

REGULAMIN KONKURSU OFERT

NA PROWADZENIE STOŁÓWKI SZKOLNEJ W SZKOLE PODSTAWOWEJ Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI IM. BOHATERÓW WESTERPLATTE W KIELNIE WRAZ Z DZIERŻAWĄ POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIA KUCHNI

Konkurs ogłoszono: na stronie internetowej www.spkielno.pl

Część I. Informacje ogólne.

1. Informacje o zamawiającym:

Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi
im. Bohaterów Westerplatte w Kielnie,
ul. Szkolna 4,
84-208 Kielno,
tel. 58 676 07 14

2. Przedmiotem konkursu jest:

„Prowadzenie stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi im. Bohaterów Westerplatte w Kielnie wraz z dzierżawą pomieszczeń i wyposażenia kuchni” w roku szkolnym 2024/2025.

3. Łączna powierzchnia kuchni i pomieszczeń przynależnych: 44,27 m².

4. Zestawienie pomieszczeń kuchni i pomieszczeń przynależnych:

- 1) 12,34 m² kuchnia
- 2) 6,85 m² zmywalnia
- 3) 6,53 m² magazyn kuchni
- 4) 7,34 m² pomieszczenie socjalne kuchni
- 5) 3,43 m² WC
- 6) 7,78 m² korytarz i wiatrołap

5. Wyposażenie kuchni objęte powyższym zakresem usług zawarte jest w załączniku nr 1 do Regulaminu.

Część II. Opis warunków zamówienia.

1. Codzienne (pon.-pt., z wyłączeniem dni wolnych od nauki szkolnej) przygotowanie obiadów dwudaniowych o najwyższym standardzie dla uczniów, wychowanków oraz pracowników Szkoły oraz dla uczniów, których dożywianie refunduje Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi 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 r. poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży oraz z uwzględnieniem diet specjalistycznych wynikających ze stanu zdrowia, religii i światopoglądu.

2. Zamawiający zastrzega zakaz serwowania i stosowania:

- 1) dań garmazeryjnych gotowych: zapiekanek, pizzy, pierogów, słodczy itp.
- 2) zup, których bazą są kości lub szkielety,
- 3) potraw z zawartością mięsa mielonego mrożonego z długą datą przydatności,
- 4) przypraw oraz półproduktów typu sosy, zupy w proszku itp. zawierające konserwanty, wzmacniacze smaku i dodaną sól.

3. Orientacyjna dzienna liczba wydawanych obiadów dla uczniów (na bazie roku szkolnego 2023/2024) wynosi 150 szt. Liczba ta może ulec zmianie, co może wpłynąć na zwiększenie, jak i na zmniejszenie liczby posiłków, za co Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.
4. Po stronie Oferenta spoczywa obowiązek uzyskania informacji w przedmiocie faktycznego zapotrzebowania na posiłki – zebrania odpowiednich deklaracji rodziców uczniów oraz pracowników Zamawiającego.
5. Wszystkie posiłki podawane będą w naczyniach wielorazowego użytku zmywanych i wyparzanych w zmywarko-wyparzarce (temperatura wyparzania minimum 85°C).
6. Wydawanie obiadów zgodnie z ustalonym z dyrektorem szkoły harmonogramem na rok szkolny 2024/2025 w godzinach od 10.00 do 13.30 z wyłączeniem dni wolnych od nauki szkolnej. Wszelkie zmiany wynikające z harmonogramu pracy szkoły dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron.
7. Przygotowanie dekadowego jadłospisu zawierającego alergeny (w wersji elektronicznej lub papierowej) i przedłożenie go Dyrektorowi Szkoły do akceptacji z tygodniowym wyprzedzeniem. Do jadłospisu Oferent dołącza wykaz składników użytych do przygotowania posiłku. Zawartość i gramatura posiłków musi być taka sama, bez względu na źródło finansowania.
8. W skład tygodniowego (pon.-pt.) jadłospisu wchodzi:
 - 1) **Zupa** - wywar mięsny, rybny lub warzywny,
 - 2) **II danie:**
 - a) danie mięsne, warzywa/owoce, ziemniaki/kasza/makaron, kompot - **3 razy w tygodniu,**
 - b) danie rybne, warzywa/owoce, ziemniaki/kasza/makaron, kompot - **raz w tygodniu,**
 - c) danie bezmięsne, warzywa/owoce, kompot – **raz w tygodniu.**
9. Oferent zobowiązany jest do wywieszania na tablicy ogłoszeń przy stołówce zatwierdzonego przez Dyrektora Szkoły jadłospisu wraz z wykazem alergenów.
10. Koszt jednego pełnowartościowego posiłku dla ucznia może wynosić maksymalnie **13,00 zł brutto** (cena obejmuje koszty surowców wykorzystanych do przygotowania posiłku tzw. wsad do kotła oraz koszty przygotowania, dowozu i wydania posiłku). Koszt jednego posiłku dla pracownika będzie w cenie skalkulowanej przez Oferenta.
11. W porozumieniu z Zamawiającym Oferent ustali wysokość opłaty za wsad do kotła oraz koszty przygotowania posiłku.
12. Opłaty za wsad do kotła regulowane będą bezpośrednio przez uczniów, bądź rodziców/opiekunów prawnych uczniów lub pracowników szkoły. Oferent zobowiązany jest do przyjmowania i rozliczania ww. opłat, a także odliczania opłat za dni, w których uczeń jest nieobecny, pod warunkiem zgłoszenia tego faktu Oferentowi najpóźniej w tym samym dniu do godziny 8:00. W tym celu Oferent udostępni rodzicom uczniów numer telefonu lub adres mailowy lub bezpłatną aplikację. Zamawiający nie pośredniczy w pobieraniu ww. opłat.
13. Oferent obciąża Zamawiającego kosztami przygotowania, dowozu i wydania posiłków dla uczniów oraz kosztami wsadu do kotła wykorzystanego do przygotowania posiłku dla uczniów korzystających z pomocy materialnej refundowanej przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej.
14. Oferent, jeżeli będzie w posiadaniu danych osobowych uczniów lub pracowników, pełnić będzie funkcję Administratora danych osobowych w zakresie danych osobowych uzyskanych od rodziców/prawnych opiekunów uczniów i od pracowników i realizować będzie obowiązki nałożone w tym zakresie na Administratora danych osobowych przez Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady 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 dnia 4 maja 2016 r.). Odpowiednią informację w tym zakresie Oferent umieści w deklaracji – karcie zgłoszenia na obiady.

15. Utrzymywanie czystości i porządku na terenie dzierżawionego terenu oraz stołówki należy do Oferenta, który jest zobowiązany przestrzegać obowiązujące przepisy prawa, w tym: wymogi HACCP i odpowiednich służb. Do oferenta należy także zapewnienie czystości podczas przygotowywania i wydawania posiłków oraz po konsumpcji posiłku.
16. Oferent od dnia obowiązywania umowy dzierżawy pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni związane z jej funkcjonowaniem (sprawnością, konserwacją urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zakupem środków czystości, zakupem produktów żywnościowych, utylizacją odpadów) stosownie do wymagań Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Inspekcji Pracy, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania wobec tych instytucji.
17. Oferent zobowiązany jest do posługiwania się sprawnym sprzętem zgodnie w przepisami BHP.
18. W przypadku zgubienia, zniszczenia lub kradzieży dzierżawionego wyposażenia zawartego w załączniku nr 1, Oferent zobowiązuje się do uzupełnienia wyposażenia na własny koszt. W razie potrzeby Oferent może wyposażyc pomieszczenia w dodatkowe urządzenia niezbędne do prowadzenia stołówki, które pozostają własnością Oferenta.
19. W celu zapewnienia stanu niepogorszonego użytkowanych pomieszczeń, Oferent jest zobowiązany do przeprowadzenia na własny koszt remontów, po uzgodnieniu z Dyrektorem Szkoły.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Oferenta przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
21. Dyrektor Szkoły lub osoba upoważniona przez niego ma prawo kontrolowania jakości wydawanych posiłków, w tym ich zgodności z jadłospisem.
22. Dyrektor Szkoły lub osoba przez niego upoważniona ma prawo podejmowania odpowiednich działań zapobiegających nienależytemu przygotowywaniu oferowanych uczniom posiłków.
23. W przypadku zamknięcia kuchni przez Państwową Inspekcję Sanitarną z przyczyn leżących po stronie Oferenta, Zamawiający ma prawo rozwiązania umowy z Oferentem bez zachowania terminu wypowiedzenia oraz bez odszkodowania. Oferent ma obowiązek dostarczać posiłki do czasu rozpoczęcia wykonywania usługi przez nowego Wykonawcę wyłonionego w konkursie. W przypadku niewywiązania się z tego obowiązku Zamawiający zapewni posiłki uczniom, zaś kosztami obciąży Oferenta.
24. Miesięczna stawka czynszu dzierżawnego wynosi 12 zł brutto/m² (łącznie: 44,27 m² x 12,00 zł = 531,24 zł brutto miesięcznie) płatnego z góry w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury.
25. Oferent będzie ponosić, poza czynszem dzierżawnym, koszty opłat eksploatacyjnych związanych z prowadzeniem działalności, w szczególności - energii elektrycznej, wody i kanalizacji, gazu, ogrzewania. Oferent zobowiązany jest we własnym zakresie zawrzeć umowę na odbiór nieczystości i zlewk oraz pokrywać wszystkie koszty związane z prowadzeniem działalności m.in. utrzymanie czystości, separacją tłuszczu i deratyzacją pomieszczeń.
26. Oferent przyjmuje do wiadomości obowiązujący u Zamawiającego zakaz reklamy oraz promocji środków spożywczych niespełniających wymagań określonych w przepisach, o których mowa powyżej i zobowiązuje się do jego stosowania.
27. Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, jest zobowiązany do wniesienia kaucji zwrotnej w wysokości jednokrotności czynszu dzierżawnego najpóźniej w chwili podpisania umowy na konto nr 5183510003003636422000020. Środki pieniężne wniesione tytułem kaucji w pierwszej kolejności zostaną wykorzystane na rozliczenie niezapłaconego czynszu dzierżawnego i opłat eksploatacyjnych wynikających z umowy oraz na pokrycie kosztów ewentualnych szkód w mieniu Zamawiającego, za które Oferent ponosi odpowiedzialność.
28. Oferent może korzystać z dzierżawionych pomieszczeń 5 dni w tygodniu: od poniedziałku do piątku od godz. 6.30 do godz. 18.00.

Część III. Zawarcie umowy.

1. Okres trwania umowy: 02.09.2024 r. - 30.06.2025 r.
2. Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia umowy na kolejny okres.
3. W terminie 2 tygodni od chwili rozstrzygnięcia konkursu Oferent powinien stawić się u Zamawiającego w celu podpisania umowy.
4. Przekazanie lokalu Oferentowi oraz jego zwrot Zamawiającemu będzie dokonywane protokołem zdawczo-odbiorczym w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Oferent w przypadku wygaśnięcia lub rozwiązania umowy zobowiązuje się do zwrotu wynajmowanych pomieszczeń, sprzętów w stanie określonym protokołem ich przejęcia, nie pogorszonym ponad zużycie będące wynikiem prawidłowego użytkowania.
5. W przypadku uchylania się Oferenta od zawarcia umowy Zamawiający wybiera ofertę następną w kolejności.
6. Szczegółowe warunki umowy z Oferentem zamieszczone są w załączniku nr 3 - wzór umowy.

Część IV. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Dokumenty składające się na ofertę:
 - 1) wypełniony formularz oferty konkursowej (załącznik Nr 2) wraz z dokumentami potwierdzającymi doświadczenie (np. referencje, listy rekomendacyjne wystawione przez inne podmioty, z którymi lub na rzecz których Oferent działał),
 - 2) aktualny (wygenerowany nie wcześniej, niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert) wpis z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej lub z Krajowego Rejestru Sądowego potwierdzający prowadzenie działalności gospodarczej o profilu zgodnym z przedmiotem konkursu,
 - 3) przykładowy dekadowy jadłospis z podaniem składników oraz alergenów w posiłkach.

Dokumenty, o których mowa, mogą być przedstawione w formie oryginału albo kopii.

2. Postać oferty.
 - 1) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych;
 - 2) Oferent zobowiązany jest przedstawić ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym Regulaminie konkursu.
 - 3) Każdy z Oferentów może złożyć tylko jedną ofertę.
 - 4) Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
 - 5) Oferta musi być podpisana przez Oferenta lub osobę/osoby uprawnioną/e do występowania w imieniu Oferenta.
 - 6) Wszystkie strony oferty muszą być spięte i ponumerowane.
 - 7) Poprawki lub zmiany w ofercie powinny być naniesione czytelnie i opatrzone podpisem osoby uprawnionej.
 - 8) Cena obiadu musi obejmować wszystkie koszty związane z przygotowaniem obiadu. Oferent wyliczy cenę na podstawie dostępnych danych.
 - 9) Oferenci ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
3. Opakowanie i oznakowanie ofert.
 - 1) Oferty należy składać w nieprzezroczystych i zamkniętych kopertach lub opakowaniach.

- 2) Koperta musi być opisana w następujący sposób:

**„Oferta konkursowa - Prowadzenie stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej
w Kielnie
Nie otwierać przed: 27 czerwca 2024 r. godz. 10.00”**

- 3) **Na kopercie nie wolno umieszczać danych Oferenta!**
- 4) W przypadku woli zmiany oferty, przed terminem składania ofert należy złożyć analogicznie oznaczoną kopertę z ofertą zamienną, dopisując w opisie na kopercie słowa „**Oferta zamienna**”.
- 5) W przypadku woli wycofania oferty, przed terminem składania ofert należy wycofać ofertę, składając w analogicznie oznaczonej kopercie pismo wycofujące ofertę zawierające dane Oferenta i dopisując w opisie na kopercie słowa „**Wycofanie oferty**”.

Część V. Termin i miejsce składania ofert.

1. Oferty muszą być złożone do dnia **27 czerwca 2024 r. do godz. 9.40** w sekretariacie Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi im. Bohaterów Westerplatte w Kielnie, ul. Szkolnej 4, 84-208 Kielno.
2. O zachowaniu terminu decyduje moment wpływu oferty do sekretariatu szkoły. Potwierdzeniem złożenia oferty będzie oznakowanie jej podczas składania, polegające na odnotowaniu na kopercie terminu jej złożenia (dzień, godzina).
3. Oferty złożone po wyżej podanym terminie będą zwrócone Oferentowi bez rozpatrzenia.

Część VI. Warunki wymagane od wykonawców.

Oferent realizował wcześniej usługi podobne do przedmiotu niniejszego konkursu ofert, tzn.: prowadził **co najmniej 2 lata** zakład żywienia zbiorowego.

„Zakładami żywienia zbiorowego” są wszelkie zakłady (w tym pojazdy oraz nieruchome lub ruchome punkty sprzedaży), takie jak restauracje, stołówki, szkoły, szpitale i przedsiębiorstwa świadczące usługi gastronomiczne, w których w ramach prowadzenia działalności gospodarczej przygotowuje się żywność gotową do spożycia przez konsumenta finalnego.

Część VII. Kryteria oceny oferty.

1. W konkursie przyjęto następujące kryteria wyboru oferty:
 - 1) **cena za przygotowanie jednego obiadu (CO),**
 - 2) **doświadczenie (D),**
 - 3) **jadłospis (J).**
2. Współczynniki wag do w/w kryteriów wynoszą:
 - 1) **cena za przygotowanie jednego obiadu - 80%,**
 - 2) **doświadczenie - 10%,**
 - 3) **jadłospis - 10%.**

3. Sposób oceny ofert.

- 1) Kryterium cena za przygotowanie jednego obiadu będzie punktowane wg wzoru:

$$CO = (O \text{ min} / O) \times 80$$

gdzie:

- O min** - oznacza najniższą zaoferowaną cenę brutto za 1 obiad spośród wszystkich złożonych ofert, spełniających wymogi określone w Regulaminie konkursu.
O - oznacza cenę brutto za 1 obiad wskazaną w badanej ofercie.

- 2) Kryterium doświadczenie będzie punktowane na podstawie dokumentów dołączonych do formularza **oferty konkursowej (załącznik nr 2)** w następujący sposób:

doświadczenie wynoszące co najmniej 2 lata, lecz mniej niż 3 lata	1 pkt (D=1)
doświadczenie wynoszące co najmniej 3 lata, lecz mniej niż 5 lat	5 pkt (D=5)
doświadczenie wynoszące co najmniej 5 lat	10 pkt (D=10)

Zadeklarowane doświadczenie, które nie zostanie potwierdzone odpowiednimi dokumentami, o których mowa w części IV.1.1) nie będzie brane pod uwagę przy obliczaniu liczby punktów w tym kryterium.

- 3) Kryterium jadłospis będzie punktowane za:

przygotowanie dekadowego jadłospisu	2 pkt (J=2)
zgodność jadłospisu z cz. II.8	2 pkt (J=2)
wskazanie składników użytych do przygotowania posiłku	3 pkt (J=3)
określenie alergenów w posiłkach	2 pkt (J=2)
różnorodność dań w jadłospisie - pozycje nie powtarzają się	1 pkt (J=1)

Liczba uzyskanych punktów przez daną ofertę będzie obliczona poprzez zsumowanie wartości **CO, D i J**.

W przypadku, gdy co najmniej dwie najkorzystniejsze oferty Oferentów uzyskają tę samą liczbę punktów, Zamawiający przeprowadzi negocjacje z każdym z tych Oferentów w terminie nie dłuższym, niż 2 tygodnie od zakończenia dokonywania oceny ofert i publikacji jej wyniku.

Część VIII. Tryb udzielania wyjaśnień warunków konkursu.

1. Szczegółowe informacje udzielane są zainteresowanym w godz. 8.00-14.00 w sekretariacie Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi im. Bohaterów Westerplatte w Kielnie, ul. Szkolna 4, 84-208 Kielno, tel. 58 676 07 14.
2. Każdy Oferent ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści dokumentów konkursowych w terminie nie później niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert.
3. Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania Oferentów.
4. Wizji lokalnej Oferenci mogą dokonać indywidualnie (od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-14.00) po wcześniejszym telefonicznym uzgodnieniu terminu z sekretariatem szkoły (tel. 58 676 07 14).
5. Zamawiający zastrzega prawo do zmiany niniejszego Regulaminu nie później niż 3 dni przed upływem terminu składania ofert. Zmiana będzie ogłoszona na stronie internetowej, na której ogłoszony został konkurs.

Część IX. Miejsce i termin oraz tryb otwarcia ofert.

1. Komisyjne otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **27 czerwca 2024 r.** o godz. **10.00** w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi im. Bohaterów Westerplatte w Kielnie, ul. Szkolna 4, 84-208 Kielno, **sala nr 102**. Otwarcie ofert jest jawne.
2. Po otwarciu każdej koperty zostanie podana do wiadomości nazwa Oferenta wraz z proponowaną ceną za przygotowanie jednego obiadu.
1. Oferta uważana będzie za nieważną i nie będzie brana pod uwagę w konkursie ofert w przypadku wystąpienia choćby jednej z poniższych sytuacji:
 - 1) oferta nie spełnia warunków wskazanych w części IV.1,
 - 2) oferta nie spełnia warunków wskazanych w części VI,
 - 3) oferta została złożona po terminie składania ofert.
2. Po otwarciu ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Oferenta do złożenia ewentualnych dodatkowych wyjaśnień odnośnie złożonych ofert.
3. Oferenci pozostają związani złożoną przez siebie ofertą przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.
4. W przypadku, gdy wszystkie oferty będą zawierały błędy lub będą zawierały braki formalne konkurs zostanie zamknięty bez wyłonienia Oferenta.

Część X. Ogłoszenie wyników w konkursie.

1. Komisja konkursowa dokona analizy złożonych ofert, przydzielając każdej z ofert punktację zgodnie z ustalonymi w regulaminie kryteriami oraz dokona wyboru oferty, która otrzyma największą liczbę punktów.
2. Wyniki konkursu ofert zostaną ogłoszone niezwłocznie po zakończeniu konkursu ofert na stronie internetowej szkoły www.spkielno.pl
3. Informacja o wyniku konkursu ofert wskazywać będzie Oferenta (nazwa/imię i nazwisko, siedziba i adres/adres głównego miejsca wykonywanej działalności), którego ofertę wybrano, zaproponowaną przez niego cenę za przygotowanie jednego obiadu oraz liczbę uzyskanych punktów, bądź informację o zamknięciu konkursu ofert bez wyłonienia Oferenta.

Część XI. Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych.

Zgodnie z 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) (Dz. Urz. UE L119 z 4.5.2016), informujemy, że:

1. Administratorem danych wskazanych w ramach prowadzonego postępowania jest Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi im. Bohaterów Westerplatte w Kielnie z siedzibą przy ul. Szkolnej 4, 84-208 Kielno, tel.: (58) 676 07 14, adres e-mail: sekretariat@spkielno.pl
2. Inspektorem danych osobowych jest osoba wyznaczona przez Dyrektora szkoły, z którą można się skontaktować pisząc na adres e-mail: sekretariat@spkielno.pl
3. Celem zbierania danych jest przeprowadzenie konkursu na „Prowadzenie stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi im. Bohaterów Westerplatte w Kielnie wraz z dzierżawą pomieszczeń i wyposażenia”. Przetwarzanie danych osobowych odbywa się na podstawie zgody udzielonej przez Oferenta w ofercie konkursowej stanowiącej załącznik nr 2 do Regulaminu konkursu - zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. a Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych.

4. Przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do treści danych oraz ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo sprzeciwu, zażądania zaprzestania przetwarzania i przenoszenia danych, jak również prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie oraz prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego.
5. Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do przeprowadzenia konkursu. W przypadku niepodania danych nie będzie możliwe wzięcie udziału w/w postępowaniu.
6. Dane udostępnione przez Panią/Pana nie będą podlegały udostępnieniu podmiotom trzecim, z zastrzeżeniem niezbędnych ogłoszeń, w szczególności publikacji danych Oferenta, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza. Odbiorcami danych będą tylko instytucje upoważnione z mocy prawa.
7. Administrator nie przekazuje danych osobowych do państw trzecich ani do organizacji międzynarodowych. Decyzji dotyczących przetwarzania danych osobowych nie podejmuje się w sposób zautomatyzowany, w tym nie profiluje się. Administrator nie przewiduje przetwarzania danych osobowych w celu innym niż ten, w którym dane osobowe są zbierane.
8. Dane konkursowe kandydata przetwarzane będą przez okres trwania postępowania, z uwzględnieniem instrukcji kancelaryjnej w zakresie archiwizacji dokumentów.

Załączniki do Regulaminu:

1. Zestawienie wyposażenia.
2. Formularz oferty konkursowej.
3. Wzór umowy.

Zatwierdzono

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej
z Oddziałami Integracyjnymi w Kielnie

mgr Joanna Karaga

19 CZE. 2024