Gdańsk, 12.11.2024 r.

Zapytanie ofertowe 02/2024/WŁĄCZAMY/FEO

Kierujący zapytanie:  
Fundacja Edukacyjna ODiTK  
ul. Jana Heweliusza 11, 80-890 Gdańsk  
NIP: 957 089 71 15, REGON: 193100795  
telefon: +(0058)321 80 40,  
e-mail: [fundacjaedukacyjna@oditk.pl](mailto:fundacjaedukacyjna@oditk.pl)  
zwana dalej Zamawiającym

1. Niniejszym zapraszamy do składania ofert w ramach Zapytania Ofertowego na realizację usługi cateringowej dla uczestników i prowadzących szkolenia i spotkania realizowane w ramach projektu: „WłączaMY GDAŃSKie szkoły – Gdańska szkoła otwarta dla wszystkich” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+), Priorytetu 5 Fundusze europejskie dla silnego społecznie Pomorza (EFS+), Działania 5.8. Edukacja ogólna i zawodowa w ramach programu Fundusze Europejskie dla Pomorza 2021-2027 (FEP 2021-2027).
2. Postępowanie prowadzone jest z zachowaniem zasady konkurencyjności określonej w „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027”.
3. Zamówienie nie podlega przepisom ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r., poz. 2019 z późn. zm.)
4. Niniejsze Zapytanie Ofertowe zostało upublicznione w bazie konkurencyjności: [www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl).

# Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Zamawiającego obejmujących przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla około 1672 uczestników, podczas około 162 szkoleń/spotkań, w tym:
   1. Serwis kawowy dla około 330 osób
   2. Catering całodniowy dla około 922 osób
   3. Catering obiadowy dla około 420 osób.

# Opis przedmiotu zamówienia

1. Wykonawca świadczyć będzie usługi cateringowe zgodnie z poniższą specyfikacją:
2. W przypadku szkoleń czy spotkań trwających minimum 4 godziny dydaktyczne (1 godzina dydaktyczna = 45 minut) dla tej samej grupy osób w ciągu jednego dnia – serwis kawowy, przygotowany minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania (godzinę rozpoczęcia spotkania wskazuje zamawiający w harmonogramie), dostępny w ciągu całego spotkania w formie szwedzkiego bufetu, w skład którego wchodzi:
3. kawa parzona podawana w warnikach, kawa rozpuszczalna, woda gorąca do zaparzania, w warnikach, serwis ciągły;
4. wybór herbat minimum 3 rodzaje (w tym herbata owocowa), woda gorąca do zaparzania, w warnikach, serwis ciągły;
5. mleko (min.2% zawartości tłuszczu) do kawy podawane w dzbanku, mleko musi być w zamkniętym fabrycznie kartonie, a dzbanek napełniany bezpośrednio przed spotkaniem i uzupełniany w trakcie przerw;
6. cukier biały i brązowy – minimum 10g na osobę;
7. woda mineralna gazowana i niegazowana w odkręcanych butelkach o pojemności nie większej niż 0,5l – minimum 0,5l na osobę każdego rodzaju;
8. Ciastka i/lub owoce do wyboru Zamawiającego minimum 3 rodzaje, minimum 10dkg na osobę. Ciastka i /lub owoce muszą być rozkładane na patery bezpośrednio przed spotkaniem w jednorazowych rękawiczkach.;
9. Świeża cytryna pokrojona w plastry z jednorazowymi drewnianymi wykałaczkami;
10. Pojemnik na odpadki, np. po zużytej herbacie.
11. W przypadku szkoleń/spotkań trwających minimum 6 godzin lekcyjnych dla tej samej grupy osób w ciągu jednego dnia – catering obiadowy, w formie zamkniętych pojemników z gotowymi daniami, składający się z pierwszego i drugiego dania, z czego minimum jedno danie powinno zostać podane w formie dania wegetariańskiego i uwzględniającego specjalne potrzeby żywieniowe, o ile takie zostały zgłoszone wcześniej. W zestawach obiadowych powinny zostać uwzględnione następujące formy dań:
12. co najmniej dwa rodzaje zup (w tym wegetariańska),
13. danie główne mięsne (minimum 2 rodzaje), co najmniej 150 g na osobę,
14. danie wegetariańskie (1 rodzaj), co najmniej 150 g na osobę,
15. dodatki w ilości co najmniej 250 g na osobę w postaci ziemniaków gotowanych, ziemniaków opiekanych, ryżu, kaszy itp. oraz zestaw surówek i jarzyn, w ilości co najmniej 150 g na osobę;
16. W przypadku szkoleń/spotkań trwających minimum 8 godzin lekcyjnych dla tej samej grupy osób w ciągu jednego dnia – catering całodniowy obejmujący serwis kawowy oraz catering obiadowy zgodnie z zapisami podpunktu 1) i 2) powyżej.
17. Usługi cateringu będą realizowane w weekendy i/lub w dni robocze w zależności od harmonogramów realizowanych szkoleń i spotkań (harmonogram będzie dostosowywany do potrzeb uczestników w ramach projektu). Zajęcia odbywać się będą zarówno w dni robocze, jak i weekendy w przedziałach godzinowych 8.00 – 20.00, z zastrzeżeniem, że każdego dnia maksymalna liczba godzin zajęć wynosi 10.
18. Posiłki powinny być podane na gorąco, w pojemnikach umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku.
19. Wykonawca zapewni: serwetki jednorazowe, naczynia do napoi, miejsce na zużyte naczynia, zastawę/sztućce, odpowiednią liczbę zastawy, szklanek oraz filiżanek ok. 15% więcej zastawy.
20. Z uwagi na to, iż niektóre osoby, ze względu na stan zdrowia, mogą mieć specjalne potrzeby żywieniowe, np. pewne ograniczenia dotyczące spożywania niektórych produktów lub ilości i częstotliwości posiłków, które należy uwzględnić przy organizacji ww. cateringu Zamawiający zastrzega sobie, iż poinformuje Wykonawcę o szczególnych preferencjach żywieniowych o których mowa powyżej a Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia.
21. Propozycje menu będą ustalone z Zamawiającym na około 3 dni przed planowanym terminem szkolenia/spotkania.
22. Jedna (dodatkowa) porcja serwowanego podczas wydarzenia asortymentu będzie podlegała losowej kontroli Zamawiającego pod względem jakościowym, wagowym i organoleptycznym.
23. Nie dopuszcza się możliwości serwowania jako potraw, gotowych dań m.in. typu fast food oraz gotowych sproszkowanych zup.
24. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń losowych Wykonawca jest zobowiązany zapewnić poczęstunek, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
25. Realizując zamówienie, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:
    1. Uwzględnienia przy realizacji zamówienia aspektów środowiskowych, tj. zapewnienia, że 50% posiłków wykonywanych były z sezonowych owoców i warzyw oraz minimalizowania odpadów spożywczych i odpadów w postaci opakowań po żywności.
    2. Zapewnienia przygotowania, dostarczenia oraz podania cateringu z poszanowaniem przepisów prawa, w szczególności dotyczących wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podania posiłków, a także środkom transportu wykorzystywanym do przewożenia posiłków w miejsce realizacji usługi.
    3. Przygotowania i dozoru miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji.
    4. Wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (czystych obrusów, czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej).
    5. Zapewnienie obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi zasadami w tym zakresie oraz rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo wykonana ona była terminowo, bez zakłóceń zgodnie z zaplanowanym harmonogramem spotkań.
    6. Posprzątania pomieszczeń, w których będzie realizowana usługa po zakończonym spotkaniu i doprowadzenie ich do stanu pierwotnego oraz usunięcia i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczoną usługą, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
    7. Przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usługi o wysokiej jakości w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania, produkty przetworzone (tj. herbata, kawa, mleko i inne) z odpowiednią datą przydatności do spożycia i temperaturą, stałą odpowiednio wysoką temperaturę dań i napojów ciepłych przez cały czas trwania usługi.
    8. Serwowanie przerwy obiadowej i kawowej zgodnie z harmonogramem spotkania, opracowanym przez Zamawiającego.
    9. Obsługa cateringu – przygotowanie miejsca serwowania cateringu przed rozpoczęciem spotkania, zapewnienie porządku podczas całego spotkania w miejscu serwowania posiłku, stałe zapewnienie czystych naczyń.
26. Zamawiający przewiduje płatności miesięczne z tytułu realizacji zamówienia w wysokości odpowiadającej faktycznej liczbie i rodzajowi przygotowanych i dostarczonych posiłków w danym miesiącu.

TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Planowany termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do 30.08.2028 r.
2. Szczegółowy harmonogram dostaw ustalany będzie na bieżąco w porozumieniu z zamawiającym. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów w trakcie realizacji zamówienia, wydłużenia lub skrócenia okresu realizacji zamówienia oraz zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków w pełnym zakresie realizacji zamówienia.
3. Zamawiający przewiduje wykonanie zamówienia na terenie Miasta Gdańska.
4. Informacja o miejscu realizacji poszczególnej usługi i ilości uczestników przekazywana będzie Wykonawcy z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem.
5. Zamawiający zastrzega, że w ramach projektu przewiduje się realizację kilku szkoleń/ spotkań jednocześnie na terenie Miasta Gdańska, tzn. może wystąpić sytuacja, że w tym samym okresie będą realizowane szkolenia/spotkania dla 2/3 grup szkoleniowych i każde z tych szkoleń/spotkań może się odbywać w różnych miejscach w Gdańsku.

# Określenie przedmiotu zamówienia według Kodów CPV/ Kod zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień

55321000-6: Usługi przygotowywania posiłków;

55320000-9 Usługi podawania posiłków;

55521200-0: Usługi dowożenia posiłków;

55520000-1: Usługi dostarczania posiłków

# Warunki udziału w postępowaniu oraz sposób dokonywania oceny spełniania tych warunków

1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który spełnia następujące warunki:
2. Posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania - weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy, zawartego w Załączniku nr 2 – Formularz ofertowy.
3. Dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, to znaczy:
4. posiada lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane dania na zlecenie Zamawiającego,
5. posiada min. 1 samochód do dowozu cateringu, zatwierdzony i odebrany przez Państwową Inspekcję Sanitarną (SANEPID),
6. posiada pojemniki/termosy, w której przewożona będzie żywność są zgodne z wymaganiami systemu HACCP.
7. posiada wykwalifikowaną kadrę - pracowników (kucharzy, kelnerów), posiadających certyfikaty z odbytych kursów/szkoleń dotyczących branży gastronomicznej,

weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy, zawartego w Załączniku nr 2 – Formularz ofertowy.

1. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie usługi, nie wszczęto wobec niego postępowania upadłościowego, ani nie ogłoszono upadłości, nie zalega z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne - weryfikacja na podstawie oświadczenia Wykonawcy, zawartego w Załączniku nr 2 – Formularz ofertowy.
2. Posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonywania zamówienia, tj. zrealizował minimum 1 usługę o podobnym charakterze, czyli przygotowanie i dostarczenie posiłków dla co najmniej 300 osób w ciągu 3 lat, na porównywalnych warunkach, tj. dostarczanie posiłków do siedziby Zamawiającego, z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania i odbiorców. W celu potwierdzenia spełniania warunku wykonawca musi złożyć wraz ofertą wykaz wykonanych usług wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, wg wzoru w Załączniku nr 3 do Zapytania ofertowego, z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego zamówienia były wykonywane.
3. Niniejsze zamówienie nie może zostać udzielone:
4. podmiotom, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. poz. 835), zwanej dalej: „Ustawą o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego”, tj.:
5. wykonawcy oraz uczestnikowi 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 ustawy;
6. wykonawcy oraz uczestnikowi konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124 ze zm.) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 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 ustawy;
7. wykonawcy oraz uczestnikowi konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120 ze zm.), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 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 ustawy;
8. Rosyjskim wykonawcom i podwykonawcom - na podstawie rozporządzenia (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1);
9. Oferentom wymienionym w Komunikacie Komisji „Tymczasowe kryzysowe ramy środków pomocy państwa w celu wsparcia gospodarki po agresji Rosji wobec Ukrainy” (Dz. U. UE C 131 z 24.3.2022 str. 1);

W celu potwierdzenia spełniania powyższego warunku, oferent składa oświadczenie - Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego.

1. Z możliwości realizacji zamówienia wyklucza się podmioty, które powiązane są z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:
2. 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,
3. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z Zamawiającym, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych Zamawiającego,
4. pozostawaniu z Zamawiającym w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Wykonawca zobowiązany jest do dołączenia do oferty informacji na temat zakazu konfliktu interesów – załącznik nr 1.

# Kryteria oceny ofert/kryteria wyboru

1. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu (kryteria dopuszczające), o których mowa w części IV, pkt. 1 będzie dokonana wg kryteriów: „tak” - „nie” i zostanie przeprowadzona w oparciu o złożone oferty. Niespełnienie przez Oferenta przynajmniej jednego warunku udziału w postępowaniu skutkuje wykluczeniem go z postępowania.
2. Oferty spełniające wszystkie kryteria dopuszczające zostaną poddane ocenie kryteriów oceny ofert. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował ceną oraz wiedzą i doświadczeniem zawodowym Wykonawcy.

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Kryterium |
| Cena ofertowa | 60% |
| Aspekty społeczne | 20% |
| Czas reakcji | 20% |

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu oraz uzyska największą ilość punktów obliczonych wg wzoru:

P = OPc + OPas+OPcz

gdzie:

P – całkowita liczba punktów;

OPc – ocena punktowa za kryterium: „Cena ofertowa”

OPas - ocena punktowa za kryterium: „Aspekty społeczne”

OPcz – ocen punktowa za kryterium: „Czas reakcji”

1. Sposób obliczenia ceny:
2. cena oferty, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie w kwocie brutto;
3. cena podana w ofercie obejmuje wszystkie koszty związane z prawidłowym i terminowym wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami i wytycznymi stawianymi przez Zamawiającego, odnoszącymi się do przedmiotu zamówienia. Cena brutto oznacza wartość brutto odpowiednio powiększoną o koszty, które ponosi Zamawiający z tytułu realizacji umowy, zgodnie z przedmiotem zapytania.
4. cena może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen,
5. cena nie ulegnie zmianie przez okres realizacji (wykonania) zamówienia,
6. w kryterium „Cena ofertowa” zostanie zastosowany wzór:

1. Kryterium „Aspekty społeczne”:
2. Punkty w ramach tego kryterium zostaną przyznane według następujących zasad:

* Jeżeli Wykonawca nie wskaże do realizacji zamówienia żadnej osoby z niepełnosprawnością w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2011 r. poz. 721, z późn. zm. 113) - otrzyma 0 pkt.
* Jeżeli Wykonawca wskaże do realizacji zamówienia 1 osobę z niepełnosprawnością w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2011 r. poz. 721, z późn. zm. 113) - otrzyma 10 pkt.
* Jeżeli Wykonawca wskaże do realizacji zamówienia 2 lub więcej osób z niepełnosprawnością w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2011 r. poz. 721, z późn. zm. 113) - otrzyma 20 pkt.

1. maksymalnie w tym kryterium można uzyskać 20 pkt,
2. UWAGA: Zamawiający dokonana oceny w/w kryterium na podstawie informacji przedstawionej przez Wykonawcę w ofercie. W przypadku niespełnienia wymagań, przy realizacji zamówienia, w zakresie zaangażowania osób wskazanych ofercie Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym. Niezależnie od tego uprawnienia Zamawiający może żądać zapłaty kary umownej w wysokości 20 % wartości umowy.
3. ocena kryterium dokonana zostanie na podstawie oświadczenia w załączniku nr 3 Wykaz wykonanych usług,
4. w kryterium: „Aspekty społeczne” zostanie zastosowany wzór:

1. Kryterium „Czas reakcji”
   * 1. W tym kryterium ocenie podlegać będzie zadeklarowana przez Wykonawcę gotowość do ustalania liczby wydawanych w danym dniu posiłków z minimalnym wyprzedzeniem wyrażonym w dniach:

* minimum 3 dni przed terminem szkolenia/spotkania – 0 pkt.
* 2 dni przed terminem szkolenia/spotkania – 10 pkt.
* 1 dzień przed terminem szkolenia/spotkania – 20 pkt.

1. Maksymalna liczba punktów możliwa do zdobycia w tym kryterium – 20 punktów.
2. UWAGA: minimalne wyprzedzenie z jakim Zamawiający będzie informował Wykonawcę o liczbie wydawanych w danym dniu posiłków wynosi 3 dni. Jeżeli Oferent/Wykonawca nie wskaże ilości dni lub wskaże więcej niż 3 dni, jego oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z Zapytaniem Ofertowym.
3. UWAGA: Zamawiający dokonana oceny w/w kryterium na podstawie informacji przedstawionej przez Wykonawcę w ofercie. Niespełnienie kryterium na etapie realizacji umowy skutkować będzie nałożeniem na Wykonawcę kary umownej w wysokości 20% wartości umowy.
4. w kryterium: „Czas reakcji” zostanie zastosowany wzór:
5. Zamawiający dokona oceny złożonych ofert zgodnie z ww. kryteriami.
6. Wszystkie obliczenia zostaną dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

# Wymagania formalne

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, przygotowaną w języku polskim.
2. Ofertę należy złożyć na załączonym wzorze (zał. nr 2 do Zapytania Ofertowego).
3. Do oferty należy dołączyć:

* Informację na temat zakazu konfliktu interesów (zał. 1 do Zapytania Ofertowego), dla Wykonawcy;
* Wykaz wykonanych usług (zał. nr 3 do Zapytania Ofertowego);
* Dokumenty potwierdzające spełnienie kryterium doświadczenia), tj. referencje lub protokoły odbioru lub inne dokumenty wykazujące należyte wykonanie usług w wyżej wskazanym zakresie, tj. potwierdzające datę, liczbę osób, charakter wydarzenia, zakres usługi. Oferty złożone w innej formie lub niekompletne nie będą podlegały ocenie.

1. Oferta musi być podpisana przez odpowiednio umocowanego przedstawiciela lub przedstawicieli Wykonawcy.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
3. Wykonawcy nie wolno dokonywać żadnych zmian merytorycznych we wzorach dokumentów przygotowanych przez Zamawiającego.

# Sposób i miejsce złożenia oferty

1. Podpisaną przez Wykonawcę ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć wyłącznie za pomocą portalu Baza konkurencyjności, w nieprzekraczalnym terminie do dnia 19.11.2024 r.
2. Za podpisanie uznaje się podpis złożony w formie elektronicznej, tj. podpis osobisty, podpis zaufany (profil zaufany) lub podpis elektroniczny kwalifikowany, złożony w sposób umożliwiający identyfikację osoby, przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Za osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy uznaje się osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, wskazane we właściwym rejestrze bądź w stosownym pełnomocnictwie.
3. W przypadku gdy wielkość pojedynczego dokumentu stanowiącego ofertę lub załącznik do niej, przesyłanego za pomocą Bazy konkurencyjności, przekroczy dopuszczalny limit 25 MB lub liczba przesyłanych dokumentów przekroczy 20 sztuk, Wykonawca może przesłać ofertę drogą elektroniczną na adres: [mkuligowska@oditk.pl](mailto:mkuligowska@oditk.pl), w terminie wskazanym w pkt. 1.
4. Oferty otrzymane po wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane.
5. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Informacja o zmianie lub wycofaniu oferty powinna być doręczona Zamawiającemu na piśmie przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzać jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.

# Szczegółowa procedura Postępowania Ofertowego

1. Ocenie poddane zostaną oferty spełniające warunki określone w niniejszym zapytaniu ofertowym. Pozostałe oferty zostaną odrzucone.
2. Każdy Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego wysyłając zapytanie poprzez Bazę konkurencyjności. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, nie później niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści Zapytania Ofertowego przed upływem terminu składania ofert. Informacja o wprowadzeniu zmiany lub uzupełnieniu treści Zapytania Ofertowego zostanie opublikowana na stronie internetowej, na której zostało pierwotnie opublikowane Zapytanie Ofertowe tj. www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl,
4. Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert, jeżeli wprowadzone zmiany lub uzupełnienia treści Zapytania Ofertowego będą tego wymagały zmiany treści ofert.
5. Złożenie Oferty w ramach niniejszego Zapytania Ofertowego jest jednoznaczne z zaakceptowaniem postanowień zawartych w niniejszym Zapytaniu Ofertowym.
6. Zamawiający odrzuca Ofertę Wykonawcy w przypadku, gdy:
7. jej treść nie odpowiada treści Zapytania Ofertowego,
8. nie spełnia warunków określonych przez Zamawiającego, w tym udziału w postępowaniu
9. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów   
   o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
10. zawiera błędy w obliczeniu ceny, które nie stanowią oczywistej omyłki,
11. wykonawca nie dokona uzupełnienia dokumentów Oferty w terminie wskazanym przez Zamawiającego lub nie dokona miarodajnych wyjaśnień, o które zwrócił Zamawiający.
12. Jeżeli zaoferowana cena wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający będzie żądał od Oferenta złożenia wyjaśnień w wyznaczonym terminie, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia; Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z Wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie
13. Zamawiający unieważni postępowanie, jeżeli nie wpłynęła żadna oferta, minął termin związania wszystkich złożonych ofert lub wpłynęły tylko oferty podlegające odrzuceniu, albo wszyscy wykonawcy zostali wykluczeni z postępowania lub nie spełnili warunków udziału w postępowaniu, lub gdy Zamawiający podejmie decyzję o zakończeniu postępowania bez wyboru oferty.

# Opis warunków zawarcia umowy

1. Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawcę o wyborze oferty i przystąpi do podpisywania umów cywilnoprawnych z wyłonionymi Wykonawcami.
2. W szczególności w umowie znajdą się zapisy dotyczące:
3. obowiązku poddania się przez Wykonawcę kontroli ze strony Zamawiającego, Województwa Pomorskiego lub innych organów kontrolnych,
4. zmian wynagrodzenia należnego Wykonawcy,
5. kar umownych na wypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę,
6. podwykonawstwa,
7. obowiązku zachowania poufności,
8. warunków odstąpienia od umowy,
9. w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
10. Przyjęcie niniejszych postanowień stanowi istotny warunek przyjęcia oferty.
11. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.
12. Łączne wynagrodzenie każdego z Wykonawców zależne będzie od łącznej liczby przygotowanych i dostarczonych posiłków.
13. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian postanowień zawartej z Wykonawcą umowy w zakresie:
14. zmiany lub przedłużenia terminu realizacji usługi w przypadku wystąpienia zmiany okresu realizacji projektu, wydłużenia czasu trwania etapu realizacji projektu, zmian w zakresie liczby grup szkoleniowych, zmian wynikających z potrzeb Zamawiającego – z przyczyn niezależnych od Zamawiającego lub których przyczyn nie można było przewidzieć na etapie formułowania Zapytania Ofertowego,
15. wynikającym z ewentualnych zmian postanowień umowy o dofinansowanie Projektu, w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Pomorza 2021 – 2027 dokonanych na wniosek Instytucji Zarządzającej, jak również w sytuacjach wynikających ze zmian przepisów prawa powszechnie obowiązującego,
16. zmiany terminu realizacji zamówienia z powodu zmiany harmonogramu realizacji Projektu wypływającej na harmonogram wykonywania usługi objętej niniejszym zamówieniem lub z powodu zmiany harmonogramu realizacji Projektu wynikającej ze zmiany w zakresie finansowania Projektu.

# Informacje końcowe

1. Wykonawcy przygotowują i składają oferty na własny koszt, niezależnie od wyniku niniejszego postępowania.
2. Od wyniku niniejszego postępowania Wykonawcy nie przysługują środki odwoławcze.
3. Poprzez złożenie oferty oferent akceptuje warunki postępowania wskazane w niniejszym Zapytaniu ofertowym i załącznikach do niego.
4. Termin związania ofertą wynosi 30 dni i rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego oraz przystąpienia do realizacji zamówienia maksymalnie w terminie 7 dni od daty ogłoszenia wyników postępowania. W przypadku gdy wybrany wykonawca odmówi zawarcia lub odstąpi od zawarcia umowy z zamawiającym, zamawiający zawiera umowę z kolejnym wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
6. Informacja na temat RODO zawarta jest w załączniku nr 4 do Zapytania ofertowego.
7. Wynagrodzenie za realizację usługi będzie współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Priorytetu 5 Fundusze Europejskie dla silnego społecznie Pomorza, Działania 5.8 Edukacja ogólna i zawodowa w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Pomorza 2021-2027.

# Lista załączników

1. Informacja na temat zakazu konfliktu interesów.
2. Formularz ofertowy.
3. Wykaz zrealizowanych usług.
4. Klauzula informacyjna RODO.

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego 02/2024/WŁĄCZAMY/FEO Informacja na temat zakazu konfliktu interesów

W celu uniknięcia konfliktu interesów pomiędzy Zamawiającym i Oferentem zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, składając ofertę w postępowaniu nr 02/2024/WŁĄCZAMY/FEO, oświadczam, że Wykonawca:

(wpisz imię i nazwisko oraz nr PESEL lub pełną nazwę oferenta i nr NIP)

nie jest powiązany z Zamawiającym kapitałowo lub osobowo.

W imieniu Oferenta oświadczam o braku istnienia albo braku wpływu powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym na bezstronność postępowania, polegających na:

a) 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,

b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z Zamawiającym, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych Zamawiającego,

c) pozostawaniu z Zamawiającym w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Data i Podpis

osoby upoważnionej/ osób upoważnionych do reprezentowania Oferenta

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego 02/2024/WŁĄCZAMY/FEO Formularz ofertowy

# Zamawiający

Fundacja Edukacyjna ODiTK

ul. Heweliusza 11, 80-890 Gdańsk

NIP: 957-089-71-15, REGON: 193100795

tel.: (058) 321 80 40, e-mail: fundacjaedukacyjna@oditk.pl

# Oferent

Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Nazwa/ Imię i Nazwisko Oferenta:

Imię i nazwisko osoby do kontaktu:

Adres:

Nr telefonu:

Adres e-mail:

PESEL/NIP:

Regon:

# Cena za realizację zamówienia

Oferowana cena za realizację usługi w projekcie:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Usługa | Jednostka | Ilość | Cena jednostkowa brutto | Łączna wartość brutto (3 x 4) |
| Serwis kawowy | osoba | 330 |  |  |
| Catering obiadowy | osoba | 420 |  |  |
| Catering całodzienny (serwis kawowy + catering obiadowy) | osoba | 922 |  |  |
| Łączny koszt wykonania usługi | | | |  |

\*Wskazane w powyższej tabeli ilości są ilościami szacunkowymi i służą jedynie do porównania ofert, Zamawiający będzie się rozliczał z Wykonawcą na podstawie cen jednostkowych określonych w kolumnie 4 powyższej tabeli.

**Łącznie wartość brutto oferty:**

**Słownie:**

Cena wskazana powyżej jest ceną ryczałtową i uwzględnia wszystkie koszty wykonania zamówienia. Cena brutto obejmuje wszystkie koszty ponoszone w związku z wykonaniem umowy, m.in. należności względem ZUS, US.

# Oświadczenia Oferenta

1. Oświadczam, że spełniam/ oświadczamy, że spełniamy wszystkie warunki udziału w postępowaniu.
2. Oświadczam/y, że posiadam/y uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
3. Oświadczam/y, że dysponuję/my odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia tj. posiadam/y:
4. pojemniki/termosy niezbędne do realizacji zamówienia zgodne z wymaganiami HACCP w ilości odpowiedniej do ilości przygotowywanych posiłków;
5. lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane dania na zlecenie Zamawiającego;
6. wykwalifikowaną kadrę - pracowników (kucharzy, kelnerów), posiadających certyfikaty z odbytych kursów/szkoleń dotyczących branży gastronomicznej;
7. min. 1 samochód do dowozu cateringu zatwierdzony i odebrany przez Państwową Inspekcję Sanitarną (SANEPID).
8. Oświadczam/y, że znajduje/my się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie usługi, nie wszczęto wobec mnie/nas postępowania upadłościowego, ani nie ogłoszono upadłości, nie zalegam/y z opłacaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne.
9. Oświadczam, że nie jestem/ oświadczamy że nie jesteśmy:
   * 1. podmiotem, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. poz. 835), zwanej dalej: „Ustawą o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego”, tj.:

* wykonawcą oraz uczestnikiem konkursu wymienionym 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 ustawy;
* wykonawcy oraz uczestnikowi konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124 ze zm.) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 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 ustawy;
* wykonawcy oraz uczestnikowi konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120 ze zm.), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 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 ustawy;
  + 1. Rosyjskim wykonawcą i podwykonawcą - na podstawie rozporządzenia (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1);
    2. Oferentem wymienionym w Komunikacie Komisji „Tymczasowe kryzysowe ramy środków pomocy państwa w celu wsparcia gospodarki po agresji Rosji wobec Ukrainy” (Dz. U. UE C 131 z 24.3.2022 str. 1);

1. Oświadczam, że zapoznałem się / oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wymaganiami Zamawiającego, dotyczącymi przedmiotu zamówienia, zamieszczonymi w Zapytaniu Ofertowym wraz z załącznikami i nie wnoszę/wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń.
2. Oświadczam/ oświadczamy, iż całość niniejszego zamówienia wykonana zostanie zgodnie z treścią Zapytania Ofertowego.
3. Oświadczam/ oświadczamy, iż akceptujemy zakres projektowanych istotnych postanowień umowy, o których mowa w Części IX pkt. 2 i 6 Zapytania Ofertowego.
4. W przypadku wyboru niniejszej oferty zobowiązuję się/ zobowiązujemy się do zawarcia umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
5. Oświadczam/ oświadczamy, że wypełniłem/ wypełniliśmy obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 lub art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych), wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio (pracownicy, współpracownicy) lub pośrednio (osoby trzecie) pozyskałem/liśmy i udostępniłem/liśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia w niniejszym postępowaniu.
6. Oświadczam/ oświadczamy,, że uważam się/ uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert

Data i Podpis   
osoby upoważnionej/osób upoważnionych do reprezentowania Oferenta

Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego 02/2024/WŁĄCZAMY/FEO Wykaz zrealizowanych usług

Dane Oferenta   
(wpisz imię i nazwisko oraz nr PESEL lub pełną nazwę wykonawcy i nr NIP, a także adres)  
Nazwa lub imię i nazwisko:  
PESEL lub NIP:  
Adres:

Kryterium dostępu – wykaz minimalnego wymaganego doświadczenia w realizacji podobnych usług:

Proszę wskazać w poniższej tabeli doświadczenie w realizacji usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków do siedziby Zamawiającego.

Uwaga: wymagane jest doświadczenie w przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla minimum 300 osób w ciągu 3 lat.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Termin realizacji usługi (miesiąc/rok) | Przedmiot usługi | Odbiorca usługi (nazwa) oraz liczba uczestników | Wartość usługi |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |

KRYTERIA OCENY OFERT

Dane Oferenta (wpisz imię i nazwisko oraz nr PESEL lub pełną nazwę wykonawcy i nr NIP)

Nazwa lub imię i nazwisko:

PESEL lub NIP:

Adres:

# Kryterium oceny: „Aspekty prawne”:

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 02/2024/WŁĄCZAMY/FEO niniejszym oświadczam/oświadczamy, że do realizacji zamówienia zaangażowana zostanie poniżej wskazana liczba osób z niepełnosprawnością w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2011 r. poz. 721, z późn. zm. 113).

Liczba osób z niepełnosprawnością zaangażowana do realizacji zamówienia:

Przez zaangażowanie rozumie się zatrudnienie osoby/osób na podstawie umowy o pracę (stosunek pracy w rozumieniu art. 22 § 1 Kodeksu pracy) w wymiarze czasu pracy nie mniejszym niż odpowiadający ilości godzin, które dany pracownik ma poświęcać na pracę u Zamawiającego.

# Kryterium oceny: „Czas reakcji”:

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 02/2024/WŁĄCZAMY/FEO niniejszym deklarujemy/deklarujemy gotowość do ustalania liczby wydawanych w danym dniu posiłków z minimalnym wskazanym poniżej wyprzedzeniem przed terminem szkolenia/spotkania.

Minimalna liczba dni, potrzebnych do ustalenia liczby wydawanych w danym dniu posiłków:

Uwaga: minimalne wyprzedzenie z jakim Zamawiający będzie informował Wykonawcę o liczbie wydawanych w danym dniu posiłków wynosi 3 dni. Jeżeli Oferent/Wykonawca nie wskaże ilości dni lub wskaże więcej niż 3 dni, jego oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z Zapytaniem Ofertowym.

Data i Podpis

osoby upoważnionej/osób upoważnionych do reprezentowania Oferenta

Załącznik nr 4 do Zapytania ofertowego nr 04/2024/WŁĄCZAMY/FEO Klauzula informacyjna w związku z prowadzonym zapytaniem ofertowym

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuje, że:

1. Administratorem danych osobowych jest, Fundacja Edukacyjna ODiTK, ul. Heweliusza 11, 80-890 Gdańsk (Administrator).
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b), c) i f) RODO w celu związanym z zapytaniem ofertowym prowadzonym w procedurze wyboru Wykonawcy i dalej w związku z realizowaną umową.
3. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja zapytania ofertowego w oparciu o ustawę o dostępie do informacji publicznej z dnia 26 września 2001 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 1764) oraz inne podmioty upoważnione na podstawie przepisów ogólnych.
4. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie przepisów prawa, przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania oraz obowiązku Administratora do przechowywania dokumentacji wynikających z przepisów prawa lub zawartych umów.
5. Podanie danych osobowych jest dobrowolne w celu zawarcia i wykonywania umowy łączącej Zamawiającego z Wykonawcą w ramach niniejszego zapytania ofertowego, aczkolwiek odmowa ich podania uniemożliwi podjęcie współpracy pomiędzy ww. stronami;
6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
7. Posiada Pani/Pan prawo do:

- dostępu do swoich danych osobowych;

- sprostowania swoich danych osobowych;

- żądania od Administratora ograniczenia przetwarzania danych,z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;

1. Nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b) lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

-prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO, ponieważ nie są przetwarzane w sposób zautomatyzowany.

- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych  
 osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b) i c) RODO.

1. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego (Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych), jeśli Pani/Pana zdaniem, przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych narusza przepisy unijnego rozporządzenia RODO.
2. Wszelkie wnioski, pytania i żądania związane z przetwarzaniem Danych powinny być kierowane do administratora danych, na dane kontaktowe wskazane w pkt 1 powyżej.