



Gmina
Miedzichowo

Zapytanie ofertowe na wykonanie usługi dożywiania dzieci, młodzieży szkolnej oraz osób starszych na terenie Gminy Miedzichowo

Gmina Miedzichowo w związku z art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych(t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) na podstawie Zarządzenia Wójta Gminy Miedzichowo Nr 6/2021 z dnia 01.03.2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej kwoty 130 000,00 zł, zaprasza do złożenia oferty cenowej na świadczenie usługi pod nazwą:

„Przygotowanie i wydawanie obiadów dla dzieci, młodzieży szkolnej oraz osób starszych.”

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Gmina Miedzichowo
ul. Poznańska 12
64-361 Miedzichowo

2. Określenie przedmiotu zamówienia:

Dożywianie dzieci, młodzieży szkolnej oraz osób starszych odbywać będzie się na terenie Gminy Miedzichowo w roku 2023 w postaci ciepłego posiłku.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

1) Ilość obiadów wydawanych dziennie dla uczniów z Zespołu Szkół i Placówek Oświatowych w Bolewicach oraz uczniów Szkoły Podstawowej im. Powstańców Wielkopolskich w Miedzichowie, dzieci w wieku przedszkolnym, oraz osób starszych wynosi szacunkowo ok. 55 sztuk dziennie w okresie I-XII/2023 r., w tym:

a) Bolewice

- ok. 30 obiadów - II danie dla uczniów od III klasy Szkoły Podstawowej oraz osób starszych
-ok. 10 obiadów - 1/2 II dania dla uczniów do II klasy Szkoły Podstawowej oraz dzieci w wieku przedszkolnym

b) Miedzichowo

- ok. 10 obiadów - II danie dla uczniów od III klasy Szkoły Podstawowej oraz osób starszych
- ok. 5 obiadów - 1/2 II dania dla uczniów do II klasy Szkoły Podstawowej oraz dzieci w wieku przedszkolnym

Razem dziennie: w okresie od stycznia 2023 r. do grudnia 2023 r.

ok. 40 obiadów - II danie,

ok. 15 obiadów - ½ II dania

Łączna liczba obiadów w okresie od 2 stycznia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r. to ok. 11 000 świadczeń.

Obiady dla uczniów, dzieci w wieku przedszkolnym oraz osób starszych wydawane będą przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku.

Zamawiający zastrzega, iż ilość wydawanych posiłków może ulec zmianie o czym poinformuje usługodawcę 2 dni przed planowaną zmianą.

Usługodawca zobowiązany jest we własnym zakresie przygotować i wydać w określonym czasie dziennie posiłki dla osób zgodnie z listą Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Miedzichowie.

Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca.

Jadłospis będzie obejmował ciepły posiłek – jednodaniowy, który będzie składał się z jednego gorącego dania plus kompot lub inny napój.

Waga posiłków powinna się przedstawiać następująco: ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200g, mięso lub ryba – 100g, surówka lub jarzyny – 100g, pierogi, naleśniki, kopytka, makaron, krokiety z sosem, placki ziemniaczane, gołąbki, pulpety – 200g.

Zamawiający zastrzega sobie, aby nie podawano dzieciom skrzydełek drobiowych oraz aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Wymagane jest podanie raz w tygodniu porcji z ryby.

Danie będzie składać się z ziemniaków lub zamiennika (np. kasza, ryż, makaron), mięsa i surówki albo potraw jarskich (np. naleśniki, pierogi, itp.) o gramaturze min. 400 – 500 gram na porcję, w zależności od wieku dziecka.

Wyklucza się podawanie dań ciężkostrawnych (np. bigos, fasolka po bretońsku, flaki itp.)
Posiłki muszą spełniać wymogi zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).

Ustala się następującą gramaturę i kaloryczność posiłków:

- danie mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy) 100 gram – 150 gram,
- ryby – min. 100 gram,
- ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, makaron, kopytka – 150 gram,
- surówka lub jarzyny gotowane – 100 gram,
- danie jarskie: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy – min. 400 gram,
- kompot lub napój – 150 ml.

Każdy gorący posiłek powinien zawierać co najmniej 900 kcal.

Konsumpcja posiłków powinna odbywać się na terenie placówki oświatowej.

Zamawiający informuje, że istnieje możliwość zawarcia umowy z dyrektorem Zespołu Szkół i Placówek Oświatowych w Bolewicach i Dyrektorem Szkoły Podstawowej w Miedzichowie o wynajem kuchni i innych pomieszczeń.

Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych produktów żywnościowych, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych (m.in. świeżych, sezonowych – np. nowalijki, nowe ziemniaki podawane od 15 maja, pierwszej jakości, ekologicznych), nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

Wykonawca winien zapewnić, aby przygotowane i wydawane posiłki były urozmaicone (zmiana jadłospisu co 1 miesiąc – nie może się powtarzać 20 % zaplanowanych potraw), wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

Gorące posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, przy zachowaniu wymagań sanitarno-higienicznych w trakcie ich wykonania, dostawy i wydania.

Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich wymaganych norm i przepisów dotyczących prowadzenia działalności gastronomicznej i zbiorowego żywienia dzieci.

Usługa powyższa ma być świadczona zawodowo przez Wykonawcę uprawnionego do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.).

4. Dostarczenie i wydawanie zamówionych posiłków:

1) Zamówione posiłki winny być dowieszone i podane w terminach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia

2) Wykonawca winien zapewnić odpowiednią temperaturę podawanych posiłków, która winna wynosić odpowiednio:

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, itp.): 4°C

- dla gorących dań głównych: minimum 63°C

3) Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, winien zapewnić – na każdym jej etapie (tj. przygotowanie, dostarczenie, wydawanie) odpowiednią obsługę, zatrudniając personel posiadający stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.

4) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP o p.poż oraz higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania jak za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych)

5) Dowóz posiłków do szkół własnym transportem w specjalistycznych jednorazowych pojemnikach, przystosowanych do bezpośredniego spożycia posiłków.

6) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.

7) Wykonawca w realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury posiłków oraz warunków ich dostarczania, tj.:

a) posiłki muszą być przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę,

b) gramatura poszczególnych porcji żywieniowych musi być zgodna z normami ilościowymi dla poszczególnych posiłków,

c) dostarczane i wydawane posiłki muszą być ciepłe, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.

8) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania wyżywienia.

9) W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie łącznie ok. 11000 gorących posiłków, z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia tej liczby do 30% w przypadku zmiany ilości świadczeniobiorców uprawnionych do tej formy pomocy.

10) Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.

11) Wykonawca usługi, na podstawie kalkulacji własnej, może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem (uczniom, nauczycielom, pracownikom szkół, itp).

12) Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nieobjętym niniejszym zamówieniem (samodzielnie wykupującym posiłki) w cenie równej, jaką podał w ofercie.

13) Cena jednego posiłku winna obejmować koszt przygotowania, dostarczenia i wydania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami HACCP.

14) W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia (przez szkoły) Wykonawcy co najmniej do godz. 8.30 danego dnia.

Zamawiający informuje, że istnieje możliwość zawarcia umowy z Dyrektorem Zespołu Szkół i Placówek Oświatowych w Bolewicach i Dyrektorem Szkoły Podstawowej w Miedzichowie o wynajem kuchni i innych pomieszczeń.

5. Termin realizacji zamówienia:

Wymagany termin wykonania zamówienia: od 2 stycznia 2023 do 31 grudnia 2023 r.

6. Wymagania stawiane Wykonawcom:

1) O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:

a) spełniają warunki określone w art. 112 Pzp, a w szczególności:

- posiadania wiedzy i doświadczenia: warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże wykonanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, co najmniej 2 usługi cateringowe dla co najmniej 50 osób, polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia, poświadczone dokumentami, że usługi zostały wykonane należycie; posiadania uprawnień: warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże że posiada:

- aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.);

- aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności,

- dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym:

Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia, stanowiący załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

b) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ustawy Prawo zamówień publicznych – Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia, stanowiącego załącznika nr 3 do zapytania ofertowego.

2) Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków zostanie dokonany według formuły „spełnia – nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach przedstawionych w ofercie.

3) Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:

W celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w art. 112 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawcy winni przedstawić następujące dokumenty i oświadczenia:

1) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ustawy Pzp – załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego,

2) wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed dniem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem wartości przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, wykonane co najmniej 2 usługi cateringowe dla co najmniej 50 osób, polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia, poświadczone dokumentami, że usługi zostały wykonane należycie

- załącznik Nr 4 do zapytania ofertowego

3) referencje poświadczające świadczenie usług zbiorowego żywienia w jednostkach użyteczności publicznej, tj. m.in. szkoły, żłobki, przedszkola, domy pomocy społecznej (wydane w okresie nie dłuższym niż 1 rok);

4) przedłożenia

zezwoleń/decyzji:

-aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.);

-aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności,

5) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym : Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia - załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

Na potwierdzenie spełniania warunków, o których mowa w art. 108 ustawy Prawo zamówień publicznych Wykonawcy winni przedstawić oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 108 ustawy, wypełnione i podpisane odpowiednio przez osoby upoważnione – załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego.

8. Kryteria oceny ofert: kryterium oceny stanowi najniższa cena (60% waga), referencje poświadczające świadczenie usług zbiorowego żywienia w jednostkach użyteczności publicznej, tj. m.in. szkoły, żłobki, przedszkola, domy pomocy społecznej (20% waga) oraz odległość (waga 20% znaczenia).

Kryterium cena: Maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 60.

Jako cenę przyjętą do badania oferty przyjmuje się cenę brutto wskazaną w ofercie za jeden pełen posiłek.

Punkty I = (oferowana najniższa cena brutto / cena badanej oferty brutto) x 100 x 60%

Kryterium referencje: Maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 20.

Minimalna ilość przedkładanych referencji to 2. W przypadku mniejszej ilości, liczba uzyskanych punktów w tym kryterium wyniesie 0.

Referencje poświadczające świadczenie usług zbiorowego żywienia w jednostkach użyteczności publicznej, tj. m.in. szkoły, żłobki, przedszkola, domy pomocy społecznej (wydane w okresie nie dłuższym niż 1 rok);

Punkty II= (największa przedłożona liczba referencji przez oferenta / liczba referencji przedłożona przez badanego oferenta) x 100 x 20%

Kryterium odległość: Odległość dowozu posiłków w km od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby Zespołu Szkół i Placówek Oświatowych w Bolewicach, gdzie istnieje większe zapotrzebowanie na posiłki. Zamawiającemu zależy, aby dostarczone posiłki były świeże i docierały do dzieci i podopiecznych jak najszybciej po przygotowaniu oraz na ograniczeniu ryzyka wychłodzenia czy też niedostarczenia posiłków z uwagi na warunki pogodowe i drogowe. Szkoły do których będą dowożone gorące posiłki znajdują się w różnych lokalizacjach na terenie gminy Miedzichowo. Zamawiający w kryterium odległość wskazuje Zespół Szkół i Placówek Oświatowych w Bolewicach w celu ujednoczenia wyliczenia długości trasy dowozu posiłków w km zaokrąglając do pełnych km stosując zasadę wielkość poniżej 500 m opuszcza się, a wielkość 500 m i więcej zaokrągla się wzwyż. Oferta z najkrótszą trasą dowozu posiłków otrzyma maksymalną ilość punktów. Każda kolejna dłuższa trasa otrzyma ilość punktów wyliczoną wg proporcji matematycznej w stosunku do najkrótszej trasy dowozu.

Maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 20.

Punkty III = (najmniejsza odległość / odległość badanej oferty) x 100 x 20.

Punkty oferty = Punkty I + Punkty II + Punkty III

9. Miejsce i termin złożenia ofert

Oferty należy składać w Urzędzie Gminy Miedzichowo ul. Poznańska 12, 64-361 Miedzichowo, do dnia 28 listopada 2022 r. do godz. 10.00 lub przysłać na adres Urzędu Gminy pocztowo.

Oferty należy składać na Formularzu Ofertowym - załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego ,w formie pisemnej, w jednym egzemplarzu oraz w zamkniętej kopercie z dopiskiem „ Przygotowanie i wydawanie obiadów dla dzieci, młodzieży szkolnej oraz osób starszych”

Do oferty – Formularza oferty należy dołączyć:

- załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego - oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu art. 112 ustawy Pzp;
- załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego - oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 108 ustawy;

- załącznik Nr 4 do zapytania ofertowego - wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia wraz z poświadczeniami, że zostały wykonane należycie
- przedłożenia zezwoleń/decyzji:
 - aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.);
 - aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności;
- referencje.

Wybór najkorzystniejszej oferty

- a) o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy złożyli oferty, podając nazwę firmy i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano wraz z uzasadnieniem.
- b) oferty złożone po wymaganym terminie nie będą brane pod uwagę.
- c) Zamawiający wezwie Wykonawcę do uzupełnienia złożonej oferty, w przypadku złożenia niekompletnych dokumentów spełniających wymagania stawiane Wykonawcom.
- d) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada określonym warunkom przez Zamawiającego

Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

- a) cena jednego posiłku powinna być podana netto i brutto łącznie z podatkiem VAT, zgodnie z treścią oferty.
- b) zaoferowana przez Wykonawcę cena jednego posiłku powinna uwzględniać wszystkie koszty wykonania zamówienia:
 - wyprodukowanie jednodaniowych obiadów,
 - dowóz wyprodukowanych posiłków do punktów ich wydania przez osobę uprawnioną oraz dostarczenie opakowań jednorazowych do porcjowania posiłków,
 - odbiór termosów oraz ich umycie i wyparzenie,
 - dostarczenie jadłospisu na 1 miesiąc.

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO w związku z postępowaniem w trybie zapytania ofertowego

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, str. 1, dalej „RODO”, informuję, że:
Administrator danych osobowych:

- Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Miedzichowo, ul. Poznańska 12, 64-361 Miedzichowo

Inspektor ochrony danych:

- We wszelkich sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych można kontaktować się z inspektorem ochrony danych poprzez e-mail: inspektor@cbi24.pl lub pisemnie na adres siedziby Administratora.

Cele i podstawy przetwarzania danych osobowych:

Dane osobowe będą przetwarzane w celu związanym z niniejszym postępowaniem prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na zadanie:

„Przygotowanie i wydawanie obiadów dla dzieci, młodzieży szkolnej oraz osób starszych.”

w procedurze wyboru wykonawcy (w celu zawarcia umowy) i dalej w związku z realizowaną umową – na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO zw. z ustawą z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny oraz innymi aktami prawnymi.

Odbiorcy danych osobowych:

- Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
- podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa,
- dane mogą zostać powierzone tzw. podmiotom przetwarzającym na podstawie odpowiednich umów, w szczególności podmioty zapewniające obsługę, utrzymanie, konserwację i rozwój systemów informatycznych wykorzystywanych przy ich przetwarzaniu

Okres przechowywania danych:

- Dane osobowe będą przechowywane, przez okres wymagany przepisami prawa. Na potrzeby rachunkowości oraz ze względów podatkowych, będziemy je przetwarzać tak długo jak będziemy do tego zobligowani przepisem prawa - obecnie 5 lat liczonych od końca roku kalendarzowego, w którym powstał obowiązek podatkowy. Ponadto dane będziemy przechowywać przez okres przedawnienia roszczeń, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz przez okres wymagany przepisami archiwalnymi wynikającymi z Rozporządzenia 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.

Prawa osób, których dane dotyczą:

- **Posiada Pan/Pani prawo:**
- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących, w tym prawo do uzyskania kopii danych;
- na podstawie art. 16 RODO prawo do żądania sprostowania / uzupełnienia danych osobowych;
- prawo do usunięcia danych – przysługuje w ramach przesłanek i na warunkach określonych w art. 17 RODO,
- prawo ograniczenia przetwarzania – przysługuje w ramach przesłanek i na warunkach określonych w art. 18 RODO,
- prawo do przenoszenia danych osobowych – przysługuje w ramach przesłanek i na warunkach określonych w art. 20 RODO,
- prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania – przysługuje w ramach przesłanek i na warunkach określonych w art. 21 RODO.
- Aby skorzystać z wyżej wymienionych praw, należy skontaktować się z Administratorem lub inspektorem ochrony danych.

Prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego:

- Może Pani/Pan wnieść skargę do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych, z siedzibą w Warszawie, przy ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, jeżeli sądzi Pani/Pan, że przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych narusza przepisy RODO.

Informacja o wymogu dobrowolności podania danych oraz konsekwencjach nie podania danych osobowych:

- Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednak konieczne w celu udziału w postępowaniu, jest warunkiem zawarcia i realizacji umowy. Niepodanie danych uniemożliwi wzięcie udziału w postępowaniu i zawarcie umowy.

Pozostałe informacje:

- Pani/Pana dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w celu podjęcia jakiegokolwiek decyzji i nie będą profilowane.
- Administrator nie zamierza przekazywać danych do państw trzecich i organizacji międzynarodowych.

Informacje dodatkowe z art. 14 RODO –

Obowiązek informacyjny względem osób fizycznych, których dane są przekazane zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

Źródło pozyskania danych oraz kategorie tych danych:

Może zdarzyć się, że przetwarzamy Pani/Pana dane pomimo, iż nie uzyskaliśmy ich bezpośrednio od Państwa wyjaśniamy, iż dane te zostały pozyskane od drugiej strony umowy (czyli podmiotu, z którym Pan/Pani współpracuje), która to wskazała Panią/Pana (np. w umowie) jako osobę uprawnioną do reprezentacji, kontaktu czy realizacji zamówienia.

Administrator danych może przetwarzać następujące kategorie Pani/Pana danych – dane zwykle takie jak: imię i nazwisko, adres e-mail, numer telefonu, inne podstawowe dane podane tylko w niezbędnym zakresie do zawarcia/realizacji umowy.”

Wójt Gminy Miedzichowo
/-/ Stanisław Piechota