

Głowno, dnia 13.02.2025 r.

ZP.0036/23.3.2025

**Zapytanie ofertowe w ramach zasady konkurencyjności
o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej 130 000 złotych
Umowa o dofinansowanie projektu u Nr FELD.08.08-IZ.00-0036/23-00**

**Ogłoszenie opublikowano w Bazie konkurencyjności w dniu 13.02.2025 r., Nr ogłoszenia: 2025-22126-215551
„Organizacja wycieczki dla uczniów ZS Nr 1 w Głownie” w ramach projektu pn.: „Dobry zawód gwarancją
sukcesu zawodowego”**

1. **Powiat Zgierski, ul. Sadowa 6a, 95-100 Zgierz, NIP: 732-217-00-07, w imieniu którego działa Zespół Szkół Nr 1 w Głownie, ul. Mikołaja Kopernika 24/26, 95-015 Głowno, reprezentowany przez Panią Elżbietę Kołodziej - Dyrektora Placówki, godz. urzędowania: poniedziałek – piątek od 8.30 – 15.30, <https://cebertowicz.bip.wikom.pl/>, adres e-mail: zs1glowno@gmail.com, tel.: 42 719 07 88**
2. **Przedmiot zamówienia: „Organizacja wycieczki dla uczniów ZS Nr 1 w Głownie” w ramach projektu pn.: „Dobry zawód gwarancją sukcesu zawodowego” Nr FELD.08.08-IZ.00-0036/23-00, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego na lata 2021-2027.**
 1. **W zakres przedmiotu zamówienia wchodzi organizacja i zapewnienie noclegów wraz z całodziennym wyżywieniem dla 24 uczestników oraz 3 opiekunów w miejscowości Kościelisko (województwo małopolskie, powiat tatrzański, siedziba gminy **Kościelisko**), w szczególności o poniższej charakterystyce:**
 - 1.1. Obiekt na wyłączność na czas pobytu grupy
 - 1.2. Parkowanie autokaru na terenie obiektu w cenie zamówienia,
 - 1.3. Co najmniej 9 pokoi na jednym piętrze (2-3-4 osobowe) oraz 3 pokoje dla nauczycieli/opiekunów;
 - 1.4. Co najmniej 1500 m² do zajęć rekreacyjnych na terenie obiektu
 - 1.5. Minimum dwie Sale na zajęcia dla 30 osób ze stolikami i krzesłami niezbędnymi do prowadzenia zajęć i TV minimum 60 cali, flipchart z papierami i flamastrami, dostęp do internetu;
 - 1.6. Każdy pokój musi być wyposażony w TV i odrębną łazienka
 - 1.7. Wykonawca zapewnia miejsce na ognisko/grilla na terenie obiektu
 - 1.8. Wykonawca udostępnia w ramach pobytu sprzęt narciarski dla uczestników wyjazdu,
 - 1.9. Górka do zjeżdżania na sankach/podkładkach na terenie obiektu
 - 1.10. Wykonawca zapewnia elastyczny czas posiłków
 - 1.11. Obiekt – z pozytywną opinią PPOŻ,
 - 1.12. Wykonawca zapewnia wyciąg do nauki jazdy na nartach w odległości max. 500 m. od obiektu.
 - 1.13. Przyjazd w dniu 25.02.2025 r. około godziny 18ej na kolację / lub ciepłą kolację.
 - 1.14. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić spełnienie wymogów określonych przepisami prawa, w celu zorganizowania bezpiecznego pobytu dla uczestników.
 2. **Obiekt:**
 - 2.1. Gwarantujący zachowanie obowiązujących na czas pobytu zasad reżimu sanitarnego;
 - 2.2. Zapewniający całodobową kontrolę i nadzór nad wejściem i wyjściem z obiektu – obiekt monitorowany;
 - 2.3. Zapewniający miejsce do organizowania ogniska/grilla;
 - 2.4. Zapewniający miejsce odpoczynku na zewnątrz;
 - 2.5. Zapewniający darmowy dostęp do Internetu w całym obiekcie;
 - 2.6. Zapewniający możliwość organizacji zajęć rekreacyjno-sportowych pod nadzorem wykwalifikowanej kadry instruktorskiej;
 - 2.7. Zapewniający możliwość organizacji 4 z 9 proponowanych form zajęć rekreacyjno-sportowych: (basen kryty, ścianka wspinaczkowa, park linowy, rafting, tor przeszkód, strzelnica, boisko z nawierzchnią trawiastą, ping-pong, bilard, piłkarzyki,
 3. **Planowany termin pobytu od dnia 25.02.2025 r. do dnia 01.03.2025 r. z możliwością zmiany terminu**
 4. **Wyżywienie dla dzieci oraz kadry:**
 - 4.1. W postaci 3 pełnowartościowych posiłków dziennie oraz podwieczorku z uwzględnieniem diet uczestników wyjazdów (np. bezglutenowa, wegetariańska i inne);
 - 4.2. Śniadania/kolacje, jeżeli podawane będą w formie szwedzkiego stołu, muszą być urozmaicone, uwzględniając posiłki na ciepło i zimno, z możliwością wyboru nabiału, słodkiego, czy wytrawnego posiłku

(typu: jogurty, zupy mleczne, musli, jajecznica, kielbaski, wędlina, sery, pieczywo jasne i ciemne, razowe, bułki, owoce i warzywa), napoje ciepłe (kawa i herbata) oraz napoje zimne;

4.3. Obiad dwudaniowy składający się minimum z: ciepłą/gorącą zupą - minimum 300 ml oraz ciepłe drugie danie z sałatką / surówką z napojem (do wyboru: sok/kompot i woda);

4.4. Posiłki muszą być świeże, pełnowartościowe, produkty gotowe w opakowaniach z aktualną datą przydatności do spożycia.

Przykładowe wymagane minimalne wielkości gramatury przypadające na jedną osobę:

1) Śniadanie w formie szwedzkiego stołu:

- 1.1. Pieczywo: chleb/bułka/rogal, białe, razowe, pełnoziarniste: min. 100 gram.
- 1.2. jajecznica - na maśle, jaja 2 szt. na osobę lub parówki gotowane - min. udział mięsa 90 % - 2 szt. na osobę lub inne danie na ciepło o podobnej gramaturze,
- 1.3. masło: około – 10 gram,
- 1.4. nabiał: ser żółty/twaróg – 25-30 gram,
- 1.5. wędlina różna: szynka: wieprzowa, drobiowa, wędzona, kielbasa – 30-35 gram,
- 1.6. miód, dżem, konfitura,
- 1.7. warzywa (sałata zielona, ogórek, pomidor, papryka, rzodkiewka, kielki itp.) – 50 gram.
- 1.8. owoce do wyboru: jabłka, banan, arbuzy, winogrono, truskawki, kiwi itp. min. 120 -150 gram.
- 1.9. napoje: herbata - czarna, zielona, owocowa; kawa, kakao, mięta, cukier około 20 gram, cytryna
- 1.10. sok owocowy w kartonie – w ilości min. 500 ml,
- 1.11. woda mineralna gazowana / niegazowana w ilości min. 500 ml.

2) Obiad:

- 2.1. zupa co najmniej 300 ml,
- 2.2. drugie danie (mięso np. porcja kurczaka, ryby itp. co najmniej 130 gram, ziemniaki/frytki/makaron co najmniej 150 gram, surówka co najmniej 150 gram), kompot lub sok owocowy - co najmniej 250 ml.

Przyjmuje się iż obiad stanowi dania ciepłe/gorące (zupa, mięso, ryba, makaron, ryż, naleśniki itp.). Po uzgodnieniu z Zamawiającym dopuszcza się danie zimne.

3) Podwieczerek:

- 3.1. ciasto, kisiel, budyń, galaretka z owocami, słodki deser, baton, owoc itp. oraz napój min. 250 ml.: sok, napój smakowy, woda gazowana, niegazowana, herbata czarna, zielona, kolorowa itp.

4) Kolacja, w formie szwedzkiego stołu lub serwowana do stolika:

- 4.1. Pieczywo: chleb/bułka/rogal, białe, razowe, pełnoziarniste: min. 100 gram,
- 4.2. Masło: około - 10g, ser żółty/twaróg/dżem – 25-30 gram,
- 4.3. wędlina różna: szynka wieprzowa, drobiowa, wędzona, kielbasa – 30-35 gram,
- 4.4. dżemy, miód, jogurt kubeczek ok. 120 -150 gram,
- 4.5. warzywa: sałata zielona, ogórek, pomidor, papryka, rzodkiewka, kielki itp. – 50 gram,
- 4.6. napoje: herbata - czarna, zielona, owocowa; kawa, kakao, mięta oraz cukier około 20 gram, cytryna.

5) Dopuszcza się zestaw terenowy: 2 szt. kanapek w tym 1 sztuka z masłem i wędliną oraz 1 szt. z masłem i serem żółtym, owoc, butelka wody/napoju o pojemności min. 500 ml, z uwzględnieniem diety uczestników jeśli zaistnieje taka potrzeba – o ile Zamawiający poinformuje o takiej potrzebie z wyprzedzeniem min. 1 dniowym.

6) Zamawiający wymaga zapewnienia nielimitowanego dostępu do zimnych i ciepłych napojów dla uczestników podczas całego pobytu.

7) Wykonawca zapewnia organizację 1 ogniska/ grilla połączonego z pieczeniem kielbasek - po 1 sztuce kielbaski dla uczestnika i opiekunów, pieczywo, keczup, musztardę, talerzyki jednorazowe, serwetki i kije/widelki ogniskowe.

8) Przygotowanie posiłków pełnowartościowych pod względem odżywczym, różnorodnych, musi być zgodne z zasadami prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie oraz zgodnie ze wskazaniami Zamawiającego. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.), w tym z przepisami wykonawczymi do tejże ustawy oraz zaleceniami Głównego Inspektora Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.

3. Kod CPV: 92000000-1 – usługi rekreacyjne, kulturalne i sportowe, 55120000-7 – Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji 55000000-0 – Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego 55100000-1 – Usługi hotelarskie 55270000-3 – Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe, 55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

4. Zamówienie wyłączone spod stosowania ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.) dalej zwaną Pzp.
 5. Informacje i osoby upoważnione do kontaktów: Dyrektor – Elżbieta Kołodziej, w zakresie procedury: Kinga Miśkiewicz, adres e-mail: zs1glowno@gmail.com
 6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Podział zamówienia na części mógłby w sposób istotny zagrozić terminowemu oraz właściwemu jakościowo wykonaniu zamówienia. Realizacja zamówienia przy zaangażowaniu wielu wykonawców, równocześnie lub następująco po sobie, prowadzi do nadmiernych problemów logistycznych i organizacyjnych. Podział zamówienia mógłby spowodować wzrost kosztów zadania oraz istotne utrudnienie koordynacji skutkujące zagrożeniem prawidłowej realizacji zamówienia.
 7. **Wymagania, jakie powinni spełniać Wykonawcy: Z postępowania wyklucza się Wykonawcę:**
 - 1) powiązanego osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania rozumie się: występowanie powiązań kapitałowych lub osobowych w rozumieniu wzajemnych powiązań między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - 7.1.1. uczestniczeniu jako wspólnik w spółce cywilnej lub osobowej prawa handlowego;
 - 7.1.2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji w kapitale spółki kapitałowej;
 - 7.1.3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta lub pełnomocnika;
 - 7.1.4. 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.
 - 2) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
 - 3) **Informacje dodatkowe:** Z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się Wykonawców na podstawie **art. 7 ust. 1 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego**, (t.j. Dz. U. 2022 poz. 835), zwana dalej „UOBN”.
 - 1) Zgodnie z art. 7 ust. 1 UOBN z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wyklucza:
 - a) Wykonawcę 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) Wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (t.j. 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) Wykonawcę, 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.
 - Wykluczenie, o którym mowa w ust. powyżej, następować będzie na okres trwania ww. okoliczności. W przypadku Wykonawcy wykluczonego na podstawie art. 7 ust. 1 UOBN, Zamawiający odrzuca ofertę takiego Wykonawcy.
 - 2) Wykluczenie Wykonawcy na podstawie obowiązujących przepisów Prawa.
 - 3) Zamawiający będzie weryfikował przesłanki wykluczenia, na podstawie listy Ministra właściwego do spraw wewnętrznych obejmującej osoby i podmioty, wobec których są stosowane środki, o których mowa w art. 1 UOBN.
8. **Warunki udziału w postępowaniu:** O udzielenie zamówienie mogą ubiegać się oferenci, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania.
9. **Wymagane dokumenty składane wraz z ofertą:**
 - 1) wypełniony formularz ofertowy – zał. 1,
 - 2) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i niepodleganiu wykluczeniu z postępowania – zał.

- 2,
- 3) oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych – zał. 3,
- 4) **opis, szczegółowa charakterystyka obiektu, lokalizacja – adres, itp.**
- 5) odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, sporządzona nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem.
- 5.1. *Wykonawca może wskazać na dostępność dokumentu, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych. W takim przypadku Zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazany przez wykonawcę dokument.*

Wykonawca zamieszkały poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 9 podpkt. 5, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 9 podpkt. 5, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.

10. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w języku polskim, z wykorzystaniem załącznika nr 1 - formularz ofertowy dla zadania: „Zapytanie ofertowe - **Organizacja wycieczki dla uczniów ZS Nr 1 w Głownie**” w ramach projektu pn.: „Dobry zawód gwarancją sukcesu zawodowego”.
11. **Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty - dokumentów w wersji papierowej. Dokumenty należy złożyć w formie/postaci elektronicznej lub w formie skanu podpisanej oferty - dokumentów na Bazie Konkurencyjności, do dnia 21.02.2025 r. do godziny 8:00.**

Wyjaśnienie: Ofertę z załącznikami można wypełnić ręcznie, następnie podpisać i zeskanować – zapisać plik np. w formacie .pdf **lub** też wypełnioną ofertę z załącznikami tj. plik np. zapisany w formacie .pdf można przekazać w formie elektronicznej tj. w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem kwalifikowanym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

12. Termin otwarcia ofert: w dniu **21.02.2025 r.** po upływie terminu składania ofert.

13. **Opis sposobu obliczenia ceny oferty:**

- 1) Wykonawca określi wynagrodzenie jako ryczałtową **cenę brutto za pobyt: za kompleksowe wykonanie zamówienia**, zgodnie z zapytaniem ofertowym, w tym szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, rozumiane jako **pobyt 1 uczestnika na wyjeździe (od dnia 25.02.2025 r. do dnia 01.03.2025 r.)** tj. Wykonawca podaje cenę w formularzu ofertowym odrębnie dla uczestnika i odrębnie dla osoby dorosłej (opiekuna).
 - 2) Cena oferty musi być podana w PLN cyfrą i słownie. Stawka VAT musi być określona zgodnie z ustawą z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz. U. z 2024 r., poz. 361 ze zm.).
 - 3) W cenie oferty uwzględnia się podatki i obciążenia wynikające z realizacji przedmiotowego zadania.
 - 4) Cena oferty może być tylko jedna. Cenę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
 - 5) W przypadku rozbieżności między ceną podaną cyfrą a ceną podaną słownie, Zamawiający przyjmuje za cenę oferty - cenę podaną słownie brutto.
 - 6) Cena nie ulega zmianie przez okres związania ofertą.
 - 7) Dla porównania ofert Zamawiający przyjmuje **ceną brutto za pobyt (od dnia 25.02.2025 r. do dnia 01.03.2025 r.)** obejmującą VAT tj. **dla 1 uczestnika i dla 1 osoby dorosłej (opiekuna).**
 - 8) Wszelkie rozliczenia w niniejszym postępowaniu dokonywane są w złotych polskich.
14. **Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierować przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny.**
- 1) Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty Wykonawców, którzy spełniają wymagania określone w ust. 8, i nie podlegają wykluczeniu z postępowania.
 - 2) Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryterium:
 - 3) Wykonawca określi **cenę brutto za:**
 - 3.1. „Cena za nocleg i wyżywienie – pobyt 1 uczestnika” – „C_u” o wadze 50% (50 pkt)
 - 3.2. „Cena za nocleg i wyżywienie – pobyt 1 osoby dorosłej (opiekun)” – „C_o” o wadze 50% (50 pkt)

Dla oceny punktowej złożonych ofert zastosowany zostanie wzór:

Wg kryterium cena:

1. Cena za nocleg i wyżywienie – pobyt 1 uczestnika: (50% / 50 pkt)

$$C_u = \frac{\text{najniższa cena spośród ofert nie odrzuconych}}{\text{cena oferty badanej}} \times 50 \text{ pkt}$$

C_u – wartość punktowa oferty (liczba uzyskanych punktów)

2. Cena za nocleg i wyżywienie – pobyt 1 osoby dorosłej (opiekun): (50% / 50 pkt)

$$C_o = \frac{\text{najniższa cena spośród ofert nie odrzuconych}}{\text{cena oferty badanej}} \times 50 \text{ pkt}$$

C_o – wartość punktowa oferty (liczba uzyskanych punktów)

Maksymalna liczba punktów do uzyskania w oparciu o przyjęte kryteria oceny ofert wynosi 100 punktów.

Suma punktów oferty = $C_o + C_u$.

- 4) Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria ($C_u + C_o$)) zostanie uznana za najkorzystniejszą. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, który uzyska największą ilość punktów. Maksymalna liczba punktów do uzyskania wynosi: 100.
- 5) Pozostałym ofertom wypełniającym wymagane kryteria/warunki przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty, gdzie 1% = 1 pkt.
- 6) Punkty zostaną obliczone w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.
- 7) O wyborze oferty decyduje najwyższa liczba uzyskanych punktów.
- 8) W przypadku, gdy w trakcie oceny ofert okaże się, że dwie lub więcej ofert zawiera identyczną cenę Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

15. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu udzielenia zamówienia.

- 1) Informację o dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty / unieważnieniu postępowania Zamawiający zamieści na tablicy ogłoszeń w siedzibie Szkoły oraz stosownym publikatorze - bazie konkurencyjności.
- 2) Zamawiający poinformuje Wykonawcę telefonicznie lub e-mailem o terminie podpisania umowy.
- 3) W przypadku gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

16. Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

17. Pozostałe informacje.

- 1) W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić zapytanie ofertowe. Zmienione zapytanie ofertowe Zamawiający niezwłocznie w bazie konkurencyjności.
- 2) Jeżeli w wyniku zmiany treści zapytania ofertowego jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert.
- 3) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od potencjalnych Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz treści złożonych dokumentów.
- 4) Zamawiający dopuszcza jednokrotne wezwanie do uzupełnienia/złożenia dokumentów w postępowaniu.

18. Zamawiający zamyka postępowanie bez podpisania umowy jeżeli:

- 1) nie została złożona żadna oferta,
- 2) żadna ze złożonych ofert nie odpowiada wymaganiom stawianym przez Zamawiającego,
- 3) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, z zastrzeżeniem możliwości zwiększenia kwoty,

- 4) stwierdzono zaistnienie okoliczności, które powodują, że podpisanie umowy nie leży w interesie Zamawiającego,
- 5) umowa o dofinansowanie Projektu została rozwiązana.
- 6) Zamawiający zastrzega możliwość dokonywania zmian zawartej umowy pod warunkiem zawarcia przez obie jej strony pisemnego aneksu.
19. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia publicznego, którego dotyczy niniejsze zapytanie będą dokonywane w złotych polskich (PLN)
20. Zamawiający nie zwraca kosztów przygotowania oferty.
21. **POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ADMINISTRACJI DANYCH OSOBOWYCH**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE 2016/679 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 informuje, że:

 - 1) Administratorem danych osobowych jest Zespół Szkół Nr 1 w Głownie, 95-015 Głowno, ul. Kopernika 24/26. W Placówce został powołany inspektor ochrony danych Mariusz Stasiak vel Stasek i ma Pani/Pan prawo kontaktu z nim za pomocą adresu e-mail biuro@msvs.com.pl
 - 2) Cel przetwarzania danych: Udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z przepisami prawa.
 - 3) Informacje o odbiorcach danych: Dostawca oprogramowania księgowego oraz BIP, Urząd Skarbowy, Urząd Zamówień Publicznych, Osoby odwiedzające BIP oraz platformę zakupową w zakresie udostępnianej informacji publicznej
 - 4) Okres przechowywania danych: dane wykonawcy przez okres 5 pełnych lat podatkowych od dnia zakończenia realizacji umowy oraz 4 lata dla pozostałych uczestników postępowania.
 - 5) Uprawnienia:
 - 5.1. prawo żądania od administratora danych dostępu do danych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania tych danych, a także prawo do przeniesienia danych; żądanie w tej sprawie można przesłać na adres kontaktowy administratora danych, podany powyżej,
 - 5.2. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego.
 - 6) Podstawa prawna przetwarzania danych: Ustawa Prawo Zamówień Publicznych, Ustawa o rachunkowości, Ustawa o finansach publicznych i Kodeks Cywilny w zw. z art. 6 ust. 1 lit. c RODO oraz zawarcie i rozliczenie umowy w związku z art. 6 ust. 1 lit. b, a także obrona przed roszczeniami co jest prawnym interesem administratora art. 6 ust. 1 lit. f RODO
 - 7) Inne informacje: podane dane nie będą podstawą do zautomatyzowanego podejmowania decyzji; nie będą też profilowane.
 - 8) Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
22. **Korekta omyłek.** Zamawiający poprawia w ofercie:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie - Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie znajdujące się w Formularzu oferty;
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, w szczególności - inne omyłki polegające na niezgodności oferty zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
 - 3) Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w pkt. 22.2.
23. **Dodatkowe informacje:**
 - 1) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
 - 2) Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia Wykonawcy wybranemu, w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego, zamówień polegających na powtórzeniu podobnych usług.
 - 3) Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
 - 4) Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.
 - 5) Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
24. Dopuszcza się zmiany umowy dotyczące poprawienia błędów i oczywistych omyłek słownych, literowych i liczbowych, zmiany układu graficznego umowy lub numeracji jednostek redakcyjnych, niepowodujące zmiany celu i istoty umowy.

25. Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień zawartej umowy, w tym zmianę terminu realizacji umowy, w przypadkach określonych we wzorze umowy – załączniku nr 4.

Załączniki do zapytania:

- formularz ofertowy – zał. nr 1
- oświadczenie o spełnieniu warunków udziału i braku podstaw wykluczenia – zał. nr 2
- oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych – zał. nr 3
- wzór umowy – zał. nr 4

Elżbieta Kołodziej
Dyrektor ZS Nr 1 w Głownie

podpis osoby uprawnionej

Głowno, dnia 13.02.2025 r.

ZP.0036/23.3.2025

Załącznik nr 1

**FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO
W RAMACH ZASADY KONKURENCYJNOŚCI**

**o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej 130 000 złotych za zadanie pn.:
„Organizacja wycieczki dla uczniów ZS Nr 1 w Głownie” w ramach projektu pn.: „Dobry zawód gwarancją
sukcesu zawodowego”**

Dane dotyczące Wykonawcy

Nazwa:

Siedziba:

NIP:

REGON:

Nr telefonu:

adres e-mail:

Dane dotyczące Zamawiającego

Powiat Zgierski

Zespół Szkół Nr 1 w Głownie

ul. Mikołaja Kopernika 24/26

95-015 Głowno

Zobowiązania Wykonawcy:

Zobowiązuję się wykonać przedmiot zamówienia pn.: „Organizacja wycieczki dla uczniów ZS Nr 1 w Głownie” w ramach projektu pn.: „Dobry zawód gwarancją sukcesu zawodowego”, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego:

za cenę za nocleg i wyżywienie - **pobyt 1 uczestnika** na wyjeździe od dnia 25.02.2025 r. do dnia 01.03.2025 r.:

Brutto:

słownie:

za cenę za nocleg i wyżywienie - **pobyt 1 osoby dorosłej (opiekun)** na wyjeździe od dnia 25.02.2025 r. do dnia 01.03.2025 r.:

Brutto:

słownie:

**cenę należy wyliczyć zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego w zapytaniu, w szczególności pkt. 13 zapytania.*

Nazwa, adres obiektu: **

****uzupełnia Wykonawca**

- 1) **Oświadczam, że:** zapoznałem się z zapytaniem ofertowym wraz z załącznikami oraz uzyskałem niezbędne informacje do przygotowania oferty i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do podpisania umowy na ustalonych tam warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- 2) Planowany termin pobytu od dnia 25.02.2025 r. do dnia 01.03.2025 r. z możliwością zmiany terminu
- 3) Termin płatności: do 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.
- 4) **Powstanie obowiązku podatkowego u Zamawiającego (VAT)**:**

Oświadczam, że (wstawić „x” we właściwe pole):

- ☐ wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
- ☐ wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących towarów: _____

Wartość towarów/usług powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to _____ zł netto oraz stawka podatku VAT _____ %. **

**Obowiązek podatkowy zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 361 z późn. zm.).

Oświadczam, że nie wypełnienie oferty w zakresie obowiązku podatkowego oznacza, że jej złożenie nie prowadzi do powstania obowiązku podatkowego (VAT) po stronie Zamawiającego.

- 5) Oświadczam, że następujące dokumenty i oświadczenia, o których mowa w Zapytaniu ofertowym, Zamawiający może uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne tj. (jeżeli dotyczy):
 - odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, strony www.ceidg.gov.pl, <https://ekrs.ms.gov.pl/web/wyszukiwarka-krs/strona-glowna/>, należy podać informacje umożliwiające wyszukanie Wykonawcy, w szczególności nr NIP, nr REGON, nr KRS:

Oświadczam ponadto, że 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.

¹⁾ rozporządzenie 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).

6) WYKONAWCA JEST :

- ☐ MIKROPRZEDSIĘBIORCĄ*
- ☐ MAŁYM PRZEDSIĘBIORCĄ*
- ☐ ŚREDNIM PRZEDSIĘBIORCĄ *
- ☐ Jednoosobowa działalność gospodarcza

☐ Osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej

☐ Inny (jaki?)*

Uwaga:

*zaznaczyć odpowiednie.

Oświadczenie Wykonawcy

OŚWIADCZAM, ŻE:

nie podlegam wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835, dalej jako: „ustawa”).

Oświadczam, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny aktualny na dzień otwarcia ofert.

Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

imię i nazwisko Wykonawcy, miejscowość i data

ZP.0036/23.3.2025

Załącznik nr 2

Wykonawca:

.....
.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od
podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

OŚWIADCZENIE
DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
I
NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „**Organizacja wycieczki dla uczniów ZS Nr 1 w Głownie**” w ramach projektu pn.: „**Dobry zawód gwarancją sukcesu zawodowego**” prowadzonego przez Zespół Szkół Nr 1 w Głownie oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Zapytaniu ofertowym oraz nie podlegam wykluczeniu z postępowania.

Miejscowość, data

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

Miejscowość, data

(podpis)

ZP.0036/23.3.2025

Załącznik nr 3

WYKONAWCA

Nazwa:

Siedziba:

NIP:

REGON:

OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZANIA OSOBOWEGO I KAPITAŁOWEGO

Dotyczy postępowania pn.: „Organizacja wycieczki dla uczniów ZS Nr 1 w Głownie” w ramach projektu pn.: „Dobry zawód gwarancją sukcesu zawodowego”

Niniejszym oświadczam, że ja niżej podpisany nie jestem powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym, tzn. nie występują żadne powiązania kapitałowe lub osobowe w rozumieniu wzajemnych powiązań 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,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- 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.

Podpis Wykonawcy

ZP.0036/23.3.2025

Załącznik nr 4

WZÓR – UMOWA NR

zawarta w dniu w Głownie, pomiędzy stronami:

- **Powiatem Zgierskim, ul. Sadowa 6a, 95-100 Zgierz, NIP: 732-21-70-007, reprezentowanym przez Zespół Szkół Nr 1 z siedzibą w Głownie, ul. Kopernika 24/26, 95-015 Głowno,**
w imieniu którego występuje: mgr. Elżbieta Kołodziej – **Dyrektor Szkoły**
zwanym w dalszej części „Zamawiającym”,

a

-
zwaną/ym w dalszej części umowy „Wykonawcą”

Na podstawie dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty po przeprowadzeniu zapytania ofertowego ramach zasady konkurencyjności na zadanie pn.: „Organizacja wycieczki dla uczniów ZS Nr 1 w Głownie” o następującej treści:

§ 1

1. Niniejszą umowę zawiera się w wyniku przeprowadzonego przez Zamawiającego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Organizacja wycieczki dla uczniów ZS Nr 1 w Głownie” w ramach projektu pn.: „Dobry zawód gwarancją sukcesu zawodowego” Nr FELD.08.08-IZ.00-0036/23-00, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego na lata 2021-2027” prowadzonego w trybie zapytania ofertowego w ramach zasady konkurencyjności.
2. Dokumentacja postępowania, a w szczególności zapytanie ofertowe wraz z załącznikami oraz oferta Wykonawcy stanowią integralną część niniejszej umowy.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do zorganizowania i zabezpieczenia na rzecz Zamawiającego noclegów oraz wyżywienia zgodnie z zapytaniem ofertowym w miejscowości Kościelisko.
2. Planowany termin pobytu od dnia 25.02.2025 r. do dnia 01.03.2025 r. z możliwością zmiany terminu.
3. Pobyt należy zorganizować zgodnie z zapytaniem ofertowym wraz z załącznikami.
4. W przypadku obowiązywania na terenie kraju stanu epidemicznego/epidemii związanej np. z wirusem SARS-CoV-2 lub innej Wykonawca zobowiązany jest dostosować warunki pobytu do aktualnie obowiązujących przepisów prawa oraz wytycznych sanitarnych Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia, oraz Ministra Edukacji i Nauki dla organizatorów pobytu oraz ponieść koszty z tym związane.
5. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za dokonywane przez Wykonawców zaliczkowanie obiektów wypoczynkowych, bądź ponoszenie innych kosztów związanych z planowaną realizacją zadania przed rozpoczęciem wyjazdu.
6. Zamawiający nie dopuszcza zmiany miejsca realizacji pobytu, określonego ust. 2 niniejszej umowy.

§ 3

1. Pobyt uczestników i opiekunów może odbyć się w obiekcie wypoczynkowym/rekreacyjnym/turystycznym spełniającym warunki bezpieczeństwa (m in. opinia straży pożarnej).
2. Wykonawca zapewnia bezpieczne i higieniczne warunki pobytu, w szczególności organizuje pobyt w obiekcie spełniającym wymagania ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz warunki higieniczno-sanitarne, określone w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, ochronie środowiska i Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
3. Wykonawca zobowiązany jest zaopatrzyć uczestników na czas pobytu w indywidualne środki ochrony osobistej. Wykonawca, na wypadek wystąpienia okoliczności zaostrożenia ryzyka, ma na wyposażeniu również dodatkowe środki w postaci nieprzemakalnych fartuchów z długim rękawem.
4. Wykonawca zapewnia środki higieniczne w ilości wystarczającej dla opiekunów oraz uczestników pobytu.
5. Wykonawca zapewnia dostęp do termometru bezdotykowego oraz regularny pomiar temperatury uczestnikom pobytu i opiekunom pobytu - o ile zaistnieje potrzeba.
6. Wykonawca zapewnia stałą dostępność płynu dezynfekcyjnego na terenie obiektu w przypadku zaistnienia potrzeby.

7. Wykonawca zapewnia, aby personel kuchni i obsługi technicznej nie kontaktował się z uczestnikami i kadrami pobyty poza niezbędnymi czynnościami.

§ 4

1. Obiekt, w którym jest organizowany pobyt dla dzieci powinien być przeznaczony dla pobytu integracyjno - szkoleniowego.
2. Liczba uczestników przebywających w obiekcie, w zależności od standardu obiektu musi być dostosowana i zapewniająca dystans społeczny podczas pobytu, w tym podczas prowadzenia zajęć – zgodnie z przepisami obowiązującego prawa.
3. Wykonawca zapewnia pomieszczenie umożliwiające natychmiastowe odizolowanie uczestnika pobytu lub kadry pobytu, u której wystąpiły objawy choroby, w tym w szczególności SARS-CoV-2, grypy itp.
4. Wykonawca musi dysponować infrastrukturą obiektu umożliwiającą zapewnienie izolacji osobom z objawami wskazującymi na wystąpienie choroby, w tym w szczególności choroby zakaźnej.
5. Zakwaterowanie dla wszystkich uczestników pobytu zgodnie ze wskazaniem w zapytaniu ofertowym.
6. Należy zaplanować bezpieczny sposób zakwaterowania uczestników pobytu, według przygotowanego podziału na grupy wychowawcze, bez gromadzenia się w jednym miejscu.
7. Jadalnia usytuowana na terenie ośrodka.
8. Organizacja jadalni powinna zapewniać zachowanie dystansu pomiędzy uczestnikami.
9. Organizacja jadali i kuchni winna uwzględniać obowiązujące wytyczne wydane przez odpowiednie organy.
10. Świetlica - sala na terenie ośrodka wyposażona w tv, sprzęt audio-video, książki, czasopisma, różne gry planszowe, materiały piśmiennicze.
11. Dobre warunki sanitarne (bieżąca ciepła woda całą dobę).
12. Teren wokół ośrodka bezpieczny, ogrodzony.
13. Wyposażenie sportowo-rekreacyjne zgodnie z zapytaniem ofertowym.

§ 5

1. Pobyt obejmuje pobyt **5 dniowy** pobyt dzieci w obiekcie. Przez 5 dniowy pobyt rozumie się:
 - 1.1. **4 noclegi;**
 - 1.2. **4 pełne dzienne zestawy żywieniowe** tj. śniadanie, obiad, podwieczorek , kolacja – zgodnie ze wskazaniem w zapytaniu ofertowym, tj. pełne wyżywienie (4 urozmaicone posiłki dziennie, stały dostęp do napojów ciepłych lub zimnych w zależności od warunków pogodowych, gorący posiłek po przyjeździe dzieci do ośrodka bez względu na godzinę przyjazdu, suchy prowiant i napoje na drogę powrotną). Wyżywienie musi odpowiadać normom żywieniowym dzieci zarówno pod względem ilości, jak i jakości oraz wartości odżywczych, bogate w witaminy z dużą ilością warzyw i owoców.
 - 1.3. przyjazd do ośrodka pobytu w godzinach popołudniowych/wieczornych w pierwszym dniu pobytu, wyjazd z ośrodka w godzinach porannych po śniadaniu w ostatnim dniu pobytu.
2. Wykonawca nie może pobierać od uczestników pobytu żadnych opłat.
3. Infrastruktura obiektu i sprzęt sportowy, pływający powinny być regularnie czyszczone z użyciem detergentu lub innych środków dezynfekujących.
4. Sale do prowadzenia zajęć muszą być regularnie wietrzone, sprzątane.

§ 6

1. W zakresie merytorycznym i organizacyjnym do bieżącego załatwiania spraw wynikających z niniejszej umowy zostają wyznaczone następujące osoby:
 1. Po stronie Zamawiającego tel.
 2. Po stronie Wykonawcytel.

§ 7

1. Strony ustalają, że cena za pobyt (nocleg + wyżywienia) 1 uczestnika wynosi: zł, słownie, brutto.
2. Cena za nocleg i wyżywienie 1 osoby - opiekuna podczas pobytu wynosi: zł, słownie: brutto.
3. Łączne wynagrodzenie z tytułu realizacji umowy wynosi do kwoty: zł brutto.
4. Płatność nastąpi w terminie do 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury oraz protokołu.
5. Zamawiający zatwierdza fakturę i protokół w terminie do 5 dni, od daty prawidłowo złożonych dokumentów.
6. Podstawą rozliczenia będzie:

- a faktura wystawiona na faktyczną ilość uczestników danego pobytu,
 - b protokół z realizacji.
7. W szczególnych przypadkach późniejszego przyjazdu bądź wcześniejszego wyjazdu uczestnika niż w planowanym terminie, Wykonawca pomniejszy kwotę wynagrodzenia (faktury) o koszt pobytu uczestnika za każdy dzień jego nieobecności,
8. W przypadkach nie stawienia się uczestnika na wyjeździe podstawą rozliczenia będzie faktyczna liczba uczestników pomnożona przez stawkę za pobyt 1 uczestnika.
9. Środki pieniężne zostaną przekazane na konto bankowe Wykonawcy
10. Za moment zapłaty strony ustalają datę obciążenia rachunku Zamawiającego.

§ 8

Przy wykonywaniu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów 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), oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2019 poz. 1781).

§ 9

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę Zamawiający zastrzega sobie prawo nałożenia na Wykonawcę kar umownych w następującej wysokości:
 - 1.1. 10% wynagrodzenia za pobyt, za stwierdzone podczas kontroli pobytu nieprawidłowości dotyczące obiektu, opisane w protokole kontroli;
 - 1.2. 2% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w §7 ust. 3, za każde stwierdzone uchybienie w zakresie stosowania normy żywieniowej (wsadu do kotła),
 - 1.3. 3% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa w §7 ust. 3, za wystąpienie następujących uchybień:
 - 1.3.1. za niespełnienie warunków socjalnych zawartych w ofercie;
 - 1.3.2. za rażący brak środków do dezynfekcji (gdy zaistniała potrzeba), za każdy stwierdzony przypadek,
 - 1.3.3. za brak dostępu do napojów, zgodnie z zapytaniem, za każdy stwierdzony przypadek,
2. W przypadku niezrealizowania, niewykonania lub nienależytego wykonania umowy stwierdzonego przez Zamawiającego kary będą potrącane z należnego Wykonawcy wynagrodzenia, na podstawie wystawionej noty obciążeniowej, na co Wykonawca wyraża zgodę.
3. Łączna odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu kar umownych nie może przekroczyć 50% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa w §7 ust. 3.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy odszkodowania przewyższającą wysokość zastrzeżonej kary, w przypadku poniesienia szkody.

§10

1. Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień zawartej umowy, w tym zmianę terminu realizacji umowy, w następujących przypadkach:
 - 1.1. W uzasadnionych przypadkach, gdy zajdzie konieczność wprowadzenia zmian wynikających z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - 1.2. W przypadku, gdy zmiany postanowień zawartej umowy będą korzystne dla Zamawiającego, a zmiany wynikły w trakcie realizacji zamówienia,
 - 1.3. Zmiany w sposobie dokonywania płatności, rozliczenia,
 - 1.4. Zmiany danych Wykonawcy np. zmiana adresu, konta bankowego, nr REGON, osób kontaktowych itp.
 - 1.5. Uwarunkowań społecznych (protestów, listów, petycji, itp.),
 - 1.6. Zmiany stanu prawnego, zmiany stawki podatku VAT,
 - 1.7. Rezygnacji przez Zamawiającego z części usług, z danego terminu pobytu,
 - 1.8. Konieczności zmiany terminu końcowego wykonania przedmiotu umowy, w przypadku, gdy nie można było tego przewidzieć w chwili podpisania umowy, zmiany terminu danego pobytu, zmiana liczebności grup, ilości grup,
 - 1.9. Możliwa jest korzystna dla Zamawiającego zmiana terminów i sposobu płatności za realizację przedmiotu zamówienia,
 - 1.10. W przypadku wystąpienia awarii, siły wyższej np. klęski żywiołowej, konflikt zbrojny, zdarzenia związane z działaniem sił natury, ogłoszenia stanu epidemicznego, pandemii itp.
 - 1.11. Niezbędna jest zmiana sposobu wykonania zamówienia, o ile taka zmiana jest korzystna dla Zamawiającego

- lub jest konieczna w celu prawidłowego wykonania umowy, zmiana lokalizacji,
- 1.12. Zamawiający dopuszcza zmianę Wykonawcy, któremu udzielił zamówienia. Wykonawcę dotychczasowego może zastąpić nowy Wykonawca w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy.
- 1.13. Z powodu okoliczności zaistniałych po stronie Zamawiającego możliwe dokonanie zmiany terminu pobytu.
2. Warunki dokonania zmian:
- 2.1. zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie (w formie aneksu), pod rygorem nieważności,
- 2.2. Strona występująca o zmianę postanowień zawartej umowy:
- 2.1.1. Opisz zaistniałe okoliczności,
- 2.1.2. Uzasadnij, udokumentuj zaistnienie powyższych okoliczności,
- 2.1.3. Oblicz koszty zmiany, jeśli zmiana będzie miała wpływ na wynagrodzenie Wykonawcy,
- 2.1.4. Opisz wpływ zmian na termin wykonania umowy.
- 2.2. wniosek o zmianę postanowień zawartej umowy musi być wyrażony na piśmie.

§ 11

1. Prawa i obowiązki stron umowy nie mogą być przenoszone na inne podmioty prawne i gospodarcze.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu istotnej okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonanie umowy może zagrażać podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu.
3. W przypadku, o którym mowa w ust. 2 niniejszego paragrafu Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
4. W sprawach nieunormowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.
5. Spory powstałe w wyniku realizacji niniejszej umowy rozpoznaje sąd powszechny właściwy miejscowo do siedziby Zamawiającego.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.
7. Integralną część niniejszej umowy stanowią:
 - 7.1. Zapytanie ofertowe z załącznikami
 - 7.2. Oferta Wykonawcy

Zamawiający

Wykonawca

Załącznik do Umowy Nr:

„Organizacja wycieczki dla uczniów ZS Nr 1 w Głownie” - w ramach projektu pn.: „Dobry zawód gwarancją sukcesu zawodowego”

POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ADMINISTRACJI DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE 2016/679 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 informuje, że:

1. Administratorem danych osobowych jest Zespół Szkół Nr 1 w Głownie, 95-015 Głowno, ul. Kopernika 24/26. W Placówce został powołany inspektor ochrony danych Mariusz Stasiak vel Stasek i ma Pani/Pan prawo kontaktu z nim za pomocą adresu e-mail biuro@msvs.com.pl
2. Cel przetwarzania danych: Udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z przepisami prawa.
3. Informacje o odbiorcach danych: Dostawca oprogramowania księgowego oraz BIP, Urząd Skarbowy, Urząd Zamówień Publicznych, Osoby odwiedzające BIP oraz platformę zakupową w zakresie udostępnianej informacji publicznej
4. Okres przechowywania danych: dane wykonawcy przez okres 5 pełnych lat podatkowych od dnia zakończenia realizacji umowy oraz 4 lata dla pozostałych uczestników postępowania.
5. Uprawnienia:
 - 5.3. prawo żądania od administratora danych dostępu do danych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania tych danych, a także prawo do przeniesienia danych; żądanie w tej sprawie można przesłać na adres kontaktowy administratora danych, podany powyżej,
 - 5.4. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego.
6. Podstawa prawna przetwarzania danych: Ustawa Prawo Zamówień Publicznych, Ustawa o rachunkowości, Ustawa o finansach publicznych i Kodeks Cywilny w zw. z art. 6 ust. 1 lit. c RODO oraz zawarcie i rozliczenie umowy w związku z art. 6 ust. 1 lit. b, a także obrona przed roszczeniami co jest prawnym interesem administratora art. 6 ust. 1 lit. f RODO.
7. Inne informacje: podane dane nie będą podstawą do zautomatyzowanego podejmowania decyzji; nie będą też profilowane.
8. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.