

Zapytanie do szacowania

Określenie trybu postępowania: niniejsze zapytanie ma na celu przeprowadzenie szacowania wartości zamówienia. Przedstawione zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem o zamówieniu publicznym.

I. Nazwa i adres Zamawiającego:

Miejski Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli w Opolu
Powstańców Śląskich 19
45-086 Opole

II. Opis przedmiotu szacowania:

- **Przedmiotem szacowania jest:** organizacja jednodniowego seminarium z usługą gastronomiczną oraz wynajmem sal.
- **Planowany termin realizacji usługi:** 26 sierpnia 2020 r.
- **Planowana liczba uczestników podczas seminarium:** ok. 100 osób, w systemie II tur. Ostateczna liczba uczestników zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 7 dni roboczych przed terminem seminarium. Liczba ta zostanie wzięta pod uwagę przy rozliczeniu końcowym.
- **Wymagana liczba sal:**
 - 1 sala wykładowa (aula) na 50-65 osób wraz z wymaganim wyposażeniem wskazanym w szczegółowym opisie zamówienia. Sala dostosowana do wymogów sanitarnych związanych ze stanem epidemii COVID-19. Sala zostanie udostępniona Zamawiającemu w terminie 27 sierpnia 2020 r. w podanych poniżej planowanych godzinach na organizację seminarium;
 - Stołówka / sala / sale na obiad dla 50 – 65 osób, dostosowane do wymogów sanitarnych związanych ze stanem epidemii COVID-19, z wymaganim wyposażeniem wskazanym w szczegółowym opisie zamówienia. Sale zostaną udostępnione Zamawiającemu w terminie 26 sierpnia 2020 r. w podanych poniżej planowanych godzinach na organizację seminarium;
- **Miejsce organizacji seminarium:** Lokal znajdujący się w granicach Miasta Opola; z miejscami parkingowymi (min.20).
- **Planowany czas trwania seminarium:** 26 sierpnia 2020 r., w godzinach 8.00 – 16.00
- **KOD CPV zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień** – 55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji.
- Usługa będąca przedmiotem niniejszego postępowania winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego, w reżimie sanitarnym odpowiadającym stanowi epidemii COVID-19. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu. Sankcje nałożone przez właściwe organy, w razie naruszenia ww. zasad obciążają Wykonawcę. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.

III. Szczegóły zamówienia:

Lp.	Nazwa	Szczegóły
1.	Szczegóły zamówienia:	• Hotel/restauracja/centrum/ośrodek posiadający przestronną salę wykładową (aulę) na ok. 50-65 osób (w reżimie sanitarnych COVID-19) ze sprzętem audiowizualnym oraz niezbędnym wyposażeniem: – laptop z pełnym oprogramowaniem (pakietem) Microsoft Office i z dostępem do Internetu; – projektor - wysokiej jakości, z którego obraz (np. prezentacja/film) będzie wyświetlany na ekranie. Projektor lub ekran musi zapewniać porównywalny stopień widoczności wszystkim uczestnikom seminarium, ewentualne zaciemnienie przestrzeni dla poprawy widoczności tego, co będzie na nim wyświetlane; – ekran projekcyjny – obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca sali; – sprawne technicznie nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym miejscu sali (w tym min. 2 sprawne mikrofony bezprzewodowe); – mównica/stolik dla prelegentów z krzesłami; – inne, niezbędne wyposażenie do poprawnego funkcjonowania sprzętu technicznego, – bezprzewodowy dostęp do Internetu. • Ułożenie sali w układzie kinowym dla ok. 50 - 65 osób. Sala musi oferować dobrą widoczność wyświetlanych prezentacji uczestnikom seminarium z każdego miejsca. Sala wyposażona w sprawną klimatyzację, spełniającą wymogi sanitarne (serwis czystości) z dostępem do światła dziennego z możliwością zaciemnienia i zapewnienia sztucznego oświetlenia. Wystrój sali musi być elegancki (bez motywów wystroju weselnego/dyskotekowego). • Wykonawca zapewni osobę techniczną do obsługi/kontrolowania nagłośnienia oraz poprawnego podłączenia sprzętu do wyświetlania prezentacji multimedialnych. • Wykonawca wykorzysta technologię, która nie powoduje przepięć/zakłóceń. • Sala wykładowa przygotowana w ułożeniu kinowym –50 - 65 szt. niezniszczonych/czystych/zdezynfekowanych krzeseł dla uczestników seminarium. • Sala zostanie zdezynfekowana i udostępniona na organizację seminarium w terminie 27 sierpnia 2020 r. • Sala zostanie zdezynfekowana po I turze uczestników i udostępniona dla II tury uczestników w czasie nie dłuższym niż 30 minut • Miejsce na kawę przy Sali konferencyjnej przygotowane do samoobsługi klientów, z minimum 5 automatami/ekspresami do kawy i herbaty, udostępnione przed rozpoczęciem seminarium

Lp.	Nazwa	Szczegóły
		- Sala / stołówka/ jadalnia/ itp. do spożycia obiadu zasiadanego jednorazowo przez 50 – 65 osób odpowiednio w reżimie sanitarnym w stanie epidemii COVID-19. Obiad serwowany na stoły przez obsługę, zabezpieczoną odpowiednio zgodnie z przepisami w środki ochrony w kontakcie z klientem. - Ramowy program seminarium będzie obejmował: - wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, - wystąpienia. - Wykonawca zapewni czytelne oznaczenie nawigacyjne poprzez wykorzystanie potykaczy/innego nośnika informacji do oznaczenia dla uczestników wejścia na sale wykładową. - Zapewnienie miejsca do rejestracji uczestników seminarium (przygotowanie przed salą wykładową (aula) 2 stołów przed rozpoczęciem seminarium oraz sztalugi na program seminarium). Oznakowanych linii oczekiwania na podpisanie listy zgodnie z wytycznymi dot. reżimu sanitarnego w sytuacji zagrożenia COVID-19. - Zapewnienie środków ochrony: podajniki ze środkami dezynfekcyjnymi do rąk w miejscach (m.in. przed miejscem do rejestracji, w miejscu, gdzie będzie serwis kawowy, przy wejściu do sali, na której będzie świadczona usługa gastronomiczna) - Zapewnienie usługi gastronomicznej oraz personelu do obsługi dla planowanej liczby uczestników: ok. 100 osób w systemie II tur. - Usługa gastronomiczna (obiad) świadczona będzie na innej sali (nie w sali, w której odbywają się wykłady). Przy ułożeniu stołów do obiadu/kolacji należy zachować odpowiednie odstępy, zgodnie z wytycznymi sanitarnymi w reżimie epidemii COVID-19, pozwalające na swobodne poruszanie się pomiędzy wszystkimi stołami oraz bezpieczne serwowanie obiadu na stoły przez obsługę. - Zapewnienie jednakowej ceramicznej/porcelanowej zastawy stołowej oraz niezbędnego wyposażenia do obsługi usługi gastronomicznej (nie dopuszczalne są naczynia jednorazowe). Zastawa stołowa musi być kompletna i nie zniszczona (nie dopuszczalne są naczynia pęknięte, zniszczone i niekompletne). - Usługa winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu. Sankcje nałożone przez właściwe organy, w razie naruszenia ww. zasad obciążają Wykonawcę. - Zapewnienie obsługi kelnerskiej, personel niezbędny do obsługi seminarium: serwowania posiłków i uzupełniania serwisu kawowego oraz usługi sprzątania stołów po każdym

Lp.	Nazwa	Szczegóły
		zakończonym posiłku (dbanie o porządek na sali wykładowej i sali, w której będzie serwowany posiłek).
2.	Szczegóły Menu:	
	26 sierpnia 2020 r.	
1.	Serwis kawowy ciągły przed salą, w której odbywa się seminarium:	Zabezpieczony na 100 osób: gorąca kawa (ekspresy), herbata czarna i owocowa w saszetkach (gorąca woda w oznaczonych termosach), plasterki cytryny, cukier w saszetkach (rodzaje: biały i trzcinowy), mleczko do kawy jednorazowe oraz mleczko w dzbankach.
2.	<i>obiad dwudaniowy serwowany na talerzu bezpośrednio przez obsługę w II turach:</i>	
-	Zupa krem:	100 porcji – zupa krem z warzyw (do uzgodnienia).
-	Danie Główne:	100 porcji - dodatek skrobiowy, mięso, surówka/zestaw surówek (do uzgodnienia).
	Deser	100 porcji – ciasto/krem/lody + owoce (do uzgodnienia).
-	Woda mineralna:	Woda mineralna z cytrusami w dzbankach (zabezpieczona bez ograniczeń dla 100 uczestników).

IV. Dodatkowe informacje:

1. Wszystkie posiłki i produkty zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, potrawy przyrządzone w dniu świadczenia usługi: muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników, estetyki podania i serwowane we właściwej temperaturze. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, woda i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Oferowane produkty, muszą spełniać wymogi SANEPIDU i obowiązujące normy jakości żywnościowej. Potrawy muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych.
2. Posiłki muszą być przygotowywane w miejscu ich podawania – Zamawiający nie dopuszcza dowozu gotowych dań na miejsce serwowania posiłku. Restauracja musi posiadać odpowiednie zaplecze (kuchnię), umożliwiające realizację przedmiotu zamówienia w zakresie wyżywienia dla min. 100 osób w II turach.
3. Dokładne godziny serwowania poszczególnych posiłków zostaną uzgodnione z Wykonawcą min. 7 dni przed realizacją usługi gastronomicznej. Zamawiający zastrzega, że pomimo uzgodnienia planowanych godzin serwowania poszczególnych posiłków, może poprosić Wykonawcę o przyspieszenie lub opóźnienie serwowania usługi gastronomicznej, co uzależnione będzie od przebiegu programu seminarium. Wykonawca zobowiązany będzie dostosować się do zaistniałej sytuacji i zaserwować usługę gastronomiczną zgodnie z prośbą Zamawiającego przy uwzględnieniu własnych możliwości, zaplecza/wyposażenia oraz obsługi.
4. Zamawiający zastrzega, że może zwrócić się do Wykonawcy (min. 7 dni przed realizacją usługi gastronomicznej) o przygotowanie dania głównego (obiadu) zawierającego dietę wegetariańską/lub bezglutenową w przypadku wystąpienia takiej potrzeby wśród uczestników seminarium. Wykonawca zobowiązany będzie przygotować określoną liczbę posiłków ze wskazaną dietą przez Zamawiającego przy zachowaniu wcześniej podanej ceny jednostkowej brutto za 1 uczestnika obejmującej koszt obiadu dwudaniowego. Wykonawca nie będzie mógł się ubiegać o dodatkowe wynagrodzenie z tego tytułu. Zamawiający zapewnia, że liczba posiłków zawierających ww. dietę nie będzie większa niż dla 15 osób.
5. Zamawiający zastrzega, że może zmniejszyć liczbę uczestników planowanych do usługi gastronomicznej (ok. 100 os.) o maksymalnie 20%. Stosowna informacja zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 7 dni przed terminem seminarium. W przypadku skorzystania z

możliwości zmniejszenia liczby uczestników, kwota zamówienia zostanie pomniejszona o wynagrodzenie przewidziane za tę część zamówienia (pomniejszenie wynagrodzenia o koszt usługi gastronomicznej za każdą zgłoszoną osobę).

6. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić nadzór nad prawidłową realizacją zamówienia poprzez zapewnienie kontaktu telefonicznego i e-mailowego w trakcie trwania umowy oraz zapewnienie obecności wyznaczonego przedstawiciela w miejscu organizacji seminarium. Przedstawiciel Wykonawcy zobowiązany będzie do:
- sprawowania kontroli nad organizacją seminarium przed jego rozpoczęciem, w trakcie trwania i po zakończeniu,
 - pilnowania godzin serwowania posiłków oraz ich jakości i zgodności z zaakceptowanym przez Zamawiającego menu,
 - dbania o porządek na sali wykładowej i Sali, w której będzie realizowana usługa gastronomiczna oraz zgłaszania obsłudze potrzebę uzupełnienia produktów serwowanych podczas przerwy kawowej,
 - zapewnienia nadzoru nad jakością i terminowością świadczenia pozostałych usług zamówionych przez Zamawiającego,
 - reagowania na zgłoszenia ze strony Zamawiającego związane z organizacją seminarium.

V. Warunki udziału w postępowaniu:

1. O udzielenie Zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
- posiadają odpowiednie doświadczenie (min. 5 latnie w organizacji co najmniej 10 konferencji/seminariów z usługą gastronomiczną, hotelową i wynajmem sal na min. 100 osób) oraz nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym;
 - posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
 - posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także pracowników zdolnych do wykonania zamówienia;
 - znajdują się w sytuacji finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
 - nie są podmiotem postępowania o upadłość, ani nie są w stanie upadłości, nie otwarto w stosunku do nich likwidacji;
 - nie zostali jako osoby fizyczne skazani prawomocnym wyrokiem za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa albo inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
 - nie zalegają z uiszczaniem podatków, opłat ani składek na ubezpieczenie społeczne;
 - spełniają warunki zgodne z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego, w reżimie sanitarnym odpowiadającym stanowi epidemii COVID-19. **W celu potwierdzenia ww. warunków, Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie, które zawarte jest w załączniku nr 2.**

VII. Opis sposobu przygotowania szacunku

- Zainteresowani wzięciem udziału w szacunku Wykonawcy zobowiązani są złożyć ofertę do szacowania **wykazując cenę brutto za organizację seminarium zgodnie z warunkami zamówienia:**
 - **Załącznik nr 1** – formularz ofertowy- szacunkowy
1. **Termin składania ofert szacunkowych: do godz. 12:00 w dniu 10 lipca 2020 r.**
2. **Miejsce składania szacunku:** ofertę szacunkową można przesłać w formie elektronicznego skanu dokumentów na adres: sekretarz@modn.opole.pl

VIII. Dodatkowe informacje:

1. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość prac, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi w przedmiocie zamówienia.
2. Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą umowę na przygotowanie i organizację seminarium po rozstrzygnięciu ofert. Rozliczenie wynagrodzenia nastąpi po wykonaniu usługi zgodnie z zamówieniem na podstawie wystawionej faktury VAT, która będzie obejmować:
 - faktyczną liczbę uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego do usługi gastronomicznej,
 - faktyczną liczbę udostępnionych sal: wykładowa/szkoleniowych, wymaganych przez Zamawiającego w terminie organizacji seminarium.
3. Warunki płatności po wykonaniu usługi: 14 dni od daty dostarczenia do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT, po podpisaniu przez obie strony protokołu odbioru bez zastrzeżeń.
4. Oferent ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Niezależnie od wyniku postępowania, Zamawiający w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione za Oferenta w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.
6. Dodatkowych informacji udziela: Rafał Sawicki, Miejski Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli w Opolu. Wszystkie pytania należy kierować drogą elektroniczną na e-mail: sekretarz@modn.opole.pl oraz r.sawicki@modn.opole.pl.

IX. Uwagi końcowe:

1. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, co do których wskutek sprawdzenia wiarygodności ofert powzięte informacje o zawarciu w złożonej ofercie danych niezgodnych z prawdą.
2. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, którzy nie wykażą spełniania warunków udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy o realizację przedmiotu niniejszego zapytania.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
6. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
7. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zostanie poinformowany pisemnie.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany warunków zapytania ofertowego w trakcie jego ogłoszenia.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyn w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzenia niniejszego Zapytania Ofertowego.

Ochrona Danych Osobowych:

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 jest: Miejski Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli w Opolu, ul. Powstańców Śląskich 19, 45-086 Opole, inspektorem ochrony danych osobowych w Miejski Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli w Opolu, ul. Powstańców Śląskich 19, 45-086 Opole jest Pan Rafał Sawicki, kontakt: r.sawicki@modn.opole.pl, 77 402 45 14;

- 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: „organizacja jednodniowego seminarium z usługą gastronomiczną oraz wynajmem sal” prowadzonym w trybie zapytania szacunkowego.
- b) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- c) 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;
- d) 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.

Załączniki:

- Załącznik nr 1 – formularz ofertowy-szacunkowy,

DYREKTOR

mgr Małgorzata Szelaąg

FORMULARZ OFERTOWY-SZACUNKOWY

1. Zamawiający:

Miejski Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli w Opolu,
ul. Powstańców Śląskich 19,
45-086 Opole
email: sekretarz@modn.opole.pl
www.modn.opole.pl

2. Niniejszym Przedstawiam szacunkową wartość usługi: „Organizacja jednodniowego seminarium z usługą gastronomiczną oraz wynajmem sal”.

3. DANE WYKONAWCY:

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:

.....

Wykonawca/Wykonawcy:

.....

.....

.....

Adres:

.....

.....

Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym:

Dane teleadresowe, na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem:

faks.....

e-mail.....

telefon.....

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):

.....

.....

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz warunkami podanymi w zapytaniu szacunkowym

L.p.	Nazwa usługi	Cena netto	VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5
1.	Wynajem sal ze sprzętem			

L.p.	Nazwa usługi	Cena netto jednostkowa (za 1 osobę)	VAT	Wartość brutto
2.	Usługa cateringu			

5. Oświadczam, że:

- a) zapoznałem się ze Specyfikacją Zapytania szacunkowego,
- b) posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- c) posiadam odpowiednie doświadczenie (min. 5 latnie w organizacji co najmniej 10 konferencji/seminariów z usługą gastronomiczną, hotelową i wynajmem sal na min. 100 osób) oraz nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym;
- d) posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
- e) posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także pracowników zdolnych do wykonania zamówienia;
- f) znajduję się w sytuacji finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- g) nie jestem podmiotem postępowania o upadłość, ani nie jestem w stanie upadłości, nie otwarto w stosunku do nich likwidacji;
- h) nie jestem jako osoba fizyczna skazana prawomocnym wyrokiem za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa albo inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
- i) nie zalegam z uiszczaniem podatków, opłat ani składek na ubezpieczenie społeczne;

6. Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres:

.....

7. Moja firma zalicza się do mikro/małych/średnich/dużych przedsiębiorstw (właściwie wpisać)

.....

8. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu**.

Klauzula informacyjna

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 jest: Miejski Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli w Opolu, ul. Powstańców Śląskich 19, 45-086 Opole, inspektorem ochrony danych osobowych

w Miejski Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli w Opolu, ul. Powstańców Śląskich 19, 45-086 Opole jest Pan Rafał Sawicki, kontakt: r.sawicki@modn.opole.pl, 77 402 45 14;

- 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: organizacja jednodniowego seminarium z usługą gastronomiczną oraz wynajmem sal, prowadzonym w trybie zapytania szacunkowego,
- b) odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- c) 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;
- d) 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.

Oświadczam, że zapoznałam/em się z powyższą informacją i zrozumiałam/em jej treść

.....
(podpis wykonawcy lub osoby uprawnionej
do występowania w imieniu wykonawcy)

¹⁾ rozporządzenie 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).

** W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawcy nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).