SO.261.1.5.2020.MZ
Nr w rejestrze zamówień publicznych

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
na usługę społeczną o wartości nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro

NAZWA ZAMÓWIENIA:
„Przygotowanie oraz dowóz ciepłych posiłków dla klientów Centrum Pomocy Dziecku Niepełnosprawnemu i Jego Rodzinie”

Kod CPV:
- 55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków
- 55521200-0 – usługi dowożenia posiłków.

Zatwierdzam:

Dyrektor
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Częstochowie
Małgorzata Wruszczyk

.....
(podpis Kierownika Zamawiającego)

Częstochowa, dn. 24.11.2020 r.

I. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie prowadzone jest na podstawie przepisów, o których mowa w rozdziale 6 art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2019.1843 t.j. z późn. zm.), zwanej dalej ustawą Pzp.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz dowóz dwudaniowych ciepłych posiłków (obiadów) dla klientów (w tym dzieci i młodzieży) Centrum Pomocy Dziecku Niepełnosprawnemu i Jego Rodzinie, zlokalizowanego przy ul. Legionów 50 w Częstochowie.
2. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć maksymalnie 15 obiadów. Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zgłoszeń rodziców. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
3. Maksymalna liczba dostarczonych posiłków w okresie realizacji zamówienia nie przekroczy 3780 sztuk. Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po dokonaniu protokolarnego odbioru przedmiotu umowy. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków, a cena oferowana przez Wykonawcę w ofercie nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania umowy.
4. Dostawa obiadów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, o godzinie 12:00 (+/- 15 min). W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą

organizacji dnia w placówce, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

5. W każdy ostatni dzień dekady Wykonawca dostarczał będzie do wiadomości Zamawiającego, jadłospis na następną dekadę z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem oraz zasadami racjonalnego żywienia.
7. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
9. Jadłospis będzie obejmował ciepły dwudaniowy posiłek z napojem (wymiennie kompot, sok/napój, kisiel płynny) + raz w tygodniu deser (owoc, ciastko, serek, galaretka owocowa, budyń, jogurt owocowy).
10. Przy realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca musi uwzględnić następujące diety:
    1) dietę lekkostrawną – 2 osoby,
    2) dietę bezglutenową – 1 osoba,
    3) dietę bezmleczną – 2 osoby (w tym jeden obiad miksowany i jeden dla osoby uczulonej na orzechy i czekoladę).
11. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia winien przestrzegać następujących warunków jakościowych:
    1) posiłki muszą być urozmaicone. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku;
    2) posiłki winny być dostarczone w szczelnie zamkniętych jednorazowych opakowaniach wraz z jednorazowymi sztućcami oraz odpowiednio porcjowane;
    3) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (min. raz w tygodniu mięso drobiowe), raz w tygodniu obiad półmięsny, raz w tygodniu danie rybne wraz z surówką. Surówka ze względu na osoby z niepełnosprawnością powinna być drobno krojona, miękka. Dodatki do dań mięsnych (ziemniaki, kasze,makaron) muszą być polane sosem;
    4) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, używane przyprawy nie mogą zawierać glutaminianu sodu;
    5) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone bez dodatku tłuszczu i duszone, okazjonalnie smażone;
    6) do przygotowania posiłku konieczne jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz (kasza jaglana, gryczana, jęczmienna, kukurydziana, ryż), umiarkowane stosowanie cukru, ostrych przypraw i soli;
    7) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywnym z dodatkiem masła klarowanego;
    8) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
12. Waga posiłków powinna się przedstawiać następująco: zupa – nie mniej niż 350g, ziemniaki lub zamienniki (kasza, ryż, makaron) – 200g, mięso lub ryba – nie mniej niż 120g, surówka lub warzywa gotowane – nie mniej niż 120g, pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety, placki ziemniaczane, nie mniej niż – 200g, napój – 200 ml. Drugie danie będzie składać się z ziemniaków lub zamiennika (np. kasza, ryż, makaron), sosu, mięsa lub ryby i surówki albo potraw jarskich (np. naleśniki, pierogi, placki itp.). Drugie danie mięsne lub półmięsne musi mieć gramaturę min. 440 gram na porcję. Wyklucza się podawanie dań ciężkostrawnych (np. bigos, fasolka po bretońsku, flaki itp.).
13. Wykonawca winien zapewnić odpowiednią temperaturę podawanych posiłków, która winna wynosić odpowiednio:
    1) dla potraw na zimno (surówki, sałatki, itp.): 4°C;
    2) dla gorących dań głównych: minimum 63°C;
    3) dla zup: minimum 75°C.
14. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane prawem zgody na transport gotowych posiłków (zezwolenie/decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego). W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.
15. Posiłki muszą być dostarczane przez osoby posiadające stosowane kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.
16. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby

wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż oraz higieniczno-sanitarnych, a także za **stosowanie się do zaleceń i rekomendacji wydanych przez GIS, związanych z zapobieganiem rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2.**

17. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. W ramach mechanizmów kontrolnych Zamawiający ma prawo zlecić Inspektoratowi Sanitarnemu przeprowadzenie kontroli w zakresie jakości przygotowanych posiłków ze szczególnym uwzględnieniem ich kaloryczności i gramatury. Koszty przeprowadzenia w/w kontroli pokrywa Wykonawca. W przypadku trzech negatywnych wyników kontroli Zamawiający ma prawo wypowiedzieć Wykonawcy umowę.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Wymagany termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2021 r., przy czym zawarcie umowy może nastąpić nie wcześniej niż w dniu 04.01.2021 r.

IV. INFORMACJA O PODWYKONAWCACH

Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy Podwykonawcom.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy
   1) wykażą, że nie zalegają z opłaceniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne wobec Zakładu Ubezpieczeń Społecznych oraz nie zalegają opłaceniem podatków. Ocena spełniania warunku zostanie dokonana na podstawie dołączonego do oferty oświadczenia o niezaleganiu wobec ZUS i US (załącznik nr 5 do niniejszego ogłoszenia)
   2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:
      a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania: **wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że posiada aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j. z późn. zm.),**
      b) posiadania zdolności technicznej lub zawodowej. Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że:
         (a) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres działalności jest krótszy, w tym okresie, wykonywał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje co najmniej 1 usługę odpowiadającą przedmiotowi zamówienia tj. w zakresie przygotowania i podawania co najmniej 500 posiłków (w ramach jednej umowy) dla dzieci w wieku szkolnym i/lub przedszkolnym wraz z załączeniem dowodów, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie. W przypadku aktualnie wykonywanych świadczeń ciągłych, Wykonawca musi wykazać, że w zrealizowanej dotąd części przygotował i wydał co najmniej 500 posiłków (w ramach jednej umowy) dla dzieci w wieku szkolnym i/lub przedszkolnym;
         (b) dysponuje środkami transportu, tj. co najmniej jeden samochód wykorzystywany w celu realizacji zamówienia, posiadający odpowiednie zaświadczenie stwierdzające spełnienie wymagań sanitarnych dotyczących transportu posiłków wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu nastąpi na podstawie przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów i oświadczeń.

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO OFERTY

1	Wypełniony formularz ofertowy – załącznik nr 1
2	Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2
3	Wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia – załącznik nr 3
4	Dowody (referencje) potwierdzające należyte wykonanie usług wskazanych w załączniku nr 3

5	Wykaz środków transport – załącznik nr 4
6	Oświadczenie o niezaleganiu wobec ZUS i US – załącznik nr 5
7	Aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j. z późn. zm.)
8	Aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności
9	Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, chyba, że Zamawiający posiada te dokumenty lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych ogólnodostępnych baz danych

W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia przez dwóch lub więcej wykonawców, dokumenty, o których mowa w poz. 2, poz. 6, poz. 7 oraz poz. 9 – składa każdy z nich.

VII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Ustala się, że Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Zainteresowanych prosimy o składanie ofert drogą elektroniczną w formie skanu z widocznym podpisem (format JPG, PDF), na adres: przetargi@mops.czestochowa.pl, z tytułem wiadomości: „**Oferta na dowóz posiłków w Centrum**”**.**
2. Termin składania ofert upływa w dniu **08.12.2020 roku o godz. 12:00.** Oferty złożone po tym terminie nie zostaną rozpatrzone.
3. Upoważnienie osób podpisujących ofertę musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty. Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy, to do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo.

IX. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Cena ofertowa winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z realizacją zamówienia i będzie podana w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. W wyniku nieuwzględnienia okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia, Wykonawca ponosił będzie skutki błędów w ofercie. Od Wykonawcy wymagane jest bardzo szczegółowe zapoznanie się z przedmiotem zamówienia, a także sprawdzenie warunków wykonania zamówienia i skalkulowanie ceny oferty z należytą starannością.
3. Zamawiający wymaga zachowania stałości cen przez okres trwania umowy.

X. KRYTERIUM OCENY OFERT:

1. Oferta każdego Wykonawcy, który spełni warunki udziału w postępowaniu zostanie oceniona według następujących kryteriów:
   1) Cena – 95 %;
   2) Doświadczenie Wykonawcy – 5 %
2. Punkty w podanych kryteriach oceny ofert zostaną przyznane zgodnie z poniższymi zasadami:
   1) Cena oferty (C) – liczba punktów jaką można uzyskać dla tego kryterium zostanie obliczona według następującego wzoru:

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 95$$

gdzie:

C – ilość punktów w kryterium „cena”

C_n – cena najtańszej oferty

C_b – cena badanej oferty

Maksymalna liczba punktów, jaką można zdobyć w tym kryterium wynosi 95 pkt.

2) Doświadczenie Wykonawcy – ocenie podlegać będzie doświadczenie Wykonawcy na podstawie liczby wykazanych przez Wykonawcę usług zbiorowego żywienia, spełniających wymogi określone w rozdziale VI pkt 2 ppkt 2) b (a) niniejszego ogłoszenia. W związku z powyższym oferty zostaną ocenione według następującego podziału punktowego:

Lp.	Liczba wykazanych usług zbiorowego żywienia	Liczba punktów
1	0 – 2	0
2	3 – 4	1
3	5 – 6	2
4	7 – 8	3
5	9 – 10	4
6	powyżej 10 usług	5

Maksymalna liczba punktów, jaką można zdobyć w tym kryterium wynosi 5 pkt.

3. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta spośród nieodrzuconych ofert, która uzyska najwyższą łączną ocenę w dwóch kryteriach oceny.

XI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Po zakończeniu postępowania wykonawcy, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia zostaną pisemnie zawiadomieni o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieszcza powyższą informację na swojej stronie internetowej oraz w Biuletynie Informacji Publicznej.
3. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

XII. OSOBY DO KONTAKTU

Osobą do porozumiewania się z wykonawcami jest Pan Michał Zieliński, tel. 797 327 395, e-mail: mzielinski@mops.czestochowa.pl

XIII. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY, OGÓLNE WARUNKI UMOWY, WZÓR UMOWY

14.1 Istotne postanowienia umowy zawarte są w załączniku nr 6 do niniejszego ogłoszenia.
14.2 Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

XIV. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA I INFORMACJE:

1. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania oferty częściowych.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego ogłoszenia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
5. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia wpłynie po upływie terminu, o którym mowa w pkt 4 lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
6. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 4.
7. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie udostępniona na stronie internetowej Zamawiającego bez wskazania źródła zapytania.

8. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią ogłoszenia, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
9. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść ogłoszenia o zamówieniu. Dokonaną zmianę ogłoszenia Zamawiający niezwłocznie zamieszcza na stronie internetowej oraz w Biuletynie Informacji Publicznej.
10. Po zakończeniu postępowania wykonawcy, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia zostaną zawiadomieni o wyborze najkorzystniejszej oferty.
11. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy, dotychczasowemu Wykonawcy usług, zamówienia polegającego na powtórzeniu podobnych usług do 50 % wartości przedmiotu zamówienia. Zamówienie zostanie udzielone w jednym lub kilku zamówieniach, w przypadku gdy wystąpi taka potrzeba oraz gdy Zamawiający będzie posiadał środki finansowe na jego realizację.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
    1) dokonania oceny ofert przed badaniem, a następnie wezwania tylko Wykonawcy, którego oferta została oceniona najwyżej, w celu uzupełnienia braków w ofercie lub złożenia wyjaśnień do treści oferty. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została oceniona najwyżej, nie spełni warunków udziału w postępowaniu lub uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający wezwie do uzupełnienia braków lub złożenia wyjaśnień ofertę Wykonawcy, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert;
    2) negocjowania ceny oferty, jeżeli w wyznaczonym terminie wpłynie tylko jedna ważna i niepodlegająca odrzuceniu oferta.

XV. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający unieważni postępowanie, jeżeli:
    1) nie zostanie złożona żadna oferta niepodlegająca odrzuceniu;
    2) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający będzie mógł zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
    3) wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
    4) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
2. O unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy:
    1) ubiegali się o udzielenie zamówienia – w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert;
    2) złożyli oferty – w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert podając uzasadnienie faktyczne i prawne unieważnienia.

XVI. KLAUZULA INFORMACYJNA DLA OSÓB FIZYCZNYCH DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 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 r., str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że:

1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych, przetwarzanych w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Częstochowie, jest Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Częstochowie z siedzibą w Częstochowie przy ul. Polskiej Organizacji Wojskowej 2. Z administratorem danych można się skontaktować poprzez adres e-mail: mops@czestochowa.um.gov.pl lub pisemnie na adres siedziby administratora.
2) Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Częstochowie wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym może się Pani/Pan skontaktować poprzez adres e-mail: iod@mops.czestochowa.pl Z inspektorem danych osobowych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania Pani/Pana danych osobowych w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Częstochowie.
3) Pani/Pana dane osobowe (wykonawcy/zleceniobiorcy) będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest „Przygotowanie oraz dowóz ciepłych posiłków dla klientów Centrum Pomocy Dziecku Niepełnosprawnemu i Jego Rodzinie”, a w przypadku wyboru złożonej przez Panią/Pana

oferty jako najkorzystniejszej, także w celu realizacji umowy cywilnoprawnej. Podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. B i C RODO.

4) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001 r. (Dz.U. 2019.1429 t.j., z późn. zm.).
5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. W przypadku wyboru złożonej przez Panią/Pana oferty jako najkorzystniejszej, Pani/Pana dane będą przechowywane w celach archiwalnych, przez okres 10 lat licząc od następnego roku po zakończeniu umowy, zgodnie obowiązującym w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Częstochowie Jednolitym Rzeczowym Wykazem Akt.
6) Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem złożenia oferty w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencją niepodania danych będzie pozostawienie złożonej przez Panią/Pana oferty bez rozpatrzenia.
7) Przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do Pani/Pana danych oraz prawo żądania ich sprostowania, ich usunięcia po upływie wskazanych okresów lub ograniczenia ich przetwarzania.
8) Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych, na przetwarzanie danych, które są niezgodne z przepisami prawa (Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych, 00-193 Warszawa, ul. Stawki 2, tel. 22 531 03 00).

Wykaz załączników:

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy,
- Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu,
- Załącznik nr 3 – Wykaz wykonanych usług,
- Załącznik nr 4 – Wykaz środków transport,
- Załącznik nr 5 – Oświadczenie o niezaleganiu wobec ZUS i US.
- Załącznik nr 6 – Wzór umowy