



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej  
**Sanatorium Uzdrowskowie**  
Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Kołobrzegu  
78-100 KOŁOBRZEG, ul. Portowa 22  
**Nr KRS** 0000006495; **NIP** 671-15-54-411; **REGON** 330904944  
**Konto bankowe:** Bank Gospodarstwa Krajowego Oddział w  
Szczecinie  
**Nr** 19 1130 1176 0022 2122 0720 0001

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej  
Sanatorium Uzdrowskowie  
Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji  
w Kołobrzegu  
ul. Portowa 22, 78-100 Kołobrzeg  
tel. centr. +48 94/35 44 620  
NIP 671-15-54-411

AT/2374/20/2024

Kołobrzeg, dnia 10.06.2024 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczy: **Sukcesywna dostawa mięsa i wyrobów z mięsa wieprzowego, świeżych owoców i warzyw oraz mrożonek**

### 1. Zamawiający:

**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej  
Sanatorium Uzdrowskowie  
Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Kołobrzegu  
ul. Portowa 22, 78 – 100 Kołobrzeg  
tel.: 94 3544620**

**REGON:** 330904944 **NIP:** 6711554411

**godziny pracy:** 7.00 – 14.35

**adres strony internetowej:** <https://mswia.kolobrzeg.pl/>

**adres strony internetowej prowadzonego postępowania, za którą uznaje się:**

**adres Platformy Zakupowej:**

**<https://platformazakupowa.pl/pn/mswia.kolobrzeg/proceedings>**

Na w/w stronie udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści zapytania oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia

**adres poczty elektronicznej:** [a.stawska@mswia.kolobrzeg.pl](mailto:a.stawska@mswia.kolobrzeg.pl)

### 2. Tryb postępowania:

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest na podstawie § 7 Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości poniżej kwoty 130 tys. zł netto za pośrednictwem platformy zakupowej:  
**<https://platformazakupowa.pl/pn/mswia.kolobrzeg/proceedings>**
2. Do czynności podejmowanych przez zamawiającego i wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia mają zastosowanie postanowienia niniejszego zapytania, a w sprawach nieuregulowanych przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1946 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. 2023 r., poz. 1610).

### 3. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wyrobów z mięsa wieprzowego, świeżych owoców i warzyw oraz mrożonek z podziałem na 6 zadań w ilościach i asortymencie określonym w formularzu asortymentowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 1.1 – 1.6 do zapytania.
2. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w projekcie umowy, stanowiącym załącznik nr 2 do zapytania oraz w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym formularz asortymentowo – cenowy będący załącznikiem nr 1.1 – 1.6 do zapytania.
3. Przedmiot zamówienia został podzielony na 6 zadań:  
✓ **zadanie nr 1 – dostawa warzyw i owoców całorocznych;**

- ✓ **zadanie nr 2 – dostawa warzyw i owoców sezonowych;**
  - ✓ **zadanie nr 3 – dostawa warzyw kiszonych**
  - ✓ **zadanie nr 4 – dostawa ziemniaków;**
  - ✓ **zadanie nr 5 – dostawa mięsa wieprzowego oraz produktów wieprzowych;**
  - ✓ **zadanie nr 6 – dostawa mrożonek;**
4. Wykonawca może złożyć ofertę na jedno lub większą liczbę zadań. Oferta złożona na dane zadanie musi jednakże obejmować cały zakres przedmiotu zamówienia przewidziany w zapytaniu dla tego zadania.
  5. Dostarczane produkty oraz artykuły spożywcze winny być:
    - w pierwszym gatunku, kategorii lub klasie jakości, spełniać normy, wymogi jakościowe stosowane przy produkcji żywności i być zgodne z wymaganiami określonymi przez zamawiającego w zapytaniu;
    - cechować się wysokimi walorami smakowymi;
    - muszą być świeże z odpowiednim terminem przydatności do spożycia, tj.: od chwili dostarczenia produktu do magazynu zamawiającego termin przydatności /jeżeli z opisu przedmiotu zamówienia nie wynika inaczej/ nie może być krótszy niż  $\frac{3}{4}$  okresu, w którym towar zachowuje zdolność do spożycia określoną na opakowaniu;
    - asortyment winien być w opakowaniach posiadających dopuszczenie do kontaktu z żywnością, nie uszkodzony, na którym winny znaleźć się następujące informacje: **etykieta handlowa umożliwiająca identyfikację: nazwy handlowej, nazwy producenta, temperatura przechowywania, termin produkcji i termin ważności;**
    - w zakresie **dostawy świeżych warzyw i owoców:**  
wymagania:  
Warzywa i owoce muszą być świeże, o odpowiedniej wilgotności bez oznak zwiędnięcia, przesuszenia, pleśni, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki oraz nie mogą przekraczać dopuszczalnej normy nawożenia. Owoce i warzywa nienadmarznęte.
    - w zakresie **produktów mrożonych:**  
wymagania:  
✓ mrożonki bez oznak rozmrożenia;  
cechy dyskwalifikujące:  
✓ widoczne oznaki rozmrożenia towaru;  
✓ zapach świadczący o procesach psucia się;  
✓ data/okres przydatności do spożycia na każdym opakowaniu
  6. Dostawa przedmiotu zamówienia winno następować codziennie przez 6 dni w tygodniu /od poniedziałku do soboty – jeżeli z opisu przedmiotu zamówienia nie wynika inaczej/:
    - zamówienie złożone elektronicznie lub telefonicznie do godz. 14.00 – realizacja dnia następnego do godz. 08.00;
    - zamówienie dodatkowe złożone elektronicznie lub telefonicznie do godz. 12.00 – realizowane tego samego dnia o godz. 15.00.
  7. Przedmiot zamówienia musi być przewożony do siedziby zamawiającego w czystych, nieszkodzonych pojemnikach.
  8. Dostawy muszą odbywać się w samochodach spełniających wymagania sanitarno – epidemiologiczne na koszt i ryzyko wykonawcy.
  9. Wykonawca zobowiązany jest dysponować decyzją wydaną przez właściwy organ dopuszczający środek/-ki transportu do przewozu przedmiotu zamówienia lub dokumentem równoważnym wydanym przez właściwy organ.
  10. W przypadku awarii środka transportu wykonawca zobowiązany jest do zagwarantowania we własnym zakresie transportu zastępczego dopuszczonego decyzją właściwego organu do przewozu przedmiotu zamówienia lub dokumentem równoważnym, w celu zapewnienia ciągłości dostaw.
  11. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu zamówienia z należytą starannością i terminowo. Przedmiot zamówienia musi spełniać wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących żywności, a w szczególności:
    - a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448),
    - b) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 872 ze zm.),
    - c) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz.1980),
    - d) rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,

- e) rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
  - f) rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
  - g) rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG,
  - h) rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 ze zm.),
  - i) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmian rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004  
a także musi spełniać wymagania jakościowe zgodne z systemem HACCP.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wymagań higienicznych i sanitarnych określonych przepisami prawa żywnościowego.
  13. Zamawiający wymaga, aby wykonawca posiadał wdrożony u funkcjonujący system HACCP w zakładzie/hurtowni z którego/jej dokonywana będzie produkcja, a następnie dostawa przedmiotu zamówienia do zamawiającego.
  14. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania dokumentu identyfikacyjnego i jakościowego produktu na żądanie zamawiającego.
  15. **Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji zamówienia do stosowania wyłącznie wyselekcjonowanych, o potwierdzonych odpowiednimi dokumentami jakości i pochodzenia produktów oraz artykułów spożywczych w celu utrzymania stabilnego, wysokiego standardu oferowanego towaru, gwarantującego bezpieczeństwo zdrowotne konsumentów jak i pełne zadowolenie i satysfakcję gości SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskiego MSWiA w Kołobrzegu.**
  16. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia do każdego asortymentu wymienionego w formularzu asortymentowo – cenowym stanowiącego załącznik nr 1.1 – 1.6 do zapytania, **na każde żądanie zamawiającego** aktualnych kart charakterystyk, specyfikacji produktu/artykułów, itp. w języku polskim zawierających informacje o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji wskazanych w Załączniku nr II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.
  17. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo – jakościowej przedmiotu dostawy.
  18. **Zamówiona dostawa przyjmowana będzie przez wyznaczonego pracownika Działu Żywnienia SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskiego MSWiA w Kołobrzegu, w miejscu do tego wyznaczonym, który podczas przyjęcia przedmiotu zamówienia sprawdzi wymagane przy każdej dostawie dokumenty oraz termin przydatności do spożycia, może dokonać oceny organoleptycznej jakości dostarczonych wyrobów, a także sprawdzi warunki transportu oraz jakość opakowania. W przypadku stwierdzenia wad jakościowych lub braków ilościowych zamawiający nie przyjmie określonej partii towaru, a wykonawca zobowiązuje się na telefoniczne wezwanie zamawiającego do uzupełnienia braków ilościowych i asortymentowych albo wymiany dostarczonego wadliwego towaru na towar wolny od wad w terminie nie późniejszym niż do dnia następnego po dniu dostawy.**
  19. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w projektowanych postanowieniach umownych stanowiących **załącznik nr 2** do zapytania.
  20. Zamawiający informuje, że w przypadku gdy umowa zostanie zawarta w chwili, w której będzie obowiązywała inna stawka podatku VAT oferowanych produktów (wszystkich lub niektórych) niż w momencie otwarcia ofert w postępowaniu, umowa zostanie zawarta z cenami jednostkowymi brutto oraz wartością umowy brutto przeliczonymi według stawki podatku VAT obowiązującej w dniu zawarcia umowy.

21. Wykonawca w ramach realizacji niniejszego zamówienia w zaoferowanej cenie dostawy artykułów winien skalkulować wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.
22. Wykonawca może złożyć ofertę na wybrane przez siebie zadania, jak również na wszystkie.

#### 4. Termin realizacji przedmiotu zamówienia

Termin realizacji zamówienia nastąpi w następujących terminach:

- ✓ **zadanie nr 1** – dostawa warzyw i owoców całorocznych: od 21.06.2024 do 31.07.2024 r.
- ✓ **zadanie nr 2** – dostawa warzyw i owoców sezonowych: od 21.06.2024 do 31.07.2024 r.
- ✓ **zadanie nr 3** – dostawa warzyw kiszonych: od 21.06.2024 do 31.07.2024 r.
- ✓ **zadanie nr 4** – dostawa ziemniaków: od 21.06.2024 do 31.07.2024 r.
- ✓ **zadanie nr 5** – dostawa mięsa wieprzowego oraz produktów wieprzowych: od 01.07.2024 do 31.07.2024 r.
- ✓ **zadanie nr 6** – dostawa mrożonek: od 14.06.2024 do 31.07.2024 r.

#### 5. Wymagane dokumenty

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie 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 – dalej jako „ustawa s.r.p.w.a.n.u”.
2. Dokumenty wymagane przez zamawiającego, które należy dołączyć do oferty:
  - 1) formularz oferty, według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania;
  - 2) formularz asortymentowo – cenowy, według wzoru stanowiącego załącznik nr 1.1 – 1.6 do zapytania;
  - 3) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia że w stosunku do wykonawcy nie otwarto likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
  - 4) odpowiednie pełnomocnictwo – jeżeli uprawnienie składania oświadczeń woli lub wiedzy w imieniu wykonawcy nie wynika z innych dokumentów złożonych przez wykonawcę. Pełnomocnictwo musi zostać podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy. Ww. pełnomocnictwo należy złożyć w oryginale lub kopii notarialnie poświadczonej.

#### 6. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Na ofertę składają się dokumenty określone w pkt 5 niniejszego zaproszenia.
4. Oferta (w tym wymagane w pkt 5 dokumenty) muszą być sporządzone pod rygorem nieważności **w formie elektronicznej (tj. przy użyciu kwalifikowalnego podpisu elektronicznego) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub cyfrowym podpisem osobistym** osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej lub innym dokumencie.
5. Oferta musi być podpisana przez wykonawcę. Zamawiający wymaga, aby ofertę podpisano zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej. Jeżeli osoba/osoby podpisująca(e) ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to musi ono w swej treści wyraźnie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty.
6. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
7. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących oferty.
8. W przypadku, gdy wykonawca nie dołączy do oferty wymaganych dokumentów, złożone dokumenty będą nieczytelne lub będą budziły wątpliwość co do ich prawdziwości zamawiający zastrzega sobie możliwość wezwania wykonawcy do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie.
9. Nie złożenie przez wykonawcę lub mimo wezwania nie uzupełnienie w wymaganym terminie tych dokumentów skutkuje odrzuceniem oferty.
10. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek.
11. Złożenie oferty nie spełniającej wymagań określonych w niniejszym zaproszeniu oraz złożenie ofert na formularzach niezgodnych ze wzorami udostępnionymi przez zamawiającego, skutkować będzie odrzuceniem oferty.

## 7. Miejsce, termin składania i otwarcia ofert

- Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć poprzez:  
**Platformę Zakupową** do dnia: **13.06.2024 r. do godz. 10:00.**
- Otwarcie ofert odbędzie się w dniu: **13.06.2024 r. o godz. 10.15.**

## 8. Opis sposobu udzielania wyjaśnień dotyczących treści zapytania, informacja o sposobie porozumienia się z wykonawcami oraz sposobie przekazywania oświadczeń i dokumentów

- Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z prośbą o wyjaśnienie treści niniejszego zapytania nie później jednak niż na 3 dni przed upływem terminu składania ofert.
- Zamawiający niezwłocznie zamieści odpowiedź na zapytania na stronie prowadzonego postępowania.
- Zamawiający wyznacza do kontaktowania się z wykonawcami:
  - p. Magdalena Jankowska, adres e – mail: [m.jankowska@mswia.kolobrzeg.pl](mailto:m.jankowska@mswia.kolobrzeg.pl)
  - p. Anna Stawska, adres e – mail: [a.stawska@mswia.kolobrzeg.pl](mailto:a.stawska@mswia.kolobrzeg.pl)

## 9. Termin do którego wykonawca będzie związany złożoną ofertą

Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## 10. Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej

- Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierował się następującym kryterium oceny ofert:

Lp.	Opis kryterium oceny	waga kryterium (%)
1.	<b>Cena brutto</b>	<b>100</b>

- Oferty będą oceniane metoda punktową w skali 100 punktowej.
- Cena będzie oceniana metodą punktową wg wzoru:

$$\frac{\text{najniższa cena spośród ocenianych ofert}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt}$$

- Oferta może otrzymać maksymalnie 100,00 pkt w (1% = 1,00 pkt) w zakresie kryterium ceny.
- Ocenie w kryterium oceny ofert zostaną poddane oferty nie odrzucone. Zamawiający informuje, iż zamówienie zostanie udzielone wykonawcy, którego oferta nie zostanie odrzucona i uzyska największą ilość punktów.
- Wszystkie obliczenia zostaną dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny, zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie, ofert dodatkowych.
- Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
- Spośród ofert dodatkowych za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną.
- W przypadku nie złożenia przez wykonawcę w wyznaczonym terminie oferty dodatkowej, zamawiający uzna, iż wykonawca podtrzymuje cenę zaoferowaną w ofercie pierwotnie złożonej.
- Zamawiający może odrzucić ofertę wykonawcy, jeżeli zawiera rażąco niską cenę, w szczególności, gdy jest niższa od szacunkowej wartości zamówienia o więcej niż 30%.

## 11. Unieważnienie postępowania

- Poza innymi sytuacjami wskazanymi w zapytaniu, zamawiający odrzuci ofertę wykonawcy w sytuacji, gdy:

- 1) jej treść nie odpowiada treści zapytania;
  - 2) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
  - 3) zawiera błędy w obliczeniu ceny;
  - 4) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
2. Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia jeżeli:
- 1) nie złożono żadnej oferty lub złożone zostały jedynie oferty podlegające odrzuceniu;
  - 2) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
  - 3) w przypadku, o którym mowa w pkt 9 Rozdziału 10, zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej cenie,
  - 4) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym;
  - 5) postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
3. Poza przypadkami, o których mowa w pkt 2 powyżej, zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podawania przyczyny i ponoszenia skutków finansowo – prawnych. W takiej sytuacji wykonawcy nie przysługują roszczenia o zawarcie umowy oraz roszczenia odszkodowawcze.
4. Zamawiający poinformuje wykonawców o wyniku lub unieważnieniu postępowania za pośrednictwem platformy.

## 12. Udzielenie zamówienia

1. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu i stanowi ofertę najkorzystniejszą z punktu widzenia przyjętych kryteriów.
2. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, który nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy s.r.p.w.a.n.u.
3. Zamawiający podpisze umowę z wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.
4. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.
5. Załącznik nr 2 do zapytania stanowi projekt umowy.

## 13. Obowiązek informacyjny w zakresie RODO

Klauzula informacyjna:

**Na podstawie art. 13 i 14 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 (zwanego dalej RODO).**

**Zamawiający realizując nałożony na administratora obowiązek informacyjny wobec osób fizycznych informuje, że:**

- 1) administratorem danych, a w przypadku zamówień współfinansowanych ze środków UE (jeżeli dotyczy) również podmiotem przetwarzającym wszelkie dane osobowe osób fizycznych związane z postępowaniem jest **SP ZOZ Sanatorium Uzdrowskowie MSWiA w Kołobrzegu, ul. Portowa 22**
- 2) kontakt do inspektora ochrony danych: Inspektor Ochrony Danych: e-mail: [iod@mswia.kolobrzeg.pl](mailto:iod@mswia.kolobrzeg.pl), telefon: 94 3544620, wew. 1030  
Powyższe dane kontaktowe służą wyłącznie do kontaktu w sprawach związanych bezpośrednio z przetwarzaniem danych osobowych. Inspektor ochrony danych nie posiada i nie udziela informacji dotyczących postępowania
- 3) dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, przetwarzane w związku z wykonaniem umowy, a także podjęcia czynności niezbędnych przed jej zawarciem, wyłączonego ze stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, ze względu na treść art. 2 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy, a także obowiązku prawnego nałożonego na administratora na podstawie ustawy o finansach publicznych i rachunkowości oraz ustawy o dostępie do informacji publicznej, w związku z obowiązkiem ujawniania danych Wykonawcy w zakresie stanowiącym informację

publiczną (art. 6 ust. 1 lit. c RODO), przepisów o archiwizacji, a także dane osobowe mogą być także przetwarzane w celu ewentualnego dochodzenia lub obrony przed roszczeniami na podstawie prawnie uzasadnionego interesu administratora (art. 6 ust. 1 lit. f) RODO).

- 4) odbiorcami danych osobowych mogą być osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja dotycząca postępowania w oparciu o: przepisy prawa oraz umowy powierzenia przetwarzania danych, a także inni administratorzy danych, działający na mocy umów zawartych z zamawiającym lub na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa,
- 5) dane osobowe będą przechowywane odpowiednio:
  - do czasu zakończenia postępowania,
  - przez cały czas trwania umowy i okres jej rozliczenia,
  - przez okres, o którym mowa w art. 125 ust. 4 lit. d) w zw. z art. 140 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego nr 1303/2013 z dnia 17.12.2013 r. w przypadku zamówień współfinansowanych ze środków UE,
  - do czasu przeprowadzania archiwizacji dokumentacji postępowania – w zakresie określonym w przepisach o archiwizacji,
- 6) osobie fizycznej, przysługuje prawo żądania dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania (poprawiania), prawo do żądania usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, a także sprzeciwu na przetwarzanie, przy czym przysługuje ono jedynie w sytuacji, jeżeli dalsze przetwarzanie nie jest niezbędne do wywiązania się przez Administratora z obowiązku prawnego i nie występują inne nadrzędne prawne podstawy przetwarzania,
- 7) osobie fizycznej, której dane dotyczą przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzasadnione jest, iż dane osobowe przetwarzane są przez administratora niezgodnie z przepisami RODO,
- 8) źródłem pochodzenia danych osobowych niepozyskanych bezpośrednio od osoby, której dane dotyczą może być: wykonawca, ogólnie dostępne bazy danych, dane niepozyskane bezpośrednio od osoby, której dane dotyczą, obejmują w szczególności następujące kategorie danych: dane identyfikacyjne, dane kontaktowe, stosowne uprawnienia do wykonywania określonych czynności, (jeżeli dotyczy),
- 9) podanie danych osobowych jest warunkiem rozpatrzenia oferty; niepodanie danych uniemożliwi procedowanie złożonej oferty,
- 10) w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany ani profilowane, stosownie do art. 22 RODO
- 11) administrator danych nie przekazuje danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.

**załączniki do zapytania:**

- ✓ formularz oferty – **załącznik nr 1;**
- ✓ formularz asortymentowo – cenowy – **załącznik nr 1.1 – 1.6;**
- ✓ projekt umowy – **załącznik nr 2;**
- ✓ klauzula RODO – załącznik nr 1 do umowy.

**Zatwierdzam:**

p.o. Dyrektor SP ZOZ  
Sanatorium Uzdrowskiego  
MSWiA w Kołobrzegu  
/-/ lek. med. Maria Pietryk