

Częstochowa, 12.11.2024 r

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

**nr 1/11/2024/RPO**

### **dla zamówień udzielanych zgodnie z zasadą konkurencyjności**

#### **1. Zamawiający:**

Stowarzyszenie Hospicjum Dar Serca

ul. Orzechowskiego 1, 42-202 Częstochowa

tel.: 791314690, e-mail: [biuro@hospicjumczestochowa.pl](mailto:biuro@hospicjumczestochowa.pl)

strona internetowa: <http://www.hospicjumczestochowa.pl/>

#### **2. Tryb zamówienia:**

Postępowanie prowadzone jest na podstawie zasady konkurencyjności określonej w podrozdziale 3.2 „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” w związku z realizacją projektu pn. „Nowe Horyzonty Seniora 2”.

Przedmiot zamówienia współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej – Europejskiego Funduszu Społecznego Plus – w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021-2027.

#### **3. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczania posiłków bezpośrednio do miejsc zamieszkania 20 uczestników/uczestniczek projektu realizowanego na terenie miasta Częstochowy.

Uczestnicy/uczestniczki projektu: osoby 60+, potrzebujące wsparcia w codziennym funkcjonowaniu, które ze względu na wiek, stan zdrowia lub niepełnosprawność wymagają opieki lub wsparcia w związku z niemożnością samodzielnego wykonywania co najmniej jednej z podstawowych czynności dnia codziennego.

#### **4. Okres realizacji przedmiotu zamówienia:**

od dnia podpisania umowy do 30.09.2026 r.

Zamawiający przewiduje podpisanie umowy najwcześniej 01.12.2024 r.

#### **5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczania posiłków w formie dwudaniowego ciepłego obiadu dostarczanego od poniedziałku do niedzieli (z włączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) do miejsca



zamieszkania 20 uczestników/uczestniczek projektu na terenie miasta Częstochowy w okresie od dnia podpisania umowy do 30.09.2026 r.

2) Zakres zamówienia:

a) Łączna dzienna liczba posiłków: 20 zestawów.

b) Łączna maksymalna liczba posiłków w okresie realizacji zamówienia:

13 380 zestawów:

- Łączna maksymalna liczba posiłków w 2024 r.: 620 zestawów (31 dni x 20 zestawów).
- Łączna maksymalna liczba posiłków w 2025 r.: 7 300 zestawów (365 dni x 20 zestawów)
- Łączna maksymalna liczba posiłków w 2026 r. 5 460 zestawów (273 dni x 20 zestawów)

3) Posiłki w łącznej maksymalnej liczbie 20 zestawów dziennie dostarczane będą bezpośrednio do miejsc zamieszkania uczestników/uczestniczek znajdujących się w granicach administracyjnych miasta Częstochowy wskazanych uprzednio przez Zamawiającego.

4) Zamawiający wymaga, aby posiłki dostarczane były bezpośrednio uczestnikom/uczestniczkom wraz z obsługą (wniesienie, rozpakowanie), tj. wykonawca zapewnia odbiór posiłku przez uczestnika/uczestniczkę w miejscu zamieszkania, zgodnie z rozpisany grafikiem.

5) Posiłki dostarczane będą do uczestników/uczestniczek projektu codziennie w godzinach 12:00 – 13:30.

6) Zamawiający określa następującą gramaturę posiłku w formie dwudaniowego ciepłego obiadu, który powinien obejmować:

a) zupę – jedna porcja – min. 300 ml/os.

b) danie główne:

- danie mięsne, w tym: drobiowe (min. 3 razy w tygodniu), danie rybne (min. 1 raz w tygodniu), danie bezmięsne (3 razy w tygodniu) – jedna porcja – min. 120 g/os.,
- dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kasza, kluski śląskie, itp. – jedna porcja – min. 200 g/os.
- dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane lub gotowane, surówki warzywne, sałaty – jedna porcja – min. 150 g/os.

7) Wykonawca zobowiązuje się w ramach ceny określonej w ofercie według wskazania Zamawiającego zastosować zamienniki produktów/substancji itp. dla osób (uczestników/uczestniczek projektu), które cierpią na alergię lub z innych przyczyn zdrowotnych nie powinny spożywać określonych produktów/potrav (np. ryb, jajek, sera żółtego, wędlin, drobiu, mięsa itp.). Zamawiający zobowiązuje się do zgłoszenia Wykonawcy (telefonicznie lub za pośrednictwem poczty e-mail) nie później niż do dnia poprzedzającego kolejny miesiąc realizacji usługi konieczności wprowadzenia zamienników/modyfikacji diety standardowej na następny miesiąc. Zamawiający w takim zgłoszeniu



wskaże liczbę zestawów cateringowych wymagających modyfikacji wraz z charakterystyką zmian.

Po zgłoszeniu przez Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do wprowadzenia zamienników, jak również dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich, jak np.:

- dieta lekkostrawna,
- dieta cukrzycowa,
- dieta wątrobowa,
- dieta wegańska,
- dieta bezglutenowa,
- dieta indywidualna zgodnie z zaleceniami lekarza/dietetyka.

8) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć produkty zapewniające zróżnicowanie diety. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku (przez posiłek rozumie się wchodzące w skład zestawu: zupę i drugie danie).

9) Wykonawca zobowiązuje się do:

- świadczenia usługi z wykorzystaniem/na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Wykonawca posiada ważny Certyfikat lub inny dokument, wystawiony przez niezależną od Wykonawcy jednostkę certyfikującą, potwierdzający wdrożenie i funkcjonowanie w firmie Wykonawcy - Systemu Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP) oraz potwierdzający zgodność działań Wykonawcy z HACCP (w ramach prowadzonej działalności gastronomicznej),

- przygotowania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, m.in. zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
- przyrządzania posiłków w dniu dostarczenia do uczestnika/uczestniczki,
- przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości – filetowane, dania gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie dostarczenia:
  - temperatura zupy powinna wynosić 75°C (+/- 3°C),
  - temperatura drugiego dania powinna wynosić 70°C (+/- 3°C),
  - temperatura produktów zimnych (np. surówki) 15°C (+/- 3°C),
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być

wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych,

- przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji zestawów cateringowych, utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków, przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.

Wykonawca posiada pojazd dostosowany do przewozu żywności z zatwierdzającą decyzją Inspektoratu Sanitarnego w zakresie wprowadzania do obrotu żywności,

- pobierania, przechowywania próbek produkowanych posiłków zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (DZ.U. nr 80 poz. 545) i innymi obowiązującymi aktami,
- dostarczania od poniedziałku do niedzieli każdej porcji ciepłego posiłku w odpowiednich przeznaczonych do tego celu ekologicznych opakowaniach jednorazowych (osobno zupa oraz danie główne),

10) Jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków oraz wykazem alergenów, układany ma być przez Wykonawcę na okres 7 dni i przedstawiany Zamawiającemu najpóźniej 2 dni robocze przed okresem jego obowiązywania.

11) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zestawy cateringowe o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

12) Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wyrywkowej kontroli gramatury potraw.

13) Schemat poszczególnych dowozów do miejsc docelowych może ulec zmianie w trakcie realizacji projektu, w związku z możliwymi zmianami w zakresie zmiany osób uczestniczących w projekcie. Oferta musi uwzględniać ryzyko związane z odległościami dla zrealizowania pełnej dostawy na terenie miasta Częstochowy. Grafiki będą planowane na każdy miesiąc z 3-dniowym wyprzedzeniem oraz będą na bieżąco modyfikowane w zależności od zapotrzebowania.

## 6. Kod CPV:

55321000-6: usługa przygotowywania posiłków

55520000-1: usługa dostarczania posiłków

## 7. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:



- 1) Prowadzą działalność usługową w zakresie zgodnym z przedmiotem niniejszego postępowania oraz posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli wykonawca posiada aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

**Wykonawca jest zobowiązany dołączyć do oferty aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t. j. Dz.U. z 2023 poz.1448).**

- 2) Zrealizowali w ciągu ostatnich 2 lat min. 1 usługę przygotowania i dowozu posiłków w sposób ciągły i regularny dla min. 10 osób miesięcznie przez min. 6 miesięcy.

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 2 lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie wykonał co najmniej jedną usługę odpowiadającą przedmiotowi zamówienia, obejmującą żywienie zbiorowe co najmniej 10 osób dorosłych, polegającą na dostarczeniu zestawów posiłków złożonych co najmniej z 2-daniowego obiadu (zupa i drugie danie) oraz jednocześnie usługa ta realizowana była w wymiarze co najmniej 10 dni w miesiącu przez okres co najmniej 6 miesięcy.

**Wykonawca jest zobowiązany dołączyć do oferty referencje lub inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane (np. protokół odbioru, końcowy protokół odbioru usług itp.), potwierdzające należyte wykonanie usług.**

Zamawiający **nie dopuszcza**, jako dokumentów potwierdzających należyte wykonanie usług, dokumentów finansowo-księgowych (faktur itp.) lub umów o świadczenie usług. Przedstawione przez wykonawcę dokumenty potwierdzające spełnienie warunku doświadczenia winny jednoznacznie umożliwiać weryfikację **należytego** wykonania usług, **potwierdzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane.**

- 3) Brak złożenia dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu wraz z ofertą **skutkuje odrzuceniem oferty.**

## 8. Podstawy wykluczenia:

- 1) Z postępowania Zamawiający wykluczy podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym 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) Z postępowania Zamawiający wykluczy wykonawcę, o którym jest mowa 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. z 2024 r. poz. 507), tj.:
- a) Wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy oraz rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających 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 z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego;
  - b) Wykonawcę, 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) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy oraz rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających 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 z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego;



- c) Wykonawcę, 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 Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy oraz rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających 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 z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
- 4) Na potwierdzenie braku przesłanek do wykluczenia z postępowania Wykonawca zobowiązany będzie złożyć oświadczenie stanowiące Załącznik nr 2 do zapytania.

## 9. Kryteria oceny ofert:

- 1) Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:
- cena – 100%,
  - Kryterium cena (C) – waga 100%.
- 2) W kryterium cena każda z ofert niepodlegających odrzuceniu będzie punktowana, poprzez porównanie ceny brutto oferty badanej do ceny brutto najniższej ze wszystkich ocenionych ofert, według poniższego wzoru:

$$C = \frac{\text{Najniższa cena spośród ofert podlegających ocenie}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 100$$

- 3) Cena musi być wyrażona w złotych polskich.
- 4) Cena oferty brutto musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego oraz obejmować wszelkie koszty, jakie doświadczony Wykonawca powinien przewidzieć do poniesienia z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
- 5) Punkty zostaną przyznane ofertom niepodlegającym odrzuceniu.
- 6) Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom określonym w zapytaniu i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.



- 7) Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród oferty najkorzystniejszej, jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana uchyli się od zawarcia umowy dotyczącej realizacji niniejszego zamówienia.
- 8) 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 wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający będzie żądał od Wykonawcy złożenia wyjaśnień w terminie 5 dni roboczych, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z Wykonawcą i może odrzucić tę ofertę w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.
- 9) W przypadku uzyskania tej samej liczby punktów przez Wykonawców, których oferty zostaną uznane za najkorzystniejsze (i nie podlegają odrzuceniu), Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia jednokrotnych negocjacji cenowych.
- 10) Negocjacje przeprowadzone zostaną w formie pisemnej (mail).
- 11) W przypadku zaproszenia do negocjacji cenowych, Wykonawca nie może wskazać ceny wyższej od pierwotnie zaproponowanej. Niemniej, może podtrzymać (nie zmienić) cenę pierwotnie zaproponowaną.

## **10. Opis sposobu przygotowania ofert:**

- 1) Oferta powinna zostać sporządzona na Formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania.
- 2) Do oferty należy dołączyć:
  - a) Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia – Załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania.
  - b) Pełnomocnictwo do działania w imieniu Wykonawcy (jeżeli występuje).
  - c) Dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu, określone w pkt 6.1 oraz 6.2.
- 3) Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, napisana na komputerze lub inną trwałą, czytelną techniką.
- 4) Oferta (Załącznik nr 1) wraz z załącznikami (pkt 9.2 lit. a) – b) powinny zostać podpisane podpisem własnoręcznym (skan dokumentów) lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub elektronicznym podpisem zaufanym lub elektronicznym podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.





- 5) Oferta niekompletna (brak dokumentów określonych w pkt 9.2 lit. a) – c) **lub** niepodpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy (dotyczy również sytuacji braku załączenia odpowiedniego pełnomocnictwa do działania w imieniu Wykonawcy), **zostanie odrzucona, jako niespełniająca warunków formalnych.**

#### 11. Miejsce oraz termin składania ofert:

- 1) Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (BK2021) – (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>).  
W przypadku złożenia oferty w inny sposób, niż za pośrednictwem BK2021, **oferta zostanie odrzucona.**
- 2) Termin składania ofert upływa 22 listopada 2024 r. o godz.9.00 -tej.

#### 12. Pozostałe informacje:

1. Warunki istotnych zmian umowy zawartej w wyniku niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia zostały uwzględnione we wzorze umowy – Załączniku nr 3 do niniejszego Zapytania.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny.
3. Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.
4. Zamawiający **nie dopuszcza** ofert częściowych lub ofert wariantowych.
5. Oferent/Wykonawca wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie swoich danych osobowych przez Zamawiającego w zakresie niezbędnym do realizacji niniejszego postępowania ofertowego, zgodnie z Rozporządzeniem 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 (dalej jako „RODO” lub „Ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych”).  
Przetwarzanie powierzonych danych osobowych będzie odbywało się z poszanowaniem przepisów RODO oraz wydanych w związku z nim krajowych przepisów z zakresu ochrony danych osobowych.
6. Zamawiający oświadcza, że jest administratorem danych, o których mowa w niniejszym zapytaniu ofertowym.
7. Zamawiający będzie przetwarzać dane osobowe w zakresie i celu przeprowadzenia postępowania ofertowego oraz realizacji obowiązku prawnego na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
8. Odbiorcą danych mogą być w szczególności Instytucje Pośredniczące, Instytucje Zarządzające oraz inne instytucje państwowe i unijne, jak również podmioty zaangażowane przez te instytucje w związku z audytem, rozliczeniem i kontrolą projektu unijnego. Ponadto dane mogą być przekazywane/udostępniane podwykonawcom usług – informatyk, biuro rachunkowe – takie podmioty przetwarzają dane tylko na podstawie umowy oraz tylko zgodnie z poleceniami.



9. Potencjalnemu Wykonawcy i/lub ewentualnemu wyłoniёнemu Wykonawcy przysługują następujące prawa związane z przetwarzaniem danych osobowych:
- a) prawo dostępu do treści danych osobowych,
  - b) prawo do sprostowania danych osobowych,
  - c) prawo do przenoszenia danych osobowych, w zakresie i pod warunkiem spełnionych ku temu, wymaganych przez RODO przesłanek
  - d) prawo do ograniczenia przetwarzania danych osobowych, z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,
  - e) prawo do usunięcia danych osobowych, w zakresie i pod warunkiem spełnionych ku temu, wymaganych przez RODO przesłanek,
  - f) prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, w zakresie i pod warunkiem spełnionych ku temu, wymaganych przez RODO przesłanek,
  - g) prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
10. Podanie danych osobowych jest warunkiem niezbędnym do przeprowadzenia niniejszego postępowania i ewentualnego zawarcia umowy, co oznacza, że w przypadku niepodania danych nie będzie możliwy udział w postępowaniu i zawarcie umowy.
11. Okres przetwarzania obejmuje okres wykonywania zobowiązań oraz okres przedawnienia roszczeń wynikający z przepisów, oraz okres przechowywania dokumentacji projektowej zgodnie z zapisami umowy o dofinansowanie projektu.
12. W przypadku zawarcia umowy lub zamówienia pomiędzy Oferentem a Zamawiającym, dane podane przez Oferenta będą przetwarzane w celu wykonania takiej umowy lub zamówienia oraz ich rozliczenia.
13. Dane osobowe nie podlegają profilowaniu ani nie są przetwarzane w sposób zautomatyzowany.
14. Dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej

#### **Załączniki do zapytania ofertowego:**

- 1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
- 2. Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia z postępowania – załącznik nr 2
- 3. Wzór umowy – załącznik nr 3