

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.  
ul. Lubelska 37  
36-050 Sokołów Młp.  
tel./fax 17 7729009

Sokołów Młp., 10.08.2021r.

### Zapytanie ofertowe nr 1/2021/S

#### Nabywca

Powiat Rzeszowski  
ul. Grunwaldzka 15  
35-959 Rzeszów  
NIP: 813 29 19 572

#### Odbiorca faktury (Płatnik)

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.  
ul. Lubelska 37  
36-050 Sokołów Młp.

## II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zakup wyposażenia do pracowni gastronomicznej w ramach projektu „Droga do sukcesu. Szkoły Powiatu Rzeszowskiego bliżej rynku pracy” Priorytet IX „Jakość edukacji i kompetencji w regionie” Działanie nr 9.4 Poprawa jakości kształcenia zawodowego

#### Szczegółowy opis przedmiotu zapytania:

| Nazwa sprzętu                         | j.m.    | Ilość |
|---------------------------------------|---------|-------|
| Zestaw Noży HACCP – w zestawie 6 noży | szt.    | 10    |
| Patelnie nierdzewne                   | szt.    | 10    |
| Grill elektryczny                     | szt.    | 2     |
| Rękawice ochronne /piekarskie         | szt.    | 10    |
| Deski HACCP                           | szt.    | 5     |
| Gofrownica                            | szt.    | 5     |
| Termometr szpilkowy do potraw         | szt.    | 5     |
| Mikser                                | szt.    | 5     |
| Kuchenki gazowe                       | szt.    | 2     |
| Garnki                                | komplet | 5     |

#### 1.Zestaw noży HACCP – w zestawie 6 noży – 10 szt.

Noże HACCP dopasowane do każdego artykułu i rodzaju żywności. Noże 200mm, tworzywo sztuczne, stal chromowo-molibdenowa. Kolor: czerwony, zielony, brązowy, niebieski, żółty, biały

#### 2.Patelnie nierdzewne – 10 szt.

Patelnia ze stali nierdzewnej. Wielowarstwowe, kapsułowe dno. Praca na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych. Patelnię można myć w zmywarce.

Dane techniczne:

-wysokość: 42 mm

-średnica: 240 mm

-materiał: stal nierdzewna

-powierzchnia: satynowa



-kolor: inox

### **3.Grill elektryczny – 2 szt.**

Lampka informująca o pracy. Bezstopniowe ustawianie temperatury. Czerwona dioda sygnalizująca pracę. Intuicyjna obsługa. Gumowe nóżki dla stabilności urządzenia w trakcie pracy. Otwór i tacka na ściekający tłuszcz. Uchwyt do przenoszenia. Zatrząsk trzymający płyty - bezpieczne zamknięcie. Chłodne uchwyty przy rozgrzanym grillu.

-Moc grzewcza: 1.800 W

-Materiał korpusu: Plastik + metal

-Wymiary w opakowaniu (sz x w x g): 55,5 × 43,5 × 20,5 cm

-Masa urządzenia: 3,2 kg

-Powłoka nieprzywierająca

-Płyta do pieczenia z rowkami, Płaska powierzchnia

-Poziomy temperatur do ustawienia: 5

### **4.Rekawice ochronne piekarskie – 10 szt.**

Rękawice kucharskie, ochronne z bawełny. Odporność na temperaturę do 250°C. Można pracować w temperaturze do 40°C.

Dane techniczne:

-długość: 330 mm

-temperatura maksymalna: 250 °C

-ilość w komplecie: 2 szt.

-materiał: bawełna

### **5.Deska do krojenia HACCP - 5 szt. (niebieska, zielona, żółta, biała, brązowa, czerwona)**

Deska do krojenia wykonana z wytrzymałego polietylenu HDPE. Deska dwustronna - z jednej strony gładka z drugiej z rowkiem. Zaokrąglone rogi. Można ją myć w zmywarkach. Zgodne z normą HACCP: biała do nabiału, czerwona do surowego mięsa, niebieska do ryb, zielona do warzyw, brązowa do gotowanego mięsa i wędlin, żółta do surowego drobiu.

Zestaw 6 sztuk w kolorach: czerwonym, brązowym, niebieskim, zielonym, białym, żółtym

-Grubość deski 10 mm

-Zaokrąglone bezpieczne krawędzie

-Wymiar: 530x325

### **6. Gofrownica – 5 szt.**

Do dłuższej pracy. Temperatura robocza (przy zamkniętych płytach) ok. 195 st.C. Płyty grzewcze - dolna i górna, wykonane ze stopu aluminium i pokryte od strony roboczej Greblonem. W płycie dolnej znajduje się fabrycznie ustawiony ogranicznik temperatury utrzymujący odpowiednią temperaturę pracy urządzenia. Wyrób dopuszczony do kontaktu z żywnością. Posiada atest PZH.

-Moc urządzenia: 1300 W

-Ilość i kształt gofrów: 2 prostokąty

-Wielkość gofra: 9,5 × 15 cm XXL

-Ilość krater gofra: 3 x 5 tzw. głęboka i gruba kratka gofra

-Grubość gofra: 2,6 - 2,8 cm

-Automatyczna regulacja temperatury

-Temperatura robocza: ok. 195 °C (przy zamkniętych płytach)

-Płyty aluminiowe pokryte Greblonem: powłoka zabezpieczająca przed przywieraniem

-Oszczędność ciasta: nawet do 20%

-Większa grubość gofra

-Pokrywa metalowa: malowana proszkowo, odporna na wysoką temperaturę

-Budowa przystosowana do ciągłej pracy urządzenia

-Uchwyt z izolacją termiczną

-Nóżki: podłużne

-Kolor czarny

### **7. Termometr szpilkowy – 5 szt.**

Termometr elektroniczny szpilkowy, do mierzenia temperatury mięsa, ciasta, mleka, herbaty, wody, itp. Termometr pozwala na wygodną kontrolę temperatury dowolnego produktu. Jest świetnym narzędziem do mierzenia temperatury cieczy, oleju i powietrza w domu lub miejscu pracy. Wyposażony w długą igłę ze stali nierdzewnej zakończoną czujnikiem temperatury. Posiada duży i bardzo czytelny wyświetlacz LCD do odczytywania temperatury w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita.

Specyfikacja towaru:

- Czytelny wyświetlacz LCD
- Jednostki w stopniach Fahrenheita i Celsjusza
- Zakres pomiarowy:  $-50^{\circ}\text{C}$  do  $300^{\circ}\text{C}$
- Rozdzielczość:  $0,1^{\circ}\text{C}$  [ $0,1^{\circ}\text{F}$ ]
- Dokładność przy  $0^{\circ}\text{C}$  -  $100^{\circ}\text{C}$  [ $32^{\circ}\text{F}$  -  $212^{\circ}\text{F}$ ]:  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  [ $1,8^{\circ}\text{F}$ ]
- Dokładność na inne temperatury:  $2^{\circ}\text{C}$  [ $3,6^{\circ}\text{F}$ ]
- Długość sondy: 11cm
- Ekran LED Wymiary: 2,2 x 1 cm
- Lekka plastikowa obudowa urządzenia, sonda z nierdzewnej stali

### **8. Mikser - 5 szt.**

- Moc : 450 W
- 5 stopni prędkości
- Funkcja pracy pulsacyjnej Turbo
- Komfortowa i bezpieczna obsługa. Ergonomiczny, antypoślizgowy uchwyt SoftTouch.
- Nowoczesny silnik : mocny a jednocześnie cichy i lekki.
- 2 końcówki do ubijania i mieszania
- 2 stabilne haki do zagniatania ciasta
- Oddzielny przycisk zwalniający końcówki
- Wysokiej jakości stopa miksująca ze stali szlachetnej. Odporna na korozję, nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pojemnik do miksowania z miarką.
- Komfortowa praca dzięki stojakowi z misą obrotową
- Maksymalna pojemność misy : 0,5 kg mąki plus dodatki (max. ilość ciasta 1 kg)
- Łopatką ułatwiająca wyjmowanie zawartości z misy
- Rozdrabniacz z wyjmowanym ostrzem ze stali szlachetnej do rozdrabniania: mięsa, sera, cebuli, ziół, orzechów, czekolady, czosnku, owoców, warzyw itp. Praktyczna pokrywa ułatwiająca przechowywanie żywności.
- Praktyczne zwijanie kabla

### **9. Kuchenka gazowa – 2 szt.**

- Wysokość: 85 cm
- Szerokość: 50 cm
- Głębokość: 60 cm
- Kolor: Inox
- Klasa energetyczna: A
- Powierzchnia płyty: inox
- Pojemność piekarnika: 62 l
- Moc całkowita: 2,9 kW
- Grzałka górna: 900 W
- Grzałka dolna: 1100 W
- Grill elektryczny: 2000 W
- Podłączenie do zasilania: 230 V
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Liczba funkcji piekarnika: 8



- Termoobieg
- Wyświetlacz LED z kontrolą czasu pieczenia (Ta)
- Nagrzew w 4 min. Równomierne pieczenie
- Emalia łatwoczyszcząca EasyClean
- Chłodny front (3 szyby)
- Nakrywa lakierowana
- Przepisy na drzwiach
- Szuflada na prowadnicach rolkowych
- Stabilne ruszty emaliowane
- Elektryczny zapalacz gazu w pokrętle
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
- Czyszczenie piekarnika: Czyszczenie parowe

### 10. Komplet garnków - 5kpl

8 elementowy komplet garnków. W skład zestawu wchodzi 4 garnki z pokrywami ze szkła hartowanego. Produkty wykonane ze stali nierdzewnej w lustrzanym wykończeniu. Warstwowa konstrukcja dna (żelazo + aluminium). Po wewnętrznej stronie produktów znajduje się praktyczna podziałka do odmierzania składników. Nitowane uchwyty. Zestaw jest przystosowany do wszystkich typów kuchenek, w tym indukcyjnych. Można myć w zmywarce.

W skład zestawu wchodzi:

- Garnek z pokrywką 16 cm, 1,5l
- Garnek z pokrywką 18 cm, 2l
- Garnek z pokrywką 20 cm, 3l
- Garnek z pokrywką 24 cm, 5l

### TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia do 30.10.2021r.

### IV. RODZAJ I OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z SPOSOBEM OCENY OFERT

Przy wyborze oferty Zamawiający kierował będzie się następującymi kryteriami:

**1 kryterium: cena brutto**- waga 60 %.

Sposób oceny ofert:

Obliczenie liczby punktów przyznanych każdej ofercie w **KRYTERIUM CENA** zostanie dokonane na podstawie wzoru.

$$C = \frac{\text{najniższa wartość (cena brutto) z zaofferowanych}}{\text{wartość (cena brutto) z badanej oferty}} \times 100 \times \text{waga kryterium (0,6)}$$

**2 kryterium: termin realizacji zamówienia** – waga 40 %.

Sposób oceny ofert:

wykonanie przedmiotu zamówienia do 20 dni kalendarzowych od podpisania umowy – 40 punktów,

wykonanie przedmiotu zamówienia do 60 dni kalendarzowych od podpisania umowy – 20 punktów.

Do realizacji zamówienia zostanie wybrany oferent, który otrzyma największą liczbę punktów (suma kryterium 1 i kryterium 2).

### V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania ofertowego (załącznik 1 Wzór formularza ofertowego).



## VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: faksem 17 7729009, poczty, poczty elektronicznej na adres [drogadosukcesu@op.pl](mailto:drogadosukcesu@op.pl), kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Zespół Szkół w Sokołowie Młp. ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp. do dnia **20.08.2021r.**

Koperta zawierająca ofertę powinna być zaadresowana:

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.

ul. Lubelska 37

36-050 Sokołów Młp

z dopiskiem:

Oferta na wybór dostawcy w związku z realizacją projektu - „**Droga do sukcesu. Szkoły Powiatu Rzeszowskiego bliżej rynku pracy**”

- Ocena ofert zostanie dokonana w dniu **25.08.2021r.** Oferent którego oferta będzie najatrakcyjniejsza zostanie poinformowanym telefonicznie, osobiście, mailem lub faxem.

- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane

## VI. DODATKOWE INFORMACJE

1. Wszelkie wyjaśnienia dotyczące niniejszego zapytania przekazywane będą pisemnie, faksem, pocztą e-mail na adres [drogadosukcesu@op.pl](mailto:drogadosukcesu@op.pl)

2. Zamawiający z wykonawcą będzie porozumiewał się mailem, osobiście, faksem, telefonicznie oraz pocztą tradycyjną.

3. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z wykonawcą będzie Pani Anna Kolano.

4. Informacje na temat wykluczenia zawarte są w Wytycznych Instytucji Zarządzającej Regionalnym Programem Operacyjnym Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 w pkt. 38.

5. Wybór Wykonawcy nastąpi z zachowaniem zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania ubiegających się o zamówienie.

6. Wszelkich informacji związanych z zapytaniem ofertowym udziela Pan Anna Kolano Wicedyrektor Zespołu Szkół w Sokołowie Młp., ul. Lubelska 37, pod numerem telefonu: 508 140 490.

## VII. ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO

1. Nieudzielania odpowiedzi oferentom, których oferta nie zostanie uznana za najkorzystniejszą,
2. Zawarcia umowy tylko z wybranym oferentem,
3. Nierozpatrywania ofert otrzymanych po terminie,
4. Odwołania postępowania bez podania przyczyn oraz do zamknięcia postępowania bez wybrania oferty,
5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

## VIII. WYKLUCZENIA

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który nie podlega wykluczeniu na podstawie z art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Wykluczeni z postępowania zostaną również Wykonawcy, którzy posiadają z Zamawiającym powiązania kapitałowe i osobowe, w szczególności poprzez:

- a) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej, osobowej;
- b) posiadanie udziałów co najmniej 10% akcji;

- c) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawania w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki, kurateli.

## IX. WARUNKI ZWIĄZANE ZE ZMIANĄ UMOWY

1. Możliwe jest dokonywanie istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy w przypadku gdy :

1) zmiany zostały przewidziane w zapytaniu ofertowym w postaci jednoznacznych postanowień umownych, które określają ich zakres i charakter oraz warunki wprowadzenia zmian;

2) zmiany dotyczą realizacji dodatkowych dostaw, usług od dotychczasowego wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki :

i. zmiana wykonawcy nie może zostać wykonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,

ii. zmiana wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla zamawiającego,

iii. Wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,

3) zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy i zostały spełnione łącznie następujące warunki:

i. konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,

ii. wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,

4) wykonawcę, któremu zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy wykonawca:

i. na podstawie postanowień umownych, o których mowa w punkcie 1,

ii. w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy,

iii. w wyniku przejęcia przez zamawiającego zobowiązań wykonawcy względem jego podwykonawców; w przypadku zmiany podwykonawcy, zamawiający może zawrzeć umowę z nowym podwykonawcą bez zmiany warunków realizacji zamówienia z uwzględnieniem dokonanych płatności z tytułu dotychczas zrealizowanych prac,

5) zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy a łączna wartość zmian jest mniejsza niż kwoty określone w §1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Rozwoju i Finansów z dnia 22 grudnia 2017 r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej, i jednocześnie jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie w przypadku zamówień na usługi lub dostawy albo, w przypadku zamówień na roboty budowlane, jest mniejsza od 15% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

2. Zamawiający przewiduje możliwość zmian istotnych postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podanych warunków ich wprowadzenia :



1) zmiany terminu realizacji przedmiotu umowy;

a) zmiany spowodowane zdarzeniami związanymi z wystąpieniem siły wyższej, niemożliwe lub prawie niemożliwe do przewidzenia.

b) zmiany będące następstwem okoliczności leżących po stronie zamawiającego, w szczególności :

- wstrzymanie prac przez zamawiającego,

- konieczność usunięcia błędów lub wprowadzenia zmian w scenariusz



## Załącznik 1

### Formularz ofertowy

.....  
 .....  
 (nazwa, adres firmy, dane do kontaktu)

składamy niniejszą ofertę na zakup wyposażenia do pracowni gastronomicznej w ramach projektu „Droga do sukcesu. Szkoły Powiatu Rzeszowskiego bliżej rynku pracy” Priorytet IX „Jakość edukacji i kompetencji w regionie” Działanie nr 9.4 Poprawa jakości kształcenia zawodowego

| Nazwa sprzętu                         | Model sprzętu | j.m.    | Ilość | Cena jednostkowa Brutto | Wartość Brutto |
|---------------------------------------|---------------|---------|-------|-------------------------|----------------|
| Zestaw Noży HACCP – w zestawie 6 noży |               | szt.    | 10    |                         |                |
| Patelnie nierdzewne                   |               | szt.    | 10    |                         |                |
| Grill elektryczny                     |               | szt.    | 2     |                         |                |
| Rękawice ochronne /piekarskie         |               | szt.    | 10    |                         |                |
| Deski HACCP                           |               | szt.    | 5     |                         |                |
| Gofrownica                            |               | szt.    | 5     |                         |                |
| Termometr szpilkowy do potraw         |               | szt.    | 5     |                         |                |
| Mikser                                |               | szt.    | 5     |                         |                |
| Kuchenki gazowe                       |               | szt.    | 2     |                         |                |
| Garnki                                |               | komplet | 5     |                         |                |

#### Razem kwota oferty:

#### 1 kryterium

Cena brutto całości zamówienia: ..... zł,  
 słownie.....

Cena netto całości zamówienia: ..... zł,  
 słownie.....

#### 2 kryterium:

Liczba dni potrzebna do wykonania zamówienia .....

1. Oświadczam że oferuję przedmiot zamówienia zgodnie z wymaganiami zawartymi w zapytaniu ofertowym.



2. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w zapytaniu ofertowym.
3. Oświadczam, że akceptuję warunki zapytania ofertowego i nie wnoszę do nich uwag.
4. Oświadczam, że zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy na ustalonych tam warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

.....  
miejsowość i data

.....  
Podpis i pieczętka Oferenta

DYREKTOR  
ZESPOŁU SZKÓŁ  
w Sokolowie Mlp.  
*A. Kula*  
*mgr Antoni Kula*

ZESPÓŁ SZKÓŁ  
w Sokolowie Mlp.  
36-050 Sokolów Mlp., ul. Lubelska 37  
tel.(17) 7729 009  
NIP 814-125-86-67, Reg.000263886

Załącznik nr ..... - Klauzula informacyjna dotycząca art. 13 RODO.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 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 (ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych) – dalej RODO, informujemy, iż:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Starostwo Powiatowe w Rzeszowie, ul. Grunwaldzka 15, 35-959 Rzeszów, tel. 178671451, adres email: [starostwo@powiat.rzeszow.pl](mailto:starostwo@powiat.rzeszow.pl)
2. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych: ul. 8-go Marca 13, 35-065 Rzeszów, tel. 17 2831174, adres e-mail: [rodo@powiat.rzeszow.pl](mailto:rodo@powiat.rzeszow.pl)
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia zapytania ofertowego w związku z realizacją projektu „Relacje transgraniczne w rozwoju regionów”.
4. Pani/Pana dane przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia RODO, w związku z art. 44 ust. 3 ustawy z 27.08.2009 r. o finansach publicznych, a następnie w celu wykonywania ustawowych obowiązków Administratora, w szczególności archiwalnych przez okres określony w przepisach zawartych ustawie z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
5. Podanie Pani/Pana danych jest dobrowolne, jednak ich niepodanie uniemożliwi wzięcie udziału w postępowaniu.
6. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa oraz zawartych umów powierzenia przetwarzania danych.
7. W odniesieniu do przetwarzanych danych posiada Pani/Pan prawo żądania od administratora:
  - dostępu do danych osobowych, stosownie do przepisów zawartych w art. 15 RODO,
  - prawo do żądania sprostowania (poprawiania) danych osobowych, stosownie do przepisów zawartych w art. 16 RODO,
  - ograniczenia przetwarzania danych, stosownie do przepisów zawartych w art. 18 RODO,
  - prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych, stosownie do przepisów zawartych w art. 21 RODO.
8. Posiada Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, na podstawie przepisów zawartych w art. 77 RODO.
9. Pani/Pana dane nie będą przekazane odbiorcy w państwie trzecim lub organizacji międzynarodowej.
10. Pani/Pana dane nie będą poddane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji (profilowaniu).

.....  
miejsowość, data

.....  
czytelny podpis osoby  
upoważnionej  
do reprezentowania  
Wykonawcy