

ZAPYTANIE OFERTOWE

DOŻYWIANIE UCZNIÓW W SZKOLE PODSTAWOWEJ IM. MIKOŁAJA KOPERNIKA W PĘZINIE W RAMACH USŁUG CATERINGOWYCH

I. Zamawiający:

Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Pęczynie
Pęczino 66; 73-131 Pęczino
e-mail: sppezino@wp.pl
Tel: 91 561 37 76

II. Tryb postępowania:

Zamówienie o wartości poniżej kwoty 130 000 zł realizowane bez stosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.).

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych, polegających na żywieniu uczniów tj. przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem jednodaniowych, gorących posiłków dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Pęczynie.

2. Usługa cateringu – dożywiania obejmuje przede wszystkim:

2.1. Przygotowanie i dostarczenie posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę w postaci:

a) **zupy z mięsną wkładką i pieczywem** (1 porcja zupy o gramaturze 300 ml; porcja pieczywa tj. bułka zwykła lub dwie kromki chleba; wkładka mięsna) – jeden raz w tygodniu

b) **drugiego dania** – cztery razy w tygodniu, z zastrzeżeniem iż:

- **danie mięsne lub rybne** winno się składać z: porcji mięsa lub ryby, z dodatkiem w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy; surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej),
- **danie półmięsne** - typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem, gołąbki itp. z dodatkiem w postaci surówki (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej),
- **danie jarskie** – typu naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, knedle, danie z makaronem lub ryżem

w oparciu o jadłospis przygotowany przez Wykonawcę i zaakceptowany przez Zamawiającego.

Wykonawca gwarantuje, że wszystkie posiłki dostosowane będą do wieku rozwojowego, uwzględniając potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży, a więc będą zawierać zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze i mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży według wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

3. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć szacunkowo około 50 posiłków dla uczniów w wieku od 6-15 lat do budynku szkoły. Podana w zapytaniu ofertowym dzienna ilość posiłków jest wielkością szacunkową i w okresie obowiązywania umowy może ulegać

zmianie co nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanej umowy lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

4. Zamawiający nie dopuszcza dan mięsnych z wykorzystaniem podrobów oraz kaszanki.
5. Zamawiający nie dopuszcza dań półmięsnych w postaci bigosu, fasolki po bretońsku.
6. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże, Zamawiający dopuszcza w sporadycznych przypadkach użycie warzyw i owoców mrożonych.
7. Posiłki muszą być urozmaicane, na bazie produktów zgodnych z obowiązującym systemem zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii - HACCP.
8. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku przedszkolnym, nie mogą być przygotowane z półproduktów.
9. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz normy produktów.
10. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości, a także stosowania wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosółowe” lub tym podobne.
11. Wyklucza się sporządzenie jakiegokolwiek potraw w proszku z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretki.
12. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
13. Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
14. Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem, porcjowaniem posiłków, w szczególności koszty zakupu artykułów spożywczych, koszt obsługi i przygotowania posiłków, koszty transportu, koszt uzyskania stosownych zezwoleń, podatków, koszty utrzymania personelu itp.
15. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania konieczne do zapewnienia właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych do przewozu posiłków w termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, przy zachowaniu wymogów określonych w przepisach sanitarnych.
16. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca do każdej dostawy produktów (co do których jest wymagane posiadanie tego dokumentu) dostarczy HDI – Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Ponadto Wykonawca oświadcza, że towary i produkty użyte w przedmiocie umowy spełniają normy polskie i inne wymagania określone dyrektywami europejskimi.
17. Posiłki muszą być dostosowane do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności do wymogów określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. z 2016 r. poz. 1154).

18. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania i przedstawienia Zleceniodawcy – dyrektorowi szkoły, raz na dwa tygodnie jadłospisów w poszczególnych dniach. Jadłospisy będą sporządzane na okresy dwutygodniowe, do każdego jadłospisu musi zostać dołączona lista występujących alergenów oraz kaloryczność każdego z posiłków dostosowanych do grupy wiekowej dzieci. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe, estetyczne oraz właściwą temperaturę.
19. Minimalna temperatura posiłków w chwili ich podania dzieciom winna wynosić dla zupy 75° C, dla drugiego dania 65°C.
20. Godziny dostarczenia posiłków Wykonawca ustali z dyrektorem szkoły.
21. Posiłki będą wydawane w jadalni szkolnej lub w miejscu do tego przeznaczonym znajdującym się na terenie szkoły. Posiłki Wykonawca będzie dostarczał we własnym zakresie, na własny koszt.
22. Wykonawca zapewnia naczynia i sztućce do spożywania wydawanych posiłków.
23. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
24. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny w całym procesie wytwarzania posiłków oraz ich dowozu.
25. Wykonawca odpowiada prawnie za prowadzone żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
26. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
27. Mycie i dezynfekcja pojemników, termosów, w których żywność będzie dostarczana do szkół leży po stronie Wykonawcy.
28. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych i odpadków z bieżącego dnia we własnym zakresie i na własny koszt zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.
29. Usługi w zakresie dożywiania świadczone będą w dni nauki szkolnej (około 180 dni) w czasie pobytu dzieci w szkole.
30. Termin wykonania zamówienia obejmuje okres od dnia 05.09.2022 r. do dnia 23.06.2023 r.
31. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru, niedogotowanych, zanieczyszczonych itp.). W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć pełnowartościowe posiłki nie później niż w ciągu 1 godziny od momentu otrzymania wiadomości.

32. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich cen jednostkowych.

33. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

34. Wykonawca może złożyć tylko jedna ofertę.

IV. Warunki udziału w postępowaniu :

Warunki wymagane od wykonawców:

1.Posiadanie uprawnienia do wykonywania tego rodzaju działalności tj.: O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy , którzy posiadają decyzję właściwego miejscowo organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającą, że Wykonawca spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakresie obiektu kuchni oraz samochodu transportowego, którym będzie wykonywana usługa.

Warunek zostanie uznany przez Zamawiającego za spełniony, jeżeli Wykonawcy składający ofertę wspólną będą spełniać go łącznie.

2.Posiadanie opłaconej polisy, potwierdzającej, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na minimalną kwotę 200 000,00 zł. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu przed podpisaniem umowy na realizację zamówienia.

3.Posiadanie zdolności technicznej i zawodowej:

Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że:

- wykonał w okresie min pół roku przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie zrealizował co najmniej jedno zamówienie o wartości nie niższej niż 25 000,00 zł brutto polegającej na przygotowaniu i dostawie wyżywienia dla dzieci/młodzieży uczęszczających do szkół/przedszkoli.

- dysponuje lub będzie dysponować na czas realizacji zamówienia minimum jednym samochodem osobowo – dostawczym lub innym pozwalającym na dowóz przygotowanych posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, zgodnie z wymogami sanitarno – higienicznymi.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.

W przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający dopuszcza łącznie spełnienie warunków przez Wykonawców.

V. Opis przygotowania oferty:

1. Wykonawca składa ofertę z wykorzystaniem **Formularza cenowego** stanowiącego Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego.

2. Oferta musi także zawierać: **Wykaz wykonanych usług** stanowiący Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego,
3. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upęłnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, zamawiający żąda od wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru, jeżeli zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów. Jeżeli do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy wymagane jest zastosowanie tzw. reprezentacji łącznej, wówczas wszystkie dokumenty muszą być podpisane przez zobowiązane osoby.
4. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do Zaproszenia do składania ofert, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
5. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie papierowej w siedzibie Ośrodka Administracyjnego Szkół Gminy Stargard, ul. Pierwszej Brygady nr 35/611; 73-110 Stargard lub w postaci elektronicznej na adres email: zamowienia@oas.stargard.pl.
6. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
7. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
8. Zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 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. z 2020 r. poz. 2452) w przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu, 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 2020 r. poz. 1913), wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku.

VI. Termin oraz sposób złożenia oferty:

1. Ofertę należy złożyć **do dnia 11 sierpnia 2022 r. do godz. 12⁰⁰**. (oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane).
2. Ofertę można złożyć:
 - a) za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: zamowienia@oas.stargard.pl
 - b) papierowo w siedzibie Ośrodka Administracyjnego Szkół Gminy Stargard z siedzibą w Stargardzie, przy ulicy Pierwszej Brygady nr 35/611.
3. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

VII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

1. Cena oferty to cena brutto.
2. Cena podana w formularzu ofertowym powinna obejmować wszystkie koszty i składniki jakie trzeba będzie zapłacić za przedmiot zamówienia.
3. Cena może być tylko jedna.
4. Cena oferty służy wyłącznie porównaniu ofert i dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty.
5. Cenę należy podać w PLN. Cena musi być wyrażona w jednostkach nie mniejszych niż grosze (do dwóch miejsc po przecinku). Wymienione wartości w ofercie brutto należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku przy zachowaniu matematycznej zasady zaokrąglania liczb (nie dopuszcza się podania jednostek w tysięcznych częściach złotego).
6. W przypadku rozbieżności między ceną podaną cyfrowo, a ceną podaną słownie, Zamawiający jako prawidłową przyjmie cenę podaną słownie.
7. Rozliczenie między Zamawiającym a Wykonawcą będzie prowadzone w walucie PLN.

VIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

Zamawiający wybierze najkorzystniejszą spośród ofert Wykonawców, którzy wykażą się spełnieniem warunków udziału w przedmiotowym postępowaniu i zaoferują usługę zgodną z Opisem przedmiotu zamówienia.

Przy wyborze oferty zostaną zastosowane kryteria:

100 % cena oferty

Wybór oferty zostanie dokonany na podstawie kryteriów oceny ofert z ustaloną punktacją do 100 pkt (100%=100 pkt)

IX. Informacja o wyborze oferty:

O wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający za pośrednictwem poczty elektronicznej (pod adres wskazany w ofercie) poinformuje Wykonawców, którzy złożyli oferty.

X. Informacje dodatkowe:

1. Zamawiający zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie spółdzielnie socjalne.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wystąpienia z zapytaniem dotyczącym

- dotychczasowych informacji lub wyjaśnień.
3. W uzasadnionych wypadkach, w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmodyfikować lub uzupełnić treść zaproszenia do składania ofert. O dokonanej zmianie poinformuje wszystkich Oferentów.
 4. Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli:
 - została złożona po terminie składania ofert,
 - została złożona przez Wykonawcę podlegającego wykluczeniu z postępowania, niespełniającego warunków udziału w postępowaniu lub który nie złożył w przewidzianym terminie oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, lub podmiotowego środka dowodowego, potwierdzających brak podstaw wykluczenia lub spełnianie warunków udziału w postępowaniu, przedmiotowego środka dowodowego, lub innych dokumentów lub oświadczeń,
 - jej treść nie odpowiada treści Zapytania ofertowego,
 - została złożona w warunkach czynu nieuczciwej konkurencji w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu,
 - wykonawca w wyznaczonym terminie zakwestionował poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 ustawy,
 - jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób,
 5. Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia jeżeli:
 - nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
 - wszystkie złożone oferty podlegały odrzuceniu,
 - cena lub koszt najkorzystniejszej oferty 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,
 - wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
 - postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia,
 6. Zamawiający poprawi w treści oferty oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe.

XI. Załączniki:

1. Formularz cenowy,
2. Wykaz wykonanych usług,
3. Wzór umowy.

XII. Obowiązek informacyjny w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

Zamawiający zgodnie z 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest dyrektor szkoły.
2. Administrator danych osobowych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych, z którym można skontaktować się we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych osobowych. Z Inspektorem można się kontaktować pod adresem email – iod@gmina.stargard.pl.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą: „świadczenie usług cateringowych, polegających na żywieniu uczniów tj. przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem jednodaniowych, gorących posiłków dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Pęzinie”.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa.
5. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
6. Posiada Pani/Pan:
 - 1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - 2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - 3) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - 4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
7. Nie przysługuje Pani/Panu:
 - 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - 3) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
8. W przypadku dojścia do zawarcia umowy dane osobowe osób fizycznych, w szczególności osób reprezentujących oraz wskazanych do kontaktu, związanych z wykonaniem umowy, pozyskane bezpośrednio lub pośrednio, będą przetwarzane przez Strony umowy w celu i okresie jej realizacji, a także w celach związanych z rozliczaniem umowy, celach archiwalnych oraz ustalenia i dochodzenia ewentualnych roszczeń w okresie przewidzianym przepisami prawa, na podstawie i w związku z realizacją obowiązków nałożonych na administratora danych przez te przepisy. Dane te nie będą przedmiotem sprzedaży i udostępniania podmiotom zewnętrznym, za wyjątkiem przypadków przewidzianych przepisami prawa, nie będą również przekazywane do państw trzecich i organizacji międzynarodowych.
9. Administrator danych zobowiązuje kontrahenta do poinformowania o zasadach i sposobie przetwarzania danych wszystkie osoby fizyczne zaangażowane w realizację umowy.