



Gmina Strzelce Wielkie
98-337 Strzelce Wielkie
Ul. Częstochowska 14

Strzelce Wielkie, dnia 29.01.2025 r.

Znak sprawy ZPI.271.3.3/4.2025

Zapytanie ofertowe / zaproszenie do składania ofert

Postępowanie przeprowadzone jest w zgodzie z „Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” z dnia 18 listopada 2022 r.

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

**Gmina Strzelce Wielkie, ul. Częstochowska 14
98-337 Strzelce Wielkie, NIP 508 001 39 40**

Zaprasza do złożenia oferty na: prowadzenie zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie) dla uczestników Klubu dla osób potrzebujących wsparcia w codziennym funkcjonowaniu do projektu pn. „CUŚ w Powiecie Pajęczańskim” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Regionalnego Funduszu Europejskiego Dla Łódzkiego 2021 – 2027.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

80561000-4 Usługi szkolenia w dziedzinie zdrowia

Przedmiotem zamówienia jest **Prowadzenie zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie) dla uczestników Klubu dla osób potrzebujących wsparcia w codziennym funkcjonowaniu w ramach projektu pn. „CUŚ w Powiecie Pajęczańskim”**. Przez osobę potrzebującą wsparcia w codziennym funkcjonowaniu rozumie się osobę, która ze względu na wiek, stan zdrowia lub niepełnosprawność wymaga opieki lub wsparcia w związku z niemożliwością samodzielnego wykonywania co najmniej jednej z podstawowych czynności dnia codziennego. Maksymalna liczba uczestników wynosi 10 osób. Zamawiający zapewnia salę oraz materiały do prowadzenia zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie). Łączna maksymalna liczba godzin zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie) to 154 h (średnio 7 h/mies.) w okresie realizacji zamówienia. Prowadzenie zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie) dla uczestników Klubu tj.:



- a) organizowanie zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie) w wymiarze średnio 7 h w miesiącu, w godzinach od 8.00 do 16.00 w dni robocze poniedziałek-piątek,
w Dębowiec Mały 94, 98-337 Strzelce Wielkie, z uwzględnieniem indywidualnego programu zajęć oraz pracy w grupie.
- b) tworzenie i realizacja programów zajęciowych,
- c) prowadzenie zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie) z wykorzystaniem różnorodnych form, metod i technik pracy,
- d) prowadzenie dziennika zajęć i dokumentacji pracy z uczestnikiem/uczestnikami,
- e) dokonywanie okresowej oceny efektów i przygotowywanie wynikających z oceny wniosków,
- f) organizowanie zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie) w zależności od potrzeb: grupowych oraz indywidualnych dla uczestników projektu,
- g) realizacja zadań wynikających z Regulaminu placówki oraz indywidualnej ścieżki wsparcia każdego z Uczestników/uczestniczek Klubu,
- h) kształtowanie pożądanych zachowań i postaw uczestników/uczestniczek Klubu,
- i) współpraca z kadrą Klubu.

3. Prowadzący zajęcia kulinarne (zdrowe odżywianie), podczas wykonywania swoich obowiązków zobowiązany będzie do:

- a) bieżącego zapoznawania się z zasadami realizacji Projektu, w ramach którego wykonywane jest niniejsze zamówienie,
- b) przestrzegania harmonogramu realizacji zamówienia, ustalanego na bieżąco z Zamawiającym,
- c) stosowania wzorów dokumentów zatwierdzonych przez Zamawiającego,
- d) ścisłej współpracy z członkami zespołu realizującego zadania projektowe,
- e) bazowania podczas swojej pracy na przeprowadzonej diagnozie potrzeb uczestnika projektu (określonej w indywidualnej ścieżce wsparcia),
- f) monitorowania aktywności uczestnika,
- g) zabezpieczania i zachowania w poufności danych osobowych osób korzystających z usług świadczonych przez Wykonawcę tj. wykorzystywania tych danych wyłącznie na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia i związanej z tym sprawozdawczości.



4. Informacje dotyczące realizowanego poradnictwa dla każdej osoby Wykonawca dokumentuje uwzględniając co najmniej:

- a) imię i nazwisko uczestnika projektu,
 - b) informacje o działania prowadzonych z Uczestnikiem (indywidualna ścieżka wsparcia, dzienniki zajęć, karty spotkań indywidualnych itp.),
- Wszystkie dokumenty sporządzane przez prowadzącego zajęcia powinny być wypełnione tak aby zapewnić czytelność zapisów,
 - Każde zajęcia kulinarne (zdrowe odżywianie) z uczestnikami muszą zostać potwierdzone podpisem prowadzącego w dzienniku zajęć oraz listą obecności,
 - Wszystkie dokumenty sporządzane przez prowadzącego zajęcia powinny zostać oznakowane zgodnie z wzorami przekazanymi przez Zamawiającego.

5. Informacje techniczne dotyczące przedmiotu zamówienia

- Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w Dębowiec Mały 94, 98-337 Strzelce Wielkie,
- Zakładany czas trwania zamówienia/termin wykonania: od dnia podpisania umowy do końca 2026 r. (termin może ulec zmianie)
- Usługi mogą być realizowane w godzinach 8.00-16.00,
- Zamówienie obejmuje przeprowadzenie usług z zakresu zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie). Jednostka rozliczeniowa to 1 godzina = 60 minut.

6. Rozliczenie z Wykonawcą

- Rozliczenie z Wykonawcą będzie się odbywać na podstawie ceny podanej w treści oferty, stanowiącej załącznik nr 1.
- Cena za usługę podana przez Oferenta powinna obejmować wszystkie koszty związane z jej wykonaniem, w tym:
 - koszty podatkowe i ubezpieczeniowe leżące po stronie Zamawiającego,
 - podatek VAT (jeżeli dotyczy)
 - koszty dojazdów do miejsc wykonywania zlecenia,



- koszty połączeń telefonicznych związanych z obowiązkiem umawiania się na spotkania i podtrzymywania stałego kontaktu z uczestnikami projektu, którzy zostaną objęci wsparciem,
- Kwota do zapłaty będzie równoznaczna z rzeczywistym zakresem realizacji zamówienia, tj.: usługa prowadzenia zajęć kulinarnych(zdrowe odżywianie): kwota brutto za godzinę pracy Wykonawcy zawarta w ofercie X ilość godzin zrealizowanych = łączny koszt wynagrodzenia,
- Rozliczenie za realizację usługi będzie realizowane po przedłożeniu Zamawiającemu ewidencji godzin pracy na rzecz projektu, zgodnie z umową, w danym miesiącu kalendarzowym oraz wypełnionego dziennika zajęć z uczestnikami projektu, list obecności i innej dokumentacji związanej z realizacją zamówienia,
- Wykonawca, w dniu podpisania umowy złoży oświadczenie, iż nie jest zatrudniony w instytucji uczestniczącej w realizacji PO (rozumie się IZ PO lub instytucję, do której IZ PO delegowała zadania związane z zarządzaniem PO) na podstawie stosunku pracy chyba, że nie zachodzi konflikt interesów lub podwójne finansowanie (zgodnie z „Wytocznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” z dnia 18 listopada 2022 r.). Dotyczy to zarówno Wykonawców będących osobami fizycznymi jak i podmiotów gospodarczych,
- Zamawiający informuje, że termin płatności wynagrodzenia Wykonawcy wynosić będzie do 30 dni, liczonych od dnia przedłożenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionego rachunku/faktury oraz dokumentów rozliczeniowych (dzienników zajęć z listą obecności, ewidencji godzin pracy itp.),
- Zamawiający zastrzega, iż termin płatności jest uzależniony od terminu wpłynięcia na konto Zamawiającego środków przeznaczonych na pokrycie wydatków związanych z realizacją projektu na etapie, w którym uczestniczył w nim Wykonawca i może ulegać opóźnieniom,
- W przypadku nieprawidłowej realizacji zamówienia przez Wykonawcę i uznania z tego tytułu za niekwalifikowalne wydatki przez Instytucję Pośredniczącą, Wykonawca z tego tytułu zostanie obciążony karą umowną równą wysokości niekwalifikowalnych wydatków,
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych prawa cywilnego, jeżeli wysokość szkody przekroczy wysokość kar umownych lub jeżeli szkoda powstała z powodów nieobjętych karą umowną,
- Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania zmian postanowień umowy w zakresie:
 - Terminu realizacji umowy;
 - Ilości godzin do zrealizowania: liczba godzin może ulec zmniejszeniu w przypadku rezygnacji uczestników projektu z udziału w projekcie,
 - Miejsca realizacji zamówienia.



7. Warunki udziału w postępowaniu:

Do składania ofert zapraszamy Wykonawców, którzy spełniają łącznie poniższe warunki udziału w postępowaniu:

1. Wykonawca jest zobowiązany do złożenia Oświadczenia dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu (Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego ZPI.271.3.3/4.2025);
2. Wykonawca jest zobowiązany do złożenia oświadczenia o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego ZPI.271.3.3/4.2025);
3. Wykształcenie wyższe i/lub zawodowe i/lub kursu/szkolenia lub studiów podyplomowych kierunku umożliwiającymi prowadzenie zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie).
4. W przypadku osoby fizycznej deklarującej realizację zamówienia osobiście będzie to weryfikacja informacji przedstawionych w jej życiorysie, natomiast w przypadku oferentów będących przedsiębiorcami, weryfikowane będą życiorysy i kwalifikacje osób oddelegowanych z ramienia firmy do realizacji zamówienia.

Posiadane wykształcenie weryfikowane będzie na podstawie załączonych dokumentów:

- życiorys zawodowy zgodny z przedmiotem zamówienia,
- wskazane w życiorysie zawodowym wykształcenie musi być potwierdzone kopią odpowiednich dokumentów.

W przypadku oddelegowania do zadania więcej niż jednej osoby każda z nich osobno musi spełniać powyższe warunki.

Wykazanie w treści oferty konkretnych osób wykonujących przedmiot zamówienia stanowi zobowiązanie Wykonawcy do tego, że właśnie te osoby osobiście będą wykonywać powierzone zadanie.



Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany tych osób, po wcześniejszym uzgodnieniu i uzyskaniu zgody Zamawiającego, przy jednoczesnym dostarczeniu dokumentów potwierdzających spełnienie kryteriów danej osoby lub osób, zgodnie z treścią niniejszego zamówienia.

Oferta powinna zawierać:

- Podpisany i wypełniony formularz ofertowy – Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego ZPI.271.3.3/4.2025
- Oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu - Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego ZPI.271.3.3/4.2025
- Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych - Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego ZPI.271.3.3/4.2025
- Życiorys zawodowy;
- Kopie poświadczone za zgodność z dotyczące posiadanego przygotowania zawodowego do prowadzenia zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie).

8. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

- a. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
 - i. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca złoży Oświadczenie, zgodnie z załącznikiem nr 3 do Zapytania ofertowego;
- b. posiadają wiedzę i doświadczenie;
 - Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca złoży Oświadczenie, zgodnie z załącznikiem nr 3 do Zapytania ofertowego;
- c. dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:
 - i. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca zapewni do realizacji zamówienia osobę, która posiada:
 1. Ukończony kurs/szkolenie lub studia podyplomowe potwierdzone certyfikatami/zaświadczeniami umożliwiającymi prowadzenie zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie)
lub
 2. Wykształcenie wyższe i/lub zawodowe na kierunku umożliwiającymi prowadzenie zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie)

Zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wraz z ofertą wypełni załącznik nr 5 do zapytania ofertowego oraz złoży dokumenty potwierdzające posiadane wykształcenie;



9. Opis sposobu przygotowania oferty.

- a. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- b. Oferta musi być napisana w języku polskim, trwałą i czytelną techniką, wypełniona oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentacji.
- c. Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w języku innym niż polski winien być złożony wraz z tłumaczeniem.
- d. Treść oferty musi odpowiadać treści Zapytania ofertowego. W szczególności oferta musi uwzględniać wymagania Zamawiającego dotyczące sposobu obliczenia ceny oferty.
- e. Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania podane w Zapytaniu ofertowym oraz obejmować wszelkie koszty i opłaty jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji całości przedmiotu zamówienia, w zaoferowanym czasie.
- f. Oferta zostanie sporządzona w języku polskim, zgodnie z treścią formularza ofertowego, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego.
- g. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje możliwości zwrotu kosztów przygotowania oferty.
- h. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub osobę/y upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.
- i. Wykonawca składa ofertę, zgodnie z wymaganiami Zapytania ofertowego. Do oferty winny być dołączone wszystkie dokumenty wymagane odpowiednimi postanowieniami Zapytania ofertowego. UWAGA! Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych oświadczeń potwierdzających spełnianie warunków udziału lub złożone oświadczenia są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym.
- j. Jeśli Wykonawca składając ofertę wraz z jej załącznikami zamierza zastrzec niektóre informacje w nich zawarte, zobowiązany jest nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec w dokumentach składanych wraz z ofertą, że nie mogą one być udostępniane oraz wykazać (załączyć do oferty pisemne uzasadnienie), iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
- k. Stosownie do powyższego, jeśli Wykonawca nie dopełni ww. obowiązków Zamawiający będzie miał podstawę uznania, że zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa jest bezskuteczne i w związku z tym potraktuje daną informację, jako niepodlegającą ochronie i niestanowiącą tajemnicy



przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1913, z późn. zm.)*.

- l. Ofertę wraz z jej załącznikami oraz oświadczeniami i dokumentami, należy: przesłać za pośrednictwem portalu Baza Konkurencyjności. Instrukcja składania ofert znajduje się pod adresem: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>.
- m. Wykonawca może zmienić lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Zmiany lub wycofanie złożonej oferty są skuteczne tylko wtedy, gdy zostały dokonane przed terminem upływu składania ofert zgodnie z wytycznymi.
- n. Zmiany, poprawki, modyfikacje złożonej oferty muszą być złożone w miejscu i wg zasad obowiązujących przy składaniu oferty.
- o. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania ofertowego. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- p. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał Zapytanie ofertowe, bez ujawniania źródła zapytania, jak również zamieszcza na portalu Baza Konkurencyjności i stronie internetowej Zamawiającego.
- q. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść Zapytania ofertowego. Dokonaną w ten sposób modyfikację Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano Zapytanie ofertowe, jak również zamieszcza na portalu Baza Konkurencyjności i stronie internetowej Zamawiającego

10. Sposób oceny i dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty: Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

- a. cena oferty (C) – 80%
- b. kwalifikacje zawodowe (K) – 20%

W kryterium „cena oferty” w którym zamawiającemu zależy, aby Wykonawca przedstawił jak najniższą wartość (cena), zostanie zastosowany następujący



wzór:

$$\frac{\text{Liczba zdobytych (C) punktów}}{\text{Cn}} \times 100 \times \text{waga kryterium } 80\%$$

Cn – cena najniższa wśród ofert nie odrzuconych

Cb – cena oferty badanej

100 – wskaźnik stały

80% – procentowe znaczenie kryterium ceny

Max. liczba punktów możliwych do uzyskania w kryterium C- 80 pkt.

W kryterium „kwalifikacje zawodowe”, w którym Zamawiającemu zależy, aby Wykonawca przedstawił jak najwyższe kwalifikacje zawodowe, zostanie zastosowana następująca punktacja:

- Ukończony kurs/szkolenie lub studia podyplomowe potwierdzone certyfikatami/zaświadczeniami umożliwiającymi prowadzenie zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie)– 10 pkt

lub

- Wykształcenie wyższe i/lub zawodowe na kierunku umożliwiającymi prowadzenie zajęć kulinarnych (zdrowe odżywianie)– 20 pkt

Max. liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium K – 20 pkt.

11. XI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT.

- a) Miejsce składania ofert: Portal <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>
- b) Termin złożenia oferty: do dnia 07.02.2025 r. do godziny 10.00.
- c) Otwarcie ofert nastąpi w dniu 07.02.2025 r. o godzinie 11:00.
- d) Oferta złożona po terminie nie będzie podlegała ocenie ofert.

12. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert.



13. Warunki płatności: rozliczenia miesięczne na podstawie faktury/rachunku zgodnie z podpisaną po wyborze oferenta umową zlecenie.

14. Osoba upoważniona do kontaktu z Wykonawcami:

Jolanta Sobera – Kierownik Referatu ZPI

Tel.: 34 311 07 78

Mail: zamowienia-publiczne@strzelce-wielkie.pl

15. Wykaz dokumentów:

- a. Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego ZPI.271.3.3/4.2025 – Formularz ofertowy;
- b. Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego ZPI.271.3.3/4.2025 – Projekt umowy;
- c. Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego ZPI.271.3.3/4.2025 – Oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu;
- d. Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego ZPI.271.3.3/4.2025 – Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych;
- e. Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego ZPI.271.3.3/4.2025 – wykaz osób;

16. Informacja z art. 13 RODO

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, zwane dalej RODO) (Dz.U.UE.L.Nr 119, s.1) informujemy, że:
 - Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Strzelce Wielkie z siedzibą 97-337 Strzelce Wielkie, ul. Częstochowska 14, tel. 34 311 07 78, e-mail: ugstrzelce@post.pl, reprezentowana przez Wójta Gminy Strzelce Wielkie.
 - Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym może się Pani/Pan kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych: pisemnie na adres naszej siedziby lub poprzez pocztę elektroniczną: kontakt@odoonline.pl,
 - Strony będą przetwarzały dane osobowe wyłącznie w celu wykonania Umowy.
 - Wykonawca zobowiązuje się do zastosowania przy przetwarzaniu danych osobowych warunków określonych przepisach Rozporządzenia.
 - Po rozwiązaniu lub wygaśnięciu Umowy Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie (nie później niż w terminie 30 dni) zwrócić Zamawiającego a następnie usunąć wszystkie dane osobowe powierzone w związku z realizacją Umowy oraz ich kopie z wszelkich posiadanych nośników.
 - Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że w zakresie przestrzegania przepisów Rozporządzenia oraz ustawy o ochronie danych osobowych ponosi odpowiedzialność jak administrator tych danych, to jest jak Zamawiający.



- Dane osobowe będą przechowywane oraz archiwizowane przez okres wynikający z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych, w tym przez okres przedawnienia wzajemnych roszczeń stron niniejszej umowy.
- 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.

1. **** Wyjaśnienie:** Skorzystanie przez osobę, której dane osobowe dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą.*

2. ***** Wyjaśnienie:** W postępowaniu o udzielenie zamówienia zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania..*

.....
(podpis osoby upoważnionej)