

Nowa Ruda, dnia 06.12.2022 r.

NR GOPS.262.2.2022

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
**o wartości szacunkowej nieprzekraczającej kwoty 30 000 EURO**

**Zamawiający:** Gmina Nowa Ruda - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie  
57-400 Nowa Ruda, ul. Niepodległości 2, tel.: 74 872 45 72, e-mail: poczta@gops.nowaruda.pl

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej z siedzibą w Nowej Rudzie przy ul. Niepodległości 2,  
57-400 Nowa Ruda**

**ZAPRASZA**

do składania ofert cenowych na wykonanie zadania pn. :

**„Przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych do Zespołu Szkół Nr 1 w Jugowie oraz przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów dla dzieci i młodzieży do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz dla dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich w okresie od 02 stycznia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r.”**

Wartość przedmiotowego zamówienia jest mniejsza od wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro, w związku z powyższym do niniejszego zapytania nie znajdują zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 2185).

**I. Nazwa zamówienia:**

**„Przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych do Zespołu Szkół Nr 1 w Jugowie oraz przygotowanie i dostawa obiadów dla dzieci i młodzieży do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz dla dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich w okresie od 02 stycznia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r.”**

**II. Opis przedmiotu zamówienia:**

**1.** Przedmiotem zamówienia w okresie od 02 stycznia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r. jest :

- 1) przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych do Zespołu Szkół Nr 1 Jugowie,
- 2) przygotowanie i dostawa obiadów dla dzieci i młodzieży do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich,
- 3) przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów dla osób dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich.

Szacunkowa liczba obiadów :

- około 30 obiadów dziennie w Ludwikowicach Kłodzkich,
- około 10 obiadów dziennie w Jugowie.

Zamawiający zastrzega, iż podana ilość obiadów w okresie obowiązywania umowy ma charakter orientacyjny i nie stanowi dla Zamawiającego zobowiązania do zakupu obiadów w podanej ilości. Ilość obiadów uzależniona jest od ilości uczniów i osób dorosłych faktycznie korzystających z obiadów.

**2. Kody CPV zamówienia :**

przygotowywanie posiłków –55321000-6  
dowózienie posiłków – 55520000-1  
usługi dostarczania posiłków do szkół – 5552400-9  
usługi gotowania posiłków - 55322000-3

**3.** Wykonanie przedmiotu zamówienia odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 02 stycznia 2023 r. do dnia 31 grudnia 2023 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (przerwy świąteczne, wakacje letnie i inne wskazane przez Zamawiającego lub dyrekcję placówek oświatowych).

**4.** Temperatura dostarczanych obiadów nie może być niższa niż 63 °C.

**5.** Na obiad składa się zupa, drugie danie i kompot.

**6.** Wymagania Zamawiającego wobec Wykonawcy w zakresie przygotowywania obiadów :

Wartość kaloryczna obiadów: 1000 - 1100 kcal;

Zupy:

przygotowywane na wywarze mięsnym z dużą ilością warzyw, np. jarzynowa, pomidorowa, kalafiorowa, fasolowa, grochówka, barszcz biały, barszcz czerwony, żurek itp. – 450 g,

Drugie dania:

Drugie dania winny składać się z 3 rodzajów produktów:

1/ produktów białkowych pochodzenia zwierzęcego (Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników, np. jaj, serów, ryb),

2/ produktów objętościowych (ziemniaki, kasze, makaron, ryż),

3/ produktów owocowo-warzywnych, z uwzględnieniem warzyw i owoców surowych.

Obiady winny zawierać:

1/ białko – ok. 10-20%,

2/ węglowodany – ok. 50-55 % ,

3/ tłuszcze – ok. 30-35 %.

Obiady muszą spełniać następujące warunki:

- jeden raz w tygodniu obiady z rybą: ryba – 150g, dodatek w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu lub makaronu – 150g i surówek lub jarzyn gotowanych – 100g,

- dwa razy w tygodniu obiady bezmięsne: naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, racuchy, krostki, dania z makaronem, krostki, gołąbki- 400 g,

- dwa razy w tygodniu obiady mięsne: udko z kurczaka, kotlet schabowy, kotlet z fileta z indyka lub kurczaka , kotlet mielony, gulasz mięsny – 150g, dodatek w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu lub makaronu – 150g i surówek lub jarzyn gotowanych – 100g,

- kompot: 200 ml,

- powinny być urozmaicone i o wysokiej jakości odżywczej,

- muszą posiadać wartość energetyczną zgodną z normą żywieniową, muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego (wg Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych punktów kontroli HACCP). Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości muszą spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży,

- muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość obiadów zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. obiady mają być przygotowane z komponentów zakupionych przez Wykonawcę. Do przygotowania obiadów należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi. Należy uwzględnić wartość kaloryczną i odżywczą dla dzieci w wieku szkolnym i osób dorosłych uzgodnione z dietetykiem. Wyklucza się posiłki na bazie Fast Food.

Wskazane jest zapewnienie korzystającym z dożywiania sezonowych owoców.

Zamawiający nie dopuszcza stosowania w przygotowywanych obiadach półproduktów sojowych i ziemniaków w formie gotowego puree.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości zwiększania przez wykonawcę kaloryczności obiadów poprzez stosowanie zwiększonych porcji produktów objętościowych /np. ziemniaki, pieczywo/.

### **III. Szczegółowy zakres zadania**

1. Wykonanie przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w dni nauki szkolnej w okresie od 02 stycznia 2023 r. do dnia 31 grudnia 2023 r., z uwzględnieniem przerw w nauce (przerwy świąteczne, ferie zimowe, wakacje letnie i inne wskazane przez Zamawiającego lub dyrekcję placówek oświatowych).

2. Cena dostarczanych obiadów będzie niezmienna przez cały okres wykonania zamówienia.

3. Ilość obiadów jest orientacyjna i może ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego. Konkretna ilość obiadów, które będą dostarczane w danym dniu będzie zamawiana z 24 godzinnym wyprzedzeniem (telefonicznie lub na piśmie).

4. Zamawiający nie poniesie żadnych konsekwencji w związku ze zmniejszeniem ilości zamówionych obiadów w stosunku do ilości podanej w niniejszym zapytaniu ofertowym jako ilość orientacyjna - maksymalna.

5. obiady winny być dostarczane do miejsca wydania między godz.11:00 a 13:00.

6. Wydawanie obiadów ma odbywać się w stołówce Zespołu Szkół Nr 1 w Jugowie (dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych) oraz w stołówce Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich (dla dzieci i młodzieży). Zamawiający zapewnia Wykonawcy dostęp do ww. pomieszczeń.

7. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia we własnym zakresie lokalu (miejsca) wydawania obiadów dla osób dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich.

8. Termosy z posiłkami dostarczane będą przez Wykonawcę bezpośrednio do pomieszczenia, w którym będą porcjowane i wydawane.

9. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw obiadów. Oferowana przez Wykonawcę cena ma zawierać w sobie wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu w okresie wykonania zamówienia.

10. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

11. Wykonawca będzie przekazywał zamawiającemu jadłospis miesięczny z tygodniowym wyprzedzeniem. Jadłospis winien zawierać gramaturę wszystkich produktów składających się na konkretny obiad. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności obiadów w ciągu jednego tygodnia. Jadłospisy winny być zatwierdzone i podpisane imieniem i nazwiskiem przez dietetyka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

12. Porcjowaniem i wydawaniem obiadów zajmować się będzie Wykonawca. Wykonawca jest odpowiedzialny za czystość pojemników, w których odbywać się będzie transport obiadów.

13. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorami placówek oświatowych i Kierownikiem Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie.

14. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

**IV. Warunki udziału w postępowaniu wraz z ich opisem oraz oświadczenia i dokumenty, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy :

- 1) są uprawnieni do wykonywania działalności będącej przedmiotem zamówienia,
- 2) posiadają doświadczenie w zakresie realizacji co najmniej jednego zamówienia, którego zakres obejmował przygotowanie, dostawę i wydawanie posiłków dla co najmniej 20 osób dziennie w okresie 2015-2022 r.

Uwaga:

Na potwierdzenie spełnienia tego warunku Wykonawca ma przedstawić wykaz zrealizowanego co najmniej jednego zamówienia wraz z podaniem:

- a/ wartości,
- b/ przedmiotu zamówienia,
- c/ dat wykonania (od-do),
- d/ podmiotu, na rzecz którego usługi zostały wykonane,
- e/ miejsca wykonania zamówienia,
- f/ liczba wydanych posiłków dziennie.

- 3) posiadają aktualną decyzję Państwowego Inspektoratu Sanitarnego o dopuszczeniu zakładu do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji i obrotu żywnością oraz dostarczania żywności dla odbiorców zewnętrznych (catering),
- 4) dysponują środkami transportu do przewozu żywności,
- 5) zatrudniają co najmniej jedną osobę uprawnioną zgodnie z obowiązującymi przepisami do przygotowania i transportu posiłków (posiada aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, prawo jazdy).

Uwaga:

Wykonawca ma złożyć oświadczenie, w którym przedstawi wykaz środków transportu dopuszczonych do przewozu żywności, którymi będzie dysponował w okresie

realizacji zamówienia oraz oświadczenie, w którym przedstawi wykaz osób, którymi będzie

posługiwał się przy wykonaniu przedmiotu zamówienia,

- 6) posiadają lub będą posiadać tytuł prawny do lokalu, w którym będą wydawane na wynos obiady dla osób dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich.

#### V. Termin i miejsce wykonania zamówienia:

1) Termin:

w okresie od dnia 02 stycznia 2023 r. do dnia 31 grudnia 2023 r.,

2) miejsce :

Zespół Szkół Nr 1 Jugowie, Zespół Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz wskazany lokal w Ludwikowicach Kłodzkich, do którego Wykonawca będzie posiadał tytuł prawny.

#### VI. Rodzaje i opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty

**1.** Wykonawca przedstawi w ofercie cenę jednostkowa brutto, netto oraz kwotę VAT podając je w zapisie liczbowym i słownie oraz cenę całkowita brutto, cenę całkowita netto, kwotę VAT obejmująca całość przedmiotu zamówienia, podając je w zapisie liczbowym i słownie, zgodnie z wzorem oferty.

Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zadania, w tym podatek VAT w ustawowej wysokości, a także inne koszty niezbędne do zrealizowania pełnego zakresu zamówienia. Cena oferty ma być wyrażona w PLN zgodnie z polskim systemem płatniczym, z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

**2.** Na ocenę oferty składa się :

1/ cena jednostkowa brutto,

2/ pozytywne referencje za wykonanie podobnego zamówienia, jak zamówienie będące przedmiotem postępowania, w tym za jakość dostarczanych obiadów.

**3.** Zamawiający wymaga, by Wykonawca przedstawił co najmniej jedno pozytywne referencje za wykonanie podobnego zamówienia, jak zamówienie będące przedmiotem postępowania, w tym za jakość dostarczanych obiadów.

**4.** Złożone oferty oceniane będą według następujących kryteriów:

1/ cena jednostkowa brutto - waga kryterium – 95 %

2/ pozytywne referencje za wykonanie podobnego zamówienia, jak zamówienie będące przedmiotem postępowania, w tym za jakość dostarczanych obiadów – waga kryterium -5%.

**5.** Sposób oceny ofert Zamawiający ustalił następująco:

ofercie o najniższej cenie przyznana zostanie maksymalna ilość punktów (100), pozostałym zaś ofertom przyznana zostanie odpowiednia ilość punktów obliczona na podstawie

następującego wzoru :

$$\text{ilość punktów oferty badanej} = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena w ofercie badanej}} \times 100$$

przy założeniu, że do wyliczeń brana będzie pod uwagę wartość całkowita brutto oferty za wykonanie całości usługi.

2/ ofercie zawierającej najwięcej pozytywnych referencji za wykonanie podobnego zamówienia, jak zamówienie będące przedmiotem niniejszego postępowania, w tym za jakość dostarczanych obiadów, przyznana zostanie maksymalna ilość punktów (100), pozostałym zaś ofertom przyznana zostanie odpowiednia ilość punktów obliczona na podstawie następującego wzoru:

$$\text{ilość punktów oferty badanej} = \frac{\text{liczba referencji oferty badanej}}{\text{najwyższa liczba referencji}} \times 100$$

Suma punktów uzyskana przez ofertę zostanie przemnożona przez wagi obydwu kryteriów.

Wybrana zostanie oferta, która uzyska łącznie największą ilość punktów.

W toku oceny ofert Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wszystkich wyników do dwóch miejsc po przecinku.

#### **VII. Określenie sposobu, terminu i miejsca składania ofert:**

1) oferty wraz z wymaganymi załącznikami należy składać w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy i zaadresowane na Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie, 57-400 Nowa Ruda, ul. Niepodległości 2 oraz oznaczone napisem:

**„OFERTA NA: „Przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych do Zespołu Szkół Nr 1 w Jugowie oraz przygotowanie i dostawa obiadów dla dzieci i młodzieży do Zespołu Szkół Nr 2 w Ludwikowicach Kłodzkich oraz dla dorosłych w Ludwikowicach Kłodzkich w okresie od 02 stycznia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r.”**

oraz z adnotacją „Nie otwierać przed dniem 21 grudnia 2021 r., godz. 10:15”

2) oferty należy składać w terminie do dnia 21 grudnia 2021 r. do godz. 10:00 w siedzibie Zamawiającego: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie, 57-400 Nowa Ruda, ul. Niepodległości 2.

Decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego.

3) otwarcie ofert nastąpi w dniu 21 grudnia 2021 r. o godz. 10:15 w siedzibie Zamawiającego.

4) ofertę należy sporządzić czytelną i trwałą techniką z podpisem Wykonawcy lub osoby upoważnionej do działania w imieniu Wykonawcy – wówczas do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo w oryginale lub notarialnie poświadczone; pozostałe załączniki składane są w oryginale lub w kopii poświadczonej przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.

5) Wykonawcy będą związani złożoną ofertą przez okres 30 dni, licząc od daty ostatecznego

terminu składania ofert.

6) oferta niespełniająca warunków określonych w zapytaniu ofertowym podlega odrzuceniu.

### **VIII. Dokumenty, jakie mają dostarczyć Wykonawcy:**

- 1) formularz oferty – załącznik nr 1,
- 2) oświadczenie – załącznik nr 2,
- 3) wykaz wykonanych zamówień – załącznik nr 3,
- 4) decyzja właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zezwalająca na prowadzenie działalności objętej niniejszym postępowaniem - weryfikacja spełniania warunku odbędzie się na podstawie przedstawionego dokumentu, na zasadzie spełnia /nie spełnia warunku,
- 5) zaświadczenie lub postanowienie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że środki transportu, którymi Wykonawca będzie świadczyć usługi w ramach niniejszego postępowania, spełniają wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021), zezwalające tym samym na transport żywności - weryfikacja spełniania warunku odbędzie się na podstawie przedstawionego dokumentu, na zasadzie spełnia /nie spełnia warunku,
- 6) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji działalności gospodarczej - weryfikacja spełniania warunku odbędzie się na podstawie przedstawionego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji – na zasadzie spełnia/nie spełnia warunku.

Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych.

### **IX. Osoby uprawnione do kontaktowania się z Wykonawcami oraz zasady porozumiewania się wykonawców i zamawiającego**

1. Osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami jest Pani Angelika Materna - inspektor w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie, tel.: 74 872 45 72; email: [poczta@gops.nowaruda.pl](mailto:poczta@gops.nowaruda.pl)
2. Korespondencja w sprawie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego może być prowadzona w formie pisemnej lub poczty elektronicznej.
3. W przypadku prowadzenia korespondencji za pomocą poczty elektronicznej każda ze stron na żądanie drugiej winna niezwłocznie potwierdzić fakt jej otrzymania.

### **X. Sposób prowadzenia postępowania**

1. Niniejsze postępowania prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego.
2. W prowadzonym postępowaniu Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej, określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wycofania niniejszego zapytania ofertowego bez podania przyczyn.

### **XI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Ogłoszenie o rozstrzygnięciu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wywieszane zostanie na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego oraz opublikowane zostanie na jego stronie internetowej BIP.

2. Powyższe ogłoszenie otrzymają również Wykonawcy uczestniczący w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

3. W zawiadomieniu wysłanym do Wykonawcy, którego oferta została wybrana określony zostanie termin i miejsce podpisania umowy.

4. Wzór umowy stanowi załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego i jest jej integralną częścią.

Z. op. wójta Gminy Nowa Ruda  
mgr inż. Andrzej Sikora

*Sikora*

.....  
CIESZYŃSKIE

Gminnego Urzędu Pracy Spółdzielni

**Załączniki:**

- 1) formularz oferty – załącznik nr 1
- 2) oświadczenie - załącznik nr 2
- 3) wykaz wykonanych zamówień – załącznik nr 3
- 4) wzór umowy – załącznik nr 4

## Klauzula informacyjna RODO

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) - dalej: RODO, informujemy, że administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Nowej Rudzie, ul. Niepodległości 2, 57-400 Nowa Ruda.
2. Na podstawie obowiązujących przepisów, wyznaczaliśmy Inspektora Ochrony Danych, z którym można kontaktować się w następujący sposób:
  - 1) pisemnie na adres: Agencja Informacji Gospodarczej s.c. Sklep i Biuro Oddział Kłodzko, ul. Wojska Polskiego 14, 57-300 Kłodzko.
  - 2) przez e-mail: [andrzej@aigsc.pl](mailto:andrzej@aigsc.pl)
3. Dane osobowe pozyskane w związku z zawarciem z Panią/Panem umowy będą przetwarzane w następujących celach:
  - 1) związanych z realizacją podpisanej z Panią/Panem umowy,
  - 2) związanych z dochodzeniem ewentualnych roszczeń, odszkodowań,
  - 3) udzielania odpowiedzi na Pani/Pana pisma, wnioski i skargi,
  - 4) udzielania odpowiedzi w toczących się postępowaniach.
4. Podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych jest:
  - 1) niezbędność do wykonania umowy lub do podjęcia działań na Pani/Pana żądanie przed zawarciem umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO),
  - 2) konieczność wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (art. 6 ust. 1 lit. c RODO),
  - 3) niezbędność do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez administratora (art. 6 ust. 1 lit. f RODO).
5. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do zawarcia i realizacji umowy.
6. Pozyskane od Pani/Pana dane osobowe mogą być przekazywane:
  - 1) podmiotom przetwarzającym je na nasze zlecenie oraz
  - 2) organom lub podmiotom publicznym uprawnionym do uzyskania danych na podstawie obowiązujących przepisów prawa, np. sądom, organom ścigania lub instytucjom państwowym, gdy wystąpią z żądaniem, w oparciu o stosowną podstawę prawną.
7. Pani/Pana dane nie będą przekazane do państw trzecich.
8. Okres przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest uzależniony od celu w jakim dane są przetwarzane. Okres, przez który Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane jest obliczany w oparciu o następujące kryteria:
  - 1) czasu obowiązywania umowy,
  - 2) przepisy prawa, które mogą nas obligować do przetwarzania danych przez określony czas,
  - 3) okres, który jest niezbędny do obrony naszych interesów.
9. Ponadto, informujemy, że ma Pani/Pan prawo do:
  - 1) dostępu do swoich danych osobowych,
  - 2) żądania sprostowania swoich danych osobowych, które są nieprawidłowe oraz uzupełnienia niekompletnych danych osobowych,
  - 3) żądania usunięcia swoich danych osobowych, w szczególności w przypadku cofnięcia przez Panią/Pana zgody na przetwarzanie, gdy nie ma innej podstawy prawnej przetwarzania,
  - 4) żądania ograniczenia przetwarzania swoich danych osobowych,
  - 5) wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania swoich danych, ze względu na Pani/Pana szczególną sytuację, w przypadkach, kiedy przetwarzamy Pani/Pana dane na podstawie naszego prawnie usprawiedliwionego interesu czy też na potrzeby marketingu bezpośredniego,
  - 6) przenoszenia swoich danych osobowych,
  - 7) wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną danych osobowych, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
10. W zakresie, w jakim Pani/Pana dane są przetwarzane na podstawie zgody – ma Pani/Pan prawo wycofania zgody na przetwarzanie danych w dowolnym momencie. Wycofanie zgody nie ma wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/Pana zgody przed jej wycofaniem. Zgodę może Pani/Pan wycofać poprzez wysłanie oświadczenia o wycofaniu zgody na nasz adres korespondencyjny bądź adres e-mailowy.
11. Informujemy, że nie korzystamy z systemów służących do zautomatyzowanego podejmowania decyzji.