

ZAPYTANIE OFERTOWE

Postępowanie nie podlega ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986, 2215) – wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych kwoty do równowartości 30.000 euro (art.4 pkt 8 ustawy).

I. ZAMAWIAJĄCY:**Nazwa beneficjenta, nabywcy usług, towarów:**

Województwo Mazowieckie
ul. Jagiellońska 26
03-719 Warszawa
NIP: 1132453940

Odbiorca faktury/Płatnik faktury:

Mazowiecki Zespół Parków Krajobrazowych
ul. Sułkowskiego 11
05-400 Otwock
www.parkiotwock.pl
e-mail: sekretariat@parkiotwock.pl; bazatorfy@parkiotwock.pl
tel. 22 779 26 94
Godziny urzędowania 8⁰⁰-16⁰⁰

II. ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest:

Wykonanie hotelarskiej usługi noclegowej oraz usługi restauracyjnej dla grupy 125 osób w ramach organizacji XVIII edycji ogólnopolskiego konkursu przyrodniczego „Poznajemy Parki Krajobrazowe Polski” – tygodniowy pobyt od dnia 03.06.2019 r. (przyjazd) - 07.06.2019 r. (wyjazd).

- Standard hotelu/pensjonatu/ośrodka musi spełniać wymagania minimum 3 gwiazdkowego obiektu.
- Ze względu na organizowane dla uczestników zajęcia –hotel/pensjonat/ośrodek powinien być zlokalizowany w kierunku na północny-wschód od granicy administracyjnej Warszawy (liczonych drogami publicznymi) w odległości ok. 70 km tj. ok. 1h jazdy autokarem.
- Usługa noclegowa musi być realizowana w jednym obiekcie. Obiekt musi dysponować pokojami 1 i 2 osobowymi (każdy pokój ogrzewany, wyposażony w łazienkę z prysznicem oraz pojedyncze łóżka). Nie dopuszcza się zakwaterowania części uczestników w innym (współpracującym) ośrodku.
- Pokoje 1 osobowe dla 17 osób (w dniach 3-5 czerwca 2019 r). w tym:
 - 2 śniadania
 - 2 obiadowe kolacje

- 1 obiad (5 czerwca 2019 r.)
- Suchy prowiant (kanapka i owoc)

- Pokoje 1 lub 2-osobowe dla 108 osób (w dniach 3-7 czerwca 2019 r.) w tym:

- 4 śniadania
- 1 obiad (6 czerwiec 2019 r.)
- 4 obiadowe kolacje
- Suchy prowiant (kanapka i owoc)

- Śniadanie oraz obiad/obiadowa kolacja może być w formie stołu szwedzkiego. Obiad/obiadowa kolacja musi składać się minimum z zupy i ciepłego drugiego dania z sałatką/surówką. Do każdego dania muszą być serwowane zimne napoje, a do śniadania dodatkowo również kawa i herbata. Wszystkie posiłki muszą być posiłkami pełnowartościowymi, zgodnie z technologią żywienia człowieka. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca zapewni posiłki wegetariańskie lub inne wymagania uczestników (np. dieta bezglutenowa) oraz obsługę techniczną przed i w trakcie posiłków.

Godziny wszystkich posiłków muszą być ustalone w uzgodnieniu z Zamawiającym i dostosowane do godzin przyjazdów i wyjazdów uczestników.

Śniadanie w formie bufetu, w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników z miejscami siedzącymi, składające się co najmniej z:

- pieczywo – 3 rodzaje: jasne, ciemne, bułki – co najmniej 200 g/os.,
- 5 rodzajów wędlin – łącznie co najmniej 150 g/os.,
- 3 rodzaje sera – łącznie co najmniej 100 g/os.,
- dżemy owocowe – 100g/os.,
- masło 50 g/os.
- jogurty owocowe – co najmniej 1 szt./os.,
- wybór warzyw krojonych (ogórek świeży i kiszony, pomidor, papryka) – 100 g/os.
- 2 ciepłe dania:
 - jajecznica – 100 g/os.
 - parówki – 100 g/os.
 - i inne dania śniadaniowe na ciepło urozmaicane każdego dnia
- płatki kukurydziane, płatki czekoladowe, musli – 100 g/os.
- napoje zimne:
 - woda mineralna niegazowana – 0,5 l/os.,
 - woda mineralna gazowana – 0,5 l/os.,
 - soki owocowe 100 % , co najmniej 3 rodzaje – 300 ml/os.,
- napoje gorące:
 - gorąca kawa – co najmniej 250 ml/os.;
 - herbata w torebkach, co najmniej 3 rodzaje - 1 torebka na osobę;
- gorąca woda do herbaty – wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników;
- dodatki do napojów gorących:
 - cukier - 10 g/os.
 - mleko 2% – podawane w dzbankach – 50 ml/os.

Obiad /obiadokolacja, podawane w pomieszczeniu z miejscami siedzącymi, składające się co najmniej z:

- zupy (minimum 2 do wyboru) – 300 ml/os.,
- ciepłego danie (minimum 5 do wyboru, w tym 1 pozycja wegetariańska), - 200 g/os.,
- zestaw surówek (minimum 4 rodzaje) – 300 g/os.,
- dodatki skrobiowe – min. 2 do wyboru – 300 g/os.,
- deseru (minimum 3 rodzaje ciast) – 100 g/os.,
- napojów zimnych: woda mineralna niegazowana – 0,5 l/os.,
 woda mineralna gazowana – 0,5 l/os.,
 soki owocowe 100 % , co najmniej 3 rodzaje – 300 ml/os.,
- napojów gorących: - gorąca kawa – co najmniej 250 ml/os.;
- herbata w torebkach, co najmniej 3 rodzaje - 1 torebka na osobę;
- gorąca woda do herbaty – wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników
- dodatki do napojów ciepłych: - cukier - 10 g/os.
 - mleko – podawane w dzbankach – 50 ml/os.
 - cytryna świeża, pokrojona (podawana na talerzykach) – 1 plaster/os.

Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia „Menu” poszczególnych posiłków – do akceptacji przez Zamawiającego, w terminie nie później niż na 14 dni przed terminem przyjazdu. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji „Menu” poszczególnych posiłków, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania „Menu” lub zobowiązuje się do zgłoszenia w tym terminie uwag. Wykonawca po otrzymaniu uwag jest zobowiązany do ponownego przedstawienia Zamawiającemu „Menu” poszczególnych posiłków, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania uwag przez Zamawiającego. Ustalenie ostatecznej wersji „Menu”, wymaga pisemnej zgody Zamawiającego i Wykonawcy, w terminie nie później niż na 8 dni przed pierwszym dniem rozpoczęcia pobytu. Wykonawca zapewni również przygotowanie sali i cateringu, obsługę kelnerską, nakrycie stołów: obrusy, zastawę porcelanową i szklaną oraz sprzątanie.

Ponadto:

- wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych,
- podczas trwania posiłków Wykonawca zapewni odpowiednią do spożycia temperaturę dań ciepłych,
- napoje zimne serwowane będą w szklankach,
- do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe,
- użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana,
- użyte obrusy muszą być czyste, nieuszkodzone,
- wszystkie śmieci pozostałe po posiłkach będą na bieżąco sprzątane,
- wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu świadczenia usługi.

UWAGI:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób (+/- 10%).

Każdorazowa zmiana będzie uzgadniana z wybranym oferentem po wcześniejszych ustaleniach.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

od 03.06.2019 r. do 07.06.2019 r.

IV. ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA:

1. Oferta powinna zostać sporządzona zgodnie ze wzorem załącznika nr 2 – formularz oferty do niniejszego zapytania ofertowego oraz podpisana przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentacji wykonawcy/ów.

Oferta musi zawierać opis hotelu/pensjonatu/ośrodka ze szczegółowym uwzględnieniem jej wyglądu zewnętrznego i wewnętrznego oraz położenia (do opisu należy załączyć zdjęcia lub link do strony WWW ze zdjęciami).

2. Kryterium oceny ofert będzie cena brutto za całość realizacji zamówienia oraz standard hotelu/ ośrodka/ pensjonatu.

Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Kryterium	Waga [%]	Liczba punktów	Sposób oceny
Łączna cena ofertowa brutto	80%	80	Cena najtańszej oferty $C = \frac{\text{Cena badanej oferty}}{\text{Cena najtańszej oferty}} \times 80\text{pkt}$ Cena badanej oferty
Ocena standardu hotelu	20%	20	Hotel spełniający wymagania obiektu dwugwiazdkowego – 0,00 pkt. Hotel spełniający wymagania obiektu trzygwiazdkowego – 10,00 pkt. Hotel spełniający wymagania obiektu cztero- lub więcej gwiazdkowego – 20,00 pkt.
RAZEM	100%	100	

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszą sumę punktów w kryteriach:

„Łączna cena ofertowa brutto” – C;

„Ocena standardu hotelu” – G;

Całkowita liczba punktów, jaką otrzyma dana oferta, zostanie obliczona wg poniższego wzoru:

$$L = C + G$$

gdzie:

L – całkowita liczba punktów,

C – punkty uzyskane w kryterium „Łączna cena ofertowa brutto”,

G – punkty uzyskane w kryterium „Ocena standardu hotelu”.

Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana Oferta, która otrzyma największą liczbę punktów w oparciu o wszystkie kryteria i wyliczenia, o których mowa powyżej.

W przypadku, gdy dwie lub więcej Ofert uzyska jednakową największą liczbę punktów Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, który przedstawił niższą cenę. W przypadku gdy Oferty najkorzystniejsze okażą się równoważne cenowo Zamawiający zwróci się do Oferentów o przedstawienie Ofert dodatkowych w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

W przypadku przekroczenia budżetu zadania zastrzegamy możliwość negocjacji ceny.

Jeśli wybrany Wykonawca nie dokona zmiany ceny, negocjacje rozpoczną się z kolejnym Wykonawcą, który uzyskał najwyższą liczbę punktów.

3. Cena określona w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w której może być zaproponowana tylko jedna cena.
5. Postępowanie jest prowadzone w języku polskim. Wszelkie dokumenty składane w trakcie postępowania sporządzone w języku obcym należy składać wraz z tłumaczeniem na język polski.
6. W cenie zaproponowanej przez Wykonawcę w formularzu oferty (załącznik nr 2) należy uwzględnić wszystkie koszty poniesione w celu prawidłowego wykonania umowy.
7. Dokumenty są składane w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
8. Wszelkie miejsca w ofercie, w których wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści muszą być parafowane przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy.
9. Rozliczenie transakcji następować będzie przelewem na konto wskazane na fakturze lub rachunku w ciągu 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT lub rachunku przez Wykonawcę.
10. Wynagrodzenie należne Wykonawcy będzie wynagrodzeniem ryczałtowym.
11. Wykonawcy będą związani ofertą przez okres 30 dni roboczych. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z upływem terminu składania ofert. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownej oceny.
12. Przed upływem terminu składania ofert, w szczególnie uzasadnionych przypadkach

zamawiający może zmodyfikować treść zapytania ofertowego. Dokonana modyfikacja zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim wykonawcom, którzy otrzymali zapytanie ofertowe lub zgłosili się do zamawiającego oraz zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego.

13. Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez Zamawiającego.
14. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
15. Zamawiający może wezwać Wykonawcę do wyjaśnień lub uzupełnień złożonej oferty w zakresie dokumentów dotyczących przedmiotu zamówienia.
16. Termin oraz miejsce składania ofert:

Ofertę w postaci **załącznika nr 2** do zapytania ofertowego (formularz oferty) wraz z pozostałymi załącznikami należy złożyć **w terminie do dnia 22.01.2019 r. do godziny 11.00** w siedzibie Mazowieckiego Zespołu Parków Krajobrazowych, 05-400 Otwock, ul. Sułkowskiego 11, I piętro, sekretariat. Oferty można składać od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00 -16:00.

Ofertę należy umieścić w kopercie/opakowaniu i zabezpieczyć w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z jej zawartością bez naruszenia zabezpieczeń przed upływem terminu otwarcia ofert. Na kopercie/opakowaniu należy umieścić następujące oznaczenia:

- a) nazwa, adres, numer telefonu, faksu, adres e-mail wykonawcy,
- b) Mazowiecki Zespół Parków Krajobrazowych, ul. Sułkowskiego 11, 05-400 Otwock

Oferta na wykonanie hotelarskiej usługi noclegowej oraz usługi restauracyjnej dla grupy 125 osób w ramach organizacji XVIII edycji ogólnopolskiego konkursu przyrodniczego „Poznajemy Parki Krajobrazowe Polski” – tygodniowy pobyt od dnia 03.06.2019 r. (przyjazd) - 07.06.2019 r. (wyjazd).

Nie otwierać przed dniem 22.01.2019 r., godz. 12.00.

Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 22.01.2019 r. o godzinie 12.00** w siedzibie Mazowieckiego Zespołu Parków Krajobrazowych, 05-400 Otwock, ul. Sułkowskiego 11, I piętro, sala konferencyjna.

Decydujące znaczenie dla zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty w miejsce wskazane , a nie data jej wysłania przesyłką pocztową lub kurierską.

17. W przypadku niekompletności oferty bądź rażąco niskiej ceny Zamawiający wezwie do podpisania umowy Wykonawcę najwyżej ocenionej, kolejnej oferty.

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podawania przyczyn.
19. Zamawiający powiadomi o wyniku postępowania, zamieszczając stosowne ogłoszenie na stronie internetowej zamawiającego, zaś wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zostanie powiadomiony telefonicznie/ mailowo.
20. W celu wykazania spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu zamawiający żąda załączenia do oferty:
 - 20.1 oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu zgodnie ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 3** do zapytania ofertowego,
 - 20.2 aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
 - 20.3 zgodę na przetwarzanie danych osobowych (**załącznik nr 4**).

V. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH:

Informujemy, że Administratorem danych osobowych jest Mazowiecki Zespół Parków Krajobrazowych ul. Sułkowskiego 11, 05-400 Otwock (dalej: „MZPK”), a Inspektorem Ochrony Danych Osobowych w MZPK jest: Katarzyna Grajda (tel. 603 303 193 e-mail: iod@parkiotowock.pl). Z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych należy kontaktować się we wszystkich sprawach związanych z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych oraz z korzystaniem przez Panią/Pana z praw związanych z przetwarzaniem danych osobowych.

Pani/Pana dane osobowe:

- będą udostępnione wyłącznie podmiotom upoważnionym na podstawie przepisów prawa oraz
- nie będą wykorzystywane w celu profilowania.

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celu przetwarzania w zakresie udzielenia zamówienia publicznego oraz realizacji umowy do momentu wygaśnięcia obowiązków przetwarzania danych wynikających z przepisów prawa. Następnie dane osobowe zostaną zarchiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. W przypadku unieważnienia postępowania o wyłonieniu Wykonawcy, Pani/Pana dane będą przetwarzane do momentu wygaśnięcia obowiązków przetwarzania danych wynikających z przepisów prawa, w tym przepisów dotyczących archiwizacji.

Przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do treści danych oraz ich sprostowania. Przysługuje także Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego tj.: Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana

dotyczących narusza przepisy Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych Osobowych (RODO) z dnia 27 kwietnia 2016 r.

Podanie danych osobowych jest niezbędne do udzielenia zamówienia publicznego na podstawie przepisów ustawy o finansach publicznych oraz po udzieleniu zamówienia w celu realizacji umowy.

Osobami uprawnionymi do kontaktu z oferentami są:

Sylwester Chołast – tel. 22 779 26 94, e-mail: s.cholast@parkiotwock.pl

Katarzyna Grajda- tel. 22 779 26 94, e-mail: bazatorfy@parkiotwock.pl

Godziny pracy od 8.00 do 16.00, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

ZATWIERDZIŁ:

w dniu. *11.04.*.....2019 r.



Sylwester Chołast

Dyrektor MZPK

.....
pieczęć firmowa Wykonawcy

**Załącznik nr 2 do
zapytania ofertowego**

FORMULARZ OFERTOWY

Zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego na wykonanie hotelarskiej usługi noclegowej oraz usługi restauracyjnej dla grupy 125 osób w ramach organizacji XVIII edycji ogólnopolskiego konkursu przyrodniczego „Poznajemy Parki Krajobrazowe Polski” – tygodniowy pobyt od dnia 03.06.2019 r. (przyjazd) - 07.06.2019 r. (wyjazd).

1. ZAMAWIAJĄCY:

Mazowiecki Zespół Parków Krajobrazowych
ul. Sułkowskiego 11
05-400 Otwock

2. WYKONAWCA:

Lp.	Nazwa Wykonawcy(ów)	Adres(y) Wykonawcy(ów)
Lider		
Partner nr 1		
Partner nr 2		
Partner nr 3		

- Osoba uprawniona do kontaktów:

Imię i nazwisko	
Adres	
Nr telefonu	
Nr faksu	
Adres e-mail	

3. Opis hotelu/pensjonatu/ośrodka/restauracji z uwzględnieniem oceny standardu, wyglądu zewnętrznego i wewnętrznego oraz położenia (do opisu należy załączyć zdjęcia lub link do strony WWW ze zdjęciami).

.....
.....
.....
.....
.....

4. Oferujemy wykonanie zadania łącznie za cenę:

w kwocie netto złotych: _____
(słownie: _____)

w kwocie brutto złotych:

(słownie: _____)

w tym podatek VAT w wysokości _____ %, to jest w kwocie: _____ zł

(słownie: _____)

5. Niniejsza oferta jest ważna przez 30 dni od upływu terminu na składanie ofert.
6. Oświadczam/y, że w razie wybrania naszej oferty jako najkorzystniejszej zobowiązuję/emy się do podpisania umowy.

Oświadczenia i informacje dla Wykonawcy:

1. W przypadku niezgodności ceny napisanej cyfrowo i ceny napisanej słownie rozstrzygająca będzie cena napisana słownie.
2. Formularz ofertowy musi być podpisany przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy.
3. Oświadczamy, że:
 - 1) powyższe ceny zawierają wszystkie koszty jakie ponosi zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty;
 - 2) w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia;
 - 3) dysponuje/my* środkami finansowymi niezbędnymi do realizacji całego zamówienia;
 - 4) zdobyłem/my* konieczne informacje do przygotowania oferty;
 - 5) zapoznałem/ my * się z treścią zapytania ofertowego i nie wnoszę/imy * do niego zastrzeżeń;

- 6) zapoznałem/ my* się z lokalnymi warunkami realizacji przedmiotu zamówienia oraz zdobyliśmy wszelkie informacje konieczne do właściwego przygotowania niniejszej oferty;
- 7) jeżeli nastąpią jakiegokolwiek znaczne zmiany przedstawione w naszych dokumentach załączonych do oferty, natychmiast powiadomimy o nich zamawiającego;
- 8) faktury VAT/rachunki* będą płatne w terminie 14 dni od daty wpływu prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku* do siedziby zamawiającego;
- 9) Oświadczam/my, że wypełniłem/liśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o wyłonienie wykonawcy w niniejszym postępowaniu.

4. Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty :

- 1)
- 2)
- 3)

data

pieczęć i podpis Wykonawcy

**Załącznik nr 3 do
zapytania ofertowego**

.....
pieczęć firmowa Wykonawcy

**ZAMAWIAJĄCY:
Mazowiecki Zespół Parków Krajobrazowych**

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie zamówienia publicznego dot. wykonania hotelarskiej usługi noclegowej oraz usługi restauracyjnej dla grupy 125 osób w ramach organizacji XVIII edycji ogólnopolskiego konkursu przyrodniczego „Poznajemy Parki Krajobrazowe Polski” – tygodniowy pobyt od dnia 03.06.2019 r. (przyjazd) - 07.06.2019 r. (wyjazd).

spełniamy warunki udziału w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego określone w zapytaniu ofertowym i

OŚWIADCZAM(Y)*, ŻE:

wskazany(i) powyżej wykonawca(y) spełnia(ją) warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:

1. kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
2. sytuacji ekonomicznej lub finansowej;
3. zdolności technicznej lub zawodowej.

.....
(miejsce, data)

.....
(podpis oraz pieczęć wykonawcy)

* / niepotrzebne należy skreślić

**Załącznik nr 4 do
zapytania ofertowego**

Zgodnie z art. 13 ust. 1-2 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) (dalej „**RODO**”) informuję, że:

- I. Administratorem danych osobowych jest Mazowiecki Zespół Parków Krajobrazowych ul. Sułkowskiego 11, 05-400 Otwock (dalej: „**MZPK**”). Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Mazowieckim Zespole Parków Krajobrazowych możliwy jest pod numerem tel. 603 303 193, e-mail: iod@parkiotwock.pl
- II. Będziemy przetwarzać dane wyłącznie w celu:
 - a) zawarcia i realizacji umowy, w tym umowy gwarancji jakości (jeżeli została udzielona),
 - b) realizacji obowiązków wynikających z przepisów prawa, w tym wystawienia faktury VAT oraz wykonania obowiązków z rękojmi za wady;
 - c) ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami z umowy, w tym z umowy gwarancji na wypadek sporu;
 - d) przeprowadzenia wszelkich postępowań związanych z ze złożoną ofertą w wyniku zapytania ofertowego
 - e) publikacji informacji wymaganych prawem w Biuletynie Informacji Publicznych,
 - f) innym niż wskazany powyżej – na podstawie odrębnej zgody.
- III. Niedopuszczalne jest przetwarzanie danych w celu marketingu bezpośredniego.
- IV. Dane osobowe – w zakresie i w przypadkach, gdy wymaga tego realizacja celów przetwarzania danych osobowych – przekazywane są producentowi lub dostawcy towaru, podmiotom świadczącym usługi montażowe, gwarancyjne, pogwarancyjne, spedycyjne, transportowe i kurierskie, ubezpieczycielowi (w przypadku ubezpieczenia przez Klienta towaru za pośrednictwem Administratora) oraz podmiotom świadczącym obsługę księgową. Dane osobowe Klientów mogą być przekazywane również kancelariom prawnym w przypadku, gdy jest to uzasadnione potrzebą rozwiązywania sporu z Klientem. Odbiorcami danych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018 – dalej „PZP”). Informacje nie są przekazywane do państw trzecich (poza obszar Unii Europejskiej) oraz organizacji międzynarodowych.
- V. Dane są przetwarzane na podstawie przepisów prawa, w szczególności także na podstawie wymogów określonych w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego (konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp), oraz na podstawie zawartej umowy lub zgody.
- VI. W odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany i dane nie są profilowane.

VII. Dane są przechowywane przez okres realizacji umowy oraz po jej zrealizowaniu przez okres konieczny do celów, dla których zostały zebrane, który najczęściej będzie pokrywał się z okresem przedawnienia roszczeń.

VIII. W każdej chwili przysługuje prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych, przetwarzanych w celu i na podstawach wskazanych powyżej. Przystaniemy przetwarzać dane w tych celach, chyba że będziemy w stanie wykazać, że istnieją ważne, prawnie uzasadnione podstawy, które są nadrzędne wobec interesów, praw i wolności lub dane będą nam niezbędne do ewentualnego ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń. Prawo do sprzeciwu nie przysługuje, gdy przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (art. 6 ust.1 lit. c RODO).

IX. Zgodnie z RODO, przysługuje prawo do:

- a) dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii,
- b) sprostowania (poprawiania) swoich danych,
- c) żądania ograniczenia przetwarzania danych przez administratora, przenoszenia danych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust.2 RODO,
- d) żądania usunięcia danych z wyłączeniem przypadków, o których mowa w art. 17 ust.3 lit. b, d lub e RODO,
- e) cofnięcia zgody na przetwarzanie danych osobowych bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania w dowolnym momencie, w przypadku gdy dane były przetwarzane tylko na podstawie zgody,
- f) wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO.

X. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do celów wskazanych w pkt II.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych, przez MZPK w celach wskazanych w pkt II.

Informację otrzymałam/otrzymałem

Miejscowość data

podpis