Warszawa, dnia 12.11.2019 r.

Zamawiający: Miasto st. Warszawa
Przedszkole Nr 441
ul. Wojciechowskiego 13
02-495 Warszawa
NIP 525 22 48 481
Tel. 502 412 654
e-mail: p441@edu.um.warszawa.pl
www.p441.waw.pl
https://przedszkole441.bip.um.warszawa.pl

P-441/B/341/1/2019

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

Podstawa: publiczne zaproszenie do składania ofert, jako zamówienie na usługi społeczne na podstawie art. 138o o wartości zamówienia poniżej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 EURO, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843)

„Usługi cateringu dla dzieci, które będą uczęszczać do Przedszkola Nr 441 ul. Wojciechowskiego 13, w roku 2020 w Dzielnicy Ursus m.st. Warszawa."

Rodzaj zamówienia: usługa.

1. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający: Miasto st. Warszawa
Przedszkole Nr 441
ul. Wojciechowskiego 13
02-495 Warszawa
NIP 525 22 48 481
Tel. 502 412 654

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

2.1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie publicznego zaproszenia do składania ofert, jako zamówienie na usługi społeczne na podstawie art. 138o o wartości zamówienia poniżej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 EURO, ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843) oraz Istotnych Warunków Zamówienia na usługi społeczne – zwanych dalej IWZ.

2.2. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w art. 138g.

2.3. Zamawiający udziela zamówienia w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminujący.

3. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**
„Usługi cateringu dla dzieci, które będą uczęszczać do Przedszkola Nr 441 ul. Wojciechowskiego 13, w roku 2020 w Dzielnicy Ursus m.st. Warszawa."

4. **WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV):**
55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

5. **Zakres usługi obejmuje:**

1. **Zakres usługi obejmuje:**

1) Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat, które uczęszczają do Przedszkola nr 441 w Dzielnicy Ursus m.st. Warszawy. Miejsce dostarczania posiłków ul. Wojciechowskiego 13: w okresie od **02.01.2020r. do 30.06.2020r. i 02.09.2020r. do 31.12.2020r. oraz jeden miesiąc w czasie wakacji** - 4 grupy dzieci
2) Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech lub dwóch posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy średnio **76** dzieci **od 02.01.2020r. do 30.06.2020r. (ilość dzieci może ulec zmianie) i 01.09.2020r. do 31.12.2020r. oraz jeden miesiąc w czasie wakacji.**
3) Wartość kaloryczna posiłków: 1400- 1700 kcal.
4) Posiłki będą dostarczane od **poniedziałku do piątku do godziny :**
śniadanie – godz. 8:00, zupa – godz.11:00, II danie – godz. 12:00
i podwieczorek – godz.14:00
5) Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. **02.01.2020r. do 30.06.2020r. i 02.09.2020r. do 31.12.2020r. oraz jeden miesiąc w czasie wakacji - 234 dni** maksymalnie tj. **17784 śniadań, 17784 obiadów dwudaniowych, 17784 podwieczorków.**
Dzienny jadłospis obejmuje:
a) **śniadanie - kaloryczność 400 kcal**
- różne zupy mleczne i potrawy mleczne – poj. 300ml (płatki kukurydziane, ryżowe, owsianka, jaglanka, kasza manna – jeśli słodzone to tylko miodem naturalnym, syropem klonowym lub dodatkiem świeżych lub suszonych owoców, orzechami i pestkami) lub
- kanapki – gramatura 150g - pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne z dodatkiem, w zależności od składu obiadu w danym dniu, takim jak: jajko, jajecznica, omlet, ser biały, twarożek, ser żółty, masło 82%, wędlina wysokiej jakości (co najmniej 85% zawartości mięsa): wieprzowa lub drobiowa, kiełbaski na gorąco, zielenina, porcja warzyw/owoców tj.: sałata, pomidor, ogórek świeży lub kiszony, rzodkiewki, papryka.
- herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200ml (słodzone miodem naturalnym), mleko, kakao, napoje mleczne typu maślanka kefir, jogurt.
b) **obiad – kaloryczność 550 kcal**
• **zupa** - pojemność 300ml i kaloryczność 150 kcal: należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,
• **drugie danie** – gramatura co najmniej 350g i kaloryczność min 400kcal, składające się z:
- posiłku mięsnego – 100g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz, szaszłyki drobiowe lub
– ryby (filet) – 100g (wyłącznie ryby z gatunków dopuszczonych do żywienia dzieci, tłuste ryby morskie, z wyłączeniem pangi), lub
- posiłku bezmięsnego – 300g: pierogi, naleśniki, placuszki, kluski na parze, kopytka, risotto, leczo.
- ziemniaków, ryżu lub kasz (gryczana, jaglana, jęczmienna, ryż, makaron pełnoziarnisty) – 150g (jeśli w skład zupy będą wchodzić, np. ziemniaki, kluski, czy ryż/kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu) – jako dodatek do posiłków mięsnych i ryby,
- surówka, sałatki, warzywa gotowane lub duszone w tym warzywa strączkowe z dodatkiem jogurtu naturalnego lub wielonasyconych i jednonasyconych olejów tj. rzepakowy, z oliwek) – 100g

- kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe - 200ml, bez dodatku cukru.
- owoc sezonowy np: maliny, truskawki, borówki, kiwi, wiśnia, jabłko, gruszka, cytrusy - podawane w całości.

c) **podwieczorek -** gramatura 150g, kaloryczność 325kcal, składający się z:
- mlecznego napoju lub herbaty z cytryną – poj. 200 ml
- kanapki z pieczywa żytniego, lub pszennego graham, razowego z dodatkami (różniące się od tego co podano na śniadanie i w zależności od tego co podano na obiad) tj: wędlina wysokiej jakości (co najmniej 85% zawartości mięsa): wieprzowa lub drobiowa, ser biały, masło 82% ,hummus, awokado, pasty warzywne, jajeczne i rybne, ser żółty, „zielenina", miód naturalny, dżemy i konfitury bez dodatku cukru,
- ciasto/ciastka własnego wypieku, chałka z masłem/dżemem, kisiel,/budyń, jogurty i koktajle mleczne z dodatkiem świeżych owoców, serek wiejski, owoce, sałatki owocowe.

6) Nie zezwala się na stosowanie w procesie przygotowania posiłków następujących produktów:
- konserw,
- przypraw typu vegeta,
- kostek rosołowych,
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryna, olej palmowy i produktów je zawierających
- glutaminianu sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- syropem glukozowo-fruktozowego i produktów jego zawierających,
- parówek,
- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, fosforanów
- posiłków sporządzane na bazie półproduktów,
- posiłków na bazie Fast Food,
- mrożonych potraw tj. pyzy, kluski, pierogi itp.(dopuszcza się używanie mrożonych warzyw i owoców),
- chrupek ryżowych, kukurydzianych w tym barwionych i smakowych
- napojów z proszku, gazowanych, słodzonych lub na bazie suszu,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych
- soli powyżej 2,5 g/ na dziecko

7) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
8) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
9) Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
10) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z zaświadczeniem lekarskim i do zawarcia diet w jadłospisie.
11) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
12) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Jadłospisy powinny być opracowane przez dietetyka i potwierdzone jego podpisem. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie. Każda modyfikacja menu musi być zaakceptowana przez Zamawiającego.
13) Posiłki muszą być urozmaicone, dostosowane do obowiązujących przepisów i norm żywienia dzieci. Wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

14) Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
14) Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w dniu dostawy posiłków do godz. 15.00.
15) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
16) Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wszelkie przewidziane prawem wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
17) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne zaświadczenia lekarskie.
18) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w tym samym czasie i tej samej ilości.
19) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
20) W cenie oferty należy uwzględnić równy koszt posiłków standardowych i dietetycznych (w razie zgłoszenia przez Zamawiającego potrzeby przygotowania takowych).
21) Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
22) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej
23) W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej z 1 - dniowym wyprzedzeniem (do godziny 15-tej).
24) 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.
25) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
26) W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy zupę i tzw. „suchy prowiant" dla dzieci biorących udział w wycieczce. O planowanej wycieczce i liczbie biorących w niej udział dzieci Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3-dniowym wyprzedzeniem (szczegóły będą uzgodnione pomiędzy dyrektorem placówki a Wykonawcą). Dla dzieci pozostających w placówce Wykonawca dostarczy posiłki w zwykłym trybie.
27) Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego - dotyczące sposobu wykonywania usług.

28) **Zakres czynności i odpowiedzialności**;
1. Zamawiający będzie prowadził następujące rejestry:
a) Rejestr Kontroli Temperatur Posiłków - rejestr przestrzegania norm jakościowych posiłków pod względem temperatury (zgodnie z normami HACCP)
b) Rejestr Dostaw Gotowych Posiłków przywożonych do Przedszkola nr 441
ul. Wojciechowskiego 13 w Warszawie przez Wykonawcę (oraz stanowiący do niego załącznik Jadłospis) - rejestr przestrzegania:

- terminowości dostaw (maksymalne opóźnienie Zamawiający ustala na 30 minut),
- norm jakościowych posiłków pod względem gramatury (zgodnie z normami HACCP)
- zgodności posiłków z ustalonym i zaakceptowanym przez upoważnione osoby jadłospisem
- czystości, przepisów BHP.

2. Wpis do każdego z rejestrów potwierdzony będzie podpisami dwóch pracowników placówki upoważnionych przez dyrektora.
3. Każdy rejestr będzie udostępniany Wykonawcy na żądanie.

29) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
30) Odpłatność za catering będzie pobierana przez intendenta Zamawiającego do 10 każdego miesiąca i odprowadzana do kasy Dzielnicowego Biura Finansów Oświaty (DBFO).
31) Po wystawieniu faktury przez Wykonawcę usługi i dostarczeniu jej do dyrektora placówki, zostanie dokonany przelew przez DBFO na konto Wykonawcy.
32) Wykonawca składa ofertę na całość przedmiotu objętego niniejszym postępowaniem. W związku z powyższym Wykonawca w cenie oferty, musi uwzględnić wszelkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia, wynikające wprost z opisu przedmiotu zamówienia.
33) Przed zawarciem umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

a) przedłożenia dokumentu (w tym wypisu z właściwej ewidencji lub rejestru) wskazującego osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, w przypadku gdy nie wynika to z dokumentów przedłożonych z ofertą
b) przedłożenia umowy regulującej współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
c) przedłożenia Aktualnej Decyzji z Sanepidu zezwalającej na prowadzenie usług cateringowych
d) przedłożenia Aktualnej Decyzji Sanepidu stwierdzającej, że samochód odpowiada wymaganiom sanitarno- higienicznym do transportu żywności
e) w przypadku nie przedłożenia przez Wykonawcę wymaganych dokumentów w terminie, umowa nie zostanie zawarta z winy Wykonawcy
f) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchylał się będzie od zawarcia umowy w sprawie zamówienia Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

6. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Od 02.01.2020r. do 30.06.2020 i od 01.09.2020 do 31.12.2020 oraz jeden miesiąc w czasie wakacji - 234 dni maksymalnie

7. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Wykonawca odpowiednio na dzień składania ofert wykaże, że spełnia następujące warunki udziału w postępowaniu.

1. **Warunek – posiadania wiedzy i doświadczenia-** zamawiający wymaga, aby wykonawca wykazał, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie wykonał lub wykonuje minimum 2 usługi gastronomiczne/cateringowe polegające na dostawie posiłków/wyżywienia, każda dla minimum 50 osób o wartości nie mniejszej niż 50 000 zł brutto, każda z usług.

   Zamawiający wymaga, aby dwa dokumenty poświadczające spełnianie warunku wiedzy i doświadczenia wystawione były <u>przez placówkę oświatową.</u>
   Na potwierdzenie warunku udziału w postępowaniu, wykonawca składa wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń trwających, również wykonywanych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i

podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane (sporządzony według wzoru druku – **stanowiący załącznik nr 2**).

UWAGA!

1) Za wykonaną usługę zamawiający uzna taką usługę, którą wykonawca wykonał w ramach jednej umowy u jednego zamawiającego i której przedmiot został odebrany przez zamawiającego jako wykonany należycie;
2) W przypadku, gdy wykonawca wykaże się usługą, która jest w toku realizacji tzn. jest wykonywana w ramach jednej umowy, zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli na dzień składania ofert wartość za którą niniejsza usługa została wykonana opiewa na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 złotych brutto każda;
3) Dowodami, o których mowa w warunku są: poświadczenie, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług, poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert lub oświadczenie wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia.
4) W przypadku, gdy zamawiający jest podmiotem na rzecz, którego usługi wskazane w wykazie, zostały wcześniej wykonane, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa wyżej.
5) W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających o udzielenie zamówienia, do uznania spełnienia warunku udziału w postępowaniu, w zakresie dotyczącym warunku posiadania wiedzy i doświadczenia, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą go spełnić łącznie.

2. **Warunek – zdolności technicznej lub zawodowej -** dysponowania lub wykazania, że wykonawca będzie dysponował odpowiednim wyposażeniem i urządzeniami technicznymi dostępnymi przez wykonawcę w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku na podstawie załączonego wykazu, poprzez sprawdzenie, że wpisane w wykazie zasoby, dostępne przez Wykonawcę są w następującym zakresie:

- samochód odpowiadający wymaganiom sanitarno-higienicznym do transportu żywności,
- termos 30 l -3 szt.,
- termos 20 l -3 szt.,
- pojemniki na kanapki 4 szt. ze stali nierdzewnej,
- pojemniki do porcji mięsa i sosów 5 l - 4 szt. ze stali nierdzewnej,
- pojemnik na surówkę - 4 szt.,
- pojemnik na owoce - 20-30 l, - 1 szt.,
- pojemnik termoizolacyjny do transportu pojemników z gorącymi sosami z mięsem. – 1 szt.

Na potwierdzenie warunku udziału w postępowaniu, wykonawca składa wykaz wyposażenia i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług w celu realizacji zamówienia (sporządzony według wzoru druku – **stanowiący załącznik nr 3**).

Wykonawca w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu , może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. W takiej sytuacji Wykonawca musi udowodnić Zamawiającemu , że realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia **(załącznik nr 5 do I.W.S.)**

8. KRYTERIA OCENY OFERT

8.1. Przy wyborze oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

Lp.	Kryterium	Waga
1	**Cena ofert brutto (C)**	**50%**

2	**Doświadczenie (D)**	**10%**
3	**Odległość dostawy (O)**	**40%**

8.2. Liczba punktów za poszczególne kryteria zostanie zsumowana i będzie stanowić końcową ocenę oferty.

8.3. Punkty obliczane będą z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku. Za ofertę najkorzystniejszą będzie uznana oferta, która po uwzględnieniu powyższych kryteriów i ich wag otrzyma najwyższą punktację. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną, a jeśli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.

8.4. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymogom przedstawionym w I.W.Z. oraz, która przedstawia najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert.

8.5. Szczegółowa informacja na temat reguł zastosowania kryteriów oceny ofert zawarta jest w I.W.Z.

9. WYKAZ OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

Intendent: 502 412 654, **e – mail:p441@edu.um.warszawa.pl**
Dyrektor: 502 412 654, **e – mail: p441@edu.um.warszawa.pl**

10. MIEJSCE, TERMIN ZŁOŻENIA I OTWARCIA OFERT

Miejsce złożenia oferty – Przedszkole Nr 441, **ul. Wojciechowskiego 13, 02-495 Warszawa** – sekretariat

Termin składania ofert upływa **dnia 21.11.2019 roku o godz. 12:00**

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie zamawiającego **w dniu 21.11.2019 roku o godz. 13:00**.

11. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART.13 RODO DO ZASTOSOWANIA PRZEZ ZAMAWIAJĄCYCH W CELU ZWIĄZANYM Z POSTĘPOWANIEM O ZAMÓWIENIE PUBLICZNE

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 Pani/Pana danych osobowych jest Przedszkole nr 441w Warszawie, ul. Wojciechowskiego 13, 02-495 Warszawa;

- inspektorem ochrony danych osobowych w Przedszkolu nr 441 w Warszawie jest Pan Janusz Gałus: iod.oswiata@dbfoursus.waw.pl
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego - 55524000-9 Usługi dostarczania posiłków, nr postepowania P-441/B/341/1/2019
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe 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 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 odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 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 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 Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 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 RODO**.

Dominika Bierkowska-Jazgara
Dyrektor Przedszkola Nr 441
w Warszawie

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** 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.

*** 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.