



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Data publikacji: 21.01.2026

Zapytanie ofertowe nr NIS/LAI/5/2026

**dotyczące zapewnienia sal szkoleniowych oraz usługi gastronomicznej lub cateringowej
na 27 jednodniowych szkoleń poziomu średniozaawansowanego i zaawansowanego w ramach
projektu „Lekcja:AI”**

I. WPROWADZENIE

1. Postępowanie prowadzone jest w ramach projektu „Lekcja:AI” nr FERS.01.04-IP.05-0009/24 (dalej zwanego Projektem), realizowanego przez partnerstwo w składzie: Fundacja Orange (Lider), Fundacja Rozwoju Społeczeństwa Informacyjnego oraz No Input Signal sp. z o.o. Projekt ten został wyłoniony w wyniku rozstrzygnięcia konkursu Ministerstwa Edukacji Narodowej (MEN) nr FERS.01.04-IP.05-001/24 ([link](#)).
2. Projekt jest **finansowany** ze środków Unii Europejskiej i Rzeczypospolitej Polskiej w ramach programu „Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027”.
3. Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną w „Wytocznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027”, z dn. 14.03.2025.

II. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

No Input Signal sp. z o.o.

ul. Przy Bernardyńskiej Wodzie 3/10, 02-943 Warszawa

NIP 7761703339, KRS 0000745970, www.noinputsignal.com

Osoba do kontaktu: Anna Malinowska anna.malinowska@noinputsignal.com

III. KOD CPV I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Kod CPV:
 - 55120000-7: Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
 - 55300000-3: Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
 - 55520000-1: Usługi dostarczania posiłków
 - 79952000-2: Usługi w zakresie organizacji imprez
2. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie **dla 27 grup szkoleniowych - 13 grup ok. 23-osobowych oraz dla 14 grup ok. 13-osobowych** (szkolenia dla nauczycieli/nauczycielek w ramach projektu „Lekcja:AI”):
 - a. całodziennych przerw kawowych oraz ciepłych posiłków (obiadów),
 - b. sal szkoleniowych z odpowiednim zapleczem technicznym na szkolenie komputerowe.
3. Szkolenia odbywać się będą **od 7 lutego do 31 sierpnia 2026 r.**, w godz. 10.00-16.30 (dostępność sali w godz. 8:30-16:30), zgodnie z następującym harmonogramem szkoleń:

Lp	Miasto szkolenia	Data	Szacunkowa liczba uczestników grupy
1.	Gdańsk	07.02.2026	10-15 osób
2.	Toruń	07.02.2026	18-25 osób
3.	Kraków	21.02.2026	10-15 osób
4.	Kraków	21.02.2026	18-25 osób
5.	Łódź	22.02.2026	10-15 osób
6.	Toruń	07.03.2026	10-15 osób
7.	Katowice	07.03.2026	18-25 osób
8.	Katowice	07.03.2026	18-25 osób

Pozostałe terminy i lokalizacje (miasta wojewódzkie) szkoleń zostaną wskazane przez Zamawiającego min. 4 tygodnie przed planowanym szkoleniem. W ciągu 7 dni roboczych Wykonawca przekaże do akceptacji Zamawiającego propozycję obiektów, w których mogłyby odbyć się ww. szkolenia, według wzoru znajdującego się w Załączniku nr 2 do Zapytania.

4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Wymagania ogólne:

- a. obiekt musi posiadać standard hotelu co najmniej dwugwiazdkowego (w rozumieniu Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie);
- b. usługa gastronomiczna lub cateringowa oraz zapewnienie sali szkoleniowej powinno być realizowana w tym samym obiekcie (zwanym dalej „obiektem”);
W sytuacji, w której w odległości do 500 m od obiektu znajduje się restauracja/lokal gastronomiczny i jest on/ona dostępna dla osób z niepełnosprawnością, dopuszcza się realizację usługi gastronomicznej poza obiektem, w którym znajduje się sala szkoleniowa;
- c. obiekt (wejście, sala szkoleniowa, miejsce realizacji usługi gastronomicznej/cateringowej, ogólnodostępna toaleta) musi być **dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową** zgodnie z standardami dostępności dla polityki spójności 2021–2027 ujętymi w części III, rozdziale 3 („Realizacja szkolenia”):
 - wejście do budynku jest na poziomie terenu wokół budynku; jeśli w budynku (lub przed wejściem do budynku) zastosowano schody to zainstalowano windę, dostępny podjazd lub sprawną platformę przyschodową; o ile to możliwe, to zainstalowano je przy wejściu głównym/schodach głównych;
 - na kondygnacjach dostępnych dla osób z niepełnosprawnością znajdują się przystosowane toalety;
 - o ile to możliwe, na korytarzach nie ma wystających gablot, reklam, elementów dekoracji, które mogłyby być przeszkodą dla osób z niepełnosprawnościami.

Z dokumentem pt. „Standardy dostępności dla polityki spójności 2021–2027” można się zapoznać pod linkiem:

<https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/wytyczne-dotyczace-realizacji-zasad-rownosciowych-w-ramach-funduszy-unijnych-na-lata-2021-2027-1/>

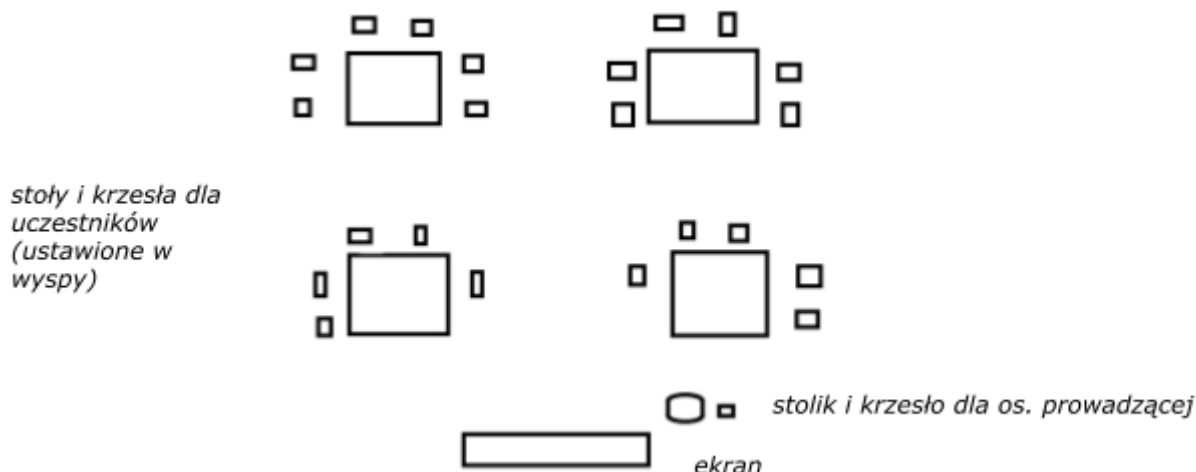
- d. w pomieszczeniach, w których będzie odbywać się spotkanie uczestników oraz spożywanie posiłków, zapewniona zostanie odpowiednia temperatura (ogrzewanie / klimatyzacja);
- e. obiekt musi znajdować się w odległości **nie większej niż 7 km** od głównego dworca PKP (np. w Warszawie - Warszawa Centralna) i być granicach miasta wskazanego przez Zamawiającego. Odległości powinny być liczone po trasie przejazdu tak, aby najkrótsza trasa do przejechania samochodem nie przekraczała 7 km. W przypadku przejazdu komunikacją publiczną (pomiędzy dworcem a obiektem) dojazd jest możliwy z nie więcej niż jedną przesiadką. Dojazd samochodem i komunikacją publiczną sprawdzany będzie za pomocą serwisu Google Maps;
- f. w trakcie realizacji zamówienia w obiektach nie mogą być prowadzone żadne remonty lub podobne prace, z wyłączeniem zdarzeń losowych i awarii, które wymagają natychmiastowego usunięcia;
- g. w sytuacji, gdy we wskazanym w ofercie przez Wykonawcę obiekcie nie może się odbyć spotkanie, z uwagi na remont, brak miejsc albo inne, niezależne od Wykonawcy okoliczności, Wykonawca zapewni realizację zamówienia w innym obiekcie, spełniającym wymagania;
- h. zakładany plan godzinowy spotkań i posiłków w trakcie szkolenia:
 - 9:30 – 10:00 przyjazd uczestników (przerwa kawowa)
 - 10.00 – 13:15 szkolenie (1)
 - 13:15 – 13:45 przerwa obiadowa + przerwa kawowa
 - 13:45 – 16:00 szkolenie (2) (przerwa kawowa w trakcie)
 - 16:00 – 16:15 wyjazd uczestników

Opis usługi gastronomicznej lub cateringowej:

- i. w trakcie szkolenia Wykonawca zapewni dla wskazanej w harmonogramie szkoleń liczby osób:
 - i. całodzienną, uzupełnianą w razie potrzeby, przerwę kawową w formie bufetu: kawa, herbata ekspresowa (minimum trzy rodzaje: czarna, owocowa, zielona), woda niegazowana (w dzbankach z cytryną), świeże ciasto (bez kremu) i / lub ciasteczka i owoce, cytryna, cukier, mleko, mleko roślinne;
 - ii. dwudaniowy (zupa i drugie danie) ciepły obiad oraz woda niegazowana (jw.);
- j. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia w ramach usługi gastronomicznej lub cateringowej dań mięsnych, wegetariańskich i/lub wegańskich (tj. z wyłączeniem produktów pochodzenia zwierzęcego) lub z innymi wkluczeniami (np. bezglutenowych, bez laktozy);
- k. Wykonawca musi zapewnić oddzielnie pomieszczenie na spożycie obiadu - poza salą szkoleniową, z dostępem do światła dziennego;
- l. całodzienna przerwa kawowa w formie bufetu musi być realizowana obok lub w sali szkoleniowej;
- m. Wykonawca zapewni obsługę wydarzenia, stoliki barowe oraz naczynia. Jedzenie i napoje będą podawane w naczyniach wielokrotnego użytku, takich jak szklane lub ceramiczne. Nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.

Opis sali szkoleniowej:

- n. **dla grup 18-25 osobowych** podczas każdego spotkania Wykonawca zapewni salę szkoleniową ze światłem dziennym o **minimalnej powierzchni 70 m²**, która swobodnie pomieści co najmniej 18 osób (maksymalnie 25 osób) oraz osobę prowadzącą i ew. przedstawiciela Zamawiającego, przy założonym poniżej ustawieniu;
- dla grup 10-15 osobowych** sala może być proporcjonalnie mniejsza, przy zachowaniu pozostałych warunków;
- o. odpowiednią liczbę stołów w sali należy ustawić w formie wysp; krzesła należy ustawić w taki sposób, aby każda z osób siedzących mogła być skierowana twarzą lub bokiem do osoby prowadzącej szkolenie; pomiędzy krzesłami i stołami powinno być na tyle miejsca, aby osoba prowadząca mogła swobodnie podejść do każdego z uczestników; przy ekranie powinien znajdować się stolik dla osoby prowadzącej wraz z krzesłem;



wariant II ustawienia: odpowiednią liczbę stołów w sali należy ustawić w formie podkowy; krzesła należy ustawić w taki sposób, aby każda z osób siedzących mogła być skierowana twarzą lub bokiem do osoby prowadzącej szkolenie; pomiędzy krzesłami a ścianami powinno być na tyle miejsca, aby osoba prowadząca mogła swobodnie podejść do każdego z uczestników; przy ekranie powinien znajdować się stolik dla osoby prowadzącej wraz z krzesłem;

- p. sala musi być wyposażona w
- rzutnik multimedialny,
 - ekran,
 - przejściówkę do rzutnika HDMI-VGA,
 - przedłużacze (gniazdko dla każdego uczestnika dostępne przy stołach),
 - stolik dla osoby prowadzącej wraz z krzesłem i przedłużaczem/kontaktem,
 - flipchart, papier flipchartowy (co najmniej jeden blok papieru flipchartowego), mazaki (3 sztuki: czarny/niebieski, zielony, czerwony);
- q. w każdej sali szkoleniowej zostanie zapewniony dostęp do **bezpłatnego** (tj. bez dodatkowych opłat dla uczestników spotkań/trenerów), **bezprzewodowego Internetu**.

Łącze internetowe w sali szkoleniowej musi umożliwiać sprawną, jednoczesną pracę co wszystkich uczestników (poczta, strony www, brak filtrowania ruchu). Minimalne parametry łącza: łącze symetryczne, co najmniej 20/20Mbps;

- r. sala szkoleniowa zostanie oznakowana zgodnie z wytycznymi podanymi przed każdym spotkaniem przez Zamawiającego (Zamawiający przekaże Wykonawcy plik do wydrukowania (pełen kolor: 4:0), do wydrukowania i umieszczenia w widocznym miejscu przed salą szkoleniową).
- 5. **Termin realizacji zamówienia:** zgodnie z harmonogramem określonym przez Zamawiającego, od dnia podpisania umowy **do 31.08.2026.**
 - 6. **Warunki zmiany umowy** zostały określone w Załączniku nr 3 – wzór umowy z Wykonawcą.
 - 7. **Maksymalna kwota brutto** (z uwzględnieniem wszelkich kosztów zobowiązań publiczno-prawnych, które poniesie Zamawiający), jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie
 - a. usługi gastronomicznej/cateringowej: to 115 zł brutto na osobę, czy czym koszt nie może przekraczać 62 zł brutto/osobę na całodzienną przerwę kawową oraz 90 zł brutto/osobę na 2-daniowy ciepły obiad),
 - b. usługi wynajęcia sali szkoleniowej: 1 600 zł brutto / dzień.
 - 8. Do 10 dni roboczych przed każdym szkoleniem Zamawiający dostarczy Wykonawcy drogą elektroniczną potwierdzenie rezerwacji, w której wstępnie zostaną określone liczba i rodzaj posiłków. Do 3 dni roboczych przed szkoleniem Zamawiający potwierdzi liczbę i rodzaj posiłków.
 - 9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość (bez konsekwencji finansowych) zmniejszenia lub zwiększenia zakresu zamówienia dotyczącego poszczególnych szkoleń (przykładowo: rezygnacja z części posiłków).
 - 10. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia jednej osoby, która na miejscu w obiekcie, w czasie trwania szkolenia, będzie pełniła funkcję opiekuna szkolenia, tj. będzie odpowiedzialna za prawidłowe przygotowanie sali szkoleniowej zgodnie z wytycznymi Zamawiającego, a będzie rozwiązywać mogące pojawić się problemy techniczne i organizacyjne. Wykonawca przekaże Zamawiającemu dane tej osoby (imię, nazwisko, adres e-mail, telefon) na 2 dni przed szkoleniem.
 - 11. Zamawiający wymaga wskazania w ofercie co najmniej jednej osoby do bezpośredniego kontaktu z Zamawiającym w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia.
 - 12. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia **jednej osoby, która na miejscu w obiekcie, w czasie trwania szkolenia, będzie pełniła funkcję opiekuna szkolenia**, tj. będzie odpowiedzialna za prawidłowe przygotowanie sali szkoleniowej zgodnie z wytycznymi Zamawiającego, a także będzie rozwiązywać mogące pojawić się problemy techniczne i organizacyjne. Wykonawca przekaże Zamawiającemu dane tej osoby (imię, nazwisko, adres e-mail, telefon) na 5 dni przed szkoleniem.
 - 13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość (bez konsekwencji finansowych) **zmiany terminów szkoleń**. W sytuacji braku możliwości organizacji szkolenia w obiekcie w nowym terminie, Wykonawca proponuje do akceptacji Zamawiającego inny obiekt spełniający kryteria.
 - 14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość (bez konsekwencji finansowych) **zmiany miasta lokalizacji szkoleń**, o czym poinformuje Wykonawcę z co najmniej 2-tygodniowym wyprzedzeniem. W ciągu 3 dni roboczych Wykonawca proponuje do akceptacji Zamawiającego obiekt spełniający kryteria.

15. Wykonawca ponadto zobowiązuje się do:

- a. utrzymywania bieżącego kontaktu z Zamawiającym (telefonicznego i online) – informowania o postępach, planowanych działaniach oraz ewentualnych trudnościach - na każdy wniosek Zamawiającego;
- b. stosowania się do przekazywanych na bieżąco wytycznych/uwag Zamawiającego, w tym do uwzględniania poprawek Zamawiającego;
- c. terminowego przedkładania Zamawiającemu rachunków/faktur, wraz z zgodnie z zapisami umowy.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA ICH OCENY

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający łącznie następujące warunki:

- a. Wykaże się (w okresie **01.01.2023 r. do dnia złożenia oferty**, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie) niezbędnym doświadczeniem, tj. należyłym zorganizowaniem **co najmniej 5 spotkań (lub szkoleń, konferencji), każde dla co najmniej 15 osób** (z zapewnieniem dla każdego spośród nich usługi gastronomicznej lub cateringowej i zapewnieniem sal szkoleniowych i/lub konferencyjnych z odpowiednim zapleczem technicznym).

Na potwierdzenie spełnienia powyższego warunku Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą wypełnionego załącznika 2 do zapytania - wzór wykazu doświadczenia.

W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, doświadczenie poszczególnych wykonawców nie może być sumowane.

- b. Posiadają niezbędną wiedzę oraz dysponują adekwatnym do zamówienia potencjałem osobowym i technicznym, umożliwiającym przeprowadzenie wszystkich elementów zamówienia.

Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu oceny spełnienia tego warunku. Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku.

- c. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej terminowe i zgodne z wymaganiami wykonanie zamówienia.

Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu oceny spełnienia tego warunku. Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku.

- d. Posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu oceny spełnienia tego warunku. Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku.

- e. Złożą ofertę na formularzu określonym w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego, wraz z wykazem doświadczenia określonym w załączniku nr 2.

- f. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania w zakresie opisanym w pkt. IX zapytania (oświadczenie znajduje się w formularzu oferty).

- g. Oferta Wykonawcy:

- i. uwzględnia wszystkie wymagania Zamawiającego odnośnie przedmiotu zamówienia określone w zapytaniu ofertowym;
- ii. nie zawiera zastrzeżeń co do warunków określonych w zapytaniu ofertowym ani w załącznikach do niego;

- iii. zawiera informacje o ewentualnych podwykonawcach (jeżeli dotyczy).
- 2. Ocena spełniania powyższych warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie na podstawie oświadczeń, które dostarczy Wykonawca. Oferta Wykonawcy, która nie spełni któregokolwiek z warunków, zostanie odrzucona w postępowaniu.
- 3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzenia powyższych informacji.

V. DOKUMENTY WYMAGANE W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW I OCENY OFERTY

1. Wraz z ofertą Wykonawca przekaze Zamawiającemu:
 - a. **Opis obiektu w każdym z miast, w którym realizowane będzie zamówienie** – według wzoru znajdującego się w Załączniku nr 2 do Zapytania. W opisie zamieszczone zostaną:
 - i. nazwa i pełne dane teleadresowe obiektu,
 - ii. informacja o spełnianiu przez obiekt warunków z pkt. III.4 zapytania, w tym o jego dostępności dla osób z niepełnosprawnością ruchową (sala szkoleniowa, pomieszczenie, w którym będzie realizowana usługa gastronomiczna lub cateringowa, ogólnodostępna toaleta),
 - iii. informacja o położeniu obiektu (odległość od dworca głównego PKP: dojazd samochodem oraz transportem publicznym; według serwisu Google Maps).
 - b. **W celu potwierdzenia niezbędnego doświadczenia: wykaz co najmniej 5 zorganizowanych spotkań (lub szkoleń, konferencji) od 01.01.2023 r. do dnia złożenia oferty, dla co najmniej 15 osób każde** (z zapewnieniem usługi cateringowej/ gastronomicznej i wynajęciem odpowiednio wyposażonych sal konferencyjnych i/lub szkoleniowych) według wzoru znajdującego się w Załączniku nr 2 do Zapytania.
 - c. **Polisę lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności** (w przypadku jej braku – oświadczenie Wykonawcy, że po podpisaniu umowy dokona ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności; w takiej sytuacji dostarczenie polisy lub innego odpowiedniego dokumentu będzie warunkowało podpisanie umowy).
 - d. Aktualny **odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej**.
2. Forma dokumentów:
 - a. Dokumenty wchodzące w skład oferty powinny być wypełnione komputerowo, zapisane do plików PDF (lub pliku PDF), a następnie **podpisane podpisem elektronicznym – kwalifikowanym lub z wykorzystaniem profilu zaufanego, ze wstawioną graficzną reprezentacją podpisu. Alternatywnie, powinny zostać wypełnione komputerowo, wydrukowane a następnie ręcznie podpisane, zeskanowane** (skan oryginału lub skan kopii poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem).
 - b. Niezależnie od tego, czy dokumenty będą podpisane elektronicznie czy odręcznie, **powinny być one przedstawione w formie plików PDF (lub pliku PDF)**.
 - c. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożony przez Wykonawcę skan dokumentu jest nieczytelny lub budzi uzasadnione wątpliwości co do jego prawdziwości.

3. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Jeżeli złożono dokument w innym języku niż język polski, Wykonawca ma obowiązek załączyć jego tłumaczenie na język polski (poświadczone przez Wykonawcę).

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych ani wariantowych.
2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę należy sporządzić według formularza oferty stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
4. Cena musi być wyrażona w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena musi obejmować całkowity koszt realizacji zamówienia objętego zapytaniem ofertowym (w tym wszelkie koszty, jakie poniesie Zamawiający, z uwzględnieniem wszystkich zobowiązań publiczno-prawnych, także podatku od towarów i usług VAT, jeśli dotyczy). Ustalenie prawidłowej stawki VAT należy do Wykonawcy.
5. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w krajowym rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy, albo przez pełnomocnika umocowanego przez osobę uprawnioną, przy czym pełnomocnictwo musi być załączone do oferty. W przypadku naniesienia zmian na ofertę, wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, powinny być parafowane przez osobę (osoby) podpisującą ofertę.
6. Do oferty należy załączyć dokumenty określone w pkt. V.1. zapytania ofertowego.
7. Oferta oraz dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie załącznika do zapytania ofertowego, muszą być sporządzone zgodnie z tymi wzorami co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
8. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

VII. TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY

1. **Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć wyłącznie poprzez Bazę Konkurencyjności** (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) w terminie do **28.01.2026** r. Złożenie oferty wymaga założenia konta w Bazie Konkurencyjności (instrukcja: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/pomoc>).
2. Wykonawca może edytować lub wycofać złożoną ofertę pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Edytowanie lub wycofanie oferty następuje wyłącznie poprzez Bazę Konkurencyjności.
3. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia do momentu upływu terminu składania ofert, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, zadawanie pytań, udzielanie odpowiedzi oraz składanie ofert odbywa się za pomocą Bazy Konkurencyjności. Po upływie terminu składania ofert wymiana informacji między Zamawiającym a Wykonawcami, np. udzielanie wyjaśnień przez Wykonawców, odbywa się drogą mailową.

VIII. KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY

1. Ocenie podlegają wyłącznie oferty zgodne z treścią i przedmiotem zamówienia oraz spełniające wymagania określone w zapytaniu ofertowym.
2. Zamawiający zastosuje następujące **kryterium oceny ofert: cena oferty obejmująca wszelkie**

koszty, jakie poniesie Zamawiający, z uwzględnieniem wszystkich zobowiązań publiczno-prawnych. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta z najniższą ceną.

3. Wykonawca nie będzie mógł żądać podwyższenia wynagrodzenia, chociażby w czasie obowiązywania umowy nie można było przewidzieć rozmiaru lub kosztów tych świadczeń.
4. Za ustalenie nakładu pracy oraz sposobu jej przeprowadzenia w celu wyliczenia wynagrodzenia należnego Wykonawcy odpowiada wyłącznie Wykonawca.
5. W wyniku nieuwzględnienia okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia, Wykonawca ponosić będzie skutki błędów w ofercie. Od Wykonawcy wymagane jest szczegółowe zapoznanie się z przedmiotem zapytania ofertowego, a także sprawdzenie warunków wykonania zamówienia oraz skalkulowania ceny oferty z należytą starannością.
6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, uzupełnienia lub doprecyzowania oferty (o ile nie naruszy to konkurencyjności) i poprawienia oczywistych omyłek, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. Komisja podczas oceny ofert ma prawo poprawić omyłki rachunkowe w kalkulacji ceny zaproponowanej przez Wykonawcę. Poprawienie przez komisję omyłek rachunkowych jest dopuszczalne, o ile nie prowadzi do zmiany ceny ofertowej ani innych istotnych warunków oferty. W takiej sytuacji komisja przelicza wartość oferty i przekazuje nową wartość oferty do Wykonawcy. W przypadku braku akceptacji nowej wartości oferty przez Wykonawcę (w terminie wskazanym przez Zamawiającego) oferta zostaje odrzucona.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny ofert wiarygodności przedstawionych przez Wykonawców dokumentów, oświadczeń, wykazów, danych i informacji, w tym zaoferowanej ceny. W szczególności Zamawiający zastrzega sobie prawo **weryfikacji (telefonicznej lub osobistej w obiekcie), czy zaproponowany obiekt spełnia warunki określone w pkt. III.4 Zapytania.**
9. Jeśli zaproponowana przez Wykonawcę cena wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia (tj. różni się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu) lub budzi 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 przez Zamawiającego terminie, wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu.
10. Zamawiający, w przypadku wątpliwości odnośnie spełnienia warunków udziału w postępowaniu, dopuszcza możliwość wezwania Wykonawców najwyżej ocenionych ofert do przedstawienia dokumentów potwierdzających spełnienie powyższych warunków (np. referencji, zaświadczeń, protokołów zdawczo-odbiorczych, faktur). W przypadku gdy na wezwanie Zamawiającego Wykonawca nie przedstawi wymaganych dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału, jego oferta zostanie odrzucona jako nie odpowiadająca warunkom zamówienia, a do puli najlepszych ofert zostanie wybrana kolejna oferta z najniższą ceną.
11. W przypadku gdy ceny najkorzystniejszych ofert będą przewyższać zaplanowane na ten cel środki w budżecie Projektu, Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji wysokości zaproponowanej przez Wykonawców cen. Negocjacje będą prowadzone drogą mailową.

IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCY

1. W celu uniknięcia konfliktu interesów Zamawiający nie może udzielić zamówienia podmiotom powiązanym **osobowo lub kapitałowo z nim, z Fundacją Orange albo Fundacją Rozwoju Społeczeństwa Informacyjnego.** Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się

wzajemne powiązania między Zamawiającym, Fundacją Orange, Fundacją Rozwoju Społeczeństwa Informacyjnego. lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - b. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
 - c. pozostawaniu z Wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
2. Konflikt interesów oznacza każdą sytuację, w której osoby biorące udział w przygotowaniu lub prowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia lub mogące wpłynąć na wynik tego postępowania mają, bezpośrednio lub pośrednio, interes finansowy, ekonomiczny lub inny interes osobisty, który postrzegać można jako zagrażający ich bezstronności i niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
3. W celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę wobec osób i podmiotów wpisanych na listę, o której mowa w art. 2 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. 835) Zamawiający stosuje sankcje polegające na wykluczeniu z postępowania:
- a. Wykonawcy wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 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;
 - b. Wykonawcy, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 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;
 - c. Wykonawcy, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 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.
4. Jeżeli Wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności, jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, chyba że wykazą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie.
5. Wykluczenie następuje na okres trwania ww. okoliczności.

X. ODRZUCENIE OFERTY

1. Oferta zostanie odrzucona jeśli:
 - a. została złożona po wyznaczonym terminie lub w sposób inny niż wskazany w zapytaniu ofertowym,
 - b. jest niezgodna z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym,
 - c. jest niezgodna z obowiązującymi przepisami prawa,
 - d. Wykonawca nie uzupełnił oferty lub nie udzielił do niej wyjaśnień w czasie wyznaczonym przez Zamawiającego,
 - e. Wykonawca nie wykaże spełniania warunków udziału w postępowaniu,
 - f. Wykonawca przedstawił nieprawdziwe informacje,
 - g. Wykonawca nie złożył wyjaśnień wraz z dowodami w zakresie żądania Wykonawcy co do rażąco niskiej ceny,
 - h. Wykonawca podlega wykluczeniu.
2. W związku z wykluczeniem Wykonawcy lub odrzuceniem oferty Wykonawcy nie przysługują środki ochrony prawnej.

XI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. Po dokonaniu wyboru ofert Zamawiający poinformuje Wykonawców drogą mailową o wyniku postępowania.
2. Wykonawca, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą, zostanie poinformowany o terminie, sposobie i miejscu podpisania umowy. Wzór umowy stanowi załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.
3. W przypadku gdy Wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, odmówi podpisania umowy lub gdy podpisanie umowy z tym Wykonawcą stało się niemożliwe z innych przyczyn, Zamawiający jest uprawniony do wyboru kolejnej najkorzystniejszej oferty.
4. Brak odpowiedzi na dwukrotnie mailowe wezwanie przez Zamawiającego do podpisania umowy (z wyznaczonym terminem na jej podpisanie) uznaje się za odstąpienie od zawarcia umowy przez Wykonawcę po upływie wyznaczonego drugiego terminu na podpisanie umowy.

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Termin związania ofertą wynosi 60 dni, licząc od upływu terminu składania ofert.

XIII. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że administratorem danych osobowych uzyskanych w związku ze złożeniem oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w ramach projektu „Lekcja:AI” finansowanego ze środków Unii Europejskiej i Rzeczypospolitej Polski w ramach programu „Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027” jest Zamawiający.

2. Dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia, tj. wyłonieniem Wykonawcy, upublicznieniem wyników postępowania, poinformowaniem Wykonawcy o wynikach postępowania, zawarciem umowy a także w celach związanych ze sprawozdawczością Projektu.
3. Odbiorcami Pani/ Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o Umowę o dofinansowanie Projektu.
4. Dane osobowe mogą być przekazywane do organów publicznych i urzędów państwowych lub innych podmiotów upoważnionych na podstawie przepisów prawa lub wykonujących zadania realizowane w interesie publicznym lub w ramach sprawowania władzy publicznej, w szczególności do podmiotów prowadzących działalność kontrolną wobec Zamawiającego.
5. Dane osobowe pozyskane w związku zawarciem i wykonaniem umowy oraz koniecznością wypełnienia obowiązków prawnych Administratora będą przechowywane do końca okresu przedawnienia potencjalnych roszczeń z umowy lub do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa, który z tych terminów nastąpi później.
6. Posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do Pani/Pana danych osobowych,
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z tego prawa nie może skutkować zmianą treści oferty),
 - c) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

XIV. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający może unieważnić postępowanie bez dokonania wyboru oferty w sytuacji, gdy:
 - a. wszystkie oferty podlegają odrzuceniu lub wpłynęły jedynie oferty podlegające odrzuceniu,
 - b. cena najkorzystniejszej oferty przekroczy stawkę jednostkową godziny lekcyjnej i/lub jednostkową stawkę godziny konsultacyjnej przewidziane w budżecie Projektu, chyba że Zamawiający będzie mógł zwiększyć kwotę przewidzianą w budżecie przedsięwzięcia,
 - c. wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć lub świadczenie jest niemożliwe do realizacji,
 - d. postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą, wskutek której nie jest możliwe zawarcie umowy niepodlegającej unieważnieniu,
 - e. przed upływem terminu do składania ofert, jeżeli wystąpiły okoliczności powodujące, że dalsze prowadzenie postępowania jest nieuzasadnione.
2. W przypadku unieważnienia postępowania, Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego.

XV. UWAGI KOŃCOWE

1. Niniejsze ogłoszenie nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy prawo zamówień publicznych, a propozycje składane przez zainteresowane podmioty nie są ofertami w rozumieniu kodeksu cywilnego.
2. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów przygotowania ofert.

3. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zawarcia umowy.

XVI. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO:

1. Załącznik nr 1 - formularz oferty
2. Załącznik nr 2 – wzór wykazu doświadczenia i opisu obiektu
3. Załącznik nr 3 – wzór umowy z Wykonawcą