

Koźminek, 10.02.2026r.

GOPS-WTO.252.2.2026

GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
ul. Kościuszki 7, 62-840 KOŹMINEK
woj. wielkopolskie
tel. 62 76 38 603, 62 76 38 604
fax 62 76 34 523
NIP 968-07-91-458

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z przyznaniem Gminie Koźminek dofinansowania na realizację grantu w celu zwiększenia koordynacji i dostępu do usług w środowisku lokalnym dla osób starszych i opiekunów w gminach Województwa Wielkopolskiego realizowanego w ramach projektu pt.: „Wielkopolskie telecentrum opieki” w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027 (FEW) współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+)

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Koźminku ogłasza zapytanie ofertowe na realizację kompleksowej usługi szkoleniowej z zakresu „Kurs gastronomiczny dla animatorów społecznych i grup wielopokoleniowych” dla grupy 15 uczestników w/w projektu.

Nazwa i adres zamawiającego:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Koźminku
ul. Kościuszki 7, 62-840 Koźminek
NIP : 968-07-91- 458

Tryb udzielania zamówienia:

Zamawiający przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2024r. poz. 1320 ze zm.), o wartości szacunkowej nieprzekraczającej kwoty 170.000,00 zł.

Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa realizacja usługi szkoleniowej z zakresu „Kurs gastronomiczny dla animatorów społecznych i grup wielopokoleniowych”. Kurs przeznaczony dla grupy 15 osób, w formie zewnętrznej, kompleksowej usługi szkoleniowej. Zajęcia mogą odbywać się grupowo i muszą być prowadzone przez doświadczonego specjalistę/ specjalistów/ instruktorów, zapewniających przygotowanie do zajęć oraz wszelkie niezbędne akcesoria, materiały i produkty spożywcze. Uczestnicy Projektu, po zakończeniu kursu gastronomicznego zdobędą wiedzę i umiejętności, które będą przekazywali i propagowali w środowisku lokalnym, wśród mieszkańców Gminy Koźminek. Osoby te będą inicjowały kolejne działania w tym zakresie na terenie Gminy. Kurs będzie miał charakter teoretyczno - praktyczny. Minimalny czas trwania kursu to 5 dni spotkań w trybie stacjonarnym. Każde ze spotkań w wymiarze 6 godzin dydaktycznych, w tym 1 godzina zajęć teoretycznych i 5 godzin zajęć praktycznych. Przez godzinę dydaktyczną rozumie się 60 minut. Do czasu zajęć nie wlicza się przerw. Po zakończeniu kursu każdy uczestnik otrzymuje wewnętrzny certyfikat potwierdzający zdobyte umiejętności.



Fundusze Europejskie
dla Wielkopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO

Spotkania w ramach kursu gastronomicznego są organizowane bezpłatnie dla grupy maksymalnie 15 uczestników w ramach w/w projektu pn. „Wielkopolskie telecentrum opieki”. Nabór uczestników zapewnia Zamawiający.

Wykonawca zapewnia salę szkoleniową dostosowaną do potrzeb Uczestników, w tym osób niepełnosprawnych, z dostępem do min. 15 stanowisk wyposażonych w sprzęt niezbędny do należytej realizacji przedmiotu zamówienia oraz produkty spożywcze niezbędne do przeprowadzenia zajęć. Wykonawca przygotowuje i zapewnia materiały szkoleniowe dla każdego uczestnika. Szczegółowy harmonogram kursu ustalony zostanie po wyborze oferty w porozumieniu z Wykonawcą. Terminy i godziny spotkań będą dostosowane do potrzeb i możliwości Uczestników projektu.

Zakres przedmiotowy usługi:

Celem spotkań jest rozszerzenie i udostępnienie usług świadczonych dla społeczności lokalnej w formie nabycia wiedzy i umiejętności w zakresie kursu gastronomicznego. Szkolenie obejmuje część teoretyczną oraz praktyczne ćwiczenia. Każdy uczestnik otrzyma dostęp do dedykowanego stanowiska do ćwiczeń praktycznych. Wymagamy przedstawienia proponowanego programu zajęć.

W ramach proponowanego programu zajęć praktycznych wymagamy od Organizatora między innymi następujących działań :

1. Dzień pierwszy

- sporządzanie przykładowych potraw z mięsa drobiowego: przygotowanie minimum 6 rodzajów dań drobiowych,
- sporządzanie przykładowych dań rybnych .

2. Dzień drugi

- sporządzanie przykładowych potraw z mięsa wieprzowego i wołowego, przygotowanie minimum 6 rodzajów dań.

3. Dzień trzeci

- sporządzanie przykładowych potraw półmiesnych i jarskich,
- sporządzanie dań kuchni azjatyckiej.

4. Dzień czwarty

- sporządzanie potraw dietetycznych,
- sporządzanie dań w diecie lekkostrawnej wraz z przygotowaniem przykładowego menu 3- dniowego pełnego.

5. Dzień piąty

- przygotowanie wyrobów garmażeryjnych oraz lekkich fast foodów,
- sporządzanie potraw na przyjęcia okolicznościowe i inne imprezy specjalne,
- zasady organizacji cateringów, dekoracja potraw, dekoracja stołów, zastawa stołowa, obsługa klienta w usługach gastronomicznych.

Uczestnicy spotkań będą mieć możliwość nabycia podstawowej wiedzy i przydatnych w życiu codziennym umiejętności z zakresu gastronomii. Kurs musi być prowadzony pod okiem doświadczonych instruktorów i fachowców.

Po ukończeniu kursu Uczestnik Projektu przystąpi do egzaminu wewnętrznego potwierdzającego nabycie/wzrost nowych umiejętności/kompetencji. W przypadku uzyskania pozytywnego wyniku egzaminu oraz udokumentowania odpowiedniej frekwencji podczas szkolenia (min. 80% obecności), Uczestnik Projektu otrzyma zaświadczenie o ukończeniu kursu. Egzamin weryfikował będzie osiągnięcie zaplanowanych w programie szkolenia efektów kształcenia. Zaświadczenie prezentować będzie nabyte efekty kształcenia.

Szkolenie „Kurs gastronomiczny” - nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu:

- składników odżywczych i zasad komponowania dań,
- zasad optymalnego wykorzystania surowców w kuchni,
- procesów technologicznych przygotowania potraw,
- przygotowania potraw według receptur,
- ozdabiania potraw,
- wykorzystania różnych technik kulinarnych,
- przygotowywania wyrobów garmazeryjnych oraz lekkich fast foodów,
- sporządzania potraw na spotkania okolicznościowe,
- łączenia elementów różnych tradycji kulinarnych dla stworzenia innowacyjnych dań koncentrujących się na harmonii smaków i właściwościach odżywczych.
- obsługi klienta w usługach gastronomicznych.

Miejsce realizacji: Wykonawca zapewni miejsce realizacji usługi na terenie gminy Koźminek, dostępne architektonicznie, dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Usługa może być zrealizowana poza terenem gminy Koźminek. Lokalizacja miejsca usługi musi znajdować się w odległości maksymalnie 30 km od siedziby Zamawiającego. Jeżeli zajęcia odbywać się będą poza gminą Koźminek Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zapewnia transport uczestników z Koźminka do miejsca realizacji kursu oraz powrót z miejsca docelowego do Koźminka, a także jest zobowiązany ubezpieczyć uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas w/w przejazdów.

Termin realizacji zamówienia: marzec - kwiecień 2026r.

Wymagania względem wykonawcy:

1. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, kwalifikacje zawodowe, umiejętności oraz doświadczenie zawodowe.
2. Wykonawca zapewnia pomieszczenia niezbędne do realizacji usługi oraz sprzęt, wyposażenie i pomoce dydaktyczne dostosowane do potrzeb określonego szkolenia, z uwzględnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. Budynek oraz sala/sale, w których będzie odbywał się kurs gastronomiczny będą dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, bez barier

- architektonicznych - w przypadku, gdy w szkoleniach będą uczestniczyć osoby z niepełnosprawnościami wymagające takich ułatwień.
3. Wykonawca podczas realizacji usługi jest zobowiązany do zagwarantowania uczestnikom spotkania produktów spożywczych niezbędnych do przeprowadzenia kursu oraz sprzętu i materiałów do należytej realizacji przedmiotu zamówienia. Zajęcia muszą odbyć się w sali posiadającej min. 15 stanowisk tak, aby każdy z uczestników miał zapewniony dostęp do odrębnego, w pełni wyposażonego stanowiska.
 4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność materialną i prawną za szkody wyrządzone przez niego lub uczestników w trakcie kursu gastronomicznego.
 5. Wykonawca zapewni Uczestnikom badania sanitarno – epidemiologiczne niezbędne do realizacji kursu.
- Zamawiający ma prawo do każdorazowej weryfikacji osób realizujących usługę wskazanych przez Wykonawcę, pod kątem spełnienia wymagań, o których mowa powyżej oraz wyrażenia sprzeciwu, co do możliwości prowadzenia przez nich usługi (w przypadku gdy Zamawiający poweźmie wątpliwości co do spełniania przez te osoby wymagań, o których mowa powyżej). W przypadku wyrażenia sprzeciwu Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego wskazania Zamawiającemu nowych (innych) osób spełniających wymagane kryteria. Do nowo wskazanych osób stosuje się tryb weryfikacji, o którym mowa w zdaniu pierwszym.

Oferta będzie oceniana według następujących kryteriów:

- najniższa cena = 100% (oceniana na podstawie formularza cenowego dołączonego do ogłoszenia - załącznik nr 1).

Wykaz oświadczeń lub dokumentów:

Formularz cenowy; Oświadczenie oferenta; Kserokopie dokumentów potwierdzających wymagane wykształcenie; Wzór umowy; Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych.

Odrzucenie oferty:

Zamawiający odrzuci ofertę, która: 1. Została złożona przez Wnioskodawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia; 2. Jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji; 3. Została złożona po terminie; 4. Jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego; 5. Jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

Składanie ofert:

Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną. Wszelkie zmiany w tekście oferty (przekreślenia, poprawki, dopiski) powinny być podpisane lub parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane.

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Ofertę składa się w formie pisemnej wypełniając „Wzór formularza cenowego” stanowiący zał. nr 1 do Zapytania Ofertowego oraz pozostałe załączniki.

Na kopercie należy umieścić napis: „*Oferta na przeprowadzenie kursu gastronomicznego dla uczestników projektu pt.: „Wielkopolskie telecentrum opieki”*”.

Ofertę należy złożyć w siedzibie zamawiającego lub przesłać tradycyjną pocztą na adres: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Koźminku ul. Kościuszki 7, 62-840 Koźminek.

Zamawiający przewiduje podpisanie umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia z Wykonawcą, który przedstawi najkorzystniejszą cenę. Zamawiający zastrzega sobie prawo do swobodnego wyboru oferty oraz odstąpienia od wyboru oferty, bez podania przyczyny i ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych. Niniejsze zapytanie ofertowe nie jest zamówieniem i otrzymanie od Państwa oferty nie powoduje powstania żadnych zobowiązań wobec stron. O ewentualnym wybraniu Państwa oferty zostaniecie Państwo poinformowani telefonicznie, mailowo lub listownie.

Ofertę złożyć należy do dnia 18.02.2026r. do godz. 11.00.

Formularze niekompletne i złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Koźminku
Agnieszka Zaremba-Drużbiak

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego z dnia 10.02.2026r. - Formularz cenowy na przeprowadzenie kursu gastronomicznego dla uczestników projektu pt.: „Wielkopolskie telecentrum opieki”

FORMULARZ CENOWY

Nazwa firmy / imię i nazwisko Wykonawcy:

.....
.....

Dokładny adres:

.....
.....

numer telefonu

adres e-mail:

Posiadane kwalifikacje i doświadczenie zawodowe Wykonawcy :

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

Cena brutto za przeprowadzenie „kursu gastronomicznego” zakończonego egzaminem wewnętrznym dla 1 uczestnika projektu pt.: „Wielkopolskie telecentrum opieki”

słownie:.....
..... złotych).

Cena brutto za przeprowadzenie „kursu gastronomicznego” zakończonego egzaminem wewnętrznym dla grupy 15 uczestników projektu pt.: „Wielkopolskie telecentrum opieki”

słownie:.....
..... złotych).

Zobowiązuję się do podpisania umowy z Zamawiającym na warunkach przedstawionych w niniejszym formularzu. Formularze złożone po terminie nie będą rozpatrywane. Zamawiający przewiduje podpisanie umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia z Wykonawcą, który przedstawi najkorzystniejszą cenę. Zlecenie nie dopuszcza składania ofert wariantowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do swobodnego wyboru oferty oraz odstąpienia od wyboru oferty, bez podania przyczyny i ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych. Niniejsze zapytanie ofertowe nie jest zamówieniem i otrzymanie od Państwa oferty nie powoduje powstania żadnych zobowiązań wobec stron. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ewentualnym wybraniu jego oferty w sposób mailowy, telefonicznie lub listownie.



.....
Miejscowość, data i podpis Wykonawcy

Załącznik nr 2 – oświadczenie do zapytania ofertowego z dnia 10.02.2026 r. na przeprowadzenie kursu gastronomicznego dla uczestników projektu pt.: „Wielkopolskie telecentrum opieki”.

(pieczęć oferenta, adres, tel., fax)

OŚWIADCZENIE

1. Posiadam uprawnienia niezbędne do wykonania określonej w ofercie działalności i czynności.
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie.
3. Dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym.
4. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
5. Nie podlegam wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024r. poz. 1320 ze zm.)

....., dnia.....

.....
podpis Wykonawcy



Fundusze Europejskie
dla Wielkopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO

Załącznik nr 3 – wzór umowy do zapytania ofertowego z dnia 10.02.2026 r. na przeprowadzenie kursu gastronomicznego dla uczestników projektu pt.: „Wielkopolskie telecentrum opieki”.

Umowa

zawarta w dniu pomiędzy
Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Koźminku ul. Kościuszki 7, 62-840 Koźminek
zwanym dalej „**Zamawiającym**” reprezentowanym przez:
Agnieszkę Zarembe - Drużbiak – Kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Koźminku,

a.....
z siedzibą.....
NIP....., REGON.....

zwaną dalej „**Wykonawcą**”

W rezultacie wyboru Usługodawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego, została zawarta umowa o następującej treści :

§ 1

1. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania zorganizowanie przedmiotu zamówienia tj. kompleksowa realizacja usługi szkoleniowej z zakresu „Kurs gastronomiczny dla 15 uczestników projektu pt.: „Wielkopolskie telecentrum opieki”.
2. Łączna liczba godzin usługi: szczegółowy harmonogram ustalony w porozumieniu z Wykonawcą. Terminy i godziny spotkań będą dostosowane do potrzeb i możliwości Uczestników projektu.
Kurs będzie miał charakter teoretyczno - praktyczny. Minimalny czas trwania kursu to 5 dni spotkań w trybie stacjonarnym. Każde ze spotkań w wymiarze 6 godzin dydaktycznych, w tym 1 godzina zajęć teoretycznych i 5 godzin zajęć praktycznych. Przez godzinę dydaktyczną rozumie się 60 minut. Do czasu zajęć nie wlicza się przerw.
3. Miejsce realizacji: Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia miejsca niezbędnego do realizacji usługi na terenie gminy Koźminek, dostępne architektonicznie, dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.
Usługa może być zrealizowana poza terenem gminy Koźminek. Lokalizacja miejsca usługi musi znajdować się w odległości maksymalnie 30 km od siedziby Zamawiającego. Jeżeli zajęcia odbywać się będą poza gminą Koźminek Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zapewnia transport uczestników z Koźminka do miejsca realizacji kursu oraz powrót z miejsca docelowego do Koźminka, a także jest zobowiązany ubezpieczyć uczestników szkolenia od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas w/w przejazdów.



Fundusze Europejskie
dla Wielkopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO

4. Termin realizacji zamówienia: marzec - kwiecień 2026r.
5. Wykonawca zapewnia pomieszczenia niezbędne do realizacji usługi oraz akcesoria, sprzęt i pomoce dydaktyczne dostosowane do potrzeb określonego szkolenia, z uwzględnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.
6. Wykonawca zapewni Uczestnikom badania sanitarno – epidemiologiczne niezbędne do realizacji kursu.
7. Wykonawca podczas realizacji usługi jest zobowiązany do zagwarantowania uczestnikom spotkania materiałów i produktów spożywczych niezbędnych do należytej realizacji przedmiotu zamówienia. Zajęcia muszą odbywać się w sali posiadającej min. 15 stanowisk, tak, aby każdy z uczestników miał zapewniony dostęp do odrębnego, w pełni wyposażonego stanowiska.
8. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność materialną i prawną za szkody wyrządzone przez niego lub uczestników w trakcie kursu gastronomicznego oraz szkody wynikłe z niewłaściwego korzystania przez w/w z urządzeń i wyposażenia sali .
9. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
10. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Usługi zgodnie z najwyższymi standardami odpowiedzialności i kompetencji zawodowej i etycznej.
11. Wykonawca zobowiązuje się do współpracy z Zamawiającym, na każdym etapie wykonania przedmiotu umowy.
12. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania Zamawiającemu materiałów i dokumentacji wzorcowej przekazanej uczestnikom podczas spotkań oraz sprawozdania końcowego.
13. Wykonawca zobowiązany jest uzgodnić z Zamawiającym sposób dokumentowania świadczenia przedmiotu zamówienia.

§ 2

1. Zgodnie z przeprowadzonym zapytaniem ofertowym o cenę, strony ustalają łączny koszt usługi na kwotę:.....
(słownie:.....).
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za przeprowadzenie „kursu gastronomicznego”
zakończonego egzaminem wewnętrznym dla jednego uczestnika projektu
pt.: „Wielkopolskie telecentrum opieki” kwotę:..... zł
(słownie:.....).
3. Łączna maksymalna liczba uczestników kursu: 15 osób.
4. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie do zlecenia pełnej liczby uczestników kursu określonej w ust. 3.
5. Kwota, o której mowa w ust. 2, będzie obowiązywać przez cały okres trwania umowy i nie będzie podlegać zmianom.



6. Koszt usługi określony w pkt 1 obejmuje całość wydatków niezbędnych do zrealizowania przedmiotu umowy i jest niezależny od poziomu inflacji w okresie od dnia podpisania umowy do dnia jej zakończenia.
7. Zamawiający nie pokrywa kosztów podróży i przejazdów związanych z wykonaniem przedmiotu zamówienia.
8. Wykonawca zobowiązany jest do należytego wykonania umowy potwierdzonego pisemną imienną listą obecności uczestników korzystających z usługi.
9. Ostateczne wynagrodzenie ustalone zostanie po zakończeniu usługi, wynikające z iloczynu rzeczywistej liczby uczestników i ustalonej ceny jednostkowej za przeprowadzenie kursu dla jednego uczestnika projektu.

§ 3

1. Podstawę zapłaty stanowi faktura wystawiona w następujący sposób:
Nabywca: Gmina Koźminek, ul. Kościuszki 7, 62-840 Koźminek, NIP 968-086-87-87
Odbiorca: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Koźminiku, ul. Kościuszki 7, 62-840 Koźminek.
2. Termin zapłaty strony ustalają na 14 dni od dnia dostarczenia Zamawiającemu faktury. Zapłata nastąpi na rachunek bankowy Wykonawcy usługi podany na fakturze.
3. Wykonawca zobowiązany jest wystawić i dostarczyć fakturę najpóźniej w terminie 14 dni po wykonaniu zleconej usługi.

§ 4

1. W przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od umowy, zobowiązany jest on zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% jej wartości przyjmując wartość przedmiotu umowy za cały okres jej obowiązywania.
2. W przypadku nienależytego wykonania umowy Zamawiający wezwie Wykonawcę do należytego wykonania umowy wyznaczając 7-dniowy termin na realizację umowy. Po bezskutecznym upływie terminu, Zamawiający może od umowy odstąpić,
 - a Wykonawca zobowiązany jest zapłacić karę umowną w wysokości 10% wartości umowy.

§ 5

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron wyrażoną w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

§ 6

1. W razie powstania sporu związanego z wykonaniem umowy Wykonawca zobowiązany jest wyczerpać drogę postępowania reklamacyjnego kierując swoje roszczenia do Zamawiającego.
2. Zamawiający obowiązany jest do pisemnego ustosunkowania się do roszczeń Wykonawcy w ciągu 21 dni od chwili zgłoszenia roszczeń.

OK

§ 7

1. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy powszechnie obowiązującego prawa, w szczególności Kodeksu cywilnego, ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych, ustawy o ochronie danych osobowych, ustawy Prawo zamówień publicznych wraz z przepisami wykonawczymi.
2. Załączona przez Wykonawcę dokumentacja stanowi integralną część umowy.

§ 8

1. Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

M



Fundusze Europejskie
dla Wielkopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



SAMORZĄD
WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO

Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego z dnia 10.02.2026 r. na przeprowadzenie kursu gastronomicznego dla uczestników projektu pt.: „Wielkopolskie telecentrum opieki”.

Obowiązek Informacyjny
według Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)

Zgodnie z art. 12,13 i 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE zwanego dalej Rozporządzeniem z dnia 27 kwietnia 2016 r. zwanego dalej Rozporządzeniem informuję, iż:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej z siedzibą w Koźminku, ul. Kościuszki 7, 62-840 Koźminek;
2. W Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Koźminku powołano Inspektora Ochrony Danych Osobowych, kontakt: gopskozminek@post.pl, tel. 62 7638603, 62 7638604, 62 7638619;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji zadań ustawowych na podstawie ustawy o samorządzie gminnym, Kodeksu postępowania administracyjnego i innych przepisów prawa niezbędnych do realizacji zadań ustawowych;
4. Odbiorcą Pani/Pana danych osobowych będą upoważnieni pracownicy i podmioty na podstawie przepisów prawa;
5. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej;
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane według obowiązującej instrukcji kancelaryjnej;
7. Posiada Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania (jeżeli przetwarzanie odbywa się na podstawie zgody), którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;
8. Ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy Rozporządzenia;
9. Podanie przez Pana/Panią danych osobowych jest wymogiem ustawowym. Jest Pan/Pani zobowiązana do ich podania, a konsekwencją niepodania danych osobowych będzie skutkowało pozostawienie sprawy bez rozpatrzenia.

.....
Miejscowość , data



.....
czytelny własnoręczny podpis