

Windhunter Academy Sp. z o.o.

ul. Morska 18a

75-221 Koszalin

NIP: 6692510529

Koszalin, 14 listopada 2025

Postępowanie znak: **WHTER/BCU/001/2025**

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

w trybie zasady konkurencyjności

W związku z realizacją projektu pt. „Utworzenie i wsparcie funkcjonowania 120 Branżowych Centrów Umiejętności (BCU), realizujących koncepcję Centrów Doskonałości Zawodowej (CoVEs)” w ramach Krajowego Programu Odbudowy i Zwiększania Odporności Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki” Inwestycja A3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”, zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na

usługę cateringową dla uczestników szkoleń realizowanych w ramach projektu „Utworzenie i wsparcie funkcjonowania Nadmorskiego Branżowego Centrum Umiejętności z dziedziny energetyki odnawialnej (wiatrowej) realizującego koncepcję Centrów Doskonałości Zawodowej (CoVEs)”.

Postępowanie prowadzone jest w trybie Zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w dokumencie Ogólne wytyczne kwalifikowalności kosztów realizowanych w MEN inwestycji w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności z kwietnia 2025.

### **1) Zamawiający:**

Windhunter Academy Sp. z o.o., ul. Morska 18a, 75-221 Koszalin, NIP: 6692510529, REGON: 320995831, tel. 664 02 02 07, strona internetowa: [www.windhunteracademy.com](http://www.windhunteracademy.com).

### **2) Słownik terminów wykorzystanych w Zapytaniu ofertowym:**

- a) Projekt – projekt pn. „Utworzenie i wsparcie funkcjonowania Nadmorskiego Branżowego Centrum Umiejętności z dziedziny energetyki odnawialnej (wiatrowej) realizującego koncepcję centrów doskonałości zawodowej (CoVEs)” dofinansowany ze środków UE na podstawie umowy nr KPO/22/1/BCU/U/0019
- b) Zamawiający – Partner projektu, tj. Windhunter Academy sp. z o.o.
- c) Partner branżowy Projektu – Polska Izba Morskiej Energetyki Wiatrowej
- d) Lider Projektu – Starostwo Powiatowe w Lęborku
- e) Baza konkurencyjności – strona, za pośrednictwem której prowadzone jest postępowanie, dostępna pod adresem <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

- f) Oferent – osoba prawna albo podmiot gospodarczy, który w odpowiedzi na opublikowane w Bazie Konkurencyjności Zapytanie ofertowe ubiega się o udzielenie zamówienia lub który złożył ofertę
- g) Wykonawca - osoba prawna albo podmiot gospodarczy, którego oferta w wyniku przeprowadzonego postępowania została wybrana do realizacji.

**3) Opis przedmiotu zamówienia:**

- a) Opis przedmiotu zamówienia według kodów CPV zawartych we Wspólnym Słowniku Zamówień:
  - i) 55520000-1 – usługi dostarczania posiłków,
  - ii) 55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków,
  - iii) 55300000-3 - usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.
- b) Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla 200 uczestników szkoleń realizowanych w ramach Projektu.
- c) Przez usługę cateringową Zamawiający rozumie:
  - i) Przygotowanie posiłków w formie:
    - (1) Zestawów obiadowych,
    - (2) Pojedynczej przerwy kawowej z poczęstunkiem dla grupy ok. 10-osobowej,
    - (3) Podwójnej przerwy kawowej z poczęstunkiem dla grupy ok. 10-osobowej.
  - ii) Dostarczenie świeżych posiłków (wraz ze sprzętem, naczyniami, sztućcami i serwetkami w odpowiedniej ilości, koniecznymi do ich podania) do miejsca realizacji szkoleń pod adresem: Nadmorskie Branżowe Centrum Umiejętności, ul. Wojska Polskiego 31, 84-300 Lębork), na godzinę i do pomieszczenia wskazanego każdorazowo przez Zamawiającego.
  - iii) Wydanie posiłków uczestnikom kursu,
  - iv) Utrzymanie porządku w miejscu wydawania / spożywania posiłków, w tym uprzątnięcie miejsca serwowania cateringu, odbiór naczyń / opakowań/ resztek od uczestników kursu, przetarcie stołów, wywóz odpadów.
- d) Zestawy obiadowe dostarczone w ramach usługi cateringowej powinny obejmować co najmniej dwudaniowy obiad (zupa + drugie danie) oraz napój, zgodnie z poniższą specyfikacją:
  - i) zupa / zupa krem – min. 250 ml na uczestnika,
  - ii) drugie danie:
    - (1) danie mięsne: mięso lub ryba min. 200 g na osobę, ziemniaki lub zamiennie: makaron, ryż, kasza – min. 200 g na osobę, surówka lub warzywa gotowane – min. 200 g na osobę
- lub
  - (2) danie jarskie o gramaturze tożsamej z daniami mięsnymi i bezmięsnymi,
  - (3) napój – sok owocowy (min. 0,25l / os),
- e) pojedyncza przerwa kawowa z poczęstunkiem realizowana w ramach usługi cateringowej powinna obejmować co najmniej:
  - i) kawę (min. 200ml / osobę), serwowaną w termosach,
  - ii) wrzątek serwowany w warnikach,
  - iii) herbatę w postaci mieszanki herbat do wyboru, w tym: czarna, zielona, owocowa, miętowa (min.5 torebek / osobę),
  - iv) sok owocowy w butelkach o pojemności 200ml: pomarańczowy i jabłkowy – min. 5

- butelek/osobę
- v) mleko,
  - vi) cukier,
  - vii) cytrynę,
  - viii) drobne słodkie przekąski typu wafelki w czekoladzie, pakowane osobno (min. 5 szt./osobę, każda sztuka o gramaturze min. 80g),
  - ix) owoce np. jabłko, banan, winogrona (min. 200 gram / os.),
  - x) kanapka (min. 5 szt./osobę każda sztuka o gramaturze min. 100g).
- f) podwójna przerwa kawowa z poczęstunkiem realizowana w ramach usługi cateringowej powinna obejmować co najmniej:
- i) kawę (min. 600ml / osobę), serwowaną w termosach,
  - ii) wrzątek serwowany w warnikach,
  - iii) herbatę w postaci mieszanki herbat do wyboru, w tym: czarna, zielona, owocowa, miętowa (min. 5 torebek / osobę),
  - iv) sok owocowy w butelkach o pojemności 200ml: pomarańczowy i jabłkowy – min. 5 butelek/osobę
  - v) mleko,
  - vi) cukier,
  - vii) cytrynę,
  - viii) drobne słodkie przekąski typu wafelki w czekoladzie, pakowane osobno (min. 10 szt./osobę, każda sztuka o gramaturze min. 80g),
  - ix) owoce np. jabłko, banan, winogrona (min. 400 gram / os.),
  - x) kanapka (min. 10 szt./osobę każda sztuka o gramaturze min. 100g).
- g) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w proponowanym menu opcje posiłków wynikające ze specjalnych potrzeb żywieniowych i zdrowotnych uczestników kursu (np. dieta wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bez laktozy, etc.).
- h) Rodzaj dania obiadowego oraz ilość zestawów obiadowych (w tym ilość i rodzaj zestawów obiadowych uwzględniających specjalne potrzeby uczestników), a także liczba osób objętych przerwą kawową, będzie uzgodniona z Wykonawcą (telefonicznie lub elektronicznie) na etapie realizacji zamówienia, każdorazowo najpóźniej w dniu roboczym poprzedzającym dostawę.
- i) Jedzenie i napoje powinny być serwowane w dostarczonych przez Wykonawcę naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania (np. szklanych lub ceramicznych) lub biodegradowalnych (np. wykonanych z materiałów takich jak pulpa celulozowa, trzcina cukrowa, skrobia kukurydziana czy materiały pochodzenia roślinnego). Nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.
- j) Posiłki powinny być przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Obiad dla każdego

uczestnika powinien być ciepły.

- k) Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.) dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników.
- l) Na potrzeby serwowania posiłków Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę, w liczbie dobranej odpowiednio do liczby uczestników kursu / kursów.
- m) Wykonawca jest zobowiązany do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
- n) Wykonawca zapewni transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go w sposób i przez osoby z odpowiednimi uprawnieniami, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

#### **4) Szczegóły związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia:**

- a) Okres realizacji zamówienia: 01.12.2025 – 30.06.2026. We wskazanym okresie Zamawiający planuje realizację usługi cateringowej dla 200 uczestników, według planu stanowiącego załącznik 3 do niniejszego zapytania.
- b) Z uwagi na trwającą rekrutację uczestników, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany planowanych terminów szkoleń, z zastrzeżeniem, iż zrealizowane zostaną one maksymalnie do 30.06.2026 r.
- c) Miejsce realizacji zamówienia – Łębork, ul. Wojska Polskiego 31, w budynku Nadmorskiego Branżowego Centrum Umiejętności, w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego. Dostawa realizowana będzie na koszt Wykonawcy, transportem gwarantującym utrzymanie odpowiedniej jakości i temperatury przewożonych posiłków.
- d) Godzina dostawy:
- e) w przypadku usługi cateringowej polegającej na dostawie zestawów obiadowych – około godziny 12:30,
- f) w przypadku usługi cateringowej polegającej na dostawie posiłku w ramach pojedynczej przerwy kawowej – około godziny 15:30,
- g) w przypadku usługi cateringowej polegającej na dostawie posiłku w ramach podwójnej przerwy kawowej – około godziny 9:30.
- h) Zamawiający oświadcza, że liczba poszczególnych posiłków wskazana w Załączniku ma charakter szacunkowy, a rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników kursów oraz liczby kursów.
- i) Cena oferty powinna obejmować zakres usługi zgodny z warunkami podanymi w formularzu zapytania ofertowego i zawierać wszystkie koszty związane z kompleksowym wykonaniem przedmiotu zamówienia.

- j) Rozliczenie usługi nastąpi w ciągu 7 dni na podstawie faktury wystawianej przez Wykonawcę po wykonaniu usługi cateringowej dla każdego miesiąca, w którym realizowane są szkolenia, w oparciu o faktyczną liczbę zamówionych posiłków i ich rodzaju (zestawy obiadowe / przerwa kawowa z poczęstunkiem). Podstawą do wystawienia faktury końcowej za usługę będzie podpisanie bez zastrzeżeń przez Zamawiającego i Wykonawcę protokołu odbioru z wykonania usługi w danym terminie.
- k) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych.
- l) Sposób realizacji: zasobami Wykonawcy i na ryzyko Wykonawcy.

## **5) Warunki udziału w postępowaniu:**

- a) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy:
  - i) posiadają zdolność do występowania w obrocie gospodarczym – na potwierdzenie spełnienia warunku do oferty należy dołączyć aktualny odpis z właściwego rejestru (np. KRS) lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej (CEIDG), jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
  - ii) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
  - iii) posiadają wiedzę i doświadczenie w zakresie prowadzenia działalności gastronomicznej,
  - iv) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
  - v) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej prawidłowość wykonania zamówienia,
  - vi) nie są powiązani kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym, ani z Partnerem Projektu – na potwierdzenie spełnienia warunku Oferent składa Załącznik nr 2,

Ocena spełniania warunków wymaganych od Oferentów zostanie dokonana według formuły „spełnia” – „nie spełnia” na podstawie: oświadczeń zawartych w formularzu oferty i załącznikach oraz dowodów potwierdzających spełnienie warunków (odpis z KRS / CEIDG).

## **6) Termin i sposób złożenia oferty:**

- a) Oferent składa “Formularz oferty” stanowiący załącznik do Zapytania ofertowego ze wskazaniem ceny netto i brutto. Zaproponowana cena powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z kompleksowym wykonaniem przedmiotu zamówienia (w tym kosztów przygotowania, dostawy, obsługi, podatków, oraz innych elementów niezbędnych do realizacji zamówienia).
- b) Ofertę wraz z załącznikami należy sporządzić w języku polskim, w sposób czytelny.
- c) Formularz oferty oraz pozostałe Załączniki stanowią integralną część Zapytania ofertowego i nie mogą zostać zmienione.
- d) Wraz z Formularzem oferty należy złożyć:
  - i) Aktualny odpis z właściwego rejestru (np. KRS) lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru

lub ewidencji; wraz z pełnomocnictwem (jeżeli dotyczy), potwierdzającym uprawnienie dla osoby, która podpisuje dokumenty, do podejmowania wiążących decyzji w imieniu Oferenta;

- ii) Oświadczenie o braku powiązań (Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego);
- e) Oferta powinna:
  - i) posiadać datę sporządzenia,
  - ii) zawierać nazwę, adres siedziby i numer NIP Oferenta,
  - iii) być podpisana przez osoby reprezentujące Oferenta bądź osoby upoważnione do reprezentowania Oferenta na mocy pisemnego, dostarczonego wraz z ofertą pełnomocnictwa.

Podpisy (odręczne lub kwalifikowalne podpisy elektroniczne) muszą być umieszczone we wszystkich miejscach wyznaczonych na ten cel w Formularzu i na załączniku.

- f) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- g) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- h) W szczególnych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Oferentów uczestniczących w niniejszym postępowaniu do uzupełniania dokumentów. W przypadku, jeśli Oferent nie uzupełni brakujących dokumentów w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego w pisemnym wezwaniu, jego oferta będzie podlegała odrzuceniu i nie będzie brana pod uwagę w procesie oceny ofert. Wezwanie do uzupełniania dokumentów przekazane zostanie Oferentowi w formie elektronicznej na adres mailowy wskazany w Formularzu ofertowym.
- i) Wezwanie do uzupełnienia dokumentów, o którym mowa w pkt. 8, może obejmować: wezwanie do uzupełnienia w przypadku złożenia niekompletnych dokumentów; wezwanie do poprawienia dokumentów, jeśli zawierają błędy.
- j) Oferent może zwrócić się do Zamawiającego za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (sekcja: Pytania) z wnioskiem o wyjaśnienie treści Zapytania ofertowego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert, a Zamawiający udzieli wyjaśnień nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie wpłynie po terminie, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień oraz przedłużenia terminu składania ofert.
- k) W sytuacji, jeżeli w związku z udzielonymi odpowiedziami dochodzi do przedłużenia terminu składania ofert, przedłużenie terminu nie otwiera nowej możliwości składania wniosków o wyjaśnienie pytań zgodnie z ust. 10, nawet jeśli do nowego terminu składania ofert zostało więcej niż 4 dni.
- l) Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć w terminie do dnia 21.11.2025 r. wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>).
- m) Oferty złożone po dacie wskazanej w pkt. 12 Zapytania ofertowego oraz oferty złożone w inny sposób, niż za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności, będą podlegały odrzuceniu i nie będą poddawane ocenie.
- n) Oferent może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie więcej niż jednej oferty skutkować będzie odrzuceniem wszystkich ofert złożonych przez Oferenta.



- o) Zamawiający może w toku weryfikacji ofert zwrócić się do Oferentów o wyjaśnienia dot. w szczególności:
- i) rażąco niskiej ceny (tj. jeśli zaoferowana cena różni się o więcej niż o 30 % od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu),
  - ii) informacji, które budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia,
  - iii) treści złożonych dokumentów.

Oferent zobowiązany jest udzielić odpowiedzi w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, pod rygorem odrzucenia jego oferty. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny oraz że jest zgodna z wymogami określonymi przez Zamawiającego, spoczywa na Oferencie.

- p) Oferta podlega odrzuceniu, w szczególności, jeżeli:

- i) została złożona przez Oferenta podlegającego wykluczeniu z postępowania lub niespełniającego warunków udziału w postępowaniu,
  - ii) treść oferty jest niezgodna z treścią i wymogami Zapytania ofertowego,
  - iii) została złożona na formularzach innych niż stanowiące załączniki do niniejszego Zapytania ofertowego,
  - iv) nie zawiera podpisów osób upoważnionych na formularzu oferty, na załącznikach do oferty,
  - v) do oferty nie zostały dołączone wymagane załączniki, o których mowa ust. VI pkt. 4 Zapytania ofertowego, lub gdy nie zostały one uzupełnione przez Oferenta w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego w pisemnym wezwaniu,
  - vi) została złożona po wyznaczonym terminie,
  - vii) została złożona w sposób inny niż za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności,
  - viii) zawiera błędy w obliczeniu ceny, rażąco niską cenę,
- ix) przekracza maksymalne stawki przewidziane w budżecie na realizację przedmiotu zamówienia lub jeśli w wyniku przeprowadzonych negocjacji cenowych Oferent nie wyraził zgody na realizację przedmiotu zamówienia po kwocie równej lub niższej, niż wynosi maksymalna kwota brutto przewidziana przez Zamawiającego,
- x) jest niezgodna z obowiązującymi przepisami prawa,
- xi) jest niezgodna z zasadą uczciwej konkurencji,
- xii) Oferent zakwestionował poprawienie omyłki niepowodującej istotnych zmian w treści oferty, innej niż oczywista omyłka pisarska i oczywista omyłka rachunkowa,
- xiii) Oferent nie udzielił w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie odpowiedzi na jego prośbę o złożenie wyjaśnień dot. w szczególności rażąco niskiej ceny lub treści złożonych dokumentów.
- q) Z tytułu odrzucenia oferty Oferentom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu,
- r) Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- s) Zamawiający nie przewiduje waloryzacji wynagrodzenia przez okres realizacji zamówienia.
- 7) Sposób obliczenia ceny:**
- a) Oferent składa formularz oferty ze wskazaniem ceny netto i brutto

określonych w polskim złotym, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Jako kwotę oferty w Bazie konkurencyjności należy wskazać wartość brutto całości przedmiotu zamówienia.

- b) W przypadku, jeśli wartość brutto całości przedmiotu zamówienia różni się od sumy iloczynu ceny jednostkowej i szacowanej liczby zestawów obiadowych oraz ceny jednostkowej i szacowanej liczby przerw kawowych z poczęstunkiem, Zamawiający za prawidłowe uzna ceny jednostkowe brutto i dokona stosownej korekty.
- c) Zaproponowana cena brutto musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją całości przedmiotu zamówienia, z uwzględnieniem wszystkich opłat, podatków, proponowanych rabatów i innych kosztów (w tym m.in. kosztu przygotowania posiłków, ich dowozu na miejsce realizacji szkolenia, wynagrodzenia dla obsługi wydającej posiłki, kosztu sprzątnięcia i wywozu odpadów, etc.) niezbędnych do kompleksowej realizacji zamówienia.

### **8. Kryteria oceny ofert:**

Zamawiający dokona weryfikacji i oceny otrzymanych ofert pod względem ich formalnej zgodności z treścią zapytania ofertowego oraz z uwzględnieniem obowiązującego kryterium oceny ofert.

Zamawiający udzieli zamówienia temu Oferentowi, którego oferta na dostawę przedmiotu zamówienia, spełniająca wymagane warunki i nie podlegająca odrzuceniu, uzyska największą liczbę punktów przy zastosowaniu następującego kryterium oceny ofert:

A. Wartość brutto przedmiotu zamówienia – 100 pkt.

Maksymalna liczba punktów za kryterium A wynosi 100 pkt., otrzyma ją Oferent, który spełni podstawowe warunki udziału w postępowaniu i zaproponuje najniższą wartość brutto całości przedmiotu zamówienia, natomiast pozostali Oferenci otrzymają odpowiednio mniejszą liczbę punktów zgodnie z poniższym wzorem:

$$\text{ilość pkt. badanej ceny oferty} = \frac{1. \text{ cena brutto oferty najniższej}}{2. \text{ cena brutto oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt}$$

Sposób oceny ofert:

Łącznie oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów. Oferta, która uzyska największą liczbę punktów zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą. W przypadku braku możliwości wybrania najkorzystniejszej oferty z uwagi na identyczną zaoferowaną wartość brutto oferty oraz sumę uzyskanych punktów, Zamawiający wezwie Oferentów, którzy złożyli te oferty, do złożenia ofert dodatkowych z nową ceną, która nie może być wyższa niż zaoferowana w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

### **9. Umowa.**



1. Umowa zostanie zawarta z Oferentem, który nie został wykluczony z postępowania, złożył ofertę, która nie została odrzucona, spełnia warunki i wymogi określone w niniejszym Zapytaniu ofertowym i która otrzymała najwięcej punktów podczas oceny ofert.
2. W przypadku, gdy wybrany w wyniku zapytania ofertowego Oferent odmówi podpisania umowy w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, Zamawiający wybierze Oferenta, który zaoferował drugą najkorzystniejszą ofertę w odniesieniu do danej części zamówienia.
3. Jeżeli wybrana oferta przekracza przyjęte w budżecie projektu stawki, Zamawiający może przeprowadzić negocjacje cen w tym zakresie.
4. W przypadku, gdy w wyniku przeprowadzonych negocjacji cen nowa zaoferowana przez Oferenta cena w dalszym ciągu przekracza przyjęte w budżecie projektu stawki, Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od podpisania umowy i unieważnienia postępowania.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od zawartej umowy zgodnie z zapisami pkt. 9 w sytuacji, gdy Wykonawca nie przystąpi w terminie do wykonania przedmiotu zamówienia, gdy z przyczyn leżących po jego stronie dojdzie do znacznego opóźnienia w realizacji przedmiotu zamówienia lub też, gdy wykonanie przedmiotu umowy odbywa się w sposób nienależyty.
6. Dopuszczalne są wszystkie zmiany nieistotne, niestanowiące zmiany istotnej, o której mowa poniżej. Jako zmiana nieistotna może być uznana w szczególności zmiana umowy wywołana przyczynami zewnętrznymi, które w sposób obiektywny uzasadniają potrzebę tej zmiany, nie powodująca zachwiania równowagi ekonomicznej pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym, która nie prowadzi również do zachwiania pozycji konkurencyjnej wykonawcy w stosunku do innych oferentów biorących udział w postępowaniu, jak też nie prowadzi do zmiany kręgu wykonawców zdolnych do wykonania zamówienia lub zainteresowanych udziałem w postępowaniu.
7. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnej zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w następujących przypadkach:
  - a) zwiększenia / zmniejszenia liczby osób w danej grupie lub w przypadku realizacji dodatkowego szkolenia w okresie wskazanym w zapytaniu ofertowym - Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż wskazana w Zapytaniu ofertowym ilość posiłków w formie zestawów obiadowych oraz ilość posiłków w formie przerw kawowych z poczęstunkiem ma charakter szacunkowy, a rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników kursów. Zamawiający oświadcza, iż wielkość zamówienia może zmienić się do 20% w stosunku do ilości podanej w Zapytaniu ofertowym.
  - b) w sytuacji ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT) – wartość wynagrodzenia netto należnego Wykonawcy nie ulegnie zmianie, natomiast wartość wynagrodzenia brutto zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
  - c) w przypadku konieczności przedłużenia terminu wykonania Umowy ze względu na:
    - a. zawarcie Umowy po upływie pierwotnego terminu związania ofertą na skutek

przyczyn leżących po stronie Zamawiającego oraz inne przyczyny będące następstwem okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Zamawiający,

- b. siłę wyższą, przez którą należy rozumieć zdarzenie zewnętrzne o charakterze niezależnym od obu stron, którego strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem Umowy i którego nie można było uniknąć ani któremu strony nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności (np. pożar, powódź, inne klęski żywiołowe, pandemia, promieniowanie lub skażenie, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, działania wojenne),
  - c. zmianę przepisów prawnych istotnych dla realizacji przedmiotu umowy i mających wpływ na zakres lub termin wykonania przedmiotu zamówienia,
  - d. nastąpi zmiana terminu wykonania przedmiotu zamówienia z powodów niezawinionych przez Zamawiającego, których nie można było wcześniej przewidzieć, w tym wynikających m.in. ze zmiany harmonogramów poszczególnych szkoleń ze względu na przebieg rekrutacji, sytuacje losowe lub inne przyczyny niezależne od Zamawiającego.
- d) W przypadku wystąpienia okoliczności, których Zamawiający działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć, a zmiana postanowień w Umowie nie prowadzi do zmiany charakteru Umowy lub w lepszy sposób zabezpieczy cele Projektu.
8. Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania.
9. Poprzez nienależyte wykonanie zobowiązania należy rozumieć każdy przypadek, w którym Wykonawca wykonał zobowiązanie w sposób niezgodny z warunkami określonymi w Zapytaniu ofertowym oraz Umowie zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania.
10. W umowie zawartej w wyniku niniejszego postępowania Wykonawca zobowiąże się do udostępniania organom kontrolującym realizację projektu dokumentów związanych z realizacją zamówienia.
11. Warunki płatności zawarte w umowie: - w ciągu 7 dni na podstawie faktury wystawianej przez Wykonawcę po wykonaniu usługi cateringowej dla każdego miesiąca, w którym odbywały się szkolenia, w oparciu o faktyczną liczbę zamówionych posiłków. Podstawą do wystawienia faktury za usługę będzie podpisanie bez zastrzeżeń przez Zamawiającego i Wykonawcę protokołu odbioru z wykonania usługi.

## **10. Klauzula informacyjna.**

- 1. Administratorem danych osobowych przetwarzanych w związku z niniejszym postępowaniem jest Zamawiający, tj. Windhunter Academy sp. z o.o. z siedzibą przy ul. Morskiej 18a, 75-221 Koszalin;
- 2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można się skontaktować poprzez e-mail: [lmi@windhunter.com](mailto:lmi@windhunter.com) lub pisemnie przekazując korespondencję na adres siedziby Administratora wskazany w punkcie 1.
- 3. Dane osobowe Oferenta przetwarzane są w celu przeprowadzenia procedury

wyboru Wykonawcy oraz zawarcia i realizacji umowy.

4. Dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Administrator może również przetwarzać dane osobowe w celu realizacji zadań przypisanych Instytucji Zarządzającej Krajowym Programem Odbudowy i Zwiększania Odporności, w zakresie w jakim jest to niezbędne dla realizacji tego celu, a w szczególności: potwierdzania kwalifikowalności wydatków, wnioskowania o płatności do Komisji Europejskiej, raportowania o nieprawidłowościach, ewaluacji, monitoringu, kontroli, audytu, sprawozdawczości, działań informacyjno-promocyjnych.
5. Podanie danych jest niezbędne do realizacji celu, o którym mowa w pkt. 3. Konsekwencje niepodania danych osobowych wynikają z przepisów prawa, w tym uniemożliwiają udział w projekcie realizowanym w ramach Krajowego Programu Odbudowy i Zwiększania Odporności.
6. Dane osobowe przetwarzane w ramach Projektu mogą zostać również powierzone specjalistycznym firmom, realizującym na zlecenie Instytucji Zarządzającej lub Pośredniczącej, ewaluację, kontrolę i audyt w ramach Krajowego Programu Odbudowy i Zwiększania Odporności.
7. Odbiorcami danych osobowych mogą być:
  - a) podmioty, którym Instytucja Zarządzająca powierzyła wykonywanie zadań związanych z realizacją Programu, a także eksperci, podmioty prowadzące audyty, kontrole, szkolenia i ewaluacje,
  - b) instytucje, organy i agencje Unii Europejskiej (UE), a także inne podmioty, którym UE powierzyła wykonywanie zadań związanych z wdrażaniem Krajowego Programu Odbudowy i Zwiększania Odporności.
  - c) podmioty świadczące na rzecz Ministra usługi związane z obsługą i rozwojem systemów teleinformatycznych oraz zapewnieniem łączności, w szczególności dostawcy rozwiązań IT i operatorzy telekomunikacyjni.
8. Dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji i nie będą profilowane.
9. Dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego.
10. W związku z przetwarzaniem danych osobowych, Wykonawcom przysługują następujące uprawnienia: prawo dostępu do swoich danych osobowych, prawo żądania ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia ich przetwarzania, prawo do sprzeciwu oraz prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

## **11. Pozostałe informacje.**

- a) Oferenci uczestniczą w postępowaniu ofertowym na własne ryzyko i koszt, nie

przysługują im żadne roszczenia z tytułu odstąpienia przez Zamawiającego od postępowania.

- b) Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
- zmiany treści zapytania ofertowego i warunków udziału w postępowaniu,
  - unieważnienia postępowania bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania, w szczególności, jeżeli:
    - cena oferty brutto, która została wybrana jako najkorzystniejsza, przewyższa kwotę przewidzianą i dostępną na realizację tego zamówienia,
    - jeżeli wystąpiły okoliczności powodujące, że dalsze prowadzenie postępowania jest nieuzasadnione (w przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania),
    - jeżeli niniejsze postępowanie obarczone jest wadą, która jest niemożliwa do usunięcia i która uniemożliwia zawarcie umowy.
- c) Niniejsze Zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Windhunter academy sp. z o.o. do zawarcia umowy.
- d) W postępowaniu nie mogą brać udziału Oferenci, którzy powiązani są z Zamawiającym / Partnerem branżowym / Liderem projektu lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego / Partnera / Lidera projektu lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:
- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
  - posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
  - pozostawanie 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 pozostawanie we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
  - pozostawanie 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.
- e) O zamówienie mogą ubiegać się Oferenci, którzy zaoferują przedmiot zamówienia zgodny z wymogami Zamawiającego określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym.
- f) Wyniki postępowania zostaną opublikowane na stronie <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
- g) Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowego Programu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”, Inwestycja A3.1.1 „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.

- h) Treść zapytania wraz z załącznikami znajduje się w siedzibie Zamawiającego w miejscu publicznie dostępnym.
- i) Do niniejszego Zapytania ofertowego dołączone zostały załączniki:

**Załącznik nr 1 – Formularz oferty**

Ww. załącznik stanowi integralną część zapytania. Oferta powinna być sporządzona na załączonym formularzu oferty, a zakres wykonanej usługi powinien być zgodny ze specyfikacją zamówienia określoną w niniejszym zapytaniu.

**Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych.****Załącznik nr 3 – Harmonogram świadczenia usługi.**

Brak podpisanego Formularza oraz Oświadczenia skutkuje odrzuceniem oferty.