

Warszawa, 21 marca 2022 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NA USŁUGI CATERINGOWE NA TERENIE WARSZAWY

I. PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Przedmiot zamówienia: świadczenie usług cateringowych w ramach spotkań organizowanych przez Narodową Agencję Wymiany Akademickiej.

Miejsce świadczenia usług w ramach zamówienia: siedziba Zamawiającego (ul. Polna 40) oraz inne miejsca na terenie Warszawy wskazane przez Zamawiającego.

Termin umowy: 12 kolejnych miesięcy od daty zawarcia umowy lub do wcześniejszego wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia. W przypadku niewykorzystania środków finansowych, na które zostanie zawarta umowa w ww. terminie Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia okresu obowiązywania umowy do momentu wykorzystania środków finansowych, jednak nie dłużej niż o 6 kolejnych miesięcy.

Sposób składania zamówień przez Zamawiającego: Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług, wynikających z aktualnych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zaleceń częściowych. Zlecenia te przesyłane będą pocztą elektroniczną przez przedstawiciela Zamawiającego, najpóźniej na 4 dni przed planowanym spotkaniem, podczas którego usługi mają być świadczone. Wykonawca będzie zobowiązany do potwierdzenia otrzymania zgłoszenia pocztą elektroniczną oraz przesłania propozycji menu. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o miejscu realizacji usługi drogą elektroniczną w najpóźniej na 4 dni przed datą rozpoczęcia każdego ze spotkań.

Zamawiający zakłada, że zlecenie częściowe może składać się z:

- 1) serwisu kawowego,
- 2) lunchu,
- 3) zimnego bufetu.

Zamawiający zakłada, że w ramach jednego zlecenia częściowego może wystąpić każdy z powyższych elementów pojedynczo, jak również w zestawach, np. serwis kawowy, lunch.

Na 4 dni przed planowanym spotkaniem Zamawiający będzie informował Wykonawcę w formie elektronicznej na jaką liczbę gości ma zostać przygotowany dany poczęstunek. Najpóźniej 48 godzin przed planowanym spotkaniem Zamawiający może odwołać zamówienie, zmniejszyć uprzednio zgłoszoną liczbę osób planowanego spotkania, nie ponosząc przy tym żadnych kosztów lub zwiększyć liczbę osób ponosząc jedynie koszty zwiększenia ilości porcji, stołów, zastawy czy obsługi.

Szczegółowy opis elementów składowych zlecenia częściowego:

Serwis kawowy

Wersja economy

- kawa i herbata w dzbankach termicznych – dostosowana do liczby osób – min. 0,5 ciepłych napojów na osobę
- dostosowana do liczby osób ilość dodatków takich jak: mleko do kawy w dzbanuszkach (o pojemności maksymalnie 200 ml), świeżej cytryny w plasterkach, sykiego cukru białego i brązowego

(trzciniowego) w saszetkach,

- soki owocowe 100% (2 rodzaje) w butelkach szklanych o pojemności do 350 ml – po 2 szt. na osobę
- woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych o pojemności do 350 ml – po 2 szt. na osobę
- wybór słonych i słodkich przekąsek (minimum 2 rodzaje słonych np. paluszki, orzeszki, krakersy itp., 2 rodzaje kruchych ciastek, w tym jeden typu fit.).

Wersja standard

- kawa (ekspresy ciśnieniowe w liczbie dostosowanej do liczby gości danego wydarzenia),
- herbata (minimum 5 rodzajów herbat w saszetkach – każda saszetka oddzielnie zapakowana, w tym jednej czarnej, zielonej i dwóch owocowych), w liczbie dostosowanej do liczby gości danego wydarzenia,
- dostosowana do liczby osób ilość dodatków takich jak: mleko do kawy w dzbanuszkach (o pojemności maksymalnie 200 ml), świeżej cytryny w plasterkach, sypkiego cukru białego i brązowego (trzciniowego) w saszetkach,
- soki owocowe 100% (2 rodzaje) w butelkach szklanych o pojemności do 350 ml – po 2 szt. na osobę
- woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych o pojemności do 350 ml – po 2 szt. na osobę
- wybór ciastek bankietowych w papilotach (minimum 2 rodzaje, np. rogaliki francuskie, rogaliki nadziewane, mini ptysie, babeczki z kremem i owocami, kajmakiem), min. 2 sztuki na osobę,
- filetowane świeże owoce (minimum 2 rodzaje, np. pomarańcza, kiwi, melon, ananas, arbuź, jabłko oraz dodatkowo winogrona lub owoce sezonowe, np.: czereśnie, maliny, borówki amerykańskie itp. podane w całości), podane na paterach w ilości co najmniej 100 g na osobę,
- wybór słonych przekąsek (minimum 2 rodzaje, np. paluszki, orzeszki, krakersy itp.)

Wersja premium

- kawa (ekspresy ciśnieniowe w liczbie dostosowanej do liczby gości danego wydarzenia),
- herbata (minimum 5 rodzajów herbat w saszetkach – każda saszetka oddzielnie zapakowana, w tym jednej czarnej, zielonej i dwóch owocowych), w liczbie dostosowanej do liczby gości danego wydarzenia,
- dostosowana do liczby osób ilość dodatków takich jak: mleko do kawy w dzbanuszkach (o pojemności maksymalnie 200 ml), świeżej cytryny w plasterkach, sypkiego cukru białego i brązowego (trzciniowego) w saszetkach,
- soki owocowe 100% (2 rodzaje) w butelkach szklanych o pojemności do 350 ml – po 2 szt. na osobę
- woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych o pojemności do 350 ml – po 2 szt. na osobę
- wybór ciastek bankietowych w papilotach lub deserów w stoiczkach (minimum 4 rodzaje, np., rogaliki francuskie, rogaliki nadziewane, mini ptysie, babeczki z kremem i owocami, kajmakiem, granola z jogurtem, krem jogurtowy z puree owocowym itp.) min. 2 szt. na osobę.
- filetowane świeże owoce (minimum 3 rodzaje, np. pomarańcza, kiwi, melon, ananas, arbuź, jabłko oraz dodatkowo winogrona lub owoce sezonowe, np.: czereśnie, maliny, borówki amerykańskie itp. podane w całości), podane na paterach w ilości co najmniej 100 g na osobę,
- wybór słonych przekąsek (minimum 2 rodzaje, np. paluszki, orzeszki, krakersy itp.)
- wybór słonych finger food (minimum 3 rodzaje, np.: kanapki dekoracyjne, tartinki, mini tortille itp.), przekąski powinny składać się z co najmniej 5 składników w ilości 4 sztuk na osobę,

Lunch

Wersja economy

- dania główne – minimum 2 rodzaje do wyboru, w tym jedno mięsne (np.: wołowina, wieprzowina, drób), i jedno jarskie (np.: risotto z grzybami, makaron z sosem serowym) w ilości co najmniej 200 g na osobę,
- zupa (1 rodzaj – bezmięsna, np. krem z białych warzyw, minestrone itp.) w ilości co najmniej 250 ml na osobę;
- ciepłe dodatki do dań na gorąco (minimum 2 rodzaje, np. ziemniaki, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kluski śląskie, kopytka, kasza, warzywa gotowane) w ilości co najmniej 100 g na osobę,
- surówki obiadowe (minimum 2 rodzaje, np. colesław, groszek, kapusta czerwona, sałaty mieszanej z sosem vinegret) w ilości minimum 100 g na osobę,
- przyprawy, w tym obowiązkowo sól (w zamkniętych solniczkach) i pieprz (w zamkniętych pieprzniczkach), pozostałe przyprawy, także powinny znajdować się w zamkniętych naczyniach umożliwiającym użycie bez kontaktu z przyprawą.

Wersja standard

- dania główne – minimum 2 rodzaje do wyboru, w tym jedno mięsne (np.: wołowina, wieprzowina, drób), rybne (np.: łosoś, sola), jarskie (np.: risotto z grzybami, makaron z sosem serowym) w ilości co najmniej 200 g na osobę,
- zupa (1 rodzaj – bezmięsna, np. krem z białych warzyw, minestrone itp.) w ilości co najmniej 250 ml na osobę;
- ciepłe dodatki do dań na gorąco (minimum 3 rodzaje, np. ziemniaki, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kluski śląskie, kopytka, kasza, warzywa gotowane) w ilości co najmniej 100 g na osobę,
- surówki obiadowe (minimum 3 rodzaje, np. colesław, groszek, kapusta czerwona, sałaty mieszanej z sosem vinegret) w ilości minimum 100 g na osobę,
- przyprawy, w tym obowiązkowo sól (w zamkniętych solniczkach) i pieprz (w zamkniętych pieprzniczkach), pozostałe przyprawy, także powinny znajdować się w zamkniętych naczyniach umożliwiającym użycie bez kontaktu z przyprawą.

Wersja premium

- dania główne – minimum 3 rodzaje do wyboru, w tym jedno mięsne (np.: wołowina, wieprzowina, drób), rybne (np.: łosoś, sola), jarskie (np.: risotto z grzybami, makaron z sosem serowym) w ilości co najmniej 200 g na osobę,
- zupa (2 rodzaje – bezmięsna, np. krem z białych warzyw, minestrone itp. i mięsna, np. bogracz, krupnik z kawałkami kurczaka itp.) w ilości co najmniej 250 ml na osobę;
- ciepłe dodatki do dań na gorąco (minimum 3 rodzaje, np. ziemniaki, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kluski śląskie, kopytka, kasza, warzywa gotowane) w ilości co najmniej 100 g na osobę,
- ciepłe przystawki (minimum 3 rodzaje, np.: kompozycja jarska, kompozycja z rybą, kompozycja mięsna), przekąski powinny składać się z co najmniej 5 składników w ilości 1 sztuka na osobę,
- surówki obiadowe (minimum 3 rodzaje, np. colesław, groszek, kapusta czerwona, sałaty mieszanej z sosem vinegret) w ilości minimum 100 g na osobę,
- przyprawy, w tym obowiązkowo sól (w zamkniętych solniczkach) i pieprz (w zamkniętych pieprzniczkach), pozostałe przyprawy, także powinny znajdować się w zamkniętych naczyniach umożliwiającym użycie bez kontaktu z przyprawą.

Zimny bufet

Wersja economy

- zimne przekąski typu finger food (minimum 3 rodzaje, np.: kanapki dekoracyjne, tartinki, mini tortille itp.), przekąski powinny składać się z co najmniej 5 składników w ilości 7 sztuk na osobę,

Wersja standard

- zimne przekąski typu finger food (minimum 4 rodzaje, np.: kanapki dekoracyjne, tartinki, mini tortille itp.), przekąski powinny składać się z co najmniej 5 składników w ilości 7 sztuk na osobę,
- sałatki (minimum 2 rodzaje, np.: makaronowa, mix sałat z gruszką, orzechami, serem pleśniowym i sosem vinegret, carpaccio z buraka z serem kozim, itp.) podawane ze świeżym pieczywem

Wersja premium

- zimne przekąski typu finger food (minimum 5 rodzajów, np.: kanapki dekoracyjne, tartinki, mini tortille itp.), przekąski powinny składać się z co najmniej 5 składników w ilości 7 sztuk na osobę,
- porcjowane tarty warzywne (minimum 2 rodzaje, np. quiche lorraine, szpinakowa itp.), 2 kawałki na osobę
- sałatki (minimum 3 rodzaje, np.: makaronowa, mix sałat z gruszką, orzechami, serem pleśniowym i sosem vinegret, carpaccio z buraka z serem kozim, itp.) podawane ze świeżym pieczywem

Szacowana liczba zleceń częściowych w czasie trwania umowy: ok. 45 spotkań

Na potrzeby porównania ofert przyjmuje się poniższe założenia:

- 1) **serwis kawowy:**
 - a) 20 spotkań do 10 osób,
 - b) 20 spotkań – 11-30 osób,
 - c) 4 spotkania – 31-100 osób,
 - d) 1 spotkanie – 101-300 osób;
- 2) **lunch:**
 - a) 10 spotkań do 10 osób,
 - b) 10 spotkań – 11-30 osób,
 - c) 2 spotkania – 31-100 osób,
 - d) 1 spotkanie – 101-300 osób;
- 3) **zimny bufet:**
 - a) 10 spotkań do 10 osób,
 - b) 10 spotkań – 11-30 osób,
 - c) 2 spotkania – 31-100 osób,
 - d) 1 spotkanie – 101-300 osób;

II. SZCZEGÓŁOWY OPIS WARUNKÓW REALIZACJI USŁUGI:

Jakość:

- Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług,
- dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, dania będą przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych,
- posiłki muszą być przygotowane z naturalnych produktów metodą tradycyjną; Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy itp.),

- dania nie powinny zawierać tłustych sosów,
- produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia,
- wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania,
- Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę posiłków oraz zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.

Zastawa stołowa (aspekt środowiskowy):

- napoje gorące oraz wszystkie dania podane zostaną w naczyniach ceramicznych,
- napoje zimne serwowane będą w szklankach,
- do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce ze stali nierdzewnej,
- zastawa będzie czysta, nieszkodzona (niewyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów,
- wszystko ma być wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie,
- serwetki papierowe (min. 2-warstwowe) będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów,
- Zamawiający nie dopuszcza fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki, przyprawy.

Organizacja i logistyka:

- Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od zakończenia spotkania,
- miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie zostanie odpowiednio przygotowane przez Wykonawcę, a po spotkaniu pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z właścicielem powierzchni na której odbywał się catering,
- Wykonawca zapewnia stoły bufetowe oraz stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) pokryte czarnym lub białym (kolor każdorazowo do ustalenia z Zamawiającym) materiałem typu stretch (skirting) bez ozdób,
- Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed wskazaną przez Zamawiającego godziną podania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia,
- wszelkie wyposażenie niezbędne do podania posiłków (ekspresy, warniki na wodę, urządzenia grzewcze, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie; Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w ofercie; Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat,
- Wykonawca na wniosek Zamawiającego zapewni wyposażenie dodatkowe: stoły bufetowe, stoły koktajlowe, stoły bankietowe (min. ø180cm), krzesła plastikowe przezroczyste, za dodatkową opłatą. Wyposażenie dodatkowe będzie wyceniane wg stawek jednostkowych podanych w formularzu cenowym,
- do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie,
- Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty i dostarczy je pod adres wskazany przez Zamawiającego na terenie Warszawy.

Obsługa kelnerska:

- dla zleceń na spotkania do 30 osób Wykonawca zapewni obsługę kelnerską na życzenie Zamawiającego, za dodatkową opłatą. Obsługa kelnerska spotkań do 30 osób będzie wyceniana wg stawek jednostkowych podanych w formularzu cenowym,
- dla zleceń na spotkania powyżej 30 osób Wykonawca we własnym zakresie zapewnia obsługę kelnerską, w liczbie wystarczającej do obsługi poszczególnego zamówienia,
- obsługa będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
- pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie odpowiedniej dla liczby gości, liczba obsługi kelnerskiej każdorazowo przy zamówieniu będzie zatwierdzana przez Zamawiającego) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny.

Dekoracja florystyczna:

- Wykonawca na wniosek Zamawiającego zapewni dekorację florystyczną na stołach bufetowych i stolikach koktajlowych;
- dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału typu stretch pokrywającego stoły;
- dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości,
- dekoracja florystyczna będzie wyceniana osobno, przy każdym zleceniu częściowym, w którym ma się pojawić;

Uwagi ogólne:

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstępstw od menu zawartego w Szczegółowym opisie elementów składowych zlecenia częściowego podczas uroczystości okolicznościowych (np. Wigilia lub Wielkanoc).
- Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
- Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu i noclegów osób wykonujących zamówienie.

III. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy przygotować na formularzu, którego wzór stanowi załącznik 1 do zapytania ofertowego. Ofertę należy przesać na adres mailowy: zamowienia@nawa.gov.pl
2. Termin złożenia: do **25 marca 2022 r., godz. 15:00**

IV. OCENA OFERTY

Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zastosuje następujące kryteria oceny ofert:

Lp.	Kryterium	Waga kryterium	Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium
1.	Cena	60%	60 pkt
2.	Portfolio	40%	40 pkt
Razem			100 pkt

Zamawiający dokona oceny złożonych ofert, zgodnie z następującymi zasadami:

1) Kryterium „Cena” (C)

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie podanej przez Wykonawcę w ofercie ceny brutto wykonania zamówienia. Ocena punktowa w ramach kryterium ceny, zostanie dokonana zgodnie ze wzorem:

$$C = \frac{C_{min}}{C_{bad}} \cdot 60 \text{ pkt}$$

C – liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „cena”

C_{min} – najniższa cena spośród badanych ofert

C_{bad} – cena oferty badanej

Maksymalna ilość punktów możliwych do uzyskania przez Wykonawcę w tym kryterium: 60 pkt.

2) Kryterium „Portfolio” (P)

Portfolio powinno być złożone w formie elektronicznej. Na portfolio powinny składać się fotografie w jednym z formatów graficznych (.JPEG, .GIF, .JPG, .BMP) w rozdzielczości nie mniejszej niż (800 x 600) o następującej treści:

- a) 3 fotografie aranżacji nakrytych stołów,
- b) 3 fotografie prezentujące zimny bufet,
- c) 3 fotografie prezentujące lunch,
- d) 3 fotografie prezentujące przerwę kawową;

Fotografie powinny przedstawiać realizacje z okresu ostatnich trzech lat przed upływem składania ofert;

Na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, talerzach i paterach itp. oraz dekoracje stołów, nakrycia, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku. Każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem:

- a) rodzaj posiłku (np.: zimny bufet, lunch itp.),
- b) rodzaj potrawy (np.: półmisek ryb, sałata z łososiem w sosie cytrynowo koperkowym, kluski śląskie, warzywa na parze, półmisek wędlin pieczonych itp.), rodzaj sztuczków i zastawy użytej do nakrycia (np.: sztuczki plater, talerze porcelana angielska, fajans, glina, sztuczki plastikowe jednorazowe, szkło zwykłe, kryształowe, itp.),
- c) data realizacji usługi,
- d) forma spotkania (np. lunch w formie bufetowej, itp.);

W portfolio należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizacje własne Wykonawcy;

Złożone portfolio, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do dokonania oceny ofert w kryterium „Portfolio”.

Zamawiający dokona oceny zdjęć w portfolio, biorąc pod uwagę następujące cechy:

- a) wrażenie wizualne i estetyczne podania posiłków i wyglądu potraw – 20 pkt;
- b) aranżację stołów bufetowych (uwzględniając różnorodny charakter spotkań) – 20 pkt.

Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania. Punkty przyznane przez poszczególne osoby dokonujące oceny w kryterium „Portfolio” zostaną dodane oraz podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w kryterium „Portfolio”.

Do oceny przedmiotowego kryterium należy przedstawić portfolio przygotowane zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

Jeśli w powyższym kryterium Wykonawca uzyska mniej niż 20 punktów, jego oferta zostanie odrzucona.

W kryterium tym Wykonawca może otrzymać maksymalnie 40 pkt.

Jeżeli oferta nie będzie zawierała ww. dokumentu lub załączony dokument nie będzie zawierał co najmniej informacji, o których mowa powyżej, to Wykonawca otrzyma 0 pkt. w kryterium „Portfolio”.

3) Wybór najkorzystniejszej oferty

Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która spełnia wszystkie wymagania niniejszej specyfikacji oraz otrzyma największą ilość punktów po zsumowaniu liczby punktów uzyskanych we wskazanych wyżej kryteriach, zgodnie z poniższym wzorem:

$$O = C + P$$

gdzie:

O - całkowita liczba punktów przyznana ofercie,

C - liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „Cena”,

P - liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „Portfolio”.

W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert uzyska taki sam bilans punktów, Zamawiający wybierze ofertę, która otrzyma najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze (z niższą ceną), a jeżeli zostały oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

V. POZOSTAŁE INFORMACJE

Zgodnie z art. 13 i art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Narodowa Agencja Wymiany Akademickiej z siedzibą w Warszawie, ul. Polnej 40, 00-635 Warszawa;
2. Inspektorem ochrony danych osobowych w Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej: Agata Ankersztajn, odo@nawa.gov.pl;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w związku z udzieleniem zamówienia publicznego na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b lit. c oraz lit. f RODO, w celu:
 - prawidłowej realizacji niniejszego zamówienia publicznego, oraz zawarcia i realizacji umowy;
 - realizacji przepisów prawa podatkowego i finansowo-księgowych;

- prawa dochodzenia roszczeń wynikających z przepisów prawa cywilnego, jeśli takie się pojawią;
 - udostępnienia informacji publicznej w trybie ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2176);
 - archiwizacji dokumentów w interesie publicznym na podstawie ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 164);
 - statystycznym na podstawie ustawy z dnia 29 czerwca 1995 r. o statystyce publicznej.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja zapytania w oparciu o ustawę z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej;
 5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat liczonych od daty zakończenia realizacji zamówienia, zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 6 ust. 2 ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach / a w przypadku zamówienia współfinansowanego ze środków UE – okres przechowywania może być dłuższy, określony zgodnie z art. 140 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiającego przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006;
 6. Nie jest Pani/Pan zobowiązany do podania danych osobowych, jednakże konsekwencją ich niepodania może być brak ważnej oferty w zapytaniu oraz niemożność zawarcia umowy.
 7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 8. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), jeżeli Wykonawca stwierdzi, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy prawa z zakresu ochrony danych osobowych.
 9. Posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 10. Nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d oraz e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

VI. ZAŁĄCZNIKI



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



1. Wzór formularza ofertowego
2. Projektowane postanowienia umowy