Warszawa,

02.02.2026 r.

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

**Zapytanie ofertowe nr 1/ZAD 4 poz. 4.1-4.5/ 2026**

**na przeprowadzenie szkoleń zwiększających kompetencje studentów kierunku dietetyka w Wyższej Szkole Inżynierii i Zdrowia w Warszawie dotyczących:** ***Zakresu*** ***wdrożenia GHP, GMP i HACCP w przemyśle spożywczym, Kultury bezpieczeństwa żywności, Standardów wysokiego ryzyka w zakładach przemysłu spożywczego w odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności, Autentyczności żywności i oceny podatności na zafałszowania w branży spożywczej***

**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 wykonawcy do prowadzenia szkoleń dla studentów kierunku dietetyka Wyższej Szkoły Inżynierii i Zdrowia w Warszawie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia dotyczących: ***Zakresu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w przemyśle spożywczym, Kultury bezpieczeństwa żywności, Standardów wysokiego ryzyka w zakładach przemysłu spożywczego w odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności, Autentyczności żywności i oceny podatności na zafałszowania w branży spożywczej***

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):**

**80500000-9 Usługi szkoleniowe**

1. **Uzasadnienie potrzeb i celów szkoleniowych/efekty kształcenia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Szkolenie** | **cel/efekty kształcenia** |
| 1. | *Zakres wdrożenia GHP, GMP i HACCP w przemyśle spożywczym* | ***Cel:***  *Nabycie praktycznych i użytecznych kompetencji w zakresie aspektów wdrażania zasad systemu bezpieczeństwa żywności, zasad systemu HACCP i dobrych praktyk w przemyśle spożywczym*  ***Efekty kształcenia:***  *Uczestnik po ukończeniu szkolenia będzie:*   * *znał wymagania prawne dotyczące systemów GMP i GHP;* * *znał zasady higieny osobistej i stanowiska pracy, zasad poruszania się po zakładzie, czyszczenia, mycia i dezynfekcji (GHP);* * *znał zasady zapewnienia jakości i bezpieczeństwa podczas produkcji, m.in. kontrola surowców, opakowań i gotowych produktów (GMP);* * *znał poszczególne etapy wdrożeni GMP, GHP, a dalej HACCP, w celu kompleksowego zapewnienia bezpieczeństwa żywności w przemyśle spożywczym,* * *praktyczne przygotowany do tworzenia i aktualizowania dokumentacji systemów HACCP, GHP i GMP,* |
| 2. | *Kultura bezpieczeństwa żywności* | ***Cel:*** *nabycie praktycznych kompetencji w obszarze budowania, wdrażania i oceny kultury bezpieczeństwa żywności*  ***Efekty kształcenia:***  *Uczestnik po ukończeniu szkolenia będzie:*   * *znał wymagania prawne w zakresie KBŻ;* * *znał etapy wdrażanie KBŻ;* * *znał możliwości i istotę tworzenia planu rozwoju kultury bezpieczeństwa i jakości żywności;* * *znał kluczowe pojęcia związane z kulturą bezpieczeństwa żywności;* * *dokonywał oceny wdrożonej kultury bezpieczeństwa w danym podmiocie.* |
| 3. | *Standard wysokiego ryzyka w zakładach przemysłu spożywczego w odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności* | ***Cel:*** *zapoznanie z wymaganiami względem dedykowanych wydzielonych części zakładu do ochrony produktów przed zanieczyszczeniem w zakładzie przemysłu spożywczego*  ***Efekty kształcenia:***  *Uczestnik po ukończeniu szkolenia będzie:*   * *znał strefy ryzyka w zakładzie przemysłu spożywczego;* * *znał wymagania prawne oraz standardy w zakresie ochrony produktu przez strefy ryzyka;* * *znał źródła zanieczyszczeń w zakładach przemysłu spożywczego;* * *znał wyposażenie stref ryzyka - wysokie ryzyko;* * *dokonywał ocena ryzyka – analiza ryzyka w strefie* |
| 4. | *Autentyczność żywności i ocena podatności na zafałszowania w branży spożywczej* | ***Cel:*** *nabycie wiedzy w zakresie rodzajów zafałszowań żywności oraz poznanie narzędzi pozwalających na ocenę podatności surowców/ materiałów i dostawców.*  ***Efekty kształcenia:***  *Uczestnik po ukończeniu szkolenia będzie:*   * *znał rodzaje zafałszowań żywności i opakowań;* * *znał najczęściej zafałszowane produkty spożywcze;* * *znał standardy BRCGS Food, IFS Food i FSSC 22000 w zakresie przeciwdziałania zafałszowaniem i oszustwom oraz gwarantowania autentyczności żywności;* * *znal zasady kontroli dostawców w zakresie autentyczności żywności.* |

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

* szkolenie odbywać się będzie na podstawie udokumentowanego programu zawierającego m.in.: tematy zagadnień, liczbę godzin, wykorzystywane materiały dydaktyczne [o ile są niezbędne].
* uczestnicy szkolenia otrzymają materiały szkoleniowe [dostosowane do specyfiki szkolenia]. Materiały [o ile niezbędne do nabycia efektów] wynikające z tematyki szkolenia zostaną przekazane Beneficjentowi w formie elektronicznej na 3 dni przed szkoleniem na adres: [biuro.fers@wsiiz.pl](mailto:biuro.fers@wsiiz.pl);
* **nabycie kompetencji będzie weryfikowane poprzez ankiety bilansujące kompetencje uczestnika w oparciu o badanie stanu kompetencji "przed" i "po". Ankietę przygotowuje i przeprowadza wykonawca. Ankiety [„przed” i „po”] muszą zostać dostarczone Zamawiającemu najpóźniej po 3 dniach od zakończenia szkolenia i/lub w dacie rozliczenie o ile wystąpi ono wcześniej niż wspominane 3 dni;**
* wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia osobiście lub zapewni kadrę do prowadzenia szkolenia dysponującą odpowiednim wykształceniem lub doświadczeniem zawodowym w obszarze merytorycznym związanym z zakresem przedmiotu zamówienia;
* wykonawca odpowiedzialny jest za: przygotowanie szkolenia, jego przeprowadzenie oraz weryfikację efektów kształcenia pkt 1. [patrz. tabela] - *Szkolenie prowadzi do nabycia kompetencji potwierdzonych odpowiednim dokumentem* **certyfikatem;**
* wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia odpowiedniej dokumentacji dotyczącej prowadzonego szkolenia, a w tym ze szczególnym uwzględnieniem dokumentacji dostarczonej przez zamawiającego m.in. list obecności, listy odbioru materiałów dydaktycznych [o ile dotyczy], listy odbioru certyfikatów .

**3. Specyfikacja minimum**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Specyfikacja – wymagania minimalne** | **Jednostka** | **liczba** |
| 1. | *Zakres wdrożenia GHP, GMP i HACCP w przemyśle spożywczym* | |  | | --- | | * Dla studentów * Łącznie –  **12 os.** * **Liczba godzin: 12 h. w tym – 2 dni szkoleniowe** * godzina dydaktyczna = 45 minut * czas przerwy pomiędzy godzinami wg. szczegółowego planu szkolenia * **szkolenie w formie z wykorzystaniem metod i technik**   **kształcenia na odległość** wg harmonogramu ustalonego z zamawiającym   * czas realizacji: **luty 2026 – czerwiec 2026** * materiały szkoleniowe [o ile dotyczą] - forma elektroniczna przekazana na adres mailowy Zamawiającego: [biuro.fers@wsiiz.pl](mailto:biuro.fers@wsiiz.pl)   na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia.   * **ankiety bilansujące kompetencje uczestnika w oparciu o badanie stanu kompetencji "przed" i "po" [patrz. pkt. III.2]** * 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)   * miejsce odbywania szkolenia: **platforma clickmeeting lub teams [lub inna uzgodniona z Beneficjentem] – szkolenie rejestrowane przez wykonawcę [nagranie zostanie przekazane Beneficjentowi 3 dni po szkoleniu** **i/lub w dacie rozliczenie o ile wystąpi ono wcześniej niż wspominane 3 dni;]**   **Minimalny zakres:**  Realizacja celów/efektów wskazanych w przedmiocie zamówienia w pkt **III. 1.** | | grupa | 1 |
| 2. | *Kultura bezpieczeństwa żywności* | * Dla studentów * Łącznie –  **12 os.** * **Liczba godzin: 8 h.** * godzina dydaktyczna = 45 minut * czas przerwy pomiędzy godzinami wg. szczegółowego planu szkolenia * **szkolenie w formie z wykorzystaniem metod i technik**   **kształcenia na odległość** wg harmonogramu ustalonego z zamawiającym   * czas realizacji:  **luty 2026 – czerwiec 2026** * materiały szkoleniowe [o ile dotyczą] - forma elektroniczna przekazana na adres mailowy Zamawiającego: [biuro.fers@wsiiz.pl](mailto:biuro.fers@wsiiz.pl)   na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia.   * **ankiety bilansujące kompetencje uczestnika w oparciu o badanie stanu kompetencji "przed" i "po" [patrz. pkt. III.2]** * 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)   * miejsce odbywania szkolenia: **platforma clickmeeting lub teams [lub inna uzgodniona z Beneficjentem] – szkolenie rejestrowane przez wykonawcę [nagranie zostanie przekazane Beneficjentowi 3 dni po szkoleniu i/lub w dacie rozliczenie o ile wystąpi ono wcześniej niż wspominane 3 dni;]**   **Minimalny zakres:**  Realizacja celów/efektów wskazanych w przedmiocie zamówienia w pkt **III. 1.** | grupa | 1 |
| 3. | *Standard wysokiego ryzyka w zakładach przemysłu spożywczego w*  *odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności* | * Dla studentów * Łącznie –  **12 os.** * **Liczba godzin: 8 h.** * godzina dydaktyczna = 45 minut * czas przerwy pomiędzy godzinami wg. szczegółowego planu szkolenia * **szkolenie w formie z wykorzystaniem metod i technik**   **kształcenia na odległość** wg harmonogramu ustalonego z zamawiającym   * czas realizacji: **luty 2026 – czerwiec 2026** * materiały szkoleniowe [o ile dotyczą] - forma elektroniczna przekazana na adres mailowy Zamawiającego: [biuro.fers@wsiiz.pl](mailto:biuro.fers@wsiiz.pl)   na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia.   * **ankiety bilansujące kompetencje uczestnika w oparciu o badanie stanu kompetencji "przed" i "po" [patrz. pkt. III.2]** * 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)   * miejsce odbywania szkolenia: **platforma clickmeeting lub teams [lub inna uzgodniona z Beneficjentem] – szkolenie rejestrowane przez wykonawcę [nagranie zostanie przekazane Beneficjentowi 3 dni po szkoleniu i/lub w dacie rozliczenie o ile wystąpi ono wcześniej niż wspominane 3 dni;]**   **Minimalny zakres:**  Realizacja celów/efektów wskazanych w przedmiocie zamówienia w pkt **III. 1.** | grupa | 1 |
| 4. | *Autentyczność żywności i ocena podatności na zafałszowania w branży*  *spożywczej* | * Dla studentów * Łącznie –  **12 os.** * **Liczba godzin: 8 h.** * godzina dydaktyczna = 45 minut * czas przerwy pomiędzy godzinami wg. szczegółowego planu szkolenia * **szkolenie w formie z wykorzystaniem metod i technik**   **kształcenia na odległość** wg harmonogramu ustalonego z zamawiającym   * czas realizacji:  **luty 2026 – czerwiec 2026** * materiały szkoleniowe [o ile dotyczą] - forma elektroniczna przekazana na adres mailowy Zamawiającego: [biuro.fers@wsiiz.pl](mailto:biuro.fers@wsiiz.pl)   na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia.   * **ankiety bilansujące kompetencje uczestnika w oparciu o badanie stanu kompetencji "przed" i "po" [patrz. pkt. III.2]** * 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)   * miejsce odbywania szkolenia: **platforma clickmeeting lub teams [lub inna uzgodniona z Beneficjentem] – szkolenie rejestrowane przez wykonawcę [nagranie zostanie przekazane Beneficjentowi 3 dni po szkoleniu]**   **Minimalny zakres:**  Realizacja celów/efektów wskazanych w przedmiocie zamówienia w pkt **III. 1.** | grupa | 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], który spełnia 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].***

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

* wykształcenie wyższe [kierunkowe – w zakresie problematyki kursu] co najmniej studia II stopnia i/lub studia podyplomowe ze wskazanego zakresu i/lub certyfikaty/zaświadczenia potwierdzające kwalifikacją

***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 szkoleniowe/dydaktyczne ***rozumiane jako:***

- przeprowadzenie w okresie ostatnich 5 lat do dnia poprzedzającego dzień, w którym upływa termin składania ofert zajęć dydaktycznych, lekcji/szkoleń 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 2] oraz załącznika nr 4.***

**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 szkolenia oddzielnie tj. ocena dokonywana jest pomiędzy ofertami, w których wskazano to samo szkolenie 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 – liczba przeprowadzonych zajęć dydaktycznych/lekcji/szkoleń | 20% | * ***liczba godzin zajęć dydaktycznych/lekcji/szkoleń*** *zbliżonych/zgodnych z przedmiotem zamówienia w pkt. III. 1.* ***wykonanych przez osobę wskazaną*** *do realizacji zamówienia w ostatnich trzech latach przed upływem terminu składania ofert w niniejszym postępowaniu* * *100 lub więcej godzin szkoleń* ***–*** *20 pkt* * *od 50 do 99 - godzin szkoleń – 15 pkt* * *od 20 do 49 godzin szkoleń - 10 pkt* * *10 do 19 godzin szkoleń - 5 pkt* * *od 5 do 9 godzin szkoleń - 1 pkt* * *poniżej 5 godzin szkoleń, - 0 pkt*   ***Maksymalna liczba punktów w tym kryterium – 20 pkt.***  ***Zamawiający dokona oceny przedmiotowego kryterium na podstawie wykazu***  ***usług [załącznik nr 1 – tabela 2]wykonanych przez osobę wyznaczoną do realizacji zamówienia*** |
|
|

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

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

**W przypadku gdy dwie lub więcej ofert [w zakresie danego szkolenia] 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 4 poz. 4.1-4.5/ 2026**

**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 dokumenty potwierdzające wykonane usługi [umowa, zaświadczenie od podmiotu zlecającego, protokół odbioru…katalog otwarty

• 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 dane szkolenie patrz pkt III. 1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA [szkolenia nr 1-4].**

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 ***09.02.2026 r.***

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. 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
5. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w zakresie:
6. rozwiązania umowy, bez regresu odszkodowawczego ze strony Wykonawcy, jeśli Instytucja Pośrednicząca rozwiążę umowę o dofinansowanie projektu z Zamawiającym;
7. zmiany harmonogramu realizacji wykonania przedmiotu zamówienia za zgodą Instytucji Pośredniczącej.
8. 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.
9. 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.
10. Zamian postanowień umowy można również dokonać w przypadku wystąpienia rozbieżności lub niejasności w umowie, których nie można usunąć w inny sposób.
11. 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 4 poz. 4.1-4.5/ 2026**

…………………., ………………….2026 r.

(miejscowość i data)

|  |
| --- |
| *pieczęć wykonawcy*  *[jeśli dotyczy]* |

**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 **nr 1/ZAD 4 poz. 4.1-4.5/ 2026**

na **przeprowadzenia szkoleń zwiększających kompetencje studentów kierunku dietetyka w Wyższej Szkole Inżynierii i Zdrowia w Warszawie dotyczących zakresu wdrożenia GHP, GMP i HACCP w przemyśle spożywczym, Kultury bezpieczeństwa żywności, Standardów wysokiego ryzyka w zakładach przemysłu spożywczego w odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności, Autentyczności żywności i oceny podatności na zafałszowania w branży spożywczej** 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)* |  |

……………………………………………..

Czytelny podpis Wykonawcy

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| LP | *Nazwa szkolenia****1*** | ***Wynagrodzenie*** *Wykonawcy brutto brutto w PLN*  *Stawka(cena) brutto – cyfrowo i słownie –  za* ***pełne szkolenie zgodnie ze standardem minimum*** *[szkolenie realizowane dla grupy]* | ***Wynagrodzenie*** *Wykonawcy brutto brutto w PLN*  *Stawka(cena) brutto – cyfrowo i słownie –  za* ***komplet certyfikatów [tj. 12 os. patrz. Standard minimum]*** | ***Wynagrodzenie Wykonawcy brutto brutto w PLN***  ***Stawka(cena) brutto – cyfrowo i słownie –***  ***E=C+D***  ***W ramach kryterium 1 (waga 80%)*** |
| ***A*** | ***B*** | ***C*** | ***D*** | ***E*** |
| 1. | *Zakres wdrożenia GHP, GMP i HACCP w przemyśle spożywczym* |  |  |  |
| 2. | *Kultura bezpieczeństwa żywności* |  |  |  |
| 3. | *Standard wysokiego ryzyka w zakładach przemysłu spożywczego w*  *odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności* |  |  |  |
| 4. | *Autentyczność żywności i ocena podatności na zafałszowania w branży*  *spożywczej* |  |  |  |

\* Zamawiający dokonuje oceny [kryterium nr 1] dla każdego szkolenia oddzielnie tj. ocena dokonywana jest pomiędzy ofertami, w których wskazano to samo szkolenie do realizacji.

• 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 dokumenty potwierdzające wykonane usługi [umowa, zaświadczenie od podmiotu zlecającego, protokół odbioru…katalog otwarty

• 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**

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

**Tabela nr 1.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Imię i nazwisko A** | **Szkolenie z przedmiotu zamówienia [nr 1-4] – *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 2 oraz przedłożyć dokumenty wskazane w załączniku nr 3*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 2**

Deklaruję

* przeprowadzenie w okresie ostatnich 3 lat do dnia poprzedzającego dzień, w którym upływa termin składania ofert zajęć dydaktycznych/lekcji/szkoleń o tematyce zgodnej/zbliżonej z przedmiotem zamówienia w pkt. III. 1. w formie wykazu [tabela 2] oraz przekładam załącznik nr 3, w którym wskazano posiadane kompetencji i uprawnienia prowadzącego.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Imię i nazwisko prowadzącego | **Szkolenie z przedmiotu zamówienia [nr 1-4] – *należy wpisać odpowiedni nr*** | Przedmiot usługi | Data wykonania | Liczba godzin wykonanych usług  **[kryterium 2 (waga 20% )** | Podmioty, na rzecz których zostały wykonane usługi C |
| 1 | *Np. Joanna Kowalska* |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 2. | *Np. Anna Pop* |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

C **dokumenty potwierdzające wykonane usługi [umowa, zaświadczenie od podmiotu zlecającego, protokół odbioru…katalog otwarty– inne dokumenty potwierdzające- załącznik nr 4 [dokumenty muszą być kompletne i ważne oznacza to, ze w przypadku zaświadczenia muszą zawierać datę wystawienia, wskazanie usługi wraz z liczbą godzin i być podpisane przez podmiot je wystawiający/w przypadku protokołu odbioru: data odbioru, nazwa usługi, liczba godzin, podpisy dostarczającego i podpis odbiorcy – NIEKOMPLETNE DOKUEMTY BĘDĄ TRAKWORWANE JAKO DOKUMENTY NIEWAŻNE]**

……………………………………………..

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).*
8. ***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.***
9. *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)*
10. *Oświadczam/y, iż uważam się za związanego ofertą przez okres 30 dni kalendarzowych licząc od dnia upływu terminu składania ofert.*
11. *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.*
12. *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)

……………………………………………………

(podpis Wykonawcy)