

## Zapytanie ofertowe nr 2/ZZ/2023

Ogólnopolska Federacja Organizacji Pozarządowych z siedzibą w Warszawie, przy ul. Szpitalnej 5/3, 00-031 Warszawa, wpisana do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zakładowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000169795, posiadającą NIP: 525-23-00-193, zaprasza do składania ofert w ramach niniejszego zapytania ofertowego.

### I. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie prowadzone jest w formie zapytania ofertowego z wyłączeniem przepisów ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2023 r. poz. 1605) Wartość zamówienia poniżej kwoty 130 000 PLN (art. 2 ust. 1 pkt. 1).

### II. ŹRÓDŁO FINANSOWANIA

Projekt pt.: „Prowadzenie sekretariatu Podkomitetu ds. rozwoju partnerstwa na lata 2021-2027”, wynikającej z umowy o dofinansowanie nr DSR/BDG-II/PTFE/54/23, współfinansowany w 79,71% ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach PTFE 2021-2027, oraz w 20,29% z budżetu państwa.

### III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi gastronomicznej wraz z wynajmem sali konferencyjnej dla 80 osób i 3 sal szkoleniowych dla 30 osób każda w dniu 24.11.2023 r. w ramach projektu pn.: „Prowadzenie sekretariatu Podkomitetu ds. rozwoju partnerstwa na lata 2021-2027”, na podstawie umowy o dofinansowanie nr DSR/BDG-II/PTFE/54/23.

#### 1. Wymagania związane z realizacją usługi

Świadczenie kompleksowej usługi gastronomicznej wraz z wynajmem profesjonalnej sali z wyposażeniem konferencyjnym dla max. 80 uczestników o powierzchni min. 120 m<sup>2</sup> z możliwością podziału jej na 3 mniejsze sale lub 3 dodatkowych sal szkoleniowych dla max. 30 osób na część warsztatową w obiekcie na terenie Warszawy. Zakres kompleksowej usługi obejmuje:

#### a) wyżywienie (usługi gastronomiczne):

Uczestnikowi przysługuje wyżywienie, tj.:

1. ciągła przerwa kawowa w dn. 24.11.2023 r. Przerwa kawowa ciągła bez ograniczeń z ciągłą dostępnością podczas spotkania, z uzupełnianiem brakujących składników, ustawiona na zewnątrz/wewnątrz sali konferencyjnej (decyduje Zamawiający). Przerwa kawowa składająca się z:
  - kawy z min. 3 ekspresów ciśnieniowych z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy,
  - herbaty – 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, miętowa) oraz świeża cytryna w plasterkach,
  - cukru i słodzika,
  - wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach o poj. 0,33l. lub 0,5l.,
  - świeżych owoców sezonowych/ lokalnych, filetowanych min. 3 rodzaje,
  - 100 % soków owocowych – 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml),
  - mix. różnych ciast - 3 rodzaje, w tym jeden rodzaj ciasta/ciastek bezglutenowy, bezmleczny, bezcukrowy,
  - mix 3 rodzajów kanapek na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, masłem, sałatą/kiełkami, wędliną, serami, łososiem, itp., w tym, co najmniej 1 rodzaj bezmięśny.

2. obiad w formie bufetu (decyduje Zamawiający) w dniu 24.11.2023 r., składający się z:
  - zupy - 2 rodzaje,
  - dania głównego na ciepło 3 rodzaje, w tym wszystkie wegetariańskie,
  - sałatki lub/i surówki - 3 rodzaje,
  - 3 rodzajów dodatków typu: kasza pęczak, jaglana, gryczana, ryż pełnoziarnisty, warzywa gotowane, ziemniaki zapiekane,
  - deseru min. 3 rodzaje, w tym jeden bezglutenowy, bezmleczny, bezcukrowy,
  - napojów ciepłych: kawa, herbata, cukier, cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy,
  - napojów bezalkoholowych:
    - sok 100 %, min. 3 rodzaje w dzbankach szklanych, woda gazowana i niegazowana w butelkach, mix napojów chłodnych.
3. kolacja w formie bufetu lub serwowana w dn. 23.11.2023 r. składająca się z:
  - przystawek - 2 rodzaje,
  - zupy - 2 rodzaje,
  - dań głównych na ciepło do wyboru (3 rodzaje, w tym wszystkie wegetariańskie.),
  - 3 rodzajów dodatków typu: kasza pęczak, jaglana, gryczana, ryż pełnoziarnisty, warzywa gotowane, ziemniaki zapiekane,
  - sałatki lub/i surówki - 3 rodzaje,
  - deseru (3 rodzaje do wyboru) w tym 1 bezglutenowy, bezmleczny, bezcukrowy,
  - świeżych owoców sezonowych/ lokalnych, filetowanych min. 3 rodzaje,
  - napojów bezalkoholowych (typu kawa, herbata – 4 rodzaje, w tym czarna, owocowa, zielona, miętowa), woda gazowana i niegazowana w butelkach, soki owocowe 100% min. 3 rodzaje, mix napojów chłodnych, w tym jeden rodzaj napoju chłodnego bez cukru lub o obniżonej zawartości cukru, dodatki typu śmietanka lub mleko do kawy, cukier, cytryna w plasterkach.

4) W przypadku osób ze szczególnymi preferencjami żywieniowymi, Wykonawca na prośbę Zamawiającego uwzględni sugestie dot. przygotowania specjalnego dania głównego na ciepło, np. wegetariańskiego, wegańskiego, czy bezglutenowego, które będzie podane z co najmniej 2 dodatkami (spośród powyżej wymienionych).

5) Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia). Wszystkie posiłki/potrawy (obiad/ kolacja/ przerwa kawowa) będą stosownie opisane za pomocą estetycznie wydrukowanych wizytówek z nazwą potrawy w języku polskim. W przypadku kolacji (serwowanej) wybór posiłków na podstawie karty menu.

6) Wykonawca zapewni doświadczoną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (minimum 1 kelner na 20 osób).

**b) wynajem sali konferencyjnej mogącej pomieścić max. 80 osób o powierzchni min. 120 m<sup>2</sup> od godziny 9:00 do godz. 16:00 w dniu 24.11.2023r.:**

- 1) stoły i krzesła powinny być w ustawieniu teatralnym dla max. 80 osób;
- 2) sala musi posiadać zaplecze sanitarne; spełniać warunki profesjonalnej, biznesowej sali konferencyjnej pod względem wyposażenia i aranżacji; musi być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego z możliwością zaciemnienia;
- 3) sala nie może być podzielona kolumnami ani zawierać elementów spadku dachowego/ pochyleń ograniczających bądź utrudniających poruszanie się bądź ustawienie dodatkowych elementów (banerów, niestandardowych roll-upów);
- 4) stół prezydialny dla co najmniej 4 osób;
- 5) obsługa techniczna (nagłośnienie) oraz niezbędny sprzęt konferencyjny w godzinach wynajmu sal w dniach trwania warsztatów;

- w sali musi znajdować się projektor multimedialny, ekran do odtworzenia prezentacji, laptop, 4 mikrofony bezprzewodowe dla uczestników warsztatów oraz tablica flipchartowa, markery, odpowiednia liczba przedłużaczy /listw z funkcją przeciwprzebieciową, bezpłatny dostęp do Internetu Wi-Fi: Download minimum: 6 Mbit/s, Upload: 2 Mbit/s.

**c) wynajem 3 salek szkoleniowych, z których każda może pomieścić 30 osób od godziny 9:00 do godz. 18:00 w dniu 24.11.2023 r.:**

- 1) stoły i krzesła powinny być ustawione w podkowę zewnętrzną lub konferencyjnie – stoły prostokątne dla max. 30 osób;
- 2) sala musi posiadać zaplecze sanitarne; spełniać warunki profesjonalnej, biznesowej sali szkoleniowej pod względem wyposażenia i aranżacji; musi być klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego z możliwością zaciemnienia;
- 3) sala nie może być podzielona kolumnami ani zawierać elementów spadku dachowego/ pochyleń ograniczających bądź utrudniających poruszanie się bądź ustawienie dodatkowych elementów (banerów, niestandardowych roll-upów).

**2. Termin, miejsce i liczba uczestników warsztatów**

Termin 24.11.2023 r. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian w zakresie ww. terminu, o którym mowa powyżej, w przypadku:

1) wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a które uniemożliwiają organizację warsztatów w terminie określonym w umowie i są niezawinione przez Wykonawcę, w tym w szczególności okoliczności powstające na skutek zdarzeń losowych, których przewidzenie jest niemożliwe, zaś skutki mają bezpośrednie przełożenie na sytuację Stron. Do zdarzeń losowych możemy zaliczyć:

- a) zdarzenia mające charakter siły wyższej m.in. powódź, pożar, wybuch wulkanu, trzęsienie ziemi, pandemia;
- b) zdarzenia związane z działaniami wojennymi lub z innymi operacjami sił zbrojnych, czyli np. akty terrorystyczne;
- c) zdarzenia związane z działaniami władzy państwowej, które charakteryzują się wykluczeniem możliwości przeciwstawienia się im przez jednostkę, m.in. stan wojenny, blokady granic, zakaz importu i eksportu czy wywłaszczenie nieruchomości;

2) wystąpienia opóźnień po stronie Zamawiającego, które uniemożliwiają Wykonawcy realizację przedmiotu umowy w tym terminie odpowiednio do zaistniałych okoliczności lub opóźnień po stronie Zamawiającego.

**Orientacyjna agenda warsztatów**

Kolacja 23.11.2023 r.	19:00 – kolacja
Warsztaty 24.11.2023 r.	8:30 – rejestracja
	9:00 – 11:30 - I część warsztatów
	11:30 – 12:00 – przerwa dłuższa kawowa
	12:00 – 15:00 - II część warsztatów
	15:00 – 16:00 - obiad

Liczba uczestników: Zamawiający przewiduje udział 80 osób; **Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby uczestników warsztatów maksymalnie o 30% uczestników;** ostateczna liczba osób zostanie potwierdzana przez Zamawiającego na 3 dni przed terminem rozpoczęcia warsztatów. W przypadku zmniejszenia liczby uczestników Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie wyłącznie za rzeczywistą liczbę uczestników warsztatów zgodnie z cenami wskazanymi w ofercie.

### 3. Pozostałe informacje

- a) Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będzie odbywała się wyłącznie za pośrednictwem osób wskazanych w umowie.
- b) Rozliczenie za kompleksową usługę odbywa się na podstawie faktycznie zrealizowanych usług zgodnie z przekazaną listą zawierającą liczbę osób biorących udział w spotkaniu.
- c) Zamawiający zastrzega możliwość odwołania rezerwacji najpóźniej na 3 dni przez rozpoczęciem realizacji usługi bez konsekwencji finansowych .

### IV. WARUNKI UDZIAŁU WYKONAWCY W ZAPYTANIU OFERTOWYM

1. W celu oceny zdolności Wykonawcy do należytego wykonania zamówienia Zamawiający wymaga od Wykonawcy wykazania spełnienia następujących warunków udziału w postępowaniu:
  - a) w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej:

W celu wykazania spełnienia powyższego warunku Zamawiający wymaga od Wykonawcy wykazania, że dysponuje odpowiednim zasobem w postaci:

    - sali konferencyjnej z nagłośnieniem dla 80 osób dzielonej na 3 mniejsze sale szkoleniowe lub 3 oddzielne sale szkoleniowe dla 30 osób, każda.
    - własnym cateringiem.
2. Niespełnienie chociażby jednego z w/w warunków skutkować będzie odrzuceniem oferty.

### V. ZAKRES WYKLUCZENIA Z MOŻLIWOŚCI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Z możliwości realizacji Przedmiotu Zamówienia wyłącza się osoby, które powiązane są z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego. Wykonawca złoży oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym - załącznik nr 2.
2. Zamawiający wykluczy z możliwości realizacji niniejszego zamówienia podmioty, o których mowa w art. 7 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022, poz. 835)
3. Oferta zostanie odrzucona, jeżeli Wykonawca:
  - a) złoży ofertę niezgodną z treścią niniejszego Zapytania ofertowego,
  - b) przedstawi nieprawdziwe informacje,
  - c) nie spełnia warunków udziału w postępowaniu.

### VI. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Lp.	Kryterium	Maksymalna liczba punktów
1.	<b>cena brutto za wykonanie kompleksowej usługi (C)*</b>	<b>100</b>

#### Sposób oceny:

„cena brutto za wykonanie kompleksowej usługi”\* – ocena dla tego kryterium zostanie dokonana w oparciu o następujący wzór:

$$C = (C_{min} / C_x) \times 100$$

gdzie: C- liczba punktów w kryterium „cena brutto za wykonanie kompleksowej usługi\*”

$C_{min}$  - najniższa cena brutto spośród złożonych ofert

$C_x$  - cena brutto oferty badanej

\*w skład kompleksowej usługi wchodzi: usługa hotelarska, gastronomiczna wraz z wynajmem sali konferencyjnej dla 80 osób i 3 sal szkoleniowych dla 30 osób każda

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta niepodlegająca odrzuceniu, z najwyższym wynikiem punktów uzyskanych za kryteria oceny ofert opisane powyżej.

2. Obliczenia dokonane zostaną z dokładnością do 0,01 punktu (dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z ogólnie przyjętymi zasadami matematyki.
3. Oferta nie podlegająca odrzuceniu złożona przez Wykonawcę niewykluczonego z postępowania, która uzyska największą liczbę punktów - maksymalnie 100 - zostanie uznana jako najkorzystniejsza.
4. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
5. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, wezwie on Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę zobligowany jest poinformować zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są obowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

## VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca składa ofertę zgodnie z wymaganiami zawartymi w zapytaniu ofertowym.
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, a cenę podać w polskich złotych (PLN).
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
  - a) wezwania Wykonawcy, w przypadku stwierdzenia uchybień formalnych w ofercie,
  - b) złożenia w określonym terminie stosownych oświadczeń, wyjaśnień lub dokumentów,
  - c) poprawy oczywistych omyłek rachunkowych w obliczeniu ceny (za zgodą Wykonawcy),
  - d) poprawy oczywistych omyłek pisarskich,
  - e) sprawdzania wiarygodności przedstawionych przez Wykonawców wykazów, danych i informacji.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od rozstrzygnięcia zapytania ofertowego.
5. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
7. Oferta powinna zawierać:
  - a) formularz ofertowy – zgodnie z załącznikiem nr 1

b) oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych - załącznik nr 2

## VIII. MIEJSCE, SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać do dnia 15.11.2023 r. do północy, drogą mailową w formie podpisanych i zeskanowanych dokumentów na adres: [ewa.adamczak@ofop.eu](mailto:ewa.adamczak@ofop.eu) (w temacie wiadomości proszę wpisać: „Zapytanie ofertowe nr 1/ZZ/2023 - Świadczenie kompleksowej usługi gastronomicznej wraz z wynajmem sali konferencyjnej i 3 sal szkoleniowych lub za pośrednictwem Bazy konkurencyjności: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>).
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcami jest Ewa Adamczak
4. Termin związania ofertą wynosi 10 dni od dnia określonego przez Zamawiającego jako termin składania ofert.

## IX. INNE ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA W RAMACH PROWADZONEGO POSTĘPOWANIA

1. Ze względu na założenia budżetowe w przypadku, gdy kwoty przedstawione w odpowiedziach na zapytanie będą wyższe od zaplanowanych w budżecie projektu, Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji z Wykonawcami, którzy nie zostali wykluczeni z postępowania. Ostateczny wybór Wykonawców, z którymi nastąpi podpisanie umów, nastąpi po zakończeniu ewentualnych negocjacji.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wycofania się lub unieważnienia niniejszego zapytania w każdym czasie bez podawania przyczyny swojej decyzji. W przypadku odwołania niniejszego zapytania Wykonawcom nie przysługuje wobec Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenie.
3. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana w ramach niniejszego zapytania, zostanie o tym fakcie poinformowany.
4. Zamawiający poinformuje o wyborze Wykonawcy zamieszczając informację na stronie internetowej Zamawiającego: <https://ofop.eu/aktualnosci> oraz w Bazie Konkurencyjności <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy dot. realizacji przedmiotu niniejszego zapytania.

### **ZAŁĄCZNIKI:**

Załącznik nr 1 - formularz ofertowy

Załącznik nr 2 - oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych

Załącznik nr 3 - istotne postanowienia umowy

---

### **Obowiązek informacyjny w związku z przetwarzaniem danych osobowych**

1. Administratorem danych osobowych jest **Ogólnopolska Federacja Organizacji Pozarządowych** (dalej: „ADMINISTRATOR”), z siedzibą: Szpitalna 5/3, 00-031 Warszawa. Z Administratorem można się kontaktować pisemnie, za pomocą poczty tradycyjnej na adres: Szpitalna 5/3, 00-031 Warszawa lub drogą e-mailową pod adresem: [ofop@ofop.eu](mailto:ofop@ofop.eu).

2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować pod adresem mailowym: **rodo@ofop.eu**
3. Dane osobowe są przetwarzane na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
4. Przetwarzanie danych osobowych odbywa się w celu przeprowadzenia zapytania ofertowego – art. 6 ust. 1 lit. c, e RODO - dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora do 5 lat od dnia zakończenia postępowania, zgodnie z przepisami prawa.
5. Dane osobowe nie pochodzą od stron trzecich.
6. Administrator nie zamierza przekazywać danych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
7. Administrator będzie przekazywał dane osobowe innym podmiotom, tylko na podstawie przepisów prawa, w tym w szczególności do: organów kontrolnych, a także na podstawie zawartych umów powierzenia przetwarzania danych osobowych, w tym do dostawców usług teleinformatycznych.
8. Osoba, której dane dotyczą ma prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania oraz o prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych.
9. Skargę na działania Administratora można wnieść do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
10. Podanie danych osobowych jest wymogiem udziału w postępowaniu o udzieleniu. Ich niepodanie spowoduje brak możliwości udziału w postępowaniu.
11. Administrator nie przewiduje zautomatyzowanego podejmowania decyzji.

Miejscowość....., dnia .....

.....

.....

.....

(Nazwa i adres Wykonawcy,  
NIP,REGON)**Ogólnopolska Federacja Organizacji Pozarządowych**ul. Szpitalna 5/3,  
00-031 Warszawa**FORMULARZ OFERTOWY**

W związku z zapytaniem ofertowym (**znak: 1/ZZ/2023**) wystosowanym przez Ogólnopolską Federację Organizacji Pozarządowych z siedzibą w Warszawie przy ul. Szpitalnej 5/3, dotyczącym świadczenia kompleksowej usługi gastronomicznej wraz z wynajmem sali konferencyjnej dla 80 osób i 3 sal szkoleniowych dla 30 osób każda, w ramach projektu pn.: „Prowadzenie sekretariatu Podkomitetu ds. rozwoju partnerstwa na lata 2021-2027”, na podstawie umowy o dofinansowanie nr DSR/BDG-II/PTFE/54/23.

Oświadczam, że oferuję realizację zamówienia w zakresie zgodnym z wymaganiami Zamawiającego za łączną wartość brutto zgodnie z poniższą specyfikacją:

LP.	Nazwa usługi	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto [PLN]	Cena jednostkowa brutto [PLN]	Ilość*	Łączna wartość zamówienia brutto [PLN]
A	B	C	D	E	F	E*F
1.	Usługa cateringowa (kolacja w terminie 23.11.2023 r., przerwa kawowa ciągła, obiad w terminie 24.11.2023 r.)	szt.			80	
2.	Wynajem sali konferencyjnej dla 80 osób	szt.			1	
3.	Wynajem sprzętu nagłaśniającego wraz z obsługą techniczną	szt.			1	
4.	Wynajem sali szkoleniowej dla 30 osób				3	
Wartość brutto całej usługi						

\*Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania 30% wartości przedmiotu zamówienia bez konieczności zmiany warunków umowy.



Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nim zawarte.

1. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu zgodnie z pkt. IV i pkt. V. zapytania ofertowego.
2. Oświadczam, że miejscem świadczenia kompleksowej usługi, w której skład wchodzi usługa gastronomiczna wraz z wynajmem sali konferencyjnej dla 80 osób i 3 sal szkoleniowych dla 30 osób każda będzie

.....  
(należy podać dokładną nazwę i adres).

3. Oświadczam, że w przypadku wyboru przez Zamawiającego niniejszej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
4. Uważam się za związanym niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu do składania ofert.

.....  
(podpis osoby upoważnionej do złożenia oferty)

Wraz z ofertą składam następujące dokumenty:

- 1) ..... - załącznik nr .....
- 2) ..... - załącznik nr .....
- 3) ..... - załącznik nr .....
- 4) ..... - załącznik nr .....
- 5) ..... - załącznik nr .....

.....  
.....  
(Imię i nazwisko, adres Wykonawcy,  
nip, tel. kontaktowy, adres e-mail)

**Ogólnopolska Federacja Organizacji Pozarządowych**  
ul. Szpitalna 5/3,  
00-031 Warszawa

### **OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ KAPITAŁOWYCH LUB OSOBOWYCH**

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe wystosowane przez Ogólnopolską Federację Organizacji Pozarządowych z siedzibą w Warszawie przy ul. Szpitalnej 5/3, dotyczące wyłonienia Wykonawcy na świadczenie kompleksowej usługi gastronomicznej wraz z wynajmem sali konferencyjnej dla 80 osób i 3 sal szkoleniowych dla 30 osób każda w ramach projektu pn.: „Prowadzenie sekretariatu Podkomitetu ds. rozwoju partnerstwa na lata 2021-2027”, na podstawie umowy o dofinansowanie nr DSR/BDG-II/PTFE/54/23.

**Ja niżej podpisany(a) oświadczam**, że nie jestem powiązany(a) osobowo ani kapitałowo z Zamawiającym (Ogólnopolska Federacja Organizacji Pozarządowych).

Oświadczam, że nie występują wzajemne powiązania kapitałowe lub osobowe, poprzez które rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ
- c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....  
(podpis osoby składającej ofertę)

## § 1

### PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie kompleksowej usługi gastronomicznej wraz z wynajmem sali konferencyjnej dla 80 osób i 3 sal szkoleniowych dla 30 osób każda w ramach projektu pn.: „Prowadzenie sekretariatu Podkomitetu ds. rozwoju partnerstwa na lata 2021-2027”, wynikającej z umowy o dofinansowanie nr DSR/BDG-II/PTFE/54/23, współfinansowanego w 79,71% ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach PTFE 2021-2027, oraz w 20,29% z budżetu państwa.
2. Szczegółowy zakres umowy określa Załącznik nr 1 do umowy (zapytanie ofertowe nr 2/ZZ/2023) oraz Załącznik nr 2 do umowy (oferta z dnia ..... r. ).

## § 2

### TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI

1. Wykonanie przedmiotu umowy będzie odbywać się terminie 23.11.-24.11.2023 r.
2. Zamawiający zastrzega, że wskazane w zapytaniu ofertowym nr 2/ZZ/2023 ilości osób oraz wskazane terminy są szacowane i mogą ulec zmianie w trakcie trwania Umowy w zależności od potrzeb Zamawiającego.
3. Miejscem świadczenia kompleksowej usługi, w której skład wchodzić będzie usługa gastronomiczna, wynajem sali konferencyjnej dla 80 osób i 3 sal szkoleniowych dla 30 osób każda jest .....
4. Zamawiający będzie informował wykonawcę e-mailem o liczbie osób uczestniczących w warsztatach w terminie co najmniej 3 dni roboczych przed planowaną datą realizacji. Zamawiający może dokonać zmiany liczby osób (na minus z zastrzeżeniem zapisów dotyczących wynagrodzenia maksymalnego) określonej zgodnie z postanowieniami zdania poprzedzającego lub odwołać wszystkie rezerwacje do momentu rozpoczęcia planowanego noclegu. Wykonawcy nie będą przysługiwać w stosunku do Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia w związku z realizacją uprawnień, o których mowa w zdaniu poprzedzającym.
5. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będzie odbywała się wyłącznie za pośrednictwem osób wyznaczonych zgodnie z § 6 ust. 1.

## § 3

### WYNAGRODZENIE

1. Za wykonanie całości przedmiotu umowy zgodnie z ofertą ustala się maksymalne wynagrodzenie brutto: ..... zł (słownie złotych:..... złotych 00/100), w tym:
  - a) wynagrodzenie za usługę cateringową (kolacja w dn. 23.11.2023 r., przerwa kawowa ciągła oraz obiad w terminie 24.11.2023 r.) dla 1 osoby wynosi ..... brutto;
  - b) wynagrodzenie za wynajem sali konferencyjnej wraz ze sprzętem dla 80 osób oraz 3 sal szkoleniowych dla 30 osób każda wynosi.....zł brutto;
2. Wynagrodzenie płatne będzie za rzeczywistą ilość osób biorących udział w warsztatach zrealizowanych przez Wykonawcę na zlecenie Zamawiającego, według stawki wskazanej w ust. 1 a-c. Wykonawca nie może wnosić roszczeń z tytułu różnicy wynikającej pomiędzy przewidywaną, a ostateczną ilością zrealizowanych noclegów oraz cateringu.
3. Powyższe wynagrodzenie obejmuje wszystkie elementy cenotwórcze wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu umowy.
4. Ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę w formularzu cenowym i ust. 1 a-e nie będą zmieniane w toku realizacji niniejszej umowy.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania 30% wartości przedmiotu zamówienia określonej w ust. 1 niniejszej umowy bez konieczności zmiany warunków umowy.
6. Faktura VAT za wykonane kompleksowej usługi hotelarskie, gastronomicznej wraz z wynajmem sali konferencyjnej oraz 3 sal szkoleniowych będzie wystawiona w terminie 5 dni od daty zakończenia usługi. Wynagrodzenie za przeprowadzenie kompleksowej usługi hotelarskiej, gastronomicznej wraz z wynajmem sali konferencyjnej i 3 sal szkoleniowych płatne będzie po zakończeniu usługi przelewem bankowym na konto Wykonawcy w terminie 21 dni od prawidłowo wystawionej faktury.
7. Za dzień zapłaty uważać się będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

#### **§ 4**

##### **ODSTĄPIENIE OD UMOWY**

1. Poza przypadkami opisanymi w przepisach powszechnie obowiązujących, Zamawiający może odstąpić od umowy bez prawa odszkodowania dla Wykonawcy, jeżeli:
  - a) Wykonawca nienależycie wykonuje swoje zobowiązania umowne i w kolejnych 2 usługach nie usunął stwierdzonych naruszeń, pomimo pisemnego wezwania do ich usunięcia.

Przez nienależyte wykonanie niniejszej Umowy przez Wykonawcę, Strony rozumieją wykonywanie usługi niezgodnie z zapytaniem ofertowym nr 2/ZZ/2023 (Załącznik nr 1 do Umowy).
  - b) Wykonawca jednokrotnie nie zrealizuje usługi z przyczyny leżącej po stronie Wykonawcy.

Przez niewykonanie niniejszej Umowy przez Wykonawcę, Strony rozumieją brak realizacji usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego potwierdzonym zgodnie z § 2 ust. 1
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie niniejszej umowy, chyba że niewykonanie niniejszej Umowy nastąpiło z powodu siły wyższej. Za siłę wyższą uznaje się zdarzenie zewnętrzne nagłe i niespodziewane, któremu nie można zapobiec i które znajduje się poza kontrolą Wykonawcy.
3. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy powinno zostać złożone na piśmie w terminie 30 dni od daty powzięcia przez stronę wiadomości o wystąpieniu okoliczności determinującej odstąpienie od umowy.
4. Odstąpienie od niniejszej umowy wymaga formy pisemnej oraz powinno zawierać przyczynę odstąpienia.
5. Odstąpienie od niniejszej umowy nie wpływa na istnienie i skuteczność roszczeń o zapłatę kar umownych.
6. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ze skutkiem natychmiastowym w następujących sytuacjach:
  - a) został zgłoszony wniosek o ogłoszenie upadłości Wykonawcy, wszczęte zostanie postępowanie restrukturyzacyjne w stosunku do Wykonawcy lub właściwy organ Wykonawcy podejmie uchwałę o rozwiązaniu lub likwidacji Wykonawcy,
  - b) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy.

#### **§ 5**

##### **KARY UMOWNE**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - a) za każdorazowe nienależyte wykonanie usługi zgodnie z § 4 ust. 1 lit. a) w wysokości 5% wartości brutto umowy określonej w § 3 ust. 1,
  - b) za każdorazowe niewykonanie usługi zgodnie z § 4 ust. 1 lit. b) w wysokości 5% wartości

brutto umowy określonej w § 3 ust. 1,

- c) za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 20% wartości brutto umowy określonej w § 3 ust. 1,
2. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony nie może przekroczyć 20 % wynagrodzenia, określonego w § 3 ust. 1 niniejszej umowy
  3. Postanowienia ust. 1 nie wyłączają prawa Zamawiającego do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kar umownych.
  4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonej kary umownej z przysługującego mu wynagrodzenia po wcześniejszym wezwaniu Wykonawcy przez Zamawiającego do jej zapłaty w terminie 7 dni.

## § 6

### OSOBY DO KONTAKTU

1. Osoby do kontaktu w sprawach związanych z wykonaniem niniejszej umowy:
  - a) po stronie Zamawiającego: ..... tel. ...., e-mail: .....
  - b) po stronie Wykonawcy: ..... tel..... e-mail: .....
2. O każdej zmianie wyznaczonych osób każda ze stron powiadomi niezwłocznie. Zmiana taka nie będzie uważana za zmianę umowy.

## § 7

### OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych

i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, zwanym dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest **Ogólnopolska Federacja Organizacji Pozarządowych** (dalej: „ADMINISTRATOR”), z siedzibą: Szpitalna 5/3, 00-031 Warszawa. Z Administratorem można się kontaktować pisemnie, za pomocą poczty tradycyjnej na adres: Szpitalna 5/3, 00-031 Warszawa lub drogą e-mailową pod adresem: [ofop@ofop.eu](mailto:ofop@ofop.eu).
- 2) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować pod adresem mailowym: [rodo@ofop.eu](mailto:rodo@ofop.eu)
- 3) Dane osobowe są przetwarzane na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
- 4) Przetwarzanie danych odbywa się w związku z:
  - a) realizacją umowy na zleczone zamówienie publiczne – art. 6 ust. 1 lit. b, e RODO - dane będą przetwarzane przez okres 10 lat od początku roku następującego po roku, w którym nastąpiła realizacja zamówienia publicznego;
  - b) rozliczeniem umowy – art. 6 ust. 1 lit. c RODO - dane będą przetwarzane przez okres 10 lat od początku roku następującego po roku, w którym nastąpiła realizacja zamówienia publicznego;
  - c) ustalenia i dochodzenia roszczeń lub obrony przed roszczeniami – art. 6 ust. 1 lit. f RODO – dane osobowe będą przechowywane przez okres 3 lat od zakończenia umowy.
- 5) Dane osobowe nie pochodzą od stron trzecich.
- 6) Administrator nie zamierza przekazywać danych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
- 7) Administrator będzie przekazywał dane osobowe innym podmiotom, tylko na podstawie przepisów prawa, w szczególności do: Urzędu Zamówień Publicznych, organów kontrolnych, a także na podstawie zawartych umów powierzenia przetwarzania danych osobowych, w tym do: dostawców usług teleinformatycznych.

- 8) Osoba, której dane dotyczą posiada prawo do:
  - a) żądania dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania;
  - b) wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych;
  - c) wniesienia skargi na działania Administratora do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- 9) Podanie danych osobowych jest wymogiem prawa. Ich nie podanie spowoduje brak możliwości zawarcia umowy na realizację zamówienia publicznego, a co za tym idzie odstąpienie od jego realizacji.
- 10) Administrator nie przewiduje zautomatyzowanego podejmowania decyzji.

## **§ 8 ZMIANY UMOWY**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmian umowy w sytuacji:
  - a) gdy dochowanie terminu umownego jest niemożliwe z uwagi na siłę wyższą lub inne okoliczności niezależne od Wykonawcy lub których Wykonawca przy zachowaniu należytej staranności nie był w stanie uniknąć lub przewidzieć.

Przez siłę wyższą strony rozumieją okoliczności niemożliwe do przewidzenia w chwili zawierania umowy, niezależne od woli stron, na których powstanie żadna ze stron nie miała wpływu i których powstaniu nie mogła zapobiec. Za siłę wyższą uważa się w szczególności: klęski żywiołowe, katastrofy, mobilizację, embargo, zamknięcie granic.

Wykonawca dotknięty działaniem siły wyższej jest zobowiązany do niezwłocznego powiadomienia o tym fakcie Zamawiającego;
  - b) zwiększenia bądź zmniejszenia stawek podatku od towarów i usług, podatku akcyzowego, cła na podstawie odrębnych przepisów, które wejdą w życie po dniu zawarcia umowy, a przed wykonaniem przez Wykonawcę obowiązku po wykonaniu którego Wykonawca jest uprawniony do uzyskania wynagrodzenia, wynagrodzenie Wykonawcy może ulec odpowiedniemu zwiększeniu bądź zmniejszeniu, jeżeli w wyniku zastosowania zmienionych stawek podatków ulega zmianie kwota należnego podatku oraz Wynagrodzenie Wykonawcy uwzględniające podatek od towarów i usług, podatek akcyzowy, cło;
  - c) niewykorzystania maksymalnej wartości brutto umowy określonej w § 3 ust. 1 poprzez wydłużenie terminu wykonania usługi określonego w § 2 ust. 1 o maksymalnie 3 miesiące.
2. Niezależnie od postanowień ust. 1 Strony umowy mogą dokonywać nieistotnych zmian umowy, niestanowiących istotnej zmiany umowy .
3. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w formie aneksu pod rygorem nieważności.

## **§ 9 POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Niniejsza Umowa została zawarta w języku polskim, podlega prawu polskiemu i zgodnie z nim powinna być interpretowana.
2. W zakresie nieuregulowanym w umowie znajdują zastosowanie przepisy– Kodeks cywilny.
3. Zamawiający i Wykonawca podejmą starania w celu polubownego rozstrzygnięcia wszelkich sporów powstałych między nimi na drodze bezpośrednich negocjacji.
4. Jeśli po 30 dniach od rozpoczęcia bezpośrednich negocjacji, Zamawiający i Wykonawca nie są w stanie polubownie rozstrzygnąć sporu, to każda ze Stron może poddać spór rozstrzygnięciu sądowi powszechnemu właściwemu miejscowo dla Zamawiającego.
5. Umowa wchodzi w życie z dniem zawarcia.
6. Niniejszą umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**

.....

.....

.....

.....

Załącznik:

Załącznik nr 1 – zapytanie ofertowe nr 66/ZZ/2023

Załącznik nr 2 – oferta Wykonawcy z dnia .....