



ZAPYTANIE OFERTOWE Nr 1/MDNGO

**w ramach projektu „Mentor dla NGO” Nr FERS.04.12-IP.04-0047/24,
w ramach naboru FERS.04.12-IP.04-001/23 realizowanego w ramach działania FERS.04.12.
Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego.**

Fundacja Edumocni z siedzibą pod adresem: Ul. Kościuszki 37A, 33-100 Tarnów, NIP: 9930667832, zaprasza do składania ofert w postępowaniu na kompleksową usługę zapewnienia uczestnikom projektu: sali szkoleniowej/konferencyjnej, zakwaterowania oraz wyżywienia podczas szkoleń i/lub konferencji organizowanych w ramach realizacji ww. projektu.

I. Tryb udzielenia zamówienia

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności, przez Zamawiającego niebędącego Zamawiającym w rozumieniu Prawa Zamówień Publicznych oraz zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 (Wytyczne).

II. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest:

Część I – organizacja zakwaterowania i wyżywienia dla uczestników szkoleń 2-dniowych (10 szkoleń)

- Lokalizacja: woj. małopolskie, podkarpackie, świętokrzyskie; w uzasadnionych przypadkach dopuszcza się lokalizację w województwach ościennych
- Terminy realizacji: 05.2025 – 12.2026
- Grupa: średnio 15 osób
- Zakres:
 - 1 nocleg w pokojach max. 2-osobowych, ze śniadaniem
 - wyżywienie: obiad dwudaniowy, kolacja w formie szwedzkiego stołu
 - przerwy kawowe w formie ciągłej
 - sala szkoleniowa min. 40 m², wyposażona w: Wi-Fi, rzutnik multimedialny, ekran, tablica flipchart, pisaki)
- Lokalizacja konkretnego szkolenia zostanie wskazana przez Zamawiającego z wyprzedzeniem min. 30 dni przed terminem realizacji zamówienia, dopuszcza się możliwość organizacji w promieniu do 30 km od wskazanej lokalizacji przez Zamawiającego

Część II – organizacja Konferencji dla 60 osób (1 wydarzenie)

- Termin: IV kwartał 2026
- Grupa: średnio 60 osób
- Zakres:



- noclegi w pokojach max. 2-osobowych, ze śniadaniem
- wyżywienie: obiadokolacja w formie szwedzkiego stołu, lunch
- przerwy kawowe w formie ciągłej
- sala konferencyjna na wyłączność, z miejscami siedzącymi dla 60 osób
- nagłośnienie, w tym minimum 4 mikrofony
- Lokalizacja konferencji zostanie wskazana przez Zamawiającego z wyprzedzeniem min. 60 dni przed terminem realizacji zamówienia; dopuszcza się możliwość organizacji w promieniu do 30 km od wskazanej lokalizacji przez Zamawiającego

Kody CPV:

55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

III. Wymagania

W ramach zamówienia od oferentów wymaga się:

Część 1:

1. Zamawiający będzie dokonywał rezerwacji usługi jednostkowej najpóźniej w terminie wskazanym przez Wykonawcę w ofercie, wskazując termin realizacji usługi, ilość osób oraz ilość i rodzaj pokoi objętych rezerwacją.
2. Przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi jednostkowej, Zamawiający przekaze (potwierdzi) Wykonawcy ostateczną ilość osób wraz z ich imienną listą oraz z podziałem na pokoje.
3. Najpóźniej w terminie 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia, Zamawiający uprawniony będzie do dokonania zmian w rezerwacji polegających w szczególności na zwiększeniu/zmniejszeniu ilości osób oraz dokonaniu modyfikacji w zakresie rodzaju lub ilości pokoi objętych rezerwacją.
4. W sytuacji, o której mowa w pkt 3 powyżej, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia ilości osób lub ilości pokoi oraz modyfikacji dokonanych w zakresie rodzaju pokoi niezbędnych do realizacji usługi.
5. Najpóźniej na 7 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi, Zamawiający uprawniony jest do rezygnacji w całości z zarezerwowanej usługi, w szczególności w przypadku, gdy:
 - a) nastąpią trudności ze skompletowaniem określonej liczby osób (uczestników szkolenia),
 - b) nastąpi zmiana terminu szkolenia,
 - c) wystąpią inne okoliczności wynikające z przyczyn niezależnych od stron lub z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego.



6. W sytuacji, o której mowa w pkt. 5, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu rezygnacji z usługi.

7. Doba hotelowa trwa od godziny 8.30 w dniu przybycia, do godziny 16.00 w dniu wyjazdu. Nie dopuszcza się obowiązku zwalniania pokoi przed godz. 14.00 w dniu wyjazdu.

8. W obiekcie muszą znajdować się minimum 2 pokoje przeznaczone dla osób z niepełnosprawnością w tym **co najmniej jeden pokój musi być pozbawiony barier architektonicznych i musi spełniać wszystkie następujące wymagania:**

a) Drzwi wejściowe, a szczególnie przedsionek powinien uwzględniać gabaryty wózka, niezbędną przestrzeń manewrową, a przy stosowaniu automatycznego systemu - przewidzieć wydłużony czas zamykania i otwierania.

b) Powinien zostać wyposażony w poręcze i uchwyty ułatwiające korzystanie z urządzeń higieniczno-sanitarnych.

c) Uwzględnienie odpowiedniej powierzchni komunikacyjnej i manewrowej (pełny obrót wózka - śr. 150 cm) zapewniającej **dostęp do wszystkich elementów wyposażenia** związanych z funkcją: wypoczynku nocnego, wypoczynku dziennego, pracy, przeprowadzania zabiegów higieniczno-sanitarnych.

d) **Łazienka** związana z pokojem powinna być dostępna z przedpokoju, w którym należy zapewnić odpowiednią powierzchnią manewrową. Światło otworu wejściowego powinno mieć wymiar min. 0,9 m.

e) **Posadzka** w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym powinna zapewniać osobom z niepełnosprawnością **pełne bezpieczeństwo przed poślizgiem. W miejscach** lokalizacji natrysków łagodne zagłębienie posadzki, całkowicie bezprogowe i bezbrodzikowe, tak by nie stanowiło przeszkody dla osoby na wózku inwalidzkim.

f) **Natrysk** wyposażony powinien być w odchylane lub nakładane krzeselko, które lokalizuje się na wysokości 50 cm. Siedzisko musi być odpowiednio połączone w kombinacji użytkowej z poręczami oraz baterią.

g) **Uchwyty i poręcze** powinny być mocowane na ścianach w sposób trwały i stabilny. Lokalizacja uchwytów i poręczy powinna być dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością **samodzielnie wykonujących czynności podczas kąpieli**

h) **Miska ustępowa** - poręcze do instalacji bocznych przycisków związanych z urządzeniami spłukującymi oraz papiernic.

i) **Oslony** w strefie mokrej (przy natrysku i przy wannie) powinny być elastyczne, przesuwne, estetyczne i łatwe w utrzymaniu czystości. Nie należy stosować kabin szczelnie zamykanych lub trudno otwieralnych.



9. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić, aby wszystkie usługi jednostkowe świadczone były w tym samym obiekcie.

10. Obiekt musi spełniać wymogi dotyczące trzygwiazdkowych hoteli zawarte w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017r. poz. 2166) oraz w każdym później wydanym akcie prawnym dotyczącym standardów ww. obiektów hotelarskich.

12. Wykonawca gwarantuje bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkolenia.

13. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom szkolenia w obiekcie pokoje: max dwuosobowe, ogrzewane, wyposażone w pojedyncze łóżka. Pokoje (każdy) muszą być wyposażone w min.: krzesła, szafę oraz łazienkę z umywalką, kabiną prysznicową lub wanną i toaletą.

14. W obiekcie musi znajdować się **sala szkoleniowa** (pomieszczenie szkoleniowe), układem i wielkością dostosowane do zakresu szkolenia. Sala szkoleniowa powinna spełniać następujące warunki: **sala dla min. 15 osób** – sala pojedyncza, nie dzielona, z dostępem do światła dziennego, na lub powyżej poziomu gruntu, wyposażona w stanowisko dla prowadzącego z dostępem do Internetu, rzutnik multimedialny, ekran.

Ponadto sala szkoleniowa powinna:

- być wyposażona w zaplecze sanitarne oraz krzesła konferencyjne;
- mieć wyodrębnione miejsce na catering;
- być wyposażona w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkolenia (Wi-Fi, rzutnik multimedialny, ekran, tablica flipchart, pisaki). Sprzęt powinien być przystosowany do wielkości sali i ilości uczestników,
- mieć dostęp do światła dziennego;
- nie dopuszcza się adaptowania sal restauracyjnych na sale szkoleniowe;
- sala powinna być dostępna dla osób ze specjalnymi potrzebami, w tym osób z niepełnosprawnościami: dojście do sali powinno zapewniać bezproblemowe dotarcie m.in. osób na wózku aktywnym/ortopedycznym (np. płaska nawierzchnia lub podjazd/winda itp.), na kondygnacji gdzie znajduje się sala powinna być dostępna toaleta przystosowana dla osób z niepełnosprawnością.

15. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyżywienie (posiłki) dla minimalnie 15 uczestników w obiekcie (nie dopuszcza się sal restauracyjnych poza obiektem).

Wymogi dotyczące wyżywienia:

Pełne wyżywienie od obiadu w 1 dzień do obiadu w 2 dzień szkolenia:



1 x śniadanie (co najmniej: dania ciepłe: racuchy/naleśniki, parówki, jajecznica; pieczywo (bułeczki, bagietki, chleb ciemny, chleb jasny), masło i margaryna, wędliny, sery żółte, sery białe, dżemy, paterki warzyw, sałatki warzywne, sałatka owocowa, płatki śniadaniowe, mleko/jogurt, kawa, herbata, woda, soki),

2 x obiad (co najmniej zupa plus drugie danie do wyboru: danie mięsne/wegetariańskie, ewentualnie bezglutenowe, o ile takie zapotrzebowanie zostanie zgłoszone przez uczestników projektu, surówki, warzywa gotowane, deser, woda, soki, kawa, herbata),

1 x kolacja: formuła kolacji bufetowej przy jednym wspólnym stole lub kilku stołach, dostępność ciepłego i zimnego jedzenia; menu kolacji: co najmniej: zimne przystawki, wędliny, żółty ser, patera warzyw, sałatki, 1 zupa, 2 dania główne do wyboru mięsne/wegetariańskie, ewentualnie bezglutenowe, o ile takie zapotrzebowanie zostanie zgłoszone przez uczestników projektu; dodatkowo stół deserowy (desery, ciasta, owoce, kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki, napoje gazowane) w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia.

- Jedzenie i napoje serwowane powinny być w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych, nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.

- Dodatkowo w każdym dniu szkolenia serwis kawowy dla grupy dostępny przez czas trwania szkolenia. Serwis kawowy powinien obejmować: kawę, zestaw herbat czarnych i owocowych, cytryna w plasterkach, cukier, mleko, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, soki, ciasta świeże, w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia.

- Posiłki powinny być serwowane w pomieszczeniu dostępnym dla osób ze specjalnymi potrzebami, w tym osób z niepełnosprawnościami: dojście do sali powinno zapewniać bezproblemowe dotarcie m.in. osób na wózku inwalidzkim (np. płaska nawierzchnia lub podjazd/winda itp.), na kondygnacji gdzie znajduje się sala powinna być dostępna toaleta przystosowana dla osób z niepełnosprawnością.

- Każdego dnia szkolenia Wykonawca zapewni inne dania ciepłe.

- Najpóźniej na 1 dzień przed rozpoczęciem każdego pobytu Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do wyboru, na każdy dzień szkolenia.

- Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z ramowym planem szkolenia, przekazanym Wykonawcy na co najmniej dwa dni przed rozpoczęciem pobytu.

16. Wykonawca winien zapewnić świadczenie usług jak najwyższej jakości, zgodnie z obowiązującymi w branży standardami, w szczególności w zakresie higieny i czystości.

Część 2:



1. Miejscem realizacji zamówienia powinien być obiekt świadczący usługi hotelarskie albo inny obiekt z bazą noclegową, posiadający salę konferencyjną oraz pełne zaplecze gastronomiczne, z wykluczeniem obiektów typu camping, domki letniskowe, schroniska młodzieżowe, motele oraz inne obiekty niespełniające powyższych wymogów.
2. Zamawiający będzie dokonywał rezerwacji usługi najpóźniej w terminie wskazanym przez Wykonawcę w ofercie, wskazując termin realizacji usługi, ilość osób oraz ilość i rodzaj pokoi objętych rezerwacją.
3. Przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi, Zamawiający przekaze (potwierdzi) Wykonawcy ostateczną ilość osób wraz z ich imienną listą oraz z podziałem na pokoje.
4. Najpóźniej w terminie 7 dni przed rozpoczęciem konferencji, Zamawiający uprawniony będzie do dokonania zmian w rezerwacji polegających w szczególności na zwiększeniu/zmniejszeniu ilości osób oraz dokonaniu modyfikacji w zakresie rodzaju lub ilości pokoi objętych rezerwacją.
5. W sytuacji, o której mowa w pkt 3 powyżej, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia ilości osób lub ilości pokoi oraz modyfikacji dokonanych w zakresie rodzaju pokoi niezbędnych do realizacji usługi.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub odwołania terminu noclegu, w sytuacji niewystarczającego zainteresowania uczestników udziałem w konferencji lub w sytuacji losowej związanej z niedostępnością prelegenta/prelegentów i zobowiązuje się do powiadomienia o takiej ewentualności Wykonawcę, nie później niż na 4 dni robocze przed planowanym wydarzeniem.
7. W przypadku zmiany lub odwołania terminu noclegu, Strony będą dążyły do wspólnego ustalenia nowego terminu, o ile okaże się to możliwe i zasadne z punktu widzenia projektu realizowanego przez Zamawiającego.
8. Doba hotelowa trwa od godziny 14.00 w dniu przybycia, do godziny 14.00 w dniu wyjazdu.
9. W obiekcie muszą znajdować się minimum 3 pokoje przeznaczone dla osób z niepełnosprawnościami w tym **co najmniej jeden pokój musi być pozbawiony barier architektonicznych i musi spełniać wszystkie następujące wymagania:**
 - a) Drzwi wejściowe, a szczególnie przedsionek powinien uwzględniać gabaryty wózka, niezbędną przestrzeń manewrową, a przy stosowaniu automatycznego systemu - przewidzieć wydłużony czas zamykania i otwierania.
 - b) Powinien zostać wyposażony w poręcze i uchwyty ułatwiające korzystanie z urządzeń higieniczno-sanitarnych.
 - c) Uwzględnienie odpowiedniej powierzchni komunikacyjnej i manewrowej (pełny obrót wózka - śr. 150 cm) zapewniającej **dostęp do wszystkich elementów wyposażenia** związanych z funkcją: wypoczynku nocnego, wypoczynku dziennego, pracy, przeprowadzania zabiegów higieniczno-sanitarnych.
 - d) **Łazienka** związana z pokojem powinna być dostępna z przedpokoju, w którym należy zapewnić odpowiednią powierzchnię manewrową. Światło otworu wejściowego powinno mieć wymiar min. 0,9 m.
 - e) **Posadzka** w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym powinna zapewniać osobom z niepełnosprawnościami **pełne bezpieczeństwo przed poślizgiem. W miejscach** lokalizacji



natrysków łagodne zagłębienie posadzki, całkowicie bezprogowe i bezbrodzikowe, tak by nie stanowiło przeszkody dla osoby na wózku inwalidzkim.

f) **Natrysk** wyposażony powinien być w odchylane lub nakładane krzesółko, które lokalizuje się na wysokości 50 cm. Siedzisko musi być odpowiednio połączone w kombinacji użytkowej z poręczami oraz baterią.

g) **Uchwyty i poręcze** powinny być mocowane na ścianach w sposób trwały i stabilny. Lokalizacja uchwytów i poręczy powinna być dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością **samodzielnie wykonujących czynności podczas kąpieli**

h) **Miska ustępowa** - poręcze do instalacji bocznych przycisków związanych z urządzeniami spłukującymi oraz papiernic.

i) **Ostłony** w strefie mokrej (przy natrysku i przy wannie) powinny być elastyczne, przesuwne, estetyczne i łatwe w utrzymaniu czystości. Nie należy stosować kabin szczelnie zamykanych lub trudno otwieralnych.

10. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić, aby wszystkie usługi jednostkowe świadczone były w tym samym obiekcie.

11. Wykonawca gwarantuje bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników konferencji.

12. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom konferencji w obiekcie pokoje max dwuosobowe, ogrzewane, wyposażone w pojedyncze łóżka. Pokoje (każdy) muszą być wyposażone w min.: krzesła, szafę oraz łazienkę z umywalką, kabiną prysznicową lub wanną i toaletą.

13. W obiekcie musi znajdować się **sala** układem i wielkością dostosowane do zakresu konferencji. Sala powinna spełniać następujące warunki: **sala dla min. 60 osób** – sala pojedyncza, nie dzielona, z dostępem do światła dziennego, na lub powyżej poziomu gruntu, wyposażona w nagłośnienie wraz z 4 mikrofonami. **Ponadto sala powinna:**

- być wyposażona w zaplecze sanitarne oraz krzesła konferencyjne dla min 60 osób;
- mieć wyodrębnione miejsce na catering
- sala powinna być dostępna dla osób ze specjalnymi potrzebami, w tym osób z niepełnosprawnościami: dojście do sali powinno zapewniać bezproblemowe dotarcie m.in. osób na wózku aktywnym/ortopedycznym (np. płaska nawierzchnia lub podjazd/winda itp.), na kondygnacji gdzie znajduje się sala powinna być dostępna toaleta przystosowana dla osób z niepełnosprawnością.

14. Obiekt musi spełniać wymogi dotyczące trzygwiazdkowych hoteli zawarte w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017r. poz. 2166) oraz w każdym później wydanym akcie prawnym dotyczącym standardów ww. obiektów hotelarskich.

15. **Wyżywienie dla uczestników konferencji:**

Pierwszego dnia konferencji:

- obiadokolacja serwowane w formie szwedzkiego stołu



- serwis kawowy wraz z poczęstunkiem dla uczestników konferencji, uzupełniany na bieżąco w zależności od potrzeb (zwłaszcza przed przerwami między wykładami prelegentów), tj. zgodnie z dostarczonym przez Zlecającego planem konferencji,
- z obsługą cateringu, dostępną w czasie przerw (między wykładami prelegentów).

Poczęstunek obejmuje:

1. poczęstunek na słodko typu ciasto/mini deserek:

- 4 rodzaje (np. sernik, jabłecznik, panna cotta, deser jogurtowy z owocami)
- porcje nie mniejsze niż 70 g
- min. po 4 porcje z każdego rodzaju na osobę dziennie,
- propozycja według menu Wykonawcy do uzgodnienia z Zamawiającym

2. poczęstunek typu finger food:

- 4 rodzaje, w tym 2 wegetariańskie, spośród:
 - mini kanapeczki bankietowe (różne rodzaje pieczywa z dodatkami: mięso z kurczaka/żółty ser/pasta warzywna/świeże warzywa),
 - koreczki wytrawne (z serem, wędliną, warzywami, owocami),
 - tartaletki (z pastą serową/warzywną),
 - wrapy/mini tortille z mięsem/serem/warzywami,
 - pierożki z ciasta drożdżowego/francuskiego z nadzieniem warzywnym/serem/pieczarkami,
 - mini sałatki ze świeżych warzyw (w tym z mięsem/serem/jajkiem/wegetariańskie), podane w pucharkach/ miseczkach/pojemnikach do mini deserów,
 - inne zaakceptowane przez Zamawiającego,
- porcje nie mniejsze niż 70 g,

Wszystkie dania/potrawy powinny być wystawiane w podanej ilości w jednym momencie, bądź na bieżąco uzupełniane, w taki sposób, aby naczynia nie pozostawały puste.

Drugiego dnia konferencji:

Śniadanie z uwzględnieniem:

- różnych rodzajów pieczywa, w tym chleb i bułki (żytnie, pszenne, bezglutenowe),
- różnych dodatków do pieczywa (mięsnych, serów, past wegetariańskich, jajek, świeżych warzyw),
- co najmniej jednego ciepłego posiłku (np. jajecznica),
- ciepłych napojów (kawa, herbata),
- zimnych napojów (woda mineralna niegazowana i gazowana, soki owocowe).
- propozycja według menu Wykonawcy do uzgodnienia z Zamawiającym.

Lunch (co najmniej zupa plus drugie danie do wyboru: danie mięsne/wegetariańskie, ewentualnie bezglutenowe, o ile takie zapotrzebowanie zostanie zgłoszone przez uczestników projektu, surówki, warzywa gotowane, deser, woda, soki, kawa, herbata).



IV. Informacja o ofertach częściowych lub wariantowych

1. Z uwagi na fakt, że zamówienie zostało podzielone na części Zamawiający dopuszcza możliwość składania oferty częściowej na całą I lub II część zamówienia.
2. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert wariantowych. Oferta wariantowa Wykonawcy zostanie odrzucona.

V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

- Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
- Posiadają zasoby niezbędne do wykonania zamówienia.
- Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej należyte wykonanie zamówienia.
- Nie są podmiotem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem (lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy) a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia;
 - c) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
- Nie podlegają wykluczeniu z postępowania 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 (Dz. U. z 2022 r. poz. 835)



- Nie są podmiotami, o którym mowa w art. 5k ust. 1 rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1) oraz w przedmiotowym postępowaniu nie korzystają z zasobów podmiotu trzeciego oraz nie korzysta i nie będzie korzystał przy realizacji zamówienia z podwykonawców i dostawców, o których mowa w art. 5k ust. 1 rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), przypadku, gdy przypadnie na nich ponad 10 % wartości zamówienia.

2. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie dokonywana w formule: spełnia/nie spełnia na podstawie oświadczeń oferenta które stanowią załącznik do niniejszego zapytania ofertowego (**Załącznik nr 1 – Wzór oferty**).

Oświadczenia winny być przesłane wraz z ofertą w postaci elektronicznej (skan podpisanego tradycyjnie dokumentu w formacie pdf lub dokument w formacie pdf opatrzony kwalifikowalnym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym) za pośrednictwem narzędzia, o którym mowa w pkt VIII 1. Oferta winna być podpisana w wyznaczonych miejscach – dotyczy to tradycyjnego podpisu; w przypadku kwalifikowalnego podpisu elektronicznego, profilu zaufanego lub podpisu osobistego, podpis musi być złożony na dokumencie, którego dotyczy.

VI. Kryterium oceny ofert wraz ze wskazaniem ich wagi oraz sposób przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny ofert

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, która będzie zgodna z opisem przedmiotu zamówienia oraz innymi wymaganiami określonymi przez Zamawiających w zapytaniu ofertowym oraz uzyska najwyższą liczbę punktów biorąc pod uwagę następujące kryteria:

a) cena łączna brutto organizacji szkoleń/konferencji – 70% wartości oceny (70 pkt w ramach ogólnej liczby punktów). Oferta z najniższą ceną brutto pobytu otrzyma 70 pkt. Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

Wartość punktowa = $70 \times (C_{min}/C_b)$, gdzie:

C_{min} - najniższa cena brutto spośród złożonych ofert

C_b - cena brutto oferty badanej;

b) czas potrzebny na realizację zamówienia – 30% wartości oceny (30 pkt. w ramach ogólnej liczby punktów), przy czym:

- w terminie od 7 do 14 dni od dnia otrzymania informacji o terminie zamówienia od Zamawiającego – 30 pkt;



- w terminie od 15 do 20 dni od dnia otrzymania informacji o terminie zamówienia od Zamawiającego – 20 pkt;
- w terminie od 21 do 30 dni od dnia otrzymania informacji o terminie zamówienia od Zamawiającego – 10 pkt;

2. Wykonawcy zostaną zawiadomieni o wynikach postępowania drogą elektroniczną bądź pisemną.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która będzie miała najkorzystniejszy bilans punktowy.

4. Liczba punktów zostanie przyznana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Zasady zaokrąglania: jeśli cyfra na 3 miejscu po przecinku będzie równa lub niższa niż 5 – cyfra na drugim miejscu pozostaje bez zmian; jeśli będzie wyższa niż 5 drugą cyfrę po przecinku zaokrąglamy w górę (powiększamy o 1).

5. W przypadku uzyskania przez więcej niż jednego Wykonawcę, sklasyfikowanego na 1. miejscu (najkorzystniejsza oferta) takiej samej ilości punktów, Zamawiający wezwie w/w Wykonawców do złożenia dodatkowych ofert cenowych. Dodatkowe oferty cenowe nie mogą zawierać ceny wyższej niż oferty pierwotne. W przypadku, gdy w wyniku oceny ofert dodatkowych zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, ponownie wezwie wykonawców do złożenia ofert dodatkowych; procedura będzie powtarzana do momentu, w którym zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą.

VII. Termin realizacji umowy

Umowa będzie realizowana od dnia zawarcia do maksymalnie 31.12.2026r.

VIII. Termin, miejsce i sposób złożenia oferty

1. Oferty należy składać wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (narzędzie):

(<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>),

- od dnia 24.04.2025 r. do dnia 02.05.2025r. do godz. 09.00:00

- Nie dopuszcza się składania ofert w plikach skompresowanych – chyba, że jest to dopuszczalne przez Bazę Konkurencyjności.

- Przed złożeniem ofert należy zapoznać się z regulaminem Bazy Konkurencyjności.

- Korzystanie z narzędzia, o którym mowa w pkt VIII.1. jest obowiązkowe. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za działanie w/w narzędzia.

2. Oferta powinna być sporządzona na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania (**Załącznik nr 1 – Wzór oferty**).



3. Oferta winna być sporządzona w języku polskim, czytelnie, najlepiej drukowanymi literami, maszynowo lub komputerowo.
4. Oferta powinna być podpisana przez Wykonawcę w wymaganych miejscach w tradycyjny sposób (poprzez złożenie własnoręcznego podpisu) lub opatrzona kwalifikowalnym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W przypadku, gdy ofertę składa (podpisuje i/lub parafuje) osoba upoważniona przez Wykonawcę, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo Wykonawcy, z którego będzie wynikało upoważnienie do dokonywania określonych czynności prawnych i faktycznych w imieniu Wykonawcy.
5. Oferta powinna być przesłana w postaci elektronicznej (skan podpisanego tradycyjnie dokumentu w formacie pdf lub dokument w formacie pdf opatrzony kwalifikowalnym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym) za pośrednictwem narzędzia, o którym mowa w pkt VIII 1. Oferta winna być podpisana w wyznaczonych miejscach – dotyczy to tradycyjnego podpisu; w przypadku kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu zaufanego lub podpisu osobistego, podpis musi być złożony na dokumencie, którego dotyczy.
6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawcę w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane i podlegają odrzuceniu.
8. Oferty złożone w inny sposób, tzn. innym kanałem niż określony w pkt VIII.1, nie będą rozpatrywane i podlegają odrzuceniu.
9. Oferty niekompletne lub zawierające błędy mogą zostać odrzucone przez Zamawiającego.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawców do złożenia wyjaśnień lub uzupełnień złożonych ofert w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie; jednocześnie Zamawiający informuje, iż nie musi skorzystać z tego prawa, jest to jego swobodna decyzja.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania poprawy oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych lub innych omyłek polegających na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.
12. Przed upływem terminu składania ofert Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Zmiany lub wycofanie ofert dokonuje się przed upływem terminu składania ofert wyłącznie za pośrednictwem bazy konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) – o ile taką funkcjonalność ww. narzędzie posiada.
13. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzać zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.

IX. Dodatkowe warunki dotyczące postępowania



1. Sposób obliczenia ceny

Podana w ofercie cena musi być wyrażona w PLN.

Podana w ofercie cena (w tym cena jednostkowa – jeśli jej podania wymaga Zamawiający) ma charakter ryczałtowy i nie podlega zmianie w trakcie realizacji zamówienia.

Cenę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Wskazana w ofercie cena (w tym cena jednostkowa – jeśli jej podania wymaga Zamawiający) obejmuje wszelkie koszty związane z prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia i umowy.

W formularzu ofertowym Wykonawca musi podać następujące ceny jednostkowe:

Część 1. Szkolenia

- b) cena brutto noclegu ze śniadaniem dla 1 osoby
- c) cena brutto wyżywienia dla 1 osoby za 2 dni
- d) cena brutto przerwy kawowej dla 1 osoby za 2 dni

Oferta zawiera dostęp do sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem.

Część 2. Konferencja

- a) cena brutto 1 godziny wynajmu sali
- b) cena brutto noclegu ze śniadaniem dla 1 osoby
- c) cena brutto wyżywienia podczas konferencji za 2 dni

Do punktacji w kryterium cena przyjęta będzie łączną ceną wszystkich w/w elementów składowych. W formularzu oferty wykonawca powinien każdy ze wskazanych elementów cenotwórczych pomnożyć przez zakładaną ilość i wyniki tych działań podsumować.

2. Pytania i odpowiedzi

Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego (zadać pytanie) **wyłącznie** za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>),

Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął do Bazy Konkurencyjności nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeśli wniosek o wyjaśnienia treści zapytania ofertowego wpłynie po terminie, ale przed upływem terminu składania ofert, zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia bądź nieudzielenia wyjaśnień.

Treść pytań oraz treść wyjaśnień będą publikowane w Bazie Konkurencyjności.



Jeśli udzielone wyjaśnienia w sposób istotny zmieniają treść zapytania ofertowego Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do uwzględnienia zmian w przygotowywanych ofertach.

Pytania, które wpłyną do Zamawiającego innym kanałem niż Baza Konkurencyjności, np. pocztą elektroniczną pozostaną bez rozpoznania.

3. Termin związania ofertą

Termin związania ofertą wynosi 20 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

4. Informacja o wynikach postępowania:

Informacja o wyniku postępowania upubliczniona zostanie w taki sposób, w jaki zostało upublicznione zapytanie ofertowe, w tym co najmniej na portalu:

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

Dodatkowo o wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający może zawiadomić niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którzy przesłali oferty w wyznaczonym terminie, zawiadamiając jednocześnie wybranego Wykonawcę o złożeniu najkorzystniejszej oferty w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w ofercie.

5. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy

Przed zawarciem umowy Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania w uzgodnieniu z Zamawiającym wzorów dokumentów, związanych z realizacją zamówienia, jeśli Zamawiający podejmie decyzję o przygotowaniu wzorów dokumentów w trybie uzgodnień.

6. Inne

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakończenia postępowania bez wyboru Wykonawcy i bez podawania przyczyny, z zastrzeżeniem postanowień Sekcji 3.2.2 pkt 22 lit g Wytycznych. W takim przypadku Wykonawcom nie przysługują roszczenia związane z udziałem w postępowaniu, w tym związane z kosztami przygotowania i złożenia oferty. Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji w zakresie ceny z Wykonawcą, którego oferta uzyskała najwyższą punktację w kryteriach oceny ofert w przypadku, gdy zaoferowana w ofercie cena jest wyższa od ceny (wartości) zawartej lub wynikającej z budżetu projektu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niepodpisania umowy z Wykonawcą, którego oferta uzyskała najwyższą punktację w kryteriach oceny ofert w przypadku, gdy zaoferowana po negocjacjach cena jest wyższa od ceny (wartości) zawartej lub wynikającej z budżetu projektu.

X. Umowa

Zamawiający informuje, iż po wyborze najkorzystniejszej oferty z Wykonawcą zostanie zawarta umowa o udzielenie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem pkt. IX ust.6. Projekt umowy nie



stanowi załącznika do Zapytania Ofertowego. Wykonawca zostanie poinformowany o terminie i ewentualnie miejscu podpisania (zawarcia) umowy, chyba że Zamawiający uzgodni z Wykonawcą elektroniczną formę zawarcia umowy. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od podpisania umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, o ile nie istnieją podstawy do unieważnienia postępowania.

XI. Istotne zmiany umowy

Zamawiający przewiduje w celu należytego wykonania umowy możliwość istotnej zmiany jej postanowień w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej:

1. Termin lub zakres realizacji zamówienia może ulec zmianie w następujących sytuacjach:

- W przypadku zmiany terminów realizacji wynikających z umowy o dofinansowanie projektu uzgodnionych z Instytucją Pośredniczącą/Zarządzającą;
- W przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych od Wykonawcy, na jego uzasadniony wniosek, pod warunkiem, że zmiana ta wynika z okoliczności, których Wykonawca nie mógł przewidzieć na etapie składania oferty i nie jest przez niego zawiniona;
- Zawieszenia prac przez Zamawiającego z powodu wystąpienia przyczyn technicznych lub organizacyjnych uniemożliwiających kontynuowanie wykonywania przedmiotu umowy, o czas zawieszenia. O zawieszeniu prac Zamawiający powiadomi Wykonawcę wskazując przyczynę zawieszenia;
- Konieczności wprowadzenia zmian w przedmiocie umowy na skutek okoliczności, których Zamawiający nie mógł obiektywnie przewidzieć w chwili zawarcia umowy o czas niezbędny do wprowadzenia tych zmian;
- W przypadku wystąpienia zmian w harmonogramie rzeczowo-finansowym Projektu, w szczególności w przypadku wystąpienia konieczności wydłużenia/przesunięcia terminów realizacji poszczególnych zadań i etapów, spowodowana obiektywnymi czynnikami, niezależnymi od Zamawiającego lub Wykonawcy, uniemożliwiającymi realizację zamówienia w pierwotnie określonych terminach, mającymi wpływ na jakość realizacji przedmiotu Umowy
- W przypadku otrzymania decyzji Instytucji Pośredniczącej/Zarządzającej zawierającej zmiany zakresu zadań, terminów realizacji czy też ustalającej dodatkowe postanowienia, do których Zamawiający zostanie zobowiązany.

2. Wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie może ulec zmianom w następujących przypadkach:

- Rezygnacji z części zadań, których wykonanie nie będzie konieczne lub będzie bezcelowe, w przypadku okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – o wartość niewykonanych zadań;
- Otrzymania decyzji Instytucji Pośredniczącej/Zarządzającej zawierającej zmiany zakresu zadań lub ustalającej dodatkowe postanowienia, do których Zamawiający zostanie zobowiązany;
- Wprowadzeniu aktualizacji do budżetu Projektu,
- Zmiany terminów płatności wynagrodzenia Wykonawcy w przypadkach uzasadnionych postępowaniem prac.



3. Zamawiający zastrzega sobie również możliwość zmiany Umowy w przypadku:

- Zmiany w obowiązujących przepisach prawa, mającej wpływ na przedmiot i warunki umowy oraz zmiana sytuacji prawnej lub faktycznej Wykonawcy i/lub Zamawiającego skutkująca niemożliwością realizacji przedmiotu umowy;
- Powstania nadzwyczajnych okoliczności, będących „siłą wyższą” skutkujących niemożliwością realizacji przedmiotu umowy lub grożących rażącą stratą, których Strony nie przewidziały przy zawarciu umowy – jako siłę wyższą rozumie się wydarzenia i okoliczności nadzwyczajne, nieprzewidywalne, niezależne od woli którejkolwiek ze Stron umowy;
- Powstania nadzwyczajnych okoliczności niebędących „siłą wyższą”, grożących rażącą stratą, których Strony nie przewidziały przy zawarciu umowy;
- Otrzymania decyzji od Instytucji Pośredniczącej/Zarządzającej zawierającej zmiany zakresu zadań, terminów realizacji czy też ustalającej dodatkowe postanowienia, do których Zamawiający zostanie zobowiązany;

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów zjazdów szkoleniowych w przypadku, gdy będzie to podyktowane koniecznością dopasowania ich do potrzeb uczestników projektu lub problemów rekrutacyjnych.

XII. Przestanki odrzucenia oferty i unieważnienia postępowania

1. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy jeśli:

a) Oferta nie została podpisana we wszystkich wskazanych miejscach

b) Oferta została złożona po terminie składania ofert.

c) Oferta została złożona przez wykonawcę:

- niespełniającego warunków udziału w postępowaniu, lub który nie potwierdził spełnienia warunków udziału w postępowaniu,
- który nie złożył w przewidzianym terminie wymaganych oświadczeń lub dokumentów, również na wezwanie Zamawiającego,
- treść oferty jest niezgodna z treścią zapytania,
- oferta została złożona w warunkach czynu nieuczciwej konkurencji w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia, po przeprowadzeniu procedury, o której mowa w Sekcji 3.2.2. pkt 21 Wytycznych.
- zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu,
- wykonawca zakwestionował poprawienie omyłki przez Zamawiającego,
- wystąpiły inne przypadki wskazane w niniejszym zapytaniu ofertowym

2. Postępowanie o udzielenie zamówienia zostaje unieważnione, jeżeli:

- Zamawiający podjął decyzję o zamknięciu (zakończeniu) postępowanie bez wyboru wykonawcy;
- nie złożono żadnej oferty;
- wszystkie złożone oferty podlegały odrzuceniu, lub zostały uznane za odrzucone;



- wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
- przed upływem terminu składania ofert, wystąpiły okoliczności powodujące, że dalsze prowadzenie postępowania jest nieuzasadnione;

XIII. Osoba upoważniona do kontaktu się z wykonawcami

Osobą upoważnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest **Radosław Jaźwiec** Kontakt e-mail: **r.jazwiec@edumocni.pl**. Zamawiający informuje, iż do upływu terminu składania ofert porozumiewanie się Zamawiającego z Wykonawcami następuje **wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności**. Po upływie terminu składania ofert, z uwagi na brak odpowiednich funkcjonalności w bazie konkurencyjności, porozumiewanie się Zamawiającego z Wykonawcami będzie odbywało się za pośrednictwem poczty elektronicznej.

XIV. Dane osobowe. Klauzula informacyjna

W związku z realizacją projektu „Mentor dla NGO” Nr FERS.04.12-IP.04-0047/24 realizowanego w ramach Program Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego, w celu wykonania obowiązku nałożonego art. 13 i 14 RODO, w związku z art. 88 ustawy o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021-2027, informujemy o zasadach przetwarzania Państwa danych osobowych:

1. Administrator danych osobowych

Administratorem Państwa danych osobowych jest Fundacja Edumocni z siedzibą pod adresem: Ul. Kościuszki 37A, 33-100 Tarnów, NIP: 993 066 78 32. Administrator prowadzi operacje przetwarzania Pani/Pana danych osobowych.

Pozostali odrębni administratorzy Państwa danych biorący udział we wdrażaniu Programu:

- Minister właściwy do spraw rozwoju regionalnego z siedzibą przy ul. Wspólnej 2/4, 00-926 Warszawa (Instytucja Zarządzająca),
- Kancelaria Prezesa Rady Ministrów z siedzibą przy Alejach Ujazdowskich 1/3, 00-583 Warszawa (Instytucja Pośrednicząca),

Administratorzy będą przetwarzać oraz wzajemnie udostępniać sobie dane osobowe w celu wykonywania przypisanych im zadań.

2. Cel przetwarzania danych

Dane osobowe będą przetwarzane w związku z realizacją projektu „Mentor dla NGO”- nr FERS.04.12-IP.04-0047/24 w szczególności w celach: przeprowadzenia postępowania, udzielenia zamówienia publicznego, zawarcia umowy, realizacji zamówienia, obowiązku sprawozdawczego, przedłożenia organom kontroli, wynikających z realizacji zadań, potwierdzenia kwalifikowalności wydatków oraz monitorowania, sprawozdawczości, komunikacji, publikacji, ewaluacji, zarządzania finansowego, weryfikacji i audytów oraz ogłoszenia wyników postępowania na stronie internetowej <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>.



3. Obowiązek podania danych

Podanie danych jest dobrowolne, ale konieczne do realizacji wyżej wymienionych celów. Odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości podjęcia stosownych działań i niemożliwością zawarcia umowy.

4. Podstawa przetwarzania

Państwa dane osobowe będą przetwarzane w związku z tym, że:

- przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (art. 6 ust. 1 lit. c, a w przypadku danych szczególnej kategorii art. 9 ust. 2 lit. g RODO), który określa:
- 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,
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/1057 z dnia 24 czerwca 2021 r. ustanawiające Europejski Fundusz Społeczny Plus (EFS+) oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 296/2013 (Dz. Urz. UE L 231 z 30.06.2021, str. 21, z późn. zm.),
- ustawa z dnia 28 kwietnia 2022 r. o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021-2027, w szczególności art. 87-932,
- umowa o dofinansowanie projektu,
- ustawa z 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego,
- ustawa z 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych.
- przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą, lub do podjęcia działań na żądanie osoby, której dane dotyczą, przed zawarciem umowy (art. 6 lit 1 ust. b RODO).

5. Zakres danych, które możemy przetwarzać został określony w art. 87 ust.2 ustawy wdrożeniowej.

6. Dane pozyskujemy bezpośrednio lub pośrednio od osób, których one dotyczą, oraz z systemu teleinformatycznego, a także z rejestrów ogólnie dostępnych (np. KRS, CEIDG itd.).

7. Dostęp do Państwa danych osobowych mają pracownicy i współpracownicy administratora. Ponadto Państwa dane osobowe oraz dane osobowe pracowników, podwykonawców wskazanych w formularzu ofertowym i/lub załączonych dokumentach mogą być przekazane następującym podmiotom i kategoriom podmiotów (odbiorcom):

- podmiotom i instytucjom zaangażowanym we wdrażanie, realizację i nadzór nad Programem;
- uprawnionym instytucjom publicznym w celu realizacji obowiązków określonych przez przepisy prawa;
- podmiotom przetwarzającym, które świadczą usługi na rzecz Administratora danych i którym te dane są powierzane np. dostawcom usług IT lub usług telekomunikacyjnych, firmom



świadczącym obsługę finansowo-kadrowo-księgową, firmom ubezpieczeniowym, bankom, kurierom;

-innym Wykonawcom oraz osobom działającym w ich imieniu w ramach dostępu do informacji publicznych;

-instytucjom kontrolnym i audytowym,

-podmiotom prowadzącym ewaluację Projektu lub Programu.

8. Dane osobowe są przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 2 zapytania ofertowego, oraz zgodnie z terminami wynikającymi z obowiązujących przepisów w tym o archiwizacji, umowy o dofinansowanie projektu, oraz „Wytocznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” Ministra Funduszy i Polityki Regionalnej z tym zastrzeżeniem, że dokumentacja projektowa jest przechowywana przez okres pięciu lat od dnia 31 grudnia roku, w którym instytucja zarządzająca dokonała ostatniej płatności na rzecz beneficjenta.

9. Dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu. 10. Państwa dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego.

11. Każda osoba, z wyjątkami zastrzeżonymi przepisami prawa, ma możliwość:

- dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii (art. 15 RODO),

- żądania ich sprostowania (ew. poprawiania) (art. 16 RODO),

- ograniczenia przetwarzania (art. 18 RODO),

12. W związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO nie przysługuje Państwu prawo do usunięcia danych osobowych oraz prawo do przenoszenia danych osobowych, o których mowa w art. 20 RODO. Ponadto na podstawie art. 21 RODO nie przysługuje Państwu prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

13. Każdej osobie przysługuje 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. Właściwym dla wniesienia skargi jest: Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

14. Podpisanie oświadczenia o zapoznaniu się z klauzulą informacyjną jest obowiązkowe.

XV. Załączniki do zapytania ofertowego

Załącznik nr 1 – Wzór oferty