

## OGŁOSZENIE

### **o konkursie ofert na „Najem lokalu użytkowego w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w budynku B Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach”**

#### **I. Postanowienia ogólne**

1. Ogłaszający konkurs: Skarb Państwa – Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach, al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce.
2. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem konkursu zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz.U. z 2023 r. poz. 1610).
3. Do konkursu ofert nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 r. poz. 1605).

#### **II. Przedmiot konkursu**

1. Przedmiotem konkursu jest oddanie w najem lokalu o łącznej powierzchni użytkowej **776,93 m<sup>2</sup>** znajdującego się w dolnej części budynku B Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach przy al. IX Wieków Kielc 3, z przeznaczeniem na prowadzenie w nim działalności gastronomicznej **na okres 7 lat** z możliwością przedłużenia okresu najmu.
2. Zamawiający informuje, że nieruchomość na której znajduje się przedmiotowy lokal oddana jest w trwały zarząd jednostce, w związku z czym zawarcie umowy uzależnione jest od zgody organu nadzorującego, zgodnie z art. 43 ust. 2 pkt. 3 ustawy o gospodarce nieruchomościami z dnia 21 sierpnia 1997 r. (Dz.U. z 2023 r. poz. 344).
3. Lokal posiada wejście od strony budynku A oraz dwa odrębne wejścia z zewnątrz budynku B.
4. Lokal przeznaczony pod najem posiada wyodrębnioną, sprawną instalację: elektryczną, gazową, wentylację mechaniczną, klimatyzację oraz posiada instalację wspólną dla budynków: ogrzewania, wodno-kanalizacyjną (podlicznik na zimną wodę), sygnalizacji alarmu pożaru i dźwiękowy system ostrzegawczy (DSO). Dodatkowo lokal posiada własną szatnię oraz toalety dla personelu i klientów (damska i męska).
5. Zamawiający zapewnia dojazd oraz miejsce postojowe dla pojazdów dostawczych na czas trwania dostawy (1) i pojazdów własnych (3 wyznaczone miejsca). W dni ustawowo wolne od pracy Zamawiający dopuszcza możliwość parkowania samochodów gości korzystających z lokalu w wyznaczonych miejscach w pobliżu lokalu.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania wynajmowanej części budynku.
7. Wykonawca ponosi koszty związane z wyposażeniem lokalu (zaplecza) w: maszyny, urządzenia i sprzęt niezbędny do prowadzenia w nim działalności gastronomicznej (m.in.: meble kuchenne, sprzęty gastronomiczne, AGD itp.).

8. Dodatkowo Wykonawca ponosi koszty związane z wyposażeniem sali konsumpcyjnej. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia w Załączniku Nr 1 - Formularz ofertowy (pkt 4 ust.1) projektu graficznego wraz z opisem wystroju powierzchni przeznaczonych na prowadzenie działalności gastronomicznej.

### III. Cel konkursu

1. Celem konkursu jest wyłonienie Wykonawcy, z którym zostanie zawarta umowa najmu lokalu, o którym mowa w rozdziale II ust. 1, który będzie świadczył usługi gastronomiczne wysokiej jakości, z zachowaniem zasad zdrowego żywienia z uwzględnieniem norm określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448). Produkty muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej zgodnie z przepisami wymienionymi w ustawie.
2. Wykonawca musi uwzględnić potrzeby wynikające ze specyfiki pracy i reprezentacyjnego charakteru Urzędu oraz zapewnić wysoki poziom świadczonych usług jak również zadbać o estetyczny wygląd sali konsumenckiej.

### IV. Działalność gastronomiczna

1. Działalność gastronomiczna Wykonawcy prowadzona będzie na potrzeby pracowników Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego, innych jednostek mieszczących się w kompleksie budynków przy al. IX Wieków Kielc 3 oraz klientów indywidualnych w dni robocze w godzinach **od 8:00 do 16:00**.
2. Dopuszcza się świadczenie usług gastronomicznych przez Najemcę poza godzinami określonymi w ust.1. Prowadzenie takiej działalności musi być każdorazowo poprzedzone zgłoszeniem i uzyskaniem pisemnej zgody od Wynajmującego.
3. W lokalu w ramach prowadzonej działalności gastronomicznej nie jest możliwa sprzedaż alkoholu oraz obowiązuje bezwzględny zakaz palenia tytoniu.
4. Wybrany Wykonawca będzie prowadził działalność gastronomiczną w godzinach 8:00-16:00 w ramach której zapewni sprzedaż następujących pozycji:
  - 1) dania i zestawy śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje);
  - 2) dania obiadowe – mięsne i wegetariańskie;
  - 3) zupy (co najmniej 2 rodzaje);
  - 4) napoje zimne i gorące (np. soki owocowe i warzywne, także świeżo wyciskane, kompot, woda mineralna, kawa, herbata);
  - 5) desery (co najmniej 2 rodzaje);
  - 6) zgodnie z życzeniami klientów istnieje możliwość zwiększenia asortymentu sprzedaży np. o dania dietetyczne.
5. Prowadzenie sprzedaży dań obiadowych oraz przygotowywanie posiłków odbywać się będzie na miejscu w oparciu o świeże produkty. Posiłki obiadowe mogą być proponowane w formie zestawów, bądź dowolnej kombinacji dostępnych danego dnia składników dań.
6. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania w codziennej ofercie co najmniej **2 zestawów dań obiadowych** tzw. „**Zestawów Dnia**” (np. mięsne/wegetariańskie), składających się z zupy, drugiego dania oraz napoju. Zestawy muszą być różnorodne i nie mogą się powtarzać w ciągu danego tygodnia.

7. Wykonawca może zaproponować wprowadzenie abonamentu na „Zestawy Dnia”, np. dla klientów indywidualnych, pracowników instytucji itp.
8. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania tzw. „Zestawu Dnia” w cenie **nie przekraczającej 25,00 PLN brutto**.
9. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby sprzedaż odbywała się w systemie gotówkowym oraz bezgotówkowym (za pomocą kart płatniczych, płatności BLIK bez ograniczenia kwot transakcji).
10. Wykonawca ma obowiązek udostępnić klientom informację o alergenach zawartych w serwowanych daniach. Wykaz alergenów musi mieć formę pisemną oraz zawierać pełny skład dań z wyszczególnionymi alergenami.
11. W celu oceny zróżnicowania oferty przez Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia propozycji menu niepowtarzających się 5 zestawów dań obiadowych na 5 kolejnych dni (Załącznik Nr 1 - Formularz ofertowy pkt 4 ust.3).
12. Dopuszcza się waloryzację cen zestawów, która może być dokonywana corocznie ze skutkiem od dnia 01.03.2024 r. w wysokości wskaźnika wzrostu cen i towarów konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa GUS za rok ubiegły.

#### **V. Warunki udziału w konkursie**

1. Warunkiem wzięcia udziału w konkursie jest wniesienie wadium w wysokości **5.000,00 PLN** (słownie: pięć tysięcy złotych 00/100), które powinno być wpłacone w terminie do dnia 14.02.2024 r. na rachunek bankowy ŚUW nr **56 1010 1238 0853 4213 9120 0000** z dopiskiem „**Konkurs ofert na najem lokalu użytkowego w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w budynku B Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach**”. Wykonawca załączy kopię potwierdzenia wpłaty do formularza ofertowego wraz z podaniem nr konta, na które należy zwrócić wpłacone wadium (Załącznik Nr 1 - Formularz ofertowy pkt 4 ust.4).
2. Przyjęta stawka najmu **za 1m<sup>2</sup>** powierzchni za salę konsumpcyjną (**292,24 m<sup>2</sup>**) nie może być mniejsza niż **16,67 PLN netto**, natomiast za pozostałą część powierzchni (**484,69 m<sup>2</sup>**) nie może być mniejsza niż **11,72 PLN netto**.
3. Warunkiem udziału w konkursie jest również:
  - 1) udokumentowane posiadanie co najmniej 3-letniego doświadczenia w prowadzeniu działalności gastronomicznej, w tym w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert doświadczenia w realizacji z należytą starannością co najmniej 1 usługi polegającej na prowadzeniu działalności gastronomicznej przez okres min. 2 lat (Załącznik Nr 3 – Oświadczenie o wykonywanych usługach);
  - 2) oświadczenie o niezaleganiu z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne (Załącznik Nr 1 - Formularz ofertowy pkt 3 ust.6);
  - 3) oświadczenie, że nie toczą się względem Wykonawcy postępowania upadłościowe, nie ogłosił upadłości, ani nie jest w likwidacji (Załącznik Nr 1 - Formularz ofertowy pkt 3 ust.7);
  - 4) oświadczenie, że Wykonawca posiada odpowiednio przeszkolony personel w zakresie przestrzegania przepisów bhp i ppoż. (Załącznik Nr 1 - Formularz ofertowy pkt 3 ust. 8).

4. Wraz z ofertą (Załącznik Nr 1 – Formularz ofertowy pkt 4) Wykonawca winien załączyć następujące dokumenty:
- 1) aktualny odpis z właściwego rejestru sądowego, np. Krajowego Rejestru Sądowego albo wydruk z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej - wystawiony nie wcześniej niż w okresie 3 miesięcy od daty składania ofert (ust. 5);
  - 2) aktualny odpis zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzający odpowiednio, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem składania ofert (ust. 6);
  - 3) posiada ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością lub posiadany mieniem, zobowiązujące ubezpieczyciela do naprawienia szkody osobowej bądź szkody rzeczowej wyrządzonej przez Wykonawcę lub jego pracowników osobie trzeciej na sumę gwarancyjną wynoszącą co najmniej 200 000 PLN na wszystkie zdarzenia i co najmniej 100 000 PLN na jedno zdarzenie w zakresie ubezpieczenia (ust. 7);
  - 4) pełnomocnictwa dla osoby podpisującej ofertę – jeżeli wynika ono z innych dokumentów załączonych do oferty (ust. 8);
5. Wymienione wyżej dokumenty mogą być przedłożone w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
6. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawców, którzy złożyli oferty z prośbą o pisemne wyjaśnienia dotyczące ich treści.

## **VI. Zasady przeprowadzania konkursu**

1. Pisemna oferta na realizację przedmiotu konkursu (Załącznik Nr 1 – Formularz ofertowy) oraz inne dokumenty powinny być złożone w zapieczętowanej kopercie z oznaczeniem **„Konkurs ofert na najem lokalu użytkowego w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w budynku B Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach”** w siedzibie Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach w Biurze Obsługi Klienta (na parterze w budynku A) lub przesłana na adres: Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach, Biuro Administracyjno-Gospodarcze al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce **nie później niż do godziny 12:00 dnia 14.02.2024 r.** (decyduje data wpływu). Oferta złożona po terminie określonym w rozdziale VI zostanie zwrócona bez otwierania.
2. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty ponosi składający ofertę. Za dostarczenie oferty niekompletnej lub nie w pełni odpowiadającej warunkom określonym w rozdziale V pełne ryzyko, włącznie z odrzuceniem oferty ponosi Wykonawca.
3. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Konkurs uznaje się za ważny, jeżeli wpłynie co najmniej 1 oferta.
5. Złożona oferta ważna jest przez **30 dni** od dnia jej otwarcia.

6. Wszystkie strony oferty, w tym strony wszystkich załączników, winny być parafowane przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z dokumentami rejestracyjnymi lub posiadającą/posiadające pełnomocnictwo do dokonywania określonych czynności prawnych.
7. Do prowadzenia konkursu zostanie powołana Komisja Konkursowa, która wykona następujące czynności:
  - 1) otworzy oferty i odczyta oferowane kwoty czynszu;
  - 2) przyjmie dodatkowe oświadczenia i wyjaśnienia wykonawców;
  - 3) odrzuci ofertę/y, jeżeli oferta/y nie spełnia/ją ww. wymogów;
  - 4) dokona analizy ofert i przyzna im właściwą punktację;
  - 5) sporządzi protokół z przeprowadzonych czynności;
  - 6) zarekomenduje wybór najkorzystniejszej oferty.
8. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach w dniu **14.02.2024 r o godz. 13:00** w pokoju 328 III piętro budynek A.
9. O wynikach konkursu wszyscy Wykonawcy zostaną niezwłocznie powiadomieni poprzez publikację w Biuletynie Informacji Publicznej Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach, a także drogą pisemną po wyborze Wykonawcy i uzyskaniu przez Zamawiającego wymaganych przepisami prawa zgód na zawarcie z nim umowy.
10. W przypadku braku możliwości zawarcia umowy najmu z wybranym Wykonawcą, stosownej procedurze uzyskania zgód poddana zostanie kolejna oferta o największej liczbie punktów.
11. Wybrany Wykonawca przystąpi niezwłocznie do zawarcia umowy najmu ze Skarbem Państwa – Świętokrzyskim Urzędem Wojewódzkim w Kielcach na warunkach określonych w zaakceptowanym projekcie umowy (Załącznik Nr 2 – Umowa najmu), Kodeksie cywilnym, niniejszych warunkach konkursowych oraz złożonej ofercie (Załącznik Nr 1 – Formularz ofertowy).
12. W terminie wskazanym w piśmie akceptującym wybór oferty, wybrany Wykonawca powinien przybyć we wskazane przez Organizatora Konkursu miejsce celem zawarcia umowy.
13. Wybrany Wykonawca traci wadium, jeżeli we wskazanym przez Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach terminie nie podpisze umowy najmu.
14. Wadium Wykonawcy zostanie zwrócone w ciągu **7 dni** roboczych od uruchomienia (rozpoczęcia sprzedaży) działalności gastronomicznej w lokalu. Wykonawca zobowiązuje się w terminie nieprzekraczającym 60 dni od daty podpisania umowy oraz protokołu zdawczo-odbiorczego na uruchomienie sprzedaży w lokalu.
15. Pozostałym Wykonawcom wadium zostanie zwrócone w ciągu **7 dni** roboczych od zawarcia umowy z wybranym Wykonawcą.
16. Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami i udzielania wyjaśnień w imieniu Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach jest pani Emilia Dawidziuk. Wskazany pracownik będzie udzielał informacji **od dnia 31.01.2024 r. do dnia 14.02.2024 r.** w godzinach pracy Urzędu.
17. Wykonawca przed złożeniem oferty zobowiązany jest do dokonania wizji lokalnej powierzchni przeznaczonej pod najem i zapoznania się ze świadectwem charakterystyki energetycznej budynku B.

18. W celu uzgodnienia terminu oględzin lokalu należy kontaktować się z ww. pracownikiem Biura Administracyjno-Gospodarczego, pod nr tel.: 41 342 17 19 lub pocztą elektroniczną adres e-mail: [e.dawidziuk@kielce.uw.gov.pl](mailto:e.dawidziuk@kielce.uw.gov.pl).

## VII. Kryteria oceny ofert

1. Komisja konkursowa dokonująca oceny ofert stosować będzie następujące kryteria:
  - 1) wartość miesięcznej stawki czynszu netto najmu powierzchni lokalu (C) – waga 80%;
  - 2) cen brutto zestawu dania obiadowego tzw. „Zestawu Dnia” (zupa, drugie danie, napój) – (ZD) waga 20 %.
2. Punkty za kryterium wymienione ust. 1 pkt 1) będą obliczone dla każdej ważnej, ocenianej oferty według wzoru:

$$C = \frac{\text{Wartość netto miesięcznej stawki czynszu najmu badanej oferty}}{\text{Najwyższa miesięczna wartość oferowanej stawki czynszu netto}} \times 80 \text{ pkt} = \dots \text{ pkt}$$

- 1) najwyższa oferta uzyska maksymalnie 80 pkt;
- 2) przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w kryterium;
- 3) wyniki w kryterium zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku;
- 4) proponowana miesięczna stawka czynszu netto musi być określona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. Punkty za kryterium wymienione w ust. 1 pkt 2) będą obliczone dla każdej ważnej, ocenianej oferty według wzoru:

$$ZD = \frac{\text{Najniższa oferowana cena brutto za „Zestaw Dnia”}}{\text{Cena brutto badanej oferty za „Zestaw Dnia”}} \times 20 \text{ pkt} = \dots \text{ pkt}$$

- 1) najtańsza oferta może uzyskać maksymalnie 20 pkt;
- 2) przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w kryterium;
- 3) wyniki w kryterium zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która łącznie uzyska najwyższą liczbę punktów z końcowej oceny ofert – suma punktów z dwóch kryteriów (maksymalnie 100), wg. wzoru  $\Sigma = C + ZD$ .

5. Komisja konkursowa dokona wyboru oferty najkorzystniejszej lub stwierdzi, że nie wybiera żadnej ze złożonych ofert.
6. Jeżeli w postępowaniu konkursowym nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej liczbie punktów, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych do czasu ostatecznego wyboru Wykonawcy.

### **VIII. Postanowienia końcowe**

Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach zastrzega sobie prawo unieważnienia lub zakończenia konkursu bez rozstrzygnięcia w każdym czasie bez podania przyczyny.

### **IX. Klauzula informacyjna RODO**

Zamawiający zgodnie z art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 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 (dalej RODO) informuję, że:

1. **Administratorem Państwa danych jest** Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach z siedzibą przy al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce, reprezentowany przez Dyrektora Generalnego Urzędu, e-mail: [sekretariat@kielce.uw.gov.pl](mailto:sekretariat@kielce.uw.gov.pl), tel. +48 (41) 342 11 34.
2. **Powołany jest Inspektor Ochrony Danych**, z którym można się skontaktować w formie pisemnej na adres: Świętokrzyski Urząd Wojewódzki w Kielcach, al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce, e-mail: [iod@kielce.uw.gov.pl](mailto:iod@kielce.uw.gov.pl).
3. **Administrator może przetwarzać dane wykonawcy** w okresie przeprowadzenia konkursu na najem lokalu użytkowego w celu prowadzenia działalności gastronomicznej w budynku B Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach.
4. **Podstawą przetwarzania danych** jest art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w związku z realizacją przepisów:
  - 1) ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych;
  - 2) ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny;
  - 3) ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach;
  - 4) zarządzenie Dyrektora Generalnego Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach w sprawie procedur wewnętrznych udzielania zamówień publicznych w Świętokrzyskim Urzędzie Wojewódzkim w Kielcach.
5. **Odbiorcy danych** – dane osobowe od osób fizycznych wskazanych przez Wykonawcę w dokumentacji konkursowej nie będą udostępniane podmiotom zewnętrznym z wyjątkiem przypadków przewidzianych przepisami prawa.
6. Państwa dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania konkursowego. Państwa dane osobowe mogą być jednak przechowywane dłużej ze względu na obowiązujący w Urzędzie Jednolity RzeczoWy Wykaz Akt;
7. Obowiązek podania przez Państwa danych osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy jest wymogiem związanym z przeprowadzeniem otwartego konkursu ofert. Konsekwencją niepodania danych osobowych jest brak możliwości udziału w tym konkursie.

8. Posiadają Państwo:

- 1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Państwa dotyczących;
  - 2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Państwa danych osobowych przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy;
  - 3) 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, przy czym 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, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania konkursowego;
  - 4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
9. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą:
- 1) podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
  - 2) przekazywane do państw trzecich oraz organizacji międzynarodowych.