



SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)

Numer sprawy: S.261.7.2025

Nazwa zadania:

**Świadczenie usług zbiorowego żywienia uczniów
Szkoły Podstawowej Nr 3 im. Marii Konopnickiej w Krośnie
w okresie od 07.01.2026 r. do 22.12.2026 r.**

Zamawiający:

Gmina Miasto Krosno - Szkoła Podstawowa Nr 3 im. Marii Konopnickiej w Krośnie
ul. Marii Konopnickiej 5
38-400 Krosno
woj. podkarpackie
tel.: (13) 43 210 09
NIP: 684 00 13 798

Adres poczty elektronicznej:

sp3krosno@krosnosp3.pl

Adres strony internetowej Zamawiającego:

<https://www.sp3krosno.pl>

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl>

Rozdział I. Informacje ogólne

1. Tryb udzielenia zamówienia

- 1) Postępowanie jest udzielane w trybie podstawowym bez negocjacji, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 z późniejszymi zmianami), zwanej dalej: ustawą Pzp. oraz aktów wykonawczych do tej ustawy.
- 2) Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
- 3) Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
- 4) Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
- 5) Zamawiający nie przewiduje zastrzeżeń w zakresie możliwości ubiegania się o udzielenia zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp.
- 6) Zamawiający nie przewiduje wymagań w zakresie zatrudniania osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp.
- 7) Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części oraz nie dopuszcza składania ofert częściowych. Przedmiot zamówienia jest niepodzielny ze względów organizacyjnych.
- 8) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- 9) Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
- 10) Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.
- 11) Zamawiający nie przewiduje możliwości przeprowadzania przez Wykonawców wizji lokalnej.

2. Finansowanie

Zamówienie jest współfinansowane przez Gminę Miasto Krosno. Koszt „wsadu do kotła” pokrywa rodzic ucznia bezpośrednio na rzecz Wykonawcy, „koszty pośrednie” obejmujące w szczególności koszty przygotowania, dostawy i wydania posiłku pokrywa Zamawiający.

3. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej

- 1) W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcą odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>.
- 2) Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
- 3) Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z wykonawcami: Maciej Żółkoś, Marzena Mucha, tel. 13 43 210 09.
- 4) Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia,

dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.

- 5) Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
- 6) Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30.12.2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. poz. 2452).
- 7) Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 przywoływanego wyżej rozporządzenia sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 21.05.2024 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (Dz. U. poz. 773), z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki. W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy Pzp, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania.
- 8) Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 przywoływanego w p. 6 rozporządzenia, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności - i przekazuje się jako załącznik lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
- 9) Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233 ze zm.) wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
- 10) Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”). Załączniki, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym - mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się

o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).

- 11) Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
- 12) Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
- 13) Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
- 14) Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
- 15) W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (22) 458 77 99 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w odnośniku „Zgłoś problem”.
- 16) W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres: sp3krosno@krosnosp3.pl (nie dotyczy składania ofert).
- 17) We wszelkiej korespondencji związanej z postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się znakiem sprawy: S.261.7.2025.
- 18) Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 19) Komunikacja ustna dopuszczalna jest w odniesieniu do informacji, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub SWZ, a także ofert.

4. Wyjaśnienia treści SWZ

- 1) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ.
- 2) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż na 4 dni, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. W przypadku, gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynie po upływie terminu,

o którym mowa powyżej, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert. Zamawiający zamieści wyjaśnienia na stronie internetowej, na której udostępniono SWZ (strona internetowa prowadzonego postępowania).

- 3) Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 2.

5. Podwykonawstwo

- 1) Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom.
- 2) Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia, tj. przygotowywania posiłków.
- 3) Zamawiający wymaga wskazania przez Wykonawcę w formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do SWZ) części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom oraz podać nazwy Podwykonawców, o ile są już znane.

Rozdział II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usług zbiorowego żywienia uczniów w formie cateringowej polegającej na przygotowaniu i dowozie posiłków do Szkoły Podstawowej Nr 3 im. Marii Konopnickiej w Krośnie.
2. Oznaczenie przedmiotu zamówienia według kodów Wspólnego Słownika Zamówień:
GŁÓWNY CPV:
55523100-3 usługi w zakresie posiłków szkolnych
DODATKOWY KOD CPV:
55321000-6 usługi przygotowywania posiłków
55524000-9 usługi dostarczania posiłków do szkół
55521200-0 usługi dowożenia posiłków
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Część I ŚWIADCZENIE USŁUG ZBIOROWEGO ŻYWIENIA

- 1) Wykonawca usługi zobowiązuje się do świadczenia usług zbiorowego żywienia na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej Nr 3 im. Marii Konopnickiej w Krośnie.
- 2) Usługa, o której mowa w pkt. 1 świadczona jest w formie cateringowej obejmującej przygotowanie, dostawę oraz wydanie gotowych dwudaniowych posiłków.
- 3) Posiłki dostarczane będą jeden raz dziennie, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni wolnych od nauki szkolnej.
- 4) Wydawane posiłków powinno odbywać się w godzinach od 11:25 do 13:30.
- 5) Dopuszcza się sprzedaż posiłków osobom spoza Szkoły po godzinie 13.30.
- 6) Szacunkowa dzienna liczba uczniów korzystających z posiłków: ok. 90. Rzeczywista dzienna liczba uczniów korzystających z posiłków będzie wynikać ze stanu dziennego uczniów korzystających z posiłków obecnych w szkole.

- 7) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby uczniów korzystających z posiłków na poziomie 50%.
- 8) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP.
- 9) Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem 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. poz. 1154).
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszelkich wytycznych Ministerstwa Edukacji Narodowej, Ministra Zdrowia czy też Głównego Inspektora Sanitarnego związanych z zagrożeniem zarażeniem epidemiologicznym i współpracować w tym zakresie z Zamawiającym, a także informować Zamawiającego o wszelkich działaniach z tym związanych
- 11) W przypadku wystąpienia sytuacji zagrożenia epidemicznego lub wprowadzenia przez szkołę nauki zdalnej Zamawiający, na czas trwania ww. przeszkód, zastrzega sobie możliwość całkowitego zawieszenia obiadów lub zamówienie obiadów w mniejszej ilości. Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

12) Warunki jakościowe posiłków:

- 12.1) jadłospis powinien być urozmaicony - rodzaj potrawy nie może się powtarzać w ciągu 10 dni,
- 12.2) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- 12.3) do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie produktów zbożowych lub ziemniaków, warzyw i owoców - surowych lub przetworzonych bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych o niskiej zawartości sodu/soli, mięso, ryby, jaja i nasiona roślin strączkowych - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu, tłuszcze spożywcze - oleje, masło, margaryny miękkie niearomatyzowane lub mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 %, sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dziennie spożycie soli nie powinno przekroczyć 5 gram, zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
- 12.4) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny, jarskim lub mięsny,
- 12.5) Zamawiający wymaga, aby w ciągu tygodnia drugie danie obejmowało:
 - 12.5.1) 3 razy danie mięsne,

- 12.5.2) 1 danie jarskie (pierogi, naleśniki, kopytka, makaron itp.),
- 12.5.3) 1 danie rybne (nie dopuszcza się dań rybnych z przetworzonej ryby, dopuszczalne są jedynie dania zawierające filet rybny),
- 12.6) nie dopuszcza się, powtarzalności tego samego rodzaju posiłku w ciągu dwóch tygodni;
- 12.7) temperatura posiłku: nie mniej niż 60-75 stopni Celsjusza, z wyjątkiem posiłków, które z zasady podaje się „na zimno”.
- 13) **Warunki ilościowe posiłków:**
 - 13.1) **obiad:** kaloryczność około 650 kcal (zupa min. 270 ml + drugie danie min. 430 gram),
 - 13.1.1) **zupa:** pomidorowa, jarzynowa, żurek, rosół itp., gotowana na wywarze jarskim, warzywno-mięsny lub mięsny z dodatkiem składnika głównego,
 - 13.1.2) **drugie danie:**
 - a) dania mięsne o gramaturze ok. 100 - 140 g np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec z kurczaka, bitki, itp. (w przypadku dań mięsnych unikać należy mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa),
 - b) ziemniaki, zamiennie ryż, makaron, kasze, kluski śląskie, itp. – ok. 180 - 220 g,
 - c) dania bez mięsa - mączne o gramaturze min. 430 g - pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka,
 - d) ryby bez ości (filet) o gramaturze ok. 100 - 140 g - jedna porcja w tygodniu,
 - e) surówki o gramaturze ok. 80 - 100 g,
 - f) w tygodniu powinno być: nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej,
 - 13.1.3) **kompot lub napój:** gramatura ok 200 ml
 - 14) Produkcja posiłków ma się odbywać na bazie produktów świeżych, najwyższej jakości, bez stosowania sztucznych dodatków.
 - 15) Wykonawca we własnym zakresie zakupi produkty do przygotowywania posiłków, z możliwością identyfikacji źródła ich pochodzenia.
 - 16) Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food.
 - 17) Nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych czy półproduktów.
 - 18) Zaleca się umiarkowane stosowanie soli i cukru.
 - 19) Wykonawca opracowuje dekadowe jadłospisy. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być zróżnicowany, zbilansowany, różnorodny, dostosowany do pory roku, wykorzystujący produkty sezonowe. W jadłospisie należy podać nazwy produktów, gramaturę, alergeny występujące w składzie posiłków, dni w jakich dany produkt będzie wydawany.
 - 20) Wykonawca będzie przysyłał jadłospis na adres e-mail wskazany przez Zamawiającego w terminie do 2 dni roboczych przed rozpoczęciem dekady.
 - 21) W jadłospisie należy uwzględnić posiłki dietetyczne dla danego dziecka (na wniosek rodzica) – zgłoszenie po stronie Zamawiającego.
 - 22) Posiłki mogą być przyrządzane jedynie w pomieszczeniach zatwierdzonych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, przez osoby posiadające aktualne

badania do celów sanitarno-epidemiologicznych, zaświadczenie lekarskie dopuszczające do pracy w przemyśle spożywczym, stosujące właściwą odzież ochronną oraz przestrzegające zasad higieny osobistej.

- 23) Na Wykonawcy ciąży obowiązek pobierania próbek ze wszystkich przygotowanych posiłków każdego dnia.
- 24) Wykonawca w cenie oferty zapewni niezbędne naczynia stołowe i sztućce do spożywania posiłków oraz na własny koszt będzie je uzupełniał. Zamawiający wyklucza korzystanie z naczyń i sztućców jednorazowych.
- 25) Mycie i wyparzenie naczyń wraz z utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych należą do obowiązków Wykonawcy.
- 26) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, o czym niezwłocznie powiadomi Zamawiającego oraz wskaże źródło pochodzenia posiłków.
- 27) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem jakościowym, ilościowym i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach lub jest nieświeży, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

Część II NAJEM

- 1) Najem obejmuje pomieszczenia kuchni, jadalni o łącznej powierzchni 47,73 m² oraz ruchomości znajdujące się w wyżej wymienionych pomieszczeniach.
- 2) Najemca doposaży na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie, o którym mowa w Części I, w szczególności: piec konwekcyjno-parowy oraz w zmywarko-wyparzarke gastronomiczną.
- 3) Wynajmowana nieruchomość (powierzchnia) wykorzystywana będzie przez Najemcę wyłącznie na cele prowadzonej działalności gospodarczej w zakresie zbiorowego żywienia z zastrzeżeniem punktu 4, 5.
- 4) Najemca ma prawo zorganizować w wynajętych pomieszczeniach bufet.
- 5) Wynajmujący zastrzega sobie prawo, za jednodniowym uprzedzeniem, do bezpłatnego wykorzystywania pomieszczenia jadalni, w godzinach gdy nie są wydawane posiłki dla uczniów na cele statutowe szkoły.
- 6) Najemca obowiązany jest dokonywać we własnym zakresie i na własny koszt konserwacji powierzonego sprzętu oraz remontów bieżących.
- 7) Najemca obowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt do sprzątania wynajmowanych pomieszczeń.
- 8) Przybliżone miesięczne wynagrodzenie dla Wynajmującego z tytułu kosztów najmu pomieszczeń obejmujące wysokość czynszu za wynajem, podatku od nieruchomości i mediów oraz należność za zużycie gazu i energii elektrycznej skalkulowaną na

podstawie odczytów rzeczywistych stanów podliczników dokonywanych w ostatnim dniu miesiąca wynosi: 1035,85 zł + 23% VAT = **1274,10 zł**.

9) Wynajmujący zastrzega możliwość zmiany stawek opłat.

10) Najemca zobowiązany jest do uregulowania należności „z góry” po otrzymaniu faktury.

Szczegółowe zagadnienia dotyczące warunków realizacji zamówienia uregulowane są także w projekcie umowy stanowiącym **Załącznik nr 5** do SWZ.

Rozdział III. Wspólne ubieganie się o zamówienie

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia na zasadach określonych w art. 58-59 ustawy Pzp. W takim przypadku:

1. Wykonawcy występujący wspólnie są zobowiązani do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie przedmiotowego zamówienia publicznego.
2. Wszelka korespondencja będzie prowadzona przez Zamawiającego wyłącznie z pełnomocnikiem.
3. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie (tj. przez każdego z Wykonawców lub upoważnionego pełnomocnika).

Rozdział IV. Termin wykonania zamówienia

1. Zamówienie będzie realizowane w terminie od 07.01.2026 r. do 22.12.2026 r., od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni wolnych od nauki szkolnej.
2. W przypadku przedłużenia się procedury przetargowej, Zamawiający przewiduje rozpoczęcie realizacji zamówienia w terminie późniejszym niż wskazany powyżej.

Rozdział V. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia

Projektowane postanowienia umowy określone zostały w projekcie umowy stanowiącym **Załącznik nr 5** do SWZ.

Rozdział VI. Termin związania ofertą

Wykonawca jest związany ofertą – 30 dni.

Pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.

Rozdział VII. Podstawy wykluczenia z postępowania

1. Zamawiający wykluczy z udziału w postępowaniu Wykonawcę, wobec którego zachodzi co najmniej jedna z przesłanek określonych w art. 108 ust. 1, art. 109 ust. 1 ustawy, z zastrzeżeniem art. 110 ustawy Pzp.
2. Ponadto Zamawiający wykluczy z udziału w postępowaniu Wykonawcę, wobec którego zachodzi co najmniej jedna z przesłanek z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2023 r. poz. 129 z późn. zm.).

Rozdział VIII. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia

Na podstawie art. 112 ustawy Pzp, zamawiający określa następujące warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. **Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej**, o ile wynika to z odrębnych przepisów:
 - 1) Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca będzie posiadał aktualną decyzję właściwego terenowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu.
 - 2) W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z wykonawców będzie posiadał wymaganą decyzję.
2. W zakresie **zdolności technicznej lub zawodowej** Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli:
 - 1) Wykonawca w okresie ostatnich 3 lat, od dnia w którym upływa termin składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował należycie lub realizuje należycie, w ramach jednej umowy, co najmniej jedno zamówienie obejmujące swoim zakresem przygotowanie i dostawę gotowych posiłków przez okres co najmniej 6 miesięcy i dla średnio co najmniej 90 osób dziennie.
 - 2) Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował na potrzeby realizacji zamówienia:
 - a) środkiem transportu przystosowanym do przewozu posiłków w termosach,
 - b) piecem konwekcyjno-parowym,
 - c) zmywarko-wyparzarką gastronomiczną,
 - d) niezbędnymi naczyniami stołowymi i sztućcami do spożywania posiłków.
3. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w ust. 1 oraz 2 Wykonawca składa oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2** do SWZ.

Rozdział IX. Sposób przygotowania i złożenia oferty

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.

2. Zawartość oferty:

1) **Formularz ofertowy** - wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1** do SWZ.

Uwaga: Zamawiający nie korzysta z interaktywnego formularza ofertowego opracowanego przez Platformę e-Zamówienia

2) **Pełnomocnictwo** – gdy umocowanie osoby składającej ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych

3) **Oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu** - wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2** do SWZ

oraz - w przypadku polegania na zasobach podmiotu trzeciego:

3.1) **Oświadczenie Podmiotu udostępniającego zasoby dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu** - wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2a** do SWZ

3.2) **Zobowiązanie Podmiotu trzeciego dotyczące udostępnienia zasobów** - wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2b** do SWZ

4) **Oświadczenie Wykonawcy dotyczące podstaw do wykluczenia** - wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 3** o SWZ

4.1) **Oświadczenie Podmiotu udostępniającego zasoby dotyczące podstaw do wykluczenia** - wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 3a** o SWZ

5) **Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia** - wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 4** o SWZ (jeżeli dotyczy)

6) **Zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa (jeżeli dotyczy).**

3. Sposób złożenia oferty:

1) Wykonawca składa **ofertę** na Platformie e-Zamówienia za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiającej przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodania plików.

2) Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty” w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) Wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.

- 3) Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz. U. z 2022 r. poz.1233 ze zm.), Wykonawca w celu utrzymania poufności tych informacji, przekazuje się je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jaki i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”. Wykonawca zobowiązany jest wraz z przekazaniem informacji zastrzeżonych jako tajemnica przedsiębiorstwa wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, uzasadniając takie zastrzeżenie. W sytuacji, gdy Wykonawca zastrzeże informacje, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy lub odrębnych przepisów, informacje te będą podlegały udostępnieniu na takich samych zasadach, jak pozostałe niezastrzeżone informacje.
- 4) Formularz ofertowy podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Rekomendowanym wariantem podpisu jest typ wewnętrzny. Podpis formularza ofertowego wariantem podpisu w typie zewnętrznym również jest możliwy, tylko w tym przypadku, powstały oddzielny plik podpisu dla tego formularza należy załączyć w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
- 5) Pozostałe dokumenty wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą, które są zgodne z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby opatrzone podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu(zewnętrzny, wewnętrzny) w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę” dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem(typ wewnętrzny).
- 6) W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 7) System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym

Potwierdzeniu Odebrania (EPO). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.

- 8) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
- 9) Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.

Rozdział XI. Miejsce oraz termin składania ofert

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia do dnia **23.12.2025 r. do godz. 12.00.**
2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 23.12.2025 r. o godz. 13.00.
3. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego przy użyciu którego następuje otwarcie, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym w pkt 3, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Zamawiający niezwłocznie po otwarciu ofert udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje dotyczące:
 - 1) nazw albo imion i nazwisk oraz siedzib lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej bądź miejsca zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte,
 - 2) cen lub kosztów zawartych w ofertach.

Rozdział XV. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:
 - 1) **Cena oferty (C)** - waga kryterium **70%**.

Najniższa oferowana cena zamówienia otrzyma maksymalną ilość punktów. Każda kolejna wyższa cena otrzyma ilość punktów wyliczoną wg proporcji matematycznej w stosunku do ceny najniższej.

Przykładowe wyliczenie “wagi” kryterium ceny:

$$C = (CN/CR) \times 100 \times 70\%$$

gdzie:

C - liczba punktów za kryterium

CN - najniższa cena brutto wykonania zamówienia spośród wszystkich rozpatrywanych ofert

CR - cena brutto wykonania zamówienia w ofercie rozpatrywanej

2) Doświadczenie w realizacji usług cateringowych dla szkoły (D) – waga kryterium 10 %.

Zamawiającemu zależy, aby dostarczone posiłki były przygotowane przez Podmiot, posiadający największe doświadczenie w realizacji usług cateringowych dla szkół lub przedszkoli. Podmiot z najdłuższym stażem w świadczeniu w/w usług otrzyma ilość punktów wyliczoną wg proporcji matematycznej. Zamawiający przyzna punkty w niniejszym kryterium oceny ofert w oparciu o wskazane przez Wykonawcę w Formularzu oferty (Załącznik nr 1 do SWZ) – pkt 2, doświadczenie w realizacji usług cateringowych dla szkoły w latach.

Przykładowe wyliczenie “wagi” kryterium doświadczenia w realizacji usług cateringowych dla szkoły:

$$D = (DR/DN) \times 100 \times 10\%$$

gdzie:

D - liczba punktów za kryterium

DR - doświadczenie Wykonawcy w ofercie rozpatrywanej

DN - najdłuższe doświadczenie Wykonawcy spośród wszystkich rozpatrywanych ofert

3) Zabezpieczenie stołówki w dwie osoby do wydawania posiłków (O) – waga kryterium 20 %

a) zabezpieczenie stołówki w **dwie osoby** do wydawania posiłków 100 pkt

b) zabezpieczenie stołówki w **jedną osobę** do wydawania posiłków 0 pkt

2. Zamawiający przyzna punkty (P) za całkowity koszt usługi cateringowej:

$$P = C + D + O$$

gdzie:

P – ilość uzyskanych punktów za wszystkie kryteria

C – liczba punktów uzyskanych w kryterium ceny

D – liczba punktów uzyskanych w kryterium doświadczenia w cateringu dla szkoły

O – liczba punktów uzyskanych w kryterium zabezpieczenia stołówki w dwie osoby do wydawania posiłków

Punktacja przyznana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.

3. W ww. kryteriach można uzyskać maksymalnie 100 punktów.

4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów.

Rozdział XVI. Sposób obliczenia ceny

1. W formularzu ofertowym należy podać cenę brutto, która musi określać całkowitą wycenę wykonania zamówienia, na którą składają się:

- 1) Koszty pośrednie przygotowania posiłku
- 2) Koszt tzw. „wsadu do kotła”

Uwaga!

Dla zapewnienia standardów i jakości oferowanych posiłków koszt tzw. „wsadu do kotła” nie może być niższy niż 8,50 zł brutto na każdy wydany abonamentowy posiłek obiadowy. Oferty z kosztem niższym niż 8,50 zł brutto zostaną odrzucone, jako niezgodne z warunkami zamówienia.

2. Cenę oferty stanowić będzie wynagrodzenie ryczałtowe Wykonawcy za wykonanie przedmiotu zamówienia. W cenie oferty należy uwzględnić **wszystkie koszty wykonania zamówienia**.
3. Ofertę należy sporządzić przy uwzględnieniu warunku, że materiały oraz środki techniczne niezbędne do wykonania zamówienia dostarcza Wykonawca. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. W wyniku nieuwzględnienia okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia, Wykonawca ponosić będzie skutki niedoszacowania. Od Wykonawcy wymagane jest bardzo szczegółowe zapoznanie się z przedmiotem zamówienia i skalkulowanie ceny oferty z należytą starannością.
5. Cena ma być wyrażona w złotych polskich brutto. Cenę oferty należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zł/gr.).
6. Wykonawca zobowiązany jest zastosować stawkę VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
7. Zgodnie z art. 225 ustawy pzp, jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W takiej sytuacji Wykonawca 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.
8. Brak złożenia ww. informacji będzie postrzegany jako brak powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego. Wzór Formularza Ofertowego został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku

podatkowego, o którym mowa w pkt 7. W przypadku, gdy wybór oferty prowadziłby do powstania takiego obowiązku Wykonawca winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.

Rozdział XVII. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający poinformuje Wykonawcę, któremu zostanie udzielone zamówienie, o miejscu i terminie zawarcia umowy.
2. Wykonawca przed zawarciem umowy poda wszelkie informacje niezbędne do wypełnienia treści umowy na wezwanie Zamawiającego.
3. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający będzie żądał przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców, w której m.in. zostanie określony pełnomocnik uprawniony do kontaktów z Zamawiającym oraz do wystawiania dokumentów związanych z płatnościami, przy czym termin, na jaki została zawarta umowa, nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.
4. Najpóźniej w dniu podpisania umowy, Wykonawca przekaze Zamawiającemu:
 - 1) listę osób dedykowanych do realizacji zamówienia wraz z aktualnymi orzeczeniami sanitarno-epidemiologicznymi, wydanymi na podstawie ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. oraz na żądanie Zamawiającego:
 - 2) kopię decyzji lub innego dokumentu właściwego terenowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzających spełnienie wymagań przez środek transportu do przewozu posiłków w termosach.
 - 3) kopię decyzji właściwego terenowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu.
5. Niedopełnienie powyższych formalności przez wybranego Wykonawcę będzie potraktowane przez Zamawiającego jako niemożność zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

Rozdział XIX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

Wykonawcom, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach przewidzianych w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590 ustawy Pzp).

Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na

listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.

Zgodnie z art. 513 ustawy Pzp odwołanie przysługuje na:

1. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania Wykonawców lub konkursie, w tym na projektowane postanowienie umowy;
2. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania Wykonawców lub konkursie, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
3. zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub zorganizowania konkursu na podstawie ustawy, mimo że Zamawiający był do tego obowiązany.

Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej oraz przekazuje się Zamawiającemu w sposób, o którym mowa w art. 514 ust. 2 i 3 ustawy Pzp. Terminy na wniesienie odwołania określa art. 515 ustawy Pzp. W art. 516 ustawy Pzp określone jest co ma zawierać odwołanie i co należy do niego dołączyć. Szczegółowe regulacje dotyczące odwołania określają art. 513 – 578 ustawy Pzp.

Zgodnie z art. 579 ust. 1 ustawy Pzp na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Natomiast zgodnie z art. 590 ust. 1 ustawy Pzp od wyroku sądu lub postanowienia kończącego postępowanie w sprawie przysługuje skarga kasacyjna do Sądu Najwyższego. Postępowanie skargowe uregulowane jest w art. 579-590 ustawy Pzp.

Rozdział XX. Pouczenie dotyczące ochrony danych osobowych

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), dalej „RODO”, informuję, że:

KLAUZULA INFORMACYJNA

klienci, dostawcy i kooperanci

l.p.	Informacje podane na podstawie 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 (Dz. U. UE.L.2016.119.1) - RODO
1.	Dane dotyczące administratora: tożsamość i dane kontaktowe Administratorem danych osobowych jest Szkoła Podstawowa Nr 3 im. Marii w Krośnie z siedzibą w Krośnie: 38-400 Krosno, ul. Marii Konopnickiej 5

	e-mail: sp3krosno@krosnosp3.pl, tel. 13 43 210 09
2.	<p>Dane kontaktowe inspektora ochrony danych</p> <p>W sprawach dotyczących przetwarzania Państwa danych osobowych, mogą się Państwo kontaktować w następujący sposób:</p> <ul style="list-style-type: none"> -listownie na adres administratora -e-mail: biuro@liwerbeg.pl -telefonicznie na numer telefonu podany do administratora
3.	<p>Cele przetwarzania danych osobowych oraz podstawa prawna przetwarzania</p> <p>Przetwarzanie danych osobowych odbywa się w celu zawarcia i wykonania umowy usługi zgodnie z umową. Podstawa prawna: art. 6 ust. 1 lit. b, c RODO oraz na podstawie zgody udzielonej w celach określonych każdorazowo w przekazywanych formularzach zgody lub konkretnego działania potwierdzającego taką zgodę, art. 6 ust. 1 lit. a RODO</p>
4.	<p>Informacje o odbiorcach danych osobowych lub o kategoriach odbiorców</p> <p>Administrator udostępnia dane osobowe innym odbiorcom lub kategoriom odbiorców, tj.: organom publicznym, instytucjom i innym podmiotom upoważnionym do dostępu lub otrzymania danych osobowych na podstawie przepisów prawa.</p> <p>Odbiorcami Państwa danych osobowych mogą być podmioty uprawnione do obsługi doręczeń oraz podmioty, z którymi administrator zawarł umowę na świadczenie usług serwisowych dla użytkowanych u administratora systemów informatycznych, a także innych niezbędnych usług do zrealizowania celu.</p>
5.	<p>Informacje o zamiarze przekazania danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej oraz o stwierdzeniu lub braku stwierdzenia przez Komisję odpowiedniego stopnia ochrony lub w przypadku przekazania, o którym mowa w art. 46, art. 47 lub art. 49 ust. 1 akapit drugi RODO, wzmiankę o odpowiednich lub właściwych zabezpieczeniach oraz o możliwościach uzyskania kopii danych lub o miejscu udostępnienia danych</p> <p>Państwa dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.</p>
6.	<p>Okres, przez który dane osobowe będą przechowywane, lub kryteria ustalania tego okresu</p> <p>Państwa dane osobowe będą przechowywane na podstawie przepisów prawa, przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania wskazanych w pkt. 3, lecz nie krócej niż okres wskazany w przepisach o archiwizacji, chyba, że co innego wynika z przepisów szczególnych.</p>
7.	<p>Informacje o prawie do żądania od administratora dostępu do danych osobowych dotyczących osoby, której dane dotyczą, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania lub o prawie do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także o prawie do przenoszenia danych</p> <p>Przysługuje Państwu prawo do:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • dostępu do treści danych (zgodnie z art. 15 RODO); • sprostowania danych (zgodnie z art. 16 RODO); • usunięcia danych (zgodnie z art. 17 RODO); • ograniczenia przetwarzania danych (zgodnie z art. 18 RODO); • przenoszenia danych (zgodnie z art. 20 RODO); • prawo do wniesienia sprzeciwu (zgodnie z art. 21 RODO); <p>z zastrzeżeniem, że niektóre z tych praw podlegają ograniczeniu z uwagi na fakt, iż podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. c) RODO.</p> <p>Jeśli przetwarzanie odbywa się na podstawie zgody jaką jest oświadczenie lub wyraźne działanie potwierdzające, to przysługuje Państwu prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem. Wycofanie się ze zgody można złożyć w formie wniosku drogą pisemną na adres korespondencyjny Administratora lub Inspektora Ochrony Danych. Konsekwencją wycofania się ze zgody będzie brak możliwości przetwarzania danych innych niż wynikające z przepisów prawa.</p>
8.	<p>Informacja o prawie wniesienia skargi do organu nadzorczego</p> <p>W przypadku uznania, iż przetwarzanie Państwa danych osobowych narusza przepisy RODO, macie Państwo prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.</p>
9.	<p>Informacje dotyczące podania danych osobowych - czy jest wymogiem ustawowym lub umownym lub warunkiem zawarcia umowy oraz czy osoba, której dane dotyczą, jest zobowiązana do ich podania i jakie są ewentualne konsekwencje niepodania danych.</p> <p>Podanie danych osobowych jest obligatoryjne w oparciu o przepisy prawa w zakresie niezbędnym do dokonania transakcji sprzedaży. Brak podania danych osobowych uniemożliwia zawarcie i wykonanie umowy [m.in. realizację dostawy, prowadzenie rozliczeń], w pozostałym zakresie jest dobrowolne jak np. numer telefonu, adres poczty elektronicznej.</p>
10.	<p>Informacje o zautomatyzowanym podejmowaniu decyzji, w tym o profilowaniu, o którym mowa w art. 22 ust. 1 i 4 RODO, oraz - przynajmniej w tych przypadkach - istotne informacje o zasadach ich podejmowania, a także o znaczeniu i przewidywanych konsekwencjach takiego przetwarzania dla osoby, której dane dotyczą</p> <p>Państwa dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą poddawane profilowaniu.</p>

Jednocześnie Administrator Państwa danych przypomina o ciąży na Państwa obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane w związku z zobowiązaniem i które Administrator pośrednio pozyska Klienta, dostawcy czy kooperanta biorącego udział w zobowiązaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jego z wyłączeń, o których mowa w art. 14 RODO.

Załączniki do SWZ:

1. Załącznik nr 1 Formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 Oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu
3. Załącznik nr 2a Oświadczenie Podmiotu udostępniającego zasoby dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu.
4. Załącznik nr 2b Zobowiązanie Podmiotu trzeciego dotyczące udostępnienia zasobów
5. Załącznik nr 3 Oświadczenie Wykonawcy dotyczące podstaw do wykluczenia
6. Załącznik nr 3a Oświadczenie Podmiotu udostępniającego zasoby dotyczące podstaw do wykluczenia
7. Załącznik nr 4 Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
8. Załącznik nr 5 Projekt umowy

Zatwierdził:

Krosno, dnia 15.12.2025 r.