Załącznik nr 3 do Regulaminu

Znak sprawy CAS ZAM.PUB.11/2026

Zielonka, dnia 16.10.2026r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Na podstawie § 7 Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości mniejszej niż 170 000,00 złotych netto w Centrum Aktywności Seniora w Zielonce, wprowadzonego Zarządzeniem Nr 2/26 Dyrektora Centrum Aktywności Seniora w Zielonce z dnia 2 stycznia 2026 r., zapraszamy do złożenia oferty na:

usługę cateringową podczas wydarzenia pn. Wigilia Miejska dla Seniorów.

I. Zamawiający:
Centrum Aktywności Seniora w Zielonce
ul. Przemysłowa 4
05-220 Zielonka
NIP 1251724121, REGON 520157673

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem ogłoszenia o zamówieniu jest usługa cateringowa, polegająca na przygotowaniu i obsłudze przez Wykonawcę poczęstunku dla 260 osób, podczas wydarzenia pn. Wigilia Miejska dla Seniorów, zwanego dalej Wydarzeniem, organizowanego przez Zamawiającego w dniu 14.12.2026 r., w godzinach 15:00-18:00.

2. Miejsce realizacji zapewnia Zamawiający. Usługa realizowana będzie w hali sportowej Szkoły Podstawowej nr 2 w Zielonce, przy ul. Powstańców 3.

3. **Zakres przedmiotu zamówienia:**
   1) Przygotowanie bezmięsnego menu wigilijnego zawierającego:
      a. przekąski zimne wigilijne, bezmięsne podane w formie bufetu szwedzkiego na stołach zasiadanych, min. 10 różnorodnych pozycji, z których Zamawiający wybierze 6 pozycji (łącznie 150 g/osoba); przekąski podane na porcelanowych, szklanych lub drewnianych paterach lub półmiskach poukładane rodzajami, jeden obok drugiego (niedozwolone układanie przystawek jednych na drugich); przekąski danego rodzaju poustawiane na stołach zasiadanych w odległości umożliwiającej każdemu uczestnikowi swobodne nałożenie danej potrawy;
      b. zupę wigilijną (dozwolona: zupa grzybowa z łazankami, barszcz czerwony z uszkami, barszcz czerwony z 1 pasztecikiem) podaną w eleganckich porcelanowych lub szklanych filiżankach lub miseczkach, serwowaną przez kelnerów dla każdego uczestnika do stołu;
      c. potrawy gorące podane na porcelanowych lub szklanych półmiskach w jednolitej kolorystyce i stylistyce, poukładane rodzajami, poustawiane

na stołach zasiadanych w odległości umożliwiającej każdemu uczestnikowi swobodne nałożenie danej potrawy:
   i. pierogi z kapustą i grzybami (4 szt./osoba);
   ii. kapusta wigilijna na oleju lnianym z grzybami (ok. 50 g/osoba);
   iii. filet z sandacza lub dorsza smażony na oleju lnianym (80 g/osoba);
   iv. ziemniaki opiekane (ok. 70 g/osoba);
d. ciasta – makowiec, sernik oraz min. 4 inne propozycje ciast, z których Zamawiający wybierze 2 pozycje (łącznie 2 porcje/osoba); ciasta porcjowane, podane na porcelanowych, szklanych lub drewnianych paterach lub półmiskach poukładane rodzajami, jeden obok drugiego (niedozwolone układanie ciast jednych na drugich); poustawiane na stołach zasiadanych w odległości umożliwiającej każdemu uczestnikowi swobodne nałożenie wybranego ciasta;
e. serwis z napojami w nielimitowanej ilości, w formie 2 bufetów ulokowanych w skrajnym punkcie na terenie miejsca Wydarzenia zawierający:
   i. świeżo parzoną, naturalną kawę ziarnistą, transportowaną w hermetycznie zamkniętych opakowaniach, przy wykorzystaniu profesjonalnego ekspresu ciśnieniowego o zwiększonej wydajności z młynkiem do mielenia kawy;
   ii. kawę rozpuszczalną i mieloną podane w eleganckich naczyniach porcelanowych lub szklanych z łyżeczkami do nakładania;
   iii. wybór herbat ekspresowych pakowanych w pojedyncze opakowania (min. 6 rodzajów, m.in. earl gray, herbata malinowa) wyeksponowanych w eleganckiej kasecie/skrzynce na herbatę;
   iv. elegancki dozownik z wrzątkiem do herbaty i kawy parzonej;
   v. mleko do kawy 3,2% podane w mlecznikach;
   vi. świeżą cytrynę pokrojoną w plastry, estetycznie ułożoną na spodeczkach lub szklanych pucharach z widelczykami do nakładania;
   vii. cukier (min. 2 rodzaje: biały i brązowy) w eleganckich naczyniach porcelanowych lub szklanych z łyżeczkami do nakładania,
f. serwis z napojami w nielimitowanej ilości, podany na stołach zasiadanych w odległości umożliwiającej każdemu uczestnikowi swobodne skorzystanie z napoju/dodatku do napoju, zawierający:
   i. wodę mineralną podaną w dzbankach;
   ii. sok jabłkowy podany w dzbankach;
   iii. kompot z suszu podany w dzbankach;
g. kawa i herbata będą dostępne w serwisie z napojami w formie bufetowym, umożliwiając uczestnikom Wydarzenia samodzielne przygotowanie napoju, dodatkowo napoje te będą serwowane do stołów przez obsługę kelnerską;
h. opłatek dla 260 osób (1 porcja o min. wym. 5 x 10 cm) podany na 5 eleganckich talerzach lub w wiklinowych koszykach;

2) przygotowanie i aranżacja przestrzeni poczęstunku, w tym m.in. zapewnienie i ustawienie stołów, dekoracji, ustawienie talerzy, sztućców, szklanek i serwetek bankietowych tkaninowych dla każdego uczestnika przy stole, ustawienie ciast, zimnych przekąsek, napoi zimnych, mleka, cukru, cytryny na stołach w odległości nie szerszej niż co 2 mb itp.;

3) zapewnienie bezzwrotnych opakowań jednorazowych po zakończeniu poczęstunku;
4) najem, transport, montaż i demontaż prostokątnych stołów cateringowych umożliwiających zorganizowanie dwóch bufetów z napojami ulokowanych w skrajnych punktach na terenie miejsca Wydarzenia;
5) najem, transport, montaż i demontaż prostokątnych stołów cateringowych wraz z eleganckimi krzesłami w ilości umożliwiającej zasiadane spożywanie posiłków przez 260 osób równocześnie;
6) najem, transport, montaż i demontaż białych lub w stonowanym kolorze, czystych, wyprasowanych obrusów bez skaz i ubytków, pasujących do wymiarów stołów zasiadanych, zakrywających blat oraz częściowo nogi, w liczbie odpowiedniej do ilości zapewnionych stołów, w przypadku bufetu z napojami całkowite zakrycie nóg stołu oraz dopuszcza się stosowanie falban do stołów lub obrusów elastycznych;
7) najem, transport, montaż i demontaż wyposażenia cateringowego w postaci:
    a. nowoczesnej, eleganckiej, jednolitej, nieszczerbionej, czystej zastawy porcelanowej;
    b. jednolitych, nieszczerbionych szklanek, kieliszków i filiżanek porcelanowych ze spodkami dopasowanymi wielkością do filiżanek;
    c. jednolitych, czystych sztućców ze stali nierdzewnej;
    d. jednolitych, czystych, estetycznych serwetek bankietowych tkaninowych;
    e. eleganckiego pojemnika na odpady po parzeniu herbaty;
    f. serwetek 3-warstwowych jednorazowych wraz z serwetnikami;
    g. nowoczesnych, eleganckich świątecznych dekoracji stołów spójnych kolorystycznie i w jednolitej aranżacji, ustawionych na stołach bufetowych oraz stołach zasiadanych w odległości nie szerszej niż co 3 mb;
    h. wykałaczek pakowanych pojedynczo ustawionych w pojemnikach zbiorczych na stołach zasiadanych;
    i. innego wyposażenia niezbędnego do realizacji przedmiotu zamówienia, np. tace, patery, dzbanki, cukiernice.
8) najem, transport, montaż i demontaż eleganckich, w jednolitym, stonowanym kolorze parawanów o min. wysokości 2 m, w liczbie wystarczającej do wysłonięcia zaplecza cateringowego, oszacowanej podczas wizji lokalnej;
9) zapewnienie obsługi kelnerskiej przez min. 10 osób, której zadaniem będzie:
    a. informowanie uczestników Wydarzenia o możliwości podania ciepłych napoi bezpośrednio do stołu;
    b. podawanie do stołów kawy i herbaty na życzenie uczestników Wydarzenia;
    c. podawanie do stołów zupy wigilijnej dla każdego uczestnika Wydarzenia, zgodnie z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego;
    d. podawanie do stołów ciepłych potraw na półmiskach, zgodnie z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego;
    e. uzupełnianie brakujących potraw i napoi;
    f. wymienianie brudnych naczyń i sztućców;
    g. dbanie o czystość i estetykę w zakresie serwowania posiłków i miejsca ich serwowania;
    h. reagowanie na prośby Zamawiającego w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia;
10) zapewnienie jednakowych, czystych, kompletnych uniformów dla kelnerów;

11) wykonanie prac porządkowych po zakończeniu poczęstunku;
12) wywóz odpadów powstałych w wyniku przygotowywania i serwowania posiłków.

4. Do formularza oferty należy dołączyć menu cateringowe zawierające 10 propozycji zimnych przekąsek oraz 4 propozycje ciast. Menu cateringowe powinno szczegółowo opisywać składniki poszczególnych propozycji przekąsek wraz z formą ich podania (konieczność poinformowania o serwowaniu posiłków w miseczkach lub kubeczkach). W przypadku ciast Wykonawca powinien podać gramaturę monoporcji danego ciasta.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian do menu cateringowego złożonego przez Wykonawcę. Zamawiający w terminie do 7 dni od otwarcia ofert, poinformuje go drogą mailową o ewentualnych uwagach wraz z sugestią zmian. Wykonawca ma obowiązek zaakceptować te uwagi i dokonać niezbędnych korekt oraz przesłać Zamawiającemu zmodyfikowane menu do akceptacji, przy równoczesnym zachowaniu wyceny podanej w formularzu oferty.

6. **Wykonawca zobowiązany jest do:**
   1) wykonania usługi z udziałem kucharzy i kelnerów, którzy posiadają niezbędne kwalifikacje i doświadczenie w pracy gastronomicznej, wykonują swoje obowiązki w sposób profesjonalny i zgodny ze sztuką;
   2) wykonania usługi z zachowaniem estetycznych walorów serwowanych posiłków;
   3) eksponowania potraw na stołach zasiadanych w sposób, który zapewni uczestnikom łatwy do nich dostęp;
   4) przygotowania potraw w dniu ich wydawania;
   5) przygotowanie potraw spełniających wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym;
   6) świadczenia usługi cateringowej przy użyciu produktów wysokiej jakości (tzn. gat. I) produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych;
   7) świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym, o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty i przystosowanych do przechowywania żywności;
   8) przestrzegania przepisów prawnych, w tym wymogów sanepidu, w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych;
   9) zachowania dwudniowego terminu przydatności do spożycia serwowanych potraw, licząc od daty realizacji usługi cateringowej;
   10) wykonania przedmiotu zamówienia przy wykorzystaniu zastawy czystej, eleganckiej, nowoczesnej, nieszczerbionej, w jednolitym kolorze, materiale i kształcie oraz kompletu jednakowych sztućców ze stali nierdzewnej;
   11) zakończenia przygotowania do poczęstunku, tj. ustawienie i nakrycie stołów, rozstawienie zastawy stołowej, dekoracji, zimnych przekąsek, ciast, wody i kompotu w dzbankach, dodatków do ciepłych napoi (mleko, cytryna, cukier), serwisu z napojami zostaną zakończone w dniu Wydarzenia do godz. 14:30.

7. Oferta winna uwzględnić wszystkie koszty związane ze świadczeniem usługi stanowiącej przedmiot zamówienia.

8. **Zamawiający nie dopuszcza:**
    1) przyrządzania/ podgrzewania potraw poza przeznaczoną do tego przestrzenią zaplecza np. na parkingu, korytarzu itp.;
    2) możliwości użycia przez Wykonawcę produktów masłopodobnych, wyrobów seropodobnych oraz dekorowania finger foodów majonezem, ketchupem, musztardą itp.;
    3) używania jednorazowych naczyń, sztućców i obrusów;
    4) używania naczyń oraz sztućców do serwowania potraw oraz napojów z różnych kolekcji, różniących się między sobą wyglądem, wielkością, kształtem, kolorem lub wzorem;
    5) używania obrusów z różnych kolekcji, różniących się między sobą wyglądem, kolorem lub wzorem;
    6) używania wyposażenia cateringowego brandowanego (z umieszczonym logo firm).
9. Potrawy mogą podlegać losowej ocenie/ kontroli Zamawiającego. W przypadku gdy Zamawiający stwierdzi, że jakość potraw lub poszczególnych ich składników nie jest zgodna ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do wymiany zakwestionowanego przez Zamawiającego asortymentu, tj. do dostarczenia nowego towaru w ciągu max. 1 godziny od momentu stwierdzenia i zgłoszenia zastrzeżeń Wykonawcy.

III. Termin realizacji zamówienia: 14.12.2026 r.

IV. Opis sposobu wyboru oferty (kryteria oceny ofert)

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:
    a. **Cena (C)** – waga kryterium 60% - tj. cena brutto z pkt. 1 formularza oferty, stanowiącego załącznik nr 1 do ogłoszenia o udzielanym zamówieniu publicznym.
    b. **Merytoryczna Ocena Menu (M)** – waga kryterium 40% - tj. ocena dwóch pracowników Centrum Aktywności Seniora w Zielonce, oparta o treść menu cateringowego stanowiącego załącznik nr 1 do formularza oferty.
2. W ramach każdego kryterium przyznane zostaną punkty obliczone według wzorów określonych następująco:
    a. Kryterium Cena.
    Sposób obliczania liczby punktów w kryterium „cena”:
    C = [(CN/ CR) x 60%] x 100
    C – liczba punktów dla kryterium „cena”
    CN – najniższa oferowana cena brutto
    CR – cena brutto oferty rozpatrywanej
    Wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku. Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta w tym kryterium wynosi 60 punktów.
    b. Kryterium Merytoryczna Ocena Menu – ocena dokonana przez Zamawiającego będzie stanowiła sumę punktów w następujących podkategoriach według poniższej skali ocen:
        - Kompozycja – maksymalnie 20 pkt.
            - Za zaoferowanie zróżnicowanej kompozycji menu Wykonawca otrzyma 20 pkt.

- Za zaoferowanie mało zróżnicowanej kompozycji menu Wykonawca otrzyma 0 pkt.

Przez zróżnicowaną kompozycję menu Zamawiający rozumie brak powtarzalności głównych składników potraw, różnorodność składników zaproponowanych potraw w rozumieniu ich rodzaju (np. różne rodzaje ryb, różne rodzaje warzyw, różne rodzaje dodatków).

- Adekwatność – maksymalnie 20 pkt.
  - Za zaoferowanie menu, którego każda pozycja jest adekwatna do charakteru i rangi wydarzenia Wykonawcy otrzyma 20 pkt.
  - Za zaoferowanie menu, którego co najmniej 5 pozycji jest adekwatnych do charakteru i rangi wydarzenia Wykonawcy otrzyma 10 pkt.
  - Za zaoferowanie menu, którego mniej niż 5 pozycji jest adekwatnych do charakteru i rangi wydarzenia Wykonawcy otrzyma 0 pkt.

Przez adekwatność zaproponowanego menu do rangi i charakteru wydarzenia Zamawiający rozumie dostosowanie do tematyki i miejsca wydarzenia.

Sposób obliczania liczby punktów w kryterium „merytoryczna ocena menu":

M = K+A

M – liczba punktów dla kryterium „merytoryczna ocena menu"

K – liczba punktów uzyskanych w podkryterium „kompozycja"

A – liczba punktów uzyskanych w podkryterium „adekwatność"

Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta w tym kryterium wynosi 40 punktów.

3. Całkowita liczba punktów rozpatrywanej oferty obliczona zostanie, jako suma punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach oceny oferty:

P = C + M

P – całkowita liczba punktów dla rozpatrywanej oferty

C – liczba punktów uzyskanych w kryterium „cena"

M – liczba punktów uzyskanych w kryterium „merytoryczna ocena menu"

4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów z końcowej oceny ofert. Maksymalna oferta może uzyskać 100 punktów.
5. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone dwie lub więcej ofert o takiej samej ocenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy składający oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

V. Warunki udziału w postępowaniu: (jeżeli dotyczy) [1]

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. wykonają przedmiot zamówienia samodzielnie, bez powierzenia wykonywania zadań podwykonawcom;
2. posiadają niezbędną wiedzę, doświadczenie i potencjał do wykonania zamówienia oraz prowadzą działalność gospodarczą w branży cateringowej, co najmniej od 36 miesięcy;
3. przed złożeniem oferty, odbyli wizję lokalną w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia, po wcześniejszym umówieniu terminu z Zamawiającym.

VI. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych i ofert wariantowych.

[1]Jeżeli dotyczy, to należy określić warunki jakie mają spełniać wykonawcy np. w zakresie doświadczenia, uprawnień, kwalifikacji osób, dysponowania sprzętem oraz wymienić dokumenty i oświadczenia jakie powinni złożyć wykonawcy na potwierdzenie ich spełnienia.

VII. **Wykluczenie Wykonawcy:**

1. Na podstawie art. 7 ust. 1 w zw. z ust. 9 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 514) – zwanej dalej jako ustawa, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się Wykonawcę:
    1. 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,
    2. którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124, z późn. zm.) 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;
    3. którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120, 295 i 1598 oraz z 2024 r. poz. 619, 1685 i 1863) 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.
2. Wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych w art. 7 ust. 1 ww. ustawy. Oferta Wykonawcy wykluczonego na podstawie art. 7 ust. 1 ww. ustawy, zostanie odrzucona. **Wykonawca na potwierdzenie braku podstaw do wykluczenia złoży oświadczenie, które stanowi załącznik nr 4 do Ogłoszenia o udzielanym zamówieniu publicznym.**

VIII. Warunki płatności:

1. Wypłata wynagrodzenia nastąpi po kompletnej realizacji przedmiotu umowy, na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę.
2. Wykonawca zobowiązuje się przekazać fakturę do Centrum Aktywności Seniora w Zielonce najpóźniej do 15 grudnia 2026 roku.
3. Zamawiający dokona zapłaty faktury w terminie do 29 grudnia 2026 roku.
4. W przypadku błędnie wystawionej faktury przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązuje się wystawić fakturę korygującą w terminie umożliwiającym jej opłacenie do 29 grudnia 2026 r.
5. Za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

IX. Termin związania ofertą – 30 dni od dnia w którym upływa termin składania ofert.

X. Sposób przygotowania i termin złożenia oferty:

1. Ofertę sporządza się w języku polskim, w formie pisemnej (osobiście, listownie lub mailowo) na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia wraz z wymienionymi tam załącznikami.

2. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę (osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z dokumentami potwierdzającymi dopuszczenie do obrotu prawnego) lub jego upełnomocnionego przedstawiciela (pełnomocnictwo winno zostać złożone wraz z ofertą).
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Ofertę należy złożyć do dnia 18 listopada 2026 r. do godz. 16:00 w Centrum Aktywności Seniora w Zielonce, 05-220 Zielonka, ul. Przemysłowa 4 lub wysłać na adres mailowy: cas@zielonka.pl
5. Za termin złożenia oferty uważa się dzień jej faktycznego dostarczenia do siedziby Zamawiającego. Oferta złożona po terminie, nie będzie rozpatrywana.
6. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu jej składania. Zmiana lub wycofanie oferty wymaga zachowania formy pisemnej.
7. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty oraz wizją lokalną, ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XI. Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty/ogłoszenie o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie przekazanie wszystkim wykonawcom, którzy odpowiedzieli na zapytanie ofertowe.

XII. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
1. zmiany warunków udzielanego zamówienia, w szczególności wydłużenia terminu składania ofert lub dokonania zmiany lub uchylenia poszczególnych postanowień ogłoszenia o udzielanym zamówieniu, bez podania przyczyny;
2. sprostowania błędów pisarskich, rachunkowych lub innych oczywistych omyłek w treści ogłoszenia o udzielanym zamówieniu;
3. odwołania postępowania, unieważnienia go w całości lub części w każdym czasie bez podania przyczyny;
4. zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty;
5. zmiany terminów wyznaczonych w ogłoszeniu;
6. żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od oferentów na każdym etapie postępowania;
7. wyłącznej interpretacji zapisów ogłoszenia, jak również jego załączników;
8. swobodnego wyboru ofert w ramach kryteriów postępowania lub uznania, że postępowanie nie dało rezultatu.

XIII. W załączeniu projekt umowy stanowiący załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

XIV. Osoba upoważniona do kontaktu z Wykonawcami: Mariusz Dorot, tel. 509518573, e-mail: m.dorot@zielonka.pl.

XV. **KLAUZULA INFORMACYJNA Centrum Aktywności Seniora w Zielonce**

I. Klauzula informacyjna w sprawie ochrony danych osobowych: Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem danych osobowych jest Dyrektor Centrum Aktywności Seniora w Zielonce tel. 5095185730, dane kontaktowe: m.dorot@zielonka.pl;
2. Wyznaczono inspektora ochrony danych osobowych, z którym można się kontaktować poprzez e-mail: bhpprojekt@o2.pl. lub adres Centrum Aktywności Seniora ul. Przemysłowa 4, 05-220 Zielonka;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie:
   a) art. 6 ust. 1 lit. e RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn Wigilia Miejska dla Seniorów nr postępowania CAS ZAM. PUB. 11/2026;
   b) art. 6 ust. 1 lit. b RODO w związku z realizacją umowy zawartej w wyniku rozstrzygnięcia ww. postępowania;
4. Pani/Pana dane osobowe są jawne i podlegają publikacji na stronie internetowej Centrum Aktywności Seniora w Zielonce (BIP).
5. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty uprawnione do ich otrzymania na podstawie obowiązujących przepisów prawa. Ponadto osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy prawa, organy kontrolne, a także odbiorcom danych w rozumieniu przepisów o ochronie danych osobowych, tj. podmiotom uprawnionym do obsługi doręczeń, podmiotom z którymi Administrator zawarł umowę świadczenie usług serwisowych dla użytkowanych w urzędzie systemów informatycznych;
1. Dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych;
2. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest warunkiem koniecznym do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie zapytania ofertowego. Konsekwencją niepodania danych osobowych będzie brak możliwości udziału w postępowaniu;
3. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
4. 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. Skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z przepisami Kodeksu cywilnego,

   - na podstawie art. 18 ust. 1 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowaw art. 18 ust. 2 RODO, a więc prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego UE lub państwa członkowskiego,

   - wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu,

   - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
5. Nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub 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. b i e RODO.

Signature Not Verified

Dokument podpisany przez Mariusz Jan Dorot
Data: 2026.10.16 14:42:00 CEST

.....

(data i podpis Dyrektora Centrum Usług Społecznych Seniora w Zielonce lub osoby upoważnionej)

[1] W przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłącznie stosowania obowiązku informatycznego, stosowanie do art.13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO wykonawca **nie składa** oświadczenia o wypełnieniu obowiązków informacyjnych.