

Waksmund, 03.08.2020r

Zamawiający:

N.Z.O.Z. Centrum Stomatologii Rodzinnej,
Michał Szczepaniak
Ul. Nowotarska 294
34-431 Waksmund
NIP: 775 240 93 56

ROZEZNANIE RYNKU 1/0001/2020/RR

W związku z realizacją projektu nr **RPMP.09.02.01-12-0001/18 pn. „Utworzenie nowych miejsc opieki długoterminowej w Waksmundzie”** w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, dla którego Zamawiający otrzymał dofinansowanie w ramach 9. Osi Priorytetowej Region spójny społecznie, Działania 9.2 Usługi Społeczne i zdrowotne, Poddziałanie 9.2.1 Usługi społeczne i zdrowotne w regionie, Typ projektu E. Rozwój opieki długoterminowej współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, **serdecznie zapraszamy do złożenia oferty na usługę cateringową w okres 10-08-2020 do 31-08-2020 dla podopiecznych DDOM w Waksmundzie stanowiącą przedmiot niniejszego rozeznania rynku**

1. ZAMAWIAJĄCY

NAZWA:	N.Z.O.Z. Centrum Stomatologii Rodzinnej Michał Szczepaniak
FORMA PRAWNA:	jednoosobowa działalność gospodarcza
ADRES SIEDZIBY:	ul. Nowotarska 294, 34-431 Waksmund
NUMER NIP	775 240 93 56
NUMER REGON	120060880
DANE TELEADRESOWE:	
ADRES DO KORESPONDENCJI:	ul. Nowotarska 294, 34-431 Waksmund
ADRES E-MAIL:	kontakt@zlotywiekpodhale.pl
NUMER TELEFONU:	664905564

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

2.1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA – INFORMACJE PODSTAWOWE

OPIS PROJEKTU:	Utworzenie nowych miejsc opieki długoterminowej w Waksmundzie – na usługę cateringową dla podopiecznych DDOM w Waksmundzie w ramach zadania nr 2 opisanego we wniosku o dofinansowanie, zgodnie z umową o dofinansowanie Projektu nr RPMP.09.02.01-12-0001/18
ZWIĘZŁE OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA	na usługę cateringową dla 25 podopiecznych DDOM w Waksmundzie w okresie od 10-08-2020 do 31-08-2020 r.
WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIENI (KOD CPV PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA)	55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków Dodatkowe kody CPV: 55322000-3 Usługi gotowania posiłków 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

2.2. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

2.2.1 Usługa cateringowa obejmująca przygotowanie i dostarczenie śniadania i obiadu i podwieczorka dla 25 osób uczęszczających do DDOM w Waksmundzie **w okresie od 10-08-2020 do 31-08-2020 r.**

- 2.2.2 Na wykonawcy ciąży obowiązek zapewnienia iż podawane posiłki będą urozmaicone, kaloryczne – zgodnie z obowiązującymi normami w żywieniu zbiorowym. Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże i winne być przyrządzone w dniu wykonywania usługi. Nie dopuszcza się stosowania niezdrowych: tłuszczów nasyconych, olejów, zamiastek żywności, gotowych paczkowanych lub mrożonych dań itp. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych, menu. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli posiłku.
- 2.2.3 Usługa objęta przedmiotem zamówienia powinna być wykonywana zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w tym w szczególności przepisami ustawy z dn. 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.), ustawy z dn. 05.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 1866 z późn. zm.), rozporządzeniami wykonawczymi, rozporządzeniami unijnymi oraz z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP.
- 2.2.4 Posiłki będą przygotowane w oparciu o jadłospis żywieniowy przygotowany przez Wykonawcę i zatwierdzony przez dietetyków i uwzględniać będzie następujące warunki:
- wśród osób, dla których przygotowywane są posiłki mogą znajdować się osoby wymagające dostosowanych posiłków ze względu na uczulenia pokarmowe lub konieczność zastosowania określonej diety.
 - posiłki nie mogą być przygotowane z produktów głęboko-mrożonych, produktów instant,
 - w skali tygodnia posiłki nie mogą się powtarzać,
 - posiłki powinny uwzględniać dzienne zapotrzebowanie energetyczne osoby dorosłej w ten sposób, że pierwszy posiłek powinien mieć wartość kaloryczną 350-450 kcal, drugi posiłek wartość kaloryczną 450-700 kcal.
 - w minimum 1 posiłku dziennie powinny znaleźć się produkty zbożowe pełnoziarniste (różne rodzaje kasz, makaronu, ryżu, pieczywa),
 - nie należy stosować wędlin tłustych, np. mielonki i mortadeli, parówek, pasztetu, pasztetowej. Zaleca się stosowanie wędlin chudych, np. polędwica, szynka,
 - przynajmniej raz w tygodniu w skład obiadu wchodzi ryba, i dwa razy w tygodniu inne mięso,
 - obiad składa się każdorazowo z zupy i II dania.
- 2.2.5 **Zamawiający informuje, iż liczba osób w Placówce może się zmieniać, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania nawet niewielkiej ilości posiłków. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilości zamawianych posiłków dzień wcześniej, w sposób ustalony z wykonawcą, ze wskazaniem konkretnej godziny.** W Placówce maksymalnie przebywać będzie 25 osób w większości w wieku powyżej 65 roku życia, śniadanie wstępnie planuje się na godzinę 09:00 a obiad wstępnie na godzinę 13:30. Ostateczne godziny dowozu posiłków zostaną potwierdzone przez zamawiającego przed podpisaniem umowy.
- 2.2.6 **Wykonawca jest związany ceną dziennego wyżywienia za śniadanie i obiad , podwieczorek bez względu na ilość zamawianych posiłków.** Zamawiający jest uprawniony do zamawiania dowolnej ilości posiłków w zależności od ilości osób przebywających aktualnie (tj. w danym dniu) w Placówce. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy zależne będzie od ilości zamówionych posiłków w okresie trwania umowy i określone zostanie na podstawie cen jednostkowych ustalonych w oparciu o ofertę przedłożoną przez Wykonawcę.

2.3. OGÓLNE POSATNOWIENIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 2.3.1 Warunkiem przystąpienia do realizacji zamówienia będzie podpisanie zlecenia zamówienia;

- 2.3.2 Na każdym etapie realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do kontaktu z przedstawicielem Zamawiającego, informowania o bieżących działaniach i ewentualnych utrudnieniach w realizacji zamówienia. Wykonawca będzie zobowiązany do realizacji zamówienia w sposób uwzględniający prawne, organizacyjne oraz finansowe uwarunkowania projektu finansowanego ze środków Unii Europejskiej.
- 2.3.3 Maksymalny termin wykonania zamówienia do dnia 31-08-2020 r.
- 2.3.4 Okres, w którym realizowane będzie zamówienie – od 10-08-2020 do 31-08-2020;
- 2.3.5 Usługa świadczona jest w dni robocze.

2.4. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

- 2.4.1 **Zamawiający nie może udzielić zamówienia podmiotom, które powiązane są z nim kapitałowo lub osobowo.** Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą polegające w szczególności na :
- Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub osobowej,
 - Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IŻ PO,
 - Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli,
 - Pozostawaniu z Wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tych osób.
- 2.4.2 Wymagania wobec wykonawcy:
- O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia w szczególności: Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada uprawnienia stwierdzone aktualną decyzją terenowo podległego Państwowego Inspektora Sanitarnego dot. zakładu przygotowującego posiłki, o której mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.), potwierdzające, że: obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i obrotu środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi, Wykonawca może produkować i obracać żywnością czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz. Decyzja musi dotyczyć prowadzenia żywienia zbiorowego i realizacji usługi w systemie cateringowym.
 - Wykonawca zrealizował, w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, co najmniej 1 (jednego) zamówienia obejmujące przygotowanie i dostarczenie śniadania, obiadu i podwieczorka dla 25 osób,

- c) Wykonawca wykaże, że: dysponuje minimum jednym pojazdem samochodowym przystosowanym do przewozu żywności zatwierdzonym przez terenowo podległego Państwowego Inspektora Sanitarnego,
- d) Wykonawca jest uprawniony do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymaganiami ustawowymi,
- e) Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej należyte wykonanie zamówienia,
- f) Wobec Wykonawcy nie jest prowadzone postępowanie upadłościowe, ani upadłości nie ogłoszono.

Oferenci nie spełniający ww. warunków podlegają wykluczeniu z udziału w rozeznaniu rynku

UWAGA: Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oświadczenia, wskazanego w Formularzu, które stanowić będzie wstępne potwierdzenie, że Wykonawca spełnia powyższy warunek udziału w postępowaniu. Dokumentów potwierdzających spełnienie powyższych warunków Zamawiający żądać będzie wyłącznie od Wykonawcy, którego oferta zostanie oceniona najwyżej, tj. aktualną decyzję terenowo podległego Państwowego Inspektora Sanitarnego dot. zakładu przygotowującego posiłki, dokument potwierdzający, że minimum jeden pojazd samochodowy przystosowany jest do przewozu żywności zatwierdzony przez terenowo podległego Państwowego Inspektora Sanitarnego, dokumentów potwierdzających realizację przez Wykonawcę co najmniej jednego zamówienia obejmującego przygotowanie i dostarczenie śniadania, obiadu i podwieczorka dla 25 osób.

2.5 WYMAGANE OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY OD WYKONAWCY

- 2.5.1** Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę poprzez wypełnienie formularza ofertowego wg załączonego wzoru (**załącznik nr 1**)
- 2.5.2** Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym wg załączonego wzoru (**załącznik nr 2**)
- 2.5.3** Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu wg załączonego wzoru (**załącznik nr 3**)

3 KRYTERIA SKŁADANIA OFERT

Ocenie merytorycznej, przeprowadzonej w oparciu o kryteria wyboru oferty, będą podlegały wyłącznie kompletne ofert złożone przez Wykonawców spełniających wszystkie wymagania określone w niniejszym zapytaniu ofertowym		
KRYTERIA OCENY	PUNKTACJA	SPOSÓB OCENY
Cena brutto:	70 punktów	$70 \times (\text{cena najniższa}^1 / \text{cena badana})$
Czas zgłoszenia zmiany ilości posiłków	30 punktów	$30 \times \text{najmniejsza ilość godzin na zmianę ilości posiłków}^2 / \text{ilość godzin na zmianę ilości posiłków wskazana w badanej ofercie}$

¹ Cena najniższa oznacza najniższą całkowitą cenę brutto, określoną w złożonych ofertach i niepodlegających odrzuceniu, w razie rozbieżności między ceną określoną liczbowo a ceną określoną słownie Zamawiający weźmie pod uwagę cenę wpisaną słownie.

² Najmniejsza ilość godzin na zmianę ilości posiłków oznacza najmniejszą ilość godzin na dokonanie zgłoszenia na zmianę ilości posiłków liczoną od godziny 17:00 dnia poprzedzającego w którym zgłoszono ilość zaplanowanych posiłków określoną w złożonych ofertach i niepodlegających odrzuceniu

Oferta może otrzymać **maksymalnie 100 punktów**. Punkty z poszczególnych kryteriów zostaną zsumowane. Punktacja zostanie zaokrąglana do dwóch miejsc po przecinku.

W przypadku uzyskania przez dwóch lub więcej Wykonawców takiej samej liczby punktów o wyborze oferty decyduje niższa cena

W sytuacji, gdy cena najkorzystniejszej oferty będzie przekraczała wartość określoną w budżecie projektu dla tego zamówienia, Zamawiający może wycofać się z udzielenia zamówienia lub podjąć negocjacje z Wykonawcą, który złożył ofertę najkorzystniejszą w celu uzgodnienia jej ostatecznej wartości.

W sytuacji, gdy cena będzie **rażąco niska** względem cen rynkowych, które zostały przez Zamawiającego na początku realizacji projektu zbadane i zmierzone, Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do przedłożenia wyjaśnień lub dokumentów, które potwierdzą realną możliwość realizacji zamówienia za cenę zaproponowaną w ofercie. Za rażąco niską cenę Zamawiający rozumie przypadek gdy cena całkowita oferty brutto jest niższa o co najmniej 30% od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert.

W takim przypadku Zamawiający będzie żądać od Wykonawcy, którego oferta będzie zawierała „rażąco niską cenę” **złożenia wyjaśnień/dokumentów dotyczących ceny**. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć wyjaśnienia w formie elektronicznej (na wskazany przez Zamawiającego adres poczty elektronicznej). **Niedostarczenie wymaganej dokumentacji skutkować będzie odrzuceniem oferty.**

4 PRZYGOTOWANIE OFERTY

- 4.1 Oferta powinna być przygotowana w języku polskim, na formularzu stanowiących **Załącznik nr 1** do niniejszego zapytania ofertowego, w sposób jak najbardziej zrozumiały, czytelny i kompletny oraz jednoznacznie odnosić się do przedmiotu zamówienia.
- 4.2 Oferta powinna być zgodna z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności przepisami dotyczącymi ochrony uczciwej konkurencji oraz przepisami ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeksu cywilnego dotyczącymi oferty oraz spełniać wymogi opisane w niniejszym zapytaniu ofertowym.
- 4.3 Złożona oferta powinna zawierać:
 - a) Pełną nazwę, adres, NIP i dane kontaktowe Wykonawcy,
 - b) Cenę brutto liczbowo i słownie,
 - c) liczbę godzin na dokonanie zgłoszenia o zmianie ilości posiłków
 - d) Oświadczenie o uwzględnieniu w cenie oferty wszystkich kosztów wykonania usługi,
 - e) Oświadczenie o znajomości Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków,
 - f) Miejscowość i datę sporządzenia oferty,
 - g) Okres ważności oferty,
 - h) Pieczęć i podpis Wykonawcy,
 - i) oświadczenie potwierdzające doświadczenie w realizacji min. Jednej usługi cateringowej dla 25 osób
 - j) Oświadczenia i dokumenty, o których mowa w pkt. 3.5. zapytania ofertowego. Oświadczenia muszą być złożone na drukach stanowiących załączniki do zapytania ofertowego.

Oferta musi być ważna 30 dni liczonych od dnia przewidzianego na składanie ofert.

- 4.4 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych lub wariantowych.
- 4.5 Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 4.6 **Oferty niekompletne oraz takie, do których nie załączono wymaganych załączników zostaną odrzucone z przyczyn formalnych.**

- 4.7 W związku z odrzuceniem oferty, uczestnikom przystępowania (Wykonawcom) nie przysługuje żadne roszczenie względem Zamawiającego.
- 4.8 Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty ponosi Wykonawca.

5. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

5.1. TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Za dostarczenia oferty uznaje się termin wpływu oferty do Biura Zamawiającego/dziennik podawczy lub jej otrzymania na adres mailowy kontakt@zlotywiekpodhale.pl

Termin składania ofert upływa w dniu 07-08-2020 r. do godz.: 15:00.

5.2. SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY

Oferty należy składać

- 5.2.1. Osobiście pod adresem przedsiębiorcy, ul. Nowotarska 294, 34-431 Waksmund, w godzinach 9:00-15:00 (ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie podpisanej „rozeznanie rynku 1/0001/2020/RR”) lub
- 5.2.2. Za pośrednictwem poczty na adres przedsiębiorcy, ul. Nowotarska 294, 34-431 Waksmund z dopiskiem „rozeznanie rynku 1/0001/2020/RR” - decyduje data wpływu/dostarczenia dokumentów lub
- 5.2.3. Poczta elektroniczną na adres: kontakt@zlotywiekpodhale.pl (skany podpisanych dokumentów) w temacie maila należy wpisać „rozeznanie rynku 1/0001/2020/RR” decyduje data wpływu/dostarczenia dokumentów.

6. SPOSÓB I TERMIN WYBORU OFERTY, POWIADOMIENIE WYKONAWCÓW

- 6.1. Wyboru najkorzystniejszej oferty dokonuje Komisja Oceny Ofert
- 6.2. Komisja Oceny Ofert dokona oceny ofert dokona oceny pod względem formalnym, a następnie oceni wszystkie oferty niepodlegające odrzuceniu pod względem merytorycznym, zgodnie z treścią niniejszego zapytania ofertowego.
- 6.3. Zamawiający odrzuci ofertę jeśli:
- a) Nie spełnia wymagań niniejszego zapytania ,
 - b) Nie zostanie złożona na odpowiednich formularzach, będzie niekompletna, bez wymaganych załączników,
 - c) Zostanie złożona po terminie składania ofert,
 - d) Będzie zawierała rażąco niską cenę,
 - e) Będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
 - f) Będzie zawierała cenę przekraczającą możliwości wynikające z budżetu,
 - g) Wystąpią powiązania kapitałowe lub osobowe pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym.
- 6.4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów stanowiącą sumę punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach oceny oferty.
- 6.5. Zamawiający ogłosi wybór Wykonawcy niezwłocznie po jego dokonaniu poprzez kontakt telefoniczny;
- 6.6. Zamawiający może w toku badania i oceny żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, w tym dokumentów potwierdzających podane w ofertach informacje.
- 6.7. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej. Z tytułu odrzucenia lub nie wybrania oferty Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.
- 6.8. Zamawiający może unieważnić postępowanie w dowolny momencie, bez podania przyczyny lub zmodyfikować treść zapytania ofertowego w szczególności ze względu na konieczność usunięcia wad zapytania, dostosowania zapytania do wymagań powszechnie

obowiązującego prawa lub innych regulacji wiążących Zamawiającego oraz o ile okaże się to konieczne do prawidłowej realizacji Projektu.

6.9. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od przyjęcia zamówienia we wskazanym terminie, Zamawiający może wybrać najkorzystniejszą wśród pozostałych ofert.

7. DODATKOWE INFORMACJE:

W sprawie szczegółowych informacji zapraszamy do kontaktu z

1. Anna Mościcka, 514248383, adres e-mail: kontakt@zlotywiekpodhale.pl

8. Obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO w przypadku zbierania danych osobowych bezpośrednio od osoby fizycznej, której dane dotyczą, w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

a) administratorem Pani/Pana danych osobowych będzie N.Z.O.Z. Centrum Stomatologii Rodzinnej, ul. Nowotarska 294, 34-431 Waksmund

b) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o rozeznanie rynku 1/0001/2020/RR na potrzeby Dziennego Domu Opieki Medycznej zlokalizowanego w miejscowości Waksmund – prowadzonym w trybie otwartego zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności;

c) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania;

d) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

e) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;

f) posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO - prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
- na podstawie art. 16 RODO - prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
- 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 ***;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

g) nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- 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.

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

*** Wyjaśnienie: 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.