

Załącznik Nr 3 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych przez Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa

Ośrodek Pomocy Społecznej
Gminy Lubawa
Fijewo 73, 14 – 260 Lubawa

Fijewo, dnia 03.08.2023r.

Nr sprawy: **OR.3211.2.10.2023**

**ZAPYTANIE OFERTOWE
dla zamówień o wartości nieprzekraczającej kwoty 130 000 złotych**

Zamawiający:

**Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa
Fijewo 73, 14-260 Lubawa
tel. 089 645 54 39
e-mail: sekretariat@gopslubawa.pl**

Zapraszam do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia pn.:

„Przygotowywanie i dowóz posiłków dla uczniów szkół na terenie Gminy Lubawa”.

Rodzaj zamówienia: (*usługa/dostawa/robota budowlana)**

1. Określenie przedmiotu zamówienia (określenie wielkości lub zakresu zamówienia):

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie dożywiania dzieci w formie gorących posiłków dla uczniów szkół podstawowych na terenie gminy Lubawa oraz dostawa do stołówek/punktów wydawania posiłków w szkołach na terenie Gminy Lubawa

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie dziennie 29 jednodaniowych gorących posiłków (zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości posiłków w zależności od potrzeb) oraz dostawa do stołówek/punktów wydawania posiłków w szkołach na terenie Gminy Lubawa:

- Szkoła Podstawowa w Prątnicy,
- Szkoła Podstawowa w Tuszewie,
- Szkoła Podstawowa Grabowo - Wałdyki,
- Szkoła Podstawowa w Samplawie,
- Szkoła Podstawowa w Kazanicach,
- Szkoła Podstawowa w Rożentalu,
- Szkoła Podstawowa w Złotowie.

Obiady jednodaniowe będą dostarczane w dni nauki szkolnej na przemian: 2 dni zupa + bułka + owoc+ sok 100% 200 ml, 3 dni drugie danie + owoc+ sok 100% 200 ml. Co najmniej 3x w tygodniu winien być obiad mięsny, a raz w tygodniu ryba.

- 1) Przedmiot zamówienia winien być realizowany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023r., poz. 1448) oraz w przepisach wykonawczych a w szczególności w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016, poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
- 2) Wykonawca ma obowiązek precyzyjnego informowania o składzie potraw oraz alergenach w nich zawartych zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- 3) Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności.
- 4) Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i kaloryczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży oraz winny być atrakcyjne pod względem organoleptycznym.

- 5) Obiady dowożone 1-daniowe, na przemian 2 dni zupa + bułka + owoc + sok naturalny 100% , 3 dni drugie danie + owoc + sok naturalny 100% (Co najmniej 3 x w tygodniu winien być obiad mięsny, a 1 x w tygodniu ryba).
- 6) W przygotowaniu posiłków należy wyeliminować produkty przetworzone. Należy stosować naturalne, wartościowe produkty spożywcze. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych oraz produkty pochodzące z Banku Żywności, zbiórek i darowizn.
- 7) Przygotowane przez Wykonawcę posiłki będą dowożone i dostarczane do stołówek/punktów wydawania posiłków w poszczególnych szkołach, własnym transportem Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko w ilości zgodnej z zamówieniem Zamawiającego na dany dzień w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.
- 8) Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.
- 9) Posiłki muszą być dostarczane transportem Wykonawcy. Transport dań powinien się odbywać przy użyciu pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 10) Wykonawca gorący posiłek winien dostarczać w specjalistycznych pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne wraz z jednorazowymi talerzami i sztućcami (nóż, widelec, łyżka).
- 11) Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu.
- 12) W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nie świeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.
- 13) Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 14) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem kalorycznym, wagowym i jakościowym oraz zgodnym z jadłospisem. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych uczniom do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. Koszt takich badań posiłków ponosi Wykonawca.
- 15) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia / + 30%, - 30 %/ zamówienia w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem.
- 16) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia usług w formie dożywiania uczniów w szkołach na terenie gminy Lubawa, w razie decyzji organu prowadzącego szkołę, o wprowadzeniu trybu nauki w formie zdalnej.
- 17) Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia menu obejmującego okres jednego tygodnia Zamawiającemu i dyrektorom szkół najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem jego realizacji.
- 18) Zamawiający nie dopuszcza, aby:
 - w ciągu dwóch tygodni (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Posiłki mają być urozmaicane i o odpowiedniej wartości odżywczej dla danej grupy wiekowej.
 - w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła więcej niż dwa razy powtarzalność owocu tego samego rodzaju,
 - w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła więcej niż trzy razy powtarzalność soku tego samego smaku.
- 19) Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienne ilości, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz. 12:00.
- 20) Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
- 21) **Godziny dostarczania posiłków do szkół i wydawania w poszczególnych szkołach.**
 - Szkoła Podstawowa w Samplawie godz. 9.00
 - Szkoła Podstawowa w Kazanicach godz. 9.15
 - Szkoła Podstawowa w Roźentalu godz. 9.25
 - Szkoła Podstawowa Grabowo – Wałdyki godz. 9.35
 - Szkoła Podstawowa w Złotowie godz. 9.45
 - Szkoła Podstawowa w Prątnicy godz. 10.00
 - Szkoła Podstawowa w Tuszewie godz. 10.10

2. Termin wykonania zamówienia:

- 1) Wymagany termin realizacji zamówienia – Realizację przedmiotu zamówienia ustala się na okres od dnia zawarcia umowy jednak nie wcześniej niż od dnia 5 września 2022r. do dnia 21 grudnia 2023r.
- 2) Przedmiot zamówienia będzie realizowany we wszystkie dni pracy poszczególnych szkół, z wyjątkiem przerw świątecznej oraz innych dni, o których wcześniej poinformują dyrektorzy poszczególnych szkół lub Zamawiający.

3. Sposób uzyskania informacji dotyczących przedmiotu zamówienia:

Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia można uzyskać osobiście w siedzibie zamawiającego – **Fijewo 73, 14-260 Lubawa, tel. 089 645 54 39**

Pracownikami uprawnionymi do kontaktów z wykonawcami są:

- **Edyta Ochocka (089 645 54 64)**
- **Lucyna Zielińska (089 645 54 33)**

4. Opis wymagań stawianych wykonawcy:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) są wpisani do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych prowadzonych w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania,
- 2) mają uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów; posiadają aktualną decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą dany podmiot w zakresie prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowego surowca do gotowej potrawy oraz aktualną decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu do użytkowania pojazdu przeznaczonego do dostarczania żywności do odbiorców zewnętrznych (catering) w specjalnych termosach.
- 3) posiadają zdolności techniczne lub zawodowe; dysponują zakładem prowadzącym działalność związaną z produkcją i obrotem żywności w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2023r., poz. 1448), co potwierdza aktualna decyzja właściwego, ze względu na siedzibę zakładu, państwowego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu; dysponują pojazdem przystosowanym do przewożenia posiłków spełniającym określone normy (SANEPID).
- 4) posiada doświadczenie polegające na wykonaniu w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał należycie co najmniej 2 usługi w wymiarze nie mniejszym niż 29 posiłków dziennie składających się z zupy i drugiego dania lub na przemian: zupa i drugie danie na rzecz danego Zamawiającego realizującego dożywianie dzieci w szkołach i usługa ta była wykonywana w sposób ciągły przez co najmniej 6 miesięcy,

5. Zawartość oferty.

Oferta wykonawcy musi zawierać następujące dokumenty:

5.1 Ofertę wykonawcy,

5.2 Wraz z ofertą, która stanowi załącznik nr 1 do ZAPYTANIA OFERTOWEGO każdy Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert dokumenty i oświadczenia:

- odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji (wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert),
- aktualna decyzja Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczająca dany podmiot w zakresie prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowego surowca do gotowej potrawy oraz aktualna decyzja Państwowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu do użytkowania pojazdu przeznaczonego do dostarczania żywności do odbiorców zewnętrznych (catering) w specjalnych termosach,
- wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i narzędzi technicznych dostępnych Wykonawcy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami – załącznik nr 2 do ZAPYTANIA OFERTOWEGO.
- wykaz osób zdolnych do wykonania zamówienia, posiadających doświadczenie, wykształcenie i kwalifikacje zawodowe, w tym 1 osobę odpowiadającą za sporządzanie jadłospisu z podaniem gramatury i kaloryczności posiłków, zgodnej z zasadami Instytutu Żywności, i potwierdzi to wykazem osób, które uczestniczyły w wykonaniu zamówienia oraz oświadczeniem, że osoby, które będą uczestniczyły w wykonaniu zamówienia posiadają wymagane kwalifikacje. Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału

w postępowaniu podania imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób – załącznik nr 3 do ZAPYTANIA OFERTOWEGO.

- wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych ciągłych również wykonywanych, w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonywania i podmiotów na rzecz których usługi te zostały wykonane wraz z załączeniem dowodów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot (Zamawiającego) na rzecz którego usługi były wykonywane a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, dokumenty te powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu – załącznik nr 4 do ZAPYTANIA OFERTOWEGO.

5.3 Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez Wykonawcę dokumenty będą budzić wątpliwości Zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonywane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.

6. Opis sposobu obliczenia ceny ofertowej:

- cenę ofertową należy przedstawić jako cenę: netto, podatek VAT, brutto,
- cena ofertowa podana przez wykonawcę obowiązuje przez okres ważności umowy i nie podlega waloryzacji.

7. Przy wyborze propozycji do realizacji zamawiający będzie się kierował kryterium:

1. **Kryterium – CENA – 40 PKT** zostanie obliczona wg wzoru:

- Sposób obliczenia punktacji w danym kryterium:

$$C \text{ oferty} = \frac{\text{Cena najniższa spośród złożonych ofert}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 40 \text{ pkt}$$

- Porównywaną ceną będzie cena ogółem za realizację przedmiotu zamówienia obliczoną przez Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i podaną w Formularzu ofertowym. Określona w ten sposób cena służyć będzie wyłącznie do porównania ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej.

- Inne kryteria oceny ofert:

2. **Kryterium - DOŚWIADCZENIE WYKONAWCY – 40 PKT**

Punkty zostaną przyznane w następujący sposób:

- **10 pkt** otrzyma Wykonawca, który w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert zrealizował co najmniej 2 usługi w wymiarze nie mniejszym niż 29 posiłków dziennie składających się z: zupy i drugiego dania lub na przemian zupy i drugiego dania na rzecz danego Zamawiającego realizującego dożywianie dzieci w szkołach i usługa ta była wykonywana w sposób ciągły przez co najmniej 6 miesięcy.
- **25 pkt** otrzyma Wykonawca, który w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert zrealizował co najmniej 3 usługi w wymiarze nie mniejszym niż 29 posiłków dziennie składających się z: zupy i drugiego dania lub na przemian zupy i drugiego dania na rzecz danego Zamawiającego realizującego dożywianie dzieci w szkołach i usługa ta była wykonywana w sposób ciągły przez co najmniej 6 miesięcy.
- **40 pkt** otrzyma Wykonawca, który w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert zrealizował co najmniej 4 usługi w wymiarze nie mniejszym niż 29 posiłków dziennie składających się z: zupy i drugiego dania lub na przemian zupy i drugiego dania na rzecz danego Zamawiającego realizującego dożywianie dzieci w szkołach i usługa ta była wykonywana w sposób ciągły przez co najmniej 6 miesięcy.
Zamawiający dokona oceny na podstawie ilości wykonanych lub wykonywanych usług.
Do oceny przedmiotowego kryterium będzie brane pod uwagę tylko własne doświadczenie Wykonawcy polegające na przygotowaniu i dowozie posiłków, nie będzie brane pod uwagę

doświadczenie innych podmiotów, które udostępniły swoje zasoby (doświadczenie) w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

3. Kryterium – ODLEGŁOŚĆ DOWOZU – 20 PKT zostaną przyznane za odległość dowozu posiłków od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby poszczególnych szkół:

- Zamawiającemu zależy, aby posiłki były świeże i docierały do szkół jak najszybciej po przygotowaniu oraz na ograniczeniu ryzyka wychłodzenia posiłków oraz ich niedostarczenia z uwagi na warunki atmosferyczne i drogowe.
- Dla dokonania oceny złożonych ofert przyjęto jako punkt odniesienia średnią sumy siedziby poszczególnych szkół.
- Odległości przyjęte zostaną przy założeniu poruszania się najkrótszą możliwą trasą po drogach o nawierzchni asfaltowej.
- Oferty w tym kryterium zostaną ocenione w odniesieniu do jak najkrótszej odległości dowozu posiłków w kilometrach od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby poszczególnych szkół, zastrzegając iż maksymalna odległość dowozu posiłków w kilometrach od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby Zamawiającego wynosi 50 km.
- Sposób obliczenia punktacji w danym kryterium:

Lp.	Szkoły, miejscowość	Odległość dowozu
1.	Szkoła Podstawowa w Sampławie	
2.	Szkoła Podstawowa w Kazanicach	
3.	Szkoła Podstawowa w Rożentalu	
4.	Szkoła Podstawowa Grabowo – Wałydyki	
5.	Szkoła Podstawowa w Złotowie	
6.	Szkoła Podstawowa w Prątnicy	
7.	Szkoła Podstawowa w Tuszewie	
Suma		
Średnia (suma : 7)		

Najkrótsza odległość dowozu spośród złożonych ofert

$$\text{Odległość dowozu} = \frac{\text{-----}}{\text{Odległość dowozu badanej oferty}} \times 20 \text{ pkt}$$

- Punkty zostaną przyznane na podstawie oświadczenia złożonego w zał. nr 1 do **OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE** - Formularz ofertowy.
 - Zamawiający informuje, że oferta Wykonawcy, która zawiera odległość dowozu posiłków w km od miejsca ich przygotowywania do siedziby Zamawiającego powyżej 50 km otrzyma w tym kryterium 0 punktów.
4. Zamawiający może przyznać wykonawcy max. 100 pkt.
5. Za cenę najkorzystniejszą zostanie uznana ta, która uzyskała największą ilość punktów powstałą ze sumowania punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach.

Suma punktów = kryterium CENA + kryterium DOŚWIADCZENIE WYKONAWCY + kryterium ODLEGŁOŚĆ DOWOZU

8. Forma, miejsce i termin złożenia oferty:

- ofertę należy sporządzić w języku polskim (czytelną i trwałą techniką) na załączonym druku - „Formularz ofertowy”,
- ofertę wraz z załącznikami należy składać w terminie do dnia **21.08.2023r., do godz. 09:00** w siedzibie zamawiającego Fijewo 73, 14-260 Lubawa w sekretariacie osobiście lub pocztą na adres zamawiającego lub wysłać na *elektroniczną skrzynkę podawczą ePUAP na adres /gopslubawa/Skrytka ESP*
- oferta otrzymana przez zamawiającego po ww. terminie zostanie zwrócona wykonawcy bez otwierania,
- wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed terminem upływu do jej składania.

9. Miejsce i termin otwarcia oferty cenowej:

Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **21.08.2023r.** o godz. **09:30** w siedzibie zamawiającego.

10. Sytuacje dopuszczające unieważnienie postępowania.

Zamawiający unieważni prowadzone postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w następujących przypadkach:

- 1) nie złożono żadnej oferty spełniającej wymagania udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. 1;
- 2) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- 3) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;

13. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty:

- 1) Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zawierająca: nazwę (firmę), siedzibę i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano zostanie przekazana oferentom najpóźniej w terminie **7 dni** od dnia składania ofert.
- 2) Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą na warunkach określonych w załączonym do ZAPYTANIA OFERTOWEGO wzorze umowy.
- 3) Wykonawca, którego oferta została wybrana jak najkorzystniejsza zobowiązany jest do podpisania umowy na warunkach wskazanych przez Zamawiającego.

* niepotrzebne skreślić

W załączeniu:

1. Wzór druku „Oferta wykonawcy” wraz z załącznikami nr 1 – 4.

Kierownik
Ośrodka Pomocy Społecznej
Gminy Lubawa

/-/ Agnieszka Miesikowska

Fijewo, dnia 03.08.2023r.

KLAUZULA INFORMACYJNA

Na podstawie art. 13 ust. 1 i ust. 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 osobowych – RODO) informuję, że:

- Administratorem Danych Osobowych jest Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa, Fijewo 73, 14 – 260 Lubawa. Kontakt poprzez przesłanie wiadomości na adres e – mail: kierownik@gopslubawa.pl lub telefonicznie 89 645 54 32;
- Inspektorem Danych Osobowych w Ośrodku Pomocy Społecznej Gminy Lubawa jest Pani Edyta Ochocka. Kontakt poprzez przesłanie wiadomości na adres e – mail: iod@gopslubawa.pl lub telefonicznie 89 645 54 64;
- dane osobowe są przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania prowadzonego postępowania na przedmiotem zamówienia - świadczenia usług w zakresie dożywiania dzieci w formie gorących posiłków dla uczniów szkół podstawowych na terenie gminy Lubawa oraz dostawa do stołówek/punktów wydawania posiłków w szkołach na terenie Gminy Lubawa, w myśl ustawy z dnia 19 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c w/w rozporządzenia;
- podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym i jest niezbędne do realizacji wskazanego celu. Konsekwencje niepodania danych osobowych wynikają z ustawy – Prawo zamówień publicznych;
- dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, a jeżeli okres trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,

- osoba, której dane dotyczą przysługuje prawo do dostępu do danych osobowych oraz prawo do ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do wniesienia sprzeciwu oraz wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych;
- dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą podlegały profilowaniu oraz nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej;
- odbiorcą danych osobowych będą osoby lub podmioty którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;