

ZSPRudz.26.1.1.2025

03.01.2025 r.

(Znak sprawy)
ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY
W RUDZICZCE
Rudziczka, ul. Woszczycka 20
43-267 Suszec
REGON 072806490; NIP 638-172-78-99
tel./fax 032-212 40 13

Ogłoszenie o przetargu

Przetarg organizowany jest na zasadach określonych w kodeksie cywilnym

I. Zamawiający:

Nazwa i adres Zamawiającego: **Zespół Szkolno – Przedszkolny w Rudzicze, ul. Woszczycka 20, 43-267 Rudziczka**

tel. **32 212 40 13**, e-mail: sekretariat@zsprudziczka.pl, adres strony internetowej: <https://zsprudziczka.edupage.org>

II. Przedmiot przetargu.

1. **Nazwa przetargu:** „Sukcesywna dostawa różnych artykułów spożywczych na potrzeby kuchni szkolnej w Zespole Szkolno - Przedszkolnym w Rudzicze w 2025 roku”

2. Zakres zamówienia:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest zakup i sukcesywne dostawy, na podstawie odrębnych zleceń jednostkowych, różnych artykułów żywnościowych do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Rudzicze.
- 2) Szczegółowy wykaz produktów zawiera Formularz wyceny – załącznik nr 1.1 do Ogłoszenia o przetargu.
- 3) Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV).

Kod CPV	Nazwa
15.00.00.00-8	Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne
15.40.00.00-2	Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne
15.60.00.00-4	Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
15.80.00.00-6	Różne produkty spożywcze

3. Informacje o szczególnych wymaganiach związanych z realizacją przedmiotu zamówienia np. utrudnienia bądź szczególna ostrożność przy realizacji zamówienia

- 1) Dostarczane towary muszą spełniać obowiązujące wymogi norm sanitarnych, technologicznych i jakościowych, a w szczególności warunki wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j.: Dz. U. z 2023 r., poz. 1448), ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t. j.: Dz. U. z 2023 r., poz. 1980) oraz Rozporządzenia 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).
- 2) Dostarczane produkty muszą być świeże, o dobrym smaku oraz powinny być dostarczane w czystych, higienicznych pojemnikach, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych.
- 3) Produkty powinny zawierać na opakowaniu informacje o nazwie środka spożywczego, nazwie i adresie producenta, wadze, składzie, w tym zawartości alergenów, dacie

produkcji i dacie przydatności do spożycia. Jeżeli opakowanie nie posiada w/w nadrukowanych informacji, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć taką informację w innej formie wraz z pierwszą dostawą danego produktu.

- 4) Wszystkie towary będące przedmiotem niniejszego postępowania muszą odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami:
 - a) GMP i GHP (Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna),
 - b) HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli),tzn. spełniać wymagania zawarte w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.
- 5) Mrożonki warzyw i owoców powinny być: w opakowaniach foliowych; trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim; czyste, nieuszkodzone; temperatura surowca w momencie przyjęcia min. -18°C ; owoce lub warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu; smak i zapach delikatny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; barwa typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek); owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.
- 6) Wykonawca dostarczał będzie zamawiane produkty do kuchni szkolnej, bezpośrednio osobie upoważnionej przez Zamawiającego do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym. Taki przypadek traktowany będzie jako brak dostawy.
- 7) Wykonawca będzie realizował dostawy własnym środkiem transportu i na własne ryzyko. Każdy pojazd, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnianie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (artykułów spożywczych, warzyw, owoców, jaj, mięsa i wędlin itp.). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia stosownego dokumentu w momencie dostawy produktów.
- 8) Żywność będzie dostarczana w pojemnikach Wykonawcy, spełniających wymogi sanitarne, za które Wykonawca nie będzie pobierał opłat. Zamawiający będzie zobowiązany do zwrotu pojemników Wykonawcy.
- 9) Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie lub mailem, nie później niż na jeden dzień roboczy przed planowaną dostawą. Zamawiający każdorazowo wskaże zamawiane produkty oraz ich ilość.
- 10) Zamawiający każdorazowo dokona odbioru ilościowego i jakościowego dostarczonego towaru. Odbiór będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Dowodem odbioru towaru będzie dokument wystawiony przez Wykonawcę potwierdzany przez Zamawiającego.
- 11) W przypadku otrzymania produktów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej, Zamawiający może odmówić ich przyjęcia. W takim przypadku Zamawiający złoży niezwłocznie, w dniu dostawy, reklamację oraz prześle mailem wykaz produktów do wymiany. Wykonawca jest zobowiązany odebrać i wymienić na własny koszt produkty spożywcze niespełniające wymagań jakościowych na wolne od wad w dniu zgłoszenia wady produktu przez Dyrektora placówki lub upoważnionego pracownika.



12) Na potrzeby przeprowadzenia postępowania i wyboru najkorzystniejszej oferty zostały określone ilościowo wielkości zamówień na poszczególne produkty spożywcze w okresie od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r. na podstawie planowanej liczby dzieci korzystających z żywienia. Poszczególne ilości asortymentu tego zamówienia, zostały zawarte w załączniku nr 1.1 do Ogłoszenia o przetargu. Podane ilości produktów, są szacunkowe i mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu. Określone ilości asortymentu nie stanowią ostatecznej wielkości zamówienia, w wyniku czego nie mogą stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Całkowita, gwarantowana wartość przedmiotu zamówienia nie może być mniejsza niż 50% jego wartości.

4. Informacje dotyczące gwarancji lub praw autorskich

Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości i trwałości dostarczanej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach.

5. Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie

6. Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie

III. Termin realizacji zamówienia:

Dostawy artykułów żywnościowych będą realizowane sukcesywnie, na podstawie odrębnych zleceń jednostkowych, w okresie od dnia podpisania umowy do 31.12.2025 r.

IV. Warunki udziału w postępowaniu i opis sposobu spełnienia tych warunków

1. Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:

Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

2. Wiedza i doświadczenie:

Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

3. Potencjał techniczny:

Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

4. Osoby zdolne do wykonania zamówienia:

Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

5. Sytuacja ekonomiczna i finansowa:

Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

V. Informacja o dokumentach jakie mają dostarczyć uczestnicy przetargu w celu potwierdzenia warunków udziału w postępowaniu:

1. Zamawiający nie wymaga złożenia dodatkowych dokumentów w tym zakresie.

VI. Informacja o dokumentach potwierdzających, że oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane odpowiadają określonym wymaganiom:

1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca złożył oświadczenie w treści Formularza ofertowego stanowiącego **załącznik nr 1** do niniejszego Ogłoszenia o przetargu.



VII. Inne wymagane dokumenty niż wymienione w rozdziale V i VI ogłoszenia:

1. Wypełniony i podpisany **Formularz ofertowy** – zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego Ogłoszenia o przetargu.
2. **Formularz wyceny zamówienia** - zgodnie z załącznikiem nr od 1.1 do Ogłoszenia o przetargu.
3. **Odpowiednie pełnomocnictwa** (jeżeli dotyczy).
4. **Odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru** - w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania.

Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia w/w dokumentów, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskaże w ofercie dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.

VIII. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów:

1. Oferty Wykonawców niepodlegające odrzuceniu będą oceniane w oparciu o kryterium:

CENA - **100,00 pkt**
(nazwa kryterium) (waga)

Ocena ofert zostanie przeprowadzona w oparciu o przedstawione wyżej kryterium na podstawie ceny zaoferowanej dla zamówienia.

2. Ocenianym ofertom zostaną przyznane punkty zgodnie z poniższym wzorem:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad}}} \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie:

C - liczba uzyskanych punktów w kryterium dla oferty ocenianej,

C_{min} – najniższa oferowana cena brutto w ocenianych ofertach,

C_{bad} – cena brutto przedstawiona w ofercie ocenianej.

3. Za najkorzystniejszą ofertę, zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę punktów w podanym wyżej kryterium.
4. Maksymalną liczbę punktów w KRYTERIUM CENA otrzyma Wykonawca, który zaproponuje najniższą całkowitą cenę brutto za wykonanie zamówienia.

IX. Umowa, informacje o istotnych dla stron postanowieniach, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy lub o ogólnych warunkach umowy lub o wzorze umowy:

1. Zawarcie umowy nastąpi z chwilą złożenia przez strony podpisów na osobnym dokumencie obejmującym jej treść.
2. Projektowane postanowienia umowy (PPU) stanowią **załącznik nr 2 do Ogłoszenia o przetargu.**
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, zgodnie z warunkami zawartymi w § 9 załącznika nr 2 do Ogłoszenia o przetargu.

X. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

1. Oferowaną cenę brutto należy podać w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w Formularzu oferty, stanowiącym załącznik nr 1 do Ogłoszenia o przetargu.

2. Dla jednolitego porównania i oceny ofert Wykonawca jest zobowiązany do złożenia **wypełnionego formularza wyceny, stanowiącego załącznik nr 1.1 do Ogłoszenia o przetargu.**

Dla ułatwienia wypełnienia załącznik nr 1.1 do Ogłoszenia o przetargu został zamieszczony przez Zamawiającego na stronie internetowej prowadzonego postępowania jako plik w formacie EXCEL.

3. **W formularzu wyceny zamówienia- załącznik nr 1.1 ,Wykonawca winien podać jedynie ceny jednostkowe netto oraz stawki podatku VAT dla poszczególnych pozycji. Ceny jednostkowe należy określić i wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

Formularze zawierają stosowne formuły do obliczenia wartości netto i brutto zamawianych towarów z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, które Wykonawca zobowiązany jest stosować przy wyliczaniu ceny ofertowej.

4. **Całkowitą wartość brutto (sumę brutto) wyliczoną w formularzu wyceny, należy wpisać w formularzu oferty (załącznik nr 1 do Ogłoszenia o przetargu), w odpowiednio oznaczonym dla danej części miejscu w pkt. 1.**

5. Cena brutto winna być ustalona jako suma wszystkich wycenionych pozycji w formularzu wyceny. Brak wyceny jakiegokolwiek pozycji w formularzu, usunięcie pozycji, zmiana opisu lub dopisanie nowej pozycji, spowoduje odrzucenie oferty.

6. Wykonawca uwzględniając wszystkie wymogi, o których mowa w Ogłoszeniu o przetargu, powinien w cenie ofertowej ująć wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia oraz uwzględnić inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty i rabaty zastosowane przez Wykonawcę.

7. Wykonawca kalkulując cenę ofertową powinien uwzględnić obecną sytuację na rynku, ryzyko gospodarcze, inflację, ceny mediów oraz paliw, a także sytuację geopolityczną w kraju i za granicą oraz konflikty zbrojne na świecie.

8. Zamawiający nie przewiduje możliwości zmiany cen jednostkowych produktów w okresie obowiązywania umowy, za wyjątkiem sytuacji przewidzianych w § 9 i 10 Projektowanych postanowień umowy, stanowiących załącznik nr 2 do Ogłoszenia o przetargu.

9. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny kwotę podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

Wykonawca w złożonej ofercie ma obowiązek:

- a) *poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;*
- b) *wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;*
- c) *wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;*
- d) *wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.*

Niezłożenie przez Wykonawcę ww. informacji będzie oznaczało, że obowiązek podatkowy nie powstaje.



XI. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego Ogłoszenia.
3. **Oferta musi być sporządzona w języku polskim** w formacie danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j.: Dz. U. z 2024 r., poz. 307). Zamawiający zaleca przekazywanie plików w formacie .pdf.
4. **Ofertę należy sporządzić zgodnie ze wzorem „Formularza ofertowego”**, stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia o przetargu.
5. **Do oferty należy dołączyć wszystkie wskazane w Ogłoszeniu dokumenty.**
6. Oferta winna być podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.
7. Jeżeli upoważnienie osób podpisujących ofertę nie wynika bezpośrednio z dokumentów dołączonych do oferty, tj. nie wynika wprost z dokumentów stwierdzających status prawny Wykonawcy, to do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo w formie oryginału lub kopii potwierdzonej notarialnie. Pełnomocnictwo w sposób jednoznaczny musi określać, do jakich czynności upoważniona/e jest/są osoba/y podpisująca/e ofertę.
8. Zamawiający wymaga, aby treść oferty była jednoznaczna i nie przedstawiała propozycji alternatywnych.
9. Wykonawca składając ofertę ma prawo zastrzec, które informacje w niej zawarte stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być udostępniane.

Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j.: Dz. U. z 2022 r. poz. 1233), które Wykonawca zastrzega jako tajemnicę przedsiębiorstwa, **powinny zostać złożone w osobnym pliku oznaczonym jako „Tajemnica przedsiębiorstwa”**.

XII. Miejsce i termin składania ofert:

1. **Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć podpisaną, w formie scanu, za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: sekretariat@zsprudziczka.pl do dnia 13.01.2025 r. do godz. 10:00.**
2. Do momentu upływu terminu składania ofert Wykonawca ma prawo do wycofania swojej oferty.
3. Oferta złożona po terminie składania ofert, o którym mowa w pkt 1, zostanie uznana za odrzuconą.

XIII. Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

XIV. Osoba/y uprawniona/e do kontaktu.

Pracownikiem uprawnionym do kontaktów w sprawach formalnych jest:

1. Jacek Indeka – Dyrektor Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Rudziczce, e-mail: sekretariat@zsprudziczka.pl,



2. Maria Sobol – intendent Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Rudziczce, e-mail: przedszkole@zsprudziczka.pl,
 3. Aneta Kasperczyk - specjalista ds. administracyjnych – Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Rudziczce, e-mail: sekretariat@zsprudziczka.pl,
- od poniedziałku do piątku, w godzinach od 7:00 do 14:00.

XV. Informacje dodatkowe:

1. W uzasadnionych przypadkach ogłoszenie o przetargu a także warunki przetargu mogą zostać zmienione lub odwołane przed terminem składania ofert. W przypadku zmiany warunków przetargu Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach. Wszystkie zmiany zostaną opublikowane na stronie internetowej Zamawiającego.
2. Zastrzega się, że przetarg może zostać odwołany.
3. Przetarg może zostać zamknięty bez dokonania wyboru, w szczególności w przypadku, gdy oferta najkorzystniejsza, przekracza kwotę jaką można przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Postępowanie może zostać zamknięte bez wybrania którejkolwiek oferty i bez podania przyczyny.
4. O wyniku, zmianie warunków przetargu albo o zamknięciu przetargu bez dokonania wyboru zawiadamia się niezwłocznie podmioty, które złożyły ofertę oraz na stronie internetowej Zamawiającego.
5. Wszelkie wnioski, zawiadomienia, oświadczenia i informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują pisemnie, lub drogą elektroniczną (e-mail: sekretariat@zsprudziczka.pl).
6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia o przetargu. Zamawiający udzieli wyjaśnień jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia wpłynie nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert.

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

Zgodnie z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (zwanej dalej RODO **Zespół Szkolno-Przedszkolny w Rudziczce, ul. Woszczycka 20, 43-267 Suszec**, informuje, że:

1. Administratorem Danych Osobowych jest **Zespół Szkolno-Przedszkolny w Rudziczce, ul. Woszczycka 20, 43-267 Suszec; tel 032/ 212 40 13 e-mail: sekretariat@zsprudziczka.pl;**
2. Inspektorem ds. Ochrony Danych (osobą odpowiedzialną za prawidłowość przetwarzanie danych) jest **Marcin Gruszka** (kontakt do inspektora: **e-mail: iod24h@data.pl, tel: 785465194**).
3. Twoje dane osobowe przetwarzamy w celu prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz wyboru najkorzystniejszej oferty, a w przypadku nawiązania współpracy również w celu realizacji umowy.
4. Przetwarzamy Twoje dane w następującym zakresie: imię, nazwisko, firma, adres działalności, numer NIP, Regon, adres korespondencyjny, adres e-mail, numer telefonu, treść



oferty Twojej firmy, w tym dane pracowników lub przedstawicieli Twojej firmy, które zdecydowałeś się tam zawrzeć. Podstawą prawną przetwarzania Twoich danych jest realizacja obowiązku prawnego ciążącego na administratorze, tj. obowiązek prowadzenia postępowania zgodnie z regulacjami Prawa zamówień publicznych (art. 6 ust. 1 lit. c RODO), a w przypadku zawarcia umowy podstawą prawną przetwarzania będzie właśnie konieczność przetwarzania danych w celu realizacji umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO).

5. Dane przetwarzamy w czasie trwania postępowania przetargowego oraz przez okres kolejnych 4 lat od dnia zakończenia postępowania. W przypadku zawarcia umowy, przez okres realizacji umowy, a także po jej wykonaniu – przez okres kolejnych 5 lat (na potrzeby rozliczalności z organem nadzorczym) i przez okres przedawnienia roszczeń.

6. Przysługują Ci następujące prawa, w zależności od podstawy przetwarzania Twoich danych:

a) wypełnienie obowiązku prawnego (art. 6 ust. 1 lit. c RODO):

- prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych (art. 15 RODO);
- prawo do sprostowania lub uzupełnienia swoich danych osobowych (art. 16 RODO), przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia danych nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą Prawo zamówień publicznych oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
- prawo do zgłoszenia żądania ograniczenia przetwarzania (art. 18 RODO), z zastrzeżeniem, że nie ogranicza to przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia. W przypadku, gdy wniesienie żądania spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia nie będziemy udostępniać tych danych, chyba że znajdą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;

b) wykonanie umowy lub podjęcie działań przed zawarciem umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO): prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, jak również prawo do przenoszenia danych do innego administratora (art. 20 RODO).

7. Mają Państwo prawo wnieść skargę do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych (adres siedziby: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), jeśli uznają Państwo, iż przetwarzanie przez Administratora Państwa danych osobowych narusza przepisy dot. ochrony danych osobowych.

8. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

Data: 03.01.2025 r. sporządziła: Aneta Kasperczyk

Załączniki:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Formularz wyceny zamówienia – załącznik nr 1.1
3. Projektowane postanowienia umowy załącznik nr 2

DYREKTOR ZESPOŁU
SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO
W RUDZICZCE

mgr Jacek Indeka

.....
Podpis Kierownika zamawiającego