

**Czechy - Polska**

Projekt nr CZ.11.04.02/00/23\_003/0000006 pn.: „Śnieżnicki Zwornik I” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu Interreg Czechy–Polska 2021–2027 Priorytet 4. Współpraca instytucji i mieszkańców pogranicza, Cel 4.2 Pogłębianie więzi transgranicznych mieszkańców i instytucji pogranicza czesko–polskiego

**Zapytanie ofertowe**

Zamówienie realizowane jest bez stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320) – w myśl art. 2 ust. 1 pkt 1, w związku z prowadzonym postępowaniem w zakresie zapewnienia usługi hotelarskiej i gastronomicznej na warsztaty terenowe organizowane w ramach projektu nr CZ.11.04.02/00/23\_003/0000006 pn.: „Śnieżnicki Zwornik I” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu Interreg Czechy–Polska 2021–2027 Priorytet 4. Współpraca instytucji i mieszkańców pogranicza, Cel 4.2 Pogłębianie więzi transgranicznych mieszkańców i instytucji pogranicza czesko–polskiego

**Nr CPV**

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55000000-0 Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

**Zamawiający**

Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska we Wrocławiu

ul. Jana Długosza 68

51-162 Wrocław

NIP 8971747119

**I. Opis przedmiotu zamówienia i warunki realizacji zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego:

- usługi hotelarskiej – zapewnienie **noclegu ze śniadaniem** dla uczestników warsztatów terenowych: 11 pokoi dwuosobowych dla 22 osób oraz 3 pokoje jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania (nocleg z dnia 15 października na 16 października 2024 r.) oraz bezpłatnych miejsc parkingowych dla min. 8 samochodów;
- usługi gastronomicznej – zapewnienie wyżywienia dla uczestników warsztatów terenowych:
  - a) obiadu w formie bufetu w dniach 15 i 16 października br. dla 25 uczestników,
  - b) uroczystej kolacji w dniu 15 października br. dla 25 uczestników z uwzględnieniem sali bankietowej wraz ze sprzętem do nagłośnienia - Wykonawca zapewni oprawę muzyczną poprzez odtwarzanie muzyki (utwory wybrane w porozumieniu z Zamawiającym), z obsługą od godz. 17:00 do godz. 22:00 i możliwością przedłużenia korzystania z sali po godz. 22:00.

Termin wykonania zamówienia: od **15 października (od godziny 12:00) do 16 października 2024 r. (do godziny 12:00)**.

**Miejsce realizacji zamówienia (lokalizacja warsztatów):**

- 1) hotel/obiekt (zwany dalej „Obiektem”) zlokalizowany, w odległości maksymalnie 7 km od Schronisko PTTK na Szczelińcu, Karłów 9, 57-350 Kudowa Zdrój;
- 2) odległość mierzona będzie za pomocą narzędzia Google Maps (trasa piesza) według współrzędnych geograficznych, poczynawszy od punktu początkowego do punktu położenia Obiektu, wskazanego przez narzędzie Google Maps, na podstawie nazwy i adresu Obiektu;
- 3) punkt początkowy w narzędziu Google Maps określają współrzędne: 50.485355, 16.339189.

#### **Wymagania względem usługi hotelarskiej:**

- 1) Usługi hotelowe obejmują zapewnienie noclegu w Obiekcie z 15 na 16 października 2024 r. od godz. 12.00 tj. pokoi dwuosobowych dla 22 osób oraz pokoi jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania dla 3 osób wraz ze śniadaniem w formie bufetu w dniu 16 października 2024 r.
- 1) Na potrzeby rozliczenia kosztu realizacji zamówienia przyjmuje się, że cena noclegu będzie taka sama niezależnie od wielkości pokoju, w którym osoba została zakwaterowana.
- 2) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wyraźnie wskazanych w OPZ) związanych z pobytem w obiekcie uczestników warsztatów terenowych, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (jak np. opłata za przedłużenie pobytu, korzystanie z dodatkowych usług Obiektu i inne, wykraczające poza zakres OPZ), obsługa Obiektu powinna uregulować indywidualnie z gościem korzystającym z tych usług.
- 3) Pokoje dla uczestników warsztatów terenowych będą zaopatrzone w łóżka (najlepiej jednoosobowe, a jeżeli są dwuosobowe to do pojedynczego wykorzystania), bezpłatny dostęp do stabilnej sieci WiFi w każdym pokoju oraz pełny węzeł sanitarny.
- 4) Zamawiający w terminie wskazanym w umowie dotyczącej realizacji zamówienia przekaze Wykonawcy dokładną listę osób korzystających z usług hotelowych.
- 5) Doba pobytu będzie liczona co najmniej od godz. 12:00 (może być wcześniej, ale nie może być później) oraz będzie trwać do godz. 12:00 w dniu wyjazdu (może trwać dłużej, ale nie może krócej).
- 6) Usługa noclegowa powinna być realizowana w jednym obiekcie. Pokoje oddane do dyspozycji Zamawiającego będą – w miarę możliwości – sąsiadować ze sobą na jednej kondygnacji i/lub w pionie.

#### **Wymagania względem usługi gastronomicznej:**

- 1) **Obiad w dniach 15 i 16 października 2024 r.:** obiad godz. 12:00 - 13:00 dla wszystkich uczestników warsztatów terenowych, spożywany na siedząco, w formie szwedzkiego stołu:
  - a) zupa – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsna i wegańska do wyboru;
  - b) dania główne ciepłe – 3 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsne, peskatariańskie, wegetariańskie i wegańskie do wyboru;
  - c) dodatki do dania głównego: minimum 2 rodzaje dodatków na ciepło, takie jak: ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw minimum 3 rodzajów surówek do wyboru;
  - d) deser (wyroby cukiernicze krojone – minimum 3 rodzaje, pokrojone owoce – minimum 2 rodzaje) – minimum 2 porcje na 1 osobę;
  - e) kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki, woda mineralna gazowana i niegazowana.
- 2) **Uroczysta kolacja w dniu 15 października 2024 r.**
  - a) Uroczysta kolacja dla wszystkich uczestników warsztatów terenowych, spożywana na siedząco:

- zimne lub ciepłe przekąski - mięsne, pskatariańskie, wegetariańskie i wegańskie do wyboru;
  - dania główne ciepłe, 3 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsne, pskatariańskie, wegetariańskie i wegańskie do wyboru,
  - dodatki do dania głównego: minimum 2 rodzaje dodatków na ciepło, takie jak: ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw minimum 3 rodzajów surówek do wyboru,
  - deser (wyroby cukiernicze krojone – minimum 3 rodzaje, pokrojone owoce – minimum 2 rodzaje),
  - kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki wyciskane ze świeżych owoców, woda mineralna gazowana i niegazowana,
- b) Zamawiający wymaga, aby podczas całego okresu trwania uroczystej kolacji Wykonawca zapewnił oprawę muzyczną poprzez odtwarzanie muzyki (utwory wybrane w porozumieniu z Zamawiającym, muzyka grana z odtworzenia),
- c) Zamawiającego nie będą obciążać żadne opłaty związane z emitowaniem muzyki, w tym tantiemy dla twórców i artystów, wszelkie koszty w tym zakresie ponosi Wykonawca;
- d) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie dostosowanej do liczby uczestników warsztatów od godz. 17:00 do godz. 22:00 z możliwością przedłużenia korzystania z sali po godz. 22:00.

#### **Wymagania wspólne dla usług gastronomicznych 15 i 16 października 2024 r.:**

- a) usługi gastronomiczne polegają na zapewnieniu wyżywienia dla ok. 25 osób i obejmują obiad, uroczystą kolację oraz obiad (zgodnie z tym, co opisano wyżej w pkt 4),
- b) Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób, maksymalnie o 5 osób w stosunku do liczby, o której mowa pkt 5, na 5 dni przed rozpoczęciem warsztatów,
- c) Zamawiający planuje następujące liczby poszczególnych usług gastronomicznych:
- obiad w dniu 15 października 2024 r. dla 25 osób,
  - uroczysta kolacja w dniu 15 października 2024 r. dla 25 osób,
  - obiad w dniu 16 października 2024 r. dla 25 osób.
- d) każdy posiłek wymieniony w ust. 4 powinien być urozmaicony oraz przygotowany w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników warsztatów terenowych, w taki sposób, by dla każdej osoby przewidziana była co najmniej jedna porcja potrawy (z wyłączeniem serwisu kawowego, który powinien być uzupełniany na bieżąco, tak by uczestnik warsztatów terenowych mógł z niego skorzystać ilekroć będzie miał ochotę). Konieczne jest również uwzględnienie posiłków wegańskich (bez produktów pochodzenia zwierzęcego).
- e) Zamawiający wymaga, aby kawa i herbata wykorzystane do realizacji usług gastronomicznych pochodziły w całości z produkcji spełniających standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi dowód potwierdzający, że kawa i herbata wykorzystywana na potrzeby usług gastronomicznych spełnia wskazane wymagania w zakresie standardów społecznych Sprawiedliwego Handlu; dowód spełniania ww. wymagań może stanowić posiadanie przez wykorzystywaną przez Wykonawcę kawę i herbatę etykiety Fairtrade, Fair for Life lub innej równoważnej etykiety potwierdzającej wyprodukowanie kawy i herbaty z poszanowaniem ww. standardów społecznych;
- f) Zamawiający nie dopuszcza serwowania w ramach usług gastronomicznych napojów owocowych oraz nektarów;
- g) w terminie wskazanym w umowie dotyczącej realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dwie różne propozycje menu. Menu będzie wymagało akceptacji Zamawiającego – zgodnie z zasadami określonymi w umowie dotyczącej realizacji zamówienia;
- h) w razie potrzeby Wykonawca zapewni posiłki uwzględniające preferencje żywieniowe lub specjalne potrzeby uczestników związane z uwarunkowaniami zdrowotnymi lub aspektami

kulturowymi i religijnymi, np. potrawy wegańskie, bezglutenowe, niezawierające wskazanych składników lub alergenów – alternatywnie do proponowanych posiłków. Zamawiający zgłosi Wykonawcy konieczność uwzględnienia takich posiłków w ramach procedury przewidzianej w umowie dotyczącej realizacji zamówienia;

- i) w celu realizacji usług gastronomicznych Wykonawca zapewni:
  - obsługę kelnerską podczas trwania obu dni warsztatów terenowych,
  - stoły oraz krzesła w celu spożywania posiłków w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników oraz odpowiednią liczbę stołów bufetowych w celu wyeksponowania posiłków,
  - obrusy, serwetki oraz pełną zastawę (Zamawiający wymaga, aby obrusy, którymi przykryte będą stoły, były czyste, wyprasowane i nieuszkodzone, wykonane z naturalnych materiałów (bawełna, len). W trakcie świadczenia usług gastronomicznych Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń i sztućców wielokrotnego użytku - Zamawiający nie dopuszcza przy realizacji zamówienia posługiwania się zastawą i sztuccami wykonaną z tworzyw sztucznych),
  - zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika,
  - bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
- j) w sytuacji poinformowania Wykonawcy (w terminie wskazanym w umowie dotyczącej realizacji zamówienia) przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich;
- k) Wykonawca po zawarciu Umowy ustali z Zamawiającym sposób oznaczania uczestników warsztatów terenowych, którym w trakcie uroczystej kolacji będą serwowane określone dania.

### **Wykonawca zapewni:**

Wykonawca zapewni udział koordynatora do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Bieżąca współpraca będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej lub w formie pisemnej. Koordynator przez cały czas trwania warsztatów terenowych będzie również obecny w Obieckie. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań objętych zamówieniem.

## **II. Istotne postanowienia umowne i warunki zmian umowy**

Wykonawca oświadcza, że prowadzi działalność gospodarczą związaną ze świadczeniem usług hotelarskich i gastronomicznych.

1. Z tytułu wykonywanych usług, Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie płatne na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury, płatnej przelewem na konto Wykonawcy, w terminie 21 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionego rachunku/faktury.
2. Za datę zapłaty strony przyjmują datę złożenia przelewu w banku prowadzącym rachunek Zamawiającego.
3. Rachunek/faktura w pozycji nabywca powinien zawierać zapis: Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska we Wrocławiu, ul. Jana Długosza 68, 51-162 Wrocław, NIP 8971747119, Regon 020860626, a w tytule nr i nazwę projektu **Projekt nr CZ.11.04.02/00/23\_003/0000006 pn.: „Śnieżnicki Zwornik I”**.
4. Zamawiający akceptuje wystawianie i przysyłanie przez Wykonawcę faktury/rachunku, ich duplikatów oraz korekt w formie elektronicznej, na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2022 poz. 931 ze zm.).
5. Wykonawca zobowiązuje się do przysyłania faktur/rachunków w formie elektronicznej na adres email sekretariat@wroclaw.rdos.gov.pl lub za pośrednictwem platformy ePUAP Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska we Wrocławiu na adres skrzynki: /rdos-wroclaw/skrytka

6. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy danych osobowych powierzonych do przetwarzania przy wykonaniu przedmiotu umowy, a w szczególności nieudostępniania ich innym podmiotom, także w postaci zagregowanych danych statystycznych, zarówno w trakcie realizacji przedmiotu umowy, jak i po jego wykonaniu.
7. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z Polityką Środowiskową Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska we Wrocławiu, dostępną pod adresem: <https://www.gov.pl/web/rdos-wroclaw/system-ekozarządzania-i-audytu-emas> oraz Polityką Prywatności dostępną pod adresem: <https://www.gov.pl/web/rdos-wroclaw/polityka-prywatnosci>, deklaruje współpracę w tym zakresie oraz zobowiązuje się do przestrzegania wymogów tam zawartych oraz przepisów prawa w zakresie ochrony danych osobowych odpowiednio do danych związanych z wykonaniem przedmiotu umowy.

### III. Warunki udziału w postępowaniu:

Wykonawca musi prowadzić działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług hotelarskich i gastronomicznych.

- 1) Obiekt musi znajdować się w odległości maksymalnie 7 km od Schronisko PTTK na Szczelińcu, Karłów 9, 57-350 Kudowa Zdrój (odległość mierzona będzie za pomocą narzędzia Google Maps (trasa piesza) według współrzędnych geograficznych, począwszy od punktu początkowego do punktu położenia Obiektu, wskazanego przez narzędzie Google Maps, na podstawie nazwy i adresu Obiektu, punkt początkowy w narzędziu Google Maps określają współrzędne: 50.485355, 16.339189), do którego wejście zaplanowano w trakcie trwania warsztatów terenowych.
- 2) Wykonawca nie podlega wykluczeniu na podstawie przesłanek określonych w art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (*t.j. Dz. U. 2024 poz. 507*).

### IV. Kryteria i sposób oceny ofert:

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów, z uwzględnieniem kryteriów oceny:

- |  |          |
|--|----------|
| 1) cena  | - 80%(C) |
| 2) odległość od Schroniska PTTK<br>na Szczelińcu, Karłów 9,<br>57-350 Kudowa Zdrój | - 20%(O) |

wg następującego wzoru:

$$P_i = C_i + O_i$$

gdzie:

$P_i$  – oznacza liczbę punktów przyznanych badanej ofercie „i”

$C_i$  – oznacza liczbę punktów przyznanych ofercie „i” za kryterium cena

$O_i$  – oznacza liczbę punktów przyznanych ofercie „i” za kryterium odległość od siedziby.

2. Ocena według kryterium cena (C) będzie dokonywana na podstawie złożonej przez Wykonawcę oferty wg wzoru:

$$C_i = \frac{C_{\text{minimalna}}}{C_{\text{oferowana}}} \times 80$$

gdzie:

$C_i$  – oznacza liczbę punktów przyznaną ocenianej ofercie „i” za kryterium cena

$C_{\text{minimalna}}$  – oznacza najniższą cenę brutto, wśród złożonych nie odrzuconych ofert

$C_{\text{oferowana}}$  – oznacza cenę brutto badanej oferty „i”

3. Ocena według kryterium odległość od Schroniska PTTK na Szczelińcu, Karłów 9, 57-350 Kudowa Zdrój, będzie obliczana za pośrednictwem aplikacji Google Maps (trasa piesza) według współrzędnych geograficznych, poczynając od punktu początkowego do punktu położenia Obiektu, wskazanego przez narzędzie Google Maps, na podstawie nazwy i adresu Obiektu; punkt początkowy w narzędziu Google Maps określają współrzędne: 50.485355, 16.339189, zgodnie z poniższą tabelą:

Odległość od Schroniska PTTK na Szczelińcu	Liczba punktów
do 3 km	20
od 3 km do 7 km	10
powyżej 7 km	0

4. Punkty będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku lub z większą dokładnością, jeżeli przy zastosowaniu wymienionego zaokrąglenia nie występuje różnica w ilości przyznanych punktów wynikająca z małej różnicy zaofertowanych cen.
5. Jeżeli nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybierze spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, w tym przypadku kryterium ceny.
6. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa w pkt. 5, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę lub koszt.

#### V. Miejsce, termin oraz forma składania ofert

- Ofertę proszę złożyć **do dnia 9 października 2024 r. do godz. 12.00.**
- Oferty mogą być składane w następujących formach:
  - pisemnej – dostarczonej do siedziby Zamawiającego za pośrednictwem poczty, kuriera lub osobiście, adres:

**Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska we Wrocławiu,  
ul. Jana Długosza 68  
51-162 Wrocław**
  - elektronicznej – podpisanej kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz dostarczonej Zamawiającemu za pośrednictwem:
    - platformy e-PUAP na adres: /rdos-wroclaw/SkrytkaESP lub
    - mailowo na wskazany adres [irena.litwicka@wroclaw.rdos.gov.pl](mailto:irena.litwicka@wroclaw.rdos.gov.pl) i/lub [monika.dimos-zych@wroclaw.rdos.gov.pl](mailto:monika.dimos-zych@wroclaw.rdos.gov.pl);
  - mailowej – skan podpisanej oferty na adres mailowy: [irena.litwicka@wroclaw.rdos.gov.pl](mailto:irena.litwicka@wroclaw.rdos.gov.pl) i/lub [monika.dimos-zych@wroclaw.rdos.gov.pl](mailto:monika.dimos-zych@wroclaw.rdos.gov.pl);
  - faksem – skan podpisanej oferty na nr 71 75-85-741
- Oferty złożone po terminie, oferty niepodpisane, niepełne (brak wyceny, którejkolwiek pozycji w formularzu ofertowym), bez wymaganych załączników, podlegają odrzuceniu.
- Osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:
  - Pani Irena Litwicka 71 747-93-28 [irena.litwicka@wroclaw.rdos.gov.pl](mailto:irena.litwicka@wroclaw.rdos.gov.pl);
  - Pani Monika Dimos-Zych 71 747-93-19 [monika.dimos-zych@wroclaw.rdos.gov.pl](mailto:monika.dimos-zych@wroclaw.rdos.gov.pl);
- W ofercie proszę wskazać osobę do kontaktu oraz podać jej nr telefonu i maila.
- Sposób przygotowania oferty:
  - oferta powinna być napisana w języku polskim;
  - wartość wykonania zamówienia należy podać w kwocie brutto, na podaną cenę powinny składać się wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia;
  - oferta powinna być złożona na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania.

7. **Do oferty należy dołączyć:**

- 1) pełnomocnictwo, jeżeli oferta została podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
8. Wykonawca powinien zapoznać się z istotnymi postanowieniami umownymi i warunkami zmian umowy, zawartymi w niniejszym zapytaniu ofertowym. Istotne postanowienia umowne powinny być uwzględnione we wzorze umowy.
9. Informacja o wyborze Wykonawcy zostanie przekazana wszystkim Wykonawcom, którzy złożyli oferty.
10. Zapytanie ofertowe może być przez Zamawiającego zmienione lub odwołane. Informacja o tym fakcie zostanie przekazana wszystkim Wykonawcom, którzy złożyli oferty oraz umieszczona na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/rdos-wroclaw/rozeznanie-ryнку>.

**VI. Załączniki:**

1. Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1
2. Wzór oferty – załącznik nr 2
3. Projekt umowy wraz z informacją dotyczącą przetwarzania danych osobowych – załącznik nr 3

**VII. Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych przez Regionalną Dyрекcję Ochrony Środowiska we Wrocławiu**

1. Administratorem danych osobowych jest Regionalny Dyrektor Ochrony Środowiska we Wrocławiu z siedzibą we Wrocławiu ul. Jana Długosza 68, 51-162 Wrocław, e-mail: sekretariat@wroclaw.rdos.gov.pl.
2. Kontakt z inspektorem ochrony danych Zamawiającego następuje za pomocą adresu e-mail: iod@wroclaw.rdos.gov.pl.
3. Dane osobowe będą przetwarzane w celu wykonania umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b oraz w celu wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO).
4. Podanie danych osobowych jest niezbędne do realizacji zamówienia i wykonania umowy, a brak zgody na podanie danych osobowych uniemożliwi udzielenie zamówienia publicznego.
5. W związku z przetwarzaniem danych osobowych osobom, których one dotyczą, przysługują następujące uprawnienia:
  - 1) żądanie od administratora dostępu do danych osobowych,
  - 2) żądanie od administratora sprostowania danych osobowych,
  - 3) żądanie od administratora usunięcia danych osobowych,
  - 4) żądanie od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych,
  - 5) wniesienie sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych,
  - 6) wniesienie skargi do organu nadzorczego – do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
6. Przekazane dane osobowe nie będą wykorzystywane, ujawniane ani udostępniane w innym celu niż realizacja zamówienia i wykonanie umowy, chyba że konieczność ujawnienia posiadanych danych wynika z obowiązujących przepisów prawa. Dane mogą zostać przekazane innym organom publicznym, o ile:
  - 1) są one upoważnione do tego obowiązującymi przepisami,
  - 2) realizują obowiązek prawny ciążący na administratorze danych osobowych,
  - 3) przetwarzanie jest niezbędne do wykonania zadania realizowanego w interesie publicznym,
  - 4) w ramach sprawowania władzy publicznej powierzonej administratorowi danych osobowych.
7. Dane nie będą przekazywane do państw trzecich. Dane zbierane przez Administratora Danych nie będą poddawane profilowaniu.

8. Dane przetwarzane będą przez okres niezbędny do realizacji zamówienia i wykonania umowy oraz obowiązku archiwizacyjnego wynikającego z przepisów prawa.
9. Polityka prywatności dostępna jest pod adresem: <https://www.gov.pl/web/rdos-wroclaw/polityka-prywatnosci>