

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 2/2019/LOKOMOTYWA II

z dnia 18.04.2019 r.

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla 20 dzieci w wieku od 6 miesięcy do 3 lat objętych opieką żłobkową.

Zamówienie dotyczy realizacji projektu „Lokomotywa II – niepubliczny żłobek we Wrocławiu”, nr RPDS.08.04.01-02-0081/18 realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020, 8. Oś Priorytetowa Rynek pracy, Działanie 8.4.1 Godzenie życia zawodowego i prywatnego – konkursy horyzontalne

Kod CPV:

55321000-6 usługi przygotowywania posiłków,

55322000-3 usługi gotowania posiłków,

55521200-0 usługi dowożenia posiłków,

55520000-1 usługi dostarczania posiłków

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Małopolskie Centrum Edukacji Lokomotywa sp. z o.o. (dawniej: Rafał Leśniak „Małopolskie Centrum Edukacji”)

ul. Podhalańska 4, 34-700 Rabka-Zdrój

NIP:735-155-21-54

Tel: 18 267 68 94

www.malopolska.edu.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostawy posiłków dla maksymalnie 20 dzieci w wieku od 6 miesięcy do 3 lat, objętych opieką instytucjonalną w żłobku Lokomotywa II we Wrocławiu, ul. Porannej 43A.

Usługa cateringowa obejmuje posiłki wraz z napojami:

- I śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad (zupa, II danie)
- podwieczorek.

Charakterystyka szczegółowa zamówienia:

- przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dowóz 4 posiłków dziennie dla maksymalnie 20 dzieci w wieku do lat 3, uczęszczających do żłobka mieszczącego się we Wrocławiu przy ul. Porannej 43A;
- posiłki muszą odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach żywienia zbiorowego, posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów i zgodnie z wymogami bezpieczeństwa państwowego inspektora sanitarnego norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych;
- wykonawca dysponuje lokalem gastronomicznym z cateringiem posiadającym pozytywną opinię sanitarną na użytkowanie wydaną przez powiatowej stację sanitarno-epidemiologiczną;
- wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne);
- stan posiłków i dowożenia musi spełniać wymogi państwowej stacji sanitarno-epidemiologicznej;
- posiłki powinny być dostarczane 2 razy w ciągu dnia: pierwszy posiłek (I i II śniadanie) do godziny 7.30, drugi posiłek do godziny 11:00 (obiad i podwieczorek);
- wykonawca za pośrednictwem uprawnionych osób opracowuje jadłospis żywieniowy dzieci w wieku do lat 3 obejmujący 4 posiłki dziennie;
- pełnowartościowy (dobowy) jadłospis powinien uwzględnić produkty z 5 grup: 1- mięso, ryby, wędliny, jaja, 2 – mleko i przetwory mleczne, 3 – warzywa i owoce, 4 – przetwory zbożowe, 5 – tłuszcze roślinne;
- jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez wykonawcę na okres 5 dni w tygodniu i zatwierdzany przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony wykonawcy; jadłospis będzie dostarczany zamawiającemu do 3 dni przed okresem jego obowiązywania; zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez wykonawcę;
- wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia dzieci w wieku do lat 3, przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez ich urozmaicenie pod względem doboru produktów tj. każdego dnia powinien być inny zestaw;
- wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dz. u. nr 171 poz. 1125 ze zm.);
- wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych uwzględniających specyficzne potrzeby żywieniowe w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną

od zamawiającego. (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików);

- produkty wykluczone z menu: serek homogenizowany, parówki (wyjątek stanowią parówki o zawartości powyżej 90% mięsa nie oddzielanego mechanicznie), serdelki, pasztety, wysoko przetworzone wędliny i produkty mleczne, zupa grzybowa i pieczarkowa, konserwy, produkty z glutaminianem sodu, produkty masłopodobne, mięso odkostnione mechanicznie, wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej; wyklucza się posiłki na bazie Fast Food;

- liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku; o liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie każdego dnia do godziny 8.30 (dotyczy obiadów i podwieczorków na dany dzień) oraz każdego dnia do godziny 15.00 (dotyczy śniadań na dzień następny);

- wykonawca wystawiać będzie faktury/rachunek za każdy miesiąc, zgodnie z dostarczaną liczbą posiłków na podstawie przedłożonego do akceptacji Zamawiającemu załącznika, określającego liczbę dzieci dla których zamówiono i dostarczono konkretne posiłki w każdym dniu.

Warunki dotyczące transportu posiłków:

- wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności);

- transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności; na wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania pojemników oraz ich mycia i wyparzania;

- na wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbioru resztek w zamkniętym, sterylnym pojemniku; odbiór resztek powinien odbywać się codziennie.

- temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

a) zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C)

b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

III. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Miejsce:

Wrocław, ul. Poranna 43A

Termin:

Od: II połowa maja 2019 r. do 31 grudnia 2020 r. z możliwością kontynuowania umowy

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- I. W postępowaniu mogą uczestniczyć Wykonawcy, którzy:
 1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
 2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
 3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
 4. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

Spełnianie warunków udziału w postępowaniu oceniane będzie na zasadzie „spełnia/nie spełnia” – na podstawie złożonych zaświadczeń/oświadczeń (stanowiących załączniki do niniejszego zapytania ofertowego). Wykonawca nie spełniający warunków udziału w postępowaniu, szczegółowo opisanych w pkt. IV od 1 do 4 zostaje wykluczony z postępowania, zaś jego oferta odrzucona.

- II. W ramach konkursu oferty mogą złożyć jedynie instytucje/przedsiębiorstwa/osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, które spełnią co najmniej jeden z poniższych warunków:
 - (1) są zakładem pracy chronionej;
 - (2) zatrudniają osoby niepełnosprawne, osoby bezrobotne, osoby młodociane, osoby pozbawione wolności lub zwalniane z zakładów karnych, mające trudności w integracji ze środowiskiem, osoby z zaburzeniami psychicznymi, osoby bezrobotne, osoby, które uzyskały status uchodźcy, osoby będące członkami mniejszości znajdujące się w niekorzystnej sytuacji, o określonym procentowym wskaźniku zatrudnienia tych osób nie mniejszym niż 30%;
 - (3) do realizacji zamówienia zatrudnią co najmniej 1 osobę bezrobotną na podstawie skierowania z Powiatowego Urzędu Pracy, zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub na podstawie właściwego dokumentu kierującego bezrobotnego do pracodawcy wystawionego przez organ zajmujący się realizacją zadań z zakresu rynku pracy, określony w analogicznych przepisach państwa członkowskiego UE lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Wyżej wskazana osoba musi być zatrudniona nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy.

W celu sprawdzenia kwalifikowalności Oferenta wymagane będą dokumenty:

- (1) odpowiednie dokumenty rejestrowe (kserokopie) w przypadku zakładu pracy chronionej;
- (2) oświadczenie oferenta wraz ze wskazaniem liczby pracowników ogółem oraz liczby pracowników wskazanych w podpunkcie (2) powyżej oraz określenia ich procentowego udziału w zatrudnieniu ogółem (w przypadku oferenta spełniającego warunek 2) udziału w postępowaniu); Zamawiający uprawniony jest do kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania co najmniej 30% pracowników wskazanych w warunku 2) dostępu do udziału w postępowaniu przez cały okres realizacji umowy. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca obowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudniania ww. osób. W przypadku niespełnienia warunku Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia Zamawiającemu kary umownej w wysokości iloczynu kwoty najniższego wynagrodzenia, wraz z należnymi składkami na ubezpieczenie społeczne, oraz liczby miesięcy

w okresie realizacji zamówienia, chyba że Wykonawca wykaże że niższy niż 30% wskaźnik zatrudnieniowy wynika z przyczyn nieleżących po jego stronie. Za przyczynę nieleżącą po stronie Wykonawcy będzie uznany w szczególności brak osób z kategorii wskazanych w opisie warunku 2) zdolnych do wykonania zamówienia na obszarze, w którym jest realizowane zamówienie, i w okresie jego realizacji.

- (3) oświadczenie oferenta zobowiązujące do zatrudnienia osoby bezrobotnej skierowane z PUP/GUP do realizacji zamówienia. Wykonawca, zobowiązany będzie do zatrudnienia co najmniej 1 osoby bezrobotnej oraz do przedłożenia zamawiającemu zgłoszeń ofert pracy przedstawionych urzędowi pracy w terminie do 14 dni od dnia podpisania umowy, odpisów skierowania bezrobotnych przez ten urząd do pracodawcy oraz umów o pracę. Zamawiający uprawniony jest do kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania 1 osoby bezrobotnej. Na żądanie zamawiającego wykonawca obowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudniania ww. osoby bezrobotnej. W przypadku niezatrudniania w sposób nieprzerwany przy realizacji zamówienia wymaganej przez zamawiającego liczby osób bezrobotnych wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia zamawiającemu kary umownej w wysokości iloczynu kwoty najniższego wynagrodzenia, wraz z należnymi składkami na ubezpieczenie społeczne, oraz liczby miesięcy w okresie realizacji zamówienia, chyba że wykonawca wykaże, iż zgłosił ofertę pracy w powiatowym urzędzie pracy albo w odpowiednim organie zajmującym się realizacją zadań z zakresu rynku pracy w państwie, w którym ten wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, a niezatrudnienie osób bezrobotnych nastąpiło z przyczyn nieleżących po jego stronie. Za przyczynę nieleżącą po stronie wykonawcy będzie uznany w szczególności brak osób bezrobotnych zdolnych do wykonania zamówienia na obszarze, w którym jest realizowane zamówienie, i w okresie jego realizacji.

Ocena spełniania warunku 1, 2 lub 3 zostanie dokonana metodą spełnia / nie spełnia.

V. WARUNKI ZMIANY UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU POSTĘPOWANIA

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli zmiany te są korzystne dla Zamawiającego lub wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności zmiany mogą dotyczyć: terminu obowiązywania umowy, harmonogramu dostarczania posiłków, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia. O zmianach Zamawiający powiadomi Wykonawcę w terminie nie późniejszym niż 7 dni kalendarzowych.

VII. INFORMACJA NA TEMAT ZAKRESU WYKLUCZENIA

Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą polegające w szczególności na:

- a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik części cywilnej lub spółki osobowej
- b. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji
- c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika
- d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

VIII. PROCEDURA

Tryb udzielenia zamówienia

Zamawiający jest podmiotem, który nie jest zobowiązany do stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2010, nr 113, poz. 759 z późn. zm.) W związku z tym, że niniejsze zamówienie jest finansowane ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego, zgodnie z umową o dofinansowanie, niniejsze postępowanie toczy się w oparciu o zasadę konkurencyjności określoną w „Wytycznych Ministra Infrastruktury i Rozwoju w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”.

IX. KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY

Prawidłowo przygotowana oferta sprawdzana i weryfikowana będzie zgodnie z następującymi kryteriami:

- a. C- Cena: 80% (maksymalna ilość możliwych do uzyskania punktów -80)
- b. J- Jakość: 20% (maksymalna ilość możliwych do uzyskania punktów -20)

Łączna ilość możliwych do uzyskania punktów: 100 (100%)

Właściwa dla każdej oferty liczba punktów (P) będzie obliczana na podstawie następującego wzoru:

$$P = C + J$$

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta, która uzyskała największą liczbę punktów.

X. OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM OCENY OFERTY

- a. Cena (dotyczy ceny za kompleksową usługę, zgodnie ze specyfikacją)

$$C = (C_m / C_b) * 80$$

C- Liczba punktów przyznanych za kryterium ceny

Cm-Cena najniższa spośród kompletnych i poprawnie nadesłanych ofert

Cb- Cena analizowanej oferty

Końcowa liczba punktów zaokrąglona zostanie do dwóch miejsc po przecinku.

b. Jakość usługi

J= 20 punktów

Punkty otrzyma oferta, do której dołączone zostaną co najmniej 2 referencje dotyczące świadczenia w ciągu ostatnich maksymalnie 24 miesięcy usług cateringowych dla żłobka lub przedszkola.

W toku analizy i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferenta wyjaśnień dotyczących złożonej oferty.

XI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- a) Wykonawca powinien zapoznać się z całością niniejszej dokumentacji i przedstawić ofertę zgodnie z jej wymaganiami,
- b) Wykonawca składa ofertę obejmującą całość zamówienia (dotyczącą wykonania kompletnej usługi),
- c) Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert częściowych,
- d) Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyniku postępowania,
- e) Oferta powinna być sporządzona na Formularzu Oferty (załącznik nr 1) i podpisana przez osobę upoważnioną do podpisania oferty,
- f) Podpisy złożone przez oferenta powinny zawierać imię i nazwisko lub pieczęć imienną,
- g) Złożona oferta musi obejmować wszelkie koszty i elementy składowe związane z wynikiem postępowania,
- h) Oferta powinna być sporządzona czytelnie na piśmie w języku polskim,
- i) Oferta powinna zawierać:
 - cenę brutto (Cena powinna być podana liczbowo i słownie na Formularzu Oferty),
 - oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych,
 - referencje (jeśli dotyczy),
 - kserokopię decyzji nadających uprawnienia do wykonywania określonej działalności.
- j) Wszelkie miejsca, w których wykonawca naniósł zmiany powinny być skreślone i parafowane przez osobę upoważnioną do podpisywania ofert wraz z datą,
- k) Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa lub tajemnicę handlową zgodnie z ustawą z dn. 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 z późn. zm.) Oferent winien zabezpieczyć w ofercie w osobnej kopercie z dopiskiem „Tylko do wiadomości Zamawiającego”,
- l) Wszystkie strony dokumentów stanowiące ofertę, powinny być ze sobą trwale połączone (np. zszyte, zbindowane, stanowić jeden plik dokumentów),
- m) Ofertę należy złożyć Zamawiającemu w jednym egzemplarzu,
- n) Wykonawca może przed upływem terminu składania zmienić lub wycofać ofertę. Ze zmiany oferty powinno w jasny sposób wynikać, które pozycje i dane zostały zmienione.

Wprowadzenie zmiany powinno odbywać się zgodnie z zasadami obowiązującymi przy składaniu oferty,

- o) Wycofanie oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez Oferenta bądź też uprawnioną przez niego na piśmie osobę. Procedura wycofania następuje zgodnie z zasadami składania oferty.

XII. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z POTENCJALNYMI WYKONAWCAMI I ZASADY POROZUMIEWANIA SIĘ:

1. Wszelkie informacje, zawiadomienia, wnioski przekazywane będą pisemnie.
2. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się z Wykonawcami drogą elektroniczną- efs@malopolska.edu.pl.
3. Osobami wyznaczonymi do kontaktów są:
Dominika Stachańczyk – 509 261 992, efs@malopolska.edu.pl
4. Oferent może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zamówienia. Zamawiający ma obowiązek udzielenia odpowiedzi nie później niż 2 dni robocze od momentu otrzymania zapytania.
5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem składania ofert zmienić treść ogłoszenia, przy czym Zamawiający zobowiązany jest do poinformowania o zaistniałej zmianie wszystkich zainteresowanych Oferentów. W wyniku wprowadzonych zmian Zamawiający może wydłużyć czas składania ofert, jeżeli zaistniałe zmiany wymagają dodatkowego czasu na wprowadzenie zmian w ofertach. O wydłużeniu czasu składania ofert Zamawiający poinformuje Oferentów, których oferty wpłynęły do Biura Projektu za pomocą poczty elektronicznej.

XIII. MIEJSCE , TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIE OFERTY

1. Oferty przyjmowane będą w siedzibie zamawiającego w formie pisemnej na Formularzu Oferty (załącznik nr 1) osobiście, pocztą tradycyjną lub poprzez e-mail na adres: efs@malopolska.edu.pl.
2. Oferta przesłana za pomocą poczty e-mail powinna być zapisana w formacie pdf i zawierać wszystkie niezbędne załączniki tj. oświadczenia, jak również dokumenty umożliwiające dokonanie pełnej oceny oferty.
3. W przypadku złożenia oferty pocztą tradycyjną: ofertę, oświadczenia oraz pozostałe dokumenty należy złożyć zabezpieczone w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z jej zawartością przed upływem terminu otwarcia ofert.
4. Wykonawca powinien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie, paczce, opisanej i zaadresowanej na:
Małopolskie Centrum Edukacji Lokomotywa sp. z o.o. (z dopiskiem „catering-żłobek”)
ul. Podhalańska 4
34-700 Rabka-Zdrój
5. **Termin składania ofert: do 29.04.2019 do godziny 23:59:59**

6. Oferty złożone po terminie nie będą uwzględnione. Złożenie oferty nie jest równoznaczne z realizacją zamówienia.

XIV. SPOSÓB INFORMOWANIA O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Wszyscy Wykonawcy, którzy złożyli ofertę zawiadomieni zostaną o wynikach postępowania w formie elektronicznej (e-mail) na adres e-mail wskazany w ofercie.
2. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zamieszczona zostanie również na stronie www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl oraz na stronie Zamawiającego www.malopolska.edu.pl :

XV. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

XVI. FORMA FINANSOWANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie jest współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach projektu „Lokomotywa II – niepubliczny żłobek we Wrocławiu” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020.

XVII. PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH

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 Małopolskie Centrum Edukacji Lokomotywa Sp. z o.o., (dawniej: Rafał Leśniak Małopolskie Centrum Edukacji), ul Podhalańska 4, 34-700 Rabka-Zdrój;
- inspektorem ochrony danych osobowych w Małopolskim Centrum Edukacji Lokomotywa Sp. z o.o., jest Adriana Żur, kontakt do inspektora danych osobowych: mailowo: iod@malopolska.edu.pl, pisemnie na adres Administratora;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z zapytaniem ofertowym na usługi cateringowe dla Żłobka Lokomotywa II we Wrocławiu;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty upoważnione przez Administratora;

- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres trwania oferty, następnie w przypadku wybrania Pani/Pana na stronę umowy oraz po jej zakończeniu, w celu wypełnienia obowiązku ciążącego na Administratorze, na czas zgodny z obowiązującymi przepisami;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem obowiązkowym wynikającym z przeprowadzenia i rozstrzygnięcia oferty;
- 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;
 - 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:
- 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.

XIX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Do zapytania ofertowego dołączono:

1. Załącznik nr 1- Formularz Ofertowy
2. Załącznik nr 2- Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych