Wrocław, 29.10.2026 r.

Uniwersytet DSW Ideis
Ul. Strzegomska 55
53-611 Wrocław

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 51/10/PSZ/WRO/2026

Dotyczy usług hotelowych, najmu sal dydaktycznych do prowadzenia studiów podyplomowych oraz usługi cateringowej

ZAMAWIAJĄCY

Uniwersytet DSW Ideis, 53-611 Wrocław, ul. Strzegomska 55
wpisany do Ewidencji Uczelni Niepublicznych pod numerem 118, NIP: 894-230-62-69, REGON: 931056267

MIEJSCE PUBLIKACJI

Portal Baza Konkurencyjności: www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest w oparciu o zasadę konkurencyjności zgodnie z zapisami „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027".

2. Postępowanie nie jest prowadzone w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019, poz. 2019 z późn. zm.).

3. Zapytanie ogłaszane jest w związku z realizacją projektu „Nowoczesne i profesjonalne PSZ = wysoka jakość świadczonych usług" nr FERS.01.02-IP.06-0006/24 współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego+, w ramach Programu „Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027", Priorytet 1 „Umiejętności" Działanie 1.02 „Rozwój publicznych służb zatrudnienia". Celem zapytania jest wybór wykonawcy usług hotelowych.

4. Zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Uniwersytetu DSW Ideis we Wrocławiu do zawarcia umowy.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kod CPV:
55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego
55110000-4 – Hotelarskie usługi noclegowe
70220000-9 – Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne
55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków
55320000-9 – Usługi podawania posiłków
55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

Przedmiotem niniejszego zapytania jest wybór wykonawcy w zakresie świadczenia dla uczestników/czek oraz wykładowców (II edycja) studiów podyplomowych na kierunku „Nowoczesne przywództwo, zarządzanie oparte na danych i skuteczne projekty - liderzy PSZ w działaniu" kompleksowej usługi złożonej z wynajmu sal dydaktycznych na terenie miasta Wrocławia, z usług cateringowych - ciągła przerwa kawowa + lunch - oraz świadczenia usługi noclegu.

Grupa liczebność	Terminy	Sala szkoleniowa	Przerwa kawowa i lunch	Nocleg + śniadanie + kolacja
1 grupa - ok. 25 osób	28-29.11.2026, 09-10.01.2027 23-24.01.2027	1 sala dla ok. 25 osób	1 grupa ok. 25 osób	Nocleg pt/sb/nd dla ok 25 osób

Najem sali dydaktycznej do prowadzenia studiów podyplomowych

1. Sala dydaktyczna musi znajdować się w budynku na terenie Wrocławia, (obiekt powinien znajdować się w odległości nie większej niż 5 km od siedziby Uniwersytetu DSW Ideis we Wrocławiu (ul. Strzegomska 55, 53-611 Wrocław) i nie większej niż 500 m od najbliższego przystanku autobusowego komunikacji miejskiej - odległość liczona według mapy Google, trasa piesza) - **Wykonawca w formularzu ofertowym musi wskazać dokładny adres sali dydaktycznej. Brak wskazania adresu, spowoduje odrzucenie oferty**.
2. Sale szkoleniowe powinny pomieścić ok. 25 osób.
3. Sale muszą spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są szkolenia, powinny być dobrze oświetlone, klimatyzowane.
4. Wymagania dotyczące wyposażenia sali:
   - stoły z krzesłami dla wskazanej w pkt. 2 liczby osób,
   - rzutnik multimedialny z ekranem,
   - komputer,
   - przedłużacz,
   - tablice flipchart z papierem lub tablice suchościeralne,
   - dostęp do Internetu,
   - ułatwienia zgodne z potrzebami osób z niepełnosprawnościami ruchu;
5. W budynku muszą zostać zapewnione odpowiednie warunki do prowadzenia zajęć dydaktycznych:
   - ok. $2m^2$ na osobę w sali szkoleniowej
   - sala oraz budynek, w którym się znajduje, musi spełniać wymogi dostępności (zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027), co obejmuje m.in. udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami (np. podjazdy, dostępne toalety) i osób mających trudności komunikacyjne (łatwość dostępu, szerokie korytarze). Musi być pozbawiony barier architektonicznych i komunikacyjnych, wyraźnie oznakowany w sposób ułatwiający przemieszczanie się osób z niepełnosprawnością (właściwe oznakowanie budynków, plansze i wskazówki ułatwiające przemieszczanie się).
   - zaplecze sanitarno-higieniczne
6. Wynajem sali obejmuje wszelkie koszty jej utrzymania, w tym energii elektrycznej.

7. Usługa wykonywana będzie w czasie zjazdów na studiach podyplomowych. Zjazdy obejmują dwa dni: soboty i niedziele, w sposób ciągły w godz. 8:00-19:00;
8. Przewiduje się zorganizowanie studiów podyplomowych dla 1 grupy, realizacja najmu nastąpi przez 4 zjazdy, rozumiane jako dwudniowe spotkania (sobota-niedziela), w następujących terminach:
   - 28-29.11.2026,
   - 09-10.01.2027
   - 23-24.01.2027
9. Wykonawca zapewni osobę do obsługi i bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów technicznych w trakcie najmu;
10. Spełnienie warunków zawartych w opisie przedmiotu zamówienia może zostać zweryfikowane przez Zamawiającego na miejscu w trakcie wizji lokalnej. Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia oferty, jeżeli w wyniku wizji lokalnej okaże się, że faktyczny standard oferty nie jest zgodny z przedstawionymi w ofercie kryteriami i oświadczeniem Wykonawcy.
11. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń losowych Wykonawca jest zobowiązany zapewnić sale szkoleniowe, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.

Usługa cateringowa, która polega przygotowaniu stołu cateringowego, ustawieniu sprzętu, naczyń i produktów spożywczych na stole cateringowym oraz posprzątaniu po zakończeniu serwowania posiłków, dla uczestników/czek studiów podyplomowych na zjazdach sobota-niedziela w zakresie:

posiłek	**Minimalne wymogi**	**Planowana liczba osób w grupie**	**Planowana liczba grup w okresie trwania zamówienia**
a) Przerwa kawowa	• Obejmuje minimum: – Kawę z ekspresu z możliwością wyboru kawy typu np. espresso, latte itp. Dodatki do kawy: mleko o zawartości tłuszczu minimum 2%, mleko bez laktozy, cukier biały i brązowy w saszetkach. 0,5l na jedną osobę; – Herbatę w kopertach (czarna, zielona, owocowa). Cukier biały i brązowy w saszetkach. Cytryna umyta i sparzona, pokrojona w plasterki. Gorąca woda zapewniona w termosach lub warnikach Wykonawcy (0,5l na jedną osobę); – wodę (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach), – soki – co najmniej 200ml na osobę, • ciasta (co najmniej dwa rodzaje) – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 gram) lub kruche ciastka (co najmniej dwa rodzaje po 150 g na osobę) lub słone przekąski i owoce serwowane w formie bufetu.	Ok. 25 osób	1 grupa

b) Lunch	• obejmuje minimum dwa dania ciepłe (zupa i drugie danie) oraz napój (w szklanych butelkach lub woda z dystrybutora wody pitnej w szklanych dzbankach): – mięso lub/i ryba na ciepło – co najmniej 150 g na osobę; – zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – co najmniej 150 g na osobę, – dodatki: (ziemniaki, kasza, ryż lub frytki) – co najmniej 200 g na osobę, – soki owocowe – co najmniej 200 ml na osobę, – woda mineralna – co najmniej 200 ml. • Posiłki w ramach lunchu w dniach danego zjazdu (sobota-niedziela) muszą się od siebie różnić. • Lunch wymagany będzie w dniach, kiedy liczba godzin dydaktycznych zaplanowanych w danym dniu wynosi 6 lub więcej.	Ok. 25 osób	1 grupa

1. Wymagania i zastrzeżenia dotyczące posiłków
   a. Jakość i świeżość produktów
      - wszystkie potrawy muszą być przygotowane ze świeżych produktów, w dniu podania;
      - niedopuszczalne jest stosowanie produktów przeterminowanych, odgrzewanych lub o obniżonej jakości.
   b. Bezpieczeństwo i higiena
      - Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.);
      - przygotowanie posiłków zgodnie z zasadami HACCP;
      - zachowanie odpowiednich warunków przechowywania i transportu potraw (termosy, bemary, chłodnie).
   c. Różnorodność i urozmaicenie
      - menu musi obejmować co najmniej dwa warianty dań głównych mięsne/rybne/wegetariańskie) – dotyczy lunchu;
      - sałatki/surówki przygotowane w różnych wersjach smakowych;
      - napoje dostępne w kilku wariantach (gazowane/niegazowane, różne smaki soków).
   d. Wymogi dietetyczne
      - wykonawca powinien umożliwić przygotowanie porcji specjalnych (np. bezglutenowych, bezlaktozowych, wegetariańskich) na zgłoszenie Zamawiającego.
   e. Ekologia i zrównoważony rozwój

- jedzenie i napoje serwowane będą w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie będą używane plastikowe naczynia lub sztućce.

2. Wykonawca zapewni serwis (w tym sprzątający) podczas i po posiłkach.
3. Usługa zostanie wykonana w terminach:
   - 028-29.11.2026,
   - 09-10.01.2027
   - 23-24.01.2027
4. Dla każdej zgłoszonej grupy realizacja usługi cateringu nastąpi przez 3 zjazdy, rozumiane jako dwudniowe spotkania (sobota-niedziela), w każdym z dni spotkań (w sumie 6 dni cateringu). Wielkość (liczba porcji) ustalane są każdorazowo z Wykonawcą na podstawie zapotrzebowania zgłoszonego przed każdym zjazdem.
5. Miejsce realizacji usługi – sala szkoleniowa zapewniona przez Wykonawcę.
6. Zamawiający wymaga, by realizacja zamówienia następowała zgodnie z zasadą równości szans i niedyskryminacji (w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz równości szans kobiet i mężczyzn).

Usługa noclegu dla uczestników/czek studiów podyplomowych i trenerów na zjazdach sobota-niedziela w zakresie:

1. Standard obiektu
   a. Zamówienie obejmuje nocleg w miejscu noclegowym o minimalnie 2*standardzie hotelu i maksymalnie 3* (zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie) wraz ze śniadaniem, przy czym istnieje możliwość szerszego zakresu usługi, o ile mieści się w określonej standardem cenie, wg. załącznika nr 3 do Regulaminu wyboru projektu „Rozwój kwalifikacji i kompetencji pracowników instytucji rynku pracy" numer naboru: FERS.01.02-IP.06-003/24https://fers.mrpips.gov.pl/data/assets/pdf_file/0017/20645/zal_nr_3_zestawienie_standard u_i_cen_rynkowych.pdf
   b. obiekt musi spełniać wymogi kategorii hotelowej (czystość, obsługa recepcyjna, sanitariaty w pokojach, internet bezprzewodowy).
2. Pokoje
   a. zakwaterowanie co do zasady w pokojach 2-osobowych,
   b. nocleg w pokojach 1-osobowych dopuszczalny wyłącznie w uzasadnionych przypadkach za zgodą Zamawiającego (np. brak parzystej liczby uczestników, kwestie zdrowotne),
   c. każdy pokój wyposażony w: łazienkę, dostęp do ciepłej wody, komplet ręczników, podstawowe kosmetyki hotelowe, dostęp do Internetu.
3. Wyżywienie - cena noclegu obejmuje śniadanie i kolację dla każdej zakwaterowanej osoby:
   a. śniadanie w formie bufetu szwedzkiego, z uwzględnieniem opcji wegetariańskich i zdrowotnych (np. bez laktozy, bez glutenu – na zgłoszenie);
   b. kolacja: danie główne na ciepło – mięso i/lub ryba – co najmniej 150 g na osobę,

4. Lokalizacja i dostępność
   a. miejsce zakwaterowania musi być zlokalizowane w odległości umożliwiającej sprawny dojazd środkami komunikacji publicznej z dworców autobusowych i pkp,
   b. Miejsce zakwaterowania musi być zlokalizowane maksymalnie 5 km od siedziby Uniwersytetu DSW Ideis we Wrocławiu (ul. Strzegomska 55, 53-611 Wrocław) i nie większej niż 500 m od najbliższego przystanku autobusowego komunikacji miejskiej - odległość liczona według mapy Google, trasa piesza) – **Wykonawca w formularzu ofertowym musi wskazać dokładny adres miejsca zakwaterowania. Brak wskazania adresu, spowoduje odrzucenie oferty**.

c. Miejsce zakwaterowania musi być dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami - Wykonawca jest zobowiązany do realizacji zamówienia zgodnie z „Wytycznymi dotyczącymi realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027", które są dostępne na Portalu Funduszy Europejskich, w szczególności określonymi w Załączniku nr 2 Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027, w zakresie dostosowania obiektu do osób z niepełnosprawnościami

5. Warunki pobytu
   a. zapewnienie całodobowego dostępu do recepcji lub osoby kontaktowej w obiekcie,
   b. pokoje przygotowane zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa,
   c. obiekt musi posiadać aktualne pozwolenia sanitarne i spełniać przepisy przeciwpożarowe,
6. Wymogi dodatkowe
   a. możliwość wystawienia faktury/rachunku zgodnie z zasadami finansowania projektów,
   b. przestrzeganie zasad równości i dostępności – na życzenie uczestników zapewnienie pokoju dostosowanego do potrzeb osób z niepełnosprawnościami
   c. zapewnienie możliwości anulacji rezerwacji lub zmiany liczby pokoi w terminie uzgodnionym z wykonawcą.
7. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.).
8. Terminy realizacji i ich wielkość

   Realizacja usług nastąpi przez 3 zjazdy, rozumiane jako:
   a. nocleg z piątku na sobotę, kolacja w piątek i śniadanie w sobotę;
   - nocleg z soboty na niedzielę, kolacja w sobotę i śniadanie w niedziele), czyli w dniach: 28-29.11.2026, 09-10.01.2027, 23-24.01.2027 - zamawiający przewiduje, że niniejsze zamówienie obejmie 1 grupę ok. 25 osób.

   Zamawiający przewiduje, że z noclegu z piątku na sobotę skorzysta ok 50% członków grupy, a z noclegu z soboty na niedzielę ok 90% członków grupy.

9. Dokładna liczba noclegów wraz z wyżywieniem będą podawane przez Zamawiającego w formie zapotrzebowania przed każdym zjazdem. Zapotrzebowanie to zawierać będzie:
   - datę rezerwacji;
   - liczbę grup;
   - planowaną liczbę osób.

   Przed planowanym przyjazdem grup Zamawiający wskaże ilość mężczyzn, kobiet w każdej grupie.
10. Zamawiający wymaga, by realizacja zamówienia następowała zgodnie z zasadą równości szans i niedyskryminacji (w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz równości szans kobiet i mężczyzn).
11. W przypadku, gdy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy obiekt, w którym została dokonana rezerwacja, nie będzie mógł zapewnić noclegu osobom skierowanym przez Zamawiającego, Zamawiający wymaga niezwłocznego i niepowodującego zakłóceń w danym cyklu studiów podyplomowych organizowanych przez Zamawiającego, zapewnienia przez Wykonawcę, noclegu w innym obiekcie o co najmniej takim samym standardzie, w cenie nieprzekraczającej ceny noclegu, który został zamówiony (wskazany przez Wykonawcę w formularzu ofertowym).
12. Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz noclegu i wyżywienia) poniesionych przez osoby skierowane do obiektu. Wszelkie dodatkowe należności winna uiścić osoba korzystająca z noclegu. Ewentualne dodatkowe należności mogą wynikać wyłącznie z usług pobieranych dobrowolnie, za zgodą osób z nich korzystających.
13. Na koniec realizacji każdego zjazdu przeprowadzana jest wśród uczestników/czek projektu ankieta ewaluacyjna. W przypadku uzyskania średniej oceny usługi poniżej 3,0 w skali 1–5, Zamawiający może wezwać Wykonawcę do poprawy jakości usługi, a ponowne uzyskanie średniej oceny poniżej 3,0 może

stanowić podstawę do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.

14. Niniejsze postępowanie obejmuje jedynie część zamówienia, całe zamówienie obejmuje: 20 grup (500 os.) x 9 zjazdów. Kolejne zapytania ofertowe dotyczące świadczenia usług noclegu, wynajmu sal dydaktycznych oraz usług cateringowych zostaną opublikowane do końca 2026 r.

15. Informacje o przewidywanych zamówieniach polegających na powtórzeniu podobnych usług :
    a. Zamawiający zastrzega możliwość udzielenia w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego dotychczasowemu Wykonawcy usług, zamówienia polegającego na powtórzeniu podobnych usług, jak te które są przedmiotem zamówienia podstawowego,
    b. wartość usług, które mogą zostać udzielone na tej podstawie nie przekroczy 50% wartości zamówienia podstawowego,
    c. Zamówienia podobne zostaną udzielone po przeprowadzeniu negocjacji z Wykonawcą realizującym zamówienie podstawowe, przy założeniu, że wynegocjowane warunki nie będą mniej korzystne dla Zamawiającego aniżeli warunki realizacji zamówienia podstawowego. Ponadto warunkiem udzielenia zamówień polegających na powtórzeniu podobnych usług będzie terminowe i należyte realizowanie zamówienia podstawowego

ZASADY USTALANIA WYNAGRODZENIA ZA WYKONANIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wynagrodzenie będzie płatne z dołu, po każdym miesiącu świadczenia usług i będzie stanowiło sumę: iloczynu stawki jednostkowej najmu Sali wskazanej w formularzu ofertowym i liczby dni zajęć oraz zamówionych porcji cateringu w danym miesiącu oraz wynagrodzenia za faktycznie wykorzystane noclegi usługi noclegu. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzania dla Zamawiającego miesięcznych zestawień wielkości świadczonych usług oraz protokołów odbioru będących podstawą do wystawienia faktury.

2. Wykonawca wystawia fakturę VAT za każdy miesiąc kalendarzowy, w którym usługa była świadczona.

3. Termin płatności 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zapłaty za wynagrodzenie Wykonawcy, który jest podatnikiem VAT:
    a. tylko na rachunek bankowy Wykonawcy znajdujący się w elektronicznym wykazie podmiotów prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej w oparciu o art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług. W przypadku, gdy wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy nie spełni warunku określonego powyżej, opóźnienie w dokonaniu płatności powstałe wskutek braku możliwości realizacji przez Zamawiającego dokonania płatności nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do żądania od Zamawiającego jakichkolwiek odsetek, jak również innych rekompensat / odszkodowań z tytułu dokonania nieterminowej płatności.
    b. w ramach mechanizmu podzielonej płatności tzw. split payment o którym mowa w art. 108a ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.

5. Zamawiający jest członkiem Grupy VAT - Centrum Rozwoju Szkół Wyższych Grupa VAT, w związku z czym faktury dokumentujące świadczenie usług wykonane od tej daty na rzecz Uczelni powinny być wystawiane z następującymi danymi:

    Nabywca:

    Centrum Rozwoju Szkół Wyższych Grupa VAT

    ul. Pastelowa 16

    60-198 Poznań

    NIP: 2090007170

Odbiorca/Podmiot:

Uniwersytet DSW Ideis

ul. Strzegomska 55, 53-611 Wrocław

NIP: 894 230 62 69

Dodatkowo na fakturze (w sekcji “Opis dodatkowy”, pole "Uwagi") powinny znaleźć się dane osoby kontaktowej po stronie Uczelni (imię i nazwisko, adres e-mail), co usprawni obieg dokumentów oraz proces ich weryfikacji.

WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie niniejszego zamówienia nie mogą się ubiegać Wykonawcy, w stosunku do których zachodzą przesłanki wykluczenia 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 2024 r. poz. 507).

2. Zgodnie z treścią 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, zwanej dalej „ustawą”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:
   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 (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.

3. O udzielenie niniejszego zamówienia nie mogą ubiegać się Wykonawcy powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z 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.

4. Z postępowania zamawiający wykluczy wykonawcę:
   a. który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności, gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał inne zamówienie – wcześniejszą umowę zawartą z Zamawiającym,
   b. który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy zawartej z Zamawiającym, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady

Potwierdzeniem braku wystąpienia ww. przesłanek będzie złożenie przez Wykonawcę podpisanego oświadczenia zawartego w załączniku nr 2 do niniejszego Zapytania Ofertowego. W przypadku wystąpienia ww. przesłanek, Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się podmioty, które:
   a. nie podlegają wykluczeniu;
   b. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej terminowe wykonanie przedmiotu zamówienia;
   c. nie znajdują się w stanie likwidacji ani nie ogłoszono ich upadłości;
   d. nie zalegają z uiszczaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne.

   Spełnienie powyższych warunków Wykonawca potwierdzi poprzez złożenie stosownego oświadczenia.

2. Uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności:

   Zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) Wykonawca posiada wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

   Na dowód spełniania powyższego warunku Wykonawca przedłoży kopię zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu wymaganych od Wykonawcy zostanie dokonana według formuły spełnia – nie spełnia na podstawie złożonych przez Wykonawcę oświadczeń i dokumentów. Jeżeli Wykonawca nie będzie spełniać warunków udziału w postępowaniu, zostanie wykluczony z postępowania. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

Sposób przygotowania i składania ofert:

1. Ofertę należy złożyć na formularzach, których wzory stanowią załączniki do niniejszego zapytania ofertowego, a treść oferty musi być zgodna z treścią zapytania.
2. Zamawiający dopuszcza:

a. wydrukowanie, podpisanie i zeskanowanie oferty przez Wykonawcę,
b. podpisanie oferty podpisem osobistym,
c. podpisanie oferty podpisem zaufanym,
d. podpisanie oferty kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

3. Podpis osobisty, zaufany bądź kwalifikowany podpis elektroniczny może zostać złożony osobno pod każdym plikiem/oświadczeniem Wykonawcy, jak i może zostać złożony jeden podpis obejmujący wszystkie oświadczenia zgromadzone w jednym pliku.

4. Językiem obowiązującym podczas całego przebiegu postępowania jest wyłącznie język polski. Oferta oraz wszelkie oświadczenia lub dokumenty składane przez Wykonawców muszą być sporządzone w języku polskim lub przetłumaczone przez Wykonawcę na język polski. Jeśli Wykonawca składa oświadczenia lub dokumenty sporządzone w języku obcym, musi załączyć je w oryginalnym brzmieniu wraz z ich tłumaczeniem na język polski. W razie wątpliwości pomiędzy wersją obcojęzyczną i wersją polskojęzyczną uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.

5. Oferta oraz każdy inny dokument lub oświadczenie składane w postępowaniu muszą być czytelne. W przypadku, gdy oświadczenie lub dokument będą nieczytelne Zamawiający wezwie Wykonawcę do ich uzupełnienia lub złożenia wyjaśnień co do ich treści.

6. Wykonawca może wskazać w treści oferty informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów Ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. W tym celu zobowiązany jest do złożenia dodatkowego oświadczenia wskazującego, które informacje w ofercie stanowią tajemnice przedsiębiorstwa. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji rozumie się informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, nie później niż w terminie składania ofert, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów wskazanych powyżej. Informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa winny być przez Wykonawcę zeskanowane w osobnym pliku z oznakowaniem „TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA". Zamawiający ma prawo badać skuteczność zastrzeżenia dot. zakazu udostępniania informacji zastrzeżonych, jako tajemnica przedsiębiorstwa. Następstwem stwierdzenia bezskuteczności zastrzeżenia będzie ich odtajnienie. Wykonawca nie może zastrzec tajemnicą przedsiębiorstwa informacji zawartych w formularzu oferty.

7. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

9. Cena podana w ofercie ma charakter ryczałtowy. Musi być ona ceną kompletną, jednoznaczną i ostateczną oraz musi stanowić całkowite wynagrodzenie Wykonawcy za wykonywanie obowiązków umownych w pełnym zakresie. Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego zapytania ofertowego i pełen zakres prac i usług określonych w dokumentacji zapytania ofertowego oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia. Oznacza to, że Wykonawca skalkulował wszystkie potencjalne ryzyka, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu umowy oraz że przewidział właściwą organizację dla bezpiecznego, poprawnego i terminowego zrealizowania przez Wykonawcę zakresu rzeczowego przedmiotu umowy. Pod pojęciem ceny ofertowej brutto Zamawiający rozumie kwotę brutto

wraz z narzutami na wynagrodzenia stanowiące koszt Zamawiającego (jeśli dotyczy), a dla podatnika VAT – kwotę zawierającą podatek VAT (jeśli dotyczy)

10. Ceny oferty muszą być podane cyfrowo.

11. Wszystkie wartości cenowe w ramach niniejszego postępowania mają być określone w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

12. Jeżeli zaoferowana cena (w tym cena jednostkowa) lub koszt (w tym koszt jednostkowy) wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający może żądać od Wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z Wykonawcą i może odrzucić tę ofertę w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.

13. W przypadku oferty, dla której Zamawiający będzie miał wątpliwości co do specyfikacji przedmiotu zamówienia i jej zgodności z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie pełnej specyfikacji technicznej przedmiotu zamówienia.

14. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu. Ofertę zatrzymuje Zamawiający.

15. Zamawiający dokonuje oceny formalnej ofert i wyłania oferty, które nie podlegają odrzuceniu, wykluczeniu i spełniają wymogi formalne Zamawiającego.

TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY

Dokumenty wymagane od Wykonawcy:

1. Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego - Formularz Oferty – wypełniony i podpisany przez Wykonawcę lub osobę/osoby upoważnione do reprezentacji Wykonawcy;

2. Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego – Oświadczenia – wypełniony i podpisany przez osobę/osoby upoważnione do reprezentacji Wykonawcy;

3. kopia zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;

4. Pełnomocnictwo do podpisania oferty lub inny dokument wskazujący na posiadanie prawa do reprezentacji Wykonawcy (np. wydruk z KRS),

5. Aktualny wyciąg z KRS.

Ofertę podpisaną przez osobę/ osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy należy przesłać z wykorzystaniem portalu Baza Konkurencyjności: https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl
Jeżeli z powodu błędu w działaniu portalu Baza Konkurencyjności nie będzie możliwe złożenie oferty, należy w terminie wskazanym poniżej, wysłać ofertę na adres e-mail: biuro.projektow@ideis.pl wraz ze zrzutem ekranu potwierdzającym problem techniczny portalu Baza Konkurencyjności.

Termin składania ofert przez Wykonawców upływa 06.11.2026 r. do godziny 8:00. Za termin złożenia oferty przyjmuje się datę i godzinę jej wpływu do Zamawiającego. Oferty złożone po ww. terminie nie będą podlegać ocenie.

Wykonawca może, przed upływem terminu dostarczenia ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami: Hanna Sklorz, e-mail: hanna.sklorz@ideis.pl

OCENA OFERT

1. Zamawiający dokona oceny złożonych ofert pod względem ich formalnej zgodności z niniejszym zapytaniem ofertowym.

2. Oferta zostanie odrzucona, jeżeli:
   a. została podpisana przez osobę nieuprawnioną,
   b. została złożona przez wykonawcę:
      - podlegającego wykluczeniu z postępowania lub
      - niespełniającego warunków udziału w postępowaniu
   c. jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego z zastrzeżeniem poniższych zapisów o poprawieniu oferty lub jest niezgodna z innymi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa,
   d. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
   e. zawiera rażąco niską cenę lub gdy cena w ofercie będzie przewyższać możliwości finansowe Zamawiającego,
   f. Wykonawca nie zgodził się na poprawienie przez Zamawiającego w treści oferty oczywistej omyłki pisarskiej, rachunkowej lub innej omyłki,

3. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

4. Zamawiający poprawia w ofercie:
   a. oczywiste omyłki pisarskie, w szczególności jeżeli cena podana liczbą nie odpowiada cenie podanej słownie, przyjmuje się za prawidłową cenę podaną słownie, chyba że z treści oferty wynika, iż prawidłowa jest cena podana liczbą;
   b. oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
   c. inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.
   b. Zamawiający, po dokonaniu poprawki omyłki w ofercie, niezwłocznie zawiadamia o tym Wykonawcę, który w terminie 1 dnia roboczego, może nie zgodzić się na poprawienie tej omyłki.

5. Zamawiający może, kontaktując się drogą mailową na adres wskazany w ofercie, w toku badania i oceny oferty żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści oferty bądź uzupełnienia braków formalnych oferty, wyznaczając Wykonawcy termin na ich uzupełnienie. W przypadku nieuzupełnienia oferty lub niezłożenia wyczerpujących wyjaśnień Zamawiający będzie uprawniony do odrzucenia oferty.

OCENA OFERT

1. Zamawiający dokona oceny ofert i wyboru najkorzystniejszych ofert jedynie spośród ofert niepodlegających odrzuceniu oraz złożonych przez Wykonawców niepodlegających wykluczeniu.

2. Zamawiający dokona oceny ofert w oparciu o przedstawione kryteria i ustaloną punktację do 100 (100%= 100 pkt). Zamawiający udzieli zamówienia tym Wykonawcom, którzy spełnią kryteria dostępu i wymagania zapytania oraz uzyskają najwyższą liczbę punktów w oparciu o ustalone poniżej kryteria:
   a. W pierwszej kolejności spełnienie kryteriów dostępu i spełnienie wymagań zapytania (spełnia = 1 / nie spełnia = 0), w tym:
      A. kompletność dokumentacji;
      B. zgodność oferowanego przedmiotu zamówienia z wymogami zapytania
   b. W drugiej kolejności ocena ofert:
      A. cena brutto – waga 100

L.p.	Nazwa kryterium oceny	Maksymalna liczba punktów za kryterium oraz waga	Sposób wyliczenia punktów za kryteria oceny Oferty
A	Łączna cena brutto w PLN	100 (waga 100 %)	Liczba punktów za kryterium A = najniższa cena brutto w PLN za realizację przedmiotu zamówienia wskazana w formularzu oferty spośród ważnych ofert / cena brutto w PLN badanej oferty wskazana w formularzu oferty ocenianej * 100 pkt

3. Łącznie, maksymalnie możliwych do uzyskania jest 100 pkt (100%). Wszystkie obliczenia dotyczące liczby punktów będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4. Kryteria będą weryfikowane w oparciu o informacje zawarte w złożonej przez Wykonawcę dokumentacji ofertowej w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe.

5. Cena wpisana w ofercie złożonej w portalu Baza Konkurencyjności w polu „Dane oferty – Cena" oraz cena wynikająca ze skanu załącznika – Formularz oferty dołączonego w portalu Baza Konkurencyjności w części „Oferty – Załączniki" musi być jednakowa, przy czym ceną, która zostanie uznana za wiążącą, będzie cena wpisana w Załączniku - Formularzu oferty.

6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów.

7. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taką samą ilość otrzymanych punktów, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli oferty z taką samą ceną, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach

8. Zamawiający zakłada możliwość negocjacji z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę, jeśli zaproponowana cena przewyższa kwotę, jaką Zamawiający planował przeznaczyć na udzielenie zamówienia.

9. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może zawrzeć umowę z Wykonawcą, który w prawidłowo przeprowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

WYNIKI OCENY

Informacja o wyniku postępowania zostanie umieszczona w portalu Baza Konkurencyjności: www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl

INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający dopuszcza możliwość zadawania pytań przez Wykonawców. Pytania mogą być zadawane tylko w Bazie Konkurencyjności najpóźniej do dnia 02.11.2026 r. do godziny 15:00. Zamawiający nie będzie udzielał odpowiedzi na pytania przesłane po terminie oraz w inny sposób, niż wskazany wyżej.

2. Zamawiający może dokonać zmiany zapytania ofertowego. Zmiana zostanie umieszczona na stronie internetowej www.bazakonkurencyjności.funduszeeuropejskie.gov.pl.

3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania. Zamawiający może unieważnić postępowanie w szczególności, jeżeli:
   a. cena najkorzystniejszej oferty przekroczy środki finansowe, które Zamawiający może przeznaczyć na realizację przedmiotu postępowania,
   b. nie zostanie złożona żadna oferta lub wszystkie oferty zostaną odrzucone albo wszyscy Wykonawcy zostali wykluczeni z postępowania lub nie spełnili warunków udziału w postępowaniu
   c. wystąpiła zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć.

5. Zamawiający może wydłużyć termin składania ofert.

6. W związku z wykluczeniem Wykonawcy lub odrzuceniem jego oferty, Wykonawcy nie przysługują środki ochrony prawnej.

7. Warunki zmiany umowy. Zamawiający przewiduje zmianę zawartej Umowy w stosunku do treści zapytania ofertowego oraz oferty Wykonawcy w zakresie:
   a. zmiana terminu wykonania zamówienia lub terminów pośrednich:
      - z powodu przestojów i opóźnień leżących po stronie Zamawiającego, mających bezpośredni wpływ na terminowość wykonania przedmiotu umowy - maksymalnie o okres przestojów i opóźnień;
      - z powodu działania siły wyższej, mającej bezpośredni wpływ na terminowość wykonania przedmiotu umowy – maksymalnie o czas jej występowania;
      - na skutek działania organów administracji, a w szczególności: opóźnień wydania przez organy administracji lub inne podmioty wymaganych decyzji, zezwoleń, uzgodnień z przyczyn niezawinionych przez Wykonawcę – maksymalnie o czas opóźnień, wydania decyzji odmownych w zakresie konsekwencji wynikających z wydanych decyzji;
      - z powodu innych przyczyn zewnętrznych niezależnych od Zamawiającego oraz Wykonawcy, skutkujących niemożliwością realizacji przedmiotu umowy w pierwotnym terminie - maksymalnie o czas trwania tych przyczyn;
      - z powodu zmiany harmonogramu realizacji projektu wpływającej na harmonogram wykonywania usługi objętej niniejszym zamówieniem lub z powodu zmiany harmonogramu realizacji projektu wynikającej ze zmiany w zakresie finansowania projektu (zmiany harmonogramu płatności);
      - na skutek uzgodnień pomiędzy Stronami dotyczących skrócenia terminu - o uzgodniony okres;
   b. zwiększenie wartości zamówienia – liczby dni najmu lub porcji cateringu lub noclegów ze śniadaniem i kolacją o nie więcej niż o 40% pierwotnie wskazanej wartości zamówienia, a co za tym idzie wynagrodzenia wykonawcy, zgodnie ze stawką jednostkową wskazaną w formularzy ofertowym, w przypadku przeprowadzenia dodatkowej rekrutacji, zmiany wniosku o dofinansowanie projektu w zakresie zwiększenia grupy docelowej - uczestników projektu, zwiększenia wsparcia o dodatkowe zajęcia.

8. Klauzula informacyjna w przypadku zbierania danych osobowych bezpośrednio od osoby fizycznej, której dane dotyczą, w celu związanym z postępowaniem
   a. Administratorem danych osobowych jest Uniwersytet DSW Ideis we Wrocławiu, 53-611, ul. Strzegomska 55.
   b. sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych może się Pani/Pan skontaktować z Inspektorem Ochrony Danych poprzez e-mail: iod@ideis.pl.
   c. Dane osobowe będą przetwarzane w zakresie niezbędnym do prawidłowej realizacji postępowania ofertowego. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do prawidłowego złożenia oferty. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres do 10 lat po zakończeniu postępowania ofertowego w celu zapewnienia wykazania zgodności w ramach kontroli prowadzonej przez jednostkę finansującą dla projektu.
   d. Odbiorcami danych osobowych mogą być odbiorcy uprawnieni do ich otrzymania na podstawie przepisów prawa, osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja w związku z Zapytaniem ofertowym, inne podmioty, które na podstawie umów podpisanych z Zamawiającym przetwarzają dane osobowe, których administratorem jest Zamawiający.
   e. Dane osobowe będą przechowywane, przez okres niezbędny do realizacji Zapytania ofertowego, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa.
   f. Podanie danych osobowych nie jest obowiązkowe, ale jest warunkiem niezbędnym do zawarcia umowy.
   g. W związku z przetwarzaniem danych osobowych przysługują następujące uprawnienia: prawo dostępu do swoich danych osobowych, prawo żądania ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania oraz prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych;
   h. Dane nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji i nie będą profilowane.

9. Umowa na realizację przedmiotu zamówienia podpisana zostanie w czasie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

ZAŁĄCZNIKI

1. Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego – Formularz Oferty
2. Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego – Oświadczenia oferenta