

## OGŁOSZENIE

### **o konkursie ofert na „Najem lokalu użytkowego w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w budynku B Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach”**

#### **I. Postanowienia ogólne**

1. Ogłaszający konkurs: Skarb Państwa – Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach, al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce.
2. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem konkursu zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz.U. z 2022 r. poz. 1360).
3. Do konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2022 r. poz. 1710).

#### **II. Przedmiot konkursu**

1. Przedmiotem konkursu jest oddanie w najem lokalu o łącznej powierzchni użytkowej **776,93 m<sup>2</sup>** znajdującego się w dolnej części budynku B Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach przy al. IX Wieków Kielc 3, z przeznaczeniem na prowadzenie w nim działalności gastronomicznej **na okres 2 lat**. Obecna umowa najmu obowiązuje **do dnia 30.04.2023 r.**
2. Zamawiający informuje, że nieruchomość, na której znajduje się przedmiotowy lokal oddana jest w trwały zarząd jednostce, w związku z czym zawarcie umowy poprzedzone zostanie uzyskaniem zgody organu nadzorującego.
3. Lokal posiada wejście od strony budynku A (brak możliwości montażu stałego szyldu/reklamy) oraz dwa odrębne wejścia z zewnątrz budynku B.
4. Lokal przeznaczony pod najem posiada wyodrębnioną instalację: elektryczną, gazową, wentylację mechaniczną, oraz instalację wspólną: ogrzewania, wodno-kanalizacyjną (założony jest podlicznik na zimną wodę), telefoniczną, sygnalizacji alarmu pożaru i oddymiania. Dodatkowo lokal posiada własną szatnię z wieszakami oraz toalety dla personelu i klientów (damska i męska).
5. Lokal posiada dojazd dla pojazdów dostawczych i miejsca postojowe dla pojazdów własnych (wyznaczone miejsca). Dostawy związane z prowadzoną działalnością muszą być realizowane w sposób uzgodniony z zamawiającym, tak aby nie zakłócały pracy Urzędu.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania, przy pomocy kamer udostępnionej wykonawcy części budynku.
7. Wykonawca ponosi koszty związane z wyposażeniem lokalu (zaplecza) w: maszyny, urządzenia i sprzęt niezbędny do prowadzenia w nim działalności gastronomicznej (m.in.: meble kuchenne, sprzęty gastronomiczne, AGD itp.).
8. Dodatkowo wykonawca ponosi koszty związane z wyposażeniem sali konsumpcyjnej w odpowiednią ilość stołów i krzeseł, w tym dobrej jakości zastawę stołową. Wykonawca

zobowiązany jest do przedłożenia w Załączniku Nr 1 - Formularz ofertowy (pkt 4 ust.1) projektu graficznego wraz z opisem wystroju powierzchni przeznaczonej na prowadzenie działalności gastronomicznej. Aranżacja i umeblowanie sali po przedstawieniu projektu wymaga wcześniejszej pisemnej zgody zamawiającego.

### **III. Cel konkursu**

1. Celem konkursu jest wyłonienie wykonawcy, z którym zostanie zawarta umowa najmu lokalu, o którym mowa w rozdziale II ust. 1, który będzie świadczył usługi gastronomiczne wysokiej jakości, z zachowaniem zasad zdrowego żywienia z uwzględnieniem norm określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132). Produkty muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej zgodnie z przepisami wymienionymi w ustawie.
2. Wykonawca musi uwzględnić potrzeby wynikające ze specyfiki pracy i reprezentacyjnego charakteru Urzędu oraz zapewnić wysoki poziom świadczonych usług jak również zadbać o estetyczny wygląd sali konsumenckiej.
3. Wykonawca zapewni do obsługi kelnerskiej przeszkolone osoby (min. 2) oraz zadba o odpowiedni i estetyczny strój pracowników.

### **IV. Działalność gastronomiczna**

1. Działalność gastronomiczna wykonawcy prowadzona będzie na potrzeby pracowników Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego, innych jednostek mieszczących się w kompleksie budynków przy al. IX Wieków Kielc 3 oraz klientów indywidualnych – w dni robocze w godzinach od 8:00 do 16:00.
2. Wykonawca może prowadzić działalność gastronomiczną po godzinach pracy Urzędu oraz w dni wolne od pracy po wcześniejszym każdorazowym zgłoszeniu i otrzymaniu pisemnej zgody zamawiającego.
3. W lokalu zamawiający w ramach prowadzonej działalności gastronomicznej nie przewiduje sprzedaży i spożywania alkoholu oraz obowiązuje w nim bezwzględny zakaz palenia tytoniu.
4. Zamawiający oczekuje, że wybrany wykonawca podejmie działalność gastronomiczną i prowadzenie bufetu szybkiej obsługi w godzinach 8:00-16:00 obejmującą:
  - 1) dania i zestawy śniadaniowe, w tym co najmniej 3 rodzaje: posiłków ciepłych (np. jajecznica, naleśniki, parówki) oraz posiłków zimnych (np. kanapki, pasty, sałatki);
  - 2) różnorodne pieczywo i bułki (w tym opcje bezglutenowe), wypieki słodkie oraz słone;
  - 3) nabiał (w tym opcje bez laktozy) np. jogurty, serki, twarożki, kefir, mleko;
  - 4) wyroby wędliniarskie i garmażeryjne;
  - 5) dania obiadowe – mięsne i wegetariańskie, dania kuchni m.in.: polskiej, tureckiej, śródziemnomorskiej, azjatyckiej itp.;
  - 6) zupy (co najmniej 2 rodzaje);
  - 7) jarzyny gotowane (co najmniej 2 rodzaje), surówki (co najmniej 2 rodzaje), sałatki (co najmniej 2 rodzaje), dodatki skrobiowe (co najmniej 2 rodzaje);

- 8) napoje zimne i gorące (np. soki owocowe i warzywne, także świeżo wyciskane, kompot, woda mineralna, kawa, herbata);
  - 9) desery (co najmniej 2 rodzaje);
  - 10) słodczy (czekolady, ciastka, lody - w okresie letnim);
  - 11) zgodnie z życzeniami klientów istnieje możliwość zwiększenia asortymentu sprzedaży np. o dania dietetyczne.
6. Prowadzenie sprzedaży dań obiadowych oraz przygotowywanie posiłków odbywać się będzie na miejscu w oparciu o świeże produkty. Posiłki obiadowe mogą być proponowane w formie zestawów, bądź dowolnej kombinacji dostępnych danego dnia składników dań. Każdy składnik dania będzie wyceniony oddzielnie.
  7. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania w codziennej ofercie co najmniej 2 zestawów dań obiadowych tzw. „Zestawów Dnia” (np. mięsne/wegetariańskie), składających się z zupy, drugiego dania oraz napoju. Zestawy muszą być różnorodne i nie mogą się powtarzać w ciągu danego tygodnia. Wykonawca może zaproponować wprowadzenie abonamentu na „Zestawy Dnia”, np. dla klientów indywidualnych.
  8. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania tzw. „Zestawu Dnia” w cenie **nie przekraczającej 25,00 PLN brutto**.
  9. Wydawanie śniadań powinno następować w dni i w godzinach pracy Urzędu, od godz. 8:00 do godz. 12:00.
  10. Wydawanie obiadów powinno następować w dni i w godzinach pracy Urzędu, od godz. 12:00 do godz. 16:00.
  11. Zamawiający wymaga od wykonawcy, aby sprzedaż odbywała się w systemie gotówkowym oraz bezgotówkowym (za pomocą kart płatniczych, płatności BLIK bez ograniczenia kwot transakcji).
  12. Na wniosek zamawiającego wykonawca zobowiązany jest do udzielania informacji na temat składników jakich użyto przy przygotowywaniu posiłków.
  13. Wykonawca ma obowiązek udostępnić klientom informację o alergenach zawartych w serwowanych daniach. Wykaz alergenów musi mieć formę pisemną oraz zawierać pełny skład dania z wyszczególnionymi alergenami.
  14. Oferowane posiłki nie powinny mieć charakteru dań typu fast food produkowanych z półproduktów. Nie powinny w całości pochodzić z mrożonek, produktów wysoko przetworzonych lub gotowych. Nie powinny zawierać syntetycznych polepszaczy i przyspieszaczy ułatwiających przygotowywanie posiłków ze stratą dla zalet smakowych i wartości odżywczych.
  15. Wykonawca powinien zapewnić możliwość wydawania posiłków na wynos. Sprzedawane dania na wynos muszą być serwowane w opakowaniach nieuciążliwych dla środowiska, ekologicznych i biodegradowalnych.
  16. Wykonawca prowadząc działalność gastronomiczną zobowiązany będzie do wykorzystania nowoczesnych narzędzi do obsługi i komunikacji z klientami, polegających na posiadaniu własnej strony internetowej i aktywnego profilu w mediach społecznościowych, na którym będzie zamieszczał m.in. aktualne menu oraz cennik proponowanych dań.
  17. W celu oceny zróżnicowania oferty przez zamawiającego wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia propozycji menu niepowtarzających się 5 zestawów dań obiadowych na 5 kolejnych dni (Załącznik Nr 1 - Formularz ofertowy pkt 4 ust.3).

18. Dopuszcza się waloryzację cen zestawów, która może być dokonywana corocznie ze skutkiem od dnia 01.03.2024 r. w wysokości wskaźnika wzrostu cen i towarów konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa GUS za rok ubiegły.

#### V. Warunki udziału w konkursie

1. Warunkiem wzięcia udziału w konkursie jest wniesienie wadium w wysokości 5.000,00 PLN (słownie: pięć tysięcy złotych 00/100), które powinno być wpłacone w terminie do dnia 26.04.2023 r. na rachunek bankowy ŚUW nr **56 1010 1238 0853 4213 9120 0000** z dopiskiem „**Konkurs ofert na najem lokalu użytkowego w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w budynku B Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach**”. Wykonawca załączy kopię potwierdzenia wpłaty do formularza ofertowego wraz z podaniem nr konta, na które należy zwrócić wpłacone wadium (Załącznik Nr 1 - Formularz ofertowy pkt 4 ust.4).
2. Przyjęta stawka najmu za 1m<sup>2</sup> powierzchni nie może być mniejsza niż **23,81 PLN netto**.
3. Przez cały czas trwania umowy wykonawca będzie zatrudniał osoby wyłącznie na podstawie umowy o pracę (Załącznik Nr 1 - Formularz ofertowy pkt 3 ust.10).
4. Warunkiem udziału w konkursie jest również:
  - 1) udokumentowane posiadanie co najmniej 3-letniego doświadczenia w prowadzeniu działalności gastronomicznej, w tym w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert doświadczenia w realizacji z należytą starannością co najmniej 1 usługi polegającej na prowadzeniu działalności gastronomicznej przez okres min. 2 lat (Załącznik Nr 3 – Oświadczenie o wykonywanych usługach);
  - 2) oświadczenie o niezaleganiu z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne (Załącznik Nr 1 - Formularz ofertowy pkt 3 ust.6);
  - 3) oświadczenie, że nie toczą się względem wykonawcy postępowania upadłościowe, nie ogłosił upadłości, ani nie jest w likwidacji (Załącznik Nr 1 - Formularz ofertowy pkt 3 ust.7);
  - 4) oświadczenie, że wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej realizację zadania (Załącznik Nr 1 - Formularz ofertowy pkt 3 ust.8);
  - 5) oświadczenie, że wykonawca posiada odpowiednio przeszkolony personel w zakresie przestrzegania przepisów bhp i ppoż. (Załącznik Nr 1 - Formularz ofertowy pkt 3 ust. 9).
5. Wraz z ofertą (Załącznik Nr 1 – Formularz ofertowy pkt 4) wykonawca winien załączyć następujące dokumenty:
  - 1) aktualny odpis z właściwego rejestru sądowego, np. Krajowego Rejestru Sądowego albo wydruk z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej - wystawiony nie wcześniej niż w okresie 3 miesięcy od daty składania ofert (ust. 5);
  - 2) aktualny odpis zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzający odpowiednio, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości

- wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem składania ofert (ust. 6);
- 3) posiada ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością lub posiadany mieniem, zobowiązujące ubezpieczyciela do naprawienia szkody osobowej bądź szkody rzeczowej wyrządzonej przez wykonawcę lub jego pracowników osobie trzeciej (ust. 7);
  - 4) w przypadku planowanej działalności cateringowej wymagana jest decyzja Państwowej Inspekcji Sanitarnej zatwierdzająca zakład żywienia zbiorowego do produkcji cateringowej oraz zatwierdzony środek transportu do przewozu żywności. Obsługa cateringowa Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego prowadzona jest jako zamówienie publiczne w ramach innego postępowania niż niniejszy konkurs (ust. 8);
  - 5) pełnomocnictwa dla osoby podpisującej ofertę – jeżeli wynika ono z innych dokumentów załączonych do oferty (ust. 9).
6. Wymienione wyżej dokumenty mogą być przedłożone w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.
  7. Zamawiający może zwrócić się do wykonawców, którzy złożyli oferty z prośbą o pisemne wyjaśnienia dotyczące ich treści.

## **VI. Zasady przeprowadzania konkursu**

1. Pisemna oferta na realizację przedmiotu konkursu (Załącznik Nr 1 – Formularz ofertowy) oraz inne dokumenty powinny być złożone w zapieczętowanej kopercie z oznaczeniem **„Konkurs ofert na najem lokalu użytkowego w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w budynku B Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach”** w siedzibie Biura Administracyjno-Gospodarczego Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach w pokoju nr 332 lub przesłana na adres: Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach, Biuro Administracyjno-Gospodarcze al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce, nie później niż do godziny 14:00 dnia 26.04.2023 r. (decyduje data wpływu). Oferta złożona po terminie określonym w rozdziale VI zostanie zwrócona bez otwierania.
2. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty ponosi składający ofertę. Za dostarczenie oferty niekompletnej lub nie w pełni odpowiadającej warunkom określonym w rozdziale V pełne ryzyko, włącznie z odrzuceniem oferty ponosi wykonawca. Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach informuje, że składającemu ofertę z tytułu jej odrzucenia nie przysługują żadne roszczenia przeciwko prowadzącemu konkurs.
3. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynię co najmniej 1 oferta.
5. Złożona oferta ważna jest przez **30 dni** od dnia jej otwarcia.
6. Wszystkie strony oferty, w tym strony wszystkich załączników, winny być ponumerowane i podpisane lub parafowane przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy zgodnie z dokumentami rejestracyjnymi lub posiadającą/posiadające pełnomocnictwo do dokonywania określonych czynności prawnych.
7. Do prowadzenia konkursu zostanie powołana Komisja Konkursowa, która wykona następujące czynności:
  - 1) otworzy oferty i odczyta oferowane kwoty czynszu;

- 2) przyjmie dodatkowe oświadczenia i wyjaśnienia wykonawców;
  - 3) odrzuci ofertę/y, jeżeli oferta/y nie spełnia/ją wymogów formalnych;
  - 4) dokona analizy ofert i przyzna im właściwą punktację;
  - 5) sporządzi protokół z przeprowadzonych czynności;
  - 6) zarekomenduje wybór najkorzystniejszej oferty.
8. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach w dniu 26.04.2023 r. o godz. 15:00 w pokoju 328 III piętro budynek A.
  9. O wynikach konkursu wszyscy wykonawcy zostaną niezwłocznie powiadomieni poprzez publikację w Biuletynie Informacji Publicznej Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach, a także drogą pisemną po wyborze wykonawcy i uzyskaniu przez zamawiającego wymaganych przepisami prawa zgód na zawarcie z nim umowy.
  10. W przypadku braku możliwości zawarcia umowy najmu z wybranym wykonawcą, stosownej procedurze uzyskania zgód poddana zostanie kolejna oferta o największej liczbie punktów.
  11. Wybrany wykonawca przystąpi niezwłocznie do zawarcia umowy najmu ze Skarbem Państwa – Świętokrzyskim Urzędem Wojewódzkim w Kielcach na warunkach określonych w zaakceptowanym projekcie umowy (Załącznik Nr 2 – Umowa najmu), Kodeksie cywilnym, niniejszych warunkach konkursowych oraz złożonej ofercie (Załącznik Nr 1 – Formularz ofertowy).
  12. W terminie wskazanym w piśmie akceptującym wybór oferty, wybrany wykonawca powinien przybyć we wskazane przez Organizatora Konkursu miejsce celem zawarcia umowy.
  13. Wybrany wykonawca traci wadium, jeżeli we wskazanym przez Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach terminie nie podpisze umowy najmu.
  14. Wadium wykonawcy zostanie zwrócone w ciągu 7 dni roboczych od uruchomienia (rozpoczęcia sprzedaży) działalności gastronomicznej w lokalu.
  15. Pozostałym wykonawcom wadium zostanie zwrócone w ciągu 7 dni roboczych od zawarcia umowy z wybranym wykonawcą.
  16. Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z wykonawcami i udzielania wyjaśnień w imieniu Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach jest Pan Leszek Markowski. Wskazany pracownik będzie udzielał informacji od dnia 12.04.2023 r. do dnia 26.04.2023 r. w dniach i godzinach pracy Urzędu.
  17. Wykonawca zobowiązany jest do dokonania wizji lokalnej powierzchni przeznaczonej pod najem i zapoznania się ze świadectwem charakterystyki energetycznej budynku B. W celu uzgodnienia terminu oględzin lokalu należy kontaktować się z ww. pracownikiem Biura Administracyjno-Gospodarczego, pod nr tel.: 41 342 17 19 lub pocztą elektroniczną adres e-mail: [zo24@kielce.uw.gov.pl](mailto:zo24@kielce.uw.gov.pl) .

## **VII. Kryteria oceny ofert**

1. Komisja konkursowa dokonująca oceny ofert stosować będzie następujące kryteria:
  - 1) wartość miesięcznej stawki czynszu netto najmu powierzchni lokalu (C) – waga 80%;

- 2) cen brutto zestawu dania obiadowego tzw. „Zestawu Dnia” (zupa, drugie danie, napój) – (ZD) waga 20 %.

2. Punkty za kryterium wymienione ust. 1 pkt 1) będą obliczone dla każdej ważnej, ocenianej oferty według wzoru:

$$C = \frac{\text{Wartość netto miesięcznej stawki czynszu najmu badanej oferty}}{\text{Najwyższa miesięczna wartość oferowanej stawki czynszu netto}} \times 80 \text{ pkt} = \dots \text{ pkt}$$

- 1) najwyższa oferta uzyska maksymalnie 80 pkt;
- 2) przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w kryterium;
- 3) wyniki w kryterium zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku;
- 4) proponowana miesięczna stawka czynszu netto musi być określona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. Punkty za kryterium wymienione w ust. 1 pkt 2) będą obliczone dla każdej ważnej, ocenianej oferty według wzoru:

$$ZD = \frac{\text{Najniższa oferowana cena brutto za „Zestaw Dnia”}}{\text{Cena brutto badanej oferty za „Zestaw Dnia”}} \times 20 \text{ pkt} = \dots \text{ pkt}$$

- 1) najtańsza oferta może uzyskać maksymalnie 20 pkt;
- 2) przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w kryterium;
- 3) wyniki w kryterium zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która łącznie uzyska najwyższą liczbę punktów z końcowej oceny ofert – suma punktów z dwóch kryteriów (maksymalnie 100), wg. wzoru  $\Sigma = C + ZD$ .

5. Komisja konkursowa dokona wyboru oferty najkorzystniejszej lub stwierdzi, że nie wybiera żadnej ze złożonych ofert.

6. Jeżeli w postępowaniu konkursowym nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej liczbie punktów, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych do czasu ostatecznego wyboru wykonawcy.

## VIII. Postanowienia końcowe

Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach zastrzega sobie prawo unieważnienia lub zakończenia konkursu bez rozstrzygnięcia w każdym czasie bez podania przyczyny.

## IX. Klauzula informacyjna RODO

Zamawiający zgodnie z art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 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 (dalej RODO) informuję, że:

1. **Administratorem Państwa danych jest** Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach z siedzibą przy al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce, reprezentowany przez Dyrektora Generalnego Urzędu, e-mail: [sekretariat@kielce.uw.gov.pl](mailto:sekretariat@kielce.uw.gov.pl), tel. +48 (41) 342 11 34.
2. **Powołany jest Inspektor Ochrony Danych**, z którym można się skontaktować w formie pisemnej na adres: Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach, al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce, e-mail: [iod@kielce.uw.gov.pl](mailto:iod@kielce.uw.gov.pl).
3. **Administrator może przetwarzać dane wykonawcy** w okresie przeprowadzenia konkursu na najem lokalu użytkowego w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w budynku B Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach.
4. **Podstawą przetwarzania danych** jest art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w związku z realizacją przepisów:
  - 1) ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych;
  - 2) ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny;
  - 3) ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach;
  - 4) zarządzenie Dyrektora Generalnego Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach w sprawie procedur wewnętrznych udzielania zamówień publicznych w Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim w Kielcach.
5. **Odbiorcy danych** – dane osobowe od osób fizycznych wskazanych przez wykonawcę w dokumentacji konkursowej nie będą udostępniane podmiotom zewnętrznym z wyjątkiem przypadków przewidzianych przepisami prawa.
6. Państwa dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania konkursowego. Państwa dane osobowe mogą być jednak przechowywane dłużej ze względu na obowiązujący w Urzędzie Jednolity Rzeczowy Wykaz Akt;
7. Obowiązek podania przez Państwa danych osób upoważnionych do reprezentowania wykonawcy jest wymogiem związanym z przeprowadzeniem otwartego konkursu ofert. Konsekwencją niepodania danych osobowych jest brak możliwości udziału w tym konkursie.
8. Posiadają Państwo:
  - 1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Państwa dotyczących;
  - 2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Państwa danych osobowych przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy;



- 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, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania konkursowego;
  - 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.
9. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą:
- 1) podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
  - 2) przekazywane do państw trzecich oraz organizacji międzynarodowych.