

Sławno, dnia 7 grudnia 2022 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

o wartości przekraczającej 50.000,00 zł netto zgodnie z zasadą konkurencyjności

Gmina Sławno zaprasza do złożenia oferty na realizację zadania pn. „**Świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola Gminnego w Bobrowicach**”. Zapytanie ofertowe ma na celu wyłonienie najkorzystniejszej oferty na realizację przedmiotowego zadania.

Zamówienie realizowane jest w ramach projektu pn.: „Radosne przedszkole w Bobrowicach” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa VIII. „Edukacja”, Działanie 8.1. „Upowszechnienie edukacji przedszkolnej”.

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych tj. przygotowanie i dostawa gotowych posiłków (dwudaniowy obiad + napój) w okresie od 02.01.2023 r. do 30.06.2023 r. z wyłączeniem weekendów, świąt i dni ustawowo wolnych od pracy dla 50 dzieci w wieku 3-6 lat, uczęszczających do Gminnego Przedszkola w Bobrowicach w Gminie Sławno.
2. Jako dwudaniowy obiad z napojem należy rozumieć jeden posiłek.
3. Szacowana ilość posiłków w okresie realizacji zamówienia: 5 300.
4. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć w przedszkolu.
5. Zamawiający szacuje, że maksymalna liczba dostarczonych dziennie posiłków może wynieść: 50 porcji obiadu – I dania, 50 porcji obiadu – II dania z napojami.
6. Planowane wielkości dostaw mają charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci mogą ulec zmniejszeniu i nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
7. Godzina dostawy cateringu: do 10:30.
8. Zamawiający zastrzega prawo zmiany godzin dostarczania posiłków.
9. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.
 - 2) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych-konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, ze zmniejszoną ilością użytej soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych.
 - 3) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
 - 4) W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielonego) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy) używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych, wędliny, które w swoim składzie mają

- zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso oddzielane mechanicznie).
- 5) Wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
 - 6) Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
 - 7) Jadłospis na okres 10 dni układany będzie przez Wykonawcę i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia najpóźniej w środę przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Wszelkie zmiany będą wiążące dla Wykonawcy.
 - 8) W każdym tygodniu dostarczania posiłków Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania:
 - a) 3 razy w tygodniu zupa – 250ml i drugie danie – zawierające mięso – 80g, ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 150g, surówka lub jarzyny gotowane – 100g;
 - b) 1 raz w tygodniu zupa – 250ml i drugie danie bezmięsne typu naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, pyzy, kluski, itp. – 200g;
 - c) 1 raz w tygodniu zupa – 250ml i drugie danie tzw. półmięsne (np.: gołąbki, spaghetti, gulasz),
 - d) przynajmniej 1 raz w dekadzie zupa – 250ml i drugie danie rybne (filet z ryby, kotlet rybny, paluszki rybne) – 80g, ziemniaki, kasza lub ryż – 150g, surówka lub jarzyny gotowane – 100g.
 - 9) Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność zestawów obiadowych w okresie dekadowym.
 10. Wykonawca będzie zobowiązany przedstawiać dyrektorowi przedszkola jadłospisy na nadchodzący tydzień (najpóźniej w piątek poprzedzający rozpoczęcie kolejnego tygodnia) wraz z gramaturą posiłków.
 11. Wykonawca na żądanie dyrektora przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
 12. Wykonawca zobowiązuje się:
 - 1) Zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej ilości posiłków w danym dniu najpóźniej do godziny 8.30 poprzez zamówienie telefoniczne.
 - 2) Przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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)
 - 3) Przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r., poz. 2132 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.)

- 4) Przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od 20 tyg. do 3 lat. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
- 5) Przechowywanie zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545), próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- 6) Dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym zatwierdzonym przez służby sanitarne i codziennie dezynfekowanym transportem w specjalistycznych zdezynfekowanych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków – zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (np. surówki) 15°C.
- 7) Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
- 8) Odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach.
13. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
14. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
15. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie powiadomiony o kontroli z 1-dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzone posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, SWZ oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
16. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.
18. Cena brutto jednego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania i dostawy posiłku.

19. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.
20. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia realizacji części lub całości zamówienia podwykonawcom.

Kody CPV:

55.52.40.00-9 – Usługi dostarczania posiłków do szkół.

II. ZAMÓWIENIA CZĘŚCIOWE ORAZ INFORMACJA O OFERCIE WARIANTOWEJ.

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPOSÓB DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający warunki udziału w postępowaniu, tj.:
 - 1) **posiadający uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, tj.:**
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu;
 - 2) **posiadający niezbędną wiedzę i doświadczenie, tj.:**
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu;
 - 3) **posiadający niezbędny potencjał techniczny, tj.:**
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu;
 - 4) **posiadający niezbędny potencjał kadrowy (osoby zdolne do wykonywania zamówienia), tj.:**
Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu;

5) **znajdujący się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia, tj.:**

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnienie wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o zasadę spełnia – nie spełnia na podstawie oświadczenia załączonego do oferty, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu.

2. Zamawiający może wezwać Wykonawcę do uzupełnienia ewentualnych braków lub udzielenia wyjaśnień dotyczących złożonej oferty.

IV. PODSTAWY WYKLUCZENIA

Z postępowania wyklucza się podmioty powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między osobami wykonującymi dla Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- 1) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- 2) posiadaniu co najmniej 10 % udziału lub akcji,
- 3) pełnię funkcję członka organu nadzorczego lub zarządczego, prokurenta, pełnomocnika,
- 4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

V. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KIEROWAŁ SIĘ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.

Kryterium	Waga kryterium
Cena oferty	90 %
Aspekty społeczne – zatrudnianie co najmniej jednej osoby niepełnosprawnej do wykonywania czynności w ramach realizacji zamówienia	10 %

1. Maksymalna liczba punktów w danym kryterium równa jest określonej wadze kryterium w %.
2. Ocena łączna stanowi sumę punktów uzyskanych w ramach wszystkich kryteriów. Uzyskana liczba punktów zaokrąglona będzie do drugiego miejsca po przecinku.
3. Przyznawanie liczby punktów poszczególnym ofertom będzie się odbywać wg następujących zasad:

Cena oferty.

Ocenie zostanie poddana cena brutto oferty obliczona przez Wykonawcę zgodnie z przepisami prawa – podana w Formularzu oferty (stanowiącym Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego). Liczba punktów, którą można uzyskać w tym kryterium zostanie obliczona wg wzoru:

$$\text{liczba punktów} = \frac{\text{najniższa cena brutto spośród złożonych ofert}}{\text{cena brutto oferty ocenianej}} \times 90 \text{ pkt.}$$

Aspekty społeczne.

Zatrudnienie co najmniej jednej osoby niepełnosprawnej do wykonywania czynności w ramach realizacji zamówienia. Zamawiający dokona stosownego obliczenia na podstawie wypełnionego Formularza oferty (stanowiącego Załącznik nr 1 do Zapytania) i złożonej w nim deklaracji Wykonawcy o ilości zatrudnionych osób niepełnosprawnych do wykonywania czynności w ramach realizacji zamówienia. Liczba punktów, którą można uzyskać w tym kryterium zostanie przyznana w następujący sposób:

- a) Wykonawca otrzyma 10 pkt. w przypadku złożenia oświadczenia o zatrudnieniu przy wykonywaniu zamówienia co najmniej jednej osoby niepełnosprawnej na podstawie umowy o pracę,
- b) Wykonawca otrzyma 0 pkt. w przypadku, gdy nie zadeklaruje zatrudnienia przy wykonywaniu zamówienia osób niepełnosprawnych.

Zamawiający rozumie przez osobę niepełnosprawną – osobę spełniającą przesłanki statusu niepełnosprawności określone ustawą z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 573. 1981, z 2022 r. poz. 558, 1700, 1812 z późn. zm.).

W przypadku, kiedy Wykonawca nie zaznaczy żadnego z kwadratów lub zaznaczy więcej niż jeden kwadrat w w/w kryterium na Formularzu oferty (stanowiącym Załącznik nr 1 do SWZ), Zamawiający przyjmie, że Wykonawca przy wykonywaniu zamówienia nie zatrudni osób niepełnosprawnych, a w w/w kryterium przyzna 0 pkt. Zatrudnienie osoby niepełnosprawnej powinno trwać przez cały okres realizacji zamówienia. W przypadku wygaśnięcia lub rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca jest obowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby niepełnosprawnej.

4. Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów w wyniku oceny oferty.
5. Szczegółowe badanie i ocena ofert odbędzie się w części niejawnej.
6. Komisja sprawdzi czy oferta spełnia warunki i wymogi zapytania ofertowego.
7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
8. Na podstawie kryteriów oceny ofert Zamawiający będzie oceniał każdą spośród ofert nie podlegających odrzuceniu i wybierze ofertę najkorzystniejszą.
9. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
 - 1) jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego i załączników,
 - 2) złożenie oferty stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - 3) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - 4) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
 - 5) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu,
 - 6) wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki,

- 7) jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób,
- 8) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
10. O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, podając nazwę Wykonawcy, którego ofertę wybrano, jego siedzibę i cenę oferty,
11. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba, że zachodzą przesłanki, do unieważnienia postępowania.

VI. TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w sekretariacie Urzędu Gminy Sławno, ul. I Pułku Ułanów 11, 76-100 Sławno **w terminie do dnia 15 grudnia 2022 r., do godz. 10.00.** Liczy się data wpływu do Urzędu Gminy Sławno.
2. Ofertę należy umieścić w zaklejonym, nieprzezroczystym opakowaniu (np. koperta) zaadresowanym i opisanym:

„Świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola Gminnego w Bobrowicach”

**NIE OTWIERAĆ PRZED TERMINEM OTWARCIA OFERT
tj. 15.12.2022 r. godz. 10:30**

3. Złożona oferta zostanie zarejestrowana (dzień, godzina) oraz otrzyma kolejny numer.
4. **Otwarcie ofert nastąpi** w Urzędzie Gminy Sławno, ul. I pułku Ułanów 11, 76-100 Sławno, **pokój nr 22 dnia 15 grudnia 2022 r. o godz. 10.30.**

VII. TERMIN REALIZACJI UMOWY

1. Termin dostawy: 02.01.2023 r. – 30.06.2023 r.
2. Miejsce dostawy: Przedszkole Gminne w Bobrowicach, Bobrowice 42b, 76-100 Sławno.

VIII. INFORMACJA O BRAKU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH

Z postępowania wyklucza się podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między osobami wykonującymi dla Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- 1) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej.
- 2) posiadaniu co najmniej 10% udziału lub akcji.
- 3) pełnię funkcję członka organu nadzorczego lub zarządczego, prokurenta, pełnomocnika.
- 4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

IX. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Istotne postanowienia umowy zawarte zostały w projekcie umowy **Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego**.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień umowy, które zostaną wyrażone w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności i mogą nastąpić wyłącznie w następujących sytuacjach:
 - 1) wprowadzanie istotnych zmian do przedmiotu zamówienia spowodowanych uwarunkowaniami formalno – prawnymi lub technicznymi, bez konieczności zwiększenia wynagrodzenia należnego Wykonawcy;
 - 2) zmniejszenia zakresu realizacji dostaw, w przypadku wystąpienia zmiany okoliczności powodującej, że:
 - a) wykonanie części przedmiotu zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy lub
 - b) wykonanie części przedmiotu zamówienia nie jest możliwe, z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego i Wykonawcy;
 - 3) zmiany kwoty i terminu wykonania umowy, w przypadku:
 - a) wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - b) wniesienia przez Zamawiającego istotnej zmiany, na podstawie której Wykonawca wykonuje przedmiot umowy, przez co niemożliwe jest dotrzymanie terminu o którym mowa w umowie,
 - c) wstrzymanie realizacji przedmiotu umowy przez Zamawiającego nie wynikające z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
 - d) wyrażenia zgody przez Zamawiającego na skrócenia terminu realizacji;
 - 4) w zakresie zmiany wynagrodzenia, zwłaszcza w sytuacji zmniejszenia zakresu realizacji dostaw, zmiany stawki obowiązującego podatku od towarów i usług (VAT),
 - 5) wystąpienia zdarzeń siły wyższej jako zdarzenia zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i niemożliwego do zapobieżenia,
3. Warunkiem dokonania zmian, o których mowa w ust. 2, jest złożenie wniosku przez stronę inicjującą zmianę zawierającego:
 - 1) opis propozycji zmiany,
 - 2) uzasadnienie zmiany,
 - 3) obliczenie kosztów zmiany zgodnie z zasadami określonymi w umowie, jeżeli zmiana będzie miała wpływ na wynagrodzenie Wykonawcy,
 - 4) opis wpływu zmiany na termin wykonania umowy.
4. Wykonawca nie będzie uprawniony do żądania przedłużenia terminu wykonania umowy i zwiększenia wynagrodzenia, jeżeli zmiana jest wymuszona uchybieniem czy naruszeniem umowy przez Wykonawcę – w takim przypadku koszty dodatkowe związane takimi zmianami ponosi Wykonawca.
5. Powyższe zmiany nie mogą być niekorzystne dla Zamawiającego.

X. INFORMACJA O OCHRONIE I PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH:

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 oraz art. 14 ust 1-3 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. U. UE L z 2016 r. Nr 119 poz. 1 i z 2018 r. Nr 127 poz. 2), zwanym dalej „RODO” informujemy, że:

- 1) administratorem danych osobowych jest Gmina Sławno – Urząd Gminy Sławno, 76-100 Sławno, ul. I Pułku Ułanów 11, tel. 59 810 75 26, e-mail: sekretariat@gminaslawno.pl;
- 2) we wszelkich sprawach związanych z ochroną danych osobowych można kontaktować się z inspektorem danych osobowych, e-mail: odo@gminaslawno.pl, tel. 59 810 75 26 lub na adres wskazany powyżej;
- 3) dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola Gminnego w Bobrowicach”, prowadzonym w trybie zapytania ofertowego oraz jego realizacji;
- 4) dane osobowe mogą zostać przekazane / powierzone osobom lub podmiotom, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania przetargowego w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), dalej „ustawa Pzp” oraz podmiotom, które na mocy obowiązujących przepisów prawa mogą dokonywać oceny, weryfikacji i kontroli prowadzonego postępowania i realizacji zadania, w tym w szczególności dokumentacji związanej z pozyskiwaniem środków finansowych pochodzących z budżetu państwa i Unii Europejskiej
- 5) dane osobowe nie będą przekazywane poza teren Polski / UE / Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
- 6) dane osobowe będą przechowywane przez okres wynikający z obowiązujących terminów archiwizacji, w tym w szczególności w oparciu o zapisy ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017 r. poz. 1257, z 2018 r. poz. 149 i 650), ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (Dz. U. z 2018 r., poz. 217, 650, 357 i 398) oraz ustawy Pzp;
- 7) obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, a konsekwencje ich niepodania wynikają z ustawy Pzp;
- 8) w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, o którym mowa w art. 22 RODO;
- 9) osoba, której dane dotyczą ma prawo do:
 - a) dostępu do danych na podstawie art. 15 RODO;
 - b) sprostowania danych zgodnie z zapisami art. 16 RODO;
 - c) żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 18 RODO z wyjątkiem 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;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 10) osoba, której dane dotyczą nie ma prawa do:
 - a) usunięcia danych osobowych w związku z art. 17 ust. 3 lit. B, d i e RODO;
 - b) przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 21 RODO, gdyż podstawą przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. c i e RODO.

XI. ZAŁĄCZNIKI:

1. Formularz oferty.
2. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
3. Oświadczenie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO.
4. Wzór umowy.