



Warszawa, 25.01.2025 r.

## **ZAPYTANIE OFERTOWE w trybie zasady konkurencyjności**

w ramach projektu „Szkola Reprezentacji i Partycypacji Społecznej”, wynikające z umowy o dofinansowanie FERS.04.06-IP.04-0019/23, współfinansowany jest w 82,52% ze środków Unii Europejskiej, w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, oraz w 14,43 z budżetu państwa.

### **1. Zamawiający:**

Polska Fundacja im. Roberta Schumana al. Aleje Ujazdowskie 37/5, 00-540  
Warszawa NIP: 5261667243

Wszelkie kontakty pomiędzy Zamawiającym a potencjalnymi wykonawcami, do momentu rozstrzygnięcia zapytania ofertowego, będą odbywać się tylko i wyłącznie za pośrednictwem bazy konkurencyjności BK2021. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nieudzielenia odpowiedzi na pytania skierowane w inny sposób niż opisany powyżej.

Wyniki postępowania również zostaną zamieszczone w Bazie Konkurencyjności BK2021.

### **2. Opis przedmiotu zamówienia:**

#### **2.1 Informacje ogólne:**

Przedmiot zamówienia obejmuje kompleksową realizację następujących elementów:

2.1.1 Wynajem sali szkoleniowej w dniach 7-8.03.2025,

2.1.2 Zapewnienie wyżywienia podczas spotkania w dniach 7-8.03.2025,

2.1.3 Zapewnienie noclegu w dniu 7.03.2025, ze śniadaniem w dniu 8.03.2025,

podczas zjazdu szkoleniowego w ramach projektu „Szkola Reprezentacji i Partycypacji Społecznej” realizowanego w Warszawie.

**Szczegółowe warunki realizacji poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia znajdują się poniżej.**

#### **2.2 KODY CPV:**



55120000-7 – Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55110000-4 – Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

2.3 Termin realizacji:

7-8.03.2025r. w Warszawie

2.4 Szczegółowe warunki realizacji poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia:

#### **2.4.1 Miejsce spotkania i sala szkoleniowa:**

1. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia musi być usytuowane w Warszawie (dzielnice: Śródmieście, Mokotów, Ochota, Wola, Żoliborz, Praga Płn., Praga Płd., Włochy, Ursynów lub Targówek) w odległości maksymalnej 10 km od Dworca Centralnego odległość mierzona według Google Maps (opcja „droga najszybsza”) oraz zapewniającej możliwość swobodnego dojazdu komunikacją miejską.
2. Obiekt musi spełniać kryterium dostępności, zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027, stanowiącymi załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.
3. Podczas obu dni spotkania (7-8.03.2025r.) Wykonawca zapewni jedną salę szkoleniową do wyłącznej dyspozycji uczestników spotkania. Sala powinna mieścić swobodnie 20 osób (16 uczestników i prowadzących oraz personel projektu) w ustawieniu „w podkowę” (kształt litery U) lub do pracy warsztatowej przy 4 stołach z krzesłami.
4. Sala szkoleniowa zostanie udostępniona w godzinach 9:00 – 21:00 w dniu 7.03.2025r. oraz w godzinach 8:00-16:00 w dniu 8.03.2025r.
5. Sala szkoleniowa w dniach 7.03.2025r. i 8.03.2025r. musi spełniać wymagania BHP i przeciwpożarowe oraz być wyposażona w:
  - a. sprzęt multimedialny umożliwiający wyświetlenie prezentacji, pilot do zmiany slajdów, ekran projekcyjny o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych,
  - b. krzesła i stoły z możliwością aranżacji ustawienia,
  - c. flipchart z markerami
  - d. klimatyzację dającą możliwość utrzymania stałej temperatury w sali i jej regulacji w zależności od potrzeb uczestników spotkania,



- e. dostęp do bezprzewodowego internetu,
  - f. dzienne oświetlenie z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami,
  - g. dostęp do prądu w tym zapewnienie przedłużaczy,
  - h. zaplecze sanitarne.
6. Sala szkoleniowa, a także pomieszczenia, w których będą serwowane posiłki i przerwy kawowe muszą znajdować się w tym samym budynku.

#### **2.4.2 Noclegi:**

1. Wykonawca zapewni 1 nocleg ze śniadaniem w dniu 7.03.2025r. (data zameldowania), dla maksymalnie 14 uczestników spotkania, w pokojach dwuosobowych z pojedynczymi łóżkami ze śniadaniami.
2. Zagwarantowany przez Wykonawcę hotel o standardzie odpowiadającym hotelowi minimum 3-gwiazdkowemu musi być wpisany do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich prowadzonego przez Ministerstwo Sportu i Turystyki. Standard hotelu musi być zgodny z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. 2017 poz. 2166).
3. Pokoje będą wyposażone w dostęp do bezprzewodowego Internetu oraz zaplecze sanitarne.
4. Wykonawca zapewni dostępność pokoi nie później niż od godz. 15:00 w dniu zakwaterowania (7.03.2025r.). Wymeldowanie nastąpi w dniu 8.03.2025r., zgodnie z dobą hotelową.
5. Obiekt, w którym będą zapewnione noclegi musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (w tym dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich).
6. Nocleg zostanie zapewniony w tym samym obiekcie lub kompleksie bezpośrednio sąsiadujących ze sobą obiektów co ww. sala szkoleniowa.

#### **2.4.3 Wyżywienie**

1. Wykonawca zapewni wyżywienie uczestnikom spotkania - tj. przerwy kawowe, dwa obiady oraz kolację dla uczestników spotkania z uwzględnieniem



posiłków wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych i bezlaktozowych oraz posiłków dla osób, które zgłoszą inne szczególne potrzeby żywieniowe. Zamawiający potwierdzi konieczność przygotowania takich posiłków, wraz z określeniem ilości, najpóźniej **do dnia 5.03.2025r. do g. 9.00**. Szczegółowe menu zostanie uzgodnione pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą w drodze kontaktów roboczych.

2. Miejsce podawania posiłków będzie znajdować się poza salą szkoleniową.
3. Wykonawca zapewni stoły, obrusy i czystą zastawę wielorazowego użytku. Jedzenie i napoje będą serwowane w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.
4. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie osób niezbędnej do zrealizowania zadania.
5. Wykonawca zapewni obsługę sprząającą w celu zapewnienia czystości w salach/pomieszczeniach, w który serwowane będą posiłki (przerwy kawowe oraz obiady i kolacja), w tym m.in. sprzątanie stołów, podłóg, zabranie śmieci, itp.).
6. Wykonawca zapewni wszelkie wyposażenie niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia, w tym stoły pod catering, obrusy, ew. przedłużacze, itd.).
7. Orientacyjny plan oraz zakres serwowanych posiłków (godziny posiłków mają charakter orientacyjny) mogą ulec zmianie.

**A. I dzień – 7.03.2025r.:**

- a. Przerwa kawowa ciągła (w godzinach: 10:00-19:00), dla max 16 osób, w czasie której podane zostaną (i będą na bieżąco uzupełniane):
  - napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego bez limitu, kawa mielona, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), cukier, słodzik, cytryna, woda w szklanych butelkach lub filtrowana - w szklanych dzbankach (bez ograniczeń),
  - co najmniej 2 rodzaje świeżych owoców (co najmniej 100g na każdego uczestnika);
  - ciasteczka kruche lub ciasta (co najmniej 150g dla każdego uczestnika);



b. Obiad w formie bufetu (około godz. 13:00), dla max 16 osób, podczas którego podane zostaną:

- dwie zupy do wyboru (w tym jedna wegetariańska),
- dwa dania główne do wyboru (w tym jedno mięsne i jedno wegetariańskie),
- minimum dwa dodatki skrobiowe do wyboru,
- minimum dwa dodatki warzywne do wyboru,
- napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), cukier, słodzik, cytryna, woda w szklanych butelkach lub filtrowana - w szklanych dzbankach (bez ograniczeń),

c. Kolacja zasiadana (w godzinach 19:00 – 21:00), dla max 16 osób - w formie bufetu. W czasie kolacji podane zostaną:

- minimum dwa rodzaje dań głównych do wyboru (w tym jeden wariant mięsny i jeden wegetariański),
- dodatki warzywne – minimum dwa rodzaje do wyboru,
- dwa rodzaje dodatków skrobiowych do wyboru,
- napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa), cukier, słodzik, cytryna, woda w szklanych butelkach lub filtrowana - w szklanych dzbankach (bez ograniczeń).

**B. II dzień – 08.03.2025r.:**

a. Przerwa kawowa jednorazowa (w godzinach 10:30-11:30), dla max 16 osób, w czasie której podane zostaną:

- napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), cukier, słodzik, cytryna, woda w szklanych butelkach lub filtrowana – w szklanych dzbankach (bez ograniczeń),
- co najmniej 2 rodzaje świeżych owoców (min. 100 g dla każdego uczestnika),
- ciasteczka kruche lub ciasta (co najmniej 150 g dla każdego uczestnika).

b. Obiad w formie bufetu (około godz. 12:30), dla max 16 osób, podczas którego podane zostaną:



- dwie zupy do wyboru (w tym jedna wegetariańska),
- dwa dania główne do wyboru (w tym jedno mięsne i jedno wegetariańskie),
- minimum dwa dodatki skrobiowe do wyboru,
- minimum dwa dodatki warzywne do wyboru
- napoje gorące i zimne, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje: czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa mielona, mleko do kawy (w tym do wyboru: zwykłe, bez laktozy i roślinne), cukier, słodzik, cytryna, woda w szklanych butelkach lub filtrowana - w szklanych dzbankach (bez ograniczeń).

## 2.5 Pozostałe warunki realizacji przedmiotu zamówienia

### 2.5.1 Podwykonawcy:

Zamawiający dopuszcza możliwość korzystania przez Wykonawcę z usług podwykonawców. W miarę możliwości, preferowane jest angażowanie do współpracy podmiotów ekonomii społecznej lub przedsiębiorstw społecznych, o których mowa w ustawie z dnia 5 sierpnia 2022 r. o ekonomii społecznej. Wykaz przedsiębiorstw społecznych dostępny jest na stronie

[https://rjps.mrips.gov.pl/RJPS/RU/start.do?id\\_menu=59](https://rjps.mrips.gov.pl/RJPS/RU/start.do?id_menu=59).

### 2.5.2 Współpraca z Wykonawcą:

1. Wykonawca wyznaczy jednego koordynatora, z którym Zamawiający będzie mógł prowadzić robocze uzgodnienia w zakresie realizacji poszczególnych elementów zadania.
2. Wykonawca zapewni jedną osobę odpowiedzialną za obsługę techniczną sali szkoleniowej podczas obu dni spotkania.
3. Zamawiający ma prawo zgłaszać uwagi i zastrzeżenia w stosunku do realizacji przedmiotu zamówienia, a także sposobu jego realizacji.

### 2.5.3 Wynagrodzenie i finansowanie:

1. Zamawiający nie wypłaca zaliczek na poczet realizacji zadania.
2. Cena zawarta w ofercie powinna zostać określona w kwocie brutto (z podatkiem VAT) oraz zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. **Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych.**



4. Zamawiający zapłaci wynagrodzenie Wykonawcy po zrealizowaniu zadania, na podstawie uprzednio zawartej umowy.
5. Podstawą do płatności będzie podpisanie protokołu odbioru przez Zamawiającego i Wykonawcę oraz prawidłowe wystawienie przez Wykonawcę faktury/rachunku z 14-dniowym terminem płatności.
6. Płatność wynagrodzenia nastąpi na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
7. Ostateczna liczba uczestników spotkania może ulec zmniejszeniu.  
Zamawiający przekaze Wykonawcy informację na temat ostatecznej liczby uczestników spotkania oraz liczby noclegów i posiłków najpóźniej do dnia 5.03.2025 r. do godziny 9:00, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia usług i świadczeń do 30% całkowitej wartości zamówienia.
8. Rzeczywista wysokość wynagrodzenia Wykonawcy za zamówione świadczenia i usługi będzie zależeć od ostatecznej liczby uczestników spotkania i liczby noclegów oraz posiłków, którą potwierdzi Zamawiający (zgodnie z pkt. 7 powyżej).
9. Koszty realizacji zadania są współfinansowane ze środków Unii Europejskiej, w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027.

### **3. Warunki udziału w postępowaniu/Kryteria dostępu:**

1. O udzielenie zamówienia nie mogą ubiegać się podmioty/osoby, które zostały objęte sankcjami, o których mowa w art. 7 ustawy z dnia 13.04.2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego. Weryfikacja dokonana będzie przez Zamawiającego na podstawie rejestru dostępnego na stronie <https://www.gov.pl/web/mswia/lista-osob-i-podmiotow-objetych-sankcjami>.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie Wykonawcy posiadający uprawnienia do wykonywania działalności określonej w przedmiocie zamówienia. Weryfikacja zostanie dokonana w oparciu o



Centralny Wykaz Obiektów Hotelarskich prowadzony przez Ministerstwo Sportu i Turystyki.

3. Obiekt, w którym odbywać się będzie realizacja przedmiotu zamówienia, musi być usytuowany w Warszawie (dzielnice: Śródmieście, Mokotów, Ochota, Wola, Żoliborz, Praga Płn., Praga Płd., Włochy, Ursynów lub Targówek) w odległości maksymalnej 10 km od Dworca Centralnego. Weryfikacja nastąpi w oparciu o Google Maps, odległość mierzona według opcji „droga najszybsza” oraz zapewniająca możliwość swobodnego dojazdu komunikacją miejską.
4. Złożenie podpisanego oświadczenia o braku powiązań - zgodnie z Załącznikiem nr 1 do niniejszego zapytania.
5. Złożenie oferty w wyznaczony sposób i w określonym terminie, na wzorze stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszego ogłoszenia, zawierającej oświadczenie o zapoznaniu się z treścią zapytania ofertowego, akceptacją postanowień umowy i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.

**Niespełnienie któregokolwiek z kryteriów dostępu będzie skutkowało odrzuceniem oferty.**

#### **4. Kryteria oceny ofert/y:**

| L<br>P | Kryterium<br>oceny                | Waga | Sposób<br>wyliczenia/przyznawania<br>punktacji                                         | Uwagi                                                                                     |
|--------|-----------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.     | Cena <sup>1</sup>                 | 65%  | (cena oferty najtańszej //<br>cena oferty badanej) x waga<br>65%                       | Ocenie podlega<br>kwota brutto.<br>Maksymalna liczba<br>punktów w tym<br>kryterium to 65. |
| 2.     | Odległość<br>obiektu od<br>Dworca | 35%  | 0,01 km – 1,00 km – 35 pkt<br>1,01 km – 2,00 km – 30 pkt<br>2,01 km – 3,00 km – 25 pkt | Ocena odległości do<br>2 miejsc po<br>przecinku, na                                       |

<sup>1</sup> W podanej cenie uwzględnione są całkowite koszty zrealizowania przedmiotu zamówienia. Cena rozumiana jest jako całkowity koszt Wykonawcy zawierający wszelkie niezbędne narzuty (np. podatki, składki, dojazdy, koszty własne).



|  |                         |  |                                                                                                                                                   |                                                                                                                   |
|--|-------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Centralnego w Warszawie |  | 3,01 km – 4,00 km – 20 pkt<br>4,01 km – 5,00 km – 15 pkt<br>5,01 km – 7,00 km – 10 pkt<br>7,01 km – 9,00 km – 5 pkt<br>9,01 km – 10,00 km – 0 pkt | podstawie Google Maps, mierzona według opcji „droga najszybsza”. Maksymalna liczba punktów w tym kryterium to 35. |
|--|-------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Weryfikacja spełnienia w/w kryteriów nastąpi na podstawie przedłożonej przez Wykonawcę oferty.

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Łącznie oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawców do złożenia wyjaśnień, szczegółowej kalkulacji kosztów oraz dowodów wykonania przedmiotu zamówienia, zwłaszcza w przypadku złożenia oferty z rażąco niską ceną (tj. różniącą się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ofert i/lub budząca wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia negocjacji z wykonawcą/-cami, których oferty spełniły warunki udziału w postępowaniu/kryteria dostępu.

Zamawiający będzie zwracał się do Wykonawców w kolejności od złożonej oferty, która uzyskała największą liczbę punktów. Podjęcie i przeprowadzenie negocjacji nie są jednoznaczne z zawarciem umowy z Wykonawcą.

## 5. Warunki i termin składania ofert:

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego zapytania ofertowego.
2. Oferty należy składać, wg załączonego formularza, tylko i wyłącznie za pośrednictwem bazy konkurencyjności BK 2021 w formie zeskanowanego oryginalnego dokumentu z podpisami lub z podpisem elektronicznym kwalifikowanym w formacie .pdf, do dnia 3.02.2025r.
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.



4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z podmiotami, by uzupełnić lub doprecyzować przesłane oferty w celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert. Dotyczy tylko i wyłącznie oczywistych omyłek pisarskich, oczywiste omyłki rachunkowe (z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek) oraz innych omyłek polegających na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania i/lub unieważnienia zapytania ofertowego w następujących przypadkach:

1. Wpłyną oferty, które będą przekraczać budżet założony w projekcie na realizację usługi.
2. Wystąpią istotne okoliczności uniemożliwiające realizację usługi, np. siła wyższa, zdarzenie losowe lub konieczność odwołania lub istotnej zmiany formuły spotkania.
3. Zapytanie ofertowe może być unieważnione przez Zamawiającego w każdym momencie i nie stanowi podstawy do roszczenia sobie prawa ze strony Oferenta do realizacji zamówienia.

## **6. Warunki istotnych zmian umowy**

Zamawiający nie przewiduje istotnych zmian umowy. Wzór umowy został zamieszczony w bazie konkurencyjności.

## **7. Konflikt interesów oraz wykluczenia dotyczące potencjalnych wykonawców:**

Wg Wytycznych dotyczące kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027

Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo.

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 przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na: 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; pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub związaniu z tytułu w stosunku 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, 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.

Z możliwości realizacji zamówienia wyklucza się Wykonawców, u których osoby upoważnione do reprezentowania Podmiotu są pracownikami i współpracownikami Zamawiającego oraz Partnerów projektu, którymi są: Ogólnopolska Federacja Organizacji Pozarządowych, Centrum Rozwoju Inicjatyw Społecznych (CRIS), Fundacja trzeci.org.

#### **8. Obowiązek informacyjny w związku z przetwarzaniem danych osobowych:**

1. Administratorem danych osobowych jest Polska Fundacja im. Roberta Schumana, z siedzibą przy Al. Ujazdowskich 37/5, 00-540 Warszawa.  
Z Administratorem można się kontaktować pisemnie, za pomocą poczty tradycyjnej na adres: Al. Ujazdowskich 37/5, 00-540 Warszawa lub drogą e-mailową pod adresem: [poczta@schuman.pl](mailto:poczta@schuman.pl).
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować pod adresem mailowym: [poczta@schuman.pl](mailto:poczta@schuman.pl).
3. Współadministratorami danych osobowych są:
  - 1) Ogólnopolska Federacja Organizacji Pozarządowych z siedzibą: Szpitalna 5/3, 00-031 Warszawa. Ze Współadministratorem można się kontaktować pisemnie, za pomocą poczty tradycyjnej na ww. adres lub drogą e-mailową pod adresem: [ofop@ofop.eu](mailto:ofop@ofop.eu). Współadministrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować pod adresem mailowym: [rodo@ofop.eu](mailto:rodo@ofop.eu).
  - 2) Centrum Rozwoju Inicjatyw Społecznych CRIS z siedzibą w Rybniku przy ul. Rudzkiej 13C, 44-200 Rybnik. Ze Współadministratorem można kontaktować się pisemnie, za pomocą poczty tradycyjnej na ww. adres lub drogą e-mailową pod adresem: [cris@cris.org.pl](mailto:cris@cris.org.pl)
  - 3) Fundacja trzeci.org z siedzibą w Gliwicach przy ul. Zwycięstwa 1, 44-100 Gliwice. Ze Współadministratorem można kontaktować się pisemnie, za



pomocą poczty tradycyjnej na ww. adres lub drogą e-mailową pod adresem:  
[kontakt@trzeci.org](mailto:kontakt@trzeci.org)

4. Dane osobowe są przetwarzane na podstawie 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) oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
5. Przetwarzanie danych osobowych odbywa się w celu przeprowadzenia zapytania ofertowego – art. 6 ust. 1 lit. c, e RODO - dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora do 5 lat od dnia zakończenia postępowania, zgodnie z przepisami prawa.
6. Dane osobowe nie pochodzą od stron trzecich.
7. Administrator nie zamierza przekazywać danych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
8. Administrator będzie przekazywał dane osobowe innym podmiotom, tylko na podstawie przepisów prawa, w tym w szczególności do: organów kontrolnych, a także na podstawie zawartych umów powierzenia przetwarzania danych osobowych, w tym do dostawców usług teleinformatycznych.
9. Osoba, której dane dotyczą ma prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania oraz o prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych.
10. Skargę na działania Administratora można wnieść do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
11. Podanie danych osobowych jest wymogiem udziału w postępowaniu o udzieleniu. Ich niepodanie spowoduje brak możliwości udziału w postępowaniu.
12. Administrator nie przewiduje zautomatyzowanego podejmowania decyzji.
13. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednak niezbędne do wyłonienia Wykonawcy w ramach niniejszego zapytania ofertowego.