



Stargard, dnia 25.04.2023 r.

ROZPOZNANIE CENOWE¹

Dotyczy: przygotowania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na przeprowadzenie dwóch wyjazdowych szkoleń edukacyjnych dla dzieci przebywających w pieczy zastępczej a także rodzinach biologicznych oraz ich opiekunów w ramach projektu Regionalna Akademia Dzieci i Młodzieży.

DZIAŁ I DANE ZAMAWIAJĄCEGO

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie
ul. Skarbowa 1
73-110 Stargard
tel. (091) 48 - 04 - 909
fax: (091) 48 - 04 - 901
skrzynka odbiorcza: PCPR-Stargard/SkrytkaESP
strona internetowa: www.pcprstargard.pl
e-mail: pcpr@pcprstargard.pl

DZIAŁ II KONTEKST

Zamawiający realizuje projekt „Regionalna Akademia Dzieci i Młodzieży”, który dofinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach działania 7.6 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020, Nr RPZP.07.06.00-32-K29/20). Celem projektu jest realizacja zadań z zakresu pomocy społecznej tj. zwiększenia dostępności usług społecznych w szczególności usług środowiskowych, opiekuńczych oraz usług wsparcia rodziny i pieczy zastępczej dla osób zagrożonych ubóstwem i/lub wykluczeniem społecznym.

DZIAŁ III OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem postępowania jest usługa polegająca na przeprowadzeniu dwóch wyjazdowych szkoleń edukacyjnych dla dzieci przebywających w pieczy zastępczej a także rodzinach biologicznych oraz ich opiekunów w ramach projektu Regionalna Akademia Dzieci i Młodzieży.
2. Kod CPV – 55.10.00.00-1; 55.13.00.00-0; 55.30.00.00-3; 80.00.00.00-4.
3. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych. Oferta wstępna powinna obejmować całość zamówienia.
4. Usługa polega na przeprowadzeniu dwóch wyjazdowych szkoleń edukacyjnych dla dzieci przebywających w pieczy zastępczej a także rodzinach biologicznych oraz ich opiekunów w ramach projektu Regionalna Akademia Dzieci i Młodzieży, w tym:

¹ Informujemy, że poniższe postępowanie ma charakter szacowania wartości i nie zostanie zakończone wyborem oferty. Zamawiający jest zobowiązany do przeprowadzenia szacowania wartości zamówienia w myśl artykułów 35-36 ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.).

- 1) Wyjazd 1 w terminie od 2 czerwca do 4 czerwca (weekend) dla minimum 23 a maksymalnie 25 osób (dzieci i opiekunowie zastępczy oraz biologiczni)– miejscowość położona w województwie Zachodniopomorskim, w pasie nadmorskim;
- 2) Wyjazd 2 - w terminie od 16 czerwca do 18 czerwca (weekend) dla minimum 27 a maksymalnie 30 dzieci przebywających w pieczy zastępczej, placówce opiekuńczo-wychowawczej, a także rodzinach biologicznych – miejscowość położona w województwie Zachodniopomorskim, w pasie nadmorskim.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Wyjazd 1 w terminie od 2 czerwca do 4 czerwca (weekend) dla minimum 23 a maksymalnie 25 osób (dzieci i opiekunowie zastępczy oraz biologiczni)– miejscowość położona w województwie Zachodniopomorskim, w pasie nadmorskim:

1. Transport uczestników spod siedziby PCPR do miejsca, gdzie będą odbywać się szkolenia oraz z miejsca, gdzie będą odbywać się szkolenia do siedziby PCPR.
2. Nocleg i wyżywienie dla maksymalnie 25 osób i kadra Wykonawcy
3. Przeprowadzenie dla uczestników – opiekunów zastępczych - 8 godzinnego szkolenia edukacyjnego pt.: „zaburzone więzi i ich wpływ na funkcjonowanie człowieka”, realizującego następujące cele:
 - 1) **RAD – zespół zaburzonych więzi – przyczyny, skutki, praca z dzieckiem ;**
 - 2) **wybrane techniki pracy z dziećmi z zaburzoną więzią - praktyczne ćwiczenia.**

W tym czasie dzieci muszą mieć zapewnioną profesjonalną opiekę przez min. dwie osoby: pedagogów lub psychologów, którzy przeprowadzą zajęcia psychorozwojowe odpowiednie dla wieku dzieci.

4. W czasie szkolenia, Wykonawca zapewni salę szkoleniową.
5. W czasie szkolenia, Wykonawca zapewni 2 osobne sale dostosowane na potrzeby prowadzenia zajęć ogólnorozwojowych dla dzieci w różnym przedziale wiekowym, jedną salę dla dzieci młodszych wyposażoną w stoliki, krzeselka, bloki, kredki, malowanki, gry planszowe, drugą salę dla dzieci starszych wyposażoną w stoły i krzesła, gry edukacyjne. Wszystkie trzy sale muszą być zamykane, nie mogą być pomieszczeniami przejściowymi.
6. Wykonawca zapewni dla każdego uczestnika zajęć komplet materiałów szkoleniowych obejmujący co najmniej: notatnik A5 min. 16 kartek, ołówki, długopis, teczka.
7. Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW dla każdego uczestnika.
8. Wykonawca zapewni dla każdego uczestnika wyjście do aquaparku na 2 godziny.
9. Wykonawca zapewni dla każdego uczestnika rejs statkiem turystycznym po otwartym morzu - 1 godzina.
10. Wykonawca zapewni zabawę z klaunem oraz dyskotekę i karaoke
11. Wykonawca zapewni organizację wydarzenia z okazji Dnia Dziecka, z poczęstunkiem (napoje ciepłe i zimne, przekąski, owoce), animacjami rodzinnymi, dodatkowo dla każdego dziecka zapewniony musi zostać prezent w postaci edukacyjnej gry planszowej o wartości minimum 50 zł oraz słodyczy, owoców, przekąsek o wartości minimum 30 zł.
12. Wykonawca zapewni profesjonalną kadrę w postaci:
 - 1) jednego psychologa lub pedagoga do przeprowadzenia zajęć edukacyjnych dla opiekunów zastępczych – specjalista musi posiadać minimum trzyletnie doświadczenie w pracy oraz doświadczenie w przeprowadzeniu minimum trzech warsztatów dla tożsamej grupy docelowej (opiekunowie zastępczy) w ciągu ostatnich 3 lat,
 - 2) dwóch pedagogów do opieki nad dziećmi i przeprowadzenia zajęć psychoedukacyjnych,
 - 3) jednego profesjonalnego animatora (ukończony kurs Animatora) do prowadzenia zajęć integracyjnych, wydarzenia z okazji Dnia Dziecka itp.

- 4) jednego opiekuna wyjazdu towarzyszącego Uczestnikom od chwili zbiórki w Stargardzie do powrotu do Stargardu, odpowiadającego za koordynację całej usługi.

Wyjazd 2 - w terminie od 16 czerwca do 18 czerwca (weekend) dla minimum 27 a maksymalnie 30 dzieci przebywających w pieczy zastępczej, placówce opiekuńczo-wychowawczej, a także rodzinach biologicznych – miejscowość położona w województwie Zachodniopomorskim, w pasie nadmorskim:

1. Transport uczestników spod siedziby PCPR do miejsca, gdzie będą odbywać się szkolenia oraz z miejsca, gdzie będą odbywać się szkolenia do siedziby PCPR.
2. Nocleg i wyżywienie dla maksymalnie 30 dzieci w wieku od 7 do 18 lat w terminie 16-18 czerwca 2023
3. Przeprowadzenie dla uczestników 8 godzinnego szkolenia pt.: "Nie daj się złapać w sieć, realizującego następujące cele"
 - 1) Wyrabianie umiejętności klasyfikowania i wartościowania wiadomości zdobytych w Internecie;
 - 2) Zrozumienie istoty, skali oraz sposobów rozpoznania i przeciwdziałania zagrożeniom w świecie wirtualnym
 - 3) Zwiększenie poczucia bezpieczeństwa, umiejętność zachowań asertywnych wobec nacisków otoczenia.

Warsztaty szkoleniowe należy przeprowadzić w 2 grupach, podziału należy dokonać w zależności od wieku dzieci.

4. W czasie szkolenia, Wykonawca zapewni 2 sale szkoleniowe, każda dla ok 15 uczestników;
5. Wykonawca zapewni dla każdego uczestnika zajęć komplet materiałów szkoleniowych obejmujący co najmniej: notatnik A5 min. 16 kartek, ołówki, długopis, teczka.
6. Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW dla każdego uczestnika.
7. Wykonawca zapewni profesjonalną kadrę w postaci:
 - 1) dwóch psychologów lub pedagogów do przeprowadzenia zajęć edukacyjnych – specjaliści muszą posiadać minimum trzyletnie doświadczenie w pracy oraz doświadczenie w przeprowadzeniu minimum trzech warsztatów o podobnej tematyce dla dzieci, w ciągu ostatnich 3 lat,
 - 2) trzech wychowawców posiadających uprawnienia wychowawcy wypoczynku zgodnie z ustawą o systemie oświaty oraz wykształcenie wyższe pedagogiczne lub psychologiczne.
Wychowawcy przejmują opiekę nad dziećmi do chwili zbiórki w Stargardzie do powrotu do Stargardu.
 - 3) jednego profesjonalnego animatora (ukończony kurs Animatora) do prowadzenia zajęć integracyjnych
8. Wykonawca zapewni dla każdego uczestnika wyjście do Aquaparku na 2 godziny.
9. Wykonawca zapewni dla każdego uczestnika rejs statkiem turystycznym po otwartym morzu 1 godzina.
10. Wykonawca zapewni dyskotekę i karaoke.

Lokalizacja realizacji usług

1. Zamawiający wymaga, aby Hotel, ośrodek wypoczynkowy o standardzie jak hotel trzygwiazdkowy położony był w województwie zachodniopomorskim, w pasie nadmorskim, w odległości maksimum 1000 m od morza.
2. Zamawiający wymaga, aby wszystkie usługi, tj. zakwaterowanie, wyżywienie oraz sale szkoleniowe i sale przeznaczone dla dzieci wraz z niezbędną infrastrukturą zlokalizowane były w jednym budynku;

3. Standard hotelu jak kategoria: min. 3* 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 r. poz. 2166)
4. Hotel posiada w miejscu realizacji zamówienia odpowiednią liczbę pokoi umożliwiającą zakwaterowanie uczestników przedmiotu zamówienia. Pokoje, w których będą zakwaterowani uczestnicy szkolenia mają ten sam standard 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 2017r. poz. 2166). Wymagany standard opisano w **Wymaganiach wobec usług hotelowych**.
5. Hotel pozbawiony jest barier architektonicznych w stosunku do osób niepełnosprawnych ruchowo (wymagane podjazdy, winda, itp).
6. Dopuszcza się realizację przedmiotu zamówienia w obiekcie hotelowym spełniającym wymogi wskazane w niniejszym OPZ.

Przedmiot warsztatów

1. Przedmiot szkoleń edukacyjnych podany jest przy opisie każdego z wyjazdów.
2. Zamawiający wymaga, by łączny czas warsztatów/szkoleń wyniósł 8 godzin dydaktycznych dla każdej z grup.
3. Szkolenia powinny składać się z części teoretycznej i warsztatowej.

Zakres zadań wykonawcy:

- 1) Ustalenie z Zamawiającym szczegółowego harmonogramu zajęć;
- 2) Opracowanie i przekazanie Zamawiającemu na minimum 3 dni przed rozpoczęciem treningu szczegółowego programu treningu;
- 3) Opracowanie i przekazanie zamawiającemu, nie później niż na 3 dni przed wyjazdem, materiałów szkoleniowych w wersji elektronicznej;
- 4) Zapewnienie trenerów, przy założeniu, że zajęcia prowadzone muszą być w każdej z grup przez jednego trenera, spełniającego wymogi opisane w niniejszym Ogłoszeniu.
- 5) Przeprowadzenie szkolenia w wymiarze 8 godzin/grupa, zgodnie z programem opracowanym przez Wykonawcę i zaakceptowanym przez zamawiającego;
- 6) Bieżące wypełnianie dokumentacji szkolenia;
- 7) Zapewnienie sal szkoleniowych;
- 8) Zapewnienie bezpieczeństwa uczestnikom w czasie zajęć;
- 9) Zapewnienie uczestnikom materiałów szkoleniowych;
- 10) Prowadzenie imiennej listy obecności uczestników potwierdzonej przez prowadzącego oraz przekazanie jej Zamawiającemu na zakończenie szkolenia;
- 11) Przekazanie uczestnikom po zakończeniu szkolenia imiennych certyfikatów.
- 12) Wykonawca ma obowiązek wraz z ofertą załączyć **Wykaz osób oraz** odpowiednie dokumenty poświadczające spełnienie wymagań przez trenerów, opiekunów, wychowawców i animatora, tj. odpowiednio certyfikat ukończenia kursu animatora, dyplomy ukończenia studiów, zaświadczenia poświadczające kwalifikacje wychowawcy wycieczki .

Wymagania wobec usług hotelowych

1. Hotel posiada kategorię/standard co najmniej 3* (słownie: trzy gwiazdki).
2. Zamawiający przewiduje, że w ramach każdego z wyjazdów z zakwaterowania skorzysta odpowiednio:
Do 25 osób plus kadra ze strony Wykonawcy w terminie 2,3,4 czerwca 2023 r.
Do 30 osób plus kadra ze strony Wykonawcy w terminie 16, 17, 18 czerwca 2023 r.
Zakwaterowanie w pokojach 2-3 osobowych, zapewnione są osobne łóżka (nie dopuszcza się dostawek w postaci łóżek polowych). Pokoje wyposażone w łazienki.
3. Cena pokoju musi uwzględniać wszelkie dodatkowe opłaty (klimatyczne/uzdrowiskowe lub inne wymagane).

4. Hotel pozbawiony jest barier architektonicznych w stosunku do osób niepełnosprawnych ruchowo.
5. Hotel zakwateruje uczestników szkoleń zgodnie z wytycznymi, które zostaną przekazane przez Zamawiającego na min. 7 dni przed terminem szkolenia.
6. Hotel posiada przy/w budynku i udostępni nieodpłatnie parking.
7. Hotel w swoim wyposażeniu, w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia posiada i udostępni nieodpłatnie uczestnikom przedmiotu zamówienia dostęp do Internetu oraz strefę rekreacyjną (w tym np. basen, jacuzzi, siłownię, itp.).
8. Miejsca noclegowe, sale szkoleniowe, restauracja/stołówka musi znajdować się w jednym budynku ogrzewanym całorocznym.
9. W pokojach do dyspozycji uczestnicy muszą mieć komplet ręczników, kubków lub szklanek, czajnik.

Wymagania wobec usług restauracyjnych

1. Usługi restauracyjne obejmują: serwis kawowy, 2 śniadania, 2 obiady oraz 2 kolacje.
2. Hotel zapewni w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia dla każdej z aktualnie odbywających szkolenie grup serwis kawowy pierwszego i drugiego dnia szkolenia, zgodnie z harmonogramem zamieszczonym w **Ramowym harmonogramie szkolenia**, obejmujące: kawę (w przypadku grupy osób dorosłych), herbatę, wodę mineralną, soki/napoje, bufet cukierniczy, owoce.
3. Serwis kawowy zlokalizowany będzie w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej.
4. Hotel posiada odpowiednie zaplecze (kuchnię, restaurację), umożliwiające realizację przedmiotu zamówienia w zakresie wyżywienia.
5. Hotel posiada restaurację zapewniającą realizację przedmiotu zamówienia w zakresie wyżywienia - jednorazowo dla min. 40 osób (nie jest możliwa realizacja wyżywienia w systemie „na zmiany”).
6. Świadczenie usług żywienia powinno się odbywać wg ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.).
7. Posiłki muszą być przygotowywane w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia - catering nie jest możliwy.
8. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
9. Hotel powinien w codziennym jadłospisie uwzględnić produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków.
10. Na życzenie Zamawiającego Hotel uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, bezmięsnej, itp.).

Śniadanie: różne rodzaje pieczywa, wędlina, sery, dżem, jajecznica, naleśniki lub parówki, musli, świeże pomidory, sałata, ogórki, mleko, kawa, herbata, napoje zimne niegazowane. Posiłek musi zawierać propozycję dań mięsnych i wegetariańskich.

Obiad: dwie zupy do wyboru, do wyboru danie mięsne smażone lub danie mięsne gotowane lub ryba. Ziemniaki, lub frytki lub ryż. Warzywa gotowane lub zestaw surówek, napoje.

Kolacja: dwa rodzaje dań ciepłych, różne rodzaje pieczywa, wędlina, sery, dżem, świeże pomidory, sałata, ogórki, mleko, kawa, herbata, napoje zimne niegazowane. Posiłek musi zawierać propozycję dań mięsnych i wegetariańskich

Ramowy harmonogram szkolenia

Dzień I

18:00 przyjazd i zakwaterowanie uczestników w hotelu

18:30 – kolacja

19:00 - 21:30 program integracyjny

Dzień II

8:00 – 8:30 Śniadanie

8:30 – 13:30 szkolenie wraz z przerwami (6 godzin dydaktycznych)

13:30 – 14:30 obiad

atrakcje wg programu przedstawionego przez Wykonawcę

18:30 kolacja

19:30 – 21:30 zajęcia integracyjne

Dzień III

8:00 – 8:30 Śniadanie

8:30 – 10:30 szkolenie (2 godziny dydaktyczne)

atrakcje wg programu przedstawionego przez Wykonawcę

13:30 – 14:30 obiad

atrakcje wg programu przedstawionego przez Wykonawcę

16:30 wyjazd uczestników

Wymagania wobec sal szkoleniowych wraz z infrastrukturą

1. Hotel posiada w swojej siedzibie sale szkoleniowe umożliwiające realizację przedmiotu zamówienia oraz sale dostosowane na potrzeby prowadzenia zajęć ogólnorozwojowych dla dzieci w różnym przedziale wiekowym.
2. Sale szkoleniowe powinny spełniać następujące standardy:
 - a) jest salą szkoleniową, a nie salą przystosowaną do szkoleń np. stołówką,
 - b) jest salą klimatyzowaną,
 - c) wymagane jest zaplecze sanitarne,
 - d) sala musi posiadać możliwość zaciemnienia,
 - e) ustawienia sali dla określonej liczby osób będzie komfortowe, zgodne z wytycznymi BHP,
 - f) sale szkoleniowe są wyposażone w sprzęt komputerowy i audiowizualny (laptopy, rzutniki multimedialne z możliwością podłączenia do komputera), ekrany, flipcharty, itp.
3. W razie awarii sprzętu, Hotel zobowiązuje się go wymienić na sprawny w ciągu 15 minut od chwili zgłoszenia awarii przez Zamawiającego.

Wymagania wobec współpracy w ramach realizacji przedmiotu zamówienia

1. Wykonawca zobowiązany jest wskazać 1 osobę koordynującą realizację wszystkich usług w ramach przedmiotu zamówienia. W trakcie trwania szkoleń wskazany koordynator będzie obecny i dyspozycyjny w miejscu ich realizacji.
2. Zamawiający będzie kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonicznie oraz osobiście przed i w trakcie trwania szkoleń w sprawie szczegółów ich realizacji.
3. Przed rozpoczęciem realizacji usługi Zamawiający spotka się z koordynatorem wskazanym przez Wykonawcę w PCPR w celu ustalenia szczegółów współpracy, w terminie dogodnym dla każdej ze stron.
4. Zamawiający może na 2 dni przed terminem szkolenia dostarczyć na miejsce realizacji szkolenia materiały szkoleniowe i promocyjne, które Hotel zobowiązany jest nieodpłatnie zmagazynować.
5. Zamawiający przewiduje możliwość wykonania podczas szkolenia dokumentacji fotograficznej i/lub filmowej na terenie obiektu.
6. Wykonawca zobowiązany jest do terminowej realizacji usług.
7. Wykonawca zapewnia niezmienność cen podanych w ofercie przez cały okres realizacji zamówienia.
8. **Uwaga:** Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty oświadczenie Hotelu o zapewnieniu w terminach podanych przez Wykonawcę niezbędnej bazy i infrastruktury służącej realizacji przedmiotu zamówienia. Nie dołączenie do oferty oświadczenia skutkować będzie odrzuceniem oferty.

Wymagania wobec transportu i opiekunów

1. Wykonawca zapewnia transport uczestników i ich opiekunów z siedziby PCPR do miejsca, gdzie będą odbywać się warsztaty oraz z miejsca, gdzie będą odbywać się warsztaty do siedziby PCPR w terminach i godzinach umożliwiających zrealizowanie założeń wskazanych w Rozdziale 2.
2. Zamawiający wymaga, aby usługi transportowe były wykonywane przez osoby (kierowców) posiadające wszystkie niezbędne uprawnienia do transportu drogowego osób. Ponadto, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu w dokumenty potwierdzające posiadanie tych uprawnień, a Wykonawca jest obowiązany na każde żądanie Zamawiającego te dokumenty udostępnić.
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wykonywał usługę transportową przy pomocy pojazdów przeznaczonych do przewozu osób. Pojazdy przeznaczone do wykonywania tej usługi muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa przewidziane w obowiązujących przepisach, wymagane dla przewozu osób i poruszania się po drogach publicznych. Pojazdy powinny posiadać aktualne badania techniczne oraz aktualne ubezpieczenie OC i NW. Ponadto, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu w te dokumenty, a Wykonawca jest obowiązany na każde żądanie Zamawiającego je udostępnić.
4. Zamawiający wymaga, aby zapewnione przez Wykonawcę środki transportu dostosowane były do przewozu osób niepełnosprawnych.
5. Przewidywana liczba osób, którym należy zapewnić transport została podana w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia środków transportu wymaganych przy przewozie takiej liczby osób, jak podano w Ogłoszeniu.

DZIAŁ IV OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERTY. TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Wykonawca określi ceny jednostkowe oraz całkowitą zadania na formularzu oferty (załącznik nr 1).
2. Cena oferty będzie obejmować całkowity koszt wykonania zamówienia, wszelkie ewentualne koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia oraz wszelkie inne ewentualne obciążenia, w szczególności podatek VAT, zaliczkę na podatek dochodowy od osób fizycznych czy składkę na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne płacone przez pracodawcę (w całości).
3. Ofertę należy złożyć drogą elektroniczną, w języku polskim, na adres e-mail pcpr@pcprstargard.pl W tytule wiadomości podając: „**Oferta wstępna – wyjazdy**”
4. Termin złożenia oferty: Ofertę należy złożyć do dnia 05.05.2023 roku do godz. 12.00.
5. Zamawiający nie wymaga, by oferta podpisana była kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, czy osobistym.
6. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę wpływu na skrzynkę pocztową Zamawiającego.
7. Każdy Wykonawca przedłoży tylko jedną ofertę

DZIAŁ V INFORMACJA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

1. Zamawiający informuje, iż postępowanie o udzielenie zamówienia jest jawne.
2. Protokół wraz załącznikami jest jawny i udostępniany na wniosek. Oferty wraz z załącznikami udostępnia się na wniosek niezwłocznie po otwarciu ofert. W przypadku gdy wniesienie żądania dotyczącego prawa, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający nie udostępnia tych danych, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia 2016/679.

3. 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 Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie, ul. Skarbowa 1, 73-110 Stargard.
 - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z ww. postępowaniem o udzielenie zamówienia
 - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania;
 - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 2 lat od dnia 31 grudnia roku następującego po złożeniu do KE zestawienia wydatków, w którym ujęto ostateczne wydatki dotyczące Projektu;
 - obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
 - w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane 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.
4. Udostępnianie, o którym mowa w pkt 2 ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem danych, o których mowa w art. 9 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, zebranych w toku postępowania o udzielenie zamówienia. Ograniczenia zasady jawności, o których mowa w pkt 17 i art. 18 ust. 3–6 PZP, stosuje się odpowiednio.
5. W przypadku korzystania przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane przez zamawiającego, z uprawnienia, o którym mowa w art. 15 ust. 1–3 rozporządzenia 2016/679, zamawiający może żądać od osoby występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia.
6. Skorzystanie przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników.
7. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
8. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej

informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującymi się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzenia nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich poufności, tzn. składając ofertę zastrzegł, iż nie mogą być one udostępnione innym uczestnikom postępowania oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać przesłane w sposób czytelny, umożliwiający ich identyfikację jako tajemnica przedsiębiorstwa.

9. Ujawnienie niezastrzeżonej treści ofert dokonywane będzie wg poniższych zasad:

- osoba zainteresowana zobowiązana jest wystąpić do Zamawiającego o udostępnienie treści protokołu lub/i załączników do protokołu,
- Zamawiający ustali, z uwzględnieniem złożonego w ofercie zastrzeżenia o tajemnicy przedsiębiorstwa, zakres informacji, które mogą być udostępnione,
- po przeprowadzeniu powyższych czynności Zamawiający niezwłocznie udostępni wnioskodawcy protokół lub/i załączniki do protokołu.

z up. Zarządu Powiatu Stargardzkiego



Agnieszka Ignasiak
Dyrektor

Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie

Załącznik nr 1

OFERTA WSTĘPNA

Nazwa Wykonawcy

Z siedzibą/adresem zamieszkania

W.....

Wpisany do rejestru wpod numerem.....

Posiadająca REGONNIP.....

W rozpoznaniu cenowym na:

przeprowadzenie dwóch wyjazdowych szkoleń edukacyjnych dla dzieci przebywających w pieczy zastępczej a także rodzinach biologicznych oraz ich opiekunów w ramach projektu

Regionalna Akademia Dzieci i Młodzieży

oferujemy, iż przedmiot zamówienia wykonamy za:

LP	przedmiot	Cena za uczestnika (brutto)	Liczba uczestników	Cena całkowita brutto (PLN)
1	Wyjazd 1 w terminie od 2 czerwca do 4 czerwca 2023		25	
2	Wyjazd 2 - w terminie od 16 czerwca do 18 czerwca 2023		30	

Osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w przedmiotowej sprawie jest:

..... tel. fax.

Oświadczamy, że zdobyliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty.

Informacje zawarte na stronach* stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być udostępniane pozostałym uczestnikom postępowania.

* podać oznaczenia stron lub wpisać „nie dotyczy”

.....,____.____.2023 r.