



Załącznik nr 5 do Zapytania Ofertowego

**Umowa nr .....**

**na zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno-demograficzne kraju” w Szczecinie**

zawarta w dniu ..... r. w Warszawie pomiędzy:

**Krajową Izbą Fizjoterapeutów** z siedzibą w Warszawie (00-066) przy Pl. Stanisława Małachowskiego 2, NIP: 701 06 51 576, zwaną w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”, którą reprezentuje:

Pan **Tomasz Dybek**, Prezes Krajowej Rady Fizjoterapeutów, zgodnie z uchwałą nr 13/II KZF/2022 II Krajowego Zjazdu Fizjoterapeutów z dnia 28 maja 2022 r. w sprawie wyboru Prezesa Krajowej Rady Fizjoterapeutów, której kopia stanowi *załącznik nr 1* do umowy oraz

Pan **Rafał Trąbka**, Wiceprezes Krajowej Rady Fizjoterapeutów, zgodnie z uchwałą nr 14/II KRF Krajowej Rady Fizjoterapeutów z dnia 7 czerwca 2022 r. w sprawie wyboru Wiceprezesów Krajowej Rady Fizjoterapeutów, której kopia stanowi *załącznik nr 2* do umowy,

na podstawie uchwały nr 29/ II KRF Krajowej Rady Fizjoterapeutów z dnia 12 lipca 2022 r. w sprawie osób uprawnionych do zawierania umów, składania oświadczeń woli oraz dokonywania innych czynności prawnych w imieniu Krajowej Izby Fizjoterapeutów oraz Krajowej Rady Fizjoterapeutów, której kopia stanowi *załącznik nr 3* do umowy,

**a**

..... z siedzibą w ..... (.....) przy ul. ...., KRS:....., REGON: ..... , NIP: ..... , zwaną w dalszej części „**Wykonawcą**”, którą reprezentuje:

.....

zwanych łącznie „**Stronami**” a rozdzielnie „**Stroną**”,

w wyniku przeprowadzonego postępowania zgodnie z zasadą konkurencyjności, na podstawie *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020*”,

o następującej treści:



## § 1.

### Przedmiot Umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy („Umowa”) jest świadczenie usługi polegającej na zapewnieniu noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w Szczecinie, w związku z realizacją projektu pn. Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno-demograficzne kraju, realizowanego w ramach Osi Priorytetowej V. Wsparcie dla obszaru zdrowia, Działania 5.4. Kompetencje zawodowe i kwalifikacje kadr medycznych, współfinansowanego z budżetu Unii Europejskiej ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, w ramach umowy nr POWR.05.04.00-0001/20-00/3404/2021/60 (dalej: „Szkolenie”).
2. W ramach przedmiotu Umowy Wykonawca zapewni obsługę podczas 3 Szkoleń (edycji) w terminie do 31 marca 2023 roku.
3. Jedno Szkolenie obejmuje 6 dni podczas dwóch zjazdów (w systemie piątek - niedziela lub sobota - poniedziałek), co daje łącznie 18 dni.
4. Szkoleniami będzie objętych łącznie do 90 fizjoterapeutów z czego jedna grupa szkoleniowa (edycja) obejmuje do 30 fizjoterapeutów.
5. Jedno Szkolenie obejmuje do 4 noclegów dla 60% fizjoterapeutów (wraz ze śniadaniem i kolacją), udostępnienie sali wykładowej na czas prowadzenia Szkolenia oraz usługę cateringową.
6. Łącznie przedmiot Umowy obejmuje do 216 noclegów (wraz ze śniadaniem i kolacją), udostępnienie sali wykładowej podczas Szkoleń, do 540 obiadów oraz do 540 przerw kawowych.
7. Strony Umowy zobowiązują się w czasie jej trwania oraz po jej rozwiązaniu lub wygaśnięciu do zachowania poufności co do informacji, o których dowiedziały się w związku z jej wykonywaniem w tym informacji technicznych, technologicznych, ekonomicznych, finansowych, handlowych prawnych i organizacyjnych, niezależnie od formy przekazania tych informacji i ich źródła, jeżeli bezwzględnie obowiązujące przepisy nie stanowią inaczej. Informacje te stanowią informacje poufne.

## § 2.

### Prawa i obowiązki Zamawiającego

1. Zamawiający zobowiązany jest do przekazania Wykonawcy informacji o dokładnym terminie Szkolenia co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem Szkolenia.
2. Zamawiający zobowiązany jest do przekazywania Wykonawcy co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem każdego Szkolenia:
  - liczbę uczestników Szkolenia,
  - liczbę uczestników Szkolenia korzystających z noclegu,
  - liczbę noclegów przypadających na jedno Szkolenie.



3. Zamawiający biorąc pod uwagę aktualną sytuację epidemiczną w kraju oraz wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego, ma prawo podjąć decyzję o zamówieniu pokoi 2-osobowych do podwójnego wykorzystania.
4. Zamawiający zastrzega, że szacowana liczba uczestników Szkolenia może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) o maksymalnie 20% uczestników, a wskazana w Ofercie całkowita cena jednostkowa za jednego uczestnika/dzień cateringu nie może ulec zmianie. O zmianie liczby uczestników zamawiający poinformuje najpóźniej 2 dni przed rozpoczęciem Szkolenia.
5. Zamawiający zobowiązany jest do przekazywania co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem Szkolenia informacji o liczbie uczestników Szkolenia korzystających z posiłków bezglutenowych lub wegetariańskich.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany harmonogramu Szkoleń.
7. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników Szkolenia w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego barku, baru, restauracji, itp.).
8. Zamawiający ma prawo dokonać przed rozpoczęciem Szkolenia wizytacji obiektu hotelowego oraz sali wykładowej pod kątem weryfikacji spełnienia wszystkich warunków postawionych przez Zamawiającego.
9. Zamawiający zobowiązuje się do terminowej zapłaty na rzecz Wykonawcy, określonego w § 4 ust. 1 Umowy wynagrodzenia za wykonanie Zamówienia.

### **§ 3.**

#### **Obowiązki Wykonawcy oraz sposób wykonania i przyjęcia Zamówienia**

1. Wykonawca oświadcza, iż dysponuje wiedzą, kwalifikacjami oraz doświadczeniem niezbędnymi do należytego wykonania przedmiotu Umowy. Wykonawca zrealizuje Przedmiot Umowy z najwyższą starannością przy uwzględnieniu zawodowego charakteru wykonywanej działalności, z zachowaniem zasad poufności i ochrony informacji, w szczególności w zakresie ochrony danych osobowych, na odpowiednio wysokim poziomie merytorycznym i według aktualnego stanu prawnego.
2. W związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną ze stanem zagrożenia epidemicznego, Wykonawca ma obowiązek dopilnować by obiekt hotelowy działał zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
3. Wykonawca ma obowiązek wskazać lokalizację obiektu hotelowego Zamawiającemu drogą pisemną, w tym za pośrednictwem poczty elektronicznej co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
4. Wykonawca ma obowiązek wskazać Zamawiającemu lokalizację sali szkoleniowej (pod warunkiem, że znajduje się w innej lokalizacji niż obiekt hotelowy) drogą pisemną, w tym za pośrednictwem poczty elektronicznej co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić płyny dezynfekujące (w formie spryskiwaczy), ręczniki papierowe oraz rękawiczki jednorazowe (lateksowe) w ilości niezbędnej do bezpiecznego prowadzenia zajęć praktycznych (co najmniej 2 pary rękawiczek na uczestnika na każdy dzień szkoleniowy).



6. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać akceptację Zamawiającego w zakresie wskazanego obiektu hotelowego oraz sali szkoleniowej.
7. Wykonawca zobowiązany jest uzyskać akceptację Zamawiającego w zakresie menu dla uczestników Szkolenia (co najmniej 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia).
8. Wykonawca zapewnia wszystkie wymogi jakościowe postawione przez Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia rozbieżności, Zamawiający wyznaczy dodatkowy termin – 1 dzień – na ich usunięcie (pod rygorem odstąpienia od Umowy z winy Wykonawcy), po którym dokona ponownej wizytacji miejsc realizacji przedmiotu zamówienia.
9. Wykonawca zobowiązany będzie udostępnić magazyn przy sali szkoleniowej w celu przechowania do 13 (trzynastu) stołów rehabilitacyjnych na czas prowadzonych Szkoleń. Zapewnienie magazynu nie jest wymagane pod warunkiem, że Wykonawca wyrazi zgodę na dostarczenie i odebranie stołów bezpośrednio do/z sali szkoleniowej.
10. Wykonawca zapewni obsługę osobową wchodzącą w skład usługi hotelarskiej (serwis techniczny, obsługa szatni).
11. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić obsługę hotelową pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków, zarówno obiadu jak i przerwy kawowej.
12. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu bezpośredni kontakt telefoniczny z poszczególnymi osobami zaangażowanymi w realizację zadania, osobami odpowiedzialnymi za obsługę gości w obiekcie hotelarskim itd.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia uwag do Przedmiotu Umowy na każdym etapie realizacji zamówienia w celu należytego wykonywania Umowy. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić zgłaszane uwagi.
14. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu na terenie obiektu ustawienie, bądź zawieszenie w miejscu widocznym plakatu informacyjnego o realizowanym projekcie pn. "Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno-demograficzne kraju" współfinansowanym przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
15. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania i zaniechania osób, przy pomocy których wykonuje Umowę, jak za własne działania i zaniechania. Wykonawca nie może zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego, wskazując na brak winy w wyborze, w szczególności z tego powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu Umowy było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez osoby, z którymi współpracuje na jakiegokolwiek podstawie.
16. Wykonawca oświadcza, że wynagrodzenie jego i innych osób, przy pomocy których wykonywana jest Umowa nie jest niższe niż przewidziane w odpowiednich przepisach prawa.
17. Rozliczenie z Wykonawcą będzie następować po zakończeniu każdego Szkolenia, w rozliczeniu miesięcznym, a podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest faktyczne wykonanie usług wg cen jednostkowych określonych w Ofercie.
18. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć Zamawiającemu nie później niż w terminie 7 dni roboczych po zakończeniu każdego Szkolenia rozliczenie zawierające: liczbę osób zakwaterowanych, liczbę wydanych obiadów oraz przerw kawowych oraz liczbę godzin wynajmu sali wykładowej wraz ze wskazaniem dat.
19. Potwierdzeniem prawidłowej realizacji zadań wynikających z Umowy będzie podpisanie przez osoby wskazane przez Strony *protokołu zdawczo-odbiorczego* w terminie 7 dni



- robotniczych od dnia otrzymania od Wykonawcy rozliczenia o którym mowa w § 3 ust. 18. *Protokół zdawczo-odbiorczy* sporządzony zostanie według wzoru, który stanowi załącznik nr 6 do Umowy w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze Stron.
20. Termin realizacji Umowy zostanie uznany za dotrzymany, pod warunkiem zachowania terminów zawartych w harmonogramie oraz terminie, o którym mowa w § 3 ust. 18 umowy, co zostanie potwierdzone *protokołami zdawczo-odbiorczymi*.
  21. Wykonawca zobowiązuje się poddać kontroli lub audytowi prowadzonemu przez instytucje zewnętrzne, uprawnione do przeprowadzania kontroli lub audytu, a w szczególności upoważnionym do kontroli przedstawicielom instytucji właściwych w zakresie przekazywania środków z Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020.
  22. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia w pełnym wymiarze czasu pracy 1 osobę z niepełnosprawnością, w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2020 r. poz. 426 ze zm.), w terminie 30 dni od dnia zawarcia niniejszej umowy. Zatrudnienie będzie trwało nieprzerwanie przez cały okres trwania Umowy. Wykonawca wraz z każdym protokołem zdawczo-odbiorczym dostarczy oświadczenie potwierdzające nieprzerwane zatrudnienie osoby z niepełnosprawnością. *(jeśli dotyczy)*
  23. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany w terminie do 3 dni udokumentować fakt zatrudnienia osoby, o której mowa w § 3 ust. 22. Wykonawca tym samym zapewni Zamawiającemu dostęp do dokumentacji potwierdzającej spełnienie w/w warunków.

#### § 4.

#### Wynagrodzenie

1. Za wykonanie Przedmiotu Umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie ryczałtowe w maksymalnej kwocie łącznej do ..... złotych brutto (słownie: .....00/100),  
w tym:
  - wynagrodzenie za usługę hotelową: ..... złotych brutto (słownie: ..... 00/100),
  - wynagrodzenie za usługę wynajmu sali wykładowej: ..... złotych brutto (słownie: ..... 00/100)
  - wynagrodzenie za usługę cateringową: ..... złotych brutto (słownie: ..... 00/100),
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 jest wynagrodzeniem, które obejmuje wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania Umowy zgodnie z załącznikiem nr 4 do Umowy, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją Umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
3. Rozliczenie z Wykonawcą będzie następować po zakończeniu każdego Szkolenia, w rozliczeniu miesięcznym, a podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest



- faktyczne wykonanie usług wg cen jednostkowych określonych w Ofercie, stanowiącej załącznik nr 5 do Umowy.
4. Faktury/rachunki będą wystawiane po stwierdzeniu wykonania Przedmiotu Umowy bez zastrzeżeń, potwierdzonego przez Zamawiającego protokołami zdawczo-odbiorczymi, sporządzanymi po zakończeniu każdego Szkolenia.
  5. Wypłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionych przez Wykonawcę faktur/rachunków, (dane do faktury: Krajowa Izba Fizjoterapeutów, Pl. Stanisława Małachowskiego 2, 00-066 Warszawa, NIP: 701 06 51 576).
  6. Wypłata wynagrodzenia nastąpi na rachunek bankowy ..... wskazany przez Wykonawcę.
  7. Płatność zostanie zrealizowana w terminie 30 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionych rachunków/faktur przez Wykonawcę. Płatność będzie realizowana przelewem na wskazany rachunek bankowy Wykonawcy. Zamawiający wyraża zgodę na wystawianie i przysyłanie przez Wykonawcę faktur/rachunków w formie elektronicznej na adres e-mail: .....
  8. Dniem zapłaty będzie dzień wykonania dyspozycji przelewu z rachunku bankowego Zamawiającego.
  9. Wykonawca oświadcza, że jest zarejestrowanym podatnikiem VAT czynnym i posiada numer identyfikacji podatkowej NIP ..... Ponadto w przypadku, gdy jest czynnym podatnikiem podatku VAT zobowiązuje się do informowania Zamawiającego w trakcie trwania niniejszej umowy o każdej zmianie statusu podatnika podatku VAT, w szczególności w momencie wystawiania faktur VAT (*jeśli dotyczy*).
  10. Zamawiający oświadcza, że wynagrodzenie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, w związku z realizacją projektu „Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno-demograficzne kraju”.
  11. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść praw (w tym wierzytelności) lub obowiązków, lub w jakikolwiek sposób obciążyć wierzytelności wynikających z umowy na osoby trzecie. Zgoda taka wymaga formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

## § 5.

### **Skutki niewykonania, bądź nienależytego wykonania Umowy**

1. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od Umowy w przypadku wykonywania Umowy przez Wykonawcę niezgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami, bądź też rażącego naruszenia postanowień Umowy przez Wykonawcę, w tym naruszenia § 3 ust. 1, ust. 2 oraz ust. 18 Umowy. Oświadczenie o odstąpieniu winno być złożone na piśmie pod rygorem nieważności, w terminie 30 dni kalendarzowych od zaistnienia zdarzenia, stanowiącego podstawę do odstąpienia. Zamawiającemu przysługuje ponadto prawo odstąpienia od Umowy, jej wypowiedzenia lub jej rozwiązania bez wypowiedzenia, na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym.
2. Zamawiający ma prawo odstąpienia od Umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku naruszenia przez Wykonawcę postanowień Umowy zawartych w § 3 ust. 22,



- ust. 23 Umowy. Oświadczenie o odstąpieniu winno być złożone na piśmie pod rygorem nieważności.
3. W przypadku opóźnienia w wykonaniu Umowy (odnośnie do każdego terminu wskazanego w Umowie), Zamawiający ma prawo obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 0,5 % maksymalnego łącznego wynagrodzenia brutto, wskazanego w § 4 ust. 1 (we wprowadzeniu do wyliczenia) niniejszej Umowy za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia. Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo do naliczenia tej kary, w odniesieniu do uchybienia każdemu terminowi, wynikającemu z niniejszej Umowy.
  4. W przypadku nienależytego wykonywania Umowy przez Wykonawcę, a innego, niż określony w ust. 3, w szczególności naruszenia § 3 ust. 1, ust. 2, ust. 18, Zamawiający ma prawo obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 5% maksymalnego łącznego wynagrodzenia brutto, wskazanego w § 4 ust. 1 (we wprowadzeniu do wyliczenia) niniejszej Umowy, za każdy przypadek nienależytego wykonywania Umowy.
  5. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego lub Wykonawcę od Umowy (albo rozwiązania Umowy za wypowiedzeniem lub bez wypowiedzenia), z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności z przyczyn określonych w ust. 1, Zamawiający ma prawo obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 10 % maksymalnego łącznego wynagrodzenia brutto, wskazanego w § 4 ust. 1 (we wprowadzeniu do wyliczenia) niniejszej Umowy.
  6. Kary umowne wskazane w niniejszej umowie podlegają kumulacji, chyba że przesłanki naliczenia kar umownych, o których mowa w ust. 3 lub 4 będą jednocześnie przesłankami odstąpienia od umowy, co skutkować będzie jedynie zapłatą kary umownej, o której mowa ust. 5. Kary umowne, o których mowa w ust. 3 - 5 nie mogą łącznie przekroczyć równowartości 100 % łącznego wynagrodzenia brutto, wskazanego w § 4 ust. 1 niniejszej Umowy.
  7. Zamawiający ma prawo potrącić naliczone kary umowne z wynagrodzenia Wykonawcy.
  8. Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość naliczonych kar umownych, aż do pokrycia w pełni szkody.

## **§ 6.**

### **Zmiany istotnych postanowień Umowy**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany Umowy, jeżeli zmianie ulegną stosowne Wytyczne mające zastosowanie do Projektu.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość udzielenia Wykonawcy wybranemu zgodnie z zasadą konkurencyjności, w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego, zamówień na usługi, które polegają na powtórzeniu podobnych usług. Warunkiem udzielenia zamówienia uzupełniającego jest prawidłowa realizacja zamówienia podstawowego potwierdzona protokołem zdawczo-odbiorczym.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany postanowień Umowy z powodu:
  - a) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym istotny wpływ na realizację przedmiotu Umowy,
  - b) zmiany terminu realizacji zamówienia z przyczyn obiektywnych, niezależnych od Zamawiającego,



- c) zmiany harmonogramu realizacji projektu wpływającej na harmonogram wykonywania usługi objętej niniejszym zamówieniem,
- d) zmiany harmonogramu realizacji projektu wynikającej ze zmiany w zakresie finansowania projektu (zmiany harmonogramu płatności).

## § 7.

### Dane osobowe

1. W ramach realizacji Umowy, Strony przetwarzać będą dane osób wyznaczonych do bieżącego kontaktu oraz reprezentacji, w tym dane pracowników oraz współpracowników. W celu uniknięcia wątpliwości, każda ze Stron przetwarza dane osób wskazanych do bieżącej realizacji Umowy drugiej Strony jako ich odrębny i niezależny administrator, zgodnie z treścią art. 6 ust. 1 lit. f Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych (dalej jako: „Rozporządzenie”), czyli na podstawie uzasadnionego interesu administratora, jakim jest zapewnienie kontaktu w bieżących sprawach związanych ze współpracą Stron, zachowaniem reprezentacji i wykonywaniem Umowy.
2. Zakres danych osobowych, które są udostępniane pomiędzy Stronami obejmuje: imię, nazwisko, służbowy adres e-mail, służbowy numer telefonu, stanowisko zajmowane w organizacji jeden ze Stron. We wszelkich sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych Wykonawca może skontaktować z powołanym przez KIF – Inspektorem Ochrony Danych pod adresem e-mail: [iod@kif.info.pl](mailto:iod@kif.info.pl).
3. Każda ze Stron zobowiązuje się przetwarzać udostępnione jej dane osobowe drugiej Strony zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie ochrony danych osobowych, w szczególności zgodnie z postanowieniami Rozporządzenia.
4. Każda ze Stron zobowiązana jest zrealizować obowiązek informacyjny wobec osób wyznaczonych do kontaktu drugiej Strony, których dane przetwarza. Klauzula obowiązku informacyjnego Krajowej Izby Fizjoterapeutów stanowi załącznik nr 7 do Umowy oraz została umieszczona na stronie internetowej w zakładce polityki prywatności pod adresem: <https://kif.info.pl/file/2020/01/Klauzula-obowi%C4%85zku-informacyjnego-Kontrahenci-KIF.pdf>, druga Strona zobowiązana jest do jej przekazania osobom wskazanym w Umowie, co stanowić będzie wypełnienie obowiązku informacyjnego przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów zgodnie z treścią art. 13 i 14 Rozporządzenia.

## § 8.

### Postanowienia końcowe

1. Na potrzeby Umowy, Strony podają następujące dane kontaktowe, na które będą dokonywane stosowne zawiadomienia:
  - a) **Zamawiający:**
    - adres:
    - telefon kontaktowy:
    - adres e-mail:
    - osoba wskazana do kontaktu:





b) **Wykonawca:**

adres:

telefon kontaktowy:

adres e-mail:

osoba wskazana do kontaktu:

2. W sprawach nieuregulowanych Umową będą miały zastosowanie w szczególności przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny.
3. Zmiany i uzupełnienia Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Wszelkie spory, wynikające z realizacji niniejszej Umowy, będzie rozpoznawał sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
6. Integralną część Umowy stanowi:
  - Załącznik nr 1 – Uchwała nr 13/II KZF/2022 II Krajowego Zjazdu Fizjoterapeutów z dnia 28 maja 2022 r. w sprawie wyboru Prezesa Krajowej Rady Fizjoterapeutów,
  - Załącznik nr 2 – Uchwała nr 14/II KRF Krajowej Rady Fizjoterapeutów z dnia 7 czerwca 2022 r. w sprawie wyboru Wiceprezesów Krajowej Rady Fizjoterapeutów,
  - Załącznik nr 3 – Uchwała nr 29/II KRF Krajowej Rady Fizjoterapeutów z dnia 12 lipca 2022 r. w sprawie osób uprawnionych do zawierania umów, składania oświadczeń woli oraz dokonywania innych czynności prawnych w imieniu Krajowej Izby Fizjoterapeutów oraz Krajowej Rady Fizjoterapeutów,
  - Załącznik nr 4 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia,
  - Załącznik nr 5 – Formularz oferty Wykonawcy,
  - Załącznik nr 6 – Protokół zdawczo - odbiorczy (wzór),
  - Załącznik nr 7 – Obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO,
  - Załącznik nr 8 – Dokument rejestrowy Wykonawcy (jeśli dotyczy),

.....

.....

.....

podpis Zamawiającego

.....

podpis Wykonawcy



### **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest **zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno-demograficzne kraju” w Szczecinie.**

Nazwa i kod określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):  
55000000-0 Usługi hotelarskie i restauracyjne

#### **1. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO I OBOWIĄZKI WYKONAWCY DOTYCZĄCE USŁUGI HOTELARSKIEJ I GASTRONOMICZNEJ:**

- a) **w związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną ze stanem zagrożenia epidemicznego, obiekt hotelowy zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.**
- b) Wskazane jest, by nocleg zapewniony był w tym samym obiekcie hotelowym, w którym odbywać się będzie szkolenie.
- c) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu obiekt hotelowy spełniający wymagania Zamawiającego co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
- d) Obiekt musi znajdować się w granicach administracyjnych miasta, w którym odbywa się szkolenie;
- e) Zamawiający wymaga zapewnienia noclegu w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym (równoważne ze standardem minimum 3 gwiazdek wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166).
- f) Hotel powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt musi spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób niepełnosprawnych określone w Załączniku nr 8 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166);
- g) Hotel powinien zapewnić bezpłatny parking dla uczestniczek/uczestników oraz przedstawicieli Zamawiającego;
- h) Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania z pełnym węzłem sanitarnym. Liczba pokoi zostanie wskazana przez Zamawiającego.
- i) Wykonawca zapewni nocleg dla wszystkich uczestniczek i uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego w każdym z terminów szkoleń;
- j) Wykonawca zapewni uczestniczkom lub uczestnikom szkolenia korzystającym z noclegu, śniadania oraz kolacje w obiekcie hotelowym.

#### **OPIS WYŻYWIENIA**

**Śniadanie** zgodnie ze standardem panującym w hotelu,

**Kolacja** zorganizowana w formie „szwedzkiego stołu” lub serwowana, zgodnie ze standardem panującym w hotelu,

#### **2. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO I OBOWIĄZKI WYKONAWCY DOTYCZĄCE SALI WYKŁADOWEJ:**



- a) w związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną ze stanem zagrożenia epidemicznego, obiekt hotelowy zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
- b) sala winna posiadać powierzchnię, która zgodna będzie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego i pozwoli uczestnikom szkolenia na utrzymanie dystansu społecznego.
- c) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić płyny dezynfekujące (w formie spryskiwacza), ręczniki papierowe oraz rękawiczki jednorazowe (lateksowe) w ilości niezbędnej do bezpiecznego prowadzenia zajęć praktycznych (co najmniej 2 pary rękawiczek na uczestnika na każdy dzień szkoleniowy)
- d) sala szkoleniowa winna znajdować się w hotelu zapewniającym nocleg uczestnikom szkolenia lub, jeśli to nie będzie możliwe, nie dalej niż 1 kilometr licząc od hotelu, za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości (tj. [www.targeo.pl](http://www.targeo.pl), [www.maps.google.pl](http://www.maps.google.pl) lub podobnych, odległość mierzona w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali szkoleniowej, a nie odległość mierzoną w linii prostej); sala szkoleniowa położona powyżej 1 kilometra od hotelu dopuszczalna jest przez Zamawiającego pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę transportu na własny koszt; położona w centrum konferencyjnym lub obiekcie hotelarskim o standardzie minimum 3 gwiazdek wg kategoryzacji opisanej w art. 38 ustawy o usługach turystycznych (lub standardzie równoważnym), albo w innym obiekcie użyteczności publicznej, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji i braku akceptacji miejsca wskazanego przez Wykonawcę, jeśli jego standard okaże się niewystarczający. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu lokalizację i standard sali szkoleniowej 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
- e) Wykonawca zobowiązany będzie udostępnić magazyn przy sali szkoleniowej w celu przechowania do 13 (trzynastu) stołów rehabilitacyjnych na czas prowadzonych szkoleń. Zapewnienie magazynu nie jest wymagane pod warunkiem, że Wykonawca wyrazi zgodę na dostarczenie i odebranie stołów bezpośrednio do/z sali szkoleniowej;
- f) sala szkoleniowa, w której będą odbywać się szkolenia, winna być przystosowana do osób z niepełnosprawnościami;
- g) sala szkoleniowa winna spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe, posiadać bezpłatny dostęp do Internetu;
- h) liczba miejsc siedzących oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników szkolenia;
- i) w sali winna być możliwość dowolnej aranżacji ustawienia stołów, krzesel;
- j) w sali winna być możliwość dostawienia stołów rehabilitacyjnych do zajęć praktycznych (warsztaty, warunki symulowane);
- k) sala winna być na tyle przestronna by umożliwić swobodne poruszanie się uczestników;
- l) sala podczas przerw winna być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia;
- m) klimatyzacja, umożliwiająca regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia;
- n) zaplecze sanitarne (toalety) winny znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej;
- o) szatnia na okrycia wierzchnie winna znajdować się w pobliżu sali wykładowej;
- p) ze względu na konieczność przygotowania sali do zajęć szkoleniowych Zamawiający musi mieć możliwość dostępu do sali na 2 godziny przed i po szkoleniu;
- q) w sali powinny znajdować się okna dające światło dzienne oraz być zapewnione oświetlenie sztuczne;
- r) Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu oznakowanie sali szkoleniowej materiałami (plakaty, wydruki informacyjne) o wizualizacji zgodnej z wymogami POWER;

#### **MINIMALNE WYPOSAŻENIE**

- a) flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony);
- b) komputer z podłączeniem do projektora multimedialnego,
- c) projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podpięcie do laptopa i korzystanie);
- d) ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników;



- e) nagłośnienie;
- f) minimum 2 bezprzewodowe mikrofony;
- g) stolik na sprzęt audio-video oraz stolik na materiały szkoleniowe trenera;
- h) możliwość zaciemnienia pomieszczenia;
- i) możliwość wieszania kart flipchartów oraz innych materiałów szkoleniowych na ścianach lub w przygotowanych do tego miejscach.

### **3. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO I OBOWIĄZKI WYKONAWCY DOTYCZĄCE USŁUGI CATERINGOWEJ:**

- a) w związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną ze stanem zagrożenia epidemicznego, podmiot odpowiedzialny za usługę, zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
- b) W zakresie wyżywienia uczestników szkolenia Wykonawca zapewni: obiad oraz przerwę kawową na uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy.
- c) Wyżywienie winno być zapewnione w miejscu odbywania szkoleń.
- d) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków, zarówno obiadu jak i przerwy kawowej.
- e) Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252 ze zm.), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
- f) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność z możliwością indywidualnej diety.
- g) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem,
- h) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty przerwy kawowej na miejsce spożycia cateringu najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem szkolenia oraz obiad najpóźniej 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
- i) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe.
- j) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia informacji o alergenach w dostępnym widocznym miejscu dla osób korzystających z posiłków. Informacje należy umieścić w menu lub na dodatkowej kartce na przykład w formie graficznych znaczków w menu, czy w tabeli na osobnej kartce.
- k) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252 ze zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Wykonawca musi ustalić z Zamawiającym menu na 3 dni przed terminem realizacji szkolenia, w szczególności składniki dania obiadowego (uzyskanie akceptacji Zamawiającego dla propozycji menu).
- l) Wykonawca zobowiązany jest uprzątnąć naczynia i sprzęt gastronomiczny oraz wywieźć śmieci pozostałe po posiłkach po zakończeniu spożywania posiłków.

#### **OPIS WYŻYWIENIA:**

- a) **Obiad** (opis i gramatura dotyczy jednego obiadu dla jednego uczestnika)- jeden na każdy dzień szkoleniowy **Pierwsze danie:** zupa, (min.200 ml/osobę)



**Drugie danie:**

- mięso lub ryba do wyboru, (min. 130 g./os),
- dodatki tj. ziemniaki lub kasza lub makaron lub ryż, (min. 100 g./os.),
- surówka lub warzywa gotowane (min. 140 g./os),
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość zamówienia dania bezmięsnego lub bezglutenowego na życzenie uczestnika szkolenia (informacja zostanie przekazana na co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia).

**Napoje podane do obiadu:**

- woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę,
- woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę,
- kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń),
- dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, cukier, słodzik,
- herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona),
- dodatki do herbaty: cukier, słodzik, cytryna

**b) Przerwa kawowa:** całodzienna przerwa kawowa na uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy.

Na przerwę kawową składać się musi:

- woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę,
- woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę,
- kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń),
- dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, cukier, słodzik,
- herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona),
- dodatki do herbaty: cukier, słodzik, cytryna
- dwa rodzaje ciast do wyboru / sezonowe owoce obrane i wyfiletowane - co najmniej 100 g na osobę.

– **Miejsce wykonania przedmiotu zamówienia: Szczecin**

– 2022 r. – 3 Szkolenia (edycje)

– Poniżej znajduje się szczegółowy wykaz terminów:

**I edycja:** 16-18.09.2022 oraz 30.09-02.10.2022

**II edycja:** 30.09-02.10.2022 oraz 14-16.10.2022

**III edycja:** 07-09.10.2022 oraz 21-23.10.2022

– **Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową:** do 30 osób,

– **Czas trwania jednego szkolenia:**

– 6 dni - podczas dwóch zjazdów (piątek – niedziela i/lub sobota – poniedziałek),

– **łącznie:** 18 dni

– **Liczba noclegów wraz z wyżywieniem przypadająca na jedno szkolenie:**

– do 4 noclegów na uczestnika (w tym 4 śniadania i 4 kolacje na uczestnika) - liczba uczestników szkolenia korzystająca z noclegów oraz liczba noclegów zostanie podana Wykonawcy co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia, uczestnicy korzystający z noclegu zagwarantowane mają śniadania i kolacje w miejscu świadczenia usługi noclegowej zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia,

– **Rodzaj pokoi przypadających na jedno szkolenie:** pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania dla maksymalnie 60 % uczestników przypadających na jedno szkolenie (maksymalnie 18 pokoi na szkolenie),

– **Liczba obiadów przypadająca na jedno szkolenie na jednego uczestnika:** 6 obiadów,

– **Liczba przerw kawowych przypadająca na jedno szkolenie na jednego uczestnika:** 6 przerw kawowych na uczestnika



Przykładowy podział godzinowy jednego dnia szkoleniowego:

8.30 - 10.00	2 h	Panel 6 Część merytoryczna (90 min.)
10.00 – 10.15	Przerwa kawowa 15 min.	
10.15 - 11.45	2 h	Panel 7 Część merytoryczna (90 min.)
11.45 – 12.00	Przerwa kawowa 15 min.	
12.00 – 13.30	2 h	Panel 8 Część merytoryczna (90 min.)
13.30 – 14.00	Przerwa obiadowa 30 min.	
14.00 – 15.30	2 h	Panel 9 Część merytoryczna (90 min.)
15.30 – 15.45	Przerwa kawowa 15 min.	
15.45 – 17.15	2 h	Panel 10 Część merytoryczna (90 min.)



Załącznik nr 6 do Umowy

**Protokół zdawczo - odbiorczy usługi**

zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno-demograficzne kraju” w Szczecinie

1. Sporządzony dnia ..... W.....
2. Miejsce realizacji usługi.....
3. Termin realizacji usługi.....
4. Zamawiający dokonuje odbioru usługi objętej umową nr .....  
w zakresie.....  
i stwierdza, że zamówienie zostało zrealizowane zgodnie z zakresem i w terminie określonym w umowie.
5. Zamawiający dokonuje odbioru usługi objętej umową nr.....  
w zakresie.....  
z następującymi uwagami/zastrzeżeniami .....
6. W związku z uwagami/zastrzeżeniami, o których mowa w pkt 5 protokołu, Strony ustaliły co następuje:  
.....  
.....
7. Dokumenty przekazane Zamawiającemu związane z wykonanym zamówieniem:
  - a) .....
  - b) .....
  - c) .....
  - d) .....
  - e) .....

Przedstawiciel Zamawiającego:

Przedstawiciel Wykonawcy:

.....

.....



Załącznik nr 7 do Umowy

### **Obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO**

Stosownie do 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 95/46WE (RODO) informujemy, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Krajowa Izba Fizjoterapeutów, z siedzibą przy Pl. Stanisława Małachowskiego 2, 00-066 Warszawa, e-mail: biuro@kif.info.pl, tel. (+ 48) 22 230 23 80;
2. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych w Krajowej Izbie Fizjoterapeutów, adres poczty elektronicznej: iod@kif.info.pl
3. Pana/Pani dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie zapytania ofertowego którego przedmiotem jest przeprowadzenie szkoleń dla fizjoterapeutów pn. Zapewnienie noclegów, sal wykładowych oraz usługi cateringowej w związku z realizacją projektu „Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno-demograficzne kraju” w Szczecinie.
4. Odbiorcami danych osobowych przetwarzanych przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o zapisy zawarte w Umowie o dofinansowanie projektu w ramach programu operacyjnego wiedza edukacja rozwój 2014-2020 (Umowa nr POWR.05.04.00-00-0001/20-00/3404/2021/60).
5. Podanie danych jest warunkiem koniecznym do wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”, a odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w ramach Projektu pn. „Rozwój kompetencji zawodowych fizjoterapeutów odpowiadających na potrzeby epidemiologiczno-demograficzne kraju”.
6. Dane osobowe będą przechowywane do czasu rozliczenia Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 -2020 oraz zakończenia archiwizowania dokumentacji , jej rozliczenia a także przez okres niezbędny do dochodzenia ewentualnych roszczeń, wynikający z przepisów kodeksu cywilnego.





7. Pana/Pani dane osobowe mogą być przekazywane do innych podmiotów dostarczających administratorowi niezbędne do funkcjonowania usługi. Do nich zaliczyć mogą się m.in. dostawcy usług informatycznych bądź firmy zajmujące się zewnętrznym doradztwem. Pani/Pana mogą być przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy, jednakże każdorazowo z zachowaniem wymogów wynikających z przepisów prawa i w oparciu o stosowną umowę powierzenia zawierającą standardowe klauzule umowne.
8. Stosowanie do art. 22 RODO Pana/Pani dane osobowe nie będą podlegać decyzji, która opierać się będzie wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu.
9. Posiada Pan/Pani :
  - 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;
10. Nie przysługuje Panu/Pani:
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - 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.
11. Jeżeli Krajowa Izba Fizjoterapeutów uzna to za konieczne, ma prawo żądać udokumentowania przekazanych informacji, jak również weryfikować je w oparciu o informacje ze źródeł otwartych.

**\*Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z „Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

**\*\*Wyjaśnienie:** 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.