



Fundusze Europejskie
dla Polski Wschodniej

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik nr 6 do Zapytania ofertowego

UMOWA nr

zawarta w dniu

pomiędzy:

Fundacją Dziedzictwo Przyrodnicze z siedzibą w Rzeszowie Plac Wolności 13/2, 35-073 Rzeszów, wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem: 0000305072, NIP: 9522047732, REGON: 141415140, reprezentowaną przez Radosława Michalskiego – Prezesa Zarządu zwaną w dalszej treści Umowy „Zamawiającym”,
a

..... zamieszkałym/ą prowadzącym/ą
działalność gospodarczą pod nazwą w
....., NIP:, reprezentowanym przez:
....., zwanym/ą w dalszej treści umowy „Wykonawcą”

lub

..... z siedzibą w adres:
wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem, NIP:, REGON:
....., reprezentowaną przez:, zwanym w dalszej treści
umowy „Wykonawcą”

zwani dalej łącznie: „Stronami”

Strony zawierają niniejszą umowę w związku z realizacją przez Zamawiającego projektu „Akademia Dzikiego Wschodu” nr FEPW.02.03-IW.01-0015/24 (umowa o dofinansowanie nr FEPW.02.03-IW.01-0015/24) dofinansowanego w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Polski Wschodniej 2021-20271 Priorytet II. Energia i klimat Działania 2.3. Bioróżnorodność

PRZEDMIOT UMOWY

§1

1. Na podstawie niniejszej umowy Zamawiający zamawia, a Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania na rzecz Zamawiającego usług w ramach **Części nr** zamówienia pod nazwą **„Zapewnienie sali oraz wyżywienia w ramach cyklu spotkań edukacyjnych „Akademia Dzikiego Wschodu” na terenie województwa podkarpackiego i podlaskiego”**.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 1 do niniejszej Umowy.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada uprawnienia, niezbędną wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie do należytego przeprowadzenia szkolenia będącego przedmiotem niniejszej umowy. Wykonawca oświadcza, że dysponuje potencjałem technicznym i osobami z odpowiednimi uprawnieniami zdolnymi do prawidłowej realizacji przedmiotu umowy.



ZOBOWIĄZANIA STRON

§2

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia z zachowaniem należytej staranności.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania lub zaniechania osób, którym zleca wykonanie części przedmiotu zamówienia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny jakości prowadzonych działań przez Wykonawcę oraz do dokonania kontroli realizacji zamówienia; przez dokonanie kontroli rozumie się także kontrolę lub audyt przeprowadzaną/y przez uprawnione podmioty, o których mowa w umowie o dofinansowanie projektu „Akademia Dzikiego Wschodu”. Wykonawca jest zobowiązany poddać się kontroli w zakresie realizacji niniejszej umowy. Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia wyjaśnień podmiotom uprawnionym do przeprowadzenia kontroli lub audytu lub udostępnienia instytucji kontrolującej dokumentów dotyczących realizacji zamówienia.
4. Zamawiający w celu realizacji umowy będącej przedmiotem niniejszego postępowania powierzy stosowne dane osobowe Wykonawcy. Powierzenie przetwarzania danych osobowych pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą nastąpi poprzez zawarcie między Stronami odrębnej umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych. Wykonawcy nie będzie przysługiwało odrębne wynagrodzenie z tego tytułu.

PODWYKONAWCY

§3

1. Zamawiający dopuszcza możliwość korzystania przez Wykonawcę z usług podwykonawców.
2. Wykonawca odpowiada za pracę wykonaną przez podwykonawców jak za swoje własne działania.

TERMIN REALIZACJI

§4

1. Strony ustalają termin wykonania przedmiotu umowy: od dnia podpisania umowy do dnia 30 czerwca 2026 roku, zgodnie z harmonogramem znajdującym się w załączniku nr 1 do niniejszej umowy.
2. Za datę wykonania całości przedmiotu Umowy uznaje się datę odbioru ostatecznego po zrealizowaniu przedmiotu zamówienia - bez zastrzeżeń, wskazaną w treści protokołu odbioru.

WYNAGRODZENIE

§5

1. Strony ustalają, że Wykonawca za wykonanie prac przewidzianych w umowie otrzyma wynagrodzenie w wysokości: (słownie:) PLN netto, tj. (słownie:) PLN brutto.
2. Każdy odbiór częściowy dokonywany będzie w formie pisemnego protokołu odbioru częściowego wymagającego podpisania przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.
3. Protokół odbioru częściowego Przedmiotu Umowy, stwierdzający jego wykonanie bez zastrzeżeń, stanowić będzie podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT lub rachunku za tę



część Przedmiotu Umowy, której dotyczy Protokół odbioru częściowego, obejmującej kwotę wynagrodzenia za jego wykonanie.

4. Zapłata wynagrodzenia następować będzie w formie przelewu bankowego na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 14 dni od daty doręczenia Zamawiającemu faktury VAT lub rachunku, wystawianych przez Wykonawcę.
5. Za dzień zapłaty wynagrodzenia, Strony uznają datę obciążenia kwotą wynagrodzenia rachunku bankowego Zamawiającego.

WSPÓŁDZIAŁANIE STRON

§6

1. Strony zobowiązują się do współdziałania koniecznego do prawidłowego wykonania prac objętych niniejszą umową.
2. Osobą odpowiedzialną za realizację umowy będzie ze strony:
 - a. Zamawiającego -, e-mail:, tel.:,
 - b. Wykonawcy -, e-mail:, tel.:

KARY UMOWNE

§7

1. W przypadku zwłoki w wykonaniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 1% wynagrodzenia określonego w § 5 za każdy dzień zwłoki.
2. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% wynagrodzenia określonego w §5.
3. W przypadku, gdy na skutek niewykonania lub nienależytego wykonania zadania przez Wykonawcę, powstanie szkoda przewyższająca wysokość kary umownej, Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

ZMIANA UMOWY

§8

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień zawartej umowy z wybranym Wykonawcą w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przedstawionym poniżej zakresie (pkt. 2).
2. Zmiany w umowie będą dopuszczalne:
 - a) w przypadkach wskazanych w sekcji 3.2.4 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027,
 - b) w przypadkach związanych ze zmianą terminu wykonania zamówienia w sytuacji, gdy:
 - niedotrzymanie pierwotnego terminu realizacji umowy wynika z napotkania przez Wykonawcę lub Zamawiającego okoliczności niemożliwych do przewidzenia i niezależnych od nich, np. wystąpienia zjawisk związanych z działaniem siły wyższej (klęska żywiołowa, niepokoje społeczne, działania militarne, stan epidemii lub zagrożenia epidemicznego itp.).
 - wystąpienia okoliczności, których strony umowy nie były w stanie przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności,



- zmiany okresu realizacji przedmiotu umowy i jej terminu, zmiany zakresu przedmiotu umowy w ramach całego projektu wynikającej z potrzeb Zamawiającego w przypadku zaakceptowania przez Instytucję Wdrażającą.
- c) w zakresie zmiany wynagrodzenia:
- w przypadku: ustawowej zmiany stawki podatku VAT.
- d) wystąpienie oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych w treści umowy.
3. Wszelkie zmiany umowy muszą być dokonywane w formie pisemnych aneksów do umowy podpisanych przez obie strony, pod rygorem nieważności

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

9

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową znajdują zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Ewentualne spory mogące wyniknąć w związku z realizacją niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Załączniki wymienione w umowie stanowią jej integralną część.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
2. Obowiązek informacyjny o którym mowa w art. 13 i 14 RODO

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca



Załącznik nr 1 do umowy nr

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zapytania ofertowego jest **zapewnienie sali oraz wyżywienia w ramach cyklu spotkań edukacyjnych "Akademia Dzikiego Wschodu" na terenie województwa podkarpackiego i podlaskiego.**

2. Opis ogólny przedmiotu zamówienia

Zamówienie obejmuje:

- 1) Wydanie posiłków dla cyklu spotkań edukacyjnych "Akademia Dzikiego Wschodu" na terenie województwa podkarpackiego i podlaskiego.
- 2) Wykonawca wykona prace związane z przygotowaniem i wydawaniem posiłków własnym staraniem i przy użyciu własnego sprzętu (tj. maszyn, urządzeń, narzędzi) oraz materiałów i świeżych produktów żywnościowych w tym zadeklarowanych w ofercie Wykonawcy produktów ekologicznych. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z wykorzystaniem własnego sprzętu, w tym przede wszystkim koszty naprawy, konserwacji, części zamiennych.
- 3) Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymaganiami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego i z przepisami prawa oraz dostarczane i wydawane zgodnie z normami sanitarno-epidemiologicznymi, noclegi zapewnione zgodnie z normami higieniczno-sanitarnymi.
- 4) Zapewnienie sal podczas cyklu spotkań edukacyjnych "Akademia Dzikiego Wschodu" na terenie województwa podkarpackiego i podlaskiego.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Część I - zapewnienie sali oraz wyżywienia w ramach cyklu spotkań edukacyjnych "Akademia Dzikiego Wschodu" na terenie województwa podkarpackiego

- 1) W ramach cyklu spotkań edukacyjnych zaplanowano 6 spotkań dwudniowych na terenie województwa podkarpackiego.
- 2) Każde spotkanie odbędzie w następującej formule:
 - a. 1 dzień – zajęcia teoretyczne/stacjonarne
 - b. 1 dzień – zajęcia terenowe
- 3) Harmonogram spotkań:
 - a. 1 spotkanie w II kw. 2025 r.
 - b. 1 spotkanie w III kw. 2025 r.
 - c. 1 spotkanie w IV kw. 2025 r.
 - d. 2 spotkania w I kw. 2026 r.
 - e. 1 spotkanie w II kw. 2026 r.
- 4) Szczegółowe terminy spotkań zostaną ustalone na etapie realizacji przedmiotu zamówienia.
- 5) Szczegóły dotyczące organizacji każdego spotkania:



- a. Czas trwania spotkania teoretycznego/stacjonarnego – 1 dzień x ok. 6 godz.
 - b. Czas trwania spotkania terenowego – 1 dzień x ok. 6 godz.
 - c. Liczba uczestników – min. 25 osób
 - d. Liczba godzin zapewnienia sali: 1 dzień x ok. 6 godz.
- 6) Miejsce realizacji: województwo podkarpackie, powiat przemyski. Spotkania będą odbywać się w okolicach projektowanego Turnickiego Parku Narodowego.
- 7) Wymagania dotyczące sali:
- a. Sala szkoleniowa musi być do wyłącznej dyspozycji uczestników szkolenia.
 - b. Sala musi pomieścić swobodnie min. 25 osób.
 - c. Sala musi spełniać wymagania BPH i p. poz. oraz być wyposażona w:
 - i. odpowiednią liczbę krzeseł i mobilnych stołów z możliwością dowolnej aranżacji (dla min. 26 osób),
 - ii. sprzęt multimedialny umożliwiający wyświetlenie prezentacji, nagłośnienie, tablicę z flipchart z papierem i flamastrami,
 - iii. dostęp do Internetu,
 - iv. dzienne oświetlenie i dodatkowe oświetlenie sztuczne z możliwością zaciemnienia okien,
 - v. zaplecze sanitarne.
 - d. Sala musi być ogrzewana, cicha, niedzielona, klimatyzowana/posiadająca system wentylacji.
 - e. Sala szkoleniowa, a także pomieszczenia, w których będą serwowane posiłki i przerwy kawowe powinny znajdować się w tym samym budynku.
- 8) Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników oraz prowadzących.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia zgodnie z Ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (zapewnienie minimalnych wymagań zgodnie z przepisami art. 6 tej ustawy w nawiązaniu do art. 4 ust. 4 ustawy) oraz z zastosowaniem zasad równościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami, wytycznymi dotyczącymi realizacji projektów w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027, w tym Wytycznymi dotyczącymi realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027, w tym zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027.
- 10) Wyżywienie dla każdego z uczestników obejmuje:
- a. Całodniowy serwis kawowy odpowiadający następującym kryteriom, przy czym kryteria liczone są dla jednego uczestnika szkolenia i na jeden dzień spotkania stacjonarnego:
 - i. skład: gorąca kawa i herbata serwowana w termosach lub z ekspresu, woda i naturalne soki podane w szklanych dzbankach oraz ciastka i owoce,
 - ii. kawa i herbata muszą być przygotowane w ilości minimum 450 ml na osobę,
 - iii. ciasta i owoce muszą być przygotowane w ilości minimum 250 g na osobę,
 - iv. do kawy i herbaty muszą być podane cukier, cytryn, śmietanka/mleko,
 - v. woda i naturalne soki muszą być przygotowane w ilości minimum 450 ml na osobę,



- vi. jest dostępny na 30 minut przed rozpoczęciem spotkań, przez cały dzień, aż do ich zakończenia.
 - b. Obiad dwudaniowy (zupa, danie główne) odpowiadające następującym kryteriom, przy czym kryteria liczone są dla jednego uczestnika szkolenia i na jeden dzień spotkania stacjonarnego:
 - i. zupa, porcja o wielkości min. 350 ml na osobę,
 - ii. produkty białkowe, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso lub ryba) o masie minimum 150 g na osobę;
 - iii. dodatki w postaci: ziemniaków, ryżu, kaszy, ryżu lub makaronu o masie minimum 200 g na osobę;
 - iv. dodatki warzywne: surówka lub warzywa gotowane o masie minimum 100 g na osobę;
 - v. napój: woda minimum 250 ml na osobę;
 - c. Suchy prowiant odpowiadający następującym kryteriom, przy czym kryteria liczone są dla jednego uczestnika szkolenia i na jeden dzień spotkania terenowego:
 - i. 2 sztuki bułki razowej z dodatkami np. masło, sałata zielona, ser żółty, szynka, ogórek, pomidor;
 - ii. 2 sztuki batonika o masie minimum 100 g każdy;
 - iii. Owoce: banan i jabłko o masie minimum 100 g każdy;
 - iv. Sok naturalny w ilości minimum 200 ml;
 - v. Woda mineralna w butelce szklanej w ilości minimum 250 ml
- 11) W przypadku obecności na warsztatach osób o specjalnych wymogach żywnościowych (np. wegetarianizm, alergie pokarmowe), Wykonawca zapewni odpowiedni posiłek dla nich.
- 12) Obiad dwudaniowy obejmuje przygotowanie posiłków porcjowanych, a przed spotkaniem Wykonawca prześle Zamawiającemu propozycję 2 różnych menu do wyboru, z których Zamawiający wybierze jedną propozycję w terminie 2 dni kalendarzowych przed dniem spotkania. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego wyboru menu spośród propozycji przedstawianych przez wybranego Wykonawcę.
- 13) Artykuły spożywcze (tzw. suchy prowiant) muszą być dostarczone w porcjach dla uczestników spotkania we wskazanym miejscu, tj. miejsce zbiórki danego spotkania.
- 14) Porcje tzw. suchego prowiantu muszą być zapakowane dla każdego uczestnika (w tym dodatkowo bułki winny mieć dodatkowe opakowanie).
- 15) Wykonawca odpowiadać będzie za obsługę, rozstawienie oraz bieżącą wymianę naczyń oraz dbać będzie o estetykę miejsca podawanych posiłków. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków na naczyniach jednorazowych.
- 16) Wykonawca zobowiązany jest do:
- Świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie oraz przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
 - Świadczenia usługi wyżywienia z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych.



- Przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- Jedzenie i napoje powinny być serwowane w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców. W przypadku wydarzeń, podczas których nie będzie możliwe użycie naczyń wielorazowych, jedzenie i napoje powinny być serwowane w jednorazowych naczyniach przyjaznych dla środowiska.
- Wykonawca zapewni niezbędne do wykonania usługi wyposażenie (w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy, naczynia, sztućce oraz papierowe serwetki, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby Uczestników/Uczestniczek warsztatów.

Część II - zapewnienie sali oraz wyżywienia w ramach cyklu spotkań edukacyjnych "Akademia Dzikiego Wschodu" na terenie województwa podlaskiego

- 1) W ramach cyklu spotkań edukacyjnych zaplanowano 6 spotkań dwudniowych na terenie województwa podlaskiego.
- 2) Każde spotkanie odbędzie w następującej formule:
 - a. 1 dzień – zajęcia teoretyczne/stacjonarne
 - b. 1 dzień – zajęcia terenowe
- 3) Harmonogram spotkań:
 - a. 1 spotkanie w II kw. 2025 r.
 - b. 1 spotkanie w III kw. 2025 r.
 - c. 2 spotkania w IV kw. 2025 r.
 - d. 1 spotkanie w I kw. 2026 r.
 - e. 1 spotkanie w II kw. 2026 r.
- 4) Szczegółowe terminy spotkań zostaną ustalone na etapie realizacji przedmiotu zamówienia.
- 5) Szczegóły dotyczące organizacji każdego spotkania:
 - a. Czas trwania spotkania teoretycznego/stacjonarnego – 1 dzień x ok. 6 godz.
 - b. Czas trwania spotkania terenowego – 1 dzień x ok. 6 godz.
 - c. Liczba uczestników – min. 25 osób
 - d. Liczba godzin zapewnienia sali: 1 dzień x ok. 6 godz.
- 6) Miejsce realizacji: województwo podlaskie. Spotkania będą odbywać się na terenie znajdującym się w granicach Parku Krajobrazowego Puszczy Knyszyńskiej i jego otuliny.
- 7) Wymagania dotyczące sali:
 - a. Sala szkoleniowa musi być do wyłącznej dyspozycji uczestników szkolenia.
 - b. Sala musi pomieścić swobodnie min. 25 osób.
 - c. Sala musi spełniać wymagania BPH i p. poz. oraz być wyposażona w:
 - i. odpowiednią liczbę krzeseł i mobilnych stołów z możliwością dowolnej aranżacji (dla min. 26 osób),



- ii. sprzęt multimedialny umożliwiający wyświetlenie prezentacji, nagłośnienie, tablicę z flipchart z papierem i flamastrami,
 - iii. dostęp do Internetu,
 - iv. dzienne oświetlenie i dodatkowe oświetlenie sztuczne z możliwością zaciemnienia okien,
 - v. zaplecze sanitarne.
 - d. Sala musi być ogrzewana, cicha, niedzielona, klimatyzowana/posiadająca system wentylacji.
 - e. Sala szkoleniowa, a także pomieszczenia, w których będą serwowane posiłki i przerwy kawowe powinny znajdować się w tym samym budynku.
- 8) Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla uczestników oraz prowadzących.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia zgodnie z Ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (zapewnienie minimalnych wymagań zgodnie z przepisami art. 6 tej ustawy w nawiązaniu do art. 4 ust. 4 ustawy) oraz z zastosowaniem zasad równościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami, wytycznymi dotyczącymi realizacji projektów w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027, w tym Wytycznymi dotyczącymi realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027, w tym zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027.
- 10) Wyżywienie dla każdego z uczestników obejmuje:
- a. Całodniowy serwis kawowy odpowiadający następującym kryteriom, przy czym kryteria liczone są dla jednego uczestnika szkolenia i na jeden dzień spotkania stacjonarnego:
 - i. skład: gorąca kawa i herbata serwowana w termosach lub z ekspresu, woda i naturalne soki podane w szklanych dzbankach oraz ciastka i owoce,
 - ii. kawa i herbata muszą być przygotowane w ilości minimum 450 ml na osobę,
 - iii. ciasta i owoce muszą być przygotowane w ilości minimum 250 g na osobę,
 - iv. do kawy i herbaty muszą być podane cukier, cytryn, śmietanka/mleko,
 - v. woda i naturalne soki muszą być przygotowane w ilości minimum 450 ml na osobę,
 - vi. jest dostępny na 30 minut przed rozpoczęciem spotkań, przez cały dzień, aż do ich zakończenia.
 - b. Obiad dwudaniowy (zupa, danie główne) odpowiadające następującym kryterium, przy czym kryteria liczone są dla jednego uczestnika szkolenia i na jeden dzień spotkania stacjonarnego:
 - i. zupa, porcja o wielkości min. 350 ml na osobę,
 - ii. produkty białkowe, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso lub ryba) o masie minimum 150 g na osobę;
 - iii. dodatki w postaci: ziemniaków, ryżu, kaszy, ryżu lub makaronu o masie minimum 200 g na osobę;
 - iv. dodatki warzywne: surówka lub warzywa gotowane o masie minimum 100 g na osobę;
 - v. napój: woda minimum 250 ml na osobę;



- c. Suchy prowiant odpowiadający następującym kryterium, przy czym kryteria liczone są dla jednego uczestnika szkolenia i na jeden dzień spotkania terenowego:
- 2 sztuki bułki razowej z dodatkami np. masło, sałata zielona, ser żółty, szynka, ogórek, pomidor;
 - 2 sztuki batonika o masie minimum 100 g każdy;
 - Owoce: banan i jabłko o masie minimum 100 g każdy;
 - Sok naturalny w ilości minimum 200 ml;
 - Woda mineralna w butelce szklanej w ilości minimum 250 ml
- 11) W przypadku obecności na warsztatach osób o specjalnych wymogach żywnościowych (np. wegetarianizm, alergie pokarmowe), Wykonawca zapewni odpowiedni posiłek dla nich.
- 12) Obiad dwudaniowy obejmuje przygotowanie posiłków porcjowanych, a przed spotkaniem Wykonawca prześle Zamawiającemu propozycję 2 różnych menu do wyboru, z których Zamawiający wybierze jedną propozycję w terminie 2 dni kalendarzowych przed dniem spotkania. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego wyboru menu spośród propozycji przedstawianych przez wybranego Wykonawcę.
- 13) Artykuły spożywcze (tzw. suchy prowiant) muszą być dostarczone w porcjach dla uczestników spotkania we wskazanym miejscu, tj. miejsce zbiórki danego spotkania.
- 14) Porcje tzw. suchego prowiantu muszą być zapakowane dla każdego uczestnika (w tym dodatkowo bułki winny mieć dodatkowe opakowanie).
- 15) Wykonawca odpowiadać będzie za obsługę, rozstawienie oraz bieżącą wymianę naczyń oraz dbać będzie o estetykę miejsca podawanych posiłków. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków na naczyniach jednorazowych.
- 16) Wykonawca zobowiązany jest do:
- Świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie oraz przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
 - Świadczenia usługi wyżywienia z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych.
 - Przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
 - Jedzenie i napoje powinny być serwowane w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców. W przypadku wydarzeń, podczas których nie będzie możliwe użycie naczyń wielorazowych, jedzenie i napoje powinny być serwowane w jednorazowych naczyniach przyjaznych dla środowiska.
 - Wykonawca zapewni niezbędne do wykonania usługi wyposażenie (w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy, naczynia, sztućce oraz papierowe serwetki, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby Uczestników/Uczestniczek warsztatów.



Fundusze Europejskie
dla Polski Wschodniej

Dofinansowane przez
Unię Europejską



4. Warunki realizacji przedmiotu zamówienia:

- a. Wykonawca Uzgodni z Zamawiającym ostateczne menu, które będzie serwowane uczestnikom, w stosunku do spotkania opisanego powyżej, w terminie 7 dni przed ostatecznym terminem realizacji danego spotkania, zgodnie ze składem posiłków określonym powyżej.
- b. Zamawiający musi zaakceptować lokalizacje spotkań stacjonarnych zaproponowane przez Wykonawcę w czasie trwania realizacji przedmiotu zamówienia.
- c. Zamawiający zastrzega sobie prawo ingerowania w przebieg realizacji zamówienia na każdym jego etapie i zgłaszania zastrzeżeń oraz sugestii, do stosowania których Wykonawca jest zobowiązany.



Załącznik nr 2 do umowy nr

Obowiązek informacyjny o którym mowa w art. 13 i 14 RODO

W celu wykonania obowiązku nałożonego art. 13 i 14 RODO¹, w związku z art. 88 ustawy o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021-2027², informujemy o zasadach przetwarzania Państwa danych osobowych:

I. Administrator danych

Odrębnymi administratorami danych osobowych są:

1. Minister Funduszy i Polityki Regionalnej, w zakresie w jakim pełni funkcję Instytucji Zarządzającej (IZ) Funduszami Europejskimi dla Polski Wschodniej 2021-2027 (FEPW 2021-2027)³, z siedzibą przy ul. Wspólnej 2/4, 00-926 Warszawa;
2. Minister Klimatu i Środowiska w zakresie w jakim pełni funkcję Instytucji Pośredniczącej (IP) FEPW 2021-2027, z siedzibą przy ul. Wawelska 52/54, 00-922 Warszawa;
3. Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej (IW) w zakresie, w jakim pełni funkcję Instytucji Wdrażającej, z siedzibą przy ul. Konstruktorska 3A, 02 – 673 Warszawa;
4. Fundacja Dziedzictwo Przyrodnicze w zakresie w jakim pełni funkcję Beneficjenta z siedzibą w Rzeszowie przy Plac Wolności 13/2, 35-073 Rzeszów.

II. Cel przetwarzania danych

Państwa dane osobowe będziemy przetwarzać w związku z realizacją FEPW 2021–2027, w szczególności w celu realizacji zawartej umowy o zapewnienie sali oraz wyżywienia w ramach cyklu spotkań edukacyjnych „Akademia Dzikiego Wschodu” na terenie województwa podkarpackiego i podlaskiego w ramach projektu pn. „Akademia Dzikiego Wschodu”⁴.

Podanie danych jest dobrowolne, ale konieczne do realizacji ww. celu. Odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości podjęcia stosownych działań.

III. Podstawa przetwarzania

Będziemy przetwarzać Państwa dane osobowe w związku z tym, że⁵:

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych (Dz. Urz. UE. L 119 z 4 maja 2016 r., str. 1-88).

² Ustawa z 28 kwietnia 2022 r. o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021-2027 (Dz. U. poz. 1079), zwana dalej „ustawą wdrożeniową”.

³ Na podstawie art. 8 ust. 1 pkt 1 ustawy wdrożeniowej.

⁴ Należy podać szczegółowy cel przetwarzania danych osobowych.

⁵ Należy wybrać jedną lub kilka podstaw.



1. Zobowiązuje nas do tego **prawo** (art. 6 ust. 1 lit. c RODO) lub wykonujemy zadania w interesie publicznym albo sprawujemy powierzoną nam władzę publiczną (art. 6 ust. 1 lit. e RODO), a wszystkie te zobowiązania wynikają z poniższych aktów prawnych⁶:
 - rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2021/1060 z 24 czerwca 2021 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, Funduszu Spójności, Funduszu na rzecz Sprawiedliwej Transformacji i Europejskiego Funduszu Morskiego, Rybackiego i Akwakultury, a także przepisy finansowe na potrzeby tych funduszy oraz na potrzeby Funduszu Azylu, Migracji i Integracji, Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego i Instrumentu Wsparcia Finansowego na rzecz Zarządzania Granicami i Polityki Wizowej, str. 159), zwanego dalej „rozporządzeniem 2021/1060”,
 - rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2021/1058 z 24 czerwca 2021 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i Funduszu Spójności,
 - rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE, Euratom) 2018/1046 z 18 lipca 2018 r. w sprawie zasad finansowych mających zastosowanie do budżetu ogólnego Unii, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1296/2013, (UE) nr 1301/2013, (UE) nr 1303/2013, (UE) nr 1304/2013, (UE) nr 1309/2013, (UE) nr 1316/2013, (UE) nr 223/2014 i (UE) nr 283/2014 oraz decyzję nr 541/2014/UE, a także uchylające rozporządzenie (UE, Euratom) nr 966/2012,
 - ustawa z 28 kwietnia 2022 r. o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021-2027 oraz Wytycznych wydanych na podstawie art. 5 ust. 1 pkt 2 tej ustawy, nakazujących stosowanie zasady konkurencyjności
 - ustawa z 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego,
 - ustawa z 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych.
2. Przygotowujemy i realizujemy umowy, których są Państwo stroną, a przetwarzanie danych osobowych jest niezbędne do ich zawarcia i wykonania lub przetwarzanie jest niezbędne do podjęcia działań na zgłoszenie osoby, której dane dotyczą, przed zawarciem umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO)⁷
3. Na podstawie art. 6 ust 1 lit f) RODO w zakresie prawnie uzasadnionego interesu Beneficjenta – Fundacji Dziedzictwo Przyrodnicze – np. ewentualne dochodzenie roszczeń po zawarciu umowy, w tym prowadzenia postępowań sądowych i windykacyjnych, rozliczenia kosztów projektu, rozliczenie podatku, jeżeli przetwarzanie danych osobowych nie będzie możliwe na podstawie w/w podstaw prawnych.

IV. Rodzaje przetwarzanych danych

Możemy przetwarzać następujące rodzaje danych:

1. dane identyfikacyjne, wskazane w art. 87 ust. 2 pkt 1 ustawy wdrożeniowej⁸, w tym: imię, nazwisko, adres, adres poczty elektronicznej, numer telefonu, numer faksu, PESEL, REGON, wykształcenie, identyfikatory internetowe, wiek, płeć,

⁶ Należy wskazać jeden lub kilka przepisów prawa - możliwe jest ich przywołanie w zakresie ograniczonym na potrzeby konkretnej klauzuli.

⁷ jeśli dotyczy

⁸ patrz przypis 2.



2. dane związane z zakresem uczestnictwa Państwa jako osób fizycznych w projekcie, wskazane w art. 87 ust. 2 pkt 2 ustawy wdrożeniowej⁹, w tym: wynagrodzenie, formę i okres zaangażowania w projekcie,
3. dane Państwa jako osób fizycznych widniejące na dokumentach potwierdzających kwalifikowalność wydatków, wskazane w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy wdrożeniowej¹⁰, m.in. numer rachunku bankowego, numer uprawnień budowlanych, numer księgi wieczystej,
4. dane w postaci wizerunku i głosu Państwa jako osób uczestniczących w realizacji FEPW 2021-2027 lub biorących udział w wydarzeniach z nim związanych.

Dane pozyskujemy bezpośrednio od osób, których one dotyczą, albo od instytucji i podmiotów zaangażowanych w realizację FEPW 2021-2027, w tym w szczególności od wnioskodawców, beneficjentów, partnerów, wykonawców.

V. Dostęp do danych osobowych

Dostęp do Państwa danych osobowych mają pracownicy i współpracownicy: Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej, Ministerstwa Klimatu i Środowiska, Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej oraz Fundacji Dziedzictwo Przyrodnicze z siedzibą w Rzeszowie. Ponadto Państwa dane osobowe mogą być powierzane lub udostępniane:

1. Instytucji Audytowej, o której mowa w art. 71 rozporządzenia 2021/1060 z 24 czerwca 2021 r.
2. instytucjom Unii Europejskiej (UE) lub podmiotom, którym UE powierzyła zadania dotyczące wdrażania FEPW 2021–2027,
3. podmiotom, które wykonują dla nas usługi, w tym związane z obsługą i rozwojem systemów teleinformatycznych, a także zapewnieniem łączności, np. dostawcom rozwiązań i operatorom telekomunikacyjnym¹¹,
4. innym podmiotom, w tym ekspertom, o których mowa w art. 80 ustawy wdrożeniowej, którym zleciłyśmy wykonywanie zadań w ramach FEPW 2021-2027, a także podmiotom wymienionym w art. 87 ust. 1 przywołanej ustawy¹²
5. organom państwowym na podstawie i w granicach przepisów prawa.

VI. Okres przechowywania danych

Będziemy przechowywać Państwa dane osobowe zgodnie z przepisami o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach, do momentu zakończenia realizacji przez Fundację Dziedzictwo Przyrodnicze z siedzibą w Rzeszowie, Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej oraz Ministerstwa Klimatu i Środowiska, Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej wszelkich zadań związanych z realizacją i rozliczeniem FEPW 2021–2027 z zastrzeżeniem przepisów, które mogą przewidywać dłuższy termin przeprowadzania kontroli, a ponadto przepisów dotyczących podatku od towarów i usług.

⁹ J.w.

¹⁰ J.w.

¹¹ opcjonalnie do wykorzystania

¹² Inne podmioty.



VII. Prawa osób, których dane dotyczą

Przysługują Państwu następujące prawa:

1. prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii (art. 15 RODO),
2. prawo do sprostowania swoich danych (art. 16 RODO),
3. prawo do żądania od administratora ograniczenia przetwarzania swoich danych (art. 18 RODO),
4. prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania swoich danych (art. 21 RODO),
5. prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (art. 77 RODO) - w przypadku, gdy osoba uzna, iż przetwarzanie jej danych osobowych narusza przepisy RODO lub inne krajowe przepisy regulujące kwestię ochrony danych osobowych, obowiązujące w Polsce.

VIII. Zautomatyzowane podejmowanie decyzji

Państwa dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

IX. Przekazywanie danych do państwa trzeciego

Państwa dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej innej niż Unia Europejska.

X. Odbiorcy danych lub kategorie odbiorców

Odbiorcami Państwa danych mogą być podmioty wskazane w pkt V.

XI. Kontakt z administratorem danych i Inspektorem Ochrony Danych

Jeśli mają Państwo pytania dotyczące przetwarzania przez nas danych osobowych, prosimy kontaktować z Inspektorami Ochrony Danych Osobowych (IOD) w następujący sposób:

1. IOD MFiPR:

- pocztą tradycyjną (adres: ul. Wspólna 2/4, 00-926 Warszawa),
- elektronicznie (adres e-mail: IOD@mfipr.gov.pl),

2. IOD MKiŚ:

- pocztą tradycyjną (adres: ul. Wawelska 52/54, 00-922 Warszawa),
- elektronicznie (adres e-mail: inspektor.ochrony.danych@klimat.gov.pl).

3. IOD IW:

- pocztą tradycyjną, kierując korespondencję na adres ul. Konstruktorska 3a, 02-673 Warszawa,
- elektronicznie na adres e-mail: inspektorochnydanych@nfosigw.gov.pl

4. Fundacji Dziedzictwo Przyrodnicze:

- pocztą tradycyjną (adres: ul. Słowackiego 6/10, 35-060 Rzeszów),
- elektronicznie (adres e-mail: biuro@przyrodnicze.org)