

**Kolejowy Szpital Uzdrawiskowy
w Nałęczowie SPZOZ**
24-140 Nałęczów, ul. M. Górskiego 6
tel. 81 501-42-08, NIP 716-226-93-97
Regon 431217562, KRS 0000004917

Nałęczów, dnia **2026-09-18**

Kolejowy Szpital Uzdrawiskowy w Nałęczowie SPZOZ

ul. Michała Górskiego 6

24-140 Nałęczów

Numer sprawy: KSU.1-3321/19/26

OFERENCI /WSZYSCY/

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY W POSTĘPOWANIU

o wartości szacunkowej nieprzekraczającej progu 170.000,00 zł. (netto) określonego w art. 2 pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2026r. poz. 793 z p. zm.)

W związku z planowanym zakupem Kolejowy Szpital Uzdrawiskowy w Nałęczowie SPZOZ prosi o przedstawienie oferty cenowej w następującym zakresie:

Nazwa zadania:

Cykliczne dostawy mięsa i wędlin na potrzeby żywieniowe Kolejowego Szpitala Uzdrawiskowego w Nałęczowie SPZOZ przez okres 12 miesięcy od podpisania umowy.

Kolejowy Szpital Uzdrawiskowy w Nałęczowie SPZOZ zaprasza do złożenia oferty cenowej w zakresie określonym w niniejszym zaproszeniu.

Przedmiotem niniejszego postępowania są sukcesywne dostawy mięsa i wędlin przez okres 12 miesięcy, zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik nr 1.

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mięsa i wędlin na potrzeby żywieniowe Kolejowego Szpitala Uzdrawiskowego w Nałęczowie SPZOZ.
2. Szczegółowy zakres zamówienia i wymagania Zamawiającego określają opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy stanowiący załącznik nr 1.

3. Ilości wskazane w formularzu cenowym są szacunkowe. Zamawiający gwarantuje realizację co najmniej 80% wartości zamówienia wynikającej z oferty. Niewykorzystanie pozostałej części zamówienia nie stanowi podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń.
4. Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz innych obowiązujących przepisów dotyczących żywności.
5. Przedmiot zamówienia będzie dostarczany zgodnie z postanowieniami niniejszego zaproszenia i umowy oraz będzie spełniał obowiązujące wymagania sanitarne.
6. Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia użyto znaków towarowych, nazw producentów lub nazw własnych, należy je rozumieć jako określenie oczekiwanego standardu jakościowego, z dopuszczeniem produktów równoważnych. Wykonawca oferujący produkt równoważny powinien wskazać jego producenta i nazwę oraz wykazać, że spełnia on wymagania określone przez Zamawiającego. Brak wskazania produktu równoważnego oznacza, że Wykonawca oferuje produkt zgodny z opisem Zamawiającego.
7. Kody CPV:
 - 15131130-5 - Wędliny
 - 15110000-2 - Mięso

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mięsa i wędlin na potrzeby żywieniowe Kolejowego Szpitala Uzdrowskiego w Nałęczowie SPZOZ.
2. Szczegółowe zapotrzebowanie określa formularz cenowy stanowiący załącznik nr 1 do zaproszenia.
3. Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymagania określone w niniejszym zaproszeniu oraz wytworzone zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności:
 - a) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - b) ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, wraz z aktami wykonawczymi,
 - c) mającymi zastosowanie przepisami prawa Unii Europejskiej, w szczególności:
 - rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
 - rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego,

- rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,

d) ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego.

Wykonawca musi stosować zasady systemu HACCP zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dostarczany towar musi być świeży i posiadać wymagane dokumenty jakościowe.

Zamawiający nie wymaga dołączenia do oferty dokumentu potwierdzającego wdrożenie i stosowanie systemu HACCP.

Osoby wykonujące przewóz żywności muszą posiadać aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, jeżeli jest to wymagane przepisami.

Minimalna zawartość mięsa w wędlinach powinna wynosić 75%, przy czym co najmniej 50% oferowanego asortymentu wędlin powinno zawierać nie mniej niż 90% mięsa. Wędliny powinny być pakowane próżniowo lub hermetycznie.

7. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę zawierającą co najmniej:

- nazwę produktu,
- wykaz składników,
- datę produkcji,
- nazwę i adres producenta,
- masę netto,
- termin przydatności do spożycia albo data minimalnej trwałości, stosownie do rodzaju produktu,
- ilość netto wyrażoną w odpowiedniej jednostce miary,
- oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.

8. Nie dopuszcza się dostarczania produktów w opakowaniach zastępczych lub uszkodzonych.

9. Oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać wymagania jakościowe właściwe dla danego asortymentu, obowiązujące wymagania sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP. Termin przydatności produktów musi zapewniać ich bezpieczne wykorzystanie przez Zamawiającego. Zamawiający może zażądać dokumentów potwierdzających dopuszczenie produktu do obrotu i spożycia, wydanych przez właściwy organ albo producenta, jeżeli obowiązek ich posiadania wynika z przepisów.

10. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP, GMP lub HACCP:

- posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych,
- mięso i wyroby wędliniarskie powinny posiadać handlowy dokument identyfikacyjny, jeżeli jest wymagany przepisami.

11. Wykonawca może oferować artykuły równoważne wobec produktów opisanych za pomocą znaków towarowych lub nazw własnych. Produkty równoważne muszą posiadać właściwości

i parametry nie gorsze od wymaganych przez Zamawiającego. Obowiązek wykazania równoważności spoczywa na Wykonawcy.

12. Zamawiający ustala następujące cechy wyrobów równoważnych:
 - 1) - gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może być niższa niż gramatura wskazana w formularzu cenowym, chyba że formularz dopuszcza przeliczenie ilości,
 - 2) - oferowane produkty równoważne muszą posiadać porównywalne walory organoleptyczne, w szczególności smak, zapach, barwę i konsystencję,
 - 3) - skład produktów równoważnych musi zapewniać parametry jakościowe nie gorsze od parametrów produktów opisanych przez Zamawiającego.
13. Każdy dostarczony produkt musi być klasy jakości wymaganej w formularzu cenowym, a w braku takiego określenia - klasy pierwszej.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru poszczególnych artykułów według bieżących potrzeb i celowości ich zakupu.
15. Zamówienia będą składane pisemnie, telefonicznie, e-mailem lub faksem (według wyboru Zamawiającego), stosownie do bieżącego zapotrzebowania, na numer/adres wskazany przez Wykonawcę.
16. Terminy i częstotliwość dostaw mogą ulegać zmianie stosownie do bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
17. Wykonawca jest odpowiedzialny za terminowość i jakość realizowanych dostaw.
18. Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia za czas przewozu ponosi Wykonawca.
19. W przypadku niezgodności ilościowej albo stwierdzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej lub handlowej żywności Zamawiający może odmówić przyjęcia dostawy i niezwłocznie zgłosić reklamację, w szczególności osobiście, telefonicznie lub pocztą elektroniczną.
20. **Zamawiający zastrzega sobie również prawo do złożenia reklamacji w przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości dostarczonych produktów na etapie szykowania posiłków.**
21. Każda dostawa zostanie potwierdzona dokumentem dostawy podpisanym przez upoważnionych przedstawicieli Stron.
22. Wykonawca uzupełni braki ilościowe albo wymieni wadliwy towar na towar wolny od wad w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, umożliwiającym wykorzystanie produktu zgodnie z planowanym zapotrzebowaniem.
23. Jeżeli Zamawiający poweźmie uzasadnione wątpliwości co do jakości dostarczonych produktów, może przekazać je do badania. Jeżeli badanie potwierdzi niezgodność produktu z zamówieniem lub obowiązującymi wymaganiami, uzasadnionymi kosztami badania zostanie obciążony Wykonawca.

Cenę oferty należy obliczyć zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik nr 1 i wpisać do formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 2.

Zamawiający porówna złożone oferty zgodnie z kryteriami wskazanymi poniżej. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, zostanie zawarta umowa. Ze względu na wartość zamówienia do postępowania nie stosuje się przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych, a Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w tej ustawie.

Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

KRYTERIUM	WAGA
Cena	60%
Jakość oferowanych produktów	20%
Termin płatności	10%
Czas realizacji dostawy interwencyjnej	10%

SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Rozliczenie dostaw następować będzie na podstawie faktycznie dostarczonych ilości oraz cen jednostkowych netto wskazanych w formularzu cenowym. Ceny jednostkowe obejmują wszystkie koszty prawidłowej realizacji zamówienia, w tym transport, opakowanie i rozładunek.
2. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie wymagania określone w zaproszeniu i projekcie umowy. Wykonawca podaje łączną cenę oferty oraz ceny jednostkowe.
3. Cenę należy obliczyć:
 - 1) podając cenę netto,
 - 2) wskazując zastosowaną stawkę podatku VAT,
 - 3) obliczając wysokość podatku VAT,
 - 4) podając cenę brutto stanowiącą sumę wartości netto i wysokości podatku VAT.
4. Ceny jednostkowe należy wskazać w formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr 1, podając cenę netto za właściwą jednostkę miary, wartość netto, stawkę podatku VAT oraz wartość brutto.
5. Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania wszelkich niezbędnych informacji, które są konieczne do prawidłowej wyceny przedmiotu zamówienia i zawarcia umowy, gdyż wyklucza się możliwość roszczeń Wykonawcy związanych z błędnym skalkulowaniem ceny lub pominięciem elementów niezbędnych do prawidłowego wykonania umowy.
6. Obliczona przez Wykonawcę cena oferty powinna zawierać wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie, jakie Wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia dla terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszelkie

wymagane przepisami podatki i opłaty. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie informacje, wymagania i warunki podane w niniejszym Zaproszeniu.

7. Prawidłowe ustalenie stawki podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług.
8. Ceny jednostkowe netto podane w ofercie są ostateczne i niepodlegają negocjacjom, z zastrzeżeniem przypadków zmiany wynagrodzenia przewidzianych w projekcie umowy.
9. Cena ofertowa powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cenę należy podać cyfrowo oraz słownie. W przypadku rozbieżności w cenie podanej cyfrą i cenie podanej słownie za prawidłową uznaje się cenę podaną słownie.
10. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
11. Łączna cena ofertowa brutto będzie służyć do porównania ofert. Rozliczenie w okresie realizacji umowy będzie następowało na podstawie faktycznie zrealizowanych dostaw i cen jednostkowych.

I. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

Kryteria oceny ofert na dostawy mięsa i wędlin

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie stosował poniższe kryteria. Maksymalna łączna liczba punktów wynosi 100.

Cena	60%	60 pkt
Jakość oferowanych produktów	20%	20 pkt
Termin płatności	10%	10 pkt
Czas realizacji dostawy interwencyjnej	10%	10 pkt
Razem	100%	100 pkt

1 Cena

Liczba punktów w kryterium Cena zostanie obliczona według wzoru:

$$C = (C_{\min} / C_b) \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

- C – liczba punktów przyznanych badanej ofercie,
- C_{min} – najniższa cena brutto spośród ofert niepodlegających odrzuceniu,
- C_b – cena brutto badanej oferty.

Maksymalnie w tym kryterium można uzyskać 60 punktów.

2 Jakość oferowanych produktów

Ocena jakości zostanie przeprowadzona na podstawie próbek następujących produktów:

- Kielbasa wiejska poz. nr 8 według zapisu z formularza cenowego
- Kielbasa żywiecka poz. nr 9, według zapisu z formularza cenowego
- Pieczeń schabowa poz. nr 18 według zapisu z formularza cenowego
- Pieczeń wieprzowa poz. nr 19 według zapisu z formularza cenowego

- Szynka gotowana wieprzowa poz. nr 28 według zapisu z formularza cenowego

Wykonawca dostarczy wraz z ofertą po jednym oryginalnie zapakowanym opakowaniu każdego produktu, o masie co najmniej 300 g. Każda próbka musi posiadać etykietę zawierającą co najmniej nazwę produktu, skład, procentową zawartość mięsa, dane producenta, numer partii oraz termin przydatności do spożycia. Próbkę nie podlegają zwrotowi.

Smak i zapach właściwe dla danego produktu	5 pkt
Konsystencja produktu	4 pkt
Wygląd i barwa	3 pkt
Zawartość mięsa wskazana na etykiecie	5 pkt

Skład produktu	3 pkt
Razem	20 pkt

Zasady oceny zawartości mięsa

od 75% do 79,99%	1 pkt
od 80% do 84,99%	2 pkt
od 85% do 89,99%	3 pkt
od 90% do 94,99%	4 pkt
co najmniej 95%	5 pkt

Jeżeli oceniane są trzy produkty, wynik za zawartość mięsa stanowi średnią arytmetyczną punktów przyznanych tym produktom. Końcowy wynik w kryterium jakości stanowi średnią arytmetyczną punktów przyznanych przez wszystkich członków komisji, zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku.

Produkty dostarczane w trakcie realizacji umowy muszą odpowiadać próbkom ocenionym w postępowaniu pod względem producenta, nazwy handlowej, składu, zawartości mięsa i pozostałych parametrów jakościowych.

3 Termin płatności

14 dni	5 pkt
30 dni	10 pkt

Termin płatności będzie liczony od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury. Jeżeli Wykonawca nie poda terminu płatności albo poda termin inny niż 14 lub 30 dni, Zamawiający przyjmie do oceny termin 14 dni i przyzna ofercie 5 punktów.

4 Czas realizacji dostawy interwencyjnej

Przez dostawę interwencyjną należy rozumieć:

- uzupełnienie brakującego asortymentu,
- wymianę produktu zakwestionowanego pod względem jakościowym,
- wymianę produktu niezgodnego z zamówieniem,
- dostarczenie towaru w przypadku pilnego, nieprzewidzianego zapotrzebowania Zamawiającego.

Czas realizacji dostawy interwencyjnej będzie liczony od chwili przekazania Wykonawcy zgłoszenia telefonicznego lub pocztą elektroniczną do chwili dostarczenia towaru do siedziby Zamawiającego.

do 2 godzin	10 pkt
powyżej 2 godzin do 4 godzin	7 pkt
powyżej 4 godzin do 6 godzin	3 pkt

Maksymalny dopuszczalny czas realizacji dostawy interwencyjnej wynosi 6 godzin.

Jeżeli Wykonawca:

- nie wskaże czasu realizacji dostawy interwencyjnej – Zamawiający przyjmie czas 6 godzin i przyzna 3 punkty,
- wskaże czas krótszy niż 2 godziny – do oceny zostanie przyjęty czas 2 godzin i przyznane zostanie 10 punktów,
- wskaże czas dłuższy niż 6 godzin – oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z warunkami zamówienia.

Zaoferowany czas realizacji dostawy interwencyjnej zostanie wpisany do umowy i będzie obowiązywał przez cały okres jej realizacji.

Łączna ocena oferty

Łączna liczba punktów zostanie obliczona według wzoru:

$$P = C + J + T + D$$

gdzie:

- P – łączna liczba punktów,
- C – punkty w kryterium Cena,
- J – punkty w kryterium Jakość oferowanych produktów,
- T – punkty w kryterium Termin płatności,
- D – punkty w kryterium Czas realizacji dostawy interwencyjnej.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą łączną liczbę punktów spośród ofert niepodlegających odrzuceniu.

II. Warunki udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - zdolności do występowania w obrocie gospodarczym - *Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.*
 - uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów - *Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.*
 - sytuacji ekonomicznej i finansowej - *Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.*
 - zdolności technicznej lub zawodowej

Jakość oferowanych produktów – waga 20%

Ocena jakości zostanie przeprowadzona na podstawie próbek następujących produktów:

1. szynka wieprzowa,
2. polędwica sopocka,
3. kiełbasa [wpisać rodzaj wskazany w formularzu cenowym].

Wykonawca dostarczy po jednym oryginalnie zapakowanym opakowaniu każdego produktu, o masie co najmniej 300 g. Próbkę należy dostarczyć wraz z ofertą. Każda próbka musi posiadać etykietę zawierającą nazwę produktu, skład, zawartość mięsa, dane producenta, numer partii oraz termin przydatności do spożycia.

Próbki nie podlegają zwrotowi.

Sposób oceny próbek

Próbki powinny być oceniane przez co najmniej trzyosobową komisję. Przed oceną można je

oznaczyć numerami, aby osoby oceniające nie znały nazwy wykonawcy ani producenta.

Oceniana cecha	Sposób oceny	Punkty
Smak i zapach	typowy dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów	0–5
Konsystencja	właściwa, zwarta, bez nadmiernej wodnistości, gumowatości lub kruchości	0–4
Wygląd i barwa	jednolita, właściwa dla rodzaju produktu, bez przebarwień	0–3
Zawartość mięsa	oceniana na podstawie etykiety produktu	0–5
Skład produktu	ograniczona zawartość zbędnych wypełniaczy i dodatków	0–3
Łącznie		20

Punktacja za zawartość mięsa

Punkty za deklarowaną zawartość mięsa przyznaje się według następujących zasad:

- od 75% do 79,99% mięsa – 1 punkt,
- od 80% do 84,99% mięsa – 2 punkty,
- od 85% do 89,99% mięsa – 3 punkty,
- od 90% do 94,99% mięsa – 4 punkty,
- co najmniej 95% mięsa – 5 punktów.

Jeżeli oceniane są trzy produkty, wynik stanowi średnią arytmetyczną punktów przyznanych za zawartość mięsa w tych produktach.

Ocena organoleptyczna

Każdy członek komisji dokonuje indywidualnej oceny próbek na przygotowanym arkuszu. Końcowy wynik w kryterium jakości stanowi średnią arytmetyczną punktów przyznanych przez wszystkich członków komisji, zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku.

Ocena próbek zostanie udokumentowana protokołem oraz indywidualnymi arkuszami ocen.

III. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty należy składać do dnia – 29.09.2026-TERMIN SKŁADANIA OFERT] do godz. 12.00

Ofertę w formie papierowej można złożyć w siedzibie Zamawiającego: Kolejowy Szpital Uzdrowski w Nałęczowie SPZOZ,

ul. Michała Górskiego 6, 24-140 Nałęczów,

pokój nr 6.

Ofertę można również przesłać pocztą elektroniczną na adres: postepowania@ksunaleczow.pl.

Informacja o wyniku postępowania zostanie przekazana Wykonawcom, którzy złożyli oferty,

pocztą elektroniczną.

Osobą do kontaktów w sprawie niniejszego zamówienia jest:

stanowisko: Kierownik Działu Gospodarczo-Administracyjnego

imię i nazwisko: Bogdan Cybula

tel.: 81 585 54 32

w godz.9.00-12.00

IV. Postanowienia dotyczące przetwarzania danych osobowych:

1. Zamawiający informuję, że dane osobowe pozyskane w związku z przeprowadzeniem niniejszego postępowania przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „Rozporządzenie RODO” w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego
2. Administratorem danych osobowych jest Zamawiający. Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych stanowi ustawa Prawo zamówień publicznych.
3. Dane osobowe będą przetwarzane w celu:
 - a) przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
 - b) zawarcia i realizacji umowy z wyłonionym w niniejszym postępowaniu wykonawcą,
 - c) dokonania rozliczenia i płatności związanych z realizacją umowy,
 - d) przeprowadzenie ewentualnych postępowań kontrolnych i / lub audytu przez komórki Zamawiającego i inne uprawnione podmioty,
 - e) udostępnienie dokumentacji postępowania i zawartej umowy jako informacji publicznej,
 - f) archiwizacji postępowania.
4. Dane osobowe będą ujawniane wykonawcom oraz wszystkim zainteresowanym.
5. Dane osobowe będą przechowywane przez okres obowiązywania umowy a następnie przez okres co najmniej 5 lat zgodnie z przepisami dotyczącymi archiwizacji. Dotyczy to wszystkich uczestników postępowania.
6. Osobie, której dane dotyczą przysługuje na warunkach określonych w przepisach Rozporządzenia RODO:
 - a) prawo dostępu do danych (art. 15),
 - b) prawo sprostowania danych (art. 16),
 - c) prawo do usunięcia danych (art. 17),
 - d) prawo do ograniczenia przetwarzania danych (art. 18).
 - e) prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.
7. Osobie, której dane dotyczą nie przysługuje:
 - a) prawo do usunięcia danych osobowych, „prawo do bycia zapomnianym” w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e Rozporządzenia RODO,
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 Rozporządzenia

RODO,

- c) prawo sprzeciwu, o którym mowa w art. 21 Rozporządzenia RODO,
 - 8. Podanie danych jest dobrowolne, jednakże ich niepodanie może uniemożliwić Zamawiającemu dokonanie oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia, co skutkować może wykluczeniem wykonawcy z postępowania lub odrzuceniem jego oferty.
 - 9. Wykonawca składając ofertę składa oświadczenie dotyczące przetwarzania danych osobowych.
- Osobą do kontaktów w sprawie niniejszego zamówienia jest; w terminach

Załączniki:

1. Formularz cenowy wraz z zapotrzebowaniem
2. Formularz ofertowy
3. Wzór umowy
4. Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

DYREKTOR
Kolejowego Szpitala Uzdrawiskowego
w Nałęczowie SPZOZ

Alicja Omiecka

Kierownik Zamawiającego

Kierownik Działu Żywności

Karolina Mazur
mgr Karolina Mazur

KIEROWNIK
Działu Administracyjno-Gospodarczego

Bogdan Cybula
Kolejowy Szpital Uzdrawiskowy
w Nałęczowie, ul. Górskiego 6
NIP 716 22 69 397