

ZAPYTANIE OFERTOWE

na usługę przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla uczniów Szkoły Podstawowej w Podedwórze w roku szkolnym 2026/2027

Postępowanie prowadzone jest z wyłączeniem stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Niniejsze postępowanie prowadzone jest ponownie w związku z zakończeniem poprzedniego postępowania dotyczącego tego samego przedmiotu zamówienia, w którym cena złożonej oferty przewyższała kwotę, jaką Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

I. ZAMAWIAJĄCY

Zespół Placówek Oświatowych w Podedwórze
Podedwórze 96
21-222 Podedwórze
tel. 83 379 50 13
83 379 50 31
e-mail: zpo@podedworze.pl
NIP: 5391038735

Osoba upoważniona do kontaktu:
Dyrektor Szkoły Podstawowej w Podedwórze p. Marzenna Chilimoniuk

Informacja organizacyjna

Niniejsze postępowanie prowadzone jest przez Zespół Placówek Oświatowych w Podedwórze, reprezentowany przez Dyrektora Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórze, działającego na podstawie pełnomocnictwa Wójta Gminy Podedwórze.

Z dniem 1 września 2026 r. nastąpi zmiana organizacyjna jednostki, w wyniku której Szkoła Podstawowa w Podedwórze będzie funkcjonować jako samodzielna jednostka organizacyjna, a realizacja umowy zawartej w wyniku niniejszego postępowania będzie prowadzona przez Dyrektora Szkoły Podstawowej w Podedwórze.

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Nazwa zamówienia:
„Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Podedwórze w roku szkolnym 2026/2027”.
2. Rodzaj zamówienia: Usługi.
3. Kod CPV:
 - 55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych
 - 55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków
 - 55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia posiłków (usługa cateringowa) dla uczniów Szkoły Podstawowej w Podedwórzcu oraz dzieci korzystających z wychowania przedszkolnego w roku szkolnym 2026/2027, obejmującej:

- jednodaniowy obiad w formie drugiego dania dla uczniów Szkoły Podstawowej w Podedwórzcu w dni nauki szkolnej **od dnia 02.09.2026 r. do dnia 24.06.2027 r. (10 miesięcy)**
- jednodaniowy obiad w formie drugiego dania dla dzieci korzystających z wychowania przedszkolnego w oddziałach przedszkolnych oraz dzieci objętych rocznym przygotowaniem przedszkolnym w dni nauki szkolnej i przedszkola **od dnia 02.09.2026 r. do dnia 30.07.2027 r. (11 miesięcy)**
- śniadanie dla dzieci korzystających z wychowania przedszkolnego w oddziałach przedszkolnych oraz dzieci objętych rocznym przygotowaniem przedszkolnym w dni nauki szkolnej i przedszkola **od dnia 02.09.2026 r. do dnia 30.07.2027 r. (11 miesięcy).**

Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 sierpnia 2017 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. 2023 poz.1211) Dodatkowe dni wolne dla uczniów zostaną podane do wiadomości Wykonawcy.

2. Szacunkowa średnia liczba przygotowywanych i dostarczanych posiłków dziennie wynosi:

- obiad dla uczniów Szkoły Podstawowej w Podedwórzcu – **35 szt.**
- obiad dla dzieci wychowania przedszkolnego w oddziałach przedszkolnych oraz dzieci objętych rocznym przygotowaniem przedszkolnym - **29 szt.**
- śniadanie dla dzieci korzystających z wychowania przedszkolnego w oddziałach przedszkolnych oraz dzieci objętych rocznym przygotowaniem przedszkolnym - **24 szt.**

3. Podane powyżej ilości posiłków stanowią wartości szacunkowe ustalone na podstawie średniej liczby wydawanych posiłków w poprzednim roku szkolnym i mogą ulec zmianie w trakcie realizacji zamówienia, stosownie do rzeczywistej liczby osób korzystających z posiłków. Informacja o ilości posiłków w danym dniu będzie przekazywana Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) lub telefonicznej przez Dyrektora Szkoły Podstawowej w Podedwórzcu lub osobę przez niego upoważnioną najpóźniej do godziny 8.00 w dniu świadczenia usługi. Wykonawca jest zobowiązany do podania danych kontaktowych osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym i dyrektorem Szkoły Podstawowej w Podedwórzcu. **Z racji zmniejszenia liczby wydanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen jednostkowych posiłków określonych w ofercie przez cały okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem możliwości waloryzacji na zasadach określonych w umowie.**

4. W wykonaniu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- Przygotowania posiłków spełniających wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z 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. 2016 poz.1154)

- Przygotowywania posiłków dobrej jakości z surowców świeżych, najwyższej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym bez stosowania gotowych dań instant oraz bez stosowania ulepszaczy smaku.
- Przygotowania posiłków obiadowych jednodaniowych w postaci drugiego dania dla dzieci i młodzieży. Pod pojęciem drugiego dania należy rozumieć ciepły posiłek złożony z mięsa/ryby z surówką lub gotowanymi warzywami oraz dodatku zamiennie: ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, placki ziemniaczane, itp. Danie mięsne powinno zawierać porcję mięsa odpowiadającą wymaganej gramaturze dla danej grupy wiekowej, przy czym podawane mięso nie może być tłuste ani przerośnięte. Dostarczanie posiłków obiadowych minimum 3x w tygodniu posiłki typu drugie danie mięsne z surówką (raz na 2. tygodnie ryba); 2x w tygodniu danie jarskie lub półmięsne. Posiłki powinny być urozmaicone, ciepłe o temperaturze +nie niższej niż 63⁰C, temperatura sałatek, surówek, soków poniżej +4⁰C.
- Przygotowania posiłków w formie śniadania dla dzieci korzystających z wychowania przedszkolnego w oddziałach przedszkolnych oraz dzieci objętych rocznym przygotowaniem przedszkolnym- 5x w tygodniu w dni nauki szkolnej i Przedszkola. Pod pojęciem śniadania rozumie się przygotowanie kanapek z pełnowartościowego pieczywa, wysokiej jakości wędliną, sezonowymi warzywami, serami, itp. Dopuszcza się przygotowanie zup mlecznych. W przypadku, kiedy śniadanie stanowić będzie zupa mleczna, dodatkowo należy dołączyć słodką bułkę.
- Dostarczania posiłków do budynku szkoły przez Wykonawcę codziennie w dni robocze w godzinach ustalonych pomiędzy Dyrektorem Szkoły Podstawowej, a Wykonawcą.

Orientacyjne pory dostarczania posiłków:

- Śniadanie dla dzieci korzystających z wychowania przedszkolnego w oddziałach przedszkolnych oraz dzieci objętych rocznym przygotowaniem przedszkolnym - 9.00;
- Obiad dla dzieci korzystających z wychowania przedszkolnego w oddziałach przedszkolnych i dzieci objętych rocznym przygotowaniem przedszkolnym oraz uczniów szkoły podstawowej- w godzinach 11.00-12.00.

W przypadku zmiany organizacji pracy szkoły posiłki będą wydawane w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem;

- Dostarczania posiłków własnym transportem, na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca zapewnia własne pojemniki transportowe oraz odpowiada za ich stan techniczny i sanitarny. Posiłki muszą być przewożone zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi transportu żywności.
- Zapewnienia odpowiedniego zabezpieczenia posiłków do czasu ich wydania uczniom oraz zapewnienia warunków gwarantujących zachowanie wymaganej temperatury i jakości posiłków do momentu spożycia.
- Wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia sporządzonych zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego.
- Uwzględniania diet specjalistycznych z powodów medycznych.

- Przedkładania wymaganego jadłospisu dla Dyrektora Szkoły Podstawowej w Podedwórzcu z określeniem składu posiłków oraz alergenów w czwartek w tygodniu poprzedzającym wydawanie posiłków. Posiłki przygotowywane będą w tzw. cyklach dwutygodniowych;
- Ponoszenia kosztów załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych;
- Przygotowywania i dostarczania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponoszenia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie.

5. Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:

- a) kaloryczność każdego dania obiadowego nie mniejsza niż 700 kcal dla dziecka szkolnego oraz 500 kcal dla dzieci korzystających z wychowania przedszkolnego i dzieci objętych rocznym przygotowaniem przedszkolnym, przy zachowaniu wymaganej gramatury porcji:
 - danie obiadowe mięsne gramatura nie mniej niż 330 gram (oddział przedszkolny i roczne przygotowanie przedszkolne) i 400g (szkoła podstawowa). W przypadku dania mięsnego lub rybnego:
 - Ziemniaki, kasza, ryż, makaron – nie mniej niż 120g- oddział przedszkolny oraz roczne przygotowanie przedszkolne i nie mniej niż 150g- szkoła podstawowa. Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw (surówka lub jarzyny);
 - Mięso, sosy mięsne lub ryba nie mniej niż 90g- oddział przedszkolny oraz roczne przygotowanie przedszkolne i nie mniej niż 120g- szkoła podstawowa; waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki; w przypadku ryb- ryba bez ości lub filet.
 - Sosy mięsne
 - Surówka nie mniej niż 120 g oddział przedszkolny oraz roczne przygotowanie przedszkolne i szkoła podstawowa
- b) Dania jarskie i półmięsne nie mniej niż 300 gram (oddział przedszkolny i roczne przygotowanie przedszkolne) i 400g (szkoła podstawowa).
Pod pojęciem dania jarskie lub półmięsne rozumie się: Pierogi - 300g-400g
 - Pyzy - 300g-400g (oddział przedszkolny i roczne przygotowanie przedszkolne /szkoła podstawowa);
 - Kopytka - 300g-400g (oddział przedszkolny i roczne przygotowanie przedszkolne /szkoła podstawowa);
 - Spaghetti: makaron – 250 g, sos – 150 g/ (oddział przedszkolny i roczne przygotowanie przedszkolne /szkoła podstawowa);
 - Makaron z serem /makaron – 200 g,ser – 70 g/ (oddział przedszkolny i roczne przygotowanie przedszkolne /szkoła podstawowa);
 - Naleśniki 3 szt. – 220/250 g, śmietana – 40/50 g (oddział przedszkolny i roczne przygotowanie przedszkolne /szkoła podstawowa);
 - Pieczywo – 100 g-120 g (oddział przedszkolny i roczne przygotowanie przedszkolne /szkoła podstawowa).
- c) Kompot/sok- 200 ml oddział przedszkolny i roczne przygotowanie przedszkolne oraz szkoła podstawowa

6. Wymagane parametry dla jednej porcji śniadania dla dzieci z oddziału przedszkolnego i objętych rocznym przygotowaniem przedszkolnym:

- a) Kanapki lub bułki z dodatkami: gramatura 160 g i kaloryczność 400 kcal
 - Kanapki w zależności od rodzaju obiadu: z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną wysokiej jakości, szynką, kielbasą, sezonowe warzywa oraz naprzemiennie zupa mleczna, kielbaski na gorąco, parówki wysokiej jakości.
 - b) Gramatury poszczególnych komponentów minimum:
 - a. bułka 30-40 g,
 - b. masło 6 g,
 - c. twarożek 40 g,
 - d. ser żółty 15-20 g,
 - e. mleko 100-150 g,
 - f. wędlina 20-40 g,
 - g. pomidor 20-40 g,
 - h. ogórek 10-15 g,
 - i. papryka czerwona 10-15 g,
 - j. Zupa mleczna 250 ml
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości dostarczanych posiłków, w szczególności:
- zgodności posiłków z jadłospisem,
 - gramatury porcji,
 - temperatury dostarczanych posiłków,
 - jakości i świeżości użytych produktów.

W przypadku stwierdzenia niezgodności Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

8. Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części. Wykonawca może złożyć jedną ofertę w niniejszym postępowaniu.

Uzasadnienie niedokonania podziału zamówienia na części:

Wartość zamówienia jest niższa od tzw. progów unijnych, które zobowiązują do implementacji dyrektyw UE. Dyrektywa 2014/24/UE w treści motywu 78 wskazuje, że aby zwiększyć konkurencję, instytucje zamawiające należy w szczególności zachęcać do dzielenia dużych zamówień na części. Przedmiotowe zamówienie nie jest dużym zamówieniem w rozumieniu motywu 78 powołanej dyrektywy UE (dyrektywy stosuje się od tzw. progów UE, a dyrektywa posługuje się pojęciem dużego zamówienia na gruncie zamówień podlegających dyrektywie - a więc zamówienia o wartości znacznie przewyższającej tzw. progi UE). Zamówienie nie zostało podzielone na części z następujących względów:

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia posiłków. Zamówienie to jest w całości usługą cateringową jednego rodzaju. Specyfika niniejszego zamówienia uniemożliwia podział tego zamówienia na części, zarówno na zasadzie jakościowej, jak i na zasadzie ilościowej. Podział tego zamówienia na części na zasadzie ilościowej jest sprzeczny z potrzebami samego Zamawiającego. Również nie jest możliwe dokonanie podziału tego zamówienia na części na zasadzie jakościowej z uwzględnieniem poszczególnych jego składników, gdyż jest to usługa cateringowa w całości jednego rodzaju, polegająca na dostarczeniu posiłków do Szkoły Podstawowej w Podedwórzcu. Mając na uwadze powyższe okoliczności Zamawiający nie dokonał podziału przedmiotowego zamówienia na części

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wykonawca jest zobowiązany wykonać zamówienie w terminie od **02.09.2026r. do**

30.07.2027r. w dni nauki szkolnej i przedszkolnej, zgodnie z organizacją pracy Szkoły Podstawowej w Podedwórzcu oraz oddziałów przedszkolnych.

V. INFORMACJE O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają wymagane przepisami prawa uprawnienia oraz spełniają warunki niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca zobowiązany jest posiadać aktualne uprawnienia do prowadzenia działalności związanej z przygotowaniem i dostarczaniem posiłków, tj.:
 - a) aktualne zatwierdzenie zakładu przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przygotowaniem i dostarczaniem posiłków, lub
 - b) aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie działalności objętej zamówieniem.
3. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca składa wraz z ofertą:
 - a) dokument, o którym mowa w pkt 2,
 - b) oświadczenie Wykonawcy stanowiące Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego.
4. Z postępowania wyklucza się Wykonawcę, który:
 - a) złożył nieprawdziwe informacje,
 - b) nie spełnia warunków udziału w postępowaniu,
 - c) pozostaje z Zamawiającym w powiązaniu osobowym lub kapitałowym mogącym mieć wpływ na wynik postępowania.
5. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia zostanie dokonana na podstawie złożonych dokumentów, według zasady „spełnia/nie spełnia”.

VI. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Ocena ofert będzie dokonywana według skali punktowej, przy założeniu, że maksymalna punktacja wynosi 100 punktów.
2. Zamawiający dokona oceny ofert według następującego kryterium::
Łączna dzienna wartość brutto oferty – 100%
3. Łączna dzienna wartość brutto oferty zostanie obliczona na podstawie cen jednostkowych brutto wskazanych przez Wykonawcę w formularzu ofertowym za przygotowanie i dostarczenie jednej porcji każdego rodzaju posiłku.
4. Do oceny ofert Zamawiający przyjmie łączną dzienną wartość brutto przygotowania i dostarczenia posiłków, obliczoną jako suma:
 - liczba szacowanych porcji obiadu dla uczniów Szkoły Podstawowej w Podedwórzcu × cena brutto za 1 porcję obiadu,
 - liczba szacowanych porcji obiadu dla dzieci przedszkolnych × cena brutto za 1 porcję obiadu,
 - liczba szacowanych porcji śniadania dla dzieci przedszkolnych × cena brutto za 1 porcję śniadania.
5. Szacunkowa dzienna liczba posiłków przyjęta do kalkulacji ceny oferty wynosi:
 - obiad dla uczniów Szkoły Podstawowej w Podedwórzcu – 35 porcji dziennie,

- obiad dla dzieci przedszkolnych – 29 porcji dziennie,
 - śniadanie dla dzieci przedszkolnych – 24 porcje dziennie.
6. Punkty w kryterium „Cena” (C) zostaną obliczone na podstawie poniższego wzoru:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Cena oferty najtańszej}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100 \text{ punktów}$$

7. Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadami arytmetyki.
8. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów.
9. Podane ilości posiłków są wartościami szacunkowymi ustalonymi na podstawie średniej liczby wydawanych posiłków w poprzednim roku szkolnym i służą wyłącznie do celów kalkulacji oraz porównania ofert. Rzeczywista liczba wydanych posiłków może ulec zmianie w trakcie realizacji zamówienia.
10. Rozliczenie z Wykonawcą następować będzie według faktycznej liczby wydanych posiłków oraz cen jednostkowych brutto określonych w ofercie Wykonawcy.

VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania.
2. Oferta musi być czytelna i sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Wykonawca zobowiązany jest złożyć wraz z ofertą:
 - a) Formularz ofertowy – Załącznik nr 1;
 - b) Oświadczenie Wykonawcy – Załącznik nr 2;
 - c) kopię aktualnej decyzji właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zatwierdzającej zakład do prowadzenia działalności objętej zamówieniem albo kopię aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
 - d) pełnomocnictwo – jeżeli ofertę podpisuje osoba nieuprawniona do reprezentowania Wykonawcy.
 - e) zaakceptowany projekt umowy – Załącznik nr 3 (akceptacja następuje poprzez złożenie oświadczenia w Formularzu ofertowym).
4. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z zasadami określonymi w rozdziale VIII.
5. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej poprzez przesłanie skanu podpisanych dokumentów lub dokumentów podpisanych elektronicznie na adres e-mail:

zpo@podedworze.pl

nie później niż do dnia **27 lipca 2026 r. do godz. 10.00.**

2. W tytule wiadomości e-mail należy wpisać: „Oferta na przygotowanie i dostarczanie posiłków”.
3. Oferta oraz wymagane załączniki powinny być podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy:
 - a) podpisem własnoręcznym, a następnie zeskanowane i przesłane w formacie PDF, lub
 - b) podpisem elektronicznym (kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub osobistym).
4. W przypadku złożenia oferty po upływie w/w terminu Zamawiający odrzuci ofertę
5. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **27.07.2026r. o godz. 10:30.**
6. Otwarcie ofert odbywa się bez udziału Wykonawców.

IX. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania na każdym etapie, bez konieczności wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert oraz bez podania przyczyny.
2. W przypadku unieważnienia postępowania Wykonawcom nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia z tego tytułu, w szczególności roszczenia o zwrot kosztów przygotowania i złożenia oferty.

X. WARUNKI UMOWY

1. Istotne dla Stron postanowienia umowy zostały zawarte we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 3** do Zapytania.
2. Wykonawca akceptuje treść projektu umowy oświadczeniem zawartym w treści Formularza ofertowego.
3. Rozliczenie za wykonanie przedmiotu zamówienia następować będzie miesięcznie, na podstawie faktycznej liczby wydanych posiłków oraz cen jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy.

XI. INFORMACJA O OCHRONIE DANYCH OSOBOWYCH (RODO)

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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 (Dz. U. UE. L. z 2016r. Nr 119, s.1 ze zm.) – dalej zwanego RODO informuję, że:

- 1) Administratorem Państwa danych jest Zespół Placówek Oświatowych w Podedwórze (adres: Podedwórze 96, 21-222 Podedwórze adres e-mail: zpo@podedworze.pl nr tel. 83 379 50 13)
- 2) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się Państwo kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych za pośrednictwem adresu e-mail: inspektor@cbi24.pl lub pisemnie na adres Administratora.
- 3) Państwa dane osobowe będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem prowadzonym z wyłączeniem przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo

zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.), tj. gdyż jest to niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze (art. 6 ust. 1 lit. c RODO) w związku z przepisami ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 1483 ze zm.).

- 4) Państwa dane osobowe będą przetwarzane przez okres 10 pełnych lat kalendarzowych, licząc od 1 stycznia roku następnego po roku, w którym nastąpiło zakończenie sprawy (11 lat) na podstawie Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych.
- 5) W związku z przetwarzaniem Państwa danych osobowych nie podlegają Państwo decyzjom, które się opierają wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu, o czym stanowi art. 22 RODO.
- 6) Państwa dane osobowe nie będą przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy (obejmujący Unię Europejską, Norwegię, Liechtenstein i Islandię).
- 7) Osoba, której dane dotyczą ma prawo do:
 - a) prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii;
 - b) prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych;
 - c) prawo do ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
 - d) prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w przypadku uznania, że przetwarzanie danych odbywa się z naruszeniem przepisów ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych (RODO);
- 8) Osobie, której dane dotyczą nie przysługują:
 - a) prawo do usunięcia danych osobowych w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 21 RODO, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osoby, której dane dotyczą jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- 9) W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Administrator może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
- 10) Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 RODO, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania ani zmianą postanowień umowy.
- 11) Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania.
- 12) Od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku gdy wniesienie żądania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole i załącznikach do protokołu, Administrator nie udostępnia tych danych zawartych w protokole i w załącznikach do protokołu, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO.
- 13) Obowiązek podania przez Państwa danych osobowych bezpośrednio Państwa dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych, związanym z udziałem w postępowaniu. Konsekwencją niepodania danych jest brak możliwości udziału w postępowaniu.

- 14) Państwa dane mogą zostać przekazane podmiotom zewnętrznym na podstawie umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, a także m.in. usługodawcom wykonującym usługi serwisu systemów informatycznych lub doradztwa prawnego, jak również podmiotom lub organom uprawnionym na podstawie przepisów prawa.

ZAŁĄCZNIKI

1. Formularz ofertowy- Załącznik nr 1
2. Oświadczenie Wykonawcy- Załącznik nr 2
3. Projekt umowy- Załącznik nr 3