrócić uczniowi dziennik stażu wraz z oceną stażu, uzasadnieniem oceny oraz opinią o stażyście.

§ 9. Kryteria oceniania

1. Ocena ze stażu odbywa się przy uwzględnieniu następujących kryteriów:

- odbycie przez ucznia stażu w wymiarze określonym programem stażu;
- sposób realizacji zadań przewidzianych programem stażu;
- zaangażowanie ucznia podczas realizacji stażu;

2. Ocenę stażu, uzasadnienie oceny i opinię o uczniu wystawia opiekun merytoryczny wyznaczony na czas odbywania stażu przez pracodawcę, zgodnie z przyjętymi i przedstawionymi uczniom kryteriami oceniania. Ocena wraz z uzasadnieniem oraz opinią o uczniu musi być odnotowana w dzienniku stażysty i potwierdzona pieczęcią zakładu pracy oraz podpisem osoby do tego upoważnionej.

§ 10. Zasady rezygnacji z udziału w projekcie



Uczestnik ma prawo do rezygnacji z udziału w projekcie bez ponoszenia odpowiedzialności finansowej w przypadku, gdy rezygnacja jest usprawiedliwiona ważnymi powodami osobistymi lub zdrowotnymi. Rodzic/opiekun prawny uczestnika jest zobowiązany do złożenia pisemnej rezygnacji w terminie do 2 dni od momentu zaistnienia przyczyny powodującej konieczność rezygnacji wraz z uzasadnieniem oraz w terminie nie późniejszym niż 3 tygodnie przed planowanym terminem rozpoczęcia stażu.

§ 11. Postanowienia końcowe

1. Regulamin obowiązuje od dnia jego ogłoszenia do publicznej wiadomości, w całym okresie realizacji projektu.
2. Beneficjent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian do niniejszego regulaminu, jeżeli zaistnieje okoliczność nieprzewidziana w dniu wejścia w życie regulaminu, wymagająca zmiany w niniejszym regulaminie.
3. Informacja o zmianie umieszczona zostanie na stronie www.perfect-project.eu w zakładce projekty.
4. W sprawach spornych ostateczna interpretacja regulaminu należy do Prezesa Perfect Project Sp. z o.o.
5. Aktualna treść regulaminu dostępna jest w Szkolnym Punkcie Rekrutacyjnym, na stronie Zespołu Szkół Gastronomicznych w Białymstoku, w biurze projektu oraz na stronie internetowej www.perfect-project.eu

Białystok, 12.03.2025r.