**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**na usługę cateringu dla dzieci ze Żłobka Samorządowego
„Mały Miś” w Gorliczynie**

**Postępowanie prowadzone jest na podstawie regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza kwoty 130 000 zł netto wprowadzonego
 Zarządzeniem Nr 10/2021 Wójta Gminy Przeworsk z dnia 02.02.2021 r.**

*Dyrektor Żłobka*

*Agata Stącel*

**Dyrektor Żłobka Samorządowego „Mały Miś” w Gorliczynie zaprasza zainteresowanych wykonawców do składania ofert na usługę cateringu dla dzieci**

 **Termin składania ofert – 26 sierpnia 2025 r.**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków dla **16 dzieci w wieku od 20-go tygodnia do 3 roku życia uczęszczających do Żłobka Samorządowego „Mały Miś” w Gorliczynie, Gorliczyna 148.**

2. Wymagany termin realizacji: **od 01.09.2025 r. do 31.08.2026 r.**

3. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie
z napojem, obiad dwudaniowy z napojem i podwieczorek.

4. Posiłki będą dostarczane w każdym tygodniu, od poniedziałku do piątku z wyjątkiem przerwy wakacyjnej i wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku.

5. Szacowana ilość posiłków w okresie trwania umowy: ok. 3840 śniadań, ok. 3840 obiadów dwudaniowych i ok. 3840 podwieczorków (tj. 12 miesięcy x 20 dni x 16 dzieci).

6. Podana ilość posiłków jest liczbą szacunkową i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego.

7. Dzienna ilość posiłków może się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci i nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

8. Posiłki mają być dostarczane w godzinach: 7.30-8.30 (śniadanie), 10.30-11.30 (obiad
i podwieczorek).

9. Zamawiający codziennie do godziny 9:00 będzie informował o ilości obiadów
i podwieczorków na dany dzień.

10. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

11. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,

- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym,

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie
z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,

- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych, wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, wykluczone jest mięso MOM (mięso odkostnione mechanicznie),

- wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,

- do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,

 - potrawy powinny posiadać konsystencję i fakturę dostosowaną danej grupy wiekowej dzieci np. zupy krem, mięso, surówki, owoce, warzywa odpowiednio rozdrobnione.

12. Wykonawca w ramach zamówienia dostarcza:

a) Śniadanie, które powinno zawierać produkty stanowiące źródło białka pełnowartościowego:

mleko i jego produkty, jaja, wędliny, świeże owoce lub warzywa (zgodnie z sezonowością), ryby lub pasty kanapkowe przygotowane z wymienionych produktów. Co drugi dzień elementem śniadania powinna być zupa mleczna. Pieczywo powinno być urozmaicone: pszenne, pszenno-żytnie, razowe, graham. Kanapki powinny zawierać dodatek warzywny - zgodnie z sezonowością. Do każdego śniadania musi być mleko lub kakao.

b) Obiad, który powinien stanowić ok. 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci w wieku 20 tygodni - 3 roku życia, to jest około 300 kcal:

- obiad powinien składać się z dwóch dań i napoju (herbatka owocowa, kompot)

- pierwsze danie obiadu powinna stanowić zupa przyrządzona na wywarach jarskich lub
z dodatkiem mięsnym np. wędliną, dobrej jakości kiełbasą. Nie należy przygotowywać zup na wywarach z kości. Jeśli w skład zupy będą wchodzić, np. ziemniaki, kluski, czy kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu.

- drugie danie powinno zawierać produkty dostarczające białko pełnowartościowe – mięso, ryby, jaja, produkty mleczne takie jak ser czy jogurt. W zestawie drugiego dania powinny występować urozmaicone produkty bogate w węglowodany takie jak: ziemniaki, kluski śląskie, kasze, makarony, produkty mączne. W skład drugiego dania powinny wchodzić warzywa
w postaci surówki lub sałatki (lub owoc - w przypadku braku surówki).

1. Podwieczorek, który powinien składać się z posiłków stanowiących uzupełnienie

pozostałych posiłków. Powinien składać się z posiłków przygotowanych na bazie mleka (takie jak budyń lub napój mleczny: kakao, jogurt) lub na bazie owoców sezonowych. Podwieczorek może składać się z kanapki i napoju. Sporadycznie może być podawane ciasto lub inne desery przygotowane z odpowiednich składników.

13. Posiłki muszą być urozmaicone, przygotowane metodami kulinarnymi właściwymi dla żywienia dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 roku życia, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.

14. Jadłospis powinien uwzględniać porę roku (sezonowe owoce i warzywa).

15. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, bezmlecznej, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi) w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

16. Wykonawca zobowiązuje się do:

- zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego;

- przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. 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. 2016 poz. 1154 ze zm.);

- przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa;

- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie dnia 25.08.2006 r.
o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.) łącznie
z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności
i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.);

- przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od 20 miesiąca do 3 lat;

- przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi;

- przy planowaniu posiłków uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów;

- przygotowania i dostarczania posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat oraz zgodnie
z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności;

- przechowywania zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545 ze zm.) próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług;

- dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków zgodnie z przepisami prawa.

17. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia
i wyparzania. Codziennego odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach niezależnie od ich ilości.

18. Wykonawca posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

19. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.

20. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w czasie zgodnym
z niniejszym opisem.

21. Jadłospis wraz z gramaturą posiłków oraz poszczególnymi alergenami układany będzie przez Wykonawcę na okres tygodnia i dostarczany Zamawiającemu w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania.

22. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane
z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.

23. Brudne naczynia i sztućce Zamawiający zmywa we własnym zakresie.

24. Wynagrodzenie za usługę będzie płatne miesięcznie na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury (rachunku), przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy.

1. **Warunki udziału w postępowaniu:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

* posiadania uprawnień do wykonania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

**Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu
w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku
o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1252 ze zm.). – należy dołączyć do Oferty**

* posiadania wiedzy i doświadczenia,

**Wykonawca spełni warunek na podstawie oświadczenia złożonego w treści oferty.**

* dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
	1. dysponuje co najmniej jednym samochodem do przewozu żywności, który został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w transportu posiłków na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017 poz. 149 ze zm.);
	2. dysponuje co najmniej jedną osobą/szefem kuchni, która przygotuje jadłospis zgodnie z wymaganiami stosowanymi w ramach żywienia zbiorowego dzieci do lat 3, posiadającą kwalifikacje zawodowe dietetyka lub technologa żywienia zbiorowego.

**Wykonawca spełni warunek na podstawie oświadczenia złożonego w treści oferty.**

* znajdują się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej pozwalającej na wykonanie przedmiotu zamówienia.

**Wykonawca spełni warunek na podstawie oświadczenia złożonego w treści oferty.**

**Uwaga:**

**Oferent/Wykonawca nie może powierzyć realizacji umowy podwykonawcom.**

1. **Kryteria wyboru ofert:**

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najniższą całkowitą cenę brutto trzech posiłków (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) za jeden dzień dla jednego dziecka.

1. **Termin i sposób przygotowania oferty:**
2. Oferta powinna być złożona na załączonym do niniejszego Zapytania ofertowego Formularzu ofertowym.
3. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
4. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej, w języku polskim, pismem czytelnym (w sposób zapewniający jej trwałość)
5. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę, niezależnie od wyniku postępowania.
6. Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z treścią dokumentów rejestrowych lub innych właściwych dla danej formy organizacyjnej. Podpis ma być własnoręczny i czytelny, pozwalający na jednoznaczną identyfikację osoby podpisującej, co do imienia i nazwiska, lub z użyciem pieczątki imiennej pozwalającej na dokonanie przedmiotowej identyfikacji.
7. Do oferty należy dołączyć:
8. Wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1252 ze zm.).
9. Oryginał dokumentu, z którego wynika pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy, w przypadku podpisania oferty przez osobę nie wymienioną we właściwym rejestrze lub w przypadku podmiotów występujących wspólnie (zgodnie z art.23 ustawy PZP).
10. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie i opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
11. **Ofertę należy złożyć do dnia 26.08.2025 r. do godz. 12:00 na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.**
12. Ofertę można złożyć w wersji elektronicznej za pośrednictwem poczty elektronicznej, poczty tradycyjnej/kuriera lub osobiście**.**
13. W przypadku składania oferty za pośrednictwem poczty elektronicznej Formularz oferty wraz z załącznikami po wydrukowaniu, wypełnieniu i podpisaniu w zaznaczonych miejscach należy wysłać w formie skanu (plik JPG lub PDF) na adres: psgorliczyna@przeworsk.net..pl. W temacie wiadomości należy umieścić informację o treści: „*Usługa cateringowa - przygotowanie oraz dostarczanie posiłków do Żłobka Samorządowego MAŁY MIŚ w Gorliczynie”.*
14. W przypadku składania ofert osobiście lub pocztą tradycyjną/kurierem wydrukowaną wypełnioną ofertę należy złożyć na adres: **Żłobek Samorządowy „Mały Miś”
w Gorliczynie, Gorliczyna 148, 37-200 Przeworsk** w kopercie zapieczętowanej i podpisanej w następujący sposób: „*Usługa cateringowa - przygotowanie oraz dostarczanie posiłków do Żłobka Samorządowego MAŁY MIŚ w Gorliczynie*”.
15. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
16. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w dniu 27.08.2025 r. o godz. 12:00.
17. **Wynagrodzenie:**
18. Wynagrodzenie Wykonawcy płatne zgodnie z zapytaniem ofertowym i złożoną ofertą.
19. Wszystkie dodatkowe koszty nie ujęte w zapytaniu ofertowym i ofercie, a które są niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia, lub te, które wynikną w trakcie realizacji zamówienia pokrywa Wykonawca.
20. Rozliczenia będą prowadzone w PLN.
21. Ofertę należy złożyć w PLN.
22. **Pozostałe informacje:**
23. W niniejszym zapytaniu ofertowym komunikacja i wymiana informacji między zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).
24. Zamawiający nie dopuszcza składania pytań dotyczących opisu przedmiotu zamówienia, wniosków, oświadczeń i innych informacji telefonicznie.
25. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może zmienić treść ogłoszenia i załączników.
26. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy zaoferują przedmiot zamówienia zgodny z wymogami Zamawiającego określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz spełnią warunki udziału w postępowaniu.
27. W toku badania ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
28. Oferty nie spełniające któregokolwiek z wymagań zostaną odrzucone a Wykonawcy niespełniający warunków udziału w postępowaniu zostaną wykluczeni.
29. Wykonawcy nie przysługują żadne środki odwoławcze.
30. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w sytuacji, kiedy cena za wykonanie zamówienia jest wyższa od kwoty, jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia oraz do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyny.
31. Złożenie oferty w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na jej udostępnienie instytucjom upoważnionym do weryfikacji i kontroli prawidłowości realizacji projektu.
32. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia:
33. zaistnienia, po zawarciu Umowy, przypadku siły wyższej, przez którą, na potrzeby niniejszego warunku rozumieć należy zdarzenie zewnętrzne o charakterze niezależnym od Stron, którego Strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem Umowy, oraz którego Strony nie mogły uniknąć ani któremu nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności;
34. zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy i zostały spełniony następujący warunek:
* konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć.
* wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

**VI . Klauzula informacyjna z art. 13 RODO.**

1. 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:
* administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Żłobka Samorządowego „Mały Miś”
w Gorliczynie, Gorliczyna 148, 37-200 Przeworsk;
* Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym skontaktować się można poprzez e-mail: iodugprzeworsk@przeworsk.net.pl, w każdej sprawie dotyczącej przetwarzania Pana/Pani danych osobowych;
* Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym
z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego nr sprawy RPWI.042.1.2020.JS prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;
* odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001 r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 2176) oraz inne podmioty upoważnione na podstawie przepisów ogólnych”;
* Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie przepisów prawa, przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania, lecz nie krócej niż okres wskazany w przepisach o archiwizacji;
* w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
1. 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;
1. 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

1. **Załączniki**
2. Załącznik nr 1 Formularz oferty
3. Załącznik Nr 2 Wzór umowy