Warszawa,

22.11.2024 r.

**FERS.01.05-IP.08-0012/23-00**

**Zapytanie ofertowe nr 1/ZAD 1 poz. 1.5/ZAD 2 poz. 2.7/2024**

**na prowadzenie zajęć z udziałem przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego z zakresu surowców pochodzenia roślinnego, surowców pochodzenia zwierzęcego, przygotowanie skryptów dydaktycznych dla studentów kierunku dietetyka – studia magisterskie   
w Wyższej Szkoły Inżynierii i Zdrowia w Warszawie**

**I. ZAMAWIAJĄCY**

**Wyższa Szkoła Inżynierii i Zdrowia w Warszawie**

**ul. Bitwy Warszawskiej 1920 nr 18, 02-366 Warszawa**

**NIP: 529-16-78-903   
 REGON: 015592523**

**II. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA**

**Zapytanie ofertowe jest prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności zawartą w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027. Wytyczne zostały wydane na podstawie art. 5 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 28 kwietnia 2022 r. o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021-2027 (Dz. U. poz. 1079).**

**III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawców - przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego do prowadzenia zajęć z zakresu:

1. Surowców pochodzenia roślinnego wykorzystywanych w przetwórstwie spożywczym,
2. Surowców pochodzenia zwierzęcego wykorzystywanych w przetwórstwie spożywczym
3. oraz przygotowanie skryptów dydaktycznych do w/w zajęć

dla studentów kierunku dietetyka w ramach ścieżki kształcenia bezpieczeństwo żywności i żywienia realizowanej na studiach magisterskie w Wyższej Szkole Inżynierii i Zdrowia w warszawie w ramach Projektu Modyfikacja programu studiów II stopnia na kierunku Dietetyka w Wyższej Szkole Inżynierii i Zdrowia realizowanego w ramach Programu Fundusze dla Rozwoju Społecznego 2021-2027.

**KOD WSPÓLNEGO SŁOWNIKA ZAMÓWIEŃ (CPV):**

**80000000-4**: Usługi edukacyjne i szkoleniowe

**803000007**: Usługi szkolnictwa wyższego

1. **Cele /efekty uczenia się**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot/ Moduł** | **cel/efekty uczenia się** |
| 1. | *Surowce pochodzenia roślinnego wykorzystywane w przetwórstwie spożywczym* | ***Cel:*** *Zapoznanie studentów z rodzajami surowców pochodzenia roślinnego, sposobami ich pozyskiwania oraz wykorzystania w przemyśle rolno-spożywczym.*  *Studenci nabędą również wiedzę o przemianach surowców pochodzenia roślinnego podczas ich wytwarzania i przetwarzania.*  ***Efekty uczenia się:***  *Wiedza:*   * *zna i charakteryzuje poszczególne grupy surowców pochodzenia roślinnego mających zastosowanie w konsumpcji i przetwórstwie spożywczym;* * *zna i charakteryzuje dostępne metody i techniki pozyskiwania surowców pochodzenia roślinnego mających zastosowanie w konsumpcji i przetwórstwie spożywczym;* * *zna i charakteryzuje poznane dostępne metody i techniki oceny jakości i bezpieczeństwa surowców pochodzenia roślinnego mających zastosowanie w konsumpcji i przetwórstwie spożywczym.*   *umiejętności:*   * *na podstawie nabytej wiedzy potrafi w sposób jasny i zrozumiały scharakteryzować właściwości wybranych surowców pochodzenia roślinnego, jak również ich przydatność w konsumpcji i przetwórstwie spożywczym;* * *na podstawie nabytej wiedzy potrafi w sposób jasny i zrozumiały dokonać analizy i zinterpretować zjawiska jakie zachodzą w procesie wytwarzania i przechowywania surowców pochodzenia roślinnego.*   *Kompetencje:*   * *ma świadomość stałego postępu przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego oraz wyraża gotowość do ustawicznego pogłębiania swojej wiedzy.* |
| 2. | *Surowce pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane w przetwórstwie spożywczym* | ***Cel:*** *Zapoznanie studentów z rodzajami surowców pochodzenia zwierzęcego sposobami ich pozyskiwania oraz wykorzystania w przemyśle rolno-spożywczym.*  *Studenci nabędą również wiedzę o przemianach surowców pochodzenia zwierzęcego podczas ich wytwarzania, przetwarzania i przechowywania.*  ***Efekty uczenia się:***  *Wiedza:*   * *zna i charakteryzuje poszczególne grupy surowców pochodzenia zwierzęcego mających zastosowanie w konsumpcji i przetwórstwie spożywczym.* * *zna i charakteryzuje dostępne metody i techniki utrwalania i magazynowania surowców pochodzenia zwierzęcego mających zastosowanie w konsumpcji i przetwórstwie spożywczym.* * *zna i charakteryzuje poznane dostępne metody i techniki oceny jakości i bezpieczeństwa surowców pochodzenia zwierzęcego mających zastosowanie w konsumpcji i przetwórstwie spożywczym.*   *Umiejętności:*   * *na podstawie nabytej wiedzy potrafi w sposób jasny i zrozumiały scharakteryzować właściwości wybranych surowców pochodzenia zwierzęcego, jak również ich przydatność w konsumpcji i przetwórstwie spożywczym.* * *na podstawie nabytej wiedzy potrafi w sposób jasny i zrozumiały dokonać analizy i zinterpretować zjawiska jakie zachodzą w procesie wytwarzania i przechowywania surowców pochodzenia zwierzęcego.*   *Kompetencje:*   * *ma świadomość stałego postępu przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego oraz wyraża gotowość do ustawicznego pogłębiania swojej wiedzy* |

1. **Wymagania/zadania po stronie wykonawcy – w zakresie wykonania przedmiotu zamówienia**

* zajęcia dydaktyczne odbywać się będą na podstawie udokumentowanego programu [sylabusa] stanowiącego odpowiednio załączniki A i B do zapytania.
* studenci otrzymają materiały dydaktyczne w postaci skryptu dydaktycznego dostosowanego do realizowanego modułu. Materiały dydaktyczne wynikające z tematyki modułu zostaną przekazane w formie elektronicznej na 3 dni przed zajęciami na adres: [biuro.fers@wsiiz.pl](mailto:biuro.fers@wsiiz.pl)
* wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia osobiście lub zapewni kadrę do prowadzenia modułu dysponującą odpowiednim wykształceniem lub doświadczeniem zawodowym w obszarze merytorycznym związanym z zakresem przedmiotu zamówienia.
* wykonawca odpowiedzialny jest za: przygotowanie zajęć, ich przeprowadzenie oraz weryfikację efektów uczenia się [zajęcia będą prowadzić do nabycia efektów uczenia się w pkt 1. [patrz. tabela] potwierdzonych protokołem zaliczenia modułu.
* wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia odpowiedniej dokumentacji dotyczącej prowadzonego modułu, a w tym ze szczególnym uwzględnieniem dokumentacji dostarczonej przez zamawiającego m.in. list obecności.

**3. Specyfikacja minimum**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Specyfikacja – wymagania minimalne** | **Jednostka** | **liczba** | |
| 1. | *Surowce pochodzenia roślinnego wykorzystywane w przetwórstwie spożywczym –* ***moduł dydaktyczny*** | |  | | --- | | * Dla studentów * Łącznie –  **72 os. w tym:**   **- 36 os. semestr I rok akademicki 2024/2025**  **- 36 os. semestr I rok akademicki 2025/2026**   * **Liczba godzin: 72 h. w tym**   **- 12 godz. dydaktycznych – wykład**  **- 12 godz. dydaktycznych – ćwiczenia audytoryjne**   * godzina dydaktyczna = 45 minut * czas przerwy pomiędzy godzinami dydaktycznymi wg. szczegółowego planu zajęć. * zajęcia dydaktyczne w formie niestacjonarnej prowadzone piątku od 17:00 oraz w soboty i niedzielę od 08:00 do 20:15 wg harmonogramu ustalonego z zamawiającym – zajęcie **planowane w blokach zajęć.** * czas realizacji:  **styczeń 2025 – luty 2025 [I sem. 2024/2025] październik 2025 – grudzień 2025 [I sem. 2025/2026]\*** * miejsce odbywania zajęć: Wyższa Szkoła Inżynierii i Zdrowia, 02-366 Warszawa,  ul. Bitwy Warszawskiej 1920 nr 18 [Kampus nr 1] lub Al Jerozolimskie 195A, 02-222 Warszawa [Kampus nr 2]   **Minimalny zakres:**   1. Realizacja celów/efektów uczenia się wskazanych w przedmiocie zamówienia w pkt **III. 1.1.**   Informacje dodatkowe  Zamawiający zapewnia infrastrukturę: tj. miejsce, sprzęt multimedialny do przeprowadzenia modułu | | grupa | 2 w-d  [1 grupa w każdym I semestrze danego roku akademickiego] | 4 – ćw.  [2 grupy w każdym I semestrze danego roku akademickiego] |
| *Surowce pochodzenia roślinnego wykorzystywane w przetwórstwie spożywczym –* ***skrypt dydaktyczny*** | * Dla studentów * Forma elektroniczna przekazana na adres mailowy Zamawiającego: [biuro.fers@wsiiz.pl](mailto:biuro.fers@wsiiz.pl) * Rozwinięcie i uszczegółowienie problematyki/zawartości merytorycznej zgodnej z załącznikiem nr A. * Czas realizacji: na 3 dni przed rozpoczęciem zajęć. * Wykonawca zapewni oznakowanie zgodnie z **Zasadami komunikacji marki Fundusze Europejskie 2021-2027**   [**https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/fundusze-2021-2027/prawo-i-dokumenty/zasady-komunikacji-fe/#Ksi%C4%99ga%20wizualizacji**](https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/fundusze-2021-2027/prawo-i-dokumenty/zasady-komunikacji-fe/#Ksi%C4%99ga%20wizualizacji) | sztuka | 1 | |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Specyfikacja – wymagania minimalne** | **Jednostka** | **liczba** | |
| 2. | *Surowce pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane w przetwórstwie spożywczym –* ***moduł dydaktyczny*** | * Dla studentów * Łącznie –  **72 os. w tym:**   **- 36 os. semestr I rok akademicki 2024/2025**  **- 36 os. semestr I rok akademicki 2025/2026**   * **Liczba godzin: 72 h. w tym**   **- 12 godz. dydaktycznych – wykład**  **- 12 godz. dydaktycznych – ćwiczenia audytoryjne**   * godzina dydaktyczna = 45 minut * czas przerwy pomiędzy godzinami dydaktycznymi wg. szczegółowego planu zajęć. * zajęcia dydaktyczne w formie niestacjonarnej prowadzone piątku od 17:00 oraz w soboty i niedzielę od 08:00 do 20:15 wg harmonogramu ustalonego z zamawiającym – zajęcie **planowane w blokach zajęć.** * czas realizacji:  **styczeń 2025 – luty 2025 [I sem. 2024/2025] październik 2025 – grudzień 2025 [I sem. 2025/2026]** **\*** * miejsce odbywania zajęć: Wyższa Szkoła Inżynierii i Zdrowia, 02-366 Warszawa, ul. Bitwy Warszawskiej 1920 nr 18 [Kampus nr 1] lub Al Jerozolimskie 195A, 02-222 Warszawa [Kampus nr 2]  |  | | --- | | **Minimalny zakres:**   * Realizacja celów/efektów uczenia się wskazanych w przedmiocie zamówienia w pkt III. 1.2. * Informacje dodatkowe * Zamawiający zapewnia infrastrukturę: tj. miejsce, sprzęt multimedialny do przeprowadzenia modułu. | | grupa | 2 w-d  [1 grupa w każdym I semestrze danego roku akademickiego] | 4 – ćw.  [2 grupy w każdym I semestrze danego roku akademickiego] |
| *Surowce pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane w przetwórstwie spożywczym –* ***skrypt dydaktyczny*** | * Dla studentów * Forma elektroniczna przekazana na adres mailowy Zamawiającego: [biuro.fers@wsiiz.pl](mailto:biuro.fers@wsiiz.pl) * Rozwinięcie i uszczegółowienie problematyki/zawartości merytorycznej zgodnej z załącznikiem nr B. * Czas realizacji: na 3 dni przed rozpoczęciem zajęć. * Wykonawca zapewni oznakowanie zgodnie z **Zasadami komunikacji marki Fundusze Europejskie 2021-2027**   [**https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/fundusze-2021-2027/prawo-i-dokumenty/zasady-komunikacji-fe/#Ksi%C4%99ga%20wizualizacji**](https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/fundusze-2021-2027/prawo-i-dokumenty/zasady-komunikacji-fe/#Ksi%C4%99ga%20wizualizacji) | sztuka | 1 | |

\*zamawiający zastrzega sobie możliwości zmian w harmonogramie.

**IV**. **Wymagania w stosunku do wykonawcy –- warunki udziału w postępowaniu**

O udział w postępowaniu może ubiegać się podmiot [wykonawca], które spełniają następujące warunki:

1. W przypadku, gdy wykonawcą jest podmiot prowadzący działalność gospodarczą [również jednoosobowa działalność] - posiada uprawnienia lub zezwolenia do wykonywania określonej działalności lub czynności w zakresie przedmiotu zamówienia:

***Ocena warunku nastąpi według formuły spełnia/nie spełnia na podstawie oświadczenia przedstawionego w Załączniku nr 1 do oferty oraz na podstawie wyciągu CEIDG lub wydruku KRS [załącznik nr 6].***

**Warunek nie dotyczy osób nieprowadzących działalności gospodarczej.**

1. Dysponuje odpowiednim potencjałem kadrowym i merytorycznym - osobami zdolnymi do wykonania zamówienia dającymi rękojmię należytej realizacji modułu posiadającymi odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie:

* wykształcenie wyższe [kierunkowe: rolnictwo, technologia żywności i żywienia/żywienie człowieka, bezpieczeństwo żywności, lub pokrewne m.in. dietetyka] co najmniej studia II stopnia i/lub studia podyplomowe ze wskazanego zakresu i/lub certyfikaty/zaświadczenia potwierdzające kwalifikacje.

***Ocena warunku nastąpi według formuły spełnia/nie spełnia na podstawie informacji przedstawionych w Załączniku nr 1 do oferty – [tabela 1 oraz załącznik nr 3 - dokumenty potwierdzające]***

* doświadczenie zawodowe ***rozumiane jako:***

-przeprowadzenie w okresie ostatnich 2 lat do dnia poprzedzającego dzień, w którym upływa termin składania ofert, zajęć dydaktycznych, szkoleń branżowych, seminariów, warsztatów, prezentacji branżowych, których zakres jest zgodny lub zbliżony do przedmiotu zamówienia określonego w pkt. III. 1.

***Ocena warunku nastąpi według formuły spełnia/nie spełnia na podstawie informacji przedstawionych w Załączniku nr 1 do formularza oferty – [wykaz – tabela 2a]***

-zatrudnienie [lub samozatrudnienie] w okresie ostatnich 5 lat do dnia poprzedzającego dzień, w którym upływa termin składania ofert w sektorze/branży spożywczej/rolniczej i/lub pokrewnej m.in. dietetycznej w której działalność zawodowa dotyczy surowców pochodzenia roślinnego/zwierzęcego

***Ocena warunku nastąpi według formuły spełnia/nie spełnia na podstawie informacji przedstawionych w Załączniku nr 1 do oferty [– tabela 2b] oraz dokumenty potwierdzające załącznik nr 4 – zaświadczenie o zatrudnieniu/świadectwo pracy/umowa – inne dokumenty potwierdzające [katalog otwarty] w przypadku jednoosobowej działalności należy przedstawić wykaz czynności realizowanych w tym zakresie.***

lub

-zatrudnienie [lub samozatrudnienie] w okresie ostatnich 5 lat do dnia poprzedzającego dzień, w którym upływa termin składania ofert na stanowisku, w którym zakres pracy jest zgodny lub zbliżony do przedmiotu zamówienia określonego w pkt. III. 1. tj. problematyki związanej z surowcami pochodzenia roślinnego zwierzęcego

***Ocena warunku nastąpi według formuły spełnia/nie spełnia na podstawie informacji przedstawionych w Załączniku nr 1 do oferty [– tabela 2c] oraz załącznika nr 4 zaświadczenie od pracodawcy ze wskazaniem zakresu obowiązków/inne dokumenty potwierdzające spełnienie kryteriów dostępu (katalog otwarty); w przypadku jednoosobowej działalności należy przedstawić wykaz czynności realizowanych w tym zakresie.***

**V . Zasady ustalania wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu zamówienia**

1. Osoby prowadzące działalność gospodarczą, sp. z o.o., s.c. itd. - wypłata wynagrodzenia następuje przelewem na rachunek bankowy wykonawcy na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury.
2. Osoby fizyczne nieprowadzących działalności gospodarczej - wypłata wynagrodzenia z tytułu wykonywania zlecenia następuje po złożeniu przez Wykonawcę rachunku. Wynagrodzenie brutto brutto wskazane przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym obejmuje: koszty podatku dochodowego, koszty ubezpieczeń społecznych ponoszonych przez Wykonawcę i Zamawiającego. Wynagrodzenia netto dla Wykonawcy będzie ustalane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa tj. jego wartość będzie zależna od obowiązku naliczania przez Zamawiającego kosztów ubezpieczeń społecznych ponoszonych przez Wykonawcę i Zamawiającego. Pod pojęciem kwoty brutto brutto należy rozumieć wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, co dla osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej oznacza wynagrodzenie, należne Wykonawcy za usługę, stanowiące całość, obejmującą także tę część, którą Zamawiający ma obowiązek potrącić (odliczyć) na zobowiązania prawno-podatkowe.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania dodatkowych kosztów związanych z realizacją zamówienia. Wskazana stawka/cena brutto brutto powinna uwzględniać wszystkie koszty i składniki niezbędne do wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Cena musi być podana w PLN cyfrowo [do dwóch miejsc po przecinku] i słownie.

**VI. OCENA OFEERTY**

1. **Zamawiający dokona oceny złożonych ofert pod względem formalnym tj.** zgodność z:

**• Punktem IV. Wymagania w stosunku do wykonawcy – warunki udziału w postępowaniu.**

**• Punktem VII- Wymagania dotyczące przygotowania oferty.**

**• Punktem IX - Wymagania dotyczące miejsca, terminu złożenia oferty.**

w sposób spełnia/nie spełnia

**Niespełnienie przez Oferenta któregokolwiek z powyższych warunków powoduje niespełnienie**

**kryteriów formalnych przez Oferenta.**

Ponadto Oferta zostanie odrzucona, jeżeli:

* Wykonawca podlega wykluczeniom, o których mowa **VIII. INFORMACJA O WYKLUCZENIACH Z MOŻLIWOŚCI ZŁOŻENIA OFERTY**
* wykonawca nie zgodził się na poprawienie przez Zamawiającego w treści oferty oczywistej omyłki pisarskiej lub rachunkowej.
* nie złożył wyjaśnień, o które w trakcie badania oferty zwrócił się Zmawiający

1. **Sposób przyznania punktów– informacja na temat wag punktowych lub procentowych przypisywanych do poszczególnych kryteriów oceny ofert.**

**Zamawiający dokona oceny ważnych ofert dla każdego modułu oddzielnie tj. ocena dokonywana jest pomiędzy ofertami, w których wskazano ten sam moduł do realizacji na podstawie następujących kryteriów:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Nazwa kryterium** | **Waga** | **Metodologia przyznania punktów** |
| 1 | Cena | 80% | (Cmin/Cof) \* 100 \* waga  gdzie:  - Cmin - najniższa cena spośród wszystkich ofert  - Cof - cena podana w ofercie  Maksymalna liczba punktów w tym kryterium – 80 pkt. |
| 2. | Doświadczanie – czas zatrudnienia w sektorze /branży spożywczej/rolniczej i/lub pokrewnej m.in. dietetycznej [również samozatrudnienie]  lub  na stanowisku, w którym zakres pracy jest zgodny lub zbliżony do przedmiotu zamówienia [również samozatrudnienie] | 20% | * *5 lat – 0 pkt* * *od 5 do 8 - lat – 15 pkt* * *powyżej - 20 pkt*   *Maksymalna liczba punktów w tym kryterium – 20 pkt.* |
|
|

Oferta [w zakresie danego modułu] może uzyskać maksymalnie 100 punktów za kryterium cena [stawka] oraz kryterium doświadczenie.

Jeżeli wybrana oferta [w zakresie danego modułu] przekracza przyjęte w budżecie projektu stawki, Zamawiający może przeprowadzić negocjacje cen w tym zakresie.

**W przypadku gdy dwie lub więcej ofert [w zakresie danego modułu] uzyska taką samą najwyższą liczbę punktów tj. okażą się równoważne Zamawiający zwróci się do Wykonawców o przedstawienie Ofert dodatkowych w terminie wskazanym przez Zamawiającego.**

**VII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. **Oferta powinna:**
2. **być złożona na formularzu ofertowym - Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 1/ZAD 1 poz. 1.5/ZAD 2 poz. 2.7/2024**

**zawierać wszystkie niezbędne załączniki m.in.:**

**•** załącznik nr 1 do oferty Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

• załącznik nr 2 Oświadczenia

• załącznik nr 3 dyplom ukończenia studiów II stopnia/ studia podyplomowe, certyfikaty/zaświadczenia [ itd...]

• załącznik nr 4 do oferty – zaświadczenie o zatrudnieniu/świadectwo pracy/umowa – inne dokumenty potwierdzające [katalog otwarty] lub zaświadczenie od pracodawcy ze wskazaniem zakresu obowiązków/inne dokumenty potwierdzające spełnienie kryteriów dostępu (katalog otwarty); w przypadku jednoosobowej działalności należy przedstawić wykaz czynności realizowanych w tym zakresie.

• załącznik nr 5 do oferty – upoważnienie do przetwarzania danych osobowych

• załącznik nr 6 do oferty - wyciąg CEIDG lub wydruku KRS

**Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych tj. wykonawca wskazuje do realizacji dany moduł patrz pkt III. 1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA [moduł nr 1-2].**

2. Oferta powinna być czytelna[m.in.: treść, skany, kopie dokumentów muszą być wyraźne] i sporządzona w języku polskim zapisanym techniką nieścieralną:

- opatrzona pieczątką firmową [jeśli dotyczy];

- posiadać datę sporządzenia;

- zawierać dane adresowe

- podpisana czytelnie lub za pomocą kwalifikowanego podpisu elektronicznego przez wykonawcę lub osobę reprezentującą Wykonawcę zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze, na podstawie załączonego: pełnomocnictwa / odpisu z ewidencji działalności gospodarczej /odpisu z Krajowego Rejestru Sądowego

- każda strona oferty, na której znajduje się jakakolwiek treść musi być podpisana lub parafowana [dotyczy podpisu tradycyjnego]; w przypadku kwalifikowanego podpisu elektronicznego co do zasady obejmuje on całą treść. Podpis elektroniczny stosuje się zarówno do pojedynczych dokumentów elektronicznych, jak i do skompresowanych paczek dokumentów elektronicznych;

**- wszystkie załączone do oferty dokumenty w postaci kopii muszą zostać potwierdzone przez Oferenta za zgodność z oryginałem i opatrzone datą lub potwierdzone poprzez dodatkowe oświadczenie oferenta w zakresie zgodności dokumentów z oryginałem.**

3. Na etapie oceny formalnej zostaną odrzucone oferty sporządzone na formularzach innych niż stanowiące załączniki do niniejszego zapytania.

4. Oferta złożona w odpowiedzi na zapytanie ofertowe powinna zawierać tylko dokumenty niezbędne do właściwej oceny Oferenta wskazane w przez Zamawiającego w obszarze objętym zamówieniem. Inne dokumenty niezwiązane z przedmiotem zamówienia nie będą brane pod uwagę w trakcie oceny oferty.

5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

6. Ofertę należy złożyć/dostarczyć zgodnie **z pkt. IX niniejszym zapytania.**

7. Złożenie oferty oznacz, że Oferent wyraża zgodę na upublicznienie informacji w zakresie jego danych [rejestrowych], danych osobowych [dot. osób nie prowadzących działalności gospodarczej], ceny wykonania usługi w tym podania do wiadomości pozostałych Oferentów szczegółów oferty z zastrzeżeniem, iż

a/może wskazać w treści oferty informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów Ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Wskazanie takich treści jest możliwe poprzez złożenie dodatkowego oświadczenia wskazującego na treści w ofercie stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa.

b/ informacje zawarte w Formularzu Oferty nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa.

8. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

9. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

10. Oferent może przed upływem terminu oceny zmienić lub wycofać swoją ofertę

11. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia wyznaczonego na złożenie oferty. Zamawiający może zwrócić się z prośbą do Wykonawców o przedłużenie terminu związania ofertą o kolejne 30 dni.

**VIII. INFORMACJA O WYKLUCZENIACH Z MOŻLIWOŚCI ZŁOŻENIA OFERTY------------------------------------- [załącznik nr 2 do oferty]**

Zamawiający wyklucza z udziału w procedurze naboru ofert podmioty powiązane z nim osobowo lub kapitałowo.

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem

lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami

wykonującymi w imieniu beneficjenta 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,

b. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,

c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii

prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej

lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku: Zamawiający dokona oceny spełniania przez Oferenta wyżej wskazanego warunku udziału w postępowaniu według formuły spełnia/nie spełnia - na podstawie analizy złożonego przez Oferenta oświadczenia na formularzu ofertowym – **załącznik nr 2 do oferty. Z treści załączonego do oferty Oferenta oświadczenia mającego na celu potwierdzenie spełniania przez niego warunku jak wyżej wynikać ma jednoznacznie, iż Oferent ten warunek spełnia.**

Sankcje : Zamawiający wyklucza możliwość złożenia oferty przez podmiot, który znajduje się na listach sankcyjnych zgodnie z zapisami Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego ( Art. 22 ) Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku: Zamawiający dokona oceny spełniania przez Oferenta wyżej wskazanego warunku udziału w postępowaniu według formuły spełnia/nie spełnia - na podstawie analizy złożonego przez Oferenta oświadczenia na formularzu ofertowym – **załącznik nr 2 do oferty**

**IX. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Przez Ofertę rozumie się odpowiedź na Zapytanie ofertowe, złożoną zgodnie z wytycznymi

**zawartymi w punkcie VII. - WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY.**

2. Termin składania ofert: do dnia *02.12.2024.r. do godz. 10:00.*

3. Liczy się data i godzina wpływu oferty za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności [bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl]

**X. WYNIKI POSTĘPOWANIA I INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

1. Informacja o niniejszym zapytaniu zamieszczona została na stronie internetowej

bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl

1. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie umieszczona na stronie internetowej

bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl

1. Zamawiający sporządzi pisemny protokół z wyboru najkorzystniejszej oferty.

Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, którego oferta spełnia wymagania określone w zapytaniu ofertowym oraz została uznana za najkorzystniejszą, według przyjętych kryteriów oceny.

**XI. INFORMACJE DODATKOWE**

1. Zamawiający w procesie badania i oceny oferty może zażądać od Wykonawcy wyjaśnień w zakresie złożonej oferty zakreślając termin udzielenia odpowiedzi. Niezłożenie wyjaśnień przez Oferenta będzie skutkować odrzuceniem oferty.
2. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych 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 żąda od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. 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.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- unieważnienia postępowania bez podania przyczyn na każdym jego etapie, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty;

- unieważnienia postępowania jeśli cena najkorzystniejszej oferty przekracza środki przewidziane w ramach budżetu projektu dla przedmiotowego zamówienia;

- do nie wybrania żadnej z ofert złożonych w wyniku niniejszego postępowania.

1. Zamawiający może dokonać zmiany Zapytania Ofertowego. Zmiana zostanie umieszczona na stronie internetowej https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/
2. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w treści oferty oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych, niezwłocznie zawiadamiając o tym Oferenta. Wykonawca może nie zgodzić się na dokonanie poprawek w terminie jednego dnia roboczego od momentu wysłania zawiadomienia przez Zamawiającego.
3. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień na dodatkowe przedmioty zamówienia.
4. Od dokonanego wyboru nie przewiduje się odwołań.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji warunków handlowych

**XII. PODPISANIE I ZMIANA UMOWY**

1. W ciągu 7 dni od daty wyboru Wykonawcy Zamawiający przystąpi do zawarcia umowy z Wykonawcą.
2. W przypadku gdy wybrany wykonawca odstąpi od zawarcia umowy w sprawie zamówienia, zamawiający może zawrzeć umowę z wykonawcą, który w prawidłowo przeprowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów
3. Zawarcie umowy w sprawie zamówienia następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej, o których mowa w art. 78 i art. 78¹ Kodeksu cywilnego.
4. W przypadku, gdy zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, postępowanie może zakończyć się zawarciem umowy na część zamówienia.
5. Zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego niniejszego postępowania są możliwe pod warunkiem, że nie wpłyną one negatywnie na realizację przedmiotu umowy oraz są dopuszczalne zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027
6. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w zakresie:
7. rozwiązania umowy, bez regresu odszkodowawczego ze strony Wykonawcy, jeśli Instytucja Pośrednicząca rozwiążę umowę o dofinansowanie projektu z Zamawiającym;
8. zmiany harmonogramu realizacji wykonania przedmiotu zamówienia za zgodą Instytucji Pośredniczącej.
9. przesunięcie terminu wykonania przedmiotu zamówienia na skutek zdarzenia zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia („siła wyższa”), w wyniku którego nie będzie możliwe dotrzymanie zakreślonego w umowie terminu wykonania.
10. Zmiany w umowie mogą zostać dokonane, jeśli nastąpi na tyle ważna zmiana w procesie realizacji przedmiotu zamówienia (np. kwestie związane z łańcuchem dostaw), że realizacja umowy nie będzie mogła się odbyć zgodnie z pierwotną propozycją, a zmian tych nie dało się przewidzieć w momencie zawarcia umowy.
11. Zamian postanowień umowy można również dokonać w przypadku wystąpienia rozbieżności lub niejasności w umowie, których nie można usunąć w inny sposób.
12. Ponadto dokonanie zmian postanowień zawartej umowy jest możliwe w sytuacji, w której nastąpiła zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na zapisy, a co najważniejsze na realizację przedmiotu umowy.

**XIII. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH**

W odniesieniu do danych osobowych zawartych w ofertach, Zamawiający z chwilą złożenia oferty stanie się administratorem tych danych w rozumieniu art. 4 pkt 7 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 („RODO”). Zamawiający będzie przetwarzał te dane w celu oceny ofert, zawarcia umowy z wybranym wykonawcą oraz na potrzeby realizacji zawartej umowy, tj. na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) RODO. Zamawiający będzie przekazywał dane osobowe zawarte w złożonych ofertach, na podstawie właściwych przepisów prawa, upoważnionym organom i instytucjom uprawnionym do dokonywania kontroli projektów współfinansowanych ze środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej. Dane te zostaną przekazane w szczególności Instytucji Pośredniczącej - Narodowemu Centrum Badań i Rozwoju, zaś ich administratorem będzie minister właściwy ds. rozwoju na podstawie art. 71 ust. 1. Informacja dotycząca zakresu przetwarzania danych przez właściwe instytucje znajduje się na stronie: <https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/ogolne-zasady-przetwarzania-danych-osobowych-w-ramach-funduszy-europejskich/>

Zamawiający będzie przetwarzał dane osobowe w okresie, w jakim jest on zobowiązany z mocy właściwych przepisów prawa do przechowywania całej dokumentacji związanej z projektem współfinansowanym z budżetu UE.

**XIV. KONTAKT:**

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między zamawiającym a wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą BK2021.
2. Pytania należy kierować wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/>

**ZAŁĄCZNIK NR 1 DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr 1/ZAD 1 poz. 1.5/ZAD 2 poz. 2.7/2024**

…………………., ………………….2024 r.

(miejscowość i data)

|  |
| --- |
| *pieczęć wykonawcy*  *w przypadku przedsiębiorcy* |

**OFERTA**

Do:

**Wyższa Szkoła Inżynierii i Zdrowia w Warszawie**

**ul. Bitwy Warszawskiej 1920 nr 18, 02-366 Warszawa**

**NIP: 529-16-78-903,   
 REGON: 015592523**

Odpowiadając na zapytanie ofertowe dotyczące przeprowadzenia zajęć z zakresu:

1) Surowców pochodzenia roślinnego wykorzystywanych w przetwórstwie spożywczym,

2) Surowców pochodzenia zwierzęcego wykorzystywanych w przetwórstwie spożywczym

3) oraz przygotowanie skryptów dydaktycznych do w/w zajęć

dla studentów kierunku dietetyka w ramach ścieżki kształcenia bezpieczeństwo żywności i żywienia realizowanej na studiach magisterskie w Wyższej Szkole Inżynierii i Zdrowia w warszawie w ramach Projektu *Modyfikacja programu studiów II stopnia na kierunku Dietetyka w Wyższej Szkole Inżynierii i Zdrowia* realizowanego w ramach Programu Fundusze dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym, oświadczam, iż zobowiązuję się wykonać przedmiotowe zamówienie na podstawie poniższego zestawienia:

***Dane dotyczące wykonawcy:***

|  |  |
| --- | --- |
| *Nazwa firmy/imię i nazwisko* |  |
| *Adres* |  |
| *Nr tel. do osoby odpowiedzialnej za złożenie oferty* |  |
| *Adres e-mail* |  |
| *NIP/REGON lub PESEL (dot. osoby nieprowadzącej działalności gospodarczej)* |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LP | *Nazwa modułu\** | ***Wynagrodzenie*** *Wykonawcy brutto brutto w PLN*  *Stawka(cena) brutto – cyfrowo i słownie –  za* ***jedną godzinę***  ***W ramach kryterium 1 (waga 80%)*** | ***Wynagrodzenie Wykonawcy brutto w PLN***  ***Stawka(cena) brutto – cyfrowo i słownie –  za skrypt dydaktyczny*** |
| ***A*** | ***B*** | ***C*** | ***D*** |
| 1. | *Surowce pochodzenia roślinnego wykorzystywane w przetwórstwie spożywczym* |  |  |
| 2. | *Surowce pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane w przetwórstwie spożywczym* |  |  |

\*wykreślić moduł, który nie zostanie wybrany

……………………………………………..

Czytelny podpis Wykonawcy

• załącznik nr 1 do oferty Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

• załącznik nr 2 Oświadczenia

• załącznik nr 3 dyplom ukończenia studiów II stopnia /studia podyplomowe, certyfikaty/zaświadczenia [ itd...]

• załącznik nr 4 do oferty – zaświadczenie o zatrudnieniu/świadectwo pracy/umowa – inne dokumenty potwierdzające [katalog otwarty] lub zaświadczenie od pracodawcy ze wskazaniem zakresu obowiązków/inne dokumenty potwierdzające spełnienie kryteriów dostępu (katalog otwarty); w przypadku jednoosobowej działalności należy przedstawić wykaz czynności realizowanych w tym zakresie.

• załącznik nr 5 do oferty – upoważnienie do przetwarzania danych osobowych

• załącznik nr 6 do oferty - wyciąg CEIDG lub wydruku KRS

Załącznik nr 1 do oferty - Oświadczenie o **spełnieniu warunków udziału w postępowaniu**

Wykonawca oświadcza, iż spełnia wskazane w pkt. **IV**. **Wymagania w stosunku do wykonawcy:**

1. Wykonawca posiada uprawnienia lub zezwolenia do wykonywania określonej działalności lub czynności w zakresie przedmiotu zamówienia:

* Wykonawca przedstawia wyciąg CEIDG/wydruku KRS stanowiący **załącznik nr 6 do oferty**

**Warunek nie dotyczy wykonawcy - osoby fizycznej nieprowadzącej działalności gospodarczej – wówczas tą cześć oświadczenia [pkt 1] należy wykreślić.**

1. **Dysponuje odpowiednim potencjałem kadrowym i merytorycznym [tabela 1] - osobami zdolnymi do wykonania zamówienia dającymi rękojmię należytej realizacji modułu posiadającymi odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie [tabela 2a]**

**Tabela nr 1**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Imię i nazwisko A** | **Moduł [nr 1-2] – *należy wpisać odpowiedni nr*** | **Informacje na temat kwalifikacji zawodowych** | **Wykształcenie** |
| 1 | *Np. Joanna Kowalska* |  |  |  |
| 2 | *Np. Anna Pop* |  |  |  |
|  |

*Dla każdej osoby wskazanej w tabeli 1 należy uzupełnić tabelę 2a oraz tabelę 2b lub 2c oraz przedłożyć dokumenty wskazane w załączniku nr 3 i nr 4.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **AZałącznik** | |  | | --- | | **nr 3 ……………** |     ukończenia studiów II stopnia [b], dokumenty potwierdzające posiadanie kompetencje i uprawnienia [c. d itp. – każdy dokument powinien mieć oznaczenie kolejnej litery alfabetu]  ……………………………………………..  Czytelny podpis Wykonawcy |

**Tabela nr 2a**

Deklaruję przeprowadzenie w okresie ostatnich 2 lat do dnia poprzedzającego dzień, w którym upływa termin składania ofert, zajęć, szkoleń branżowych, seminariów, warsztatów, prezentacji branżowych, których zakres jest zgodny lub zbliżony do przedmiotu zamówienia określonego w pkt. III. 1.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Imię i nazwisko prowadzącego | Przedmiot usługi | Data wykonania | Podmioty, na rzecz których zostały wykonane |
| 1 | *Np. Joanna Kowalska* |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 2. | *Np. Anna Pop* |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

……………………………………………..

Czytelny podpis Wykonawcy

**Tabela nr 2b**

-zatrudnienie [lub samozatrudnienie] w okresie ostatnich 5 lat do dnia poprzedzającego dzień, w którym upływa termin składania ofert w sektorze/branży spożywczej/rolniczej i/lub pokrewnej m.in. dietetycznej w której działalność zawodowa dotyczy surowców pochodzenia roślinnego/zwierzęcego

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Imię i nazwisko prowadzącego | Okres zatrudniania [samozatrudnienia] Od……..do | Miejsce zatrudnienia B | Sektor | Liczba lat |
| 1 | *Np. Joanna Kowalska* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 2. | *Np. Anna Pop* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**B** **dokumenty potwierdzające załącznik nr 4 – zaświadczenie o zatrudnieniu/świadectwo pracy/umowa – inne dokumenty potwierdzające [katalog otwarty]; w przypadku jednoosobowej działalności należy przedstawić wykaz czynności realizowanych w tym zakresie.**

……………………………………………..

Czytelny podpis Wykonawcy

**LUB**

**Tabela nr 2c**

-zatrudnienie [lub samozatrudnienie] w okresie ostatnich 5 lat do dnia poprzedzającego dzień, w którym upływa termin składania ofert na stanowisku, w którym zakres pracy jest zgodny lub zbliżony do przedmiotu zamówienia określonego w pkt. III. 1. tj. problematyki związanej z surowcami pochodzenia roślinnego/zwierzęcego

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Imię i nazwisko prowadzącego | Okres zatrudniania [samozatrudnienia]  Od……..do | Miejsce zatrudnienia | Liczba lat | Zadania/zakres pracy na zajmowanym stanowisku D |
| 1 | *Np. Joanna Kowalska* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 2. | *Np. Anna Pop* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**D dokumenty potwierdzające załącznik nr 4 – zaświadczenie od pracodawcy z zakresem obowiązków lub inne dokumenty potwierdzające spełnienie kryteriów dostępu (katalog otwarty), a w przypadku jednoosobowej działalności wykaz czynności realizowanych w tym zakresie.**

……………………………………………..

Czytelny podpis Wykonawcy

Załącznik nr 2 do oferty - **Oświadczenia**

1. *Oświadczam/y , iż zapoznałam się / zapoznałem się z zapisami Zapytania Ofertowego i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń oraz zdobyłem/am konieczne informacje i wyjaśnienia do przygotowania oferty.*
2. *Oświadczam/y, iż oferuję wykonanie zamówienia na warunkach wskazanych w zapytaniu ofertowym i w załącznikach do zapytania ofertowego.*
3. *Oświadczam/y, iż w cenie oferty zawarte zostały wszystkie koszty wykonania przedmiotowego zamówienia.*
4. *Oświadczam/y, iż spełniam wszystkie warunki udziału w postępowaniu.*
5. *Oświadczam/y, iż wszystkie informacje zamieszczone w złożonej ofercie są aktualne i prawdziwe.*
6. *Oświadczam/y, iż wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO1)wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\**
7. *Oświadczam/y , iż wobec mnie nie otwarto likwidacji i nie ogłoszono upadłości (dotyczy podmiotu gospodarczego).*

*……………………………………………..*

*Czytelny podpis Wykonawcy*

1. ***Oświadczam/y , iż nie jest powiązany/a kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym, osobami upoważnionymi   
   do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy.***
   1. ***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 przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:***
   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 wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,***
   4. ***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.***

*……………………………………………..*

*Czytelny podpis Wykonawcy*

1. *Oświadczam/y , iż nie podlegam wykluczeniu z udziału w zapytaniu ofertowym o którym mowa* *w Ustawie z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego ( Art.22)*
2. *Oświadczam/y, iż uważam się za związanego ofertą przez okres 30 dni kalendarzowych licząc od dnia upływu terminu składania ofert.*
3. *Oświadczam/y , iż w przypadku wyboru przez Zamawiającego niniejszej oferty zobowiązuję/y się do podpisania umowy na realizację przedmiotowego zamówienia, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.*
4. *Oświadczam/y , iż podpisuję niniejszą ofertę jako osoba do tego upoważniona na podstawie załączonego: pełnomocnictwa / odpisu z ewidencji działalności gospodarczej /odpisu z Krajowego Rejestru Sądowego\* (\*niepotrzebne skreślić).*

*……………………………………………..*

*Czytelny podpis Wykonawcy*

Załącznik nr 5 do oferty **- UPOWAŻNIENIE DO PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH**

1. Administratorem danych osobowych jest Wyższa Szkoła Inżynierii i Zdrowia z siedzibą w Warszawie przy ul. Bitwy Warszawskiej 1920 nr 18 (02-366). Z Administratorem danych można skontaktować się poprzez adres email [administratordanych@wsiiz.pl](mailto:administratordanych@wsiiz.pl), telefonicznie pod numerem +48 48 22 562 35 00 lub pisemnie na adres siedziby administratora.
2. W odniesieniu do danych osobowych zawartych w ofertach, Zamawiający z chwilą złożenia oferty stanie się administratorem tych danych w rozumieniu art. 4 pkt 7 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 („RODO”).
3. Zamawiający będzie przetwarzał te dane w celu oceny ofert, zawarcia umowy z wybranym wykonawcą oraz na potrzeby realizacji zawartej umowy, tj. na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) RODO.
4. Zamawiający będzie przekazywał dane osobowe zawarte w złożonych ofertach, na podstawie właściwych przepisów prawa, upoważnionym organom i instytucjom uprawnionym do dokonywania kontroli projektów współfinansowanych ze środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej. Dane te zostaną przekazane w szczególności Instytucji Pośredniczącej - Narodowemu Centrum Badań i Rozwoju, zaś ich administratorem będzie minister właściwy ds. rozwoju na podstawie art. 71 ust. 1.
5. Zamawiający będzie przekazywał dane osobowe zawarte w złożonych ofertach, na podstawie właściwych przepisów prawa, upoważnionym organom i instytucjom uprawnionym do dokonywania kontroli projektów współfinansowanych ze środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej. Dane te zostaną przekazane w szczególności Instytucji Pośredniczącej - Narodowemu Centrum Badań i Rozwoju, zaś ich administratorem będzie minister właściwy ds. rozwoju na podstawie art. 71 ust. 1.
6. Zamawiający będzie przetwarzał dane osobowe w okresie, w jakim jest on zobowiązany z mocy właściwych przepisów prawa do przechowywania całej dokumentacji związanej z projektem współfinansowanym z budżetu UE.

*Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Wyższa Szkoła Inżynierii i Zdrowia z siedzibą w Warszawie przy ul. Bitwy Warszawskiej 1920 nr 18 (02-366)w celu: przeprowadzenia procesu wybory wykonawcy i zawarcia umowy. Zostałem poinformowany o moich prawach i obowiązkach.*

.......................................................

(miejscowość i data)

……………………………………………………

(pieczęć Wykonawcy)