

BRP.041.7.2018

BRP.ZD-029/19

Orzesze, 09 sierpnia 2019r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Miasto Orzesze ogłasza zapytanie ofertowe w zakresie świadczenia usługi cateringu-  
przygotowanie i dostawę wyżywienia dla 32 dzieci w wieku do 3 lat do Miejskiego Żłobka  
w Orzeszu przy ul. Mlecznej 44A w ramach projektu pn. „Nowy Oddział w żłobku w Orzeszu”,  
współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego -  
Regionalny Program Operacyjny Województwa Śląskiego 2014 - 2020.

### I. ZAMAWIAJĄCY:

Miasto Orzesze

ul. św. Wawrzyńca 21, 43 – 180 Orzesze

tel.32 32 48 800, faks: 32 32 48 826

NIP: 6351834596; REGON: 276257653

### II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Szacowana wartość zamówienia przekracza kwotę 50 tys. zł netto, postępowanie nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych i zostanie przeprowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności wg reguł opisanych w obowiązujących Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020r.

### III. MIEJSCA PUBLIKACJI OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU

Strona internetowa Zamawiającego tj. <https://bip.orzesze.pl> oraz baza konkurencyjności <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

### IV. CHARAKTERYSTYKA PROJEKTU

1. Celem 15-miesięcznego projektu jest poprawa dostępności do usług opiekuńczych nad dziećmi do 3 roku życia w Orzeszu poprzez wzmocnienie, w zakresie zdiagnozowanych potrzeb, potencjału edukacyjnego Żłobka Miejskiego w Orzeszu, dzięki utworzeniu 32 nowych miejsc opieki nad dziećmi do lat 3 (dla 32 dzieci, w tym 15 (K), 1(DN)), zakup pomocy dydaktycznych, sprzętu i budowa placu zabaw. Celem projektu jest stworzenie warunków do respektowania prawa pracowników do godzenia życia zawodowego i prywatnego, jak również równość szans płci na każdym etapie rozwoju zawodowego, co pozwoli na większy udział w rynku pracy osób pełniących funkcje opiekuńcze nad dziećmi do 3 roku życia. Realizacja celu do 31.08.2020 r. poprzez realizację 3 zadań: wyposażenie żłobka, bieżące funkcjonowanie nowych miejsc w żłobku i wyposażenie placu zabaw.
2. Okres realizacji Projektu: 01.06.2019 r. – 31.08.2020 r.

## V. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie w dni robocze, tj. śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek z uwzględnieniem alergii pokarmowych dla grupy maksymalnie 32 dzieci do Miejskiego Żłobka w Orzeszu przy ul. Mlecznej 44A w ramach projektu pn. „Nowy Oddział w żłobku w Orzeszu”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego - Regionalny Program Operacyjny Województwa Śląskiego 2014 – 2020.
  - a) Szacunkowa ilość dni świadczenia usługi:  $251 * 32 \text{ dzieci} = 8\,032 \text{ zestawy}$
  - b) Posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie :
    - śniadanie i II śniadanie do godz. 8.30
    - obiad i podwieczorek do godz. 11.30
2. W cenę propozycji należy wliczyć:
  - a) Wartość usługi określoną w oparciu o przedmiot zamówienia zawierająca wszelkie nośniki kosztów (również transportu, mycia i wyparzania termosów) dla okresu wykonania zamówienia,
  - b) Obowiązujący podatek od towarów i usług.Cena podana przez Wykonawcę za usługę jest obowiązująca przez okres ważności umowy i nie będzie podlegała waloryzacji w okresie jej trwania.
3. W ramach prowadzonego postępowania, Zamawiający wyłoni i podpisze umowę z jednym Wykonawcą, którego oferta zdobędzie najwięcej punktów.
4. Wspólny Słownik Zamówień CPV:
  - 55321000 - 6 usługi przygotowywania posiłków
  - 55520000 - 1 usługi dostarczania posiłków

## VI. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:

### ŚNIADANIE:

Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku

Kaszki mleczno - ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane.

Kanapka: pieczywo mieszane, bułki (2x w tyg.)

Chuda wędlna, ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna, rybna. Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem

Pomidor, ogórek, sałata, cebula dymka.

Parówka, jajecznica ze szczypiorkiem.

Dżem, miód.

Napoje: herbata, owocowa, kakao, kawa zbożowa.

### II ŚNIADANIE:

Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia, śliwka.

Jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa.

### OBIAD:

zupa i II danie:

ziemniaki, kasze (kaszka kus-kus, gryczana, jęczmienna).



Chude mięso, drób, ryby, wątróbka drobiowa.

Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior.

Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, kotlet ziemniaczany w sosie, ryż zapiekany z jabłkiem.

Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek, woda.

Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka, kompot.

#### **PODWIECZOREK:**

Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny).

Biszkopty, chrupki kukurydziane, herbatniki,

Chalka, bułka rożetka, ciasto drożdżowe, biszkoptowe.

Napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa.

2. Jadłospis zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy. Jadłospis przesyłany będzie Zamawiającemu do zatwierdzenia minimum 4 dni przed wprowadzeniem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Ilość posiłków może ulegać zmianie, na podstawie informacji telefonicznej przekazywanej codziennie do godziny 8:00. lub SMS pod nr .....
3. W jadłospisie winno się uwzględnić: zupę mleczną mieszane pieczywo, różnorodne wędliny, potrawy z ryb, do śniadań i podwieczorków dodatek sezonowych warzyw i owoców, zróżnicowane potrawy mięsne, zróżnicowane napoje. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Strony ustalają, że ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w razie zmniejszenia się liczby dzieci korzystających z wyżywienia. Zmiana ilości posiłków nie stanowi zmiany umowy i nie wymaga pisemnego aneksu. Zamówienie będzie realizowane wg potrzeb Zamawiającego, bez wyznaczenia minimalnej ilości dzieci w placówce.
4. Obowiązki Wykonawcy usługi:
  - wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w żłobku w dni, w które odbywają się zajęcia w Miejskim Żłobku Orzeszu, ul. Mleczna 44a tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
  - wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia ,

- wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości Artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie),
  - do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
  - posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości,
  - posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów,
  - wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików) - cena posiłku uwzględniającego dietę nie ulega zmianie,
  - posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom) oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
  - zbieranie odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości, czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.
  - mycie i wyparzanie termosów oraz pojemników gastronomicznych.
5. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
  6. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
  7. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku. Zamówienie będzie realizowane wg potrzeb Zamawiającego, **bez wyznaczenia minimalnej ilości dzieci w placówce.**
  8. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 8:00. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
  9. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka, potwierdzonych na odpowiednim protokole odbioru.
  10. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom.
  11. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
  12. Pojemniki, termosy i naczynia są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym.



13. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

*Z uwagi na możliwą zmianę liczby uczestników, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia zakładanej ilości posiłków.*

#### VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Maksymalny okres realizacji zamówienia: **02.09.2019 r. – 31.08.2020 r.**
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany/przesunięć terminu.

#### VIII. ISTOTNE INFORMACJE NA TEMAT ZAMÓWIENIA

1. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w cyklach miesięcznych na podstawie prawidłowo wystawionych przez Wykonawcę faktur.
2. Przez prawidłowo wystawioną fakturę Zamawiający rozumie fakturę wystawioną na podstawie zatwierdzonej przez Zamawiającego Szczegółowej specyfikacji/Protokół odbioru dostaw zrealizowanych w danym miesiącu kalendarzowym przez Wykonawcę.
3. Szczegółowa specyfikacja/Protokół odbioru dostaw będzie przekazywane przez Wykonawcę Zamawiającemu w terminie do 3 dni roboczych od zrealizowania ostatniej dostawy cateringu w danym miesiącu kalendarzowym. Specyfikacja podlega weryfikacji Zamawiającego w aspekcie zleconych dostaw, liczb zestawów i posiłków, ich aktualizacji oraz prawidłowej realizacji usługi przez Wykonawcę tj. zgodnie z zapisami zawartymi w niniejszym Zapytaniu, które zostaną przełożone do treści umowy z Wykonawcą.
4. Wykonawca wystawi fakturę zgodnie z zatwierdzonym przez Zamawiającego Protokołem odbioru dostaw cateringu zrealizowanych w danym miesiącu kalendarzowym, nie później niż w 5 dni roboczych od zrealizowania ostatniej dostawy cateringu w danym miesiącu kalendarzowym.
5. Forma i termin płatności. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem bankowym na konto Wykonawcy w terminie 14 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury.

#### IX. WARUNKI WZIĘCIA UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
  - a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
  - b) posiadają wiedzę i doświadczenie niezbędną do wykonania zamówienia,
  - c) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
  - d) nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.
2. Ocena spełnienia ww. warunków udziału w postępowaniu dokonana będzie metodą warunku granicznego „spełnia – nie spełnia”, w oparciu o podpisane oświadczenie Wykonawcy.
3. Z postępowania wykluczeni są Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przy czym przez powiązanie osobowe lub kapitałowe rozumie się:
  - a) uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
  - b) posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji,

c) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

d) pozostawanie w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności w wyborze Wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Złożenie oferty w odpowiedzi na zapytanie jest traktowane jako oświadczenie potencjalnego Wykonawcy o braku powiązań z Zamawiającym.

## X. KRYTERIA OCENY

1. Ocenie przez Zamawiającego poddane zostaną wyłącznie oferty, które:
  - a) spełniają warunki dot. wzięcia udziału w postępowaniu,
  - b) zawierać będą ceny dla wszystkich pozycji wchodzących w skład poszczególnych części Zapytania,
  - c) będą kompletne, podpisane przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy oraz będą zawierały wszystkie załączniki wskazane w niniejszym Zapytaniu ofertowym.
2. Oferty, o których mowa w pkt.1 zostaną poddane ocenie Komisji wg następujących kryteriów i ich wag:  
Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującym kryteriami:

| Lp. | Nazwa kryterium | Znaczenie kryterium |
|-----|-----------------|---------------------|
| 1   | Cena            | 60%                 |
| 2   | Jakość          | 40%                 |

Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach kryterium, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.

### Ad.1. Cena

Sposób obliczania punktów dla kryterium w/w :

MP – Maksymalna ilość punktów możliwa do przydzielenia MP=60

Otrzyma ją wykonawca oferujący najniższą cenę.

Pozostali wykonawcy otrzymają proporcjonalnie mniej punktów, wyliczonych wg wzoru:

$$\text{Wartość punktowa WPC} = \frac{\text{Cena oferty najniższej brutto}}{\text{Cena badanej oferty brutto}} \times \text{MP}$$

- Ad.2. Jakość – jako średni procentowy udział produktów ekologicznych - wykonawcy zobowiązani są wskazać w formularzu ofertowym jaki udział procentowy wśród użytych do przygotowania posiłków serwowanych w ramach wykonywania zamówienia będą stanowiły produkty wyprodukowane metodami ekologicznymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007.

Sposób obliczania punktów dla kryterium w/w : poszczególnym ofertom zostaną przyznane punkty za średni procentowy udział produktów ekologicznych według poniższych zasad:



| średni procentowy udział produktów ekologicznych w zakresie: | przyznana ilość punktów: |
|--|--------------------------|
| od 0 do 6%   | 0                        |
| od 7 do 12 %   | 1                        |
| od 13 do 18 %  | 2                        |
| od 19 do 24 %  | 3                        |
| od 25 do 30 %  | 4                        |
| powyżej 30%  | 5                        |

W przypadku nie wskazania w ofercie średniego procentowego udziału produktów ekologicznych zostanie przyjęta wartość = 0%.

MP – Maksymalna ilość punktów możliwa do przydzielenia w toku oceny w obrębie danego kryterium, przyjmuje się MP=40.

$$\text{Wartość punktowa WPI} = \frac{\text{Punkty za procent produktów podany w ofercie badanej}}{\text{Punkty za najwyższy udział procentowy produktów ekologicznych spośród wszystkich ofert}} \times \text{MP}$$

Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska największą ilość punktów będącą sumą punktów uzyskanych z powyższych kryteriów tj. WPC + WPI.

Maksymalna ilość punktów jaką może otrzymać oferta wynosi 100 pkt.

#### XI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Wykonawca składa ofertę zgodnie z wymaganiami zawartymi w zapytaniu ofertowym.
4. Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy dokumentacji potwierdzającej informacje zawarte w załącznikach przedkładanych celem spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz oceny poszczególnych kryteriów.
5. Jeżeli oferta składana będzie przez Wykonawcę w postaci elektronicznej, z uwagi na konieczność opatrzenia jej niezbędnymi podpisami i pieczęciami, musi zostać złożona w postaci skanu/skanów poszczególnych dokumentów wchodzących w jej skład. Dokumenty powinny być załączone w formacie PDF.
6. Kompletna oferta powinna zawierać: formularz ofertowy – zgodnie z załącznikiem nr 1, kserokopię decyzji Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu oraz wypełniony i zaparaflowany wzór umowy - zgodnie z załącznikiem nr 2.

#### XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Termin związania ofertą wynosi 14 dni od dnia określonego przez Zamawiającego jako termin składania ofert.

#### XIII. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać do dnia 19.08.2019 do godz. 9.00 r. w jeden z trzech możliwych sposobów określonych przez Zamawiającego:
  - a. listem/przesyłką kurierską na adres Zamawiającego: Urząd Miejski Orzesze, ul. św. Wawrzyńca 21, 43 – 180 Orzesze z dopiskiem: „OFERTA NA DOSTAWĘ CATERINGU – NOŻ – (BRP)” – nie otwierać przed 19.08.2019r.,

- b. oświadczenie: jw., na Biuro Podawcze z dopiskiem: „OFERTA NA DOSTAWĘ CATERINGU –NOŻ – (BRP)” – nie otwierać przed 19.08.2019r.,
  - c. drogą mailową na adres: [beata.skopek@orzese.pl](mailto:beata.skopek@orzese.pl), [fundusze@orzese.pl](mailto:fundusze@orzese.pl)
2. W każdym z trzech wymienionych w pkt 1 sposobów, o przyjęciu oferty przez Zamawiającego celem jej rozpatrzenia, decyduje data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.
3. Oferta przesłana po terminie określonym w pkt 1, nie będzie rozpatrywana.

#### XIV. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM

Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcami jest: Beata Skopek, tel. 32 32 48 831; e-mail: [beata.skopek@orzese.pl](mailto:beata.skopek@orzese.pl)

#### XV. UWAGI KOŃCOWE

1. Ze względu na założenia budżetowe i ograniczenia finansowe, w przypadku, gdy kwoty przedstawione w odpowiedziach na zapytanie będą wyższe od zaplanowanych w budżecie ww. projektu Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji z Wykonawcami, którzy nie zostali wykluczeni z postępowania. Na wypadek takiej sytuacji Zamawiający zastrzega sobie prawo ustalenia dodatkowych kryteriów oceny.
2. Ostateczny wybór Wykonawców, z którymi nastąpi podpisanie umów, nastąpi po zakończeniu ewentualnych negocjacji.
3. Zamawiający wyklucza możliwość dopuszczenia do realizacji przedmiotu zamówienia innych osób niż te, które zostały ocenione w ramach postępowania.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia, bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny.
5. Wykonawcy, których oferty zostaną wybrane w ramach niniejszego postępowania, zostaną o tym fakcie poinformowani indywidualnie.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako jedna z najkorzystniejszych, uchyli się od zawarcia umowy dot. realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w umowie zawartej z Wykonawcą, który zostanie wybrany w wyniku przeprowadzonego postępowania. Ewentualne zmiany zapisów umowy będą zawierane w formie pisemnego aneksu, a ponadto będą one mogły być wprowadzane z powodu:
  - wystąpienia uzasadnionych zmian w zakresie i sposobie wykonania przedmiotu zamówienia;
  - wystąpienia obiektywnych przyczyn niezależnych od Zamawiającego i Wykonawcy;
  - wystąpienia okoliczności będących wynikiem działania siły wyższej;
  - zmiany istotnych regulacji prawnych;
  - zmian umowy o dofinansowanie, jakie Zamawiający zawrze z Instytucją Zarządzającą.
8. Zamawiający poinformuje o wyborze Wykonawcy zamieszczając informacje na stronie: [bip.orzese.pl](http://bip.orzese.pl) oraz <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

#### XVI. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

Zgodnie z art. 13 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 (4.5.2016 L 119/38 Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej PL) Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem Państwa danych osobowych jest Burmistrz Miasta Orzesze z siedzibą w Orzeszu, ul. Św. Wawrzyńca 21, e-mail: [um@orzesze.pl](mailto:um@orzesze.pl).
  2. W Urzędzie Miejskim Orzesze został powołany Inspektor Ochrony Danych, z którym można się skontaktować telefonując pod numer: 784-690-446 w godzinach pracy UM Orzesze, bądź pisząc na adres mailowy: [iod@orzesze.pl](mailto:iod@orzesze.pl).
  3. Państwa dane osobowe będą przetwarzane w celu dopełnienia obowiązków wynikających z przepisów prawa.
  4. Odbiorcami Państwa danych osobowych będą te podmioty, którym mamy obowiązek przekazywania danych na gruncie obowiązujących przepisów prawa bądź wynikający z zawartych umów.
  5. Państwa dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego ani organizacji międzynarodowych.
  6. Państwa dane osobowe będą przez UM Orzesze przetwarzane przez okres określony w przepisach dot. obowiązku archiwizowania dokumentacji.
  7. Mają Państwo prawo do dostępu do swoich danych osobowych, do ich poprawiania, prawo do żądania od UM Orzesze ograniczenia przetwarzania danych.
  8. Jeżeli uznają Państwo, że dane osobowe będą przetwarzane niezgodnie z wymogami prawa, mają Państwo prawo wnieść skargę do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
  9. Podanie przez Państwa danych wynika z obowiązku narzuconego w przepisach prawa i jest niezbędne do jego realizacji.
  10. Państwa dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym również w formie profilowania.
- XVII. Wykonawca zobowiązany jest wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje zamawiającemu w ramach prowadzonego postępowania i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO. W tym celu Zamawiający wymagał będzie złożenia w postępowaniu o udzielenie zamówienia oświadczenia o wypełnieniu przez niego obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO zgodnie z treścią ujętą w druku oferty.

**Załączniki stanowiące integralną część zapytania ofertowego:**

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Wzór umowy

BURMISTRZ MIASTA  
*Blaski*  
Inż. Mirosław Blaski