

Załącznik nr 1
do Regulaminu udzielania zamówień,
których wartość jest mniejsza niż
170 000,00 zł bez podatku od towarów
i usług (netto) i zamówień wyłączonych z
ustawy PZP

Łosiów, 24.07.2026 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE *

1. Zamawiający: **Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego,**
ul. Główna 1, 49-330 Łosiów, NIP: 7471002433

zaprasza do złożenia oferty na:

2. Nazwa zamówienia: **przygotowanie i przeprowadzenie dwóch jednodniowych warsztatów oraz opracowanie treści broszury w ramach realizacji operacji pn. „Skarby natury - zielarska wiedza, praktyka i tradycja” w ramach planu operacyjnego na rok 2026 w ramach Planu działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich KSOW+.**
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty został w zał. nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
4. Termin realizacji zamówienia:
- Przeprowadzenie dwóch jednodniowych warsztatów w dniach 15–16 września 2026 r., w godzinach 8.00–16.00.
 - Opracowanie treści merytorycznej do broszury pt. „**Naturalny potencjał gospodarstwa – zioła i dzikie rośliny w praktyce**” zostanie przygotowane przez Wykonawcę oraz przekazane mailem na adres e-mail do 20 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy.
5. Warunki udziału w postępowaniu:
- a) wykształcenie: wyższe lub podyplomowe w co najmniej dwóch poniższych obszarach:
 - zielarstwo,
 - fitoterapia, towaroznawstwo zielarskie,
 - technologia żywności,
 - żywność funkcjonalna,
 - dietetyka,
 - psychodietetyka.
 - b) minimum 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu działalności edukacyjnej dotyczącej roślin zielarskich lub dzikich roślin użytkowych,
 - c) przeprowadzenie minimum 30 warsztatów lub szkoleń dla minimum 400 uczestników,
 - d) doświadczenie obejmujące co najmniej 3 z poniższych obszarów tematycznych:
 - rozpoznawanie gatunków roślin w terenie,

- wykorzystanie kulinarne roślin,
 - przetwórstwo zielarskie,
 - przygotowywanie preparatów zielarskich,
 - edukacja dotycząca bezpieczeństwa zbioru roślin ze stanu naturalnego,
 - prowadzenie spacerów botanicznych.
- e) kompetencje praktyczne:
Wykonawca posiada wiedzę i doświadczenie w praktycznym wykonywaniu:
- maceratów,
 - nalewek,
 - olejów,
 - octów,
 - mieszanek ziołowych,
 - suszu,
 - preparatów kosmetycznych.
- f) doświadczenie w prowadzeniu zajęć dla następujących grup:
- mieszkańcy obszarów wiejskich,
 - gospodarstwa edukacyjne,
 - rolnicy,
 - przetwórcy żywności.
- g) autor lub współautor minimum dwóch publikacji edukacyjnych dotyczących:
- ziół,
 - dzikich ziół,
 - fitoterapii, żywności funkcjonalnej,
 - przetwórstwa roślin.
6. Kryteria oceny ofert: 100% cena.
7. Okres gwarancji
8. Warunki płatności: przelew po wystawieniu rachunku z 30 dniowym terminem płatności lub faktura z 14 dniowym terminem płatności.
9. Miejsce i termin oraz sposób złożenia oferty: 29.07.2026 r., ofertę należy złożyć do siedziby Zamawiającego, tj. do Opolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, ul. Główna 1, 49-330 Łosiów.
10. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w formie:
- a) pisemnej złożony osobiście lub przez operatora pocztowego lub kuriera w siedzibie Zamawiającego w sekretariacie lub
 - b) w formie elektronicznej (plik w pdf podpisany kwalifikowalnym podpisem elektronicznym), plik przesłany na adres mailowy: bozena.chruszczewska@oodr.pl lub
 - c) w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (plik w pdf opatrzone podpisem zaufanym lub podpisem osobistym), plik przesłany na adres mailowy: bozena.chruszczewska@oodr.pl lub
 - d) w postaci elektronicznej (skan podpisanej oferty), plik przesłany na adres mailowy: bozena.chruszczewska@oodr.pl

11. Opis sposobu obliczenia ceny: 100% cena.
12. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami Bożena Chruszczewska, e-mail: bozena.chruszczewska@oodr.pl, tel. 77 44 37 144.
13. Załączniki do zapytania ofertowego:
 - 1) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.
 - 2) Treść oferty.
 - 3) Formularz doświadczenia zawodowego.
 - 4) Oświadczenie Wykonawcy dotyczące podstaw wykluczenia z postępowania
 - 5) Informacja RODO.
 - 6) Wzór umowy.

podpis

Bożena

Chruszczewska

Załącznik nr 1
do zapytania ofertowego
Załącznik nr 1 do umowy

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Nazwa zamówienia: przygotowanie i przeprowadzenie dwóch jednodniowych warsztatów oraz opracowanie treści broszury w ramach realizacji operacji pn. „Skarby natury – zielarska wiedza, praktyka i tradycja” w ramach planu operacyjnego na rok 2026 w ramach Planu działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich KSOW+.

2. Wymagania:

- a) wykształcenie: wyższe lub ukończone studia podyplomowe w co najmniej dwóch poniższych obszarach:
 - zielarstwo,
 - fitoterapia, towaroznawstwo zielarskie,
 - technologia żywności,
 - żywność funkcjonalna,
 - dietetyka,
 - psychodietetyka.
- b) co najmniej 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu działalności edukacyjnej dotyczącej roślin zielarskich lub dzikich roślin użytkowych,
- c) przeprowadzenie co najmniej 30 warsztatów lub szkoleń dla minimum 400 uczestników,
- d) doświadczenie obejmujące realizację działań w co najmniej 3 z poniższych obszarów tematycznych:
 - rozpoznawanie gatunków roślin w terenie,
 - wykorzystanie kulinarne roślin,
 - przetwórstwo zielarskie,
 - przygotowywanie preparatów zielarskich,
 - edukacja dotycząca bezpieczeństwa zbioru roślin ze stanu naturalnego,
 - prowadzenie spacerów botanicznych.
- e) kompetencje praktyczne:
Wykonawca posiada wiedzę i doświadczenie praktyczne w wykonywaniu:
 - maceratów,
 - olejów,
 - octów,
 - mieszanek ziołowych,
 - suszu,
 - preparatów kosmetycznych.
- f) doświadczenie w prowadzeniu zajęć dla następujących grup:
 - mieszkańcy obszarów wiejskich,

- gospodarstwa edukacyjne,
- rolnicy,
- przetwórcy żywności.

g) autor lub współautor minimum dwóch publikacji edukacyjnych dotyczących:

- ziół,
- dzikich ziół,
- fitoterapii, żywności funkcjonalnej,
- przetwórstwa roślin.

Ocena spełnienia przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”. Wykonawca, który nie spełni określonych warunków zostanie odrzucony z postępowania.

3. Przeprowadzenie dwóch jednodniowych warsztatów w dniach 15–16 września 2026 r., w godzinach 8.00–16.00.

4. Liczba uczestników: 2x20 osób.

5. Przygotowanie warsztatów:

1) Przygotowanie i przeprowadzenie części teoretycznej z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej:

- charakterystyka najczęściej występujących gatunków ziół i dziko rosnących roślin jadalnych,
- zasady bezpiecznego rozpoznawania roślin w środowisku naturalnym,
- okresy zbioru oraz metody pozyskiwania surowców zielarskich,
- zasady suszenia, przechowywania i przetwarzania ziół z zachowaniem ich właściwości,
- właściwości prozdrowotne, kulinarne i użytkowe wybranych gatunków roślin,
- obowiązujące zasady ochrony przyrody oraz przepisy dotyczące zbioru roślin w środowisku naturalnym.

Wykonawca podczas części teoretycznej zaprezentuje uczestnikom wykonane przez siebie minimum 10 produktów na bazie ziół bądź dzikich roślin, np. octy, kiszonki, oleje, maceraty itp.

2) Przeprowadzenie spaceru terenowego dla uczestników dwóch jednodniowych warsztatów, podczas którego będą mieli oni możliwość praktycznego poznania i identyfikacji gatunków ziół oraz dziko rosnących roślin jadalnych występujących w naturalnym środowisku. Spacer powinien obejmować omówienie charakterystycznych cech diagnostycznych roślin, miejsc ich występowania, terminów zbioru oraz zasad odpowiedzialnego pozyskiwania surowca zielarskiego.

3) Przygotowanie odpowiedniej ilości surowców zielarskich oraz innych niezbędnych elementów dla uczestników dwóch jednodniowych warsztatów do praktycznego wykonania wybranych produktów, między innymi:

- mieszanki ziołowe,
- napary i herbaty ziołowe,
- sole ziołowe,

- octy i oleje ziołowe,
- syropy,
- przyprawy,
- inne tradycyjne produkty zielarskie.

Wykonawca przygotowuje z uczestnikami warsztatów:

- nastaw na ocet,
- sól ziołową,
- kiszonkę ziołową.

W tym celu zapewni wszelkie narzędzia i półprodukty niezbędne do ich przygotowania, a następnie zabrania do domu:

- słoiki,
- moździerze,
- zioła,
- sól,
- cukier,

- 4) Część kulinarna, obejmująca przygotowanie obiadu składającego się z 2 dań (zupa + II danie) oraz z deseru z wykorzystaniem ziół i dziko rosnących roślin jadalnych dla uczestników dwóch jednodniowych warsztatów, prezentująca praktyczne możliwości ich zastosowania w codziennej kuchni oraz w ofercie gospodarstw agroturystycznych, edukacyjnych i gospodarstw prowadzących sprzedaż produktów lokalnych.

Wykonawca zapewni wszystkie półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania potraw dla uczestników warsztatów.

Wykonawca w ramach realizacji zamówienia do przygotowania posiłków w ramach części kulinarnej zapewni:

- szybkowar bądź inne naczynie/urządzenie do przygotowania zupy,
- przenośną płytę elektryczną dwupalnikową do przygotowania II dania,
- pozostałe naczynia do przygotowania obiadu i deseru.

Zamawiający zapewni na potrzeby warsztatów naczynia jednorazowe do spożywania posiłków (talerze, miseczki na zupe, sztucce).

- 5) Degustacja przygotowanych produktów, połączona z omówieniem walorów smakowych, zdrowotnych oraz możliwości ich wykorzystania w działalności gospodarczej.
- 6) Omówienie możliwości wykorzystania ziół jako elementu dywersyfikacji działalności gospodarstwa, obejmujące między innymi:
- rozwój krótkich łańcuchów dostaw,
 - tworzenie produktów lokalnych i regionalnych,

- rozszerzenie oferty gospodarstw agroturystycznych, edukacyjnych gospodarstw prowadzących sprzedaż produktów lokalnych,
- organizację warsztatów edukacyjnych i zielarskich,
- sprzedaż produktów przetworzonych,
- budowanie marki gospodarstwa w oparciu o lokalne zasoby przyrodnicze i tradycje zielarskie.

7) Przygotowanie materiałów szkoleniowych dla uczestników dwóch jednodniowych warsztatów, zawierających:

- receptury na przygotowywane potrawy i produkty,
- wydrukowaną prezentację multimedialną wykorzystywaną podczas wykładu.

6. Opracowanie treści broszury:

1) Przygotowanie materiałów dydaktycznych oraz opracowanie autorskiej treści broszury stanowiącej przedmiot zamówienia, obejmuje:

– treść merytoryczna wraz z autorskimi zdjęciami w ilości min. 60 stron max 80 stron całość, format A5, 1500-1800 znaków na stronie przy zastosowaniu czcionki Time News Roman 12, odstęp 1,5, które mają stanowić treść broszury.

2) Zakres opracowania:

- tekst autorski ze słowem od autora,
- bibliografia,
- opisy gatunków roślin,
- przepisy kulinarne,
- receptury preparatów zielarskich,
- fotografie autora,
- karty pracy,
- materiały do samodzielnego wykorzystania,
- przekazanie dla ośrodka praw autorskich do publikacji.

3) Zakres tematyczny broszury:

- Dlaczego warto wrócić do rodzimych roślin (+/- 4 strony).
Rozdział przedstawi znaczenie rodzimych gatunków roślin jako elementu lokalnego dziedzictwa, bioróżnorodności oraz codziennego otoczenia. Omówiony zostanie współczesny renesans zielarstwa i dzikiej kuchni, pokazujący potencjał lokalnych roślin w życiu codziennym.
- Bezpieczne rozpoznawanie roślin i ich zbiór (+/- 8 stron).
Czytelnik pozna zasady prawidłowej identyfikacji roślin, ich siedliska, terminy zbioru oraz części użytkowe, a także podstawowe informacje dotyczące ochrony gatunków i etycznego pozyskiwania surowca.
- Rozdział poświęcony 20 najcenniejszym gatunkom roślin (+/- 20 stron – każdy gatunek +/- 1 strona).
Każdy gatunek zostanie przedstawiony na jednej stronie według jednolitego schematu obejmującego zdjęcie, cechy rozpoznawcze, termin zbioru, części użytkowe oraz praktyczne zastosowanie. Dodatkowo zaprezentowane zostaną informacje o wykorzystaniu kulinarnym, gospodarczym, tradycjach związanych

z rośliną oraz ciekawostki.

- Od rośliny do produktu (+/- 8 stron).
Rozdział będzie zawierał praktyczne receptury pokazujące, jak przekształcić zebrane rośliny w proste produkty do codziennego użytku. Czytelnik pozna sposoby przygotowania m.in. soli ziołowej, octu, oleju, syropu, herbat, przypraw, pesto oraz mieszanek do masła.
- Zioła jako pomysł na dodatkowy dochód (+/- 6 stron).
W rozdziale zostaną przedstawione możliwości wykorzystania wiedzy zielarskiej do rozwijania działalności edukacyjnej i gospodarczej. Omówione będą przykłady organizacji warsztatów, tworzenia produktów regionalnych, sprzedaży bezpośredniej oraz przygotowania oferty skierowanej do turystów i uczestników wydarzeń sezonowych.
- Tradycja i nowoczesność (+/- 4 strony).
Rozdział pokaże, jak tradycyjna wiedza o rodzimych roślinach może znaleźć zastosowanie we współczesnej kuchni i codziennym życiu. Krótkie historie oraz przykłady lokalnych zwyczajów będą inspiracją do twórczego wykorzystywania dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego.
- Dodatek (+/- 10 przepisów – każdy na ok. 1 stronę)
Dodatek będzie zawierał zbiór prostych receptur opartych na rodzimych roślinach, możliwych do wykonania w warunkach domowych lub podczas warsztatów. Każdy z przepisów będzie zawierał zdjęcie.

Dodatkowo w wersji papierowej broszury w ostatniej części przygotowane będą karty pracy (+/- 6 stron), wspierające samodzielne planowanie i dokumentowanie działań związanych z zielarstwem. Czytelnicy będą mogli opracować własny zielnik, kalendarz zbiorów, listę produktów, pomysł na warsztaty oraz koncepcję produktu regionalnego.

4) Termin przygotowania i szczegóły przekazania treści broszury:

Opracowanie treści merytorycznej do broszury pt. „**Naturalny potencjał gospodarstwa – zioła i dzikie rośliny w praktyce**” zostanie przygotowane przez Wykonawcę oraz przekazane mailem na adres bozena.chruszczewska@oodr.pl do 20 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy.

Przekazanie nastąpi do dnia wskazanego w umowie.

Wszelkie szczegóły dotyczące opisu, w tym ewentualne korekty tytułów poszczególnych rozdziałów broszury zostaną ustalone z Zamawiającym po wyborze oferty.

Wszystkie zdjęcia zawarte w broszurze muszą być oryginalnymi fotografiami, których autorem jest zgłaszający oraz do których posiada pełne prawa. Niedozwolone jest wykorzystanie obrazów wygenerowanych lub istotnie zmodyfikowanych za pomocą narzędzi sztucznej inteligencji (AI).

7. Cena ma:

- a) zawierać wszystkie koszty związane z przeprowadzeniem warsztatów oraz

przygotowaniem treści broszury,

b) być podana w złotych polskich (PLN) dla w/w zakresu dostawy,

Wyjaśnienia treści ofert i poprawianie oczywistych pomyłek – w toku badania i oceny ofert: Zamawiający może żądać od Wykonawców uzupełnień (jeżeli nie naruszy to zasad konkurencyjności) i wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Może również zwracać się z prośbami o poprawienie oczywistych omyłek i błędów rachunkowych.

8. Termin płatności:

Zapłata nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionego przez Wykonawcę rachunku, w terminie 30 dni od dnia dostarczenia do siedziby Zamawiającego/ lub faktury prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę w terminie 14 dni od dnia dostarczenia do siedziby Zamawiającego.

9. Miejsce i terminy realizacji przedmiotu zamówienia:

a) Miejsce realizacji: Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie, ul. Główna 1, 49-330 Łosiów.

b) Termin realizacji: 15-16.09.2026 r.

Załącznik nr 2
do Regulaminu udzielania zamówień, których
wartość jest mniejsza niż 170 000,00 zł bez
podatku od towarów i usług (netto) i zamówień
wyłączonych z ustawy PZP

**Załącznik nr 2
do zapytania ofertowego
Załącznik nr 2 do umowy**

TREŚĆ OFERTY*:

1. Nazwa zamówienia: **przygotowanie i przeprowadzenie dwóch jednodniowych warsztatów oraz opracowanie treści broszury w ramach realizacji operacji „Skarby natury - zielarska wiedza, praktyka i tradycja” w ramach planu operacyjnego na rok 2026 w ramach Planu działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich KSOW+.**
2. Nazwa wykonawcy
3. Adres wykonawcy
4. Tel.: e-mail:
5. NIP:
6. REGON:
7. PESEL:
8. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:
 - a) Cenę nettozł
 - Podatek VAT%zł
 - Cenę bruttozł
8. Treść innych niż cena kryteriów (jeśli dotyczy, zgodnie z pkt. 6 zapytania ofertowego – należy opracować)
9. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
10. Termin realizacji warsztatów: 15-16.09.2026 r.
11. Termin przygotowania treści broszury: do 20 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy.
12. Wyrażam zgodę na warunki płatności określone w zapytaniu ofertowym.
13. Do oferty załączam następujące dokumenty potwierdzające spełnianie warunków ustalonych przez Zamawiającego

.....
data i podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej

Załącznik nr 3
zapytania ofertowego
Załącznik nr 3 do umowy

Formularz doświadczenia zawodowego

Imię i nazwisko.....

Lp.	Warunek	Opis
1.	Posiadane wykształcenie (tytuł naukowy, kierunek wykształcenia)	
2.	Miejsce zatrudnienia, zajmowane stanowisko	
3.	Doświadczenie zawodowe (przeprowadzone warsztaty, szkolenia, ilość lat pracy w danym zakresie)	
4.	Zrealizowane projekty (konferencje, szkolenia, warsztaty itp.) w obszarze tematycznym związanym z przedmiotem zamówienia (tematyka, termin)	

5.	Kompetencje praktyczne (opis posiadanego doświadczenia w praktycznym wykorzystywaniu wiedzy)	
6.	Doświadczenie w pracy z grupami (tematyka termin)	

Podpis

.....

Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego
z dnia 24.07.2026 r.
Załącznik nr 5 do umowy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służące ochronie bezpieczeństwa narodowego

1. Dane Wykonawcy:

Nazwa Wykonawcy:

.....

Adres:

.....

NIP/REGON/PESEL:

.....

Postępowanie nr / tytuł zamówienia: **przygotowanie i przeprowadzenie dwóch jednodniowych warsztatów oraz opracowanie treści broszury w ramach realizacji operacji „Skarby natury – zielarska wiedza, praktyka i tradycja” w ramach planu operacyjnego na rok 2026 w ramach Planu działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich KSOW+.**

2. Oświadczenie:

Oświadczam, że na dzień składania niniejszego oświadczenia Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 7 ust. 1 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. 2025 poz. 514).

Oświadczam w szczególności, że Wykonawca nie znajduje się na listach podmiotów objętych sankcjami oraz nie pozostaje powiązany z podmiotami, które znajdują się na listach określonych w ustawie, w tym jako podmiot dominujący lub podmiot zależny ani w rozumieniu beneficjenta rzeczywistego. Oświadczam również, że nie zachodzą wobec Wykonawcy okoliczności, o których mowa w, art. 5k ust. 1 rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 nadane rozporządzeniem 2025/2033, w szczególności dotyczące zakazu udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych lub koncesji objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, a także zakresem art. 10 ust. 1 i 3, art. 10 ust. 6 lit. a)-e), art. 10 ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13 i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 lit. a)-d), art. 8, art. 10 lit. b)-f) i lit. h)-j) dyrektywy 2014/24/UE, art. 18, art. 21 lit. b)-e) i lit. g)-i), art. 29 i 30 dyrektywy 2014/25/UE oraz art. 13 lit. a)-d), lit. f)-h) i lit. j) dyrektywy 2009/81/WE na rzecz lub z udziałem:

- a. obywateli rosyjskich, osób fizycznych zamieszkałych w Rosji lub osób prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
- b. osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do osoby fizycznej lub prawnej, podmiotu lub organu, o których mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub;
- c. osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod

kierunkiem osoby fizycznej lub prawnej, podmiotu lub organu, o których mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu,
w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia.

Oświadczam również, że nie zachodzą wobec Wykonawcy okoliczności, o których mowa w rozporządzeniach Rady (UE), w tym rozporządzeniu (UE) nr 269/2014, oraz że Wykonawca nie wspiera w jakikolwiek sposób działań skierowanych przeciwko niepodległości, suwerenności i integralności terytorialnej Ukrainy.

3. Świadomość odpowiedzialności:

Jestem świadomy/świadoma odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.

Miejscowość:

Data:

Podpis osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy:

.....

Załącznik nr 5 do zapytania ofertowego

OBOWIĄZEK INFORMACYJNY dla zamówienia o wartości pon. 170 000 zł netto

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. informuję, iż:

1. Administratorem danych osobowych jest Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego ul. Główna 1, 49-330 Łosów.
Można się skontaktować z Ośrodkiem w następujący sposób:
 - listownie na adres: ul. Główna 1, 49-330 Łosów
 - przez e-mail: sekretariat@oodr.pl
 - telefonicznie: 77 44 37 111.
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych, kontakt e-mail: iod@oodr.pl, tel. 774437139.
3. Dane osobowe przetwarzane będą w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz jego rozstrzygnięcia, jak również zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz jej realizacji, a także udokumentowania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego i jego archiwizacji na podstawie art. 6 ust. 1 lit. „b” i „c” RODO.
4. Odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę o dostępie do informacji publicznej, a także inne podmioty świadczące usługi Administratorowi na podstawie odrębnych umów.
5. Obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem związanym z udziałem w otwartym konkursie ofert. Konsekwencją niepodania określonych danych będzie brak możliwości udziału w postępowaniu.
6. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celów wskazanych w ust. 3, a następnie będą przetwarzane w celach archiwizacyjnych zgodnie z Jednolitym Rzeczym Wykazem Akt OODR.
7. Posiadają Państwo:
 - 1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych,
 - 2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
 - 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 o udzielenie zamówienia;
 - 4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają Państwo, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO;
8. Nie przysługują Państwu:
 - 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - 2) 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 danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
9. Dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób automatyzowany, w tym również w formie profilowania.