

ZAPYTANIE OFERTOWE

Znak sprawy: W/DZP/2023/583

Akademia Sztuk Pięknych im. Eugeniusza Gepperta we Wrocławiu zaprasza do składania ofert w postępowaniu na:

Sukcesywne świadczenie usługi cateringowej przez okres 12 miesięcy na potrzeby Akademii Sztuk Pięknych im. Eugeniusza Gepperta we Wrocławiu

I. ZAMAWIAJĄCY

Akademia Sztuk Pięknych im. Eugeniusza Gepperta we Wrocławiu, plac Polski 3/4, 50-156 Wrocław, NIP 8960007502, REGON 000275814.

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający informuje, iż do niniejszego postępowania nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710), ponieważ jego wartość jest poniżej kwoty, o której mowa w art. 2 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - a) odstąpienia od zapytania ofertowego lub jego unieważnienia bez podania przyczyny, lub przerwania postępowania na każdym jego etapie;
 - b) przedłużenia terminu składania ofert oraz terminu związania ofertą;
 - c) zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert, informując o tym Wykonawców.
3. Termin związania ofertą w niniejszym zapytaniu ofertowym wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie sukcesywnie- przez okres 12 miesięcy- usługi cateringowej na potrzeby Akademii Sztuk Pięknych im. Eugeniusza Gepperta we Wrocławiu- polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków podczas różnego rodzaju uroczystości akademickich, szkoleń, posiedzeń, konferencji, sympozjów, wernisaży, wystaw, inauguracji, festiwali i innych wydarzeń (zwanych dalej spotkaniami) organizowanych w wyznaczonym czasie na terenie miasta Wrocławia (przewidywana liczba spotkań: 60; szacunkowa liczba uczestników spotkania: do 100 osób). Przedmiot zamówienia obejmuje m.in. wykonanie następujących zadań:
 - a) **serwis kawowy całodniowy** (przewidywana ilość: 20 spotkań; 60 osób/spotkanie):
 - kawa, herbata (różne rodzaje), woda mineralna gazowana i niegazowana, kruche ciastka, paluszki, owoce całe i krojone (wszystko bez ograniczeń);
 - b) **serwis kawowy ze słodkimi przekąskami** (przewidywana ilość: 20 spotkań; 60 osób/spotkanie):
 - kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500 ml/os.), soki owocowe 100% (250 ml/os.), ciastka kruche (80 g/os.), paluszki (20 g/os.)
 - lub**
 - kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500 ml/os.), soki owocowe 100% (250 ml/os.), ciasta „domowe” (250 g/os.), paluszki (20 g/os.),
 - lub**
 - kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500 ml/os.), soki owocowe 100% (250 ml/os.), mini drożdżówki nadziewane (1 szt./os.), owoce całe i filetowane (150 g/os.);
 - c) **serwis kawowy z zimnymi przekąskami** (przewidywana ilość: 20 spotkań; 60 osób/spotkanie):
 - kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500 ml/os.), soki owocowe 100% (250 ml/os.), ciasta „domowe” (200 g/os.), różne rodzaje pieczywa, trzy rodzaje zimnych przekąsek do wyboru z: kanapki typu kajzerka, bułka wrocławska (2 szt./os.), sałatki (250 g/os.), tartinki (4 szt./os.), koreczki (10 szt./os.), deska serów (50 g/os.), deska wędlin (50 g/os.);

d) **przerwa lunchowa (standard)** (przewidywana ilość: 20 spotkań; 60 osób/spotkanie):

- 1 zupa (300 ml/os.);
- 1 danie mięsne, rybne, jarskie do wyboru (200 g/os.);
- 2 rodzaje surówek do wyboru (100 g/os.);
- dodatki typu ziemniaki, frytki itp. (150 g/ os.);
- kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500 ml/os.), soki owocowe 100% (250 ml/os.), ciasta „domowe” (400 g/os.);

e) **przerwa lunchowa (pełna)** (przewidywana ilość: 20 spotkań; 100 osób/spotkanie):

- dwie zupy do wyboru (300 ml/os.);
- dwa dania mięsne (jedno danie rybne, jedno danie jarskie do wyboru (200 g/os.);
- dwa rodzaje pierogów do wyboru (5 szt./os.);
- dwa rodzaje surówek do wyboru (100 g/os.);
- dodatki takie jak: ziemniaki, frytki, pieczywo itp. (150g/os.);
- kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500 ml/os.), soki owocowe 100% (250 ml/os.);
- ciasta „domowe” (400 g/os.);
- owoce całe i filetowe (150 g/os.);

f) **Wigilia** (przewidywana ilość: 1 spotkanie, 250 osób):

- przystawki zimne: 4 rodzaje do wyboru (150 g/os.);
- sałatki: 3 rodzaje do wyboru (150 g/os.);
- 1 zupa (300 ml/os.);
- 2 dania rybne do wyboru (200 g/os.);
- pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./os.);
- dodatki takie jak: pieczywo, gotowane warzywa, chrzan itp.;
- kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500 ml/os.), soki owocowe 100% (250 ml/os.);
- ciasta „domowe” (250 g/os.);
- owoce całe i filetowe (150 g/os.);

g) **inauguracja** (przewidywana ilość: 1 spotkanie, 100 osób):

- przystawki zimne: 4 rodzaje do wyboru (150 g/os.);
- sałatki: 3 rodzaje do wyboru (150 g/ os.);
- 1 zupa (300 ml/os.);
- 2 dania rybne do wyboru (200 g/os.);
- pierogi z kapustą i grzybami (5 szt./ os.);
- dodatki typu pieczywo, gotowane warzywa, chrzan itp.;
- kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500 ml/ os.), soki owocowe 100% (250 ml/ os.);
- ciasta „domowe” (250 g/os.);
- owoce całe i filetowe (150g /os.).

2. Wykonawca jest zobowiązany do podania propozycji menu w Formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego, na podstawie którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania, tj.:

- a) kanapki (co najmniej 9 do wyboru);
- b) tartinki (co najmniej 9 do wyboru);
- c) sałatki (co najmniej 5 do wyboru);
- d) koreczki (co najmniej 9 do wyboru);
- e) zupy (co najmniej 6 do wyboru);
- f) pierogi (co najmniej 6 do wyboru);
- g) surówki (co najmniej 5 do wyboru);
- h) dodatki takie jak: ziemniaki, frytki, makarony, ryż, pieczywo itp. (co najmniej 8 do wyboru);

i) dania główne:

- mięsne (co najmniej 9 do wyboru);
- rybne (co najmniej 6 do wyboru);
- jarskie (co najmniej 6 do wyboru);

j) desery:

- mini drożdżówki nadziewane (co najmniej 5 do wyboru);
- ciasta kruche (co najmniej 4 do wyboru);
- ciasta „domowe” (co najmniej 4 do wyboru);
- owoce całe i filetowe (co najmniej 8 do wyboru);

k) soki owocowe 100% (co najmniej 4 do wyboru);

l) Wigilia:

- przystawki zimne (co najmniej 5 do wyboru);
- sałatki (co najmniej 5 do wyboru);
- zupy (co najmniej 2 do wyboru);
- dania rybne (co najmniej 3 do wyboru);
- dodatki, takie jak: pieczywo, warzywa gotowane, chrzan itp. (co najmniej 5 do wyboru).

3. Wykonawca dostarczy wodę mineralną gazowaną oraz niegazowaną w dzbankach o pojemności 1 l, w ilości adekwatnej do ilości osób uczestniczących w spotkaniu.
4. Wykonawca dostarczy kawę, herbatę (różne rodzaje) oraz dodatki typu cukier, mleko, cytrynę itp. bez ograniczeń ilościowych. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zaparzoną kawę w termosach.
5. Wykonawca dostarczy soki owocowe w dzbankach o pojemności 1,5 l, w ilości adekwatnej do ilości osób uczestniczących w spotkaniu.
6. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) przygotowania, dostarczenia i wniesienia posiłków do lokalizacji wskazanych każdorazowo przez Zamawiającego, znajdujących się na terenie miasta Wrocławia;
 - b) organizacji cateringu terminowo i punktualnie, w miejscach i godzinach wskazanych każdorazowo w zamówieniu;
 - c) dostarczania posiłków z miejsca produkcji do lokalizacji wskazanych przez Zamawiającego na własny koszt, transportem, spełniającym warunki sanitarno-techniczne oraz zapewniającym właściwą temperaturę oraz jakość posiłków;
 - d) do przygotowania stołów, dostarczenia obrusów materiałowych (chyba że Zamawiający zleci inaczej), serwetek papierowych, przypraw oraz do ekspozycji menu;
 - e) ewentualnego dodania stołów koktajlowych w przypadku zaistnienia takiej konieczności (po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym) w ilości 1 stół koktajlowy na maksymalnie 10 osób;
 - f) dostarczenia (po wcześniejszym zawiadomieniu przez Zamawiającego) dodatkowych dekoracji na wybrane spotkania;
 - g) zorganizowania kompleksowej obsługi cateringu, w tym w szczególności:
 - zapewnienia wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej w trakcie spotkania w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników spotkania;
 - zapewnienia osób do obsługi technicznej, tj. do przygotowania, zapakowania, transportu, wypakowania sprzętów, naczyń, posiłków, napojów oraz do uprzątnięcia miejsca przeznaczonego na wykonanie usługi;
 - h) dostarczenia niezbędnych sprzętów (m.in. podgrzewaczy, termosów itp.) oraz naczyń, sztućców platerowanych, talerzy ceramicznych, porcelanowych lub szklanych, filiżanek, spodków, cukiernic, szklanek na napoje itp. Nieakceptowane są naczynia i sztućce jednorazowe (chyba że Zamawiający zleci inaczej), wyszczerbione, powyginane, uszkodzone. Używana zastawa musi być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
 - i) świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, atestowanych i spełniających normy jakości produktów spożywczych; Wszystkie posiłki muszą być świeże, przyrządzone z produktów wysokiej jakości, urozmaicone oraz estetycznie podane. Produkty użyte do przyrządzenia menu muszą mieć odpowiednią datę przydatności do spożycia oraz temperaturę.
 - j) utrzymania czystości i porządku w miejscu wydania i spożywania posiłków (w zakresie dotyczącym cateringu);

- k) uprzątnięcia miejsca, w którym świadczono usługę cateringową (w zakresie dotyczącym cateringu) każdorazowo po jej realizacji, w ciągu 60 minut po zakończeniu spotkania;
 - l) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia t. j. Dz. U. 2022 poz. 2132, łącznie z przepisami wykonawczymi tej ustawy);
 - ł) przestrzegania wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji oraz dowozu posiłków;
 - m) współpracy z Zamawiającym - w szczególności z osobą wyznaczoną ze strony Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcą oraz nadzoru nad prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia.
7. Usługa cateringowa będzie świadczona zarówno w siedzibie Zamawiającego (w miejscach, pomieszczeniach i terminach każdorazowo przez niego wskazanych w zamówieniu), jak i w innych lokalizacjach, położonych na terenie miasta Wrocławia.
8. Przedmiot zamówienia będzie realizowany we wszystkie dni tygodnia – zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
9. Usługa cateringowa będzie świadczona przez Wykonawcę dla pracowników, studentów oraz gości Zamawiającego.
10. Zamawiający będzie przysyłał Wykonawcy zamówienie na usługę cateringową przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (e-mailem) z co najmniej 5-dniowym wyprzedzeniem.
11. Wykonawca nie później niż w terminie dwóch dni, licząc od dnia otrzymania zamówienia, przedstawi Zamawiającemu do zaakceptowania propozycję menu planowanego do serwowania. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia, zgodnie z sugestią Zamawiającego, o ile dane danie, potrawa lub składnik menu znajduje się w ofercie Wykonawcy.
12. **Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia podpisania umowy przez okres 12 miesięcy lub do wyczerpania kwoty zamówień określonej w § 4 ust. 1 wzoru umowy (załącznik nr 2 do zapytania ofertowego).**
13. Wykonawca jest zobowiązany do pozyskania wszelkich informacji, które są niezbędne do przygotowania oferty. Koszty z tym związane ponosi Wykonawca.
14. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
15. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca:

- a) posiadający uprawnienia do wykonania określonej działalności oraz posiadający niezbędną wiedzę i doświadczenie, zapewniające należyte wykonanie zamówienia;
- b) dysponujący odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- c) który nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ust. 9 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, zwana dalej „ustawą” (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 129).

V. WYMAGANE OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY

Wypełniony *Formularz ofertowy* wg załącznika nr 1 do zapytania ofertowego.

VI. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY ORAZ WARUNKI PŁATNOŚCI

- 1. Ceną oferty jest cena brutto podana w *Formularzu ofertowym* (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego).
- 2. Cena podana w ofercie powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją i dostawą przedmiotu zamówienia.
- 3. Cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
- 4. Wykonawca zobowiązany jest określić stawkę podatku VAT zgodnie z ustawą o podatku od towarów i usług.
- 5. Cena oferty brutto będzie stanowić podstawę porównania ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej spośród ofert niepodlegających odrzuceniu.
- 6. Podana cena jest obowiązująca w całym okresie związania ofertą.
- 7. Wynagrodzenie określone w ofercie nie podlega waloryzacji ani zmianom.
- 8. Zamawiający nie będzie udzielać zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
- 9. Wzór formularza ofertowego został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku VAT. W przypadku gdy Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o powstaniu u Zamawiającego obowiązku podatkowego, to winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.

10. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłyby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz. 931) dla celów zastosowania kryterium ceny, Zamawiający doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. Wykonawca, składając ofertę, ma obowiązek:
- poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

VII. KRYTERIA OCENY OFERT

- Przy ocenie i wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium oceny ofert:

Cena- waga kryterium: 100%.

- Liczba punktów uzyskanych w kryterium „cena” zostanie obliczona zgodnie z poniższym wzorem:

$$K = \frac{C_n - \text{cena (brutto) najniższa wśród oferowanych}}{C_b - \text{cena (brutto) badanej oferty}} \times 100 \text{ waga kryterium (100\%)}$$

gdzie:

K - ilość punktów przyznana w kryterium cena brutto oferty

C_n - cena (brutto) najniższa wśród oferowanych

C_b - cena (brutto) badanej oferty

- Maksymalna liczba punktów: 100.
- Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełni wszystkie wymogi określone w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz zaoferuje najniższą cenę.

VIII. KOMUNIKACJA ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

- Postępowanie prowadzone jest w języku polskim za pośrednictwem dedykowanej platformy zakupowej (zwanej dalej „platformą”), na profilu nabywcy Zamawiającego: https://ww.platformazakupowa.pl/pn/asp_wroc
- Wnioski o wyjaśnienie treści niniejszego zapytania ofertowego należy przekazywać przy zastosowaniu środków komunikacji elektronicznej, za pośrednictwem platformy zakupowej i formularza „Wyślij wiadomość”, znajdującego się na stronie danego postępowania. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformy zakupowej poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość”, po którym pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
- Wykonawca, przystępując do postępowania, akceptuje warunki korzystania z platformy zakupowej określone w regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej platformy zakupowej w zakładce „Regulamin” i uznaje go za wiążący.
- W przypadku pytań:
 - merytorycznych, prosimy o kontakt za pośrednictwem platformy zakupowej, poprzez przycisk „Wyślij wiadomość do zamawiającego”;
 - związanych z obsługą platformy zakupowej, prosimy o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta platformy zakupowej czynnym w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godzinach od 8:00 do 17:00 (tel. 22 101 02 02, e-mail: cwk@platformazakupowa.pl).

IX. TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Termin składania ofert: 28.07.2023 r., godzina 9:00.**
- Pisemna oferta powinna być złożona w formie dokumentowej za pośrednictwem strony internetowej prowadzonego postępowania https://platformazakupowa.pl/pn/asp_wroc w zakładce, dotyczącej niniejszego postępowania.
- Za datę i godzinę przekazania oferty przyjmuje się datę i godzinę jej przekazania na platformie zakupowej poprzez kliknięcie przycisku „Złóż ofertę”, dołączenie wymaganych przez Zamawiającego dokumentów i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została złożona. Szczegółowa instrukcja

dla Wykonawców, dotycząca składania ofert, znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

X. INFORMACJA NT. OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH (RODO)

W przypadku przekazania wraz z ofertą danych osobowych osób fizycznych Zamawiający informuje osoby, których przedmiotowe dane osobowe dotyczą, 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”, że:

- a) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: Akademia Sztuk Pięknych im. E. Gepperta we Wrocławiu.
- b) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na *Sukcesywne świadczenie usługi cateringowej przez okres 12 miesięcy na potrzeby Akademii Sztuk Pięknych im. Eugeniusza Gepperta we Wrocławiu.*
- c) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 w zw. z art. 74 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity, Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.).
- d) Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.
- 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: 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.

XI. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Załącznik nr 1- Formularz ofertowy.

Załącznik nr 2- Wzór umowy.

Zastępca Kanclerza ds. Techniczno-Gospodarczych
w Akademii Sztuk Pięknych
im. Eugeniusza Gepperta we Wrocławiu
mgr inż. Jacek Oziom