

ZAPYTANIE OFERTOWE

Krajowa Szkoła Skarbowości (Zamawiający) zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na świadczenie usług cateringowych dla Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku ul. Kolorowa 13.

1. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Krajowej Szkoły Skarbowości (dalej zwanej także KSS lub Zamawiającym) w celu zapewnienia wyżywienia dla uczestników szkoleń odbywających się w budynku Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku przy ul. Kolorowej 13.
- 2) Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego.
- 3) Przedmiot zamówienia będzie realizowany w poszczególne dni tygodnia tj. od poniedziałku do niedzieli). Informacja o ilości zamawianych posiłków i ich rodzajach na dany dzień będzie przekazywana Wykonawcy pisemnie, lub e-mailem przez Zamawiającego z co najmniej 24 godzinnym wyprzedzeniem.
- 4) W okresie realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający przewiduje około 1850 osobodni.
- 5) Ostateczne zapotrzebowanie Zamawiającego na usługi cateringowe uzależnione jest od ilości faktycznie przeprowadzonych szkoleń oraz liczby ich uczestników. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do wartości określonych w ppkt 4.
- 6) Wykonawca będzie wykonywał usługi stanowiące przedmiot zamówienia działając zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności:
 - a) ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2019 r, poz. 1252),
 - b) aktami wykonawczymi do ww. ustawy oraz innymi przepisami, obejmującymi zakresem regulacji świadczenie usług objętych niniejszym zamówieniem.
- 7) W ramach świadczonych usług gastronomicznych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego tj:
 - **ŚNIADANIE** w formie bufetu (tzw. stół szwedzki), w skład którego wchodzi:
 - a) napoje gorące: w tym co najmniej kawa, herbata, kakao prawdziwe gorzkie (nie instant) (łącznie co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki – mleko w dzbanku, śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - c) pieczywo mieszane: jasne, ciemne, bułki różne, w tym ciemne z ziarnami (o masie 30-60 g) serwowane bez ograniczeń,
 - d) półmisek wędlin (co najmniej 4 rodzaje jednorazowo do posiłku, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
 - e) półmisek nabiału – (co najmniej 5 rodzajów jednorazowo do posiłku w tym: jajka, sery żółte, sery białe zamiennie z dodatkiem warzyw lub ziół, sery pleśniowe, serki topione łącznie co najmniej 80 g na osobę),
 - f) masło, margaryna (20 g na osobę),
 - g) dżem, miód (25 g na osobę),
 - h) ketchup, musztarda, chrzan (30 g na osobę),
 - i) jogurty (150 g na osobę),
 - j) mleko przegotowane, płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje), musli (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń,
 - k) warzywa świeże (co najmniej 3 rodzaje, np. pomidor, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka) i marynaty (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń,

- l) dwa dania na gorąco np. parówki (w tym zawijane serem lub boczkiem), naleśniki, frankfurterki, cienkie białe kiełbaski, zapiekanki – łącznie co najmniej 200 g na osobę,
- m) pasty różne (co najmniej 2 rodzaje) np. twarogowe, serowe, rybne, z soczewicy, jajeczne, warzywne, serowe bez podstawy twarogowej) 40 g na osobę.
- **OBIAD** serwowany przez obsługę kelnerską, w skład którego wchodzi:
 - a) zupa – (co najmniej 400 ml na osobę)
 - b) danie główne – łączna gramatura dania musi wynosić min. 500 g na osobę, w tym:
 - potrawa główna – dania mięsne (wieprzowe, wołowe, drób) lub rybne: smażone 150g, w sosie 200g, z warzywami 250g, bądź jarskie 200g,
 - dodatek skrobiowy: ziemniaki, kluski – 200g, makaron, kasza, ryż, frytki – 150g,
 - surówki lub warzywa gotowane – co najmniej dwa rodzaje do jednego obiadu - min. 200g na osobę, w tym surówka min. 100g oraz warzywa gotowane min 100g,
 - c) deser np.: ciasto, sałatki owocowe, owoce (co najmniej 100g na osobę),
 - d) kompot owocowy lub sok owocowy 100% (naprzemiennie), co najmniej 200 ml na osobę;
 - **KOLACJA** w formie bufetu (tzw. stół szwedzki), w skład którego wchodzi:
 - a) napoje gorące: herbata, kawa (co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki – mleko w dzbanku, śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - c) pieczywo mieszane: jasne, ciemne, bułki różne, w tym ciemne z ziarnami (o masie 30-60 g) serwowane bez ograniczeń,
 - d) masło, margaryna (co najmniej 20 g na osobę),
 - e) półmiski wędlin (co najmniej 4 rodzaje jednorazowo do posiłku wędlin, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
 - f) sałatki – co najmniej 2 rodzaje (np. jarzynowa, ziemniaczana, z ryżem, krabowa, z tuńczykiem) - łącznie co najmniej 150 g na osobę,
 - g) danie gorące – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 200 g na osobę)
 - h) przekąski zimne – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę).
- 8) Przy realizacji usługi cateringowej Wykonawca szczególnie uwzględni sposób serwowania oraz jakość potraw dla poszczególnych posiłków:
- dla **ŚNIADANIA**:
 - a) napoje gorące, w tym:
 - kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
 - kopertowana herbata – różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
 - kakao prawdziwe gorzkie (nie instant) – w postaci gotowej do spożycia lub w proszku/granulacie,
 - b) dodatki:
 - cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
 - cukier konfekcjonowany,
 - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
 - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10g,
 - c) pieczywo mieszane – chleb w kromkach, bułki – w całości,
 - d) półmisek wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plasterkach lub cząstkach, w tym co najmniej połowa wykonanych z jednego lub kilku kawałków mięsa peklowanego.
 - e) nabiał – co najmniej 5 rodzajów nabiału jednorazowo do posiłku w tym:
 - jajka – jajka w sosie majonezowym, tatarskim, itp.
 - sery żółte - zawartość tłuszczu minimum 45%, pokrojone w plastry,
 - sery białe np. twaróg bez dodatków lub z dodatkami (np. rzodkiewka, szczypiorek, pomidory), ziarniste

- sery pleśniowe, w tym brie oraz camembert – pokrojone na części;
 - serki topione (w przypadku serków topionych serwowane w opakowaniu jednostkowym),
- f) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, margaryna – pakowana w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, dżem, miód – pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 25 g,
 - g) ketchup, musztarda, chrzan (30 g na osobę) - w miseczkach lub w pojemnikach z dozownikiem,
 - h) jogurty (owocowe, naturalne) – pakowane jednostkowo w kubeczkach o pojemności około 150g,
 - i) mleko przegotowane – co najmniej 2% tłuszczu, musli (co najmniej 2 rodzaje), płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje),
 - j) warzywa (co najmniej 3 rodzaje, np. pomidor, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka) – pokrojone w plastry lub części,
 - k) marynaty (np. papryka, ogórki, pieczarki) – wyłożone w naczyniu,
 - l) danie na gorąco (np. parówki, w tym zawijane serem lub boczkiem, frankfurterki, naleśniki, cienkie białe kiełbaski, zapiekanki) – zawartość mięsa w wędlinie minimum 65% bez MOM, wyłożone w naczyniu z podgrzewaczem,
 - m) pasty różne (np. twarogowe, serowe, rybne, z soczewicy, jajeczne, warzywne, serowe bez podstawy twarogowej) – porcjowane w kulkach wyłożone na tacach.
- dla **OBIADU**:
 - a) zupa – serwowana w wazach,
 - b) danie główne:
 - danie - wporcjowane,
 - jeśli danie główne jest podawane bez sosu, a jednym z innych dodatków są gotowane warzywa, to można je umieścić na jednym talerzu z potrawą główną i dodatkiem skrobiowym,
 - jeśli danie główne jest sporządzone w warzywach, to należy serwować jeden inny dodatek w formie surówki;
 - warzywa gotowane podawane na ciepło,
 - surówki wporcjowane na talerzykach lub w miseczkach.
 - c) deser np.: ciasto, sałatki owocowe - wcześniej wporcjowane, owoce.
 - d) kompot lub soki owocowe 100% (nie z koncentratu) mogą być wcześniej wystawione na stole lub do pobrania z oddzielnego stołu z napojami,
 - dla **KOLACJI**:
 - a) napoje gorące, w tym:
 - kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
 - kopertowana herbata - różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
 - b) dodatki:
 - cytryna pokrojona w plasterki lub części,
 - cukier konfekcjonowany ,
 - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
 - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10g,
 - c) pieczywo – chleb w kromkach, bułki – w całości,
 - d) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, margaryna – pakowana w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g,

- e) półmiski wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plasterkach lub cząstkach, w tym co najmniej połowa wykonanych z jednego lub kilku kawałków mięsa peklowanego.
 - f) sałatki – wyłożone w naczyniach,
 - g) dania gorące,
 - h) przekąski zimne wyłożone na estetycznych tacach.
- 9) Dania i napoje serwowane będą w estetycznych naczyniach wielorazowego użytku (porcelit, porcelana, ceramika). Sztućce muszą być metalowe wielorazowego użytku. Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.
- 10) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całodziennego wyżywienia wg diet specjalnych (np. wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej), zgodnie ze zgłoszeniem Zamawiającego i przedstawienia Zamawiającemu całodziennego jadłospisu do ostatecznego zaakceptowania propozycji.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna) oraz udostępnienia dokumentacji z tym związanej do wglądu.
- 12) Posiłki dostarczane będą w termosach i hermetycznie zamykanych pojemnikach, własnym transportem Wykonawcy, spełniającym wymagania sanitarne. Przygotowane i dostarczone posiłki Wykonawca będzie serwował w sali konsumpcyjnej wskazanej przez Zamawiającego. Do zakresu obowiązków Wykonawcy należy również odbiór odpadów pokonsumpcyjnych. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu dostawy, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki.
- 13) Po stronie Wykonawcy leży także obowiązek utrzymania w czystości udostępnionych pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji umowy tj. sala konsumpcyjna wraz ze sprzętami np. stoły, krzesła oraz sala, w której znajduje się ciąg wydawczy.
- 14) Zamawiający zapewni na każdym stole w sali konsumpcyjnej obrusy, serwetniki 2-elementowy zestaw do przypraw (solniczka, pieprzniczka).
- 15) Zamawiający zobowiązuje wykonawcę do zapewnienia stałej obecności obsługi kelnerskiej na sali konsumpcyjnej w czasie trwania posiłków .
- 17) Ilość personelu obsługującego grupy szkoleniowe uzależniona będzie od ich liczebności:
- 1) w przypadku serwowania obiadów:
 - dwóch kelnerów niezależnie od liczebności grupy szkoleniowej,
 - 2) w przypadku serwowania śniadań i kolacji:
 - co najmniej jeden kelner dla grupy do 30 osób,
 - dwóch kelnerów dla grupy powyżej 30 osób.
- 18) Wykonawca zapewni estetyczne i jednakowe uniformy dla obsługi kelnerskiej. Białe koszule z długim lub krótkim rękawem, czarne spodnie (obuwie sportowe jest niedopuszczalne).
- 19) Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie ich serwowania:
- dla posiłków gorących – nie mniej niż +65°C,
 - dla zup – nie mniej niż +70°C,
 - dla dań zimnych (np. surówki, sosy) – od +5°C do +10°C.
- 20) Przewidywany czas dostarczenia i serwowania poszczególnych posiłków przez Wykonawcę będzie uzależniony od potrzeb poszczególnych grup szkoleniowych i będzie każdorazowo uzgodniony z Zamawiającym w ramach poniżej określonych przedziałów czasowych:
- 1) ŚNIADANIE w godzinach od 7.00 do 9.00,

- 2) OBIAD w godzinach od 11.30 do 14.00 - w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego,
- 3) KOLACJA w godzinach 18.00 do 20.00,

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany wyżej podanych godzin podawania posiłków dla części uczestników szkoleń.

2. O udział w postępowaniu mogą ubiegać się podmioty, które spełniają następujące warunki:

- a) prowadzą działalność gospodarczą w zakresie przedmiotu zamówienia,
- b) dysponują pracownikami dającymi rękojmię należytej realizacji zamówienia,
- c) nie zalegają z opłacaniem podatków i składek ZUS, na potwierdzenie czego do oferty należy załączyć oświadczenie,

3. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

Wykonawca jest zobowiązany realizować przedmiot zamówienia, o którym mowa w pkt 1 od dnia 23.11.2019 r. (od śniadania) do dnia 6.12.2019 roku (do kolacji).

4. Opis sposobu obliczenia ceny, rozliczenia i płatności:

- a) cena oferty musi obejmować wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty wykonania przedmiotu umowy, koszt dostawy, opłaty i należne podatki,
- b) cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich,
- c) podstawą wystawienia faktury VAT i określenia wartości tej faktury będą formularze „zapotrzebowanie na usługi cateringowe” oraz towarzyszące tym formularzom protokoły odbioru ilościowego i jakościowego podpisane bez zastrzeżeń,
- d) płatność nastąpi w formie przelewu na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w terminie do 21 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury,
- e) Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury na Krajową Szkołę Skarbowości 03-710 Warszawa ul. Okrzei 4, nr NIP 1132932391. Faktura będzie składana w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku.

5. Sposób przygotowania oferty:

- 1) ofertę należy sporządzić w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej w postaci wydruku komputerowego lub czytelnego pisma odręcznego,
- 2) Oferta musi zawierać:
 - wypełniony i podpisany formularz oferty (wraz z formularzem cenowym), którego wzór stanowi **załącznik nr 1 do zapytania**. W przypadku złożenia oferty bez załączonego formularza, złożona oferta musi zawierać wszelkie informacje wymagane w zapytaniu ofertowym i wynikające z zawartości formularza oferty;
 - pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile umocowanie do dokonania przedmiotowej czynności nie wynika z dokumentów rejestrowych.
 - podpisane oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (**załącznik nr 2 do zapytania ofertowego**).

6. Kryteria oceny ofert: Przy wyborze Wykonawcy Zamawiający będzie posługiwał się następującymi kryteriami oceny: kryterium cena – waga 100%.

7. Termin i sposób składania ofert:

- 1) Ofertę należy złożyć w formie pisemnej na adres: Krajowa Szkoła Skarbowości, ul. Okrzei 4, 03-710 Warszawa.
Wykonawca powinien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie oznaczonej nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy oraz opisanej „**Oferta na świadczenie usług cateringowych dla Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku ul. Kolorowa 13**”
- 2) Termin składania ofert upływa dnia **20.11.2019 r. o godzinie 10:00**.

8. Inne informacje:

- 1) Postępowanie jest jawne. Części oferty zastrzeżone przez Wykonawcę jako stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, powinny być zawarte w ofercie w sposób umożliwiający Zamawiającemu udostępnienie jawnych elementów oferty. Wykonawca nie może zastrzec następujących informacji: nazwy (firmy), adresu, ceny, zakresu realizacji zamówienia, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji, warunków serwisu w okresie gwarancyjnym, warunków płatności,
- 2) Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia umowy zgodnie ze wzorem załączonym do niniejszego zapytania ofertowego (*załącznik nr 3 do zapytania ofertowego*).
- 3) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Przed upływem terminu do składania ofert Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny.
- 5) W przypadku wpłynięcia jednej oferty Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji ceny złożonej oferty.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z wybranymi Oferentami w celu doprecyzowania ofert.
- 7) Oferta, która zostanie przesłana po terminie składania ofert nie weźmie udziału w postępowaniu.
- 8) Oferty, które zostaną przekazane na adres inny niż wskazany w pkt 7 lit.a) nie wezmą udziału w postępowaniu.
- 9) Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w myśl art. 66 kodeksu cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

9) Osoba do kontaktu:

Sławomir Nosowski tel. 22/779 20 40, e-mail: slawomir.nosowski@mf.gov.pl

p.o. Dyrektora
Krajowej Szkoły Skarbowości

Ewa Mróz

Warszawa, dnia 15.11.2019 roku.

.....
Pieczęć Wykonawcy

OŚWIADCZENIE

o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu na świadczenie usług cateringowych
dla Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku ul. Kolorowa 13.

Niniejszym oświadczam, że spełniam warunki udziału w wyżej wymienionym postępowaniu
określone w zapytaniu ofertowym.

Oświadczam również, że nie zalegam z opłacaniem podatków i składek ZUS.

.....
(Podpis Wykonawcy albo osoby lub osób uprawnionych)

Formularz oferty

Nazwa Wykonawcy:	
Adres (siedziba) Wykonawcy:	ul:	Nr:
	Miejscowość:.....	Kod pocztowy: _ _ - _ _ _
	tel:	
	adres e-mail:	
Cena oferty brutto:		

W imieniu Wykonawcy, którego reprezentuję:

- 1) Oferuję wykonanie zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia od dnia 23.11.2019 r. (od śniadania) do dnia 6.12.2019 roku (do kolacji),
- 2) zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach określonych we Wzorze Umowy stanowiącym załącznik nr 3 do zapytania ofertowego,
- 3) Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO * wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.**

.....
Podpis Wykonawcy albo osoby lub osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy

* rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

** W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

Formularz cenowy

Cena brutto za jeden osobodzień, w tym:		__, __ zł
Śniadanie		__, __ zł
Obiad		__, __ zł
Kolacja		__, __ zł

Cena brutto za jeden osobodzień	Szacunkowa ilość osobodni	Wartość brutto a x b
a	b	c
__, __ zł	18 500 zł

Wartość brutto z rubryki „c” należy przenieść do formularza oferty do rubryki Cena oferty brutto.

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO, w celu związanym z postępowaniem
o udzielenie zamówienia publicznego

- 1) Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (tj. Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuje się, że:
- Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Krajowej Szkoły Skarbowości 03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4.
 - Kontakt do Inspektora Ochrony Danych Osobowych w Krajowej Szkole Skarbowości: iod.kss@mf.gov.pl, tel. 22/5112173*.
 - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usług cateringowych dla Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku ul. Kolorowa 13 - nr postępowania **0301.ELZ.260.2.46.2019**, prowadzonym w procedurze zapytania ofertowego art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843),
 - Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę o dostępie do informacji publicznej z dnia 26 września 2001 r. (tj. Dz. U. z 2016 r. poz. 1764) oraz inne podmioty upoważnione na podstawie przepisów ogólnych.
 - Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie przepisów prawa, przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania, lecz nie krócej niż okres wskazany w przepisach o archiwizacji.
 - W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
 - Posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 - Nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO.

* **Wyjaśnienie:** informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

*** **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do 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.