

Znak sprawy: RIG.271.14.2020

## OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU PUBLICZNYM NA USŁUGI SPOŁECZNE

### Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Dziennego Domu Pomocy Senior+ w Kłecku

o wartości szacunkowej zamówienia mniejszej niż kwoty określone w art. 138 g ust. 1 pkt. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843).

Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne prowadzone jest w trybie **art. 138 o w związku z art. 138 g ust. 1 pkt. 1** Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych – zwanej dalej „Ustawą” (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843).

Zatwierdził:

/-/ Adam Serwatka

Burmistrz Gminy KłECKO

## 1. ZAMAWIAJĄCY

Gmina Klecko  
Dworcowa 14, 62-270 Klecko  
Fax: 61 4270221  
www.klecko.pl, email: [klecko@klecko.pl](mailto:klecko@klecko.pl)

## 2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie określonym w **art. 138 o w związku z art. 138 g ust. 1 pkt. 1 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych** – zwanej dalej „Ustawą” (t. j. Dz. U. z 2019 r poz. 1843).

Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w zakresie nieuregulowanym niniejszym ogłoszeniem, stosuje się przepisy ustawy z dnia 23.04.1964 r. - Kodeks cywilny.

## 3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków do Dniennego Domu Pomocy Senior+ w Klecku w okresie od 12.11.2020 r do 31.12.2021.
2. Zestawy obejmujące śniadania oraz dwudaniowy, ciepły obiad, mają być dostarczone do Dniennego Domu Pomocy Senior+ w Klecku ul. Gnieźnieńska 8 (do miejsca wydawania posiłków), dla maksymalnie 30 uczestników projektu pn.: „Rozwój usług społecznych w gminie Klecko”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, oś priorytetowa 7. Włączenie społeczne, działanie 7.2. Usługi społeczne i zdrowotne) oraz w ramach Programu Wieloletniego „Senior +” na lata 2015-2020.
3. Posiłki muszą być przygotowane z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego wykonawcy i dostarczane pięć razy w tygodniu, bez sobót, niedziel i świąt będących dniami wolnymi od pracy.
4. Wykonawca zobowiązuje się wytworzyć przedmiot zamówienia w oparciu o surowce i materiały zakupione we własnym zakresie i na własny koszt.
5. Codzienny dowóz posiłków musi odbywać się własnym transportem Wykonawcy. Zamówienie obejmuje dostarczenie posiłków wraz z wniesieniem do pomieszczenia kuchni Dniennego Domu Pomocy „Senior+” w Klecku ul. Gnieźnieńska 8.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego posiłków dostarczanych oraz za jakość oferowanych posiłków dostosowanych dla osób starszych: tj. odpowiednią gramaturę, wartość odżywczą i właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz procesów technologicznych. Wykonawca usług musi przestrzegać przepisów ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. Poz. 1252 ze zm.), Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz innych przepisów szczegółowych dotyczących wymagań higienicznych i zdrowotnych żywności.
7. Dostarczane do DDP posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w kuchenkach, zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
8. Posiłki muszą być wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących.
9. Jadłospis powinien być urozmaicony, posiłki nie mogą się powtarzać częściej niż co 7 dni.

10. W szczególności zabrania się używania produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz gotowych produktów np. pierogów mrożonych, pyz, klopsów, gołąbków itp.
11. Wykonawca jest zobowiązany do używania wędlin i mięsa I gatunku.
12. Zamawiający wymaga dostarczenie śniadania dla maksymalnie 30 uczestników DDP w godzinach 8.00 – 8.15 i obiadu w godzinach 12.30 – 12.45.
13. Śniadania powinny składać się:
  - pieczywo (w tym chleb zwykły, razowy i pszenny) – 120 g, tj. 3 kromki na osobę,
  - masło extra 30 g na osobę,
  - codziennie 50 g jednego z: wędliny szynka konserwowa, szynka swojska, wędliny suche, paszтет oraz inne wędliny z wyłączeniem wędlin mielonych,
  - nabiał codziennie jedno z: ser twardy 40g, twaróg biały 50g, biały twarożek 60g, serek topiony 1 szt. lub jajko 1 szt.,
  - dżem lub miód codziennie 20g na osobę,
  - jogurt 3 razy w tygodniu,
  - warzywa sezonowe (np. pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka, papryka) - 50 g na osobę.
14. W skład zestawów obiadowych będzie wchodzić:
  - zupa (inna każdego dnia w tygodniowym jadłospisie),
  - drugie danie, przy czym w tygodniowym jadłospisie winny być uwzględnione cztery dni zawierające dania mięsne, jeden dzień zawierający danie rybne. Dopuszcza się raz na dwa tygodnie jeden dzień zawierający dania bez mięsa i ryb.  
Do zestawu obiadowego z mięsem lub rybą Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatki w postaci surówki lub warzyw gotowanych.
  - objętość/waga posiłków obiadowych powinna spełniać następujące standardy:
    - zupa – 400 ml/os.;
    - drugie danie, w tym:
      - ziemniaki lub kasza lub ryż lub makaron – 250 g na osobę;
      - porcja mięsa (kotlet schabowy, drobiowy, mielony, gulasz) – 150 g na osobę lub porcja kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 150 g na osobę; lub ryba – 100 g na osobę;
      - surówka lub jarzyny gotowane – 100 g na osobę.
    - dopuszczalne opcje II dania: naleśniki z dodatkami, krokiety – 300 g na osobę; pierogi (np. z serem lub z mięsem) – 300 g na osobę, fasolka po bretońsku, bigos – 300 g na osobę;
    - Zamawiający zaleca stosowanie surówek, warzyw gotowanych lub parzonych,
    - Zamawiający zaleca stosowanie do surówek warzyw miękkich,
    - Zamawiający zaleca stosowanie sosu w ilości 40 ml przy potrawach ziemniaczanych, kaszy i ryżu.
15. W planowaniu jadłospisu Wykonawca uwzględni pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów.
16. Maksymalna dzienna liczba dostarczanych zestawów wynosi 30. Maksymalna ilość zestawów w trakcie całego okresu realizacji zamówienia wynosi 286. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby zestawów w zależności od frekwencji uczestników Dziennego Domu Pomocy „Senior+” w Kłecku ul. Gnieźnieńska 8.
17. Faktyczne ilości zestawów na dany dzień będą potwierdzane telefonicznie przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 14.00 (z wyjątkiem zamówienia na poniedziałek, które będzie potwierdzone w piątek).
18. Wykonawca posiłki dowozi do Dziennego Domu Pomocy „Senior+” w Kłecku ul. Gnieźnieńska 8 własnym samochodem spełniającym wymogi sanitarne obowiązujące w przypadku przewozu gotowych posiłków. Dania ciepłe dostarczane będą w termosach cateringowych lub specjalnych pojemnikach izolacyjnych, zaś zimne w szczelnych opakowaniach gastronomicznych.
19. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dla uczestników Dziennego Domu Pomocy „Senior+” w Kłecku.
20. Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu propozycje jadłospisu na następny tydzień do czwartku każdego tygodnia do godz. 13.00. Z posiłków w Dziennym Domu Pomocy „Senior+” w Kłecku

korzystają głównie osoby starsze, dlatego też Zamawiający będzie miał prawo do wprowadzenia zmian w zaproponowanym przez Wykonawcę jadłospisie w przypadku, gdy nie będzie on dostosowany do wymagań i upodobań uczestników. Decyzje dotyczące zmian w tygodniowym jadłospisie na kolejny tydzień Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy do piątku do godz. 12.00.

21. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów kuchennych pochodzących z danego dnia, najpóźniej do godz. 12:45 następnego dnia.
22. Zamawiający dopuszcza konieczność zapewnienia odrębnych posiłków dla osób uczulonych na poszczególne produkty żywnościowe bądź wymagających odpowiedniej diety, tj. np. diety cukrzycowej, bezmlecznej, lekkostrawnej. Zamawiający przekaze Wykonawcy niezbędne informacje w tym zakresie na min. 1 dzień roboczy przed terminem realizacji zamówienia.
23. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.
24. Kody zamówienia CPV:

55520000-1 – usługi dostarczania posiłków  
55521200-0 – usługi dowożenia posiłków

25. Wymagania dotyczące zatrudnienia na podstawie umowy o pracę.

Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia: przygotowywanie posiłków, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy.

1) Zgodnie z art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy: Przez nawiązanie stosunku pracy pracownik zobowiązuje się do wykonywania pracy określonego rodzaju na rzecz pracodawcy i pod jego kierownictwem oraz w miejscu i czasie wyznaczonym przez pracodawcę, a pracodawca - do zatrudniania pracownika za wynagrodzeniem.

2) Wykonawca na żądanie Zamawiającego obowiązany jest udokumentować zatrudnienie osób, o których mowa powyżej. W związku z tym Wykonawca obowiązany jest ewidencjonować czas pracy tych osób ze wskazaniem tożsamości danej osoby, oraz czynności, które były wykonywane przez tą osobę w ramach realizacji przedmiotowego zamówienia. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dowody zatrudnienia osób, o których mowa powyżej.

3) Zamawiający może w każdym czasie zawiadomić Państwową Inspekcję Pracy celem przeprowadzenia kontroli, czy osoby wykonujące czynności w zakresie realizacji zamówienia, są zatrudnione na umowę o pracę.

4) Wymagania zatrudnienia zostały określone w załączniku nr 2 do ogłoszenia - projekt umowy i dotyczą w szczególności:

- a) sposobu dokumentowania zatrudnienia osób,
- b) uprawnień Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań,
- c) rodzaju czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia, na podstawie umowy o pracę, przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia.

#### 4. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
4. Osoba uprawniona do kontaktowania się z Wykonawcami:
  - sprawy proceduralne: Joanna Cieślińska, 61 427 01 25 wew. 301
  - sprawy merytoryczne: Justyna Frąckowiak, 61 427 01 25 wew. 302
5. Oferta musi być sporządzona przez wykonawcę ściśle według postanowień ogłoszenia o zamówieniu.
6. Oferta musi być sporządzona według wzoru formularza oferty stanowiącego załącznik nr 1 do ogłoszenia.
7. Proponuje się, aby wszystkie zapisane strony oferty były kolejno ponumerowane i złożone w sposób trwały oraz na każdej stronie podpisane przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, przy czym co najmniej w miejscach wskazanych przez Zamawiającego (formularz oferty) podpis powinien być czytelny (imię i nazwisko). Pozostałe strony mogą być parafowane.
8. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osobę (osoby) podpisującą ofertę i opatrzone datami ich dokonania.
9. Wykonawca zamieszcza ofertę w dwóch kopertach oznaczonych nazwą i adresem Zamawiającego oraz opisanych w następujący sposób:

**„Oferta w postępowaniu:**

***Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Dziennego Domu Pomocy Senior+ w Kłecku  
NIE OTWIERAĆ przed upływem terminu otwarcia ofert”.***

10. Na wewnętrznej kopercie należy podać nazwę i adres wykonawcy, by umożliwić zwrot nieotwartej oferty w przypadku dostarczenia jej Zamawiającemu po terminie.
11. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę wyłącznie przed terminem składania ofert i pod warunkiem, że przed upływem tego terminu Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty. Powiadomienie to musi być opisane w sposób wskazany w pkt.10. oraz dodatkowo oznaczone słowami „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
12. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
  - a) jej treść będzie niezgodna z zapisami niniejszego ogłoszenia;
  - b) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu.
13. W przypadku pojawienia się w ofercie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Zamawiający nie jest upoważniony do ich ujawnienia, jeżeli wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępnione oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
14. Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:
  - a) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu;
  - b) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
  - c) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
  - d) postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

## 5. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty należy składać do dnia 20 października 2020 roku, do godz. 11:00 w siedzibie Zamawiającego (adres: Dworcowa 14, 62-270 Kłecko, Polska, pokój nr 4, sekretariat I piętro). Oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostaną zwrócone wykonawcom bez ich otwierania.
2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 20 października 2020 roku, o godz. 11:15 w siedzibie Zamawiającego.

## 6. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Zamawiający wymaga określenia kosztów całości (pełnego) zakresu objętego zamówieniem. W formularzu ofertowym:
  - a) Wykonawca wskaże cenę jednostkową w kwocie netto i brutto (oraz stawkę i wartość VAT) za 1 Zestaw obejmujący śniadanie i dwudaniowy obiad. Ceny mają zostać określone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Wyklucza się możliwość roszczeń Wykonawcy z tytułu błędnego skalkulowania ceny oferty.
3. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
4. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

## 7. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w niniejszym ogłoszeniu. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się posługiwał następującymi kryteriami:

Nr	Nazwa kryterium	Waga
1	Cena	90%
2	Kryterium premiuje oferty podmiotów ekonomii społecznej	10%

2. Punkty przyznawane za podane w pkt. 1. kryteria będą liczone według następujących wzorów:

Nazwa kryterium	Wzór
Cena	Cena zryczałtowana za 1 zestaw (śniadanie, ciepły dwudaniowy obiad); $C = (C_{min}/C_{of}) * 100 * waga$ gdzie: - $C_{min}$ - najniższa cena spośród wszystkich ofert - $C_{of}$ - cena podana w ofercie
	Kryterium premiuje oferty podmiotów ekonomii społecznej - 10%

<p>Kryterium premiujące oferty podmiotów ekonomii społecznej</p>	<p>Ilość punktów uzyskanych za kryterium „premiujące oferty podmiotów ekonomii społecznej” – 0 lub 10 pkt</p> <p>Wykonawca otrzyma 10 pkt, jeżeli udokumentuje, że jest zakładem pracy chronionej lub innym wykonawcą, którego działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych, w szczególności:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2020 r. poz. 426);</li> <li>2) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1409);</li> <li>3) osób pozbawionych wolności lub zwalnianych z zakładów karnych, o których mowa w ustawie z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny wykonawczy (Dz.U. z 2020 r. poz. 523), mających trudności w integracji ze środowiskiem;</li> <li>4) osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz.U. z 2020 r. poz. 685);</li> <li>5) osób bezdomnych w rozumieniu ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz.U. z 2019 r. poz. 1507, z późn. zm.);</li> <li>6) osób, które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1666);</li> <li>7) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia;</li> <li>8) osób będących członkami mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 823).</li> </ol> <p>W pozostałych przypadkach Wykonawcy zostanie przyznane 0 pkt.</p> <p>Wykonawca do oferty przedstawi dokument potwierdzający jego status tj. decyzję w sprawie przyznania statusu zakładu pracy chronionej lub zakładu aktywności zawodowej, o której mowa w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2020 r. poz. 426, z późn. zm.), lub innych dokumentów potwierdzających status wykonawcy jako zakładu pracy chronionej lub potwierdzających prowadzenie przez wykonawcę, lub przez jego wyodrębnioną organizacyjnie jednostkę, która będzie realizowała zamówienie publiczne, działalności obejmującej społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych.</p>
--	---

3. Oferta złożona przez wykonawcę może otrzymać 100 pkt.
4. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez wykonawcę wyjaśnienia treści złożonej przez niego oferty.
5. Zamawiający zastosuje zaokrąglanie każdego wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

## 8. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ogłoszeniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.

2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
  - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy) albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom;
  - b) unieważnieniu postępowania.
3. Zamawiający umieści na swojej stronie internetowej informacje o wyborze oferty oraz unieważnieniu postępowania.
4. Przed zawarciem umowy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu pełnomocnictwo do jej podpisania, jeśli nie wynika ono z załączonych do oferty dokumentów;

## 9. UMOWA

1. Postanowienia umowy zawarto we wzorze, który stanowi załącznik nr 2 do ogłoszenia.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy. Dopuszczalne przypadki zmian umowy zawarto we wzorze umowy, który stanowi załącznik nr 2 do ogłoszenia.

## 10. INNE

1. 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:
  - administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Burmistrz Gminy Kłecko, ul. Dworcowa 14, 62-270 Kłecko;
  - inspektorem ochrony danych osobowych w Gminie Kłecko jest Oskar Manowiecki, Kancelaria Prawna Leśny i Wspólnicy, tel. 61 424 40 33, e-mail: kancelaria@lesny.com.pl;
  - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego „Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Dziennego Domu Pomocy Senior+ w Kłecku”, RIG.271.14.2020;
  - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 3 Ustawy o dostępie do informacji publicznej (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1429);
    - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
    - obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
    - w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
    - posiada Pani/Pan:
      - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących\*;
      - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych \*\*;
      - c) 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\*\*\*;
      - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy



RODO;

- nie przysługuje Pani/Panu:

- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- c) 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.

*\* **Wyjaśnienie:** W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu*

*\*\* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

*\*\*\* **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego. Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.*

## **ZAŁĄCZNIKI**

1. Formularz oferty – załącznik nr 1;
2. Wzór umowy – załącznik nr 2