



Sieraków, dn. 18.11.024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 8/2024

Stowarzyszenie na Rzecz Integracji Osób Starszych i Niepełnosprawnych „Wieś bez Barier” w związku z realizacją projektu nr FEWP.06.13-IZ.00-0077/23 o tytule „Wspieramy - działamy - pomagamy – rozwój usług społecznych w Gminie Sieraków”. współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, w ramach programu: Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027, zaprasza do składania ofert zgodnie z Zasadą konkurencyjności określoną w „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027”

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla podopiecznych Dziennego Domu Pomocy w Sierakowie w terminie od **01.12.2024 r. do 31.12.2026 r.** .

Zamawiający:

Stowarzyszenia Na Rzecz Integracji
Osób Starszych i Niepełnosprawnych
„Wieś bez Barier”

1. Opis przedmiotu zamówienia

1.1. Kod CPV:

- 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków
- 55520000-1- Usługi dostarczania posiłków

1.2. Rodzaj zamówienia: usługa.

1.3. Miejsce realizacji zamówienia: Dzienny Dom Pomocy w Sierakowie, ul. Wroniecka 25, 64-410 Sieraków;

1.4. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla 80 podopiecznych Dziennego Domu Pomocy w Sierakowie w ramach projektu „Wspieramy - działamy - pomagamy – rozwój usług społecznych w Gminie Sieraków” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, w ramach programu: Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027 zgodnie z określonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem rodzajowym i ilościowym, w sposób ciągły w dni robocze (od poniedziałku do piątku) przestrzegając harmonogramu dziennych dostaw określonego przez Zamawiającego. Zamówienie polegać będzie na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, na które składają się: dwudaniowy obiad (zupa, drugie danie).

1.5. Gramatura dań:

- Pierwsze danie:
Zupa (np. jarzynowa/ryżowa/pomidorowa/ziemniaczana/rosół) – minimum 300 ml
- Drugie danie:
Mięso/ryby/danie jarskie (np. dewolaj/schab /ryba) – około 100-150 gramów na osobę, pierogi około 5-6 sztuk na osobę
Surówka – około 100-150 gramów na osobę
Dodatki (np. ziemniaki, kluski śląskie, ryż, makaron) – około 150-200 gramów na osobę

1.6. Wykonawca w ramach ceny posiłku określonej w ofercie oprócz dodatków zastosuje zamienniki dla osób, które nie jedzą ryby, jajek, sera żółtego, wędliny, drobiu, itp. Po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym oraz dla osób posiadających zalecenia lekarskie co

do szczególnych diet z uwagi na stan zdrowia.

1.7. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia.

1.8. Posiłki muszą spełniać następujące wymogi:

a. powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 poz. 2021 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

b. bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia osób dorosłych. Grupa docelowa to 80 osób, które potrzebują wsparcia w codziennym funkcjonowaniu, między innymi z powodu niepełnosprawności. W skład tej grupy wchodzi osoby dorosłe w wieku od 18 lat oraz osoby starsze, które osiągnęły 60 lat życia.

c. posiłki powinny być różnorodne, lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, zgodne z normami żywienia dla odpowiedniej grupy wiekowej, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego

d. zupy nie mogą być zagęszczane mąką; mają być przygotowywane na bazie naturalnych koncentratów (można dodać masło zawartość tłuszczu min. 82%); zabrania się stosowania tzw. kostek rosółowych oraz produktów typu INSTANT.

1.9. Zakazuje się wykonawcy wykorzystywania do przygotowania gorących posiłków w całości lub w części z produktów składających się na gorący posiłek z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.

1.10. W sytuacji wyjątkowej (np. awarii) spowodowanej czynnikami losowymi i niedostarczeniem gorącego posiłku Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, z zachowaniem przestrzegania obowiązujących przepisów prawa.

1.11. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do: zapewnienia, aby przygotowanie i dostarczenie posiłków odbywało się z poszanowaniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa, w szczególności dotyczących wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejscom przygotowania posiłków oraz środkiem transportu wykorzystywanym przy realizacji usługi.

1.12. Wynagrodzenie wykonawcy uzależnione jest od liczby faktycznie wydanych posiłków.

1.13. Posiłki należy dostarczyć do Dziennego Domu Pobytu w dni robocze w określonych godzinach tj. co **najmniej na 30 min przed planowanym posiłkiem**.

1.14. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego na dany dzień z zastrzeżeniem, że dane co do ilości posiłków Zamawiający zgłosi nie później niż **do godziny 10.00 w dniu realizacji usługi**.

1.15. Ostateczna wartość zamówienia może ulec zmianie i uzależniona jest od wyników rekrutacji oraz frekwencji uczestników projektu.

1.16. Posiłki mają być dostarczone w opakowaniach zbiorczych do dystrybucji we wskazanym miejscu spożycia.

1.17. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i odbioru naczyń oraz sztuców wielorazowego użytku, oraz umyciu ich we własnym zakresie (nie dopuszcza się wydawania posiłków w opakowaniach jednorazowych) . Każdorazowo posiłek musi być w formie porcji indywidualnej.



1.18. Zamawiający zastrzega, że w przypadku, gdy łączna liczba zamówionych gorących posiłków będzie mniejsza niż planowana, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.

1.19. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.

1.20. Obowiązkiem wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

1.21. W przypadku wyjazdu uczestników projektu na wycieczkę, Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z dostarczania gorących posiłków w danym dniu lub przygotowania suchego prowiantu dla podopiecznych DDP na wycieczkę, o czym poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed planowanym terminem realizacji zamówienia.

2. Warunki udziału w postępowaniu, podstawy wykluczenia z postępowania

2.1. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- 2) posiadają wiedzę i doświadczenie, a także odpowiedni potencjał techniczny, ekonomiczny i kadrowy konieczne do realizacji zamówienia,
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- 4) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia,
- 5) nie toczy się wobec Wykonawcy postępowanie upadłościowe oraz likwidacyjne.

2.2. Zamówienie nie może zostać udzielone podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności 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 wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
- c) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.



2.3. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie 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).

W celu potwierdzenia spełnienia warunków opisanych w pkt 2.1, 2.2 i 2.3 Wykonawca musi złożyć oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach,

3. Termin realizacji zamówienia

3.1. Od dnia 01.12.2024 r. do 31.12.2026 r.

3.2. Usługa cateringowa będzie świadczona każdego dnia roboczego, maksymalnie 80 zestawów dziennie, co w sumie da średnio 42 000 zestawów w okresie obowiązywania umowy:

- Grudzień 2024 r. – grudzień 2026 r. 80 zestawów x 21 dni (średnio miesięcznie) x 25 miesiące = 42 000 zestawów).

4. Przygotowanie oferty

4.1. Wymagania podstawowe

a. Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej za pośrednictwem serwisu Baza Konkurencyjności, zgodnie z wymogami „Instrukcji oferenta w BK2021” [https://archiwum-bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/info/web_instruction] w postaci dokumentów podpisanych przez Oferenta lub ich skanów.

b. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta musi być sporządzona w języku polskim w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Ofertę należy sporządzić na formularzach stanowiących załączniki do niniejszego ogłoszenia. Do oferty powinny być dołączone wszystkie dokumenty i oświadczenia wymienione w ogłoszeniu.

c. Dokumenty stanowiące informacje zastrzeżone winny być umieszczone w oddzielnym pliku zatytułowanym „informacja zastrzeżona”. Brak powyższego wyłączenia oznaczać będzie, że dokumenty załączone w ofercie nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji dotyczącej ceny.

d. Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczeń lub dokumentów o których mowa w pkt. 5, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający może wezwać do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

e. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych oraz wariantowych.

f. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty. Przed podpisaniem umowy wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia będą mieli obowiązek przedstawić zamawiającemu umowę konsorcjum, zawierającą, co najmniej: zobowiązanie do realizacji wspólnego przedsięwzięcia gospodarczego obejmującego swoim zakresem realizację przedmiotu zamówienia, określenie zakresu działania poszczególnych stron umowy.



5. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia

5.1. W zakresie spełniania warunków udziału w postępowaniu: podpisane Oświadczenie Wykonawcy (według wzoru stanowiącego **załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego**).

5.2. Inne niezbędne dokumenty, które Wykonawca ubiegający się zamówienie publiczne zobowiązany jest złożyć wraz z ofertą:

- 1) Wypełniony i podpisany Formularz oferty (według wzoru stanowiącego **załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego**);
- 2) Stosowne Pełnomocnictwo(a) - w przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio z odpisu z właściwego rejestru albo zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.
- 3) Oświadczenie oferenta- Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych– Załącznik nr 4.

6. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami

6.1. W niniejszym postępowaniu komunikacja Zamawiającego z Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wyłącznie za pośrednictwem stron internetowej bazy konkurencyjności funduszy europejskich, działającej pod adresem: <https://bazakonkurencyjnosci.fundusze-europejskie.gov.pl>.

6.2. Zamawiający udzieli wyjaśnień wszystkim Wykonawcom, którym przekazał zapytanie oraz zamieścić je na stronie internetowej, nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

6.3. Wszelkie zmiany treści Zapytania ofertowego, jak i wyjaśnienia treści Zapytania ofertowego, Zamawiający zamieszcza będzie na Bazie Konkurencyjności.

7. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

7.1. Ofertę należy złożyć w następujący sposób:

- a) w postaci elektronicznej poprzez Bazę Konkurencyjności (opcja „Utwórz ofertę” do ogłoszenia); w nieprzekraczalnym terminie do dnia 26.11.2024 r. do godziny 10:00.
- b) Wyniki konkursu Zamawiający opublikuje w Bazie Konkurencyjności. Termin zawarcia umowy zostanie wyznaczony przez Zamawiającego w informacji skierowanej do Wykonawcy wybranego do realizacji zamówienia.

7.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo w każdej chwili do:

- a) Unieważnienia niniejszego postępowania bez podania przyczyny na każdym etapie jego trwania.
- b) Unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający będzie mógł zwiększyć tę kwotę do ceny lub kosztu najkorzystniejszej oferty.
- c) Wezwania Wykonawców do złożenia wyjaśnień dotyczących informacji zawartych w złożonej ofercie.

8. Minimalny termin ważności oferty

8.1. Ustala się, że minimalny czas ważności oferty to 30 dni od dnia następnego po ostatnim dniu terminu składania ofert. Zamawiający może wnioskować do wykonawcy o



przedłużenie terminu ważności oferty w przypadku przedłużenia się czasu zakończenia postępowania.

9. Oferta zostanie odrzucona jeżeli:

- a) jeżeli jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- b) jeżeli została złożona przez wykonawcę niespełniającego warunków udziału w postępowaniu,
- c) jeżeli została złożona przez wykonawcę wykluczonego z postępowania, wykonawcę powiązanego kapitałowo lub osobowo z zamawiającym,
- d) jeżeli została złożona po upływie terminu składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym,
- e) jeżeli oferent złoży ofertę w inny sposób niż opisany w dziale 7.
- f) oferent nie wyraził zgody na przedłużenie terminu ważności oferty na wniosek Zamawiającego, złożony zgodnie z zapisami działu 8.
- g) jeżeli wykonawca na wezwanie Zamawiającego nie złożył w wyznaczonym terminie informacji zawartych w złożonej ofercie.

10. Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji

10.1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

a) **Cena oferty brutto** za jednodniowy zestaw pojedynczego wyżywienia – **max. 80 pkt.**

b) **Klauzula społeczna** – zatrudnienie na podstawie umowy o pracę przy realizacji zamówienia minimum jednej osoby z niepełnosprawnościami, osoby w szczególnej sytuacji na rynku pracy lub takiej, o której mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym – **max. 20 pkt.**

10.2. Kryteria oceny ofert – zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli: oferta co do formy opracowania i treści spełniania wymagania określone niniejszą specyfikacją,

10.3. z ilości i treści złożonych dokumentów wynika, że wykonawca spełnia warunki formalne określone niniejszą specyfikacją,

10.4. złożone oświadczenia, dokumenty, zaświadczenia są aktualne i podpisane przez osoby uprawnione,

10.5. oferta została złożona, w określonym przez Zamawiającego terminie,

10.6. wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami Zamawiającego.

10.7. Kryteria oceny ofert - stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie każdego kryterium.

10.8. Za parametry najkorzystniejsze w danym kryterium, oferta otrzyma maksymalną ilość punktów ustaloną w poniższym opisie, pozostałe będą oceniane odpowiednio - proporcjonalnie do parametru najkorzystniejszego, wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanych kryteriów i ustaloną punktacją.

10.9. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryteria.

10.10. Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w każdym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym wykonawcom, wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.

10.11. Zamawiający dla potrzeb oceny oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego dla zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, doliczy do przedstawionej w niej ceny należny podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi w przedmiocie zamówienia przepisami prawa

10.12. Zastosowane wzory do obliczenia punktowego ofert.

W kryterium - cena (A)

$$A = \frac{P_{\min}}{P_n} \times 80$$

A – liczba punktów przyznana ofercie

P_{\min} – cena oferty minimalna brutto

P_n – cena badanej oferty brutto

Punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

W kryterium - Klauzula społeczna

Sposób oferty w zakresie stosowania klauzuli społecznej (B):

- a. zatrudnienie na podstawie umowy o pracę minimum jednej osoby z niepełnosprawnościami, osoby w szczególnej sytuacji na rynku pracy lub takiej, o której mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym – 20 pkt.
- b. brak zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przy realizacji zamówienia minimum jednej osoby z niepełnosprawnościami, osoby z niepełnosprawnościami, osoby w szczególnej sytuacji na rynku pracy lub takiej, o której mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym – 0 pkt.

Na etapie oceny ofert spełnienie ww. kryterium nadane jest na podstawie oświadczenia, stanowiącego jeden z elementów formularza ofertowego.

W okresie realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia w każdym czasie dokumentacji niezbędnej do weryfikacji spełniania kryterium (dokumentów potwierdzających zatrudnienie pracownika na podstawie umowy o pracę oraz dokumentów potwierdzających status osoby zatrudnionej).

W przypadku, gdy w wyniku kontroli spełniania kryterium Wykonawca nie udowodni faktu jego spełniania, Zamawiający ma prawo naliczyć karę umowną w wysokości 10% wartości zamówienia (wysokość proporcjonalna do wagi kryterium).

Łączna ilość punktów przyznana ofercie - W

$$W = A + B$$

Punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

Wynik - oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów. Jeżeli oferty uzyskają taką samą liczbę punktów, za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną.

Cenę oferty należy przeliczyć na jednodniowy zestaw obiadu dwudaniowego dla 1 osoby usługi zakładając, iż usługa cateringowa odbywać się będzie w każdy dzień roboczy – maksymalnie 80 zestawów dziennie według poniższego schematu:

80 zestawów x 21 dni (średnio miesięcznie) x miesiąc = 1 680 zestawów miesięcznie.

11. Warunki dokonania zmiany umowy

11.1. Dokonanie zmian postanowień umowy, która będzie podpisana z Wykonawcą w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru tego Wykonawcy będzie możliwa po uzyskaniu zgody drugiej strony umowy i tylko w zakresie zgodnym z prawem i wytycznymi oraz w przypadkach określonych poniżej.

11.2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzenia Zapytania Ofertowego w następujących przypadkach:

i na następujących warunkach:

- a. wystąpienie siły wyższej, uniemożliwiającej wykonanie przedmiotu zamówienia w terminach określonych w umowie,
- b. zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy, powstania rozbieżności lub niejasności w rozumieniu pojęć użytych w umowie, których nie będzie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie

umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji postanowień przez strony, przy jednoczesnym braku zmiany charakteru umowy,

- c. w przypadku zmian w terminie realizacji projektu, w szczególności w przypadku wystąpienia konieczności wydłużenia/przesunięcia terminów realizacji poszczególnych zadań i usług, spowodowanej obiektywnymi czynnikami, niezależnymi od Zamawiającego i Wykonawcy, uniemożliwiającymi realizację zamówienia w pierwotnie określonych terminach, mającymi wpływ na jakość realizacji przedmiotu umowy,
- d. w przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych od Wykonawcy, na jego uzasadniony wniosek, pod warunkiem, że zmiana ta wynika z okoliczności, których Wykonawca nie mógł przewidzieć na etapie składania oferty i nie jest przez niego zawiniona,
- e. w przypadku konieczności wprowadzenia zmian, których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili zawarcia umowy, o czas niezbędny do wprowadzenia tych zmian.

12. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia.

12.1. Umowa w sprawie niniejszego zamówienia zostanie zawarta w formie pisemnej, mają do niej zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego, jeżeli przepisy ustawy prawa zamówień publicznych nie stanowią inaczej.

12.2. Istotne postanowienia umowy zostały przedstawione w załączniku nr 2 do Zapytania ofertowego.

13. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 4 maja 2016, str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że:

- Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stowarzyszenia Na Rzecz Integracji Osób Starszych i Niepełnosprawnych „Wieś bez Barier”, a Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i f RODO w celu związanym z niniejszym zapytaniem ofertowym prowadzonym w trybie zgodnym z zasadą konkurencyjności;
- Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania zgodnie z „Wytocznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027”, organy uprawnione do kontroli projektów współfinansowanych z funduszy europejskich oraz podmioty takie jak: przedsiębiorstwo dokonujące rozliczeń niniejszego projektu, biuro rachunkowe, biuro doradztwa podatkowego, kancelaria prawna.
- Pani/Pana dane osobowe, zgodnie z umową o dofinansowanie projektu, na potrzeby którego toczy się niniejsze postępowanie ofertowe, będą przechowywane przez okres 10 lat od dnia podpisania umowy o dofinansowanie projektu, tj. od 31.01.2024 roku.
- W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- Przysługuje Pani/Panu:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania



88tdanych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO**;

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych narusza przepisy RODO;

- Nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych, prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z „Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

14. Wykaz załączników

Załącznikami do niniejszego Zapytania ofertowego są następujące dokumenty:

| Lp. | Oznaczenie Załącznika | Nazwa Załącznika |
|-----|-----------------------|---|
| 1. | Załącznik nr 1 | Formularz ofertowy |
| 2. | Załącznik nr 2 | Wzór umowy |
| 3. | Załącznik nr 3 | Oświadczenie wykonawcy |
| 4. | Załącznik nr 4 | Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych |