

Załącznik nr 4 do Zapytania ofertowego

## WZÓR UMOWY

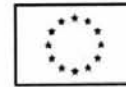
zawarta w dniu.....w Toruniu, pomiędzy:  
Województwem Kujawsko - Pomorskim z siedzibą Plac Teatralny 2, 87 – 100 Toruń,  
NIP 9561969536 - Regionalnym Ośrodkiem Polityki Społecznej z siedzibą w Toruniu,  
ul. Bartkiewiczówny 93, zwanym dalej Zamawiającym, reprezentowanym przez Dyrektora  
Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Toruniu - Adama Szponkę,

a

.....zwaną dalej Wykonawcą,  
reprezentowaną przez:..... o następującej treści:

### § 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelowych, cateringowych i zapewnienie sali dydaktycznej na kurs specjalistyczny realizowane w ramach projektu partnerskiego, pn. „Rodzina w Centrum 2” w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.3 Rozwój usług zdrowotnych i społecznych, Poddziałania 9.3.2 Rozwój usług społecznych w ramach części RPO WKP 2014-2020 współfinansowane z Europejskiego Funduszu Społecznego, szczegółowo opisanych w załączniku nr 1 do umowy.
2. Miejscem realizacji usług będzie .....
3. Zamawiający wymaga, aby wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonywaniu przedmiotu umowy Wykonawca zatrudnił co najmniej:
  - 1) 1 osobę bezrobotną na podstawie skierowania urzędu pracy, zgodnie z ustawą z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2019 r., poz. 1482 z późn. zm.) lub na podstawie właściwego dokumentu kierującego bezrobotnych do pracodawcy, wystawionego przez organ zajmujący się realizacją zadań z zakresu rynku pracy, określony w analogicznych przepisach państwa członkowskiego UE lub EOG lub
  - 2) 1 osobę niepełnosprawną w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub
  - 3) 1 osobę niewymienioną w kategoriach wskazanych wyżej, o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z 2019 r. poz. 217 z późn. zm.) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
4. Zatrudnienie osoby wskazanej w ust. 3 przez Wykonawcę nastąpi w terminie nie dłuższym niż 5 dni od dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego i będzie trwało przez cały okres trwania umowy w sprawie zamówienia publicznego.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu w terminie 14 dni od dnia zawarcia umowy odpowiednio: zgłoszeń ofert pracy przedstawionych urzędowi pracy, odpisu skierowania bezrobotnego przez urząd pracy do pracodawcy, umowy.
6. Dopuszcza się zmianę osoby wykonującej przedmiot umowy, w przypadku wypowiedzenia lub rozwiązania umowy z osobą biorącą udział w jego realizacji. Wykonawca jest zobowiązany do bezzwłocznego powiadomienia Zamawiającego o tym fakcie.
7. W przypadku niezatrudnienia przez Wykonawcę w sposób nieprzerwany wymaganej osoby przy realizacji umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej, której wysokość i sposób naliczenia zostały opisane w § 6 ust. 9 niniejszej umowy.



§ 2

1. Usługa hotelowa, cateringowa i zapewnienie sali dydaktycznej zostanie zrealizowana w zakresie zgodnym z ofertą Wykonawcy oraz niniejszą umową.
2. Łączna liczba uczestników szkoleń wyniesie około 20 osób. Ostateczna liczba osób zostanie podana przez Zamawiającego Wykonawcy na 3 dni przed planowanym terminem szkolenia, na podstawie zgłoszeń uczestników.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę fachową w zakresie organizacji usług cateringowych, hotelowych, doświadczoną zawodowo kadrę oraz przygotowanie techniczne i zaplecze organizacyjne umożliwiające prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy na najwyższym profesjonalnym poziomie, zgodnie z wszystkimi obowiązującymi przepisami prawa i zgodnie z interesami Zamawiającego oraz dołoży wszelkich starań do efektywnego wdrażania zakresu i przedmiotu umowy.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za prawidłową realizację zawartej umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się przy realizacji przedmiotu umowy zapoznać się z treścią i stosować zasady wynikające z *Wytycznych w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020*.
4. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot umowy a w szczególności do:
  - 1) zapewnienia usługi cateringowej, zgodnie z załącznikiem nr 1;
  - 2) zapewnienia by posiłki posiadały odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze;
  - 3) zapewnienia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu;
  - 4) przygotowania i przedstawienia na 3 dni przed szkoleniem dwóch propozycji menu do wyboru i akceptacji przez Zamawiającego.
5. Zamawiający sprawuje kontrolę prawidłowości wykonania przedmiotu umowy.

§ 4

1. Osobą upoważnioną po stronie Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcą będzie: .....
2. Osobą upoważnioną po stronie Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym będzie: .....

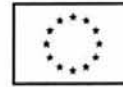
§ 5

1. Ogólny koszt usług, o których mowa w § 1, zgodnie z ofertą Wykonawcy nie przekroczy kwoty brutto: .....zł (słownie:.....). W tym koszty zmienne na jednego uczestnika: koszt noclegu- ...zł, koszt cateringu-.....zł, wynajem sali dydaktycznej- ....zł.
2. Ostateczny koszt zostanie obliczony przez Wykonawcę na podstawie rzeczywistej liczby posiłków poświadczonych przez uczestników podpisem na liście potwierdzającej korzystanie z posiłków.
3. Warunkiem zapłaty za zrealizowaną usługę będzie przekazanie Zamawiającemu specyfikacji poniesionych wydatków, której wzór stanowi załącznik nr 4 do umowy.
4. Zapłata wynagrodzenia nastąpi po zrealizowaniu usługi cateringowej na podstawie prawidłowo wystawionej faktury, przelewem na konto Wykonawcy, podane na fakturze w terminie do 30 dni od daty wpływu faktury do siedziby Zamawiającego. Wynagrodzenie zostanie sfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu

- Społecznego w ramach projektu partnerskiego pn. „Rodzina w Centrum 2” realizowanego w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.3 Rozwój usług zdrowotnych i społecznych, Poddziałania 9.3.2 Rozwój usług społecznych w ramach części RPO WKP 2014-2020, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.
5. Warunkiem dokonania zapłaty wynagrodzenia w terminie wskazanym w ust. 4 będzie dostępność środków finansowych na rachunku bankowym projektu partnerskiego, pn. „Rodzina w Centrum 2” w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.3 Rozwój usług zdrowotnych i społecznych, Poddziałania 9.3.2 Rozwój usług społecznych w ramach części RPO WKP 2014-2020, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.
  6. Za dzień dokonania zapłaty strony uznają dzień, w którym zostanie obciążony rachunek bankowy Zamawiającego.
  7. Wykonawca wystawi fakturę wg poniższego wzoru:  
nabywca: Województwo Kujawsko-Pomorskie  
siedziba: Pl. Teatralny 2, 87-100 Toruń  
NIP: 956-19-69-536  
płatnik: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej  
siedziba: ul. Bartkiewiczówny 93, 87-100 Toruń

#### § 6

1. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości lub nienależytego wykonania umowy, Zamawiający natychmiast poinformuje o tym Wykonawcę, ten zaś niezwłocznie usunie wskazaną nieprawidłowość.
2. Przez nienależyte wykonanie uznaje się realizację usługi niezgodnie ofertą Wykonawcy, niniejszą umową i przepisami prawa.
3. Jeżeli nieprawidłowość nie zostanie usunięta niezwłocznie, Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości równoważności 1% kwoty ogólnego kosztu usług, o którym mowa w § 5 ust. 1, za każdy przypadek nieprawidłowości.
4. W przypadku opóźnienia przez Wykonawcę realizacji obowiązków określonych w niniejszej umowie, w szczególności opóźnienia w rozpoczęciu świadczenia usługi cateringowej powyżej 15 minut, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości równoważności 1% kwoty ogólnego kosztu usług, o którym mowa w § 5 ust. 1.
5. Kary, o których mowa wyżej, podlegają potrąceniu z faktury wystawionej przez Wykonawcę za realizację umowy.
6. W przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od wykonania umowy, zobowiązany jest on do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty stanowiącej równoważność 30% ogólnego kosztu usług określonego w § 5 ust. 1, tytułem kary umownej.
7. W przypadku nieprzystąpienia do wykonania niniejszej umowy w terminie określonym w umowie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, jak również zaprzestania wykonania umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym bez uprzedniego wzywania do usunięcia nieprawidłowości. W takim wypadku Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty w wysokości stanowiącej równoważność 30% kwoty ogólnego kosztu usług określonego w § 5 ust. 1, tytułem kary umownej.
8. Zapłata kar umownych, o których mowa w ust. 6 lub 7 winna nastąpić w terminie 14 dni od daty odstąpienia od realizacji umowy.
9. W przypadku niewypełnienia przez Wykonawcę obowiązku, o którym mowa w § 1 ust. 3 umowy, tj. niezatrudnienia do realizacji zamówienia osoby wskazanej w tym przepisie, w okresie o którym mowa w § 1 ust. 4 umowy – zapłaci On karę



- umowną w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 5 ust. 1 umowy; przez niewypelnienie obowiązku należy rozumieć również nieprzedłożenie na wezwanie Zamawiającego dokumentów potwierdzających zatrudnienie zadeklarowanej osoby.
10. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania w kwotach przekraczających kary umowne na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.
  11. Na etapie realizacji umowy, w miejscu i dniach świadczenia usług, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu dowodów na wykorzystywanie do przygotowania serwisu kawowego kawy i herbaty opatrzonej etykietą Fairtrade lub inną równoważną etykietą. W tym celu Wykonawca przedstawi do wglądu i oceny produkty wykorzystywane do przygotowania serwisu kawowego.
  12. W przypadku stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego braku wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego, kawy i/lub herbaty oznaczonej etykietą, o której mowa w ust. 11, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 15% ogólnego kosztu usług, określonego w § 5 ust. 1.

#### § 7

Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę w trybie natychmiastowym w przypadku, gdy Wykonawca:

- 1) złoży fałszywe, podrobione lub stwierdzające nieprawdę dokumenty w celu uzyskania zapłaty za wykonaną usługę w ramach niniejszej umowy;
- 2) stał się niewypłacalny;
- 3) nie zrealizował usługi będącej przedmiotem umowy w terminie określonym w umowie, zaprzestał realizacji usługi lub realizuje ją w sposób niezgodny z niniejszą umową.

#### § 8

W przypadku rozwiązania umowy Wykonawcy zostanie wypłacone wynagrodzenie wyłącznie w wysokości odpowiadającej prawidłowo zrealizowanej części umowy, potrącone o ewentualne kary umowne.

#### § 9

Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem jej nieważności.

#### § 10

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Niniejsza umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.
3. W sprawach spornych sądem rozstrzygającym będzie sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Radca Prawny  
  
Czesława Szandarski

Załącznik nr 1 do umowy

**USŁUGA CATERINGOWA HOTELOWAI ZAPEWNIENIE SALI DYDAKTYCZNEJ  
NAKURS SPECJALISTYCZNYZ ZAKRESU WSPARCIA RODZINY I PIECZY  
ZASTĘPCZEJ**

<b>Przedmiot zamówienia</b>	<b>Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi hotelarskiej, cateringowej i zapewnienia sali dydaktycznej na kurs specjalistyczny.</b>
Liczba szkoleń	Jeden kurs
Łączna liczba osób/liczba osób w 1 grupie szkoleniowej	20 osób/1 grupa szkoleniowa licząca ok. 20 osób./
Liczba dni	2 dni/1 kurs dwudniowy/
Terminy świadczenia usług cateringowych	Zamawiający wymaga realizacji przedmiotu zamówienia w terminie: 13 - 14 listopada 2019 r.
Miejsce świadczenia usług cateringowych	Toruń lub obiekt do 20 km poza Toruniem
Miejsce kursu /warunki lokalowe	Zamawiający wymaga aby obiekt, w którym realizowany będzie kurs: Zapewnić zrealizowanie usługi hotelarskiej i cateringowej wraz z zapewnieniem sal wykładowych dla uczestników dwudniowego kursu specjalistycznego dla grupy do 20 osób w ośrodku rekreacyjno – szkoleniowym / obiekcie hotelowym, zachowującym standardy obiektu min. trzy gwiazdkowego, położonym w woj. kujawsko - pomorskim, zapewniającym zaplecze szkoleniowe i zaplecze noclegowo - restauracyjne, zapewniające zakwaterowanie, wyżywienie oraz sale dydaktyczne w jednym miejscu. Ośrodek musi być wyposażony w: <ul style="list-style-type: none"> <li>- bazę noclegową (pokoje max 3 - osobowe), bez możliwości dostawki, z łazienką);</li> <li>- pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników;</li> <li>- bazę żywieniową (restauracja / stołówka, oferująca żywienie w pełnym zakresie) - posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa;</li> <li>- bezpłatne szatnie, toalety;</li> <li>- miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie sekretariatu <ul style="list-style-type: none"> <li>- rejestracji uczestników i wydawania materiałów;</li> </ul> </li> <li>- bezpłatny parking ewentualnie cena ma obejmować miejsca parkingowe;</li> </ul> Obiekt musi dysponować pokojami oraz infrastrukturą (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;

<p>Sale dydaktyczne</p>	<p>Sale dydaktyczne, klimatyzowane o temperaturze min. 20 stopni C° z oknami zapewniającymi światło dzienne i wentylację, światło elektryczne, bez filarów z możliwością indywidualnej aranżacji, wyposażone, w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— miejsca siedzące dla wszystkich uczestników kursu z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę;</li> <li>— dostęp do bezprzewodowego internetu;</li> <li>— flipchart, papier do flipcharta, komplet markerów;</li> <li>— tablicę suchościeralną z kompletem pisaków;</li> <li>— sprzęt do prezentacji(ekran, rzutnik multimedialny);</li> <li>— laptop;</li> <li>— nagłośnienie;</li> <li>— mikrofon bezprzewodowy</li> </ul>
<p>Usługa hotelarska dla ok. 20 uczestników kursu</p>	<p>Wykonawca zapewni dla ok. 20 uczestników kursu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— nocleg (ze śniadaniem w drugim dniu kursu), w pokojach maksymalnie 3 osobowych, spełniających wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;</li> <li>— pokoje wyposażone w łazienki (prysznic lub wanna, umywalka, ubikacja, lustro), jednoosobowe łóżka, szafę i inne sprzęty umożliwiające rozpakowanie bagażu przez każdego z uczestników kursu, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, telewizor, zestaw ręczników, mydło, zimna i ciepła woda dostępne całą dobę;</li> <li>— sprawne oświetlenie;</li> <li>— pokoje powinny mieć estetyczny wygląd, być czyste i zadbane;</li> <li>— w okresie grzewczym pokoje muszą być ogrzewane;</li> </ul>
<p>Usługa cateringowa dla wszystkich uczestników szkolenia</p>	<p>Wykonawca zapewni usługę cateringową, na ogółem 2 dni szkoleniowe dla 20 osób, składającą się z:</p> <p><b>1) 2 przerw kawowych (po jednej przerwie kawowej każdego dnia szkolenia), w tym przerwa obejmuje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, ze stosownymi dodatkami, o których mowa poniżej,</li> <li>• herbata czarna oraz wrzątek w termosach,</li> <li>• woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach - 0,3 l na osobę,</li> <li>• soki – dwa rodzaje – po 0,3 l na osobę,</li> <li>• cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników,</li> <li>• owoce podane dla wszystkich uczestników,</li> <li>• dwa rodzaje ciasta – po dwa kawałki na osobę (1 kawałek 150 g) wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku;</li> </ul> <p><b>2) 2 obiadów /po jednym obiedzie każdego dnia szkolenia/, w postaci szwedzkiego stołu, w tym, każdy obiad obejmuje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zupę 300 ml każda porcja, dwa rodzaje;</li> </ul>

- mięso lub ryba na ciepło - 150 g każda porcja, trzy rodzaje do wyboru;
- zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – 150 g każda porcja, trzy rodzaje;
- do dania głównego podane zostaną dodatki (ziemniaki, kasza, ryż, lub frytki) – 200 g;
- deser - sałatka owocowa lub lody lub ciastko – porcja 200 g
- soki owocowe 0,3 l jedna porcja,
- wodę mineralną 0,3 l jedna porcja;

**3) 1 kolacji** (podczas zjazdu w pierwszym dniu kursu) w postaci bufetu szwedzkiego, w tym:

- 2 rodzaje zróżnicowanych przystawek na zimno,
- 1 danie na ciepło,
- przystawki (np. wędliny, sałatki, ryby, galantyny), 150 g każda porcja,
- pieczywo - koszyki z pieczywem białym i razowym,
- soki owocowe 0,5 l na osobę, woda mineralna 0,5 l na osobę, kawa, herbata.

Posiłki, muszą posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków musi stosować świeże produkty spożywcze.

Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu.

Wykonawca zapewni stosowną zastawę z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Uczestnicy muszą mieć zapewnione miejsca siedzące podczas spożywania wszystkich posiłków.

Wykonawca może załączyć do oferty folder przedstawiający miejsce wykonania usługi (sala konferencyjne, restauracja / sala obiadowa).

Załącznik nr 2 do umowy .....

## ZGODA

**na przetwarzanie danych osobowych udzielana przez osobę, której dane dotyczą**

Niniejszym wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez administratora danych:

Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Toruniu

NIP: 879-20-86-150, REGON: 361502012

ul. Janiny Bartkiewiczówny 93, 87-100 Toruń, reprezentowany przez:

Dyrektora Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Toruniu

Podaję dane osobowe dobrowolnie i świadomie w celu:

.....

.....

.....

Oświadczam, iż udostępnione Administratorowi dane są zgodne z prawdą, a także, że zostałem(am) poinformowany(a) na temat warunków przetwarzania moich danych osobowych.

Toruń, ..... r.

.....

(podpis osoby, której dane dotyczą)



Załącznik nr 3 do umowy nr .....

### INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZETWARZANIA 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”, Zamawiający informuje, że:

- 1) administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Zamawiający, tj. Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej, ul. Bartkiewiczówny 93 w Toruniu;
- 2) inspektorem ochrony danych osobowych w Regionalnym Ośrodku Polityki Społecznej jest Pan Marcin Kołakowski, mail: [iodo@rops.torun.pl](mailto:iodo@rops.torun.pl), tel. 56 6571466;
- 3) dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego pn. Wykonanie usługi cateringowej i hotelowej wraz z zapewnieniem sali dydaktycznej na kurs specjalistyczny z zakresu wsparcia rodziny i pieczy zastępczej w ramach projektu partnerskiego, pn. „Rodzina w Centrum 2” - postępowanie nr DO.2741.59.2019;
- 4) odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy dotyczące zasad udostępniania informacji publicznych;
- 5) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a w przypadku objęcia niniejszego zamówienia dofinansowaniem z budżetu UE - przez okres wynikający z postanowień zawartej umowy o dofinansowanie pomiędzy Zamawiającym a właściwym organem;
- 6) obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio Wykonawcy dotyczących jest wymogiem związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
- 7) w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) Wykonawca posiada:
  - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Wykonawcy,
  - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych Wykonawcy - skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z Zapytaniem ofertowym i złożoną ofertą oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników,
  - c) 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 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,

- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Wykonawcy:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
  - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
  - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

.....  
Miejscowość i data

.....  
Podpis Wykonawcy



**SPECYFIKACJA PONIESIONYCH WYDATKÓW PODCZAS  
SZKOLENIA**

<b>NAZWA I TERMIN SZKOLENIA</b>	<b>RODZAJ USŁUGI</b>	<b>WARTOŚĆ OGÓŁEM BRUTTO</b>
	<b>Koszty zmienne (wyżywienie uczestników)</b>	
	<b>Koszty zmienne (nocleg uczestników)</b>	
	<b>Koszt wynajmu sali</b>	
	<b>OGÓŁEM:</b>	