

Chwałowice, dnia 05 sierpnia 2026 r.

Zapytanie ofertowe

**na zakup i sukcesywną dostawę artykułów spożywczych do stołówki szkolnej
w Zespole Szkół i Placówek w Chwałowicach**

**Zamawiający: Zespół Szkół i Placówek w Chwałowicach, Chwałowice numer 247,
27-100 Iłża;**

Regon: 389729580 Nip: 7963005472

Tel: 048 616 30 49

e-mail: sekretariat@zspchwalowice.pl

1. Nazwa przedmiotu zamówienia:

zakup i sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej
w Zespole Szkół i Placówek w Chwałowicach.

(której wartość nie przekracza kwoty 170.000.00 zł netto, wyłączonej ze stosowania przepisów ustawy
z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych).

2. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup i sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej w Zespole Szkół i Placówek w Chwałowicach, 27-100 Iłża, Chwałowice 247, w okresie **od 01.09.2026 r. do 31.12.2026 r lub do dnia wykorzystania kwoty wskazanej w umowie w zależności które ze zdarzeń nastąpi jako pierwsze.**
2. Szczegółowy wykaz asortymentu (artykuły spożywcze) oraz przewidywana ilość zamówienia na okres trwania umowy określona została w Zapytaniu ofertowym oraz Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik numer 1 do Zapytania ofertowego.
3. Zakup i sukcesywna dostawa do siedziby Zamawiającego artykułów spożywczych będzie odbywać się partiami w ilościach hurtowych jak i pojedynczych sztukach jednostkowych, a wielkość oraz termin dostawy zostanie każdorazowo określony w jednostronnych dyspozycjach Zamawiającego.

4. Zamawiający będzie dokonywał zamówień e-mailowo, a zamówienia będą określać asortyment, jego ilość oraz termin dostawy.
5. Zamawiający wymaga aby dostarczane produkty były pierwszego gatunku, dopuszczone do obrotu zgodnie z obowiązującymi wymogami, normami i atestami;
6. Oferowany przez Wykonawcę towar musi odpowiadać obowiązującym na terenie Unii Europejskiej oraz Rzeczypospolitej Polski przepisom i normom jakościowym, a także spełniać wymogi sanitarne i higieniczne, w tym zasady systemu HACCP.
7. Wykonawca zapewni bezpłatny transport i wniesienie towaru do wyznaczonego miejsca magazynowania w siedzibie Zamawiającego.
8. Dostawy będą realizowane sukcesywnie od poniedziałku do piątku w godzinach od 06:00 do 07:00, z wyłączeniem okresów przerw w działalności stołówki szkolnej, oraz innych dni wolnych od zajęć dydaktycznych.
9. Odbiór jakościowy oraz ilościowy będzie dokonywał upoważniony pracownik szkoły.
10. Wykonawca będzie odpowiadał za zabezpieczenie i jakość towaru podczas transportu oraz wszelkie szkody, braki i wady powstałe w tym czasie, ponosząc konsekwencje prawne związane z ich wystąpieniem.

11. Przedmiot zamówienie obejmuje zakup i sukcesywną dostawę następujących produktów spożywczych wraz z planowaną ilością zamówienia:

1. Mąka pszenna typ 450 1kg = 150 szt.;
2. Mąka ziemniaczana 1kg = 5 szt.;
3. Mąka ziemniaczana (400-500g) = 10 szt.;
4. Cukier kryształ 1 kg = 5 szt.;
5. Cukier puder (400-500g) = 12 szt.;
6. Bułka tarta (400-500g) = 20 szt.;
7. Bułka tarta 1 kg = 25 szt.;
8. Kasza jaglana (400-500g) = 10 opakowań;
9. Kasza jaglana 1 kg = 2 szt.;
10. Kasza jaglana w woreczkach (4*100g) = 4 opakowania;
11. Kasza pęczak 1 kg = 40 szt.;
12. Kasza pęczak w woreczkach (4*100g) = 5 opakowań;
13. Kasza gryczana 1kg = 40 szt.;
14. Kasza gryczana w woreczkach (4*100g) = 5 opakowań;
15. Kasza jęczmienna 1 kg = 30 szt.;
16. Kasza jęczmienna w woreczkach (4*100g) = 5 opakowań;
17. Kasza kuskus 1 kg = 10 szt.;
18. Kasza kuskus (200-300g) = 10 szt.;
19. Kasza manna (400-500g) = 10 szt.;
20. Kasza manna 1kg = 10 szt.;
21. Kasza bulgur w woreczkach (4*100g) = 6 opakowań;
22. Ryż biały 1kg = 60 szt.;
23. Ryż biały w woreczkach (4*100g) = 10 opakowań;
24. Ryż brązowy w woreczkach (4*100g) = 30 opakowań;
25. Makaron (muszelki, świderki, gwiazdki, nitki, rurki, spaghetti) (400-500g) = 200 szt.;
26. Makaron (muszelki, świderki, gwiazdki, nitki, rurki, spaghetti) 1 kg = 150 szt.;

27. Makaron łazanki (400-500g) = 25 szt.;
28. Makaron zacierki (220-500g) = 10 szt.;
29. Makaron zacierki (250-400g) = 10 szt.;
30. Makaron pełnoziarnisty (muszelki, świderki, gwiazdki) (400-500g) = 100 szt.;
31. Makaron bezglutenowy (200-300g) = 10 szt.;
32. Makaron z grochu, soczewicy, ciecierzycy (400-500g) = 30 szt.;
33. Makaron ryżowy (300-400g) = 10 szt.;
34. Tortilla pszenna (240-320g) = 3 szt.;
35. Tortilla pełnoziarnista (240-320g) = 6 szt.;
36. Płatki jaglane (400-500g) = 8 szt.;
37. Płatki owsiane (400-500g) = 10 szt.;
38. Płatki żytnie (250-500 g) = 5 szt.;
39. Płatki ryżowe (400-500 g) = 10 szt.;
40. Płatki orkiszowe (250-400g) = 5 szt.;
41. Płatki kukurydziane (200-300g) = 20 szt.;
42. Płatki kukurydziane 500g = 10 szt.;
43. Płatki kukurydziane 1 kg = 10 szt.;
44. Płatki czekoladowe (250-350g) = 10 szt.;
45. Fasola Jaś (400-500g) = 20 szt.;
46. Fasola Jaś 1 kg = 10 szt.;
47. Soczewica czerwona lub zielona (400-500g) = 15 szt.;
48. Soczewica czerwona lub zielona 1 kg = 10 szt.;
49. Ciecierzycy (400-500g) = 10 szt.;
50. Ciecierzycy 1 kg = 10 szt.;
51. Groch łuskany 500g = 20 szt.;
52. Soja (400-500g) = 20 szt.;
53. Soja 1 kg = 20 szt.;
54. Fasola czerwona lub biała w zalewie (400-500g) = 20 szt.;
55. Ciecierzycy w zalewie (400-500g) = 10 szt.;
56. Soczewica w zalewie (400-500g) = 10 szt.;
57. Groszek konserwowy (400-500g) = 15 szt.;
58. Kukurydza konserwowa (400-500g) = 15 szt.;
59. Papryka konserwowa (600-750ml) = 10 szt.;
60. Ogórki konserwowe (800-950ml) = 10 szt.;
61. Szczaw w słoiku (270-350g) = 30 szt.;
62. Ananasa w puszcze plastry (530-600g) = 20 szt.;
63. Brzoskwinie w puszcze (750-850g) = 20 szt.;
64. Tuńczyk w sosie własnym lub oleju (160-190g) = 20 szt.;
65. Filet z makreli w oleju lub pomidorach (160-180g) = 20 szt.;
66. Pomidory suszone w słoiku (270-350g) = 20 szt.;
67. Pomidory w puszcze (400-500g) = 60 szt.;
68. Pasata pomidorowa butelka (500-750ml) = 20 szt.;
69. Pasata pomidorowa kartonik (400-500ml) = 80 szt.;
70. Koncentrat pomidorowy (170-200g) = 100 szt.;
71. Koncentrat buraczany (240-380g) = 20 szt.;
72. Barszcz biały butelka (470-500g) = 20 szt.;
73. Żur w butelce (470-500g) = 20 szt.;
74. Ketchup (450-500g) = 25 szt.;
75. Musztarda (180-200g) = 10 szt.;
76. Majonez (400-700g) = 20 szt.;
77. Chrzan (180-200g) = 15 szt.;

78. Ocet (500-750ml) = 40 szt.;
79. Pieprz czarny mielony – przyprawa (20-40g) = 50 szt.;
80. Papryka słodka – przyprawa (20-40g) = 10 szt.;
81. Papryka ostra – przyprawa (20-40g) = 10 szt.;
82. Curry – przyprawa (20-40g) = 10 szt.;
83. Kurkuma – przyprawa (20-40g) = 5 szt.;
84. Majeranek – przyprawa (8-20g) = 10 szt.;
85. Liść laurowy – przyprawa (5-10g) = 10 szt.;
86. Ziele angielskie – przyprawa (10-20g) = 10 szt.;
87. Gałka muszkatołowa – przyprawa (10-20g) = 5 szt.;
88. Przyprawka do kurczaka (20-40g) = 10 szt.;
89. Przyprawa do mięs (75-100g) = 10 szt.;
90. Tymianek – przyprawa (8-15g) = 5 szt.;
91. Oregano – przyprawa (8-15g) = 5 szt.;
92. Zioła prowansalskie – przyprawa (8-15g) = 5 szt.;
93. Bazylia – przyprawa (8-15g) = 5 szt.;
94. Przyprawa typu kucharek/vegeta bez dodatku glutaminianu sodu (150-300g) = 5 szt.;
95. Sól kuchenna 1 kg = 10 szt.;
96. Sól o obniżonej zawartości sodu 350g = 80 szt.;
97. Cukier wanilinowy (15-30g) = 20 szt.;
98. Proszek do pieczenia (15-30g) = 15 szt.;
99. Cynamon (10-30g) = 10 szt.;
100. Soda oczyszczona (70-100g) = 10 szt.;
101. Kwasek cytrynowy (20-40g) = 10 szt.;
102. Żelatyna (20-50g) = 20 szt.;
103. Drożdże (90-110g) = 20 szt.;
104. Wiórki kokosowe (100-150g) = 5 szt.;
105. Orzechy włoskie (90-200g) = 5 szt.;
106. Migdały płatki (70-150g) = 5 szt.;
107. Rodzynki (100-200g) = 5 szt.;
108. Sezam (100-200g) = 2 szt.;
109. Simie lniane (100-200g) = 5 szt.;
110. Nasiona chia (150-250g) = 5 szt.;
111. Pestki dyni (100-200g) = 5 szt.;
112. Żurawina suszona (100-250g) = 5 szt.;
113. Śliwka suszona (100-250g) = 5 szt.;
114. Słonecznik łuskany (100-200g) = 5 szt.;
115. Masło orzechowe (350-500g) = 5 szt.;
116. Kakao (150-200g) = 5 szt.;
117. Czekolada gorzka (70-100g) = 5 szt.;
118. Czekolada mleczna (70-100g) = 5 szt.;
119. Dżem o obniżonej zawartości cukru (różne smaki) (230-300g) = 10 szt.;
120. Powidła śliwkowe (250-330g) = 10 szt.;
121. Budyń bez dodatku cukru (35-65g) = 5 szt.;
122. Galaretka owocowa (40-80g) = 5 szt.;
123. Kisiel (35-70g) = 5 szt.;
124. Miód pszczeni (250-400g) = 2 szt.;
125. Olej rzepakowy 1l = 40 szt.;
126. Olej rzepakowy 3l = 20 szt.;
127. Olej rzepakowy 5l = 20 szt.;
128. Olej lniany (250-350ml) = 5 szt.;

- 129. Sucharki bez cukru (220-230g) = 15 szt.;
- 130. Wafle ryżowe (100-150g) = 20 szt.;
- 131. Wafle tortowe (140-200g) = 15 szt.;
- 132. Herbatniki czekoladowe (150-200g) = 10 opakowań;
- 133. Herbatniki czekoladowe (400-500g) = 10 opakowań;
- 134. Herbatniki maślane (150-200g) = 10 opakowań;
- 135. Herbatniki maślane (400-500g) = 10 opakowań;
- 136. Pałeczki kukurydziane (40-60g) = 20 opakowań;
- 137. Biszkopcy okrągłe (140-200g) = 20 opakowań;
- 138. Baton zbożowy (35-60g) = 100 szt.;
- 139. Ciasteczka zbożowe 6*4 w opakowaniu = 40 opakowań;
- 140. Mus owocowy, warzywny, owocowo-warzywny 100g = 150 szt.;
- 141. Sok owocowy, warzywny, owocowo-warzywny (200-300ml) = 250 szt.;
- 142. Kawa zbożowa (150-220g) = 5 szt.;
- 143. Herbata czarna w saszetkach (80-100 szt. w opakowaniu) = 20 opakowań;
- 144. Herbata owocowa w saszetkach (20-40 szt. w opakowaniu) = 20 opakowań;
- 145. Rumianek w saszetkach (20-40 szt. w opakowaniu) = 10 opakowań;
- 146. Mięta w saszetkach (20-40 szt. w opakowaniu) = 10 opakowań;
- 147. Mleko 2%; 1l = 400 szt.;
- 148. Mleko 3,2% 1l = 150 szt.;
- 149. Mleko bez laktozy 1l = 30 szt.;
- 150. Napój sojowy (900-1000ml) = 30 szt.;
- 151. Napój owsiany (900-1000ml) = 30 szt.;
- 152. Napój migdałowy (900-1000ml) = 30 szt.;
- 153. Napój kokosowy (900-1000ml) = 30 szt.;
- 154. Mleczko kokosowe (400-500ml) = 20 szt.;
- 155. Jogurt owocowy(150-220g) = 80 szt.;
- 156. Jogurt naturalny (150-180g) = 50 szt.;
- 157. Jogurt naturalny(330-400g) = 140 szt.;
- 158. Jogurt grecki (330-400g) = 100 szt.;
- 159. Jogurt pitny (250-350g) = 100 szt.;
- 160. Serek homogenizowany (150-250g) = 100 szt.;
- 161. Maślanka 1l = 20 szt.;
- 162. Kefir (400-500g) = 50 szt.;
- 163. Śmietana 12% (400g) = 80 szt.;
- 164. Śmietana 18% (400g) = 300 szt.;
- 165. Śmietanka 30% (400-500g) = 10 szt.;
- 166. Śmietanka 36% (400-500g) = 10 szt.;
- 167. Twaróg sernikowy wiaderko (1kg) = 40 szt.;
- 168. Serek śmietankowy kanapkowy (130-180g) = 20 szt.;
- 169. Ser twarogowy (200-250g) = 30 szt.;
- 170. Ser twarogowy 1kg = 30 szt.;
- 171. Ser gouda 1kg = 30 szt.;
- 172. Ser mozzarella 1kg = 30 szt.;
- 173. Serek Mascarpone (250g) = 5 szt.;
- 174. Serek topiony trójkąciki (25g) = 10 opakowań;
- 175. Serek topiony plastry (120-180g) = 10 opakowań;
- 176. Tofu (180-250g) = 15 szt.;
- 177. Masło extra 80-83 % zawartości tłuszczu (180-200g) = 100 szt.;
- 178. Masło śmietankowe (180-200g) = 80 szt.;
- 179. Jaja klasa M = 1000 szt.;

180. Jaja klasa L = 600 szt.;

181. Woda mineralna niegazowana (0,5 L) = 400 szt.;

182. Woda mineralna niegazowana (1,5 L) = 800 szt.;

3. **Termin realizacji zamówienia:** Umowa od 01.09.2026 r. do 31.12.2026 r. lub do dnia wykorzystania kwoty wskazanej w umowie w zależności które ze zdarzeń nastąpi jako pierwsze.

4. **Dokumenty jakie Wykonawca powinien złożyć do oferty:**

- a. Oferent powinien przygotować ofertę w/g formularza oferty, którego wzór stanowi załącznik numer 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

5. **Warunki udziału w postępowaniu: (wymagania, sposób ich potwierdzenia)**

- a) Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym. Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.
- b) Sytuacja ekonomiczna i finansowa. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej. Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.
- c) Zdolność techniczna lub zawodowa. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.
- d) Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów prawa. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

6. **Kryteria stosowane przy wyborze najkorzystniejszej oferty:**

1. Zamawiający we wstępnej analizie ofert zbada, czy została prawidłowo wyliczona cena oferty brutto. Następnie wybierze ofertę najkorzystniejszą i sprawdzi ją pod względem kompletności i spełniania wymogów formalnych.
2. Przy wyborze oferty Zamawiający kierować się będzie: Kryterium cena oferty brutto – waga 100%.
3. W trakcie oceny ofert Zamawiający będzie przyznawał ocenianym ofertom punkty według następującego wzoru:

Cena ogółem- punkty za kryterium cena oferty brutto zostaną obliczone wg następującego wzoru:

CN

$C = \frac{CN}{Co} \times 100 \text{ pkt}$, gdzie:

Co

C - oznacza liczbę punktów uzyskanych w kryterium cena oferty ogółem brutto (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku),

CN - oznacza cenę brutto najtańszej z ofert,

Co - oznacza cenę brutto ocenianej oferty.

Przez kryterium cena oferty brutto rozumie się cenę uzyskaną w przedstawionej Ofercie (załącznik numer 1 do Zapytania ofertowego), jako sumę poszczególnych pozycji brutto. Cena oferty brutto zawiera wszelkie koszty Wykonawcy ponoszone przy realizacji niniejszego zamówienia, łącznie z kosztem transportu.

4. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta wynosi 100 pkt.
5. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu oraz otrzyma najwyższą liczbę punktów (C).
6. Zamawiający będzie przyznawał punkty z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
7. Jeżeli dwie oferty uzyskają największą identyczną liczbę punktów, Zamawiający wezwie tych wykonawców do złożenia oferty dodatkowej. Cena oferty dodatkowej nie może być wyższa niż cena oferty pierwotnej.
7. Zamawiający **odrzuca ofertę**, jeżeli:
 - a. została złożona po terminie składania ofert;
 - b. jej treść będzie niezgodna z zapisami niniejszego zapytania ofertowego;
 - c. zawiera błędy w obliczaniu ceny lub kosztu;
 - d. nie wszystkie rubryki w przedstawionej ofercie (Załącznik numer 1 do Zapytania ofertowego) zostaną wypełnione;
 - e. jeżeli zostanie złożona oferta przez Wykonawcę, który nienależycie realizował umowę u Zamawiającego (z nienależytą starannością).
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo **unieważnienia zapytania ofertowego**, jeżeli:
 - a. nie złożono żadnej oferty;
 - b. wszystkie złożone oferty podlegały odrzuceniu;
 - c. cena najkorzystniejszej oferty lub koszt lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia chyba, że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny lub kosztu najkorzystniejszej oferty,

- d. wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonania zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
- e. postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie Umowy lub prawidłową jej realizację,
- f. postępowanie może być także unieważnione przez Zamawiającego bez podania przyczyny (bez podania uzasadnienia) w każdym momencie i nie stanowi podstawy do roszczenia sobie prawa ze strony Oferenta do realizacji zamówienia, oferenci uczestniczą w postępowaniu na własny koszt i ryzyko, nie przysługują im żadne roszczenia z tytułu unieważnienia postępowania przez Zamawiającego.

9. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

a) Ofertę należy:

- **złożyć osobiście** w siedzibie Zamawiającego tj. Zespół Szkół i Placówek w Chwałowicach, 27-100 Iłża, Chwałowice 247;
- **przesłać pocztą** na adres Zamawiającego tj. Zespół Szkół i Placówek w Chwałowicach, 27-100 Iłża, Chwałowice 247;
- **lub złożyć w formie elektronicznej** na adres:
e-mail: sekretariat@zshipchwalowice.pl

b) Ofertę należy złożyć **do dnia 13 sierpnia 2026 r. do godziny: 9:00.**

c) Oferent może przed upływem składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

d) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści składanych ofert.

e) Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jego nadania.

f) Zamawiający otworzy złożone oferty w swojej siedzibie tj. w Zespole Szkół i Placówek w Chwałowicach, 27-100 Iłża, Chwałowice 247, **w dniu 13 sierpnia 2026 r. o godzinie 12:00.**

g) Wynik i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony w dniu **13.08.2026 r.** i umieszczony na stronie internetowej Zamawiającego BIP w zakładce zamówienia publiczne.

h) Oferty złożone w formie papierowej należy złożyć w nieprzezroczystej, zaklejonej, nienaruszonej kopercie, która będzie posiadać oznaczenia: **„Zakup i sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej w Zespole Szkół i Placówek w Chwałowicach” oraz „Nie otwierać przed 13.08.2026 r przed godz.: 12:00.”**

- i) Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru.
- j) **Zamawiający informuje**, że podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w pkt. 6

10. Osoba uprawniona do kontaktu z oferentami: Krakowska Emilia tel. 48 6163049, adres e-mail: sekretariat@zspichwalowice.pl

11. Dodatkowe informacje dla Wykonawcy:

W przypadku kierowania jakiejkolwiek korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem informujemy, że Zamawiający będzie przetwarzał dane osobowe nadawcy korespondencji. W związku z powyższym niezbędne jest zastosowanie poniższej klauzuli informacyjnej skierowanej do nadawcy korespondencji:

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 2016 r., Nr 119, s.1 ze zm.) - dalej: „RODO” informujemy że::

1. Administratorem danych osobowych, czyli podmiotem decydującym o celach i środkach przetwarzania danych osobowych zawartych we wszelkich dokumentach złożonych w odpowiedzi na niniejsze ogłoszenie (dane oferenta) i pozostałych dokumentach wymaganych do zawarcia umowy jest Dyrektor Zespołu Szkół i Placówek w Chwałowicach (adres Chwałowice 247, 27-100 Iłża, tel. kontaktowy: 48 616 30 49, e-mail: sekretariat@zspichwalowice.pl).
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych: Panią Ilonę Głogowską - Kowalczyk, z którym mogą się Państwo kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych za pośrednictwem adresu email: kancelaria.odo@gmail.com lub pisemnie na adres Administratora.
3. Jako Administrator w celu zawarcia umowy, jej realizacji, dokonywania rozliczeń, windykacji należności, a także w celach związanych z obowiązkiem ewidencji korespondencji i w celu obowiązku archiwizacji dokumentacji, będziemy przetwarzać dane osobowe zawarte we wszelkich dokumentach złożonych w odpowiedzi na niniejsze ogłoszenie oraz pozostałych dokumentach wymaganych do zawarcia umowy po rozstrzygnięciu przetargu, w związku z realizacją postępowania. Państwa dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji ww. celu z uwzględnieniem okresów przechowywania określonych w przepisach szczególnych, w tym przepisów archiwalnych.
4. Pani/Pana dane osobowe będą mogły być przekazywane wyłącznie podmiotom upoważnionym z mocy prawa.
5. Państwa dane osobowych nie będą przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy (obejmujący Unię Europejską, Norwegię, Liechtenstein i Islandię).
6. W związku z przetwarzaniem Państwa danych osobowych, przysługują Państwu następujące prawa:
 - 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) wycofania zgody na przetwarzanie danych osobowych, ale cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej wycofaniem,
 - e) prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), w sytuacji, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych (RODO).
7. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do realizacji celu, o którym mowa w punkcie 3 klauzuli.

Państwa dane mogą zostać przekazane podmiotom zewnętrznym na podstawie umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, a także podmiotom lub organom uprawnionym na podstawie przepisów prawa.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez Administratora, o którym mowa w pkt 1. w celu wskazanym w pkt.3 klauzuli.

05.08.2026v
Dyrektor
Zespołu Szkół i Placówek w Pniewalovicach
Adrian Barański
(data, podpis, pieczęć)