



Szczecin, dnia 04.06.2021r.

Gmina Miasto Szczecin – Centrum Opieki nad Dzieckiem im. Konstantego Maciejewicza w Szczecinie, ma zamiar udzielić zamówienie na **Organizację warsztatów wyjazdowych w programie „Sztuka budowania” w ramach projektu „Samodzielni - kompleksowy system wsparcia dziecka i rodziny w Szczecinie** współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej oraz budżetu państwa w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.

Gmina Miasto Szczecin – Centrum Opieki nad Dzieckiem im. Konstantego Maciejewicza w Szczecinie **w celu ustalenia wartości szacunkowej zamówienia**, o której mowa w art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych – (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.) zwraca się do Państwa z prośbą o podanie szacunkowego wynagrodzenia bez podatku od towarów i usług VAT za świadczenie na rzecz Zamawiającego **Organizację warsztatów wyjazdowych w programie „Sztuka budowania” w ramach projektu „Samodzielni- kompleksowy system wsparcia dziecka i rodziny w Szczecinie”**.

Niniejsza informacja służy wyłącznie oszacowaniu wartości zamówienia i nie stanowi oferty w rozumieniu ustawy Kodeks cywilny, nie jest także prośbą o przesłanie oferty oraz nie stanowi zapytania ofertowego.

Oszacowanie wartości przedmiotowego zamówienia prosimy dostarczyć do siedziby Zamawiającego lub przesłać drogą mailową na adres: zamowienia.publiczne@cod.szczecin.pl terminie do dnia **09.06.2021r. do godziny: 13:00**

Poniżej przedstawiamy informacje dotyczące zamówienia na Organizację warsztatów wyjazdowych:

1. **Przedmiot zamówienia:** Kompleksowa organizacja warsztatów wyjazdowych w programie „Sztuka budowania” dla rodzin objętych programem obejmująca:
 - 1) usługę przewozu uczestników i kadry Zamawiającego,
 - 2) usługę noclegową oraz wyżywienie uczestników i kadry Zamawiającego,
 - 3) zapewnienie sali szkoleniowej i sali do zajęć dla dzieci,
 - 4) zapewnienie trenerów.Kod CPV: 60100000-9, 55110000-4, 55300000-3, 80570000-0
2. **Informacje ogólne:**
 - 1) Usługą objętych zostanie: 10 rodzin oraz kadra Zamawiającego (razem 54 osoby), w tym:
 - a) 11 osób dorosłych,
 - b) 13 osób - dzieci w wieku powyżej 12 lat do 18 lat,
 - c) 21 osób - dzieci w wieku powyżej 3 do 12 lat,
 - d) 4 osoby - dzieci w wieku do 3 lat,
 - e) 5 osób kadry zamawiającego
 - 2) Członkowie rodzin są uczestnikami projektu pn. „**Samodzielni - kompleksowy system wsparcia dziecka i rodziny w Szczecinie**” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Oś Priorytetowa: RPZP.07.00.00 Włączenie społeczne, Numer i nazwa Działania: RPZP.07.06.00 Wsparcie rozwoju usług społecznych świadczonych w interesie ogólnym.
 - 3) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników warsztatu przy czym zmniejszenie nie będzie większe niż 50% i z tego tytułu nie będą przysługiwały Wykonawcy żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. Zamawiający przekaze Wykonawcy ww. informację w formie mailowej nie później niż na 1 dzień przed planowanym rozpoczęciem usługi.
 - 4) Planowany termin realizacji usługi: miesiąc czerwiec.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu, w szczególności w związku z sytuacją epidemiczną.
 - 5) Zamawiający wymaga ubezpieczenia uczestników warsztatów od następstw nieszczęśliwych wypadków na czas trwania warsztatów oraz przejazdu do i z miejsca realizacji warsztatów.
 - 6) Zamawiający wymaga by miejscem świadczenia usługi był obiekt w województwie zachodniopomorskim, zlokalizowany w odległości umożliwiającej dojazd z miejsca zbiórki (tj. Szczecin, ul. Wszystkich Świętych 66), zapewnionym przez Wykonawcę autokarem, w czasie nie dłuższym niż 2 godziny. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowych.
 - 7) Doba w obiekcie powinna trwać od godziny 16:00 w dniu przybycia, do godziny 16:00 w dniu wyjazdu.

8) Ramowy harmonogram usługi:

Data	Godz.	Program dnia
I dzień piątek	16:00	Zbiórka, rozlokowanie w autokarze, wyjazd
	18:00	Przyjazd do Obiektu, rozlokowanie w pokojach
	18:30 – 20:00	Uroczysta kolacja
	20:00 – 22:00	Zajęcia integracyjne dla wszystkich
II dzień sobota	9:00 – 10:00	Śniadanie
	10:00 – 14:00	Warsztaty z psychologiem lub pedagogiem lub terapeutą „Budowanie pozytywnego obrazu siebie” Zajęcia dla dzieci
	14:00 – 15:00	Obiad
	15:00 – 19:00	Spotkanie i warsztaty z dietetykiem dla rodziców Zajęcia dla dzieci
	19:00 – 20:00	Kolacja
	20:00 – 22:00	Zajęcia integracyjne dla wszystkich
III dzień niedziela	9:00 – 10:00	Śniadanie
	10:00 – 12:00	Spotkanie i warsztaty z fryzjerem dla rodziców Zajęcia dla dzieci
	12:00 – 13:00	Podsumowanie wyjazdu – dla wszystkich
	13:00 – 14:00	Obiad
	14:00 – 16:00	Powrót do Szczecina

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany harmonogramu usługi w zakresie godziny wyjazdu oraz godzin posiłków.

3. **Usługa przewozu uczestników i kadry Zamawiającego:**

- 1) Wykonawca zapewni przewóz uczestników warsztatów, w liczbie wskazanej w pkt 2 ppkt 1 niniejszego rozdziału, autokarem na trasie: z miejsca zbiórki: Szczecin, ul. Wszystkich Świętych 66 do miejsca realizacji warsztatów w dniu wyjazdu oraz na trasie z miejsca realizacji warsztatów – do Szczecin, ul. Wszystkich Świętych 66 w dniu powrotu.
- 2) Wykonawca zapewni, że zaangażowany do realizacji usługi przewozu przewoźnik:
 - a) będzie posiadał wymagane przepisami prawa zezwolenie na wykonywanie zawodu przewoźnika drogowego – osób oraz licencję dotyczącą autobusowego i autokarowego zarobkowego przewozu osób;
 - b) będzie posiadał ważną polisę ubezpieczenia OC i NW w zakresie ryzyka wynikającego z wykonywanej działalności;
 - c) zapewni autokar znajdujący się w stanie technicznym gwarantującym prawidłowe wykonanie przewozów oraz zapewniający bezpieczeństwo pasażerom, a także posiadający ważny przegląd techniczny;
 - d) zrealizuje przewóz zgodnie z wymogami: o krajowych i międzynarodowych usługach przewozu, ustawy z dnia 16 kwietnia 2004r. o czasie pracy kierowców oraz ustawy z dnia 20 czerwca 1997r. Prawo o ruchu drogowym;
 - e) zapewnieni na własny koszt w ciągu 3 godzin przewóz innym autokarem, o nie gorszym standardzie, w przypadku awarii pojazdu, którym będzie wykonywana usługa.
- 3) Usługę przewozu uczestników i kadry Zamawiającego Wykonawca może zrealizować samodzielnie o ile posiada w tym zakresie stosowne uprawnienia i spełni warunki o których mowa w ppkt 2.

4. **Usługa noclegowa oraz wyżywienie:**

- 1) Zakwaterowanie
 - a) Miejsca noclegowe muszą znajdować się w budynku ogrzewanym całorocznie. Zamawiający dopuszcza domki całoroczne, bungalowy – ogrzewane całorocznie z własnymi węzłami sanitarnymi.
 - b) Miejsca noclegowe muszą być zlokalizowane w pobliżu:
 - terenu lub miejsca rekreacyjnego (plac zabaw i boisko lub inny teren umożliwiający grę w piłkę i zabawy ruchowe dla dzieci),
 - sali szkoleniowej i sali do zajęć dla dzieci, o których mowa w pkt 5,
 - oraz miejsca serwowania posiłków, przy czym serwis kawowy musi być dostępny w miejscu odbywania się zajęć szkoleniowych i zajęć dla dzieci.



Samodzielni - kompleksowy system wsparcia dziecka i rodziny w Szczecinie

- c) Zakwaterowanie w pokojach wyposażonych w łazienki (toaleta, umywalka, prysznic lub wanna). Pokoje przeznaczone dla danej rodziny muszą ze sobą bezpośrednio sąsiadować:
- **rodzina 1:** 3 osoby, w tym – 1 osoba dorosła;
 - **rodzina 2:** 4 osoby, w tym – 1 osoba dorosła;
 - **rodzina 3:** 5 osób, w tym – 1 osoba dorosła;
 - **rodzina 4:** 3 osoby, w tym – 1 osoba dorosła;
 - **rodzina 5:** 6 osób, w tym – 1 osoba dorosła;
 - **rodzina 6:** 5 osób, w tym – 1 osoba dorosła i 1 dziecko do lat 3;
 - **rodzina 7:** 6 osób, w tym – 2 osoby dorosłe i 1 dziecko do lat 3;
 - **rodzina 8:** 9 osób, w tym – 1 osoba dorosła i 1 dziecko do lat 3;
 - **rodzina 9:** 3 osoby, w tym – 1 osoba dorosła i 1 dziecko do lat 3;
 - **rodzina 10:** 5 osób, w tym – 1 osoba dorosła;
 - **kadra Zamawiającego:** 5 osób:
 - 1 pokój 1-osobowy oraz 2 pokoje 2 – osobowe lub
 - 1 pokój 3 – osobowy i jeden pokój 2 – osobowy (w zależności od potrzeb Zamawiającego).
- d) Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie rodzin w tzw. aneksach - kilku pokojach ze wspólną łazienką.
- e) W łazience musi znajdować się podstawowe wyposażenie do dyspozycji gości, jak: ręczniki, mydło, żel pod prysznic.
- 2) Wyżywienie:
- a) 2 śniadania (w drugim i trzecim dniu pobytu) – posiłki powinny zawierać m.in. jedno danie ciepłe (np. jajecznica, parówki), wędliny, sery, sałatki i świeże warzywa, płatki, müsli, ciepłe mleko, jogurty, dżemy; pieczywo mieszane, masło, kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna itp.;
- b) 2 obiady/lunche (w drugim i trzecim dniu pobytu) złożone z dwóch dań i deseru – zupa (min. 250 ml na osobę), drugie danie (min. 450-500 gram na osobę dorosłą i dzieci w wieku powyżej 12 lat oraz 250-300 gram na osobę dla dzieci w wieku powyżej 3-12 lat) – ziemniaki, ryż, kasza lub makaron, dodatek mięsny, rybny lub jarski (min. 150 gram – osoby dorosła i dzieci powyżej 12 lat, min. 80 gram – dzieci w wieku powyżej 3-12 lat), surówka – dwa rodzaje (łącznie min. 150 gram na osobę dorosłą i dzieci w wieku powyżej 12 lat i 100 gram na osobę dla dzieci w wieku powyżej 3-12 lat), a dla dzieci do 3 roku życia menu określone przez rodzica;
- c) 1 kolacja (w pierwszym dniu pobytu) – organizacja uroczystej kolacji. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia kolacji dla uczestników: jedno danie podawane na ciepło, minimum 2 przystawki, dania zimne – wędliny (3 rodzaje), sery (3 rodzaje), sałatki (3 rodzaje), warzywa (3 rodzaje), pieczywo mieszane, masło, soki owocowe (100%) – min. 0,2 l na osobę, woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 0,2 l na osobę, zestaw herbat czarnych i smakowych w saszetkach, cukier, cytryna, a dla dzieci do 3 roku życia menu określone przez rodzica;
- d) 1 kolacja (w drugim dniu pobytu) – m.in. jedno danie ciepłe, dania zimne – wędliny (2 rodzaje), sery (2 rodzaje), sałatki (2 rodzaje), warzywa (3 rodzaje), pieczywo mieszane, masło, woda mineralna gazowana i niegazowana – min. 0,2 l na osobę, zestaw herbat czarnych i smakowych w saszetkach, cukier, cytryna;
- e) 3 serwisy kawowe (dwa w drugim dniu warsztatów i jeden w trzecim dniu) – zestaw herbat czarnych i smakowych w saszetkach (min. 2 saszetki na osobę), kawa (min. 0,2 l na osobę dorosłą), cukier, cytryna, mleko, woda mineralna gazowana i niegazowana (m.in. 0,2 l na osobę), soki owocowe 100% (min. 0,2 l na osobę), ciasto świeże (min. 2 kawałki na osobę), ciastka (mieszanka ciastek, 3 rodzaje, min. 60 g na osobę), owoce (min. 150 g na osobę).
- Serwis powinien obejmować poczęstunek dla dorosłych oraz dla wszystkich dzieci i być dostosowany do wieku dzieci.
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom indywidualną dietę, np. bezglutenową, wegetariańską, wegańską, cukrzycową.
5. **Sala szkoleniowa i sala do zajęć dla dzieci:**
- 1) jedna przestronna sala szkoleniowa (mieszcząca wszystkich uczestników warsztatów) wyposażona w:
- stoły z krzesłami dostosowana dla odpowiedniej liczby osób,
 - stół dla trenera wraz z miejscem do siedzenia,
 - sprzęt multimedialny do prezentacji: rzutnik i ekran, laptop,
 - flipchart z odpowiednimi kartkami i pisakami w różnych kolorach lub tablica suchościeralna,
 - w przypadku sali o dużym nasłonecznieniu w godzinach organizacji zajęć – okna z możliwością zaciemnienia,



Samodzielni - kompleksowy system wsparcia dziecka i rodziny w Szczecinie

- w przypadku sali o słabej akustyce – nagłośnienie – mikrofon bezprzewodowy,
 - drzwi zabezpieczające przed hałasem z zewnątrz,
 - a) Nie dopuszcza się wykorzystania sal restauracyjnych, pokoi hotelowych oraz innych pomieszczeń niedostosowanych do zajęć szkoleniowych;
 - b) Opisana sala szkoleniowa musi być dostępna na wyłączność Zamawiającego od godziny 18.00 pierwszego dnia do godziny 13.00 trzeciego dnia;
- 2) Dwie przestronne sale z przeznaczeniem na organizację zajęć dla dzieci (w czasie, gdy nie uczestniczą one w zajęciach warsztatowych z rodzicami) oraz kadry Zamawiającego, wyposażona w:
- stoliki z krzesłami np. do prac plastycznych i gier,
 - flipchart z odpowiednimi kartkami i pisakami w różnych kolorach lub tablica suchościeralna,
 - radiomagnetofon,
 - drzwi zabezpieczające przed hałasem z zewnątrz,
 - a) Jedna z sal do zajęć z dziećmi musi posiadać wydzieloną część wolną – pozbawioną mebli, z dywanem lub matą umożliwiającą zabawę dzieci na podłodze;
 - b) Dopuszcza się wykorzystanie na salę do organizacji zabaw dla dzieci odpowiednio przygotowanych sal szkoleniowych;
 - c) Opisana sala z przeznaczeniem na organizację zajęć dla dzieci musi być dostępna na wyłączność Zamawiającego od godziny 9.00 pierwszego dnia do godziny 12.00 trzeciego dnia.
 - d) Sale powinny być dostosowane do przedziału wiekowego dzieci.
- 3) W warsztatach będą uczestniczyli rodzice. Ostateczna liczba uczestników określona zostanie najpóźniej na 1 dzień przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi.

6. **Trenerzy:**

- 1) Wykonawca zapewni jednego trenera do przeprowadzenia zajęć z zakresu:
- a) Warsztaty z psychologiem lub pedagogiem lub terapeutą nt. budowania pozytywnego obrazu siebie.
 - b) Warsztaty/spotkanie z dietetykiem nt. prawidłowego odżywiania.
 - c) Warsztaty/spotkanie z fryzjerem nt. pielęgnacji włosów.
- 2) Wykonawca zapewni, że zajęcia zostaną przeprowadzone przez trenerów spełniających następujące warunki:
- wykształcenie kierunkowe, w przypadku psychologa lub pedagoga lub terapeuty oraz dietetyka – wyższe, w przypadku fryzjera – ukończona szkoła w tym kierunku bądź szkolenie nadające uprawnienia fryzjerskie (np. czeladnicze),
 - minimalne doświadczenie zawodowe w danej dziedzinie od uzyskania odpowiednio wykształcenia/tytułu/zawodu, nie powinno być krótsze niż 2 lata,
 - w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania przeprowadził należycie co najmniej 1 szkolenie/spotkanie/prelekcję w obszarze tematycznym jego dotyczącym zgodnym z tematyką planowanych zajęć.
- 3) Wykaz trenerów wraz z niezbędnymi informacjami w celu potwierdzenia spełnienia posiadanych przez nich kwalifikacji, doświadczenia, o których mowa w ppkt 2, Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu przed udzieleniem zamówienia (zawarciem umowy).
- 4) Ramowy program zajęć:

<p><u>Zakres tematyczny warsztatów z psychologiem (terapeutą, pedagogiem) – sobota – 4 godziny zegarowe:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Moje mocne strony – jak je rozpoznawać i budować. - Uświadomienie uczestnikom spotkania, jak ważne jest dostrzeżenie swoich mocnych stron. - Kształtowanie pozytywnej samooceny. - Kształtowanie umiejętności rozpoznawania swoich mocnych stron. - Budzenie i umacnianie pozytywnego obrazu samego siebie. - Budowanie wzajemnej życzliwości i umacnianie więzi w rodzinie.
<p><u>Zakres tematyczny warsztatów z dietetykiem – sobota – 4 godziny zegarowe:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Czy wiemy, co jemy? - Promowanie zdrowego odżywiania. - Pogłębianie wiedzy na temat znaczenia prawidłowego odżywiania.

Samodzielni - kompleksowy system wsparcia dziecka i rodziny w Szczecinie

	<ul style="list-style-type: none"> – Kształtowanie postawy prozdrowotnej. – Co należy jeść, aby zdrowym być? - jak kształtować prawidłowe nawyki żywieniowe u dzieci w wieku szkolnym. – Wybieram zdrowie. Rozróżnianie żywności zdrowej i żywności niezdrowej. – Wybieranie zdrowych produktów – czym się kierować, które informacje na etykietach są ważne. – Omówienie poszczególnych grup produktów z piramidy zdrowego żywienia i prezentacja produktów, które warto wybierać. – Komponowanie prostych posiłków.
<p><u>Zakres tematyczny warsztatów z fryzjerem – niedziela – 2 godziny zegarowe:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Jak dbać o włosy? – Prawidłowe mycie włosów. – Dbanie o skórę głowy. – Rodzaje produktów do pielęgnacji włosów. – Profilaktyka wszawicy oraz chorób skóry. – Jak dbać o dziecięce włosy, kiedy farbowanie i inne zabiegi. – Dlaczego wygląd włosów jest ważny dla dobrego samopoczucia. – Dlaczego warto korzystać z usług profesjonalnego fryzjera.

- 5) Trenerzy wyznaczeni przez Wykonawcę zobowiązani są do stosowania aktywizujących uczestników metod szkolenia (np. pokazy, studium przypadków, praca w grupach). Zamawiający wymaga, by części wykładowe szkolenia obejmowały nie więcej niż 40% czasu całego szkolenia dla danego tematu.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne produkty i materiały dydaktyczne (w tym np. kosmetyki, produkty do skomponowania posiłków) jeżeli przewiduje ich wykorzystanie w trakcie realizacji warsztatów.
- 7) Na etapie realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółowy program zajęć, w terminie do 2 dni kalendarzowych od zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag i wprowadzenia modyfikacji w programie.

W celu wskazania szacunkowego wynagrodzenia na podstawie ww. danych zwracamy się z prośbą o wypełnienie załącznika nr 1 do niniejszego zaproszenia.

Klauzula informacyjna:

Na podstawie art. 13 i 14 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 (Dz. Urz. UE L. 119 z 04.05.2016, str. 1 oraz sprostowanie opublikowane w Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2) (dalej RODO) informujemy, że:

- 1) administratorem danych, a w przypadku zamówień współfinansowanych ze środków UE (jeżeli dotyczy) również podmiotem przetwarzającym wszelkie dane osobowe osób fizycznych jest Gmina Miasto Szczecin – Centrum Opieki nad Dzieckiem
- 2) kontakt do inspektora ochrony danych osobowych w Gminie Miasto Szczecin – Centrum Opieki nad Dzieckiem: sekretariat@cod.szczecin.pl, tel. 91 431 58 91.
Powyższe dane kontaktowe służą wyłącznie do kontaktu w sprawach związanych bezpośrednio z przetwarzaniem danych osobowych. Inspektor ochrony danych nie posiada i nie udziela informacji dotyczących niniejszego szacowania wartości zamówienia.
- 3) dane osobowe będą przetwarzane w celu ustalenia wartości szacunkowej zamówienia, o której mowa w art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych – (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.); podstawą prawną przetwarzania jest obowiązek stosowania sformalizowanych zasad udzielania zamówień w Gminie Miasto Szczecin - – Centrum Opieki nad Dzieckiem wynikających z: Wytucznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 Ministerstwa Rozwoju oraz ww. ustawy, a także zgoda wyrażona poprzez art udzielenia odpowiedzi na niniejszą informację



Samodzielni - kompleksowy system wsparcia dziecka i rodziny w Szczecinie

- 4) odbiorcami danych osobowych mogą być osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja dotycząca postępowania w oparciu o: przepisy prawa oraz umowy powierzenia przetwarzania danych, a także inni administratorzy danych, działający na mocy umów zawartych z Zamawiającym lub na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym: podmioty świadczące pomoc prawną - jeżeli dotyczy
- 5) dane osobowe będą przechowywane odpowiednio:
 - przez okres, o którym mowa w art. 125 ust. 4 lit. d) w zw. z art. 140 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego nr 1303/2013 z dnia 17.12.2013 r. w przypadku zamówień współfinansowanych ze środków UE,
 - do czasu przeprowadzania archiwizacji dokumentacji postępowania- w zakresie określonym w przepisach o archiwizacji
- 6) w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany ani profilowane, stosownie do art. 22 RODO
- 7) osoba fizyczna, której dane dotyczą posiada: prawo żądania od administratora dostępu do swoich danych osobowych, do ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania na zasadach określonych w RODO oraz w innych obowiązujących w tym zakresie przepisach prawa. W przypadku przetwarzania danych na podstawie zgody osobie fizycznej przysługuje prawo wycofania zgody, z tym, że wycofanie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej wycofaniem, a także osobie której dane dotyczą przysługuje prawo usunięcia danych, przy czym usunięcie danych nie jest możliwe w sytuacji, gdy dane są przetwarzane w celu wywiązania się z obowiązku prawnego ciążącego na administratorze
- 8) osobie fizycznej, której dane dotyczą przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzasadnione jest, iż dane osobowe przetwarzane są przez administratora niezgodnie z przepisami RODO
- 9) podanie danych nie jest obowiązkowe, jednakże ich niepodanie może uniemożliwić realizację celu, dla którego dane są zbierane
- 10) Zamawiający nie planuje przekazywania danych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.