Rzeszów, dn. 16.09.2026 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

DOTYCZY: wynajmu sali i zapewnienia cateringu podczas spotkań sieciujących dla organizacji pozarządowych w ramach projektu „Aktywne NGO - wsparcie podkarpackich organizacji pozarządowych”

ZAMAWIAJĄCY:
Fundacja Instytut Regionalny
Bystre 39, 38-606 Baligród
tel. 17 850 01 88
e-mail: instytut.regionalny.fundacja@gmail.com

## I. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA I RODZAJ ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest na zasadzie rozeznania rynku, określonego w „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027”. Do niniejszego postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320, z późn. zm.).
2. Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Plus - Program Fundusze Europejskie dla Podkarpacia 2021-2027, Priorytet FEPK.07 i realizowany na podstawie umowy nr FEPK.07.08-IP.01-0013/25-00.
3. Po złożeniu ofert i ich weryfikacji przez Zamawiającego, Wykonawca zostanie wybrany w wyniku oceny ofert dokonanej zgodnie z przyjętymi w niniejszym rozeznaniu kryteriami oceny.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym jego etapie, bez podania przyczyn.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wystąpienia z zapytaniem dotyczącym dodatkowych informacji, dokumentów lub wyjaśnień w szczególności w związku z weryfikacją oświadczeń złożonych przez Oferentów.
6. Koszty przygotowania oferty obciążają Oferenta.
7. Złożenie oferty jest jednoznaczne z zaakceptowaniem bez zastrzeżeń treści niniejszego zapytania ofertowego.
8. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
9. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

## II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kody CPV

- 70220000-9 – Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne
- 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

1. Przedmiotem zamówienia jest wynajem sali i zapewnienie cateringu podczas 2 spotkań sieciujących dla organizacji pozarządowych.
2. Przewidywana liczba uczestników na każdym spotkaniu - 15 osób + moderator. Podana liczba uczestników może ulec zmianie, o czym zamawiający poinformuje z dwudniowym wyprzedzeniem.
3. Przewidywany czas trwania pojedynczego spotkania - 4 godziny.

**4. Wymogi dotyczące sali:**

- sala mieszcząca jednorazowo 16 osób,
- zapewnienie krzeseł stołów dla uczestników,
- dodatkowe miejsce dla moderatora
- odpowiednie oświetlenie: dostęp do całodobowego oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, a zarazem możliwość zaciemnienia sali w miarę potrzeb,
- wyposażenie sali w klimatyzację z możliwością regulacji temperatury,
- drzwi w obiekcie, ciągi komunikacyjne i sala i łazienki/toalety dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami,
- łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacz), dostęp do Internetu,
- zapewnienie sprzętu multimedialnego i nagłaśniającego w tym: laptop, rzutnik z pilotem oraz ekran do rzutnika lub ekran LCD z podłączeniem do komputera, nagłośnienie,
- zapewnienie obsługi technicznej podczas trwania spotkania.

**5. Wymogi dotyczące cateringu:**

a) Zapewnienie cateringu w formie zimnego bufetu w miejscu zapewniającym swobodny dostęp dla uczestników spotkania,
b) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w przypadku zmiany liczby uczestników,
c) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z póź. zm.),
d) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
e) Catering powinien uwzględniać specjalne potrzeby osób (np. wegetariańskie, bezglutenowe itp.). O specjalnych potrzebach uczestników Wykonawca zostanie poinformowany min. 2 dni przed wydarzeniem,
**f) <u>Zimny bufet musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:</u>**

- gorąca kawa serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego lub parzona w ekspresach ciśnieniowych (bez ograniczeń);
- herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego (bez ograniczeń);

- mleko do kawy, cukier, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę);
- woda gazowana i niegazowana w szklanych butelkach lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach min. 0,5 litra na osobę;
- przekąski słone i słodkie typu paluszki/krakersy/kruche ciasteczka minimum 100 g na osobę;
- owoce typu mandarynki/banany/winogrona minimum 100 g na osobę
- kanapki - min. 4 szt. na osobę
- przekąski koktajlowe - min. 2 rodzaje po 3 sztuki każdego rodzaju na osobę

g) Jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych. Nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców. Wykonawca zapewni filiżanki, szklanki, spodeczki, sztućce, serwetki w ilości odpowiadającej uczestnikom spotkania.

h) Cena musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w tym energii elektrycznej, sprzątania itp.

i) Wykonawca zobowiązany jest do realizacji usługi z zachowaniem zasad zrównoważonego rozwoju poprzez np.:

- przygotowywanie posiłków z wykorzystaniem sezonowych warzyw i jeśli to możliwe z produktów pochodzących z ekologicznych upraw i gospodarstw;
- eliminowanie z użycia przedmiotów jednorazowego użytku, wykonanych z tworzyw sztucznych;
- rezygnację z używania jednorazowych opakowań, toreb, siatek i reklamówek wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych;
- Podczas przygotowania posiłków wyłączanie urządzeń z prądu po zakończeniu pracy, świadome używanie klimatyzacji i otwieranie okien w sytuacjach, gdy pozwoli to na utrzymanie właściwej temperatury, wyłączanie świateł w pomieszczeniach nieużywanych, korzystanie tylko z niezbędnego źródła światła, oszczędzanie energii m.in. poprzez odpowiednie sterowanie ogrzewaniem, stosowanie pojemników na makulaturę, segregację śmieci.

j) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

k) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków z wykorzystaniem produktów odpowiedniej jakości, z zachowaniem wymogów bezpieczeństwa żywności oraz zasad HACCP.

l) Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do miejsca docelowego realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

## III. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Miejsce realizacji usługi: Rzeszów
2. Termin realizacji zamówienia:
   - spotkanie 1 – październik 2026 r.
   - spotkanie 2 – październik/listopad 2026 r.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu realizacji zamówienia na skutek wystąpienia okoliczności niezależnych i niezawinionych przez Zamawiającego.

## IV. WYMAGANIA STAWIANE OFERENTOM

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące warunki:

1 Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie, jak również dysponują potencjałem technicznym i osobowym zdolnym do wykonania przedmiotu zamówienia.
2 Nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo (forma potwierdzenia: Załącznik nr 2). Ocena wystąpienia powiązań osobowych lub kapitałowych prowadzona jest na podstawie orzecznictwa oraz praktyki decyzyjnej Komisji Europejskiej, odwołujących się do treści zalecenia Komisji 2003/361/WE z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącego definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz. Urz.UE 124 z 20.5.2003, s. 36).
3 Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 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 2025 r. poz. 514. (forma potwierdzenia: Załącznik nr 1).

## V. ZASADY SKŁADANIA OFERT

1. Formularz ofertowy powinien być sporządzony w języku polskim, na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 (Formularz ofertowy) do niniejszego zapytania oraz podpisany przez osobę uprawnioną do złożenia oferty.
2. Do Formularza ofertowego należy dołączyć wszystkie wymagane załączniki tj.:

a) oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym, będące Załącznikiem nr 2 do zapytania ofertowego
b) oświadczenie o przetwarzaniu danych osobowych, będące Załącznikiem nr 3 do zapytania ofertowego

3. Cena nie podlega zmianie przez cały okres obowiązywania umowy. Cena jest wyrażona w PLN tj. z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Oferty niekompletne lub niezgodne z przedmiotem zapytania nie będą podlegały ocenie i zostaną odrzucone bez uprzedniego wezwania do uzupełnienia.
5. Nie spełnienie jednego z warunków w punkcie V skutkuje odrzuceniem oferty i brakiem jej rozpatrywania podczas oceny ofert.
6. O udzielenie zamówienia nie mogą ubiegać się podmioty powiązane kapitało lub osobowo z Zamawiającym.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny ofert wiarygodności przedstawionych przez Oferentów dokumentów, wykazów, danych i informacji. Zamawiający wykluczy z postępowania Oferentów, którzy złożą ofertę niezgodną z prawdą (poświadczą nieprawdziwe informacje). Ofertę Oferenta wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą.

## VI. MIEJSCE, TERMIN ORAZ SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Miejsce i sposób składania ofert:

- Osobiście/ kurierem / pocztą na adres biura Fundacji:
Rynek 16/1, 35-064 Rzeszów
- lub na adres mailowy: instytut.regionalny.fundacja@gmail.com

Oferty składane drogą mailową powinny być w formie pliku PDF podpisanego odręcznie i następnie zeskanowanego lub podpisanego podpisem elektronicznym, podpisem osobistym, podpisem zaufanym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione do reprezentowania Oferenta.

2. Termin składania ofert: do dnia **24.09.2026 r. do godziny 12.00**. O terminowości złożenia oferty decyduje data wpływu do biura Fundacji. Oferty, które wpłynęły po terminie nie będą podlegać ocenie.
3. Wykonawca pozostaje związany ofertą do 30 dni od dnia jej złożenia

## VII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Na druku oferty (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego) należy podać cenę ofertową (netto i brutto oraz łączną cenę brutto) w złotych polskich (PLN) wraz z podaniem stawki podatku VAT.
2. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia
3. Cena w ofercie powinna zostać podana liczbowo i słownie. Jeśli cena podana w formularzu oferty liczbowo nie będzie zgodna z ceną podaną słownie, Zamawiający przyjmie za prawidłową cenę podaną słownie.

## VIII. KRYTERIA OCENY OFERT

W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający dokona oceny i wyboru oferty spośród Wykonawców spełniających warunki określone w punkcie V w oparciu o kryterium wyboru:

1. KRYTERIUM: Cena usługi - 100%

Ocena punktowa poszczególnych ofert dokonana zostanie w następujący sposób:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Cena najniższa}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100$$

Maksymalną ocenę - 100 pkt. w kryterium cenowym otrzyma oferta z najniższą ceną.

## IX. INFORMACJE O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wybranego Oferenta.

2. Zamawiający zawrze z Wykonawcą pisemną umowę na realizację zamówienia.
3. Jeżeli wyłoniony Wykonawca będzie uchylał się od podpisania umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego lub wycofa się z realizacji zamówienia wówczas wybrana zostanie kolejna najkorzystniejsza oferta.

4. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Oferent. Zamawiający nie może być pociągany do odpowiedzialności za jakiekolwiek koszty czy wydatki poniesione przez Oferentów w związku z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia w związku z wystąpieniem siły wyższej pod warunkiem, że:
   a) zmiana taka nie prowadzi do zmiany ogólnego charakteru umowy,
   b) konieczność tej zmiany spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć.
   Wszystkie powyższe warunki muszą być spełnione łącznie.

## X. KLAUZULA RODO

Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia odnośnie spełniania wymagań 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 (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, ze sprostowaniem) dalej: RODO:

1) Wykonawca ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego jest zobowiązany do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych związanych z udziałem w postępowaniu. Do obowiązków tych należą m.in. obowiązki wynikające z RODO, w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 lub art. 14 RODO, w związku z powyższym Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego.
2) W przypadku zbierania danych osobowych bezpośrednio od osoby fizycznej, której dane dotyczą, w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia Wykonawca będący:

a) Osobą fizyczną skierowaną do realizacji zamówienia;
b) Podwykonawcą/ podmiotem trzecim będącym osobą fizyczną;
c) Podwykonawcą/ podmiotem trzecim będącym osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą;
d) Pełnomocnikiem podwykonawcy / podmiotu trzeciego będący osobą fizyczną;
e) Członkiem organu zarządzającego podwykonawcy / podmiotu trzeciego, będący osobą fizyczną lub Podwykonawca / podmiot trzeci względem osób fizycznych, od których dane bezpośrednio pozyskał.

## XI. DOKUMENTY WYMAGANE DO ZŁOŻENIA OFERTY

1 Formularz ofertowy (Załącznik nr 1).
2 Oświadczenie Oferenta o braku istnienia konfliktu interesów w tym braku powiązań (Załącznik nr 2)
3 Oświadczenie o przetwarzaniu danych osobowych (Załącznik nr 3)

## XII. ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

1 Formularz ofertowy (Zał. nr 1).
2 Oświadczenie Oferenta o braku istnienia konfliktu interesów w tym braku powiązań (Zał. nr 2)
3 Oświadczenie o przetwarzaniu danych osobowych (Zał. nr 3)