

Żłobek Samorządowy
w Czarnej Białostockiej
ul. Spółdzielcza 21
16-020 Czarna Białostocka

Czarna Białostocka, 29. 07.2022 r.

Zapytanie Ofertowe

Zamówienie prowadzone jest z wyłączeniem art. 2 ust 1 pkt 1
ustawy z dnia 11.09.2019 Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity: Dz. U. z 2021r. poz. 1129 z późn. zm.)

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania i dostawy posiłków wyżywienia tj.: 4 posiłków w ciągu dnia dla 24 dzieci uczęszczających do Żłobka Samorządowego w Czarnej Białostockiej przy ul. Spółdzielczej 21, 16-020 Czarna Białostocka, w godzinach: 6:30 – 16:30.

CPV: 55321000-6 usługi przygotowywania posiłków,
55322000-3 usługi gotowania posiłków,
55521200-0 usługi dowożenia posiłków,
55520000-1 usługi dostarczania posiłków.

Nazwa i adres zamawiającego:

Żłobek Samorządowy
w Czarnej Białostockiej
ul. Spółdzielcza 21
16-020 Czarna Białostocka
e mail: zlobek.czb@onet.pl
tel. 85-674-35-00

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dowóz 4 posiłków dziennie dla 24 dzieci w wieku od ukończenia 20 tygodnia do 3 lat, uczęszczających do żłobka mieszczącego się przy ul. Spółdzielczej 21, 16-020 Czarna Białostocka.
2. Posiłki muszą odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach żywienia zbiorowego, być zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej, wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. Prof. Aleksandra Szczygła w Warszawie, sporządzane z pełnowartościowych produktów i zgodnie z wymogami bezpieczeństwa państwowego inspektora sanitarnego norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
3. Wykonawca dysponuje lokalem gastronomicznym z cateringiem posiadającym pozytywną opinię sanitarną na użytkowanie wydaną przez powiatową stację sanitarnoepidemiologiczną,
4. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).
5. Stan posiłków i dowożenia musi spełniać wymogi powiatowej stacji sanitarnoepidemiologicznej,
6. Do obowiązków wykonawcy należeć będzie dostarczenie oraz dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z zamawiającym za dostarczone posiłki.
7. Posiłki powinny być dostarczane do godziny 8.00.
8. Wykonawca za pośrednictwem uprawnionych osób opracowuje jadłospis żywieniowy dzieci w wieku od ukończenia 20 tygodnia do lat 3 obejmujący 4 posiłki dziennie.

Bakalska

9. Pełnowartościowy (dobowy) jadłospis powinien uwzględnić produkty z 5 grup:
 - 1- mięso, ryby, wędliny, jaja,
 - 2 – mleko i przetwory mleczne,
 - 3 – warzywa i owoce,
 - 4 – przetwory zbożowe,
 - 5 – tłuszcze roślinne.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do układania jadłospisu na okres 10 dni roboczych (2 tygodnie), który będzie zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
11. Jadłospis będzie dostarczany Zamawiającemu do 3 dni przed okresem jego obowiązywania.
12. W przypadku, gdy Wykonawca nie przedłoży jadłospisu lub nie skoryguje zgodnie z uwagami Zamawiającego, Zamawiającemu będzie przysługiwało prawo do odstąpienia od umowy zawartej z wykonawcą.
13. Wykonawca nie może wprowadzać żadnych zmian do jadłospisu bez zgody zamawiającego. Wszelkie ewentualne zmiany w jadłospisie muszą być zgłaszane z wyprzedzeniem co najmniej 2 dni i zaakceptowane przez Zamawiającego. Zgłoszenie podpisane przez osobę upoważnioną powinno być dostarczone do siedziby zamawiającego przez pracownika przywożącego posiłki.
14. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia dzieci w wieku od 20 tygodnia do lat 3, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów.
15. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.).
16. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 16:00 dnia poprzedzającego dostawę posiłków przez osobę upoważnioną. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków,
17. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
18. Na dzień ogłoszenia zapytania ofertowego Zamawiający nie ma wiedzy dotyczącej ilości diet dla dzieci, ze względu na trwający proces rekrutacji do żłobka.
19. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
20. Wykonawca załączy do oferty przykładowe menu rozpisane na jeden tydzień z podziałem na diety: zwykła, bezmleczna z wyszczególnieniem alergenów.
21. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem

Bukalska

daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

22. Pojemniki są odbierane przez Wykonawcę, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym Wykonawcy.

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

24. 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 20 tygodnia życia do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikających z aktualnych norm żywienia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.

25. 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)

26. 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,

27. Posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości.

28. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

29. 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 uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),

30. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom).

31. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:

1) Śniadanie

2) Drugie śniadanie

3) Obiad (zupa i drugie danie):

1. winno być posiłkiem mięsnym 4 razy w tygodniu, a jeden dzień może to być danie rybne, urozmaiconym surówkami lub gotowanymi jarzynami
2. do mięsa powinny być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron,

Bukalska

1) Podwieczorek

– kompot, kisiel, owoc lub drożdżówka/ciastko.

2) Posiłki winny być wykonywane z naturalnych produktów z gwarancją świeżości artykułów i produktów, bez użycia produktów typu instant.

3) Wyklucza się możliwość wykorzystywania produktów zawierających mięso oddzielane mechanicznie (MOM)

4) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

1) drugie danie: gramatura łączna min. 300 g,

2) zupa: ilość łączna minimum 250 ml

3) kompot, kisiel, owoc lub drożdżówka/ciastko: ilość minimum 200 ml / 1 sztuka;

1) Waga składowych drugiego dania powinna kształtować się następująco:

1) sztuka mięsa lub ryby – 100 g;

2) ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 150 g;

3) surówki lub jarzyny – 100 g;

Jadłospis powinien być urozmaicony. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na dwa tygodnie, a jeżeli wykonawca zaoferuje wyższą różnorodność (różnorodność jest jednym z kryteriów oceny ofert) – zgodnie z ofertą wykonawcy.

1. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

2. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

3. Do przygotowania posiłku wymagane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, różnego rodzaju kasz.

4. Wykonawca po zawarciu umowy poinformuje Zamawiającego o pochodzeniu produktów wykorzystywanych do sporządzania posiłków w szczególności mięsa i drobiu. Każda zmiana firmy zaopatrującej w produkty służące do przygotowania potraw powinna być zgłoszona Zamawiającemu. Wykonawca przekazuje Zamawiającemu informacje o pochodzeniu produktów wykorzystywanych do sporządzania posiłków także w przypadku każdej zmiany dostawcy.

5. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz bierze odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Bukalska

6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o wysokim standardzie, na bazie produktów wysokiej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
7. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków przez okres 72 godzin, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
9. Wykonawca zapewni dowóz obiadów pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy w szczególności dopuszczonym do przewożenia żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami oraz gwarantować wysoką jakość przewożonych potraw.
10. Produkty wchodzące w skład drugiego dania typu: kotlety, kurczak, ryba, naleśniki, zwiłki itp. - dania porcjowane, powinny być przywożone w termosie z odrębnymi pojemnikami / półkami. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejanu, odkształcaniu i niszczeniu się produktów.
11. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do żłobka, załadunek i rozładunek wszystkich dostaw, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt i odpowiedzialność.
12. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług żłobka.
13. Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania przedmiotu umowy, raz w miesiącu na podstawie faktur VAT wystawionych przez wykonawcę. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są ryczałtowymi cenami jednostkowymi i nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy.

TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: **od 1 września 2022 r. do 31 grudnia 2022 r.** - posiłki dostarczane będą od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz ustalonych przez Zamawiającego dni wolnych).

Miejsce realizacji zamówienia: **ul. Spółdzielcza 21, 16-020 Czarna Białostocka**

SPOSÓB ROZLICZENIA Z WYKONAWCĄ

1. Wykonawca wystawiać będzie faktury za każdy miesiąc, zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków na podstawie zamówień na posiłki dokonywanych przez kadrę żłobka. Załącznikiem do faktury będzie zestawienie zamówionych posiłków za dany miesiąc.

2. Koszt dziennego wyżywienia jednego dziecka powinien obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem danej usługi, w tym w szczególności: koszty podatkowe i ubezpieczenia leżące po stronie Zamawiającego związane z umową, podatek VAT (jeżeli dotyczy), koszty dojazdu do miejsca realizacji usług itp.

Uprawnienia do wykonywania określonej działalności. Wykonawca posiada:

1. Uprawnienia do wykonywania określonej działalności - odpis z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert oraz

[Faint signature]

Bukalska

2. Wdrożony system HACCP, lub jest w trakcie wdrażania w/w procedury w zakresie usług gastronomicznych i cateringowych oraz pozytywną opinię sanitarną wydaną przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną na użytkowanie lokalu gastronomicznego z cateringiem

Analiza spełnienia w/w warunku (na zasadzie SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA) nastąpi na podstawie przedłożonej kopii aktualnego odpisu z Krajowego Rejestru Sądowego lub z CEIDG wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert oraz dokumentu potwierdzającego wdrożenie systemu HACCP (oświadczenie Wykonawcy) oraz kopii pozytywnej opinii sanitarnej wydanej przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną na użytkowanie lokalu gastronomicznego z cateringiem.

Ubezpieczenie OC od prowadzonej działalności

Wykonawca posiada ubezpieczenie OC w zakresie prowadzonej działalności. W przypadku gdy upłynął lub upłynie termin ważności polisy ubezpieczeniowej OC, Wykonawca zobowiązany będzie do przedłożenia Zamawiającemu aktualnego ubezpieczenia na okres obowiązywania umowy. Analiza spełnienia w/w warunku (na zasadzie SPEŁNIA/NIE SPEŁNIA) na podstawie kopii dokumentu.

Warunki udziału w zapytaniu i sposób ich spełnienia:

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
2. Na ofertę składa się formularz oferty wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1.
3. Ofertę cenową należy złożyć na formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do złożenia oferty) do dnia 8 sierpnia 2022 r. do godz. 10:00 na adres: **Żłobek Samorządowy w Czarnej Białostockiej, ul. Spółdzielcza 21, 16-020 Czarna Białostocka z dopiskiem:**

„Oferta dotycząca świadczenia usług przygotowania i dostawy posiłków wyżywienia do Żłobka Samorządowego w Czarnej Białostockiej”

lub skan oryginału dokumentów przesłać na e-mail: zlobek.czb@onet.pl

4. Oferta winna zawierać - zgodnie z formularzem oferty – cenę wyrażoną w złotych polskich (brutto), niezmienną przez cały okres trwania umowy.
5. Oferty złożone po upływie wyznaczonego terminu nie będą rozpatrywane.
6. Usługodawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Zamawiającemu przysługuje prawo do unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny. Wykonawcy z tego tytułu nie będą przysługiwać jakiegokolwiek roszczenia (w tym finansowe) wobec Zamawiającego.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyjaśnienia, uzupełnienia dokumentów.

Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie kierował się przy wyborze oceny:

1. Jedynym kryterium oceny ofert jest cena.
2. Oferta spełniająca wymagania Zamawiającego oraz najniższą cenę, tj. wartość oferty brutto, w której zawarty jest całkowity koszt realizacji usługi uwzględniający wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia zostanie uznana za najkorzystniejszą.
3. Cena ofertowa powinna być określona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków wykonawcy, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług.

Osoby upoważnione do porozumiewania się z wykonawcami:

Osobą upoważnioną do porozumiewania się z wykonawcami w sprawach proceduralnych oraz przedmiotu zamówienia jest Anna Bukalska

Bukalska

Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych:

Wypełniając obowiązek wynikający z art. 13 ust. 1 i 2 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 ogólnym rozporządzeniem o ochronie danych osobowych bądź RODO Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Żłobek Samorządowy w Czarnej Białostockiej, ul. Spółdzielcza 21, 16-020 Czarna Białostocka, NIP 966-216-49-75, e-mail: zlobek.czb@onet.pl
2. Pani/Pana dane są przetwarzane w celu realizacji zadań wynikających z ustawy Prawo zamówień publicznych oraz w celu archiwalnym zgodnie z ustawą o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach oraz wydanych na jej podstawie aktach wykonawczych. Dane te są konieczne do przeprowadzenia postępowania w celu zrealizowania przedmiotowego zamówienia;
3. Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres, co najmniej 4 lat.
4. Pozyskane dane są jawne, zgonie z ustawą Prawo zamówień publicznych z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.

Informacje dodatkowe:

1. O wyborze oferty najkorzystniejszej Wykonawcy zostaną poinformowani drogą elektroniczną.
2. W toku oceny ofert Zamawiający może żądać udzielania przez Wykonawców pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
3. Zamawiający może unieważnić postępowanie bez podania przyczyny.
4. Zamawiający w ramach prowadzonego postępowania zastrzega możliwość przeprowadzenia negocjacji w zakresie ceny, jeżeli zaoferowana cena przekroczy wysokość środków finansowy posiadanych przez zamawiającego na sfinansowanie zamówienia.
5. Oferta i dokumenty stanowiące załączniki do oferty nie podlegają zwrotowi przez Zamawiającego, chyba, że oferta zostanie wycofana przed upływem terminu składania ofert lub złożona po upływie terminu składania ofert.
6. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Klauzula informacyjna.

DYREKTOR
Żłobka Samorządowego
w Czarnej Białostockiej
Anna Bukalska
Anna Bukalska

Dyrektor Żłobka Samorządowego
w Czarnej Białostockiej
Anna Bukalska

.....
(pieczęć adresowa Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

DANE ZAMAWIAJĄCEGO:

Żłobek Samorządowy w Czarnej Białostockiej, ul. Spółdzielcza 21, 16-020 Czarna Białostocka

DANE WYKONAWCY:

Nazwa i adres wykonawcy

NIP..... REGON, KRS (jeżeli dotyczy)

Numer telefonu, Nr faksu, e-mail.....

W odpowiedzi na zaproszenie do złożenia ofert na **świadczenie usług przygotowania i dostawy posiłków wyżywienia do Żłobka Samorządowego w Czarnej Białostockiej** oferujemy wykonanie zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie ujętym w opisie przedmiotu zamówienia łączną kwotą:

cenę netto: zł

cenę brutto: zł (słownie zł)

VAT zł.

Okres realizacji zamówienia: sukcesywnie wg potrzeb w okresie od 1.09.2022 r. do 31.12.2022 r.

OŚWIADCZAMY, że:

1. Cena podana w ofercie uwzględnia wszystkie koszty wykonania zamówienia.
2. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia, uzyskałem informacje potrzebne do przygotowania oferty, zapoznałem się z projektem umowy i zobowiązuję się w przypadku wyboru oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach.
3. Oświadczam, że wszystkie informacje zamieszczone w naszej ofercie i załącznikach do oferty są prawdziwe.
4. Oświadczam, że wypełniłem/am obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu*.
(*W przypadku, gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).)
5. Zamówienie będziemy realizować własnymi siłami bez pomocy podwykonawców*/ przy pomocy podwykonawców (-y). *)
6. Oświadczam, że w przypadku wyboru oferty, umowę podpisywał /y będzie:

.....
(imię i nazwisko)

.....
(pełniona funkcja w przedsiębiorstwie)

*niepotrzebne skreślić

Bokalska

....., dn.

.....
(podpisy osób wskazanych w dokumencie uprawnionych
do występowania w obrocie prawnym, reprezentowania
wykonawcy i składania oświadczeń woli w jego imieniu)

Klauzula informacyjna

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:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Żłobek Samorządowy w Czarnej Białostockiej ul. Spółdzielcza 21, 16-020, mail: zlobek.czb@onet.pl
2. Inspektor ochrony danych: kontakt email: zlobek.czb@onet.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie:
 - art.6 ust. 1 lit. b RODO-przetwarzanie jest niezbędne do zawarcia i realizacji umowy,
 - art.6. ust. 1 lit. c RODO-przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze,
 - art.6 ust. 1 lit. e RODO-przetwarzanie jest niezbędne do wykonania zadania realizowanego w interesie publicznym,
 - z art. 9 ust. 2 lit. f RODO -przetwarzanie jest niezbędne do ustalenia dochodzenia lub obrony roszczeń,
4. Pani/Pana dane osobowe będą wykorzystywane w celu udzielenia zamówienia publicznego na podstawie przepisów Prawa zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zmianami) dalej „ustawa Pzp” oraz po udzieleniu zamówienia, w celu realizacji umowy.
5. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celu przetwarzania w zakresie udzielenia zamówienia publicznego na podstawie ustawy Pzp 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 udzielenia zamówienia publicznego Pani/Pana dane będą przetwarzane do momentu wygaśnięcia obowiązków przetwarzania danych wynikających z przepisów prawa, w tym przepisów dotyczących archiwizacji.
7. 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.
8. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
9. Pani/Pana dane osobowe nie będą wykorzystywane w celu profilowania.
10. Żłobek Samorządowy w Czarnej Białostockiej nie ma zamiaru przekazywać Pani/Pana danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej, chyba że takie zobowiązanie będzie wynikać z przepisów prawa.
11. Posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art.15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art.16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art.18 RODO prawo żądania od Administratora Danych Osobowych ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;

Bkalska

12. W przypadku uznania, iż przetwarzanie danych osobowych przez Żłobek Samorządowy w Czarnej Białostockiej narusza przepisy RODO, przysługuje Panu/Pani prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
13. Nie przysługuje Pani/Panu:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - 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 ROD.