



Lubiąż, dnia 09.08.2019 r.

Egz. pojedynczy

ZAPYTANIE OFERTOWE/OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

Zapraszam do złożenia oferty na realizację zamówienia dotyczącego świadczenia usług hotelarskich, gastronomicznych i konferencyjnych dla uczestników konferencji pn. „Identyfikacja cudzoziemców jako element skutecznego powrotu” która odbędzie się w dniach 26-27.09.2019 r. w wybranym hotelu położonym w miejscowości Świeradów Zdrój, w ramach Projektu 1/9-2018/BK-FAMI pt. „Wzmocnienie kompetencji i kwalifikacji Straży Granicznej w obszarze powrotów – część II” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Krajowego Funduszu Azylu, Migracji i Integracji – Bezpieczna Przystań.

I. Opis przedmiotu zamówienia:

Konferencja odbędzie się w dniach **26-27.09.2019 r.** w wybranym hotelu w miejscowości Świeradów Zdrój.

Poniżej przedstawiam wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

1. **Zakwaterowanie** dla 50 osób w hotelu o standardzie minimum *** w pokojach z łazienkami i dostępem do bezpłatnego internetu w dniach **25-27.09.2019 r.:**

- 10 pokoi jednoosobowych
- 20 pokoi dwuosobowych.

Dopuszcza się możliwość innej konfiguracji pokoi (np. wykorzystanie pokoju 3-osobowego przez 2 zakwaterowanych, wykorzystanie pokoju 2-osobowego przez 1 zakwaterowanego).

W każdym z pokoi powinna znajdować woda mineralna gazowana i niegazowana na potrzeby zakwaterowanych osób.

2. **Wyżywienie** uczestników konferencji:

25.09. 2019 r. – kolacja dla 50 osób (- 5 osób),

26.09. 2019 r. – śniadanie i obiad oraz robocza kolacja dla 50 osób (- 5 osób),

27.09. 2019 r. – śniadanie, obiad dla 50 osób (- 5 osób)

Opis posiłków:

- 1) kolacja w dniu 25.09.2019 r. serwowana lub w postaci szwedzkiego stołu /wędliny, sery, twaróg, dżemy, owoce, mleko, kakao, jajka, wybór herbat, kawa z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy, cytryna, cukier, pieczywo ciemne i jasne, bułki, woda mineralna gazowana i niegazowana, 3 rodzaje soków owocowych, napoje gazowane, oprócz tego 2 dania na ciepło.
- 2) śniadanie w dniach 26.09 i 27.09.2019 r. w postaci szwedzkiego stołu /wędliny, sery, twaróg, dżemy, owoce, mleko, kakao, parówki, jajka, jajecznica, płatki śniadaniowe, herbata, kawa z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy, cytryna, cukier, pieczywo ciemne i jasne, bułki/.
- 3) obiad w dniach 26.09. i 27.09.2019 r. dwudaniowy z deserem serwowany lub w postaci szwedzkiego stołu. Powinien składać się z 2 rodzajów zup, 2 ciepłych dań mięsnych, zimnych lub gorących przystawek, napoi ciepłych / wybór herbat, cytryna, cukier, kawa z dodatkami typu śmietanka lub mleko/ i zimnych /woda mineralna, gazowana i niegazowana, 3 rodzaje soków owocowych, napoje gazowane/, sałatki, sosy, przyprawy.
- 4) zorganizowanie roboczej kolacji w dniu 26.09.2019 r. Kolacja powinna składać się z 2 ciepłych dań mięsnych, zimnych lub gorących przystawek, sałatek, pieczywa, kawy z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy, wyborem herbat, cytryny, cukru, wody mineralnej, gazowanej i niegazowanej, 3 rodzajów soków owocowych, napoi gazowanych.

3. Zapewnienie **serwisu kawowego** dostępnego w sali konferencyjnej lub jej bezpośrednim sąsiedztwie przez cały czas trwania spotkania w dniach 26-27.09.2019 r. – tzw. ciągła przerwa kawowa /kawa z dodatkami typu śmietanka lub mleko, wybór herbat, cytryna, cukier, soki owocowe, woda mineralna, gazowana i niegazowana, paluszki, wybór kruchych ciastek, owoce/.
4. Udostępnienie na terenie hotelu na wyłączność Zamawiającego przestronnej, klimatyzowanej **sali konferencyjnej** dla 50 osób wraz z zapleczem multimedialnym /rzutnik multimedialny, laptop lub komputer PC, ekran, tablica typu flipchart wyposażona w przybory do pisania i kartki papieru/, nagłośnieniem oraz z dostępem do internetu, w wymiarze (w dniu 26.09.2019 r. w godz. 09.00-17.00, w dn. 27.09.2019 r. w godz. 9.00-12.00). Sala konferencyjna winna stanowić odrębne pomieszczenie, w szczególności nie może być wyodrębniona z pomieszczeń stołówki, jadalni, itp. Zapewnienie personelu do obsługi technicznej konferencji, wyznaczenie osoby do kontaktów roboczych z zamawiającym. Przy realizacji zamówienia wykorzystywane będą dostępne środki łączności (telefon, mail, fax).
5. Zapewnienie bezpłatnego parkingu dla uczestników konferencji /na terenie hotelu lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie/.
6. Listę uczestników konferencji Zamawiający przedstawi najpóźniej na 3 dni przed planowanym rozpoczęciem usługi.
7. Szczegółowe menu posiłków Zamawiający uzgodni najpóźniej na 3 dni przed planowanym rozpoczęciem usługi.
8. Wykonawca na terenie hotelu udostępni Zamawiającemu /na wyłączność/ salę bankietową, w której w dniu 26.09.2019 r. zorganizuje i przygotuje roboczą kolację dla 50 osób (- 5 osób).
9. Wykonawca zapewni możliwość zmiany ilości uczestników konferencji oraz zmiany menu w przypadku osób będących na specjalnej diecie lub nie jedzących niektórych potraw ze względów religijnych, etycznych albo zdrowotnych. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników konferencji na 3 dni przed jej rozpoczęciem, jednak nie więcej niż o 5 osób.
10. Rozliczenie noclegów i posiłków nastąpi zgodnie z faktyczną ilością osób uczestniczących w konferencji, na podstawie cen jednostkowych wynikających z formularza ofertowego.
11. Ponadto przedmiot zamówienia winien spełniać wymogi określone we wzorze umowy – załącznik nr 2.

II. Kryteria oceny oferty:

1. cena oferty - 100 %

Oferty będą oceniane zgodnie ze wzorem według zasady minimalizacji:

$$\frac{\text{Cena brutto oferty najniższej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt}$$

III. Sposób obliczenia ceny, termin i sposób składania ofert:

1. Cena oferty oznacza cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2019 r. poz. 178).
2. Cena oferty musi zawierać wszelkie koszty ponoszone przez wykonawcę, a związane z wykonywaniem przedmiotu zamówienia oraz podatek VAT.
3. Wykonawca określi cenę w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Ofertę należy złożyć wg wzoru formularza ofertowego (załącznik nr 1).
5. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
6. Oferta musi być czytelna.
7. Ofertę należy złożyć w terminie do dnia **22.08.2019 r. do godz. 12.00.** osobiście w siedzibie Zamawiającego: ul. Wojska Polskiego 2, 59-800 Lubań, bud. 1-2 pok. nr 4 lub przesłać faksem na numer 75 7254775, lub w formie skanu pocztą elektroniczną na adres: zamowienia.osszg@strazgraniczna.pl

UWAGA: W przypadku wysłania korespondencji e-mailem prosimy o telefoniczne upewnienie się pod nr telefonu tel. +48 75 725 4173, 797337960, że została ona przez Zamawiającego otrzymana. Może się zdarzyć, że centralnie funkcjonujące zabezpieczenie antyspamowe uzna adres e-mail Wykonawcy za spam i dokona blokady korespondencji.

8. Zamawiający odrzuci ofertę;
 - 1) złożoną po terminie
 - 2) niezgodą z treścią zapytania ofertowego
 - 3) zawierającą błędy nie będące oczywistymi omyłkami pisarskimi i rachunkowymi
 - 4) jeżeli cena oferty przekracza kwotę, którą zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia.
9. Wykonawca ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.

IV. Informacje dotyczące wyboru oferty / opis sposobu wyboru oferty

1. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, która uzyska największą ilość punktów uzyskanych na podstawie kryterium wskazanym w punkcie II.
2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

V. Inne.

1. Ostateczna wysokość wynagrodzenia Wykonawcy zostanie ustalona na podstawie faktycznej ilości osób, na podstawie cen jednostkowych wynikających z formularza ofertowego.
2. Płatność - na podstawie faktury wystawionej na Ośrodek Szkoleń Specjalistycznych SG w Lubaniu w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez zamawiającego oryginału faktury.
3. Zamawiający nie przewiduje przedpłat i zaliczek
4. Dodatkowych informacji udziela Pani Aneta Drag-Kalicińska tel. 75 725 4076
e-mail: aneta.drag-kalicińska@strazgraniczna.pl
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia prowadzonego zapytania, a także zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru w przypadku, gdy:
 - 1) nie zostanie złożona żadna oferta,
 - 2) procedura wyboru oferty obarczona jest wadą niemożliwą do usunięcia uniemożliwiającą udzielenie zamówienia i zawarcie umowy.
6. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Ośrodka Szkoleń Specjalistycznych SG do zawarcia umowy.
7. Termin związania ofertą: 30 dni od zakończenia terminu składania ofert .

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Wzór umowy
3. RODO

Z poważaniem
GŁÓWNY KSIĘGOWY
Ośrodka Szkoleń Specjalistycznych
Straży Granicznej w Lubaniu

plk SG Ewa ZAJĄCZKOWSKA-SUKACZ

Ośrodek Szkoleń Specjalistycznych Straży Granicznej
im. gen. bryg. Wilhelma Orlika - Rückemanna
ul. Wojska Polskiego 2 59-800 Luban
tel. +48 75 725 4173, tel. kom. 797337960, fax +48 75 725 4775
e-mail: zamowienia.oss luban@strazgraniczna.pl

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa i adres wykonawcy

NIP

Telefon, fax, e-mail

Składając ofertę na świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i konferencyjnych dla uczestników konferencji pn. „Identyfikacja cudzoziemców jako element skutecznego powrotu” która odbędzie się w dniach 26-27.09.2019 r.

w obiekcie hotelowympołożonym w miejscowości Świeradów Zdrój

nazwa hotelu

w ramach Projektu 1/9-2018/BK-FAMI pt. „Wzmocnienie kompetencji i kwalifikacji Straży Granicznej w obszarze powrotów – część II” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Krajowego Funduszu Azylu, Migracji i Integracji – Bezpieczna Przystań oferujemy realizację zamówienia zgodnie z poniższymi cenami zawierającymi w sobie m.in. podatek VAT:

Lp.	Opis	Ilość jednostek	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto rubr.3 x 4 x 5
1	2	3	4	5	6
1	zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych z łazienką i dostępem do Internetu	10 osób	2 noclegi	zł.....gr (za 1 osobę/1 nocleg)	zł.....gr
2	zakwaterowanie w pokojach dwuosobowych z łazienką i dostępem do Internetu	40 osób	2 noclegi	zł.....gr (za 1 osobę/1nocleg)	zł.....gr
3	śniadanie*	50 osób	2	zł.....gr (za 1 osobę/1dzień)	zł.....gr
4	obiad	50 osób	2	zł.....gr (za 1 osobę/1dzień)	zł.....gr
5	kolacja w dniu 25.09.2019 r.	50 osób	1	zł.....gr (za 1 osobę)	zł.....gr
6	robocza kolacja w dniu 26.09.2019 r.	50 osób	1	zł.....gr (za 1 osobę)	zł.....gr
7	serwis kawowy	50 osób	2	zł.....gr (za 1 osobę/1dzień)	zł.....gr
8	sala konferencyjna na 50 osób	1	2	zł.....gr (za 1 dzień)	zł.....gr
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZAMÓWIENIA					zł.....gr

*W przypadku, gdy cena śniadania ujęta jest w poz. 1 ÷ 2 należy w niniejszej pozycji wpisać „zero” lub „-”.

- **Wartość netto** za całość zamówienia wynosi zł :
- Oświadczam, iż zapoznałem się i akceptuję warunki dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia przedstawione w zapytaniu ofertowym.

.....
miejscowość, data i podpis Wykonawcy



Wzór umowy

W dniu 2019 r. w Lubaniu, pomiędzy Ośrodkiem Szkoleń Specjalistycznych Straży Granicznej w Lubaniu, ul. Wojska Polskiego 2, 59-800 Lubań, NIP 613-155-55-17, tel. (75) 72-54-000 zwanym dalej Zamawiającym, reprezentowanym przez:

plk. SG Jacka WYSOKIŃSKIEGO – Komendanta Ośrodka Szkoleń Specjalistycznych Straży Granicznej,

przy kontrasygnacie:

plk SG Ewy ZAJĄCZKOWSKIEJ - SUKACZ – Głównego Księgowego Ośrodka Szkoleń Specjalistycznych Straży Granicznej

z jednej strony, a:

firmą, zwaną dalej

Wykonawcą, reprezentowaną przez:

z drugiej strony, została zawarta umowa następującej treści:

§1.

Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania zamówienie polegające na świadczeniu usług hotelarskich, gastronomicznych i konferencyjnych w obiekcie hotelowym: dla uczestników konferencji pn. „Identyfikacja cudzoziemców jako element skutecznego powrotu”, która odbędzie się w dniach 26-27.09.2019 r.

§ 2.

1. Wykonawca zobowiązuje się do:

- zapewnienia zakwaterowania dla 50 osób w hotelu o standardzie minimum *** w pokojach z łazienkami i dostępem do bezpłatnego internetu w dniach 25-27.09.2019 r. :
 - 10 pokoi jednoosobowych
 - 20 pokoi dwuosobowychDopuszcza się możliwość innej konfiguracji pokoi (np. wykorzystanie pokoju 3-osobowego przez 2 zakwaterowanych, wykorzystanie pokoju 2-osobowego przez 1 zakwaterowanego);
- zapewnienia wyżywienia uczestników konferencji:
 - w dniu 25.09.2019 r. – tylko kolacja dla 50 osób (- 5 osób) ,
 - w dniu 26.09.2019 r. – śniadanie i obiad oraz robocza kolacja dla 50 osób (- 5 osób)
 - w dniu 27.09.2019 r. – śniadanie i obiad dla 50 osób (- 5 osób)

Opis posiłków:

- kolacja w dniu 25.09.2019 r. serwowana lub w postaci szwedzkiego stołu /wędliny, sery, twaróg, dżemy, owoce, mleko, kakao, jajka, wybór herbat, kawa z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy, cytryna, cukier, pieczywo ciemne i jasne, bułki, woda mineralna gazowana i niegazowana, 3 rodzaje soków owocowych, napoje gazowane, oprócz tego 2 dania na ciepło.
- śniadanie w dniach 26.09 i 27.09.2019 r. w postaci szwedzkiego stołu /wędliny, sery, twaróg, dżemy, owoce, mleko, kakao, parówki, jajka, jajecznica, płatki śniadaniowe, herbata, kawa z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy, cytryna, cukier, pieczywo ciemne i jasne, bułki/.
- obiad w dniach 26.09 i 27.09.2019 r. dwudaniowy z deserem serwowany lub w postaci szwedzkiego stołu. Powinien składać się z 2 rodzajów zup, 2 ciepłych dań mięsnych, zimnych lub gorących przystawek, napoi ciepłych / wybór herbat, cytryna, cukier, kawa z dodatkami typu śmietanka lub mleko/ i zimnych /woda mineralna, gazowana i niegazowana, 3 rodzaje soków owocowych, napoje gazowane/, sałatki, sosy, przyprawy.

- zorganizowanie w dniu 26.09.2019 r. roboczej kolacji. Kolacja powinna składać się z 2 ciepłych dań mięsnych, zimnych lub gorących przystawek, sałatek, pieczywa, kawy z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy, wyborem herbat, cytryny, cukru, wody mineralnej, gazowanej i niegazowanej, 3 rodzajów soków owocowych, napoi gazowanych.
 - zapewnienia **serwisu kawowego** dostępnego w sali konferencyjnej lub jej bezpośrednim sąsiedztwie przez cały czas trwania spotkania w dniach 26-27.09.2019 r. – tzw. ciągła przerwa kawowa /kawa z dodatkami typu śmietanka lub mleko, wybór herbat, cytryna, cukier, soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana, paluszki, wybór kruchych ciastek, owoce/,
 - udostępnienia na terenie hotelu na wyłączność Zamawiającego przestronnej, klimatyzowanej **sali konferencyjnej** dla 50 osób wraz z zapleczem multimedialnym /rzutnik multimedialny, laptop lub komputer PC, ekran, tablica typu flipchart wyposażona w przybory do pisanie i kartki papieru/, z nagłośnieniem oraz z dostępem do internetu, w wymiarze: w dniu 26.09.2019 r. w godz. 09.00-17.00, w dniu 27.09.2019 r. w godz. 09.00-12.00). Sala konferencyjna winna stanowić odrębne pomieszczenie, w szczególności nie może być wyodrębniona z pomieszczeń stołówki, jadalni, itp.
 - zapewnienia personelu do obsługi technicznej konferencji, wyznaczenie osoby do kontaktów roboczych z Zamawiającym. Przy realizacji umowy wykorzystywane będą dostępne środki łączności (telefon, mail, fax);
 - zapewnienia bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników konferencji na terenie hotelu lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie;
 - udostępnienia Zamawiającemu na terenie hotelu /na wyłączność/ sali bankietowej, w której w dniu 26.09.2019 r. zorganizuje i przygotuje roboczą kolację dla 50 osób (- 5 osób).
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników konferencji oraz zmiany menu w przypadku osób będących na specjalnej diecie lub nie jedzących niektórych potraw ze względów religijnych, etycznych albo zdrowotnych. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników konferencji na 3 dni przed jej rozpoczęciem, jednak nie więcej niż o 5 osób. Szczegółowe menu posiłków Zamawiający uzgodni najpóźniej na 3 dni przed planowanym rozpoczęciem usługi.

§ 3.

Wynagrodzenie

1. Koszt realizacji umowy ustala się na kwotę brutto: zł (słownie zł:) według kalkulacji Wykonawcy określonej w formularzu ofertowym stanowiącym integralną część umowy.
2. Koszt realizacji umowy może ulec zmianie w przypadku zmian zakresu świadczonych usług wymienionych w § 2.
3. Ostateczna wysokość wynagrodzenia Wykonawcy zostanie ustalona na podstawie faktycznej ilości osób uczestniczących w konferencji, na podstawie cen jednostkowych wynikających z formularza ofertowego.
4. Zamawiający nie przewiduje przedpłat i zaliczek.
5. Za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy należność według cen określonych niniejszą umową (w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego oryginału faktury) przelewem na konto bankowe Wykonawcy. Za datę zapłaty uważać się będzie datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 4.

Zamawiający wyraża zgodę na wystawianie faktur VAT bez jego podpisu, powiadamiając Wykonawcę, iż posiada numer NIP: 613-155-55-17.

§ 5.

1. Osobą odpowiedzialną za nadzór nad przebiegiem i realizacją umowy ze strony Zamawiającego jest Tomasz Różański tel. 75 7254061
e-mail: tomasz.rozanski@strazgraniczna.pl
2. Osobą upoważnioną do kontaktów w sprawach związanych z realizacją umowy ze strony Wykonawcy jest, tel., email:

§ 6.

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku nie dotrzymania warunków umowy przez Wykonawcę.
2. Strony umowy oświadczają, że nie ponoszą odpowiedzialności z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu niniejszej Umowy w razie wystąpienia siły wyższej. Za przypadki siły wyższej uznaje się nieprzewidziane wydarzenia, które wystąpią niezależnie od woli stron i po zawarciu niniejszej umowy, a którym strona nie będzie mogła zapobiec, przy zastosowaniu należytej staranności, udaremniając całkowicie lub częściowo wypełnianie zobowiązań umownych, w szczególności takich, jak pożar, powódź, trzęsienie ziemi, strajk, wojna, mobilizacja, działania wojenne wroga, rekwizycja, embargo lub zarządzenia władz.

§ 7.

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W przypadku zmiany nazwy podmiotu będącego stroną umowy, zmiany osób upoważnionych do reprezentowania podmiotu, zmiany adresu siedziby, adresu korespondencyjnego lub rachunku bankowego każda ze stron umowy zobowiązuje się do pisemnego powiadomienia drugiej strony o zmianie.
3. W razie nieosiągnięcia porozumienia między Stronami, spory wynikające z niniejszej umowy będą rozstrzygane przez Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy kodeksu cywilnego.
5. Integralną część niniejszej umowy stanowi formularz ofertowy.
6. W przypadku skrajnie niestosownego zachowania gości Zamawiającego, pracownik hotelu ma prawo odmówić świadczenia usługi lub sprzedaży produktów oferowanych przez hotel oraz niezwłocznie powiadomić o fakcie organizatora oraz ochronę hotelu.

§ 9.

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, na prawach oryginału, z których dwa otrzymuje Zamawiający, a jeden Wykonawca.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO

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:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Komendant Ośrodka Szkoleń Specjalistycznych Straży Granicznej w Lubaniu, ul. Wojska Polskiego 2, 59-800 Lubañ;
- inspektorem ochrony danych osobowych wyznaczonym przez Komendanta Ośrodka Szkoleń Specjalistycznych Straży Granicznej w Lubaniu jest Naczelnik Wydziału Ochrony Informacji pplk SG Przemysław KRAKOWSKI, adres poczty internetowej: woin.osszg@strazgraniczna.pl, tel. 75 72 54 050;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego – **zapytanie ofertowe dot. świadczenia usług hotelarskich, gastronomicznych i konferencyjnych dla uczestników Konferencji pn. „Identyfikacja cudzoziemców jako element skutecznego powrotu” która odbędzie się w dniach 26-27.09.2019 r. w wybranym hotelu w miejscowości Świeradów Zdrój, w ramach Projektu 1/9-2018/BK-FAMI pt. „Wzmocnienie kompetencji i kwalifikacji Straży Granicznej w obszarze powrotów – część II” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Krajowego Funduszu Azylu, Migracji i Integracji – Bezpieczna Przystań.**
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą uprawnione osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w celu monitoringu, sprawozdawczości i audytu realizowanego projektu,
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres **10 lat**;
- Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe, w sytuacji gdy przesłankę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa lub zawarta między stronami umowa.
- Pani/Pana dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 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;
- 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.