

Osielsko 29.11.2021

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

udzielanego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) /Pzp ;

nr sprawy PP1O.01/12/2021:

„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Publicznego Przedszkola nr 1 w Osielsku”

Strona prowadzonego postępowania:

<https://miniportal.uzp.gov.pl/>

Główny kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

Dodatkowe kody CPV:

55322000-3 – Usługa gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

Zatwierdzam

.....
Dyrektor Publicznego Przedszkola nr 1 w Osielsku

I. Informacje ogólne:

1. Zamawiającym jest:

Gmina Osielsko, ul. Szosa Gdańska 55A, 86-031 Osielsko, NIP: 554-28-32-610 reprezentowana na podstawie pełnomocnictwa przez mgr Ewę Danilewicz Dyrektora Publicznego Przedszkola nr 1 w Osielsku, 86-031 Osielsko, ul. Bałtycka 21,

Adres strony internetowej:

<http://bip.osielsko.pl/>

1. W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl>, oraz poczty elektronicznej – sekretariat@przedszkole1osielsko.pl; agnieszka.bochanska@gmail.com
Wykonawcy składając ofertę akceptują postanowienia:
 - a) Regulaminu korzystania z systemu miniPortalu – dostępnego pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/WarunkiUslugi> ;
 - b) Instrukcji użytkownika systemu miniPortalu – dostępnego pod adresem https://miniportal.uzp.gov.pl/Instrukcja_uzytkownika_miniPortal-ePUAP.pdf
2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty oraz do formularza do komunikacji.
3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu oraz Regulaminie ePUAP.
4. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do komunikacji wynosi 150 MB. Przepustowość sieci 70Mb/s.
5. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich wpływu do Zamawiającego.
6. Skrytka e-PUAP Zamawiającego: /[przedszkoleosielsko/SkrytkaESP](https://miniportal.uzp.gov.pl/przedszkoleosielsko/SkrytkaESP)
7. Identyfikator postępowania: fe10fe34-ae88-4775-ae8e-6ffca79d1295
8. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści specyfikacji warunków zamówienia (SWZ) oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>
9. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego za na adres e-mail: sekretariat@przedszkole1osielsko.pl; agnieszka.bochanska@gmail.com z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert (udostępniając je na stronie internetowej prowadzonego postępowania), pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w

terminie, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ.
Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

II. Tryb udzielenia zamówienia:

1. Tryb podstawowy, na podstawie art. 275 pkt 1 Pzp.
2. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę bez przeprowadzenia negocjacji.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest: „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Publicznego Przedszkola nr 1 w Osielsku” .
2. Przedmiot zamówienia obejmuje realizację usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu do wskazanego pomieszczenia w przedszkolu, posiłków wraz z napojami dla maksymalnie około 150 dzieci dziennie w wieku od 2,5-6 lat. Posiłki obejmują: śniadanie, II śniadanie oraz dwudaniowy obiad.
3. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje: przygotowanie trzech posiłków dziennie (tj. śniadania, II śniadania, dwudaniowe obiady, oraz napoje) dla około 150 dzieci (liczba dzieci może ulec zmianie) oraz możliwości zamawiania posiłków w 2 wariantach : I wariant posiłki całodienne+ napoje , II wariant: śniadania + napoje. Wartość kaloryczna posiłków: 1200-1450 kcal. Posiłki wraz z napojami będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach: śniadanie + II śniadanie do 7:00, obiad do 12:00. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. od 03.01.2022 r. do 30.12.2022 r. - 251 dni. Powyższe dane mogą ulec zmianie w zależności od okresu i frekwencji dzieci w przedszkolu oraz zmian dokonywanych przez rodziców w trakcie roku szkolnego dotyczących godzin pobytu dziecka w przedszkolu, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy , wakacji letnich (w terminie podanym wcześniej przez Dyrektora Przedszkola), koniecznością czasowego zamknięcia przedszkola/ zawieszenia zajęć oraz sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego. Liczba posiłków jest znacznie niższa w okresie między Świątami Bożego Narodzenia, Świątami Wielkanocnymi oraz w czasie ferii zimowych i ferii letnich.
4. Do obowiązków Wykonawcy należy:
 - a) przygotowanie posiłków za pomocą własnego personelu,
 - b) dostarczenie przygotowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych, termoportach, zapewniających odpowiednią temperaturę,
 - c) wyposażenie placówki w: porcelanowe kubki - 150 szt., talerze obiadowe (duże) - 150 szt., talerze deserowe (małe) - 150 szt., talerze głębokie - 150 szt., miseczki do deserów - 150 szt., sztućce - po 150 szt. (małe łyżeczki do deserów, duże łyżki do zupy, widelce, noże), wazy do zupy -8 szt., drobny sprzęt kuchenny, tj.: duża chochła do zupy -1 szt., chochła do waz - 8 szt., szczypce do mięsa - 6 szt., łyżka do ziemniaków - 6 szt., łyżka do sosu - 6 szt., łyżka do makaronu - 6 szt., szczypce do surówek - 6 szt., dzbanki do herbaty – 12 szt., pojemniki plastikowe z pokrywą (do kanapek) – 6 szt., koszyczki do sztućców - 6 szt., garnek do wody – 70 l, deski do krojenia - 6 szt., duże noże do krojenia pieczywa - 4 szt., noże do krojenia owoców, warzyw, itd.- 4 szt., skrobaczki - 6 szt., wózki kelnerskie – 4 szt.
 - d) porcjowanie posiłków dla każdego dziecka, np. mięsa, wędliny, sery żółte, pasztety – w bloku,
 - e) codzienne odbieranie brudnych termosów, pojemników i resztek pokonsumpcyjnych, od Zamawiającego,

- f) mycie i wyparzanie termosów, pojemników odbywa się w siedzibie Wykonawcy,
 - g) brudne termosy, pojemniki **nie mogą zostać** w placówce Zamawiającego do dnia następnego,
 - h) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za rzeczywiste wydane posiłki.
5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
6. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
7. Szacunkowa liczba dzieci objętych zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby dostarczanych posiłków.
8. Jadłospis:
- a) Jadłospis wraz z listą alergenów będzie sporządzany przez Wykonawcę i przesyłany na adres e-mailowy Przedszkola, tj.: sekretariat@przedszkole1osielsko.pl najpóźniej do środy do godz. 10:00 - tygodnia poprzedzającego okres realizacji jadłospisu.
 - b) Upoważniony przez Dyrektora Przedszkola pracownik, będzie e-mailowo informować o ewentualnym zakwestionowaniu jadłospisu, a Wykonawca w ciągu dwóch dni zobowiązany będzie do poprawienia jadłospisu z uwzględnieniem uwag Zamawiającego i przesłaniem go na adres mailowy Zamawiającego: sekretariat@przedszkole1osielsko.pl , do akceptacji.
 - c) Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych.
- d) Dzienny przykładowy jadłospis powinien obejmować:

PIERWSZY POSIŁEK

Śniadanie: różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jagłana, zacierka, makarony), do tego - pieczywo różnorodne: pszenne, razowe, żytnie, orkiszowe, mieszane , chleb bezglutenowy lub bułka z masłem, z dodatkiem (np.: z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną) oraz z dodatkiem do każdego śniadania warzyw (np.: pomidor, ogórek świeży, papryka, sałata, szczypiorek lub rzodkiewka); jajecznica; pasty (np. jajeczna, rybna, twarogowa); napój do każdego śniadania (np.: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, miodem, kakao, bawarka, kawa zbożowa, mleko).

DRUGI POSIŁEK

Śniadanie II: budyń; kaszka (np. z sokiem, owocem); ryż na słodko (np. z musem jabłkowym); kisiel (np. z owocami); galaretki owocowe (np. z bitą śmietaną); wyroby mleczne (np. jogurt, koktajl, deser

mleczny); sałatka owocowa, drożdżówka lub ciastka (np. herbatniki, ciasteczka zbożowe, biszkopty, itd.), chrupki kukurydzianymi, pierniczkami; bułka mleczna (z dżemem, miodem, powidłami); do wyżej wymienionych przykładowych propozycji zawsze jako dodatek serwowane będzie: warzywo lub owoc w całości i napój (np. sok naturalny, herbatka ziołowa, owocowa, z cytryną i miodem).

TRZECI POSIŁEK

Obiad: pożywna zupa (np. z mięsem, ziemniakami, makaronem, warzywami, kluseczkami, ryżem, kaszą) nie mniej niż 250ml na porcję ; drugie danie nie mniej niż 500g na porcję – mięsa (np. drób, wieprzowina, wołowina, cielęcina); ryby (np. miruna, morszczuk, dorsz). Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki z zieleniną; kasze; ryż; makarony, zawsze jako dodatek do obiadu surówki warzywne lub warzywa gotowane na parze, napój do każdego obiadu min 150ml dla 1 dziecka (np. kompot, sok naturalny, itd.).

Zupy powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów. Nie dopuszcza się stosowania zup z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane).

Pod pojęciem drugiego dania należy rozumieć posiłek mięsny lub rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Drugie danie mogą stanowić także pierogi i kopytka własnej roboty; makarony z warzywami, sosami, farszami, krokiety lub naleśniki (np. z twarogiem, serkiem, dżemem), itp. Naleśniki lub krokiety własnej roboty muszą się znaleźć w jadłospisie przynajmniej raz na 2 tygodnie.

Przykładowe zestawy obiadowe (II danie): pierogi z nadzieniem różnym, z sosem np.: owocowym; kopytka - dodatki różne; naleśniki - nadzienie różne, sos dowolny; placki ziemniaczane – sos dowolny; mięso lub ryby – forma wg uznania; dodatki: ziemniaki, kasza, ryż, makarony, kluski, itd.; urozmaicone gotowane jarzyny, surówki, np.: z buraczków, kapusty, rzodkwi, sosy – różne itd.; napoje (kompot, sok naturalny).

Wskazane menu stanowi jedynie minimalny katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzony o dodatkowe pozycje.

W ramach świadczonych usług Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy zaopatruje dzieci w butelkowaną wodę niegazowaną. Wyznaczony pracownik Przedszkola będzie informować telefonicznie lub sms-em Wykonawcę o konieczności bieżącego zaopatrzenia w wodę i napoje.

e) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia w szczególności powtarzania dań jednogarnkowych częściej niż 1 raz w tygodniu,

f) Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Przedszkola,

g) Jadłospis może obejmować okres dwóch tygodni lub miesiąca. Jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych.

Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć: doboru posiłków, barwy, smaku, zapachu, konsystencji oraz sposobu przyrządzenia potraw.

W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, bezmlecznej, jarskiej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

h) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. W przypadku występowania alergii u dzieci, Wykonawca zostanie o fakcie poinformowany e-mailowo przez Zamawiającego. Wykonawca przygotowuje pożywienie zamienne dla dziecka nie używając alergenu od następnego dnia po uzyskaniu informacji o alergii w tej samej cenie.

9. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. „suchy prowiant” lub kanapki +napoje butelkowane. O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z 3 dniowym wyprzedzeniem.

10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamawiania cateringu w dwóch wariantach:

I wariant całodzienny, II wariant wyłącznie ze śniadaniami - dla nielicznych dzieci.

11. Standardy żywienia:

- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. z późniejszymi zmianami, przepisami wykonawczymi do ustawy oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.
- Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość porcji oraz normy produktów dla dzieci w wieku 2,5 - 6 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożycia, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę porcji. W przypadku stwierdzenia, że porcja nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów

stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany natychmiast usunąć zaistniałe nieprawidłowości.

- Przygotowane posiłki muszą być zgodne ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia.
 - Gorące posiłki dostarczane z zewnątrz należy dostarczać w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 °C (+/- 3 ° C), drugiego dania 65 °C (+/- 3 ° C), płynów 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery, itp.) 15 °C.
 - Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku.
 - Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.
 - Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
 - Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
 - Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek w kalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.
12. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje: dostawę pojemnika na odpady pokonsumpcyjne, zakup surowców i produktów niezbędnych do realizacji przedmiotu umowy w punktach zapewniających ich wysoką jakość, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym, transport posiłków do Publicznego Przedszkola nr 1 w Osielsku, rozładunek termosów i pojemników z posiłkami, załadunek i odbiór pustych termosów i pojemników , termoportów , oraz pojemnika z resztkami pokonsumpcyjnymi,
13. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
14. Sposób dostawy:
- a) Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych (termoportach) i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu, którymi dysponuje Wykonawca, przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego Inspektora Sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

b) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

c) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków. **Transport jest bezpłatny.** W związku z koniecznością dowozu posiłków Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedłożenia przed podpisaniem umowy decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

IV. Termin wykonania zamówienia:

Termin realizacji zamówienia: od dnia 03.01.2022 r. do dnia 30.12.2022 r.

V. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami

w sprawach dotyczących przedmiotu zamówienia:

- Barbara Ziętara w godzinach 7:30-14:30 tylko i wyłącznie za pośrednictwem poczty elektronicznej : sekretariat@przedszkole1osielsko.pl
- Agnieszka Bochańska w godzinach 8:00-17:00 tylko i wyłącznie za pośrednictwem poczty elektronicznej : agnieszka.bochanska@gmail.com

VI. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu

1. udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - nie podlegają wykluczeniu;
 - spełniają warunki udziału w postępowaniu.
2. Zamawiający wymaga wykazania przez Wykonawcę spełnienia warunków określonych w art. 112 ust. 2 Pzp dotyczących:
 - Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym: O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym. Zamawiający uzna warunek za spełniony poprzez posiadanie dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem (KRS, CEIDG).
 - Uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:
Warunek zostanie uznany za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada decyzję właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającą, że Wykonawca spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakresie obiektu kuchni oraz samochodu transportowego, którym będzie wykonywana usługa.
 - Sytuacji ekonomicznej lub finansowej:
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

- Zdolności technicznej: a) odpowiednią ilością termosów i pojemników, w których będą dostarczane posiłki, b) własnym samochodem odpowiadającym wymaganiom sanitarno-higienicznym do transportu żywności.
- Zdolność zawodowej: a) w zakresie doświadczenia:

Minimalny poziom warunku: Wykonawca spełni warunek w zakresie doświadczenia, jeżeli wykaże że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował co najmniej dwa zamówienia każde z nich o wartości nie niższej niż 250 000,00 zł (dwieście pięćdziesiąt tysięcy 00/100 zł) brutto polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia dla dzieci w placówce o minimalnej liczbie 100 żywionych dzieci. Wykonawca spełni ten warunek przedstawiając referencje.

Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, może polegać tylko i wyłącznie na własnych zasobach.

VII. Podstawy wykluczenia Wykonawcy z postępowania

1. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia, na podstawie art. 108 ust. 1 Pzp, Wykonawcę:
 - będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 KK,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a KK,
 - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a KK
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a KK, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 KK,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 KK, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu, cudzoziemcom, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z 15.06.2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 KK, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 KK, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d KK, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z 15.06.2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
 - jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
 - wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne; o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub

składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

- wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności, jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
- jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;

2. Zamawiający wykluczy Wykonawcę także w przypadku określonym w:

a) art. 109 ust. 1 pkt 4 Pzp, tj. Wykonawcę, w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;

b) art. 109 ust. 1 pkt 5 Pzp, tj. Wykonawcę, który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów.

VIII. Informacja o podmiotowych środkach dowodowych

1. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu:

- a) odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 Pzp, sporządzone nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
- b) oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 108 ust. 1 pkt. 5 Pzp o przynależności do tej samej grupy kapitałowej – oświadczenie stanowi załącznik nr 6 do SWZ;
- c) decyzji właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającą, że Wykonawca spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakresie obiektu kuchni oraz samochodu transportowego, którym będzie wykonywana usługa;
- d) wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są

referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy.

2. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia należy przekazać Zamawiającemu przy użyciu środków komunikacji elektronicznej dopuszczonych w SWZ, w zakresie i sposób określony w przepisach rozporządzenia wydanego na podstawie art. 70 Pzp. Podmiotowe środki dowodowe sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

IX. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga od Wykonawców wniesienia wadium.

X. Termin związania ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą 30 dni od upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert, tj. do dnia 03.12.2021 r.

2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w dokumentach zamówienia, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XI. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach: .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Do przygotowania oferty zaleca się skorzystanie z Formularza oferty, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ. W przypadku gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru Formularza oferty, oferta powinna zawierać wszystkie informacje wymagane we wzorze.

3. Wykonawca dołącza do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, na formularzu stanowiącym załącznik nr 2 do SWZ.

Oświadczenie stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.

4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w ust. 3, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

5. Zamawiający nie dopuszcza wykonania żadnych części przedmiotu zamówienia wskazanych w ofercie przez podwykonawców wskazanych przez Wykonawcę.

6. Na ofertę składają się wypełnione i podpisane dokumenty:

- a) formularz oferty sporządzony według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ – oryginał podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;

- b) oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 1 Pzp o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu sporządzone według wzoru załącznik nr 2 do SWZ podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;
- c) pełnomocnictwo do reprezentowania albo reprezentowania i zawarcia umowy Wykonawców składających ofertę wspólnie podpisane kwalifikowanym podpisem - jeżeli dotyczy;

7. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym).

8. Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictw sporządzonych uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez uprawnionego.

9. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać przekazane w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku. Wykonawca zobowiązany jest wraz z przekazaniem informacji zastrzeżonych jako tajemnica przedsiębiorstwa wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne, ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia, przy dołożeniu należytej staranności, działań w celu utrzymania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z art. 18 ust. 3 Pzp.

XII. Sposób oraz termin składania ofert

1. Wykonawca składa ofertę, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
2. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortal.
3. Sposób złożenia oferty został opisany w Instrukcji użytkownika systemu miniPortal-ePUAP – dostępnego pod adresem: https://miniportal.uzp.gov.pl/Instrukcja_uzytkownika_miniPortalePUAP.pdf
4. Termin składania ofert upływa w dniu 07.12.2021 r., o godz. 11:00. Za datę przekazania oferty oraz innych dokumentów przyjmuje się datę ich wpływu na ePUAP.
5. Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 Pzp.
6. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może zmienić lub wycofać ofertę przez formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku zgodnie z instrukcją miniPortalu.
7. Wykonawca nie może skutecznie wycofać oferty, ani wprowadzić zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.

XIII. Termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 07.12.2021 r. godz. 12:30. Otwarcie ofert dokonywane jest przez odszyfrowanie i otwarcie ofert.
2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. W przypadku awarii systemu, przy użyciu którego następuje otwarcie ofert, która to awaria powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie

ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o: a) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;

b) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

XIV. Sposób obliczania ceny

1. Cena oferty stanowi wartość umowy za wykonanie przedmiotu zamówienia w całym zakresie.

2. Wykonawca, uwzględniając wszystkie wymogi, o których mowa w dokumentach zamówienia, zobowiązany jest w cenie brutto oraz w cenach jednostkowych brutto ująć wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego oraz pełnego wykonania przedmiotu zamówienia, zgodnie z warunkami wynikającymi z zamówienia.

3. Przygotowując ofertę, Wykonawcy powinni zapoznać się z dokumentami zamówienia, pozyskać dla siebie oraz na swoją odpowiedzialność i ryzyko wszelkie informacje które mogą być niezbędne do wyceny i realizacji prac. Wyklucza się możliwość roszczeń z tytułu niedoszacowania, pominięcia lub braku rozpoznania zakresu przedmiotu umowy.

4. W cenie oferty należy ująć wszystkie usługi niezbędne do wykonania przedmiotu umowy wynikające z dokumentów zamówienia.

5. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

6. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie rzeczywistej liczby wydanych posiłków i ich ceny jednostkowej.

7. Wykonawca w formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do SWZ) wskazuje jednostkowe ceny ryczałtowe brutto, uwzględniające obowiązujący podatek VAT za wykonanie przedmiotu zamówienia.

8. Cena brutto za całość zamówienia wskazana w formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do SWZ) będzie podstawą przy rozpatrywaniu cenowego kryterium oceny oferty.

9. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ.

10. Cena oferty obejmująca podatek od towarów i usług (VAT) musi być wyrażona w złotych z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku, stosując zasadę opisaną w art. 106e ust. 11 ustawy o podatku VAT, zgodnie z którą kwoty zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza. Stawka VAT musi być określana zgodnie z ustawą o podatku VAT.

11. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. Zgodnie z art. 225 ust. 2 Pzp w takim przypadku Wykonawca ma obowiązek wskazać w ofercie (odpowiednio modyfikując formularz oferty):

a) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;

b) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;

c) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;

d) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XV. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Zamawiający dokona wyboru oferty spośród nieodrzuconych, ważnych i zgodnych z treścią niniejszej SWZ ofert.

2. Oferty zostaną ocenione za pomocą systemu punktowego, zgodnie z poniższymi kryteriami:

Kryterium: Cena 100%

Maksymalną liczbę punktów (100) otrzyma Wykonawca, który zaproponuje najniższą całkowitą cenę za realizację zamówienia, natomiast pozostali Wykonawcy otrzymają odpowiednio mniejszą liczbę punktów zgodnie z poniższym wzorem:

P – liczba punktów przyznanych Wykonawcy za Cenę

$$P = CN / COB \times 100$$

gdzie:

CN – najniższa zaoferowana Cena,

COB – Cena zaoferowana w ofercie badanej.

3. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

4. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający, na podstawie art. 223 ust. 1 Pzp, może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

5. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli zaistnieją przypadki określone w art. 226 ust. 1 ustawy Pzp.

XVI. Przewidywane negocjacje

Zamawiający nie przewiduje możliwości przeprowadzenia negocjacji w przedmiotowym postępowaniu.

XVII. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy

1. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści umowy, zostały określone w załączniku nr 3 do SWZ.

2. Zamawiający nie przewiduje możliwości dokonania zmian w umowie na zasadach określonych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ.

XVIII. Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie będzie żądał od Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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

1. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

2. W przypadku gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

XX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA DANYCH OSOBOWYCH UCZESTNIKÓW POSTĘPOWAŃ O ZAMÓWIENIA PUBLICZNE

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”, podajemy informacje:

1. Informacje dotyczące Administratora Danych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Publiczne Przedszkole nr 1 w Osielsku, ul. Bałtycka 21, 86-031 Osielsko.**

W sprawach zamówień publicznych oraz w sprawach związanych z Pani/Pana danymi osobowymi przetwarzanymi przez **Publiczne Przedszkole nr 1 w Osielsku** z Administratorem można się kontaktować:

- listownie na adres siedziby Publicznego Przedszkole nr 1 w Osielsku
- poprzez e-mail: sekretariat@przedszkole1osielsko.pl
- telefonicznie: nr tel. 533-809-277

2. Inspektor ochrony danych

Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych jeśli ma Pani/Pan pytania dotyczące sposobu i zakresu przetwarzania Pani/Pana danych osobowych w zakresie działania Publicznego Przedszkola nr 1 w Osielsku, a także przysługujących Pani/Panu uprawnień:

- poprzez e-mail: hanna.kielbon@iod-rodo.pl
- telefonicznie: 729 057 572, 662 08 02 08.

3. Podstawa prawna i cel przetwarzania danych

Pani/Pana dane przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO, gdyż jest to niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze Danych, wynikającego z przepisów:

- Ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129, 1598), nazywaną dalej „ustawa Pzp”,
- Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz.U. 2020 poz. 2415),
- Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 18 grudnia 2020 r. w sprawie protokołów postępowania oraz dokumentacji postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (Dz.U. z 2020 r. poz. 2434),
- Ustawy z dnia 14 lipca 1983r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 164);

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego nr sprawy PP10.01/12/2021 „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Publicznego Przedszkole nr 1 w Osielsku”, prowadzonym w trybie podstawowym.

4. Okres przechowywania danych.

Pani/Pana dane osobowe pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przetwarzane i przechowywane będą zgodnie z art. 78 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 obejmować będzie cały czas trwania umowy.

5. Udostępnianie danych innym odbiorcom.

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą uprawnione instytucje określone przez przepisy prawa, a także osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art.18 oraz art. 74 ustawy Pzp.

Ponadto odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie publiczne mogą być podmioty, z którymi Administrator zawarł umowy oraz umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, w szczególności na usługi serwisowe oprogramowania oraz systemów informatycznych w zakresie przetwarzania i archiwizacji danych. Zakres przekazania danych tym odbiorcom ograniczony jest jednak wyłącznie do możliwości zapoznania się z tymi danymi w związku ze świadczeniem usług wsparcia technicznego i usuwaniem awarii.

6. Przysługujące uprawnienia związane z przetwarzaniem danych osobowych.

W odniesieniu do danych pozyskanych w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przysługują Pani/Pana następujące uprawnienia:

- prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii,
- prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych [1],
- prawo do ograniczenia przetwarzania danych, przy czym przepisy odrębne mogą wyłączać możliwość skorzystania z tego prawa [2],
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

Aby skorzystać z powyższych praw, należy się skontaktować z Administratorem Danych lub z Inspektorem Ochrony Danych w Publicznym Przedszkolu nr 1 w Osielsku (dane kontaktowe w punktach 1 i 2).

Nie przysługuje Pani/Panu:

- prawo do usunięcia danych osobowych,
- prawo do przenoszenia danych osobowych,
- prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych.

7. Obowiązek podania danych.

Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego (konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp).

W przypadku postępowań o zamówienia wyłączonych spod stosowania przepisów ustawy Pzp podanie danych jest dobrowolne, jednakże ich brak uniemożliwi udział w postępowaniu.

8. Informacja o zautomatyzowanym podejmowaniu decyzji , w tym profilowaniu.

Informujemy, że nie podejmujemy decyzji w sposób zautomatyzowany i Pani/Pana dane nie są profilowane.

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

[2] **Wyjaśnienie:** Prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

XXI. Postanowienia końcowe

1. Zamawiający nie dopuszcza dołączenia katalogu elektronicznego do składanej oferty.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp.
4. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 Pzp.
5. Zamawiający nie przewiduje zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 Pzp.
6. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą w walucie PLN.
7. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
- 8. Uwaga: Zamawiający, zgodnie z dyspozycją art. 60 Pzp zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań – zadania dotyczącego przygotowania posiłków.**
9. Zamawiający nie przeprowadzi aukcji, o której mowa w art. 230 Pzp.
10. Zamawiający dopuszcza podpisanie umowy po 1 września 2021 r. w przypadku przedłużającej się procedury rozstrzygnięcia postępowania.

XXII. Załączniki do SWZ

1. załącznik nr 1 Formularz oferty.
2. załącznik nr 2 Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia składane na podstawie art. 125 ust. 1 Pzp.
3. załącznik nr 3 Projekt umowy.
4. załącznik nr 4 Wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane.
5. załącznik nr 5 wykaz narzędzi
6. załącznik nr 6 Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 108 ust. 1 pkt. 5 Pzp o przynależności do tej samej grupy kapitałowej.