

Zamawiający
Gmina Zalesie
w imieniu której działa
Centrum Usług Wspólnych w Zalesiu
ul. Warszawska 34, 21-512 Zalesie
cuw@zalesie.pl

Nr sprawy :
CUW-271.ZP/4322/1/2020

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonanie usługi pod nazwą:

Dożywianie uczniów w szkołach na terenie Gminy Zalesie w roku szkolnym 2020/2021

o wartości przekraczającej kwotę 30.000 euro a nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust.8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Zatwierdził:
Dyrektor
(-) Alicja Ostrówka

Zalesie, 4 sierpnia 2020 r.

Spis treści:

Rozdział 1. Obligatoryjne postanowienia specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Rozdział 2. Dodatkowe postanowienia specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Rozdział 3. Szczególne postanowienia specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Rozdział 4. Ochrona danych osobowych

Rozdział 5. Formularze dodatków do specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Rozdział 1.

Obligatoryjne postanowienia specyfikacji istotnych warunków zamówienia

1. Nazwa i adres zamawiającego

Gmina Zalesie, w imieniu której działa Centrum Usług Wspólnych w Zalesiu

Adres do korespondencji: Centrum Usług Wspólnych

w Zalesiu , 21-512 Zalesie ul. Warszawska 34

informacje -

Centrum Usług Wspólnych w Zalesiu, pok. nr 11

tel. (fax) 083 375 75 86 – www.zalesie.biuletyn.net , cuw@zalesie.pl

2. Tryb udzielenia zamówienia

Trybem udzielenia zamówienia jest **przetarg nieograniczony**, zgodnie z art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych ze zm. zwanej dalej ustawą Pzp, aktów wykonawczych do ustawy PZP oraz niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia

3. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dowieszenie gorących posiłków w termosach oraz ich wydanie uczniom w szkołach na terenie Gminy Zalesie w okresie od 14.09.2020 r do 11.06.2020 r. (łącznie 166 dni) od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej. Przygotowane posiłki powinny być pełnowartościowe pod względem odżywczym, różnorodne, sporządzone zgodnie z zasadami żywienia dla dzieci oddziałów przedszkolnych i uczniów szkół Gminy Zalesie.

Usługi CPV 55 52 31 00 – 3 usługa w zakresie przygotowania posiłków,

55 52 40 00 – 9 usługi w zakresie dostarczenia posiłków ,

Łączna dzienna ilość wydanych posiłków 213 sztuk

1/ Wykonawca będzie przygotowywał oraz dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przygotowanie i dostarczenie do szkoły zgodnie z wymogami sanitarnymi i systemem HACCP.

2/ Wykonawca zapewni należyłą jakość usługi, a w szczególności, że wszystkie dostarczone posiłki wykonywane będą z produktów naturalnych, wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności oraz o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi i systemem HACCP.

3/ Posiłki będą dowożone gorące (temperatura minimum zupy 75⁰ C, drugiego dania 65⁰C), w opakowaniach zbiorczych (termosach) spełniających wymagania sanitarno- higieniczne.

4/ Samochód do przewozu posiłków musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno-higieniczne.

5/ Naczynia niezbędne do podania posiłków oraz sztucce zapewnia Zamawiający.

6/ Porcjowanie, wydanie posiłków dzieciom , sprzątanie naczyń i pomieszczeń z zastosowaniem właściwych środków higienicznych po posiłkach zapewnia Wykonawca .

7/ Wykonawca przedkłada dokumenty potwierdzające przeszkolenie osoby wydającej posiłki w zakresie higieny wydawania posiłków i zmywania naczyń oraz zapewnia osobie wydającej fartuch i nakrycie głowy

8/ Wykonawca zobowiązuje się do odbioru resztek pokonsumpcyjnych.

9/ Utrzymanie w czystości termosów do przewozu posiłków zapewnia Wykonawca.

10/ W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dostawę posiłków zgodnych z wymogami SIWZ z innych źródeł.

11/ Oferowana cena powinna uwzględniać wszystkie koszty, w tym w szczególności koszty wytworzenia, transportu, rozładunku i wniesienia posiłków do stołówki szkolnej oraz ich wydania i odbiór resztek po posiłkach.

1. Rodzaj posiłku:

Menu -

zupa z wkładką + 2 kromki chleba (pieczywo mieszane w tym ciemne) + kompot – w
każdy poniedziałek i środę tygodnia
drugie danie + kompot - w **każdy wtorek i czwartek tygodnia**
drugie danie jarskie + kompot - w **każdy piątek tygodnia**

Wymagana gramatura posiłków – zupa z wkładką 400 ml, ziemniaki lub zamiennik – ryż ,kasza ,makaron 200 g , mięso 100 g, surówka 100 g, kompot 150 ml

Przykładowe proponowane rodzaje zup nie powtarzające się w przeciągu miesiąca

szczawiowa z jajkiem i ziemniakami, barszcz biały z kielbasą i ziemniakami, zupa jarzynowa z ziemniakami, pomidorowa z makaronem, ogórkowa z ziemniakami, kalafiorowa z ziemniakami , krupnik z pęczakiem i ziemniakami, kapuśniak, pieczarkowa.

Przykładowe proponowane drugie dania nie powtarzające się w przeciągu miesiąca-

spaghetti z sosem i mięsem mielonym, pulpety w sosie koperkowym + ziemniaki, bitki wieprzowe (z łopatkami) w sosie z kaszą jęczmienną, kotlet schabowy panierowany z ziemniakami, gulasz wieprzowy z kluskami śląskimi, kotlet mielony z ziemniakami, filet z kurczaka z ziemniakami , potrawka z kurczaka z ryżem i surówkami, sztuka mięsa (łopatki) w sosie warzywnym.

Przykładowe proponowane drugie dania jarskie nie powtarzające się w przeciągu miesiąca-

filet z MIRUNY /DORSZA z ziemniakami , naleśniki z serem białym i bitą śmietaną, kopytka z sosem pieczarkowym, racuchy z jabłkami i śmietaną, pierogi ruskie z tłuszczem, placki ziemniaczane z sosem grzybowym, kotlet jajeczny z sosem.

A/ Do posiłków drugodaniowych będą podawane surówki i salatkę wymienione –(nie powtarzające się w przeciągu miesiąca) - surówka z marchwi z jabłkiem, marchewka z groszkiem , buraczki zasmażane, surówka z czerwonej kapusty, surówka z kapusty pekińskiej, surówka z kapusty białej, surówki inne oraz salatkę bądź surówki z warzyw sezonowych. Surówki smakowo zestawione z daniem głównym.

B/ Kompot wieloowocowy – naturalny - .

**Nazwa i adres szkoły
posiłków**

Dożywianie-dzienna ilość

Szkoła Podstawowa w Dobryniu Dużym, Dobryń Duży 68, 21-512 Zalesie - 48 obiadów - godz. dostawy 10.15

Szkoła Podstawowa w Wólce Dobryńskiej, Wólka Dobryńska 57, 21-512 Zalesie - 45 obiadów -

godz. dostawy 10.30

Szkoła Podstawowa w Zalesiu, ul. Szkolna 10, 21-512 Zalesie – 120 obiadów - godz. dostawy 10.00

Razem - 213 obiadów

UWAGA: Ilość posiłków określona została szacunkowo na podstawie danych z roku 2020 i może ulec zmianie.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia w realizacji usługi w przypadku zamknięcia szkół podstawowych z powodu pandemii COVID 19 lub innych. W czasie, w którym zajęcia w powyższych placówkach nie są realizowane lub są realizowane w formie nauki zdalnej Wykonawca nie przygotowuje posiłków i nie pobiera wynagrodzenia z tego tytułu.

- 1/ W imieniu zamawiającego – dyrektorzy szkół zobowiązani będą do złożenia zamówienia i informacji o liczbie posiłków z 3-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korygowania informacji o liczbie posiłków, najpóźniej poprzedniego dnia przed wydaniem określonego rodzaju posiłku. Za zmniejszoną liczbę posiłków Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie.
- 2/ **Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia miesięcznego jadłospisu z wyszczególnieniem gramatury poszczególnych elementów posiłków w sekretariacie szkoły.**
- 3/ Zamawiający zastrzega sobie prawo badań higienicznych, sprawdzania gramatury i udziałów procentowych. W przypadku niespełnienia założonych warunków zamawiający może żądać zmiany menu, układu dań, a nawet rozwiązać umowę z winy wykonawcy (w przypadku braku reakcji na zgłoszenie zastrzeżenia). W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w SIWZ kosztami badania Zamawiający obciąży wykonawcę.
- 4/ Rozliczenie między Zamawiającym i wykonawcą odbywać się będzie na podstawie faktycznie wydanych posiłków w miesięcznym okresie rozliczeniowym, potwierdzonych przez dyrektora szkoły.
- 5/ Płatność będzie dokonywana na konto Wykonawcy po weryfikacji dokumentacji związanej z wydawaniem posiłków, w terminie podanym do oferty przez Wykonawcę od daty przedłożenia Zamawiającemu faktur VAT, które będą wystawiane oddzielnie na każdą placówkę.
Należności będą przekazywane przez Zamawiającego dla Wykonawcy przelewem na konto wskazane na fakturze.

4. Termin wykonania zamówienia

Usługa ma być zrealizowana w terminie : od 14.09.2020 do 11.06.2021 roku.

5. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis dokonywania oceny spełniania tych warunków

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1. Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art.24 ust.1 pkt 12-23 Ustawy
2. Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące :
 - posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek ich posiadania,
 - posiadania wiedzy i doświadczenia,
 - dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
 - sytuacji ekonomicznej i finansowej – zamawiający nie stawia warunku w wyżej wymienionym zakresieZamawiający oceni spełnianie warunków udziału w postępowaniu na podstawie dokumentów

załączonych do oferty.

6. Informacja o oświadczeniu i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

W celu potwierdzenia, że wykonawca posiada uprawnienie do wykonania określonej działalności lub czynności oraz nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r – Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą” zamawiający żąda złożenia Oświadczenia na podstawie art.24 ust.1 pkt 12-23 oraz, że spełnia warunki udziału w postępowaniu Oświadczenie nr 1 i 2 do SIWZ 2. Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art.86 ust.5 ustawy, przekaze zamawiającemu oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej której mowa w art.24 ust 1 pkt 23 ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Propozycję treści oświadczenia zawiera załącznik Nr 3 do SIWZ

W zakresie wykazania spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu załącznik nr 3 do SIWZ, należy przedłożyć dokument o posiadaniu :

–lokalu gastronomicznego (zakładu), który spełnia wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze w zakresie dostarczania potraw odbiorcom zewnętrznym – decyzja Państwowego Inspektora Sanitarnego
- minimum 1 środka transportu (samochodu) przeznaczonego do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez państwowego Inspektora sanitarnego - decyzja Państwowego Inspektora Sanitarnego

W zakresie potwierdzenia nie podlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy , należy przedłożyć :

–aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art.24 ust.5 pkt.1 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

7. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywanie oświadczeń i dokumentów, wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.

Postępowanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w ustawie prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej.

Adres, numer telefonu faksu, adres poczty elektronicznej i adres internetowy są wskazane w pkt 1

8.Wymagania dotyczące wadium

Nie jest wymagane.

9.Termin związania ofertą

Termin związania ofertą na 30 dni od upływu terminu składania ofert.

Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

10. Opis sposobu przygotowania ofert.

Warunki formalne sporządzenia oferty, których niespełnienie może spowodować odrzucenie oferty:

- oferta musi być przygotowana w języku polskim , pisemnie, na papierze,
- oferta powinna być złożona na kolejno ponumerowanych stronach,
- każda strona oferty powinna być podpisana przez osobę uprawnioną do podpisywania oferty,
- oferent może złożyć tylko jedną ofertę, w której musi być zaoferowana tylko jedna cena i jeden termin płatności

–oferta musi być złożona zamawiającemu w trybie zamkniętym, nienaruszonym opakowaniu.

–koperta zewnętrzna może być zaadresowana:

PRZETARG NA DOŻYWIANIE UCZNIÓW W SZKOŁACH NA TERENIE GMINY
ZALESIE W ROKU SZKOLNYM 2020/2021
NIE OTWIERAĆ PRZED 17 SIERPNIĄ 2020 do GODZ 10.10
oraz NAZWA I ADRES OFERENTA

11. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

miejsce: Centrum Usług Wspólnych w Zalesiu

ul. Warszawska 34, 21-512 Zalesie, (Urząd Gminy) pokój Nr 11

data: 17 sierpnia 2020 rok, godzina 10.00

Miejsce i termin otwarcia ofert:

Centrum Usług Wspólnych w Zalesiu

ul. Warszawska 34, 21-512 Zalesie, (Urząd Gminy) pokój Nr 11

data: 17 sierpnia 2020 rok, godzina 10.10

12. Opis sposobu obliczania ceny.

1. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania musi być podana cyfrowo i słownie
2. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz z warunkami stawianymi przez Zamawiającego.
3. Cena nie ulega zmianie przez cały okres ważności oferty.
4. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30 % od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny

13. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze ofert:

1. Cena Ofertowa brutto A – waga 60 %

$A = (C_n / C_b) \times 60$

A = liczba punktów

C_n = cena oferty najniższej

C_b = cena oferty badanej

Maksymalnie Wykonawca może uzyskać 60 pkt.

2. Kryterium – termin płatności za fakturę B – waga 20 %

B = liczba punktów przyznana ofercie za kryterium termin płatności

14 dni – 0 pkt

21 dni – 10 pkt

30 dni – 20 pkt

Najdłuższy termin płatności nie może przekroczyć 30 dni zgodnie z ustawą z dnia 8 marca 2013 r. o terminach zapłaty w transakcjach handlowych (Dz.U. z 2013 r., poz.403).

Maksymalnie Wykonawca może uzyskać 20 pkt.

3. Odległość od miejsca wytwarzania posiłków do Szkoły Podstawowej w Zalesiu, ul. Szkolna 10, 21-512 Zalesie

– do 30 km- 20 pkt

– od 30 km do 50 km – 10 pkt

- powyżej 50 km – 0 pkt

Maksymalnie wykonawca może uzyskać 20 pkt.

Zamawiający w kryterium odległość wskazał szkołę znajdującą się w centrum gminy w celu ujednoczenia wyliczenia długości trasy. Łączna punktacja C będzie sumą punktów przyznanych w poszczególnych kryteriach wg. wzoru :

$$C = 1 + 2 + 3$$

Maksymalna ilość punktów, które może otrzymać Wykonawca wynosi 100. O wyborze oferty zadecyduje liczba punktów przyznanych ofercie. Wygra oferta, która otrzyma najwięcej punktów w zbiorze ofert badanych.

14. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zawiadamia wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

- wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, i uzasadnienie wyboru,
- wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
- wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa w ust. 1 pkt 1, również na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze oferty, ale przed upływem terminu związania ofertą zgodnie z art. 94 Pzp

Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownej oceny, chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art.93 ust.1 Pzp.

15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

16. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy

Wzór umowy jest przedstawiony jako załącznik do SIWZ

17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

Środki ochrony prawnej unormowane w art. 179-189 Pzp przysługują wykonawcom, a także inny osobom ochrony, jeżeli ich interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, a przez upływem terminu do składania ofert w przypadku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy środki ochrony prawnej przysługują również organizatorom zrzeszającym wykonawców wpisanym na prowadzoną przez Prezesa Urzędu listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej (art. 179 ust.1 i 2 Pzp). środek ochrony prawnej określony w dziale VI Pzp przysługuje również zamawiającemu .

Rozdział 2. Dodatkowe postanowienia specyfikacji istotnych warunków zamówienia

18. Opis części zamówienia, jeżeli zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych .

19. Określenie maksymalnej liczby wykonawców, z którym zamawiający zawrze umowę ramową, jeżeli

zamawiający przewiduje zawarcie umowy ramowej.

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

20. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub art. 134. ust 6 pkt 3, oraz okoliczności, po których zaistnieniu będą one udzielane, jeżeli zamawiający przewiduje udzielenie takich zamówień.

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

21. Adres poczty elektronicznej lub strony internetowej zamawiającego, jeżeli zamawiający dopuszcza porozumiewanie się drogą elektroniczną

Zamawiający nie dopuszcza porozumiewania się drogą elektroniczną.

22. Opis sposobu przedstawienia ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli zamawiający dopuszcza ich składanie.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

23. Informacje dotyczące walut obcych, a jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą, jeżeli zamawiający przewiduje rozliczenia w walutach obcych.

Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich bez względu na uwarunkowania wykonawcy.

24. Postanowienia dotyczące aukcji elektronicznej.

Nie dotyczy tego postępowania

25. Wysokość zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, jeżeli zamawiający przewiduje ich zwrot.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Rozdział 3. Szczególne postanowienia specyfikacji istotnych warunków zamówienia

26. Zadanie wskazania przez wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części zamówienia podwykonawcom.

27. Określenie części zamówienia, które nie mogą być powierzone podwykonawcom.

Żadna z części zamówienia nie może być powierzona innym podmiotom.

Rozdział 4. Ochrona danych osobowych

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

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 danych osobowych Wykonawcy jest **Gmina Zalesie, ul. Warszawska 34, 21-512 Zalesie.**

- Inspektor ochrony danych osobowych w *Gminie Zalesie*: adres e-mail: *iodo@onet.com.pl*.
- dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na ***Dożywianie uczniów w szkołach na terenie Gminy Zalesie w roku szkolnym 2020/2021, nr CUW-271.ZP/4322/1/2020 z dn. 04 sierpnia 2020 r. prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego***
- odbiorcami danych osobowych Wykonawcy 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 „ustawa Pzp”;
- dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, 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 Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio go 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 danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- Wykonawca posiada:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Wykonawcy;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych Wykonawcy**;
 - 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 ***;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Wykonawca, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących Wykonawcy narusza przepisy RODO;
- Wykonawcy nie przysługuje:
 - 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 danych osobowych Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Rozdział 5. Formularze do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

- Załącznik Nr 1 - oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
- Załącznik Nr 2 – oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
- Załącznik Nr 3 – oświadczenie dotyczące grupy kapitałowej
- Załącznik Nr 4 - wzór oferty
- Załącznik Nr 5 - wzór umowy
- Załącznik Nr 6 - oświadczenie o miejscu przygotowywania posiłków
- Załącznik Nr 7 - oświadczenie dotyczące ochrony danych osobowych