Płock, dnia 31.05.2021 r.

Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Płocku

ul. Bielska 57 A, 09-400 Płock, parter pokój nr 12, pcpr@pcpr.plock.pl

Beneficjent projektu: Powiat Płocki.

Realizator projektu: Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Płocku.

Znak sprawy P.0914.11.2021

**ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY**

**w postępowaniu o wartości poniżej kwoty 130 000 złotych**

Na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych w związku z sekcją *6.5.2 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 Ministra Finansów, Funduszy i Polityki Regionalnej z dnia 21 grudnia 2020 r.* **Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Płocku** **zaprasza do złożenia** **ofert na:**

**Część I Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 2** ***Warsztaty z zakresu kształtowania aktywnej i odpowiedzialnej postawy życiowej oraz treningu ekonomicznego* w I edycji Projektu pt.: *„Partnerstwo dla sukcesu społeczno-zawodowego mieszkańców powiatu płockiego”* współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej IX *Wspieranie włączenia społecznego i walka z ubóstwem*, Działania 9.1 *Aktywizacja społeczno-zawodowa osób wykluczonych i przeciwdziałanie wykluczeniu społecznemu* Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020.**

**Część II Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 6 *Warsztaty z zakresu autoprezentacji* w I edycjiProjektu pt.: *„Partnerstwo dla sukcesu społeczno-zawodowego mieszkańców powiatu płockiego”* współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej IX *Wspieranie włączenia społecznego i walka z ubóstwem*, Działania 9.1 *Aktywizacja społeczno-zawodowa osób wykluczonych i przeciwdziałanie wykluczeniu społecznemu* Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020.**

**Zamawiający zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie podmioty ekonomii społecznej określone w definicji zawartej w „Wytycznych w zakresie realizacji przedsięwzięć w obszarze włączenia społecznego i zwalczania ubóstwa z wykorzystaniem środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego na lata 2014-2020.”**

**Postępowanie nie jest prowadzone w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych. Do zapytania nie mają zastosowania przepisy ww. ustawy Prawo zamówień publicznych.**

**Zamówienie jest podzielone na 2 części. Wykonawca może złożyć oferty częściowe na jedną lub dwie części zamówienia. Kod CPV: 70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne; 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków**

* + - 1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

**Część I** Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 2 Warsztaty z zakresu kształtowania aktywnej i odpowiedzialnej postawy życiowej oraz treningu ekonomicznego w I edycji Projektu pt.: „Partnerstwo dla sukcesu społeczno-zawodowego mieszkańców powiatu płockiego”w 3 różnych terminach (turach) po 2 dni warsztatów. Wykonawca zapewni sale szkoleniowe i wyżywienie dla łącznie 49 osób: 39 osób/uczestników/czek projektu i 10 opiekunów. W warsztatach wezmą udział również osoby prowadzące warsztaty, których Wykonawca nie uwzględnia w ramach realizacji usługi zapewnienia wyżywienia. Dni prowadzenia warsztatów są kolejnymi dniami roboczymi przypadającymi jeden po drugim, od poniedziałku do piątku nieobejmującymi sobót i niedziel oraz świąt.

Uczestnicy projektu z opiekunami i z prowadzącymi są podzieleni na grupy: I grupa to łącznie 21 osób: 15 osób przebywających w pieczy zastępczej lub opuszczających pieczę zastępczą w wieku 15-25 lat (uczestnicy/czki projektu), 3 opiekunów i 3 prowadzących warsztaty (I tura), II grupa to łącznie 15 osób: 10 osób z niepełnosprawnością w wieku aktywności zawodowej (uczestnicy/czki projektu), 3 opiekunów i 2 prowadzących warsztaty (II tura) a grupa III obejmuje łącznie 22 osoby: 6 osób w wieku aktywności zawodowej korzystających z pomocy Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bielsku i 8 osób w wieku aktywności zawodowej korzystających z pomocy Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bulkowie (uczestnicy/czki projektu), 4 opiekunów i 4 prowadzących warsztaty (III tura).

**Zapewnienie wyżywienia przez Wykonawcę nie obejmuje osób prowadzących warsztaty**.

Dla każdej ww. grupy wynajem sal musi być zapewniony w 3 różnych dwudniowych terminach (turach) w następujący sposób:

1. **I tura** w terminie 22.06.2021 r.-23.06.2021 r.

I grupa łącznie 21 osób: 15 osób przebywających w pieczy zastępczej lub opuszczających pieczę zastępczą w wieku 15-25 lat (uczestnicy/czki projektu), 3 opiekunów i 3 prowadzących warsztaty, zostanie podzielona na 3 podgrupy, Wykonawca musi dla każdej z podgrup zapewnić po 1 sali na warsztaty tj. łącznie 3 sale na 2 dni, warsztaty będą prowadzone równocześnie każdego z dwóch dni po 6 godzin dla każdej podgrupy i na ten okres muszą zostać zapewnione sale szkoleniowe w następującym podziale:

Pierwszy dzień warsztatu 22.06.2021 r.

1. podgrupa (5 uczestników/czek projektu + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 7 osób x 6 godzin

2. podgrupa (5 uczestników/czek projektu + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 7 osób x 6 godzin

3. podgrupa (5 uczestników/czek projektu + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 7 osób x 6 godzin

Drugi dzień warsztatu 23.06.2021 r.

1. podgrupa (5 uczestników/czek projektu + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 7 osób x 6 godzin

2. podgrupa (5 uczestników/czek projektu + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 7 osób x 6 godzin

3. podgrupa (5 uczestników/czek projektu + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 7 osób x 6 godzin

1. **II tura** w terminie 24.06.2021 r.-25.06.2021 r.

II grupa łącznie 15 osób: 10 osób z niepełnosprawnością w wieku aktywności zawodowej (uczestnicy/czki projektu), 3 opiekunów i 2 prowadzących warsztaty, zostanie podzielona na 2 podgrupy, Wykonawca musi dla każdej z podgrup zapewnić po 1 sali na warsztaty tj. łącznie 2 sale na 2 dni, warsztaty będą prowadzone równocześnie każdego z dwóch dni po 6 godzin dla każdej podgrupy i na ten okres muszą zostać zapewnione sale szkoleniowe w następującym podziale:

Pierwszy dzień warsztatu 24.06.2021 r.

1. podgrupa (5 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 lub 2-óch opiekunów) → 1 sala dla min. 7 osób/maks. 8 osób x 6 godzin

2. podgrupa (5 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 lub 2-óch opiekunów) → 1 sala dla min. 7 osób/maks. 8 osób x 6 godzin

Drugi dzień warsztatu 25.06.2021 r.

1. podgrupa (5 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 lub 2-óch opiekunów) → 1 sala dla min. 7 osób/maks. 8 osób x 6 godzin

2. podgrupa (5 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 lub 2-óch opiekunów) → 1 sala dla min. 7 osób/maks. 8 osób x 6 godzin

1. **III tura** w terminie 29.06.2021 r.-30.06.2021 r.

III grupa łącznie 22 osoby: 6 osób w wieku aktywności zawodowej korzystających z pomocy Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bielsku i 8 osób w wieku aktywności zawodowej korzystających z pomocy Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bulkowie (uczestnicy/czki projektu), 4 opiekunów i 4 prowadzących warsztaty, ta grupa zostanie podzielona na 4 podgrupy, Wykonawca musi dla każdej z podgrup zapewnić po 1 sali na warsztaty tj. łącznie 4 sale na 2 dni, warsztaty będą prowadzone równocześnie każdego z dwóch dni po 6 godzin dla każdej podgrupy i na ten okres muszą zostać zapewnione sale szkoleniowe w następującym podziale:

Pierwszy dzień warsztatu 29.06.2021 r.

1. podgrupa (3 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 5 osób x 6 godzin

2. podgrupa (3 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 5 osób x 6 godzin

3. podgrupa (4 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 6 osób x 6 godzin

4. podgrupa (4 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 6 osób x 6 godzin

Drugi dzień warsztatu 30.06.2021 r.

1. podgrupa (3 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 5 osób x 6 godzin

2. podgrupa (3 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 5 osób x 6 godzin

3. podgrupa (4 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 6 osób x 6 godzin

4. podgrupa (4 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 6 osób x 6 godzin

Planowane godziny realizacji warsztatów w każdej turze: rozpoczęcie o godzinie 9:00 a zakończenie o godzinie 15:00. O faktycznych godzinach rozpoczęcia warsztatów w danej turze Zamawiający powiadomi Wykonawcę telefonicznie najpóźniej na 3 dni przez rozpoczęciem danej tury.

W salach powinna być możliwość zastosowania się do określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności Wykonawca powinien zapewnić płyn do dezynfekcji i maseczki ochronne.

Każda z sal musi spełniać wszelkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom szkoleniowym. Preferowane są sale z dostępem do światła dziennego.

Sale muszą być klimatyzowane z możliwością regulacji klimatyzacji, w tym wymianę powietrza i utrzymanie temperatury min. 20°C maks. 25°C z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego.

Sale szkoleniowe powinny być dostępne w każdej turze w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym zgodnie z harmonogramem warsztatów, który Zamawiający przekaże Wykonawcy nie później niż 3 dni przed terminem danej tury warsztatów.

W salach musi być:

* stół prezydialny dla maksymalnie 1 osoby,
* miejsca siedzące dla wszystkich uczestników - krzesła lub fotele, zapewniające możliwość robienia notatek, np. krzesła z pulpitem, z zachowaniem odpowiednich odstępów,
* laptop do prezentacji kompatybilny z ekranem multimedialnym, z zainstalowanym pakietem MS Office (tj. m.in. Power Point) lub urządzenie równoważne do prezentacji multimedialnych obsługujące pakiet MS Office i Power Point,
* rzutnik multimedialny,
* zapewnienie i podłączenie bezprzewodowego pilota do zmiany slajdów prezentacji,
* mikrofon stacjonarny przy stole prezydialnym oraz mikrofon bezprzewodowy, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym miejscu sali,
* nagłośnienie dostosowane do powierzchni sali, Wykonawca wykorzysta technologię, która nie powoduje przepięć/zakłóceń,
* dostęp do wi-fi,
* tablica typu „flipchart” i flamastry różne kolory,
* sprzątanie po zakończeniu warsztatu,
* stół recepcyjny oraz krzesła przed każdą salą, umożliwiające prowadzenie rejestracji uczestników i rozmieszczenia materiałów dla uczestników.

Obiekt/y, w którym/ych mieszczą się sale muszą zapewnić podczas trwania warsztatów we wszystkich turach pełne zaplecze sanitarne tj. toalety z WC z dostępem do bieżącej wody z ręcznikami papierowymi, papierem toaletowym i mydłem do rąk, w odpowiedniej ilości uzupełniane na bieżąco. Toalety muszą znajdować się w obiekcie/tach, w którym/ych są sale szkoleniowe, na tym samym poziomie/piętrze co sale szkoleniowe lub plus/minus jeden poziom, na który dotarcie będą ułatwiały oznakowania. Wykonawca zapewni sale dopasowane do liczby uczestników i bezpłatną szatnię/ miejsce na pozostawienie rzeczy na czas warsztatów.

Wykonawca zapewni sale szkoleniowe w obiekcie na terenie województwa mazowieckiego w powiecie płockim, sale mogą znajdować się również na terenie miasta Płock.

Usługi wynajmu sal i zapewnienia wyżywienia powinny być dostosowane do określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Sale szkoleniowe muszą być zlokalizowane w jednym obiekcie, z tym że dopuszcza się, aby sale podczas trwania jednej tury warsztatów były zlokalizowane w kilku obiektach położonych od siebie nie dalej niż w promieniu do 100 m .

Usługa zapewnienia wyżywienia obejmuje łącznie 49 osób i składa się na nią przygotowanie przerw kawowych w każdym dniu warsztatowym, obiadów w pierwszym i drugim dniu warsztatowym we wszystkich turach. Czas trwania przerwy kawowej podczas zajęć zostanie dostosowany do potrzeb uczestników, obiad natomiast planowany jest po zakończeniu każdego dnia warsztatów w każdej turze.

**Ceny jednostkowe oferowane przez Wykonawcę za wyżywienie nie powinny przekraczać cen określonych w Liście najczęściej finansowanych towarów i usług Działanie 9.1 Aktywizacja społeczno-zawodowa osób wykluczonych i przeciwdziałanie wykluczeniu społecznemu Nabór pozakonkursowy nr RPMA.09.01.00-IP.01-14-079/19: *„Catering - przerwa i obiad 45 zł/osoba/dzień”***

**W przeliczeniu na łączną liczbę 49 osób, tj. 39 uczestników/czek i 10 opiekunów, usługa będzie polegać na zapewnieniu łącznie 98 przerw kawowych z obiadem**,

* w każdej turze obiad pierwszego dnia i obiad drugiego dnia (godziny zostaną uzgodnione z Wykonawcą), obiady zasiadanie i serwowane do stolika, w pomieszczeniu odrębnym od sali wykładowej lub w restauracji z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników warsztatów. Każdy obiad powinien składać się w szczególności z:
	+ zupy,
	+ drugiego dania ciepłego (mięsne, rybne, warzywne - min. 2 do wyboru),
	+ sałatki (min. 2 do wyboru),
	+ wody mineralnej gazowanej, niegazowanej, lekko gazowanej, kawy parzonej, rozpuszczalnej, herbaty, soków owocowych 100 % min. 2 rodzaje, dodatków (mleko, cukier, słodzik, cytryny),
	+ dodatków: pieczywa, ziemniaków, frytek ryżu , klusków i itp.
	+ deseru;
* w każdej turze ciągła przerwa kawowa bez ograniczeń podczas prowadzenia warsztatów, pierwszego dnia warsztatu i drugiego dnia warsztatu, w pomieszczeniu odrębnym od sal, w których prowadzone są warsztaty lub dopuszcza się w salach, ale z zastrzeżeniem wyraźnie wyodrębnionego obszaru dla uczestników warsztatów. Przerwa kawowa powinna się składać w szczególności z:
* wody mineralnej gazowanej, niegazowanej, lekko gazowanej, kawy parzonej, rozpuszczalnej, herbaty, dodatków (mleko, cukier, słodzik, cytryny),
* napojów (woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe 100% - min. 2 rodzaje),
* kruchych ciasteczek (min. 3 rodzaje),
* owoców różnych rodzajów,

Stoliki, krzesła, zastawa porcelanowa i szklana oraz sztućce i obsługa kelnerska muszą być zapewnione w liczbie wystarczającej dla liczby uczestników warsztatów i opiekunów.

Serwis gastronomiczny obejmuje przygotowanie wyżywienia, obsługę kelnerską, nakrycie stołów/obrusy, zastawę porcelanową i szklaną, sztućce oraz sprzątanie.

W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

* terminowego przygotowania przerw kawowych z obiadem zgodnie z harmonogramem warsztatów,
* zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy  przygotowaniu posiłków, w tym dostosowania się do określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
* przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych, pełnowartościowych, ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

Wykonawca musi zapewnić na czas trwania warsztatów:

* co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej i obsługi warsztatów w trakcie danej tury dostępną w trakcie pobytu na wezwanie Zamawiającego,
* osobę odpowiedzialną za funkcjonowanie sprzętu multimedialnego i komputerowego oraz dźwięk,
* osobę odpowiedzialną za utrzymanie czystości,
* oznakowanie sal szkoleniowych wykonane zgodnie z wytycznymi Zamawiającego oraz drogi do sal i toalet wykonane przez Wykonawcę,
* montaż przekazanych przez Zamawiającego materiałów informacyjno-promocyjnych o realizowanym projekcie.

Zamawiający zakłada możliwość rejestracji fotograficznej (we własnym zakresie) przebiegu warsztatów. W związku z powyższym Wykonawca powinien w salach zapewnić warunki umożliwiające przeprowadzenie takiej rejestracji.

Zamawiający nie przewiduje realizacji warsztatów w ośrodkach typu SPA lub świadczących usługi o charakterze SPA, z zastrzeżeniem, iż w przypadku złożenia oferty przez Wykonawcę świadczącego usługi SPA w ramach prowadzonej działalności, cena usługi będącej przedmiotem zamówienia nie może zawierać cen zabiegów SPA. Wykonawca musi wtedy złożyć oświadczenie, że usługa nie zawiera cen zabiegów SPA.

Wykonawca zapewni, że sale w których będą się odbywać warsztaty w każdej turze będą przeznaczone do wyłącznej dyspozycji Zamawiającego w zakresie realizacji usługi wynajmu sal z wyżywieniem i prowadzenia warsztatów i nie będą w nich świadczone usługi na rzecz podmiotów i osób trzecich podczas realizacji warsztatów. Podczas realizacji warsztatów do sal nie mogą mieć dostępu osoby postronne, nieupoważnione przez Wykonawcę do uczestniczenia w realizacji przedmiotu zamówienia.

**Wykonawca dołączy do oferty:**

* **opis obiektu, w którym będą realizowane ww. usługi, z pełną nazwą i lokalizacją,**
* **propozycje menu na wszystkie przerwy kawowe i obiady. Każdego dnia warsztatu Wykonawca zapewni inne menu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany menu.**

Wykonawca zobowiązany będzie do prawidłowego wystawienia Zamawiającemu rachunku/faktury VAT z wykonanej usługi, który/a musi zawierać następujące pozycje wg budżetu projektu z określeniem prawidłowej stawki podatku VAT:

* wyżywienie podczas warsztatu - przerwa kawowa
* wyżywienie podczas warsztatu - obiad
* koszt wynajmu sali szkoleniowej podczas warsztatu

**Termin realizacji zamówienia:**

**Część I** *Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 2 Warsztaty z zakresu kształtowania aktywnej i odpowiedzialnej postawy życiowej oraz treningu ekonomicznego*

I tura 22-23.06.2021 r.

II tura 24-25.06.2021 r.

III tura 29-30.06.2021 r.

**Część II** Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 6 Warsztaty z zakresu autoprezentacji w I edycji Projektu pt.: „Partnerstwo dla sukcesu społeczno-zawodowego mieszkańców powiatu płockiego”w 3 różnych terminach (turach) po 2 dni warsztatów. Wykonawca zapewni sale szkoleniowe i wyżywienie dla łącznie 49 osób: 39 osób/uczestników/czek projektu i 10 opiekunów. W warsztatach wezmą udział również osoby prowadzące warsztaty, których Wykonawca nie uwzględnia w ramach realizacji usługi zapewnienia wyżywienia. Dni prowadzenia warsztatów są kolejnymi dniami roboczymi przypadającymi jeden po drugim, od poniedziałku do piątku nieobejmującymi sobót i niedziel oraz świąt.

Uczestnicy projektu z opiekunami i z prowadzącymi są podzieleni na grupy: I grupa to łącznie 21 osób: 15 osób przebywających w pieczy zastępczej lub opuszczających pieczę zastępczą w wieku 15-25 lat (uczestnicy/czki projektu), 3 opiekunów i 3 prowadzących warsztaty (I tura), II grupa to łącznie 15 osób: 10 osób z niepełnosprawnością w wieku aktywności zawodowej (uczestnicy/czki projektu), 3 opiekunów i 2 prowadzących warsztaty (II tura) a grupa III obejmuje łącznie 22 osoby: 6 osób w wieku aktywności zawodowej korzystających z pomocy Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bielsku i 8 osób w wieku aktywności zawodowej korzystających z pomocy Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bulkowie (uczestnicy/czki projektu), 4 opiekunów i 4 prowadzących warsztaty (III tura).

**Zapewnienie wyżywienia przez Wykonawcę nie obejmuje osób prowadzących warsztaty**.

Dla każdej ww. grupy wynajem sal musi być zapewniony w 3 różnych dwudniowych terminach (turach) w następujący sposób:

1. **I tura** w terminie 05.07.2021 r.-06.07.2021 r.

I grupa łącznie 21 osób: 15 osób przebywających w pieczy zastępczej lub opuszczających pieczę zastępczą w wieku 15-25 lat (uczestnicy/czki projektu), 3 opiekunów i 3 prowadzących warsztaty, zostanie podzielona na 3 podgrupy, Wykonawca musi dla każdej z podgrup zapewnić po 1 sali na warsztaty tj. łącznie 3 sale na 2 dni, warsztaty będą prowadzone równocześnie każdego z dwóch dni po 6 godzin dla każdej podgrupy i na ten okres muszą zostać zapewnione sale szkoleniowe w następującym podziale:

Pierwszy dzień warsztatu 05.07.2021 r.

1. podgrupa (5 uczestników/czek projektu + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 7 osób x 6 godzin

2. podgrupa (5 uczestników/czek projektu + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 7 osób x 6 godzin

3. podgrupa (5 uczestników/czek projektu + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 7 osób x 6 godzin

Drugi dzień warsztatu 06.07.2021 r.

1. podgrupa (5 uczestników/czek projektu + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 7 osób x 6 godzin

2. podgrupa (5 uczestników/czek projektu + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 7 osób x 6 godzin

3. podgrupa (5 uczestników/czek projektu + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 7 osób x 6 godzin

1. **II tura** w terminie 07.07.2021 r.-08.07.2021 r.

II grupa łącznie 15 osób: 10 osób z niepełnosprawnością w wieku aktywności zawodowej (uczestnicy/czki projektu), 3 opiekunów i 2 prowadzących warsztaty, zostanie podzielona na 2 podgrupy, Wykonawca musi dla każdej z podgrup zapewnić po 1 sali na warsztaty tj. łącznie 2 sale na 2 dni, warsztaty będą prowadzone równocześnie każdego z dwóch dni po 6 godzin dla każdej podgrupy i na ten okres muszą zostać zapewnione sale szkoleniowe w następującym podziale:

Pierwszy dzień warsztatu 07.07.2021 r.

1. podgrupa (5 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 lub 2-óch opiekunów) → 1 sala dla min. 7 osób/maks. 8 osób x 6 godzin

2. podgrupa (5 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 lub 2-óch opiekunów) → 1 sala dla min. 7 osób/maks. 8 osób x 6 godzin

Drugi dzień warsztatu 08.07.2021 r.

1. podgrupa (5 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 lub 2-óch opiekunów) → 1 sala dla min. 7 osób/maks. 8 osób x 6 godzin

2. podgrupa (5 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 lub 2-óch opiekunów) → 1 sala dla min. 7 osób/maks. 8 osób x 6 godzin

1. **III tura** w terminie 12.07.2021r.-13.07.2021 r.

III grupa łącznie 22 osoby: 6 osób w wieku aktywności zawodowej korzystających z pomocy Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bielsku i 8 osób w wieku aktywności zawodowej korzystających z pomocy Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bulkowie (uczestnicy/czki projektu), 4 opiekunów i 4 prowadzących warsztaty, ta grupa zostanie podzielona na 4 podgrupy, Wykonawca musi dla każdej z podgrup zapewnić po 1 sali na warsztaty tj. łącznie 4 sale na 2 dni, warsztaty będą prowadzone równocześnie każdego z dwóch dni po 6 godzin dla każdej podgrupy i na ten okres muszą zostać zapewnione sale szkoleniowe w następującym podziale:

Pierwszy dzień warsztatu 12.07.2021 r.

1. podgrupa (3 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 5 osób x 6 godzin

2. podgrupa (3 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 5 osób x 6 godzin

3. podgrupa (4 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 6 osób x 6 godzin

4. podgrupa (4 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 6 osób x 6 godzin

Drugi dzień warsztatu 13.07.2021 r.

1. podgrupa (3 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 5 osób x 6 godzin

2. podgrupa (3 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 5 osób x 6 godzin

3. podgrupa (4 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 6 osób x 6 godzin

4. podgrupa (4 uczestników/czek + 1 prowadzący + 1 opiekun) → 1 sala dla 6 osób x 6 godzin

Planowane godziny realizacji warsztatów w każdej turze: rozpoczęcie o godzinie 9:00 a zakończenie o godzinie 15:00. O faktycznych godzinach rozpoczęcia warsztatów w danej turze Zamawiający powiadomi telefonicznie Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przez rozpoczęciem danej tury.

W salach powinna być możliwość zastosowania się do określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności Wykonawca powinien zapewnić płyn do dezynfekcji i maseczki ochronne.

Każda z sal musi spełniać wszelkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom szkoleniowym.

Preferowane są sale z dostępem do światła dziennego.

Sale muszą być klimatyzowane z możliwością regulacji klimatyzacji, w tym wymianę powietrza i utrzymanie temperatury min. 20°C maks. 25°C z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego.

Sale szkoleniowe powinny być dostępne w każdej turze w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym zgodnie z harmonogramem warsztatów, który Zamawiający przekaże Wykonawcy nie później niż 3 dni przed terminem danej tury warsztatów.

W salach musi być:

* stół prezydialny dla maksymalnie 1 osoby,
* miejsca siedzące dla wszystkich uczestników - krzesła lub fotele, zapewniające możliwość robienia notatek, np. krzesła z pulpitem, z zachowaniem odpowiednich odstępów,
* laptop do prezentacji kompatybilny z ekranem multimedialnym, z zainstalowanym pakietem MS Office (tj. m.in. Power Point) lub urządzenie równoważne do prezentacji multimedialnych obsługujące pakiet MS Office i Power Point,
* rzutnik multimedialny,
* zapewnienie i podłączenie bezprzewodowego pilota do zmiany slajdów prezentacji,
* mikrofon stacjonarny przy stole prezydialnym oraz mikrofon bezprzewodowy; nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym miejscu sali,
* nagłośnienie dostosowane do powierzchni sali, Wykonawca wykorzysta technologię, która nie powoduje przepięć/zakłóceń,
* dostęp do wi-fi,
* tablica typu „flipchart” i flamastry różne kolory,
* sprzątanie po zakończeniu warsztatu,
* stół recepcyjny oraz krzesła przed każdą salą, umożliwiające prowadzenie rejestracji uczestników i rozmieszczenia materiałów dla uczestników.

Obiekt/y, w którym/ych mieszczą się sale muszą zapewnić podczas trwania warsztatów we wszystkich turach pełne zaplecze sanitarne tj. toalety z WC z dostępem do bieżącej wody z ręcznikami papierowymi, papierem toaletowym i mydłem do rąk, w odpowiedniej ilości uzupełniane na bieżąco. Toalety muszą znajdować się w obiekcie/tach, w którym/ych są sale szkoleniowe, na tym samym poziomie/piętrze co sale szkoleniowe lub plus/minus jeden poziom, na który dotarcie będą ułatwiały oznakowania. Wykonawca zapewni sale dopasowane do liczby uczestników i bezpłatną szatnię/ miejsce na pozostawienie rzeczy na czas warsztatów.

Wykonawca zapewni sale szkoleniowe w obiekcie na terenie województwa mazowieckiego w powiecie płockim, sale mogą znajdować się również na terenie miasta Płock.

Usługi wynajmu sal i zapewnienia wyżywienia powinny być dostosowane do określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Sale szkoleniowe muszą być zlokalizowane w jednym obiekcie, z tym że dopuszcza się, aby sale podczas trwania jednej tury warsztatów były zlokalizowane w kilku obiektach położonych od siebie nie dalej niż w promieniu do 100 m.

Usługa zapewnienia wyżywienia obejmuje łącznie 49 osób i składa się na nią przygotowanie przerw kawowych w każdym dniu warsztatowym, obiadów w pierwszym i drugim dniu warsztatowym we wszystkich turach. Czas trwania przerwy kawowej podczas zajęć zostanie dostosowany do potrzeb uczestników, obiad natomiast planowany jest po zakończeniu każdego dnia warsztatów w każdej turze.

**Ceny jednostkowe oferowane przez Wykonawcę za wyżywienie nie powinny przekraczać cen określonych w Liście najczęściej finansowanych towarów i usług Działanie 9.1 Aktywizacja społeczno-zawodowa osób wykluczonych i przeciwdziałanie wykluczeniu społecznemu Nabór pozakonkursowy nr RPMA.09.01.00-IP.01-14-079/19: *„Catering - przerwa i obiad 45 zł/osoba/dzień”***

**W przeliczeniu na łączną liczbę 49 osób, tj. 39 uczestników/czek i 10 opiekunów, usługa będzie polegać na zapewnieniu łącznie 98 przerw kawowych z obiadem**,

* w każdej turze obiad pierwszego dnia i obiad drugiego dnia (godziny zostaną uzgodnione z Wykonawcą), obiady zasiadanie i serwowane do stolika, w pomieszczeniu odrębnym od sali wykładowej lub w restauracji z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników warsztatów. Każdy obiad powinien składać się w szczególności z:
	+ zupy,
	+ drugiego dania ciepłego (mięsne, rybne, warzywne - min. 2 do wyboru),
	+ sałatki (min. 2 do wyboru),
	+ wody mineralnej gazowanej, niegazowanej, lekko gazowanej, kawy parzonej, rozpuszczalnej, herbaty, soków owocowych 100 % min. 2 rodzaje, dodatków (mleko, cukier, słodzik, cytryny),
	+ dodatków: pieczywa, ziemniaków, frytek ryżu , klusków i itp.
	+ deseru,
* w każdej turze ciągła przerwa kawowa bez ograniczeń podczas prowadzenia warsztatów, pierwszego dnia warsztatu i drugiego dnia warsztatu, w pomieszczeniu odrębnym od sal, w których prowadzone są warsztaty lub dopuszcza się w salach, ale z zastrzeżeniem wyraźnie wyodrębnionego obszaru dla uczestników warsztatów. Przerwa kawowa powinna się składać w szczególności z:
* wody mineralnej gazowanej, niegazowanej, lekko gazowanej, kawy parzonej, rozpuszczalnej, herbaty, dodatków (mleko, cukier, słodzik, cytryny),
* napojów (woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe 100% - min. 2 rodzaje),
* kruchych ciasteczek (min. 3 rodzaje),
* owoców różnych rodzajów.

Stoliki, krzesła, zastawa porcelanowa i szklana oraz sztućce i obsługa kelnerska muszą być zapewnione w liczbie wystarczającej dla liczby uczestników warsztatów i opiekunów.

Serwis gastronomiczny obejmuje przygotowanie wyżywienia, obsługę kelnerską, nakrycie stołów/obrusy, zastawę porcelanową i szklaną, sztućce oraz sprzątanie.

W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

* terminowego przygotowania przerw kawowych z obiadem zgodnie z harmonogramem warsztatów,
* zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy  przygotowaniu posiłków, w tym dostosowania się do określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
* przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych, pełnowartościowych, ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

Wykonawca musi zapewnić na czas trwania warsztatów:

* co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej i obsługi warsztatów w trakcie danej tury dostępną w trakcie pobytu na wezwanie Zamawiającego,
* osobę odpowiedzialną za funkcjonowanie sprzętu multimedialnego i komputerowego oraz dźwięk,
* osobę odpowiedzialną za utrzymanie czystości,
* oznakowanie sal szkoleniowych oraz drogi do sal, wykonane zgodnie z wytycznymi Zamawiającego,
* montaż przekazanych przez Zamawiającego materiałów informacyjno-promocyjnych o realizowanym projekcie.

Zamawiający zakłada możliwość rejestracji fotograficznej (we własnym zakresie) przebiegu warsztatów. W związku z powyższym Wykonawca powinien w salach zapewnić warunki umożliwiające przeprowadzenie takiej rejestracji.

Zamawiający nie przewiduje realizacji warsztatów w ośrodkach typu SPA lub świadczących usługi o charakterze SPA, z zastrzeżeniem, iż w przypadku złożenia oferty przez Wykonawcę świadczącego usługi SPA w ramach prowadzonej działalności, cena usługi będącej przedmiotem zamówienia nie może zawierać cen zabiegów SPA. Wykonawca musi wtedy złożyć oświadczenie, że usługa nie zawiera cen zabiegów SPA.

Wykonawca zapewni, że sale w których będą się odbywać warsztaty w każdej turze będą przeznaczone do wyłącznej dyspozycji Zamawiającego w zakresie realizacji usługi wynajmu sal z wyżywieniem i prowadzenia warsztatów i nie będą w nich świadczone usługi na rzecz podmiotów i osób trzecich podczas realizacji warsztatów. Podczas realizacji warsztatów do sal nie mogą mieć dostępu osoby postronne, nieupoważnione przez Wykonawcę do uczestniczenia w realizacji przedmiotu zamówienia.

**Wykonawca dołączy do oferty:**

* **opis obiektu, w którym będą realizowane ww. usługi, z pełną nazwą i lokalizacją,**
* **propozycje menu na wszystkie przerwy kawowe i obiady. Każdego dnia warsztatu Wykonawca zapewni inne menu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany menu.**

Wykonawca zobowiązany będzie do prawidłowego wystawienia Zamawiającemu rachunku/faktury VAT z wykonanej usługi, który/a musi zawierać następujące pozycje wg budżetu projektu z określeniem prawidłowej stawki podatku VAT:

* wyżywienie podczas warsztatu - przerwa kawowa
* wyżywienie podczas warsztatu - obiad
* koszt wynajmu sali szkoleniowej podczas warsztatu

**Termin realizacji zamówienia:**

**Część II** *Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 6 Warsztaty z zakresu autoprezentacji*

I tura 05-06.07.2021 r.

II tura 07-08.07.2021 r.

III tura 12-13.07.2021 r.

**W odniesieniu do Części I i Części II zamówienia Wykonawca:**

1. zrealizuje zamówienie dostosowując się do określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
2. udzieli Zamawiającemu na jego żądanie, pisemnych informacji w zakresie postępów w przebiegu wykonania zamówienia;
3. zobowiąże się do stosowania zasad równości szans i niedyskryminacji a także równości szans kobiet i mężczyzn, zgodnie z wytycznymi w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020;
4. będzie przestrzegał zasad dotyczących promocji i informacji zgodnie z wytycznymi w zakresie informacji i promocji projektów dofinansowanych w ramach RPO WM na lata 2014-2020;
5. oświadczy, że posiada uprawnienia do prowadzenia działalności związanej z wynajmem nieruchomości innych niż mieszkalne i usługami restauracyjnymi i dotyczącymi podawania posiłków, przygotowywania i dostarczania cateringu;
6. dysponuje potencjałem osobowym niezbędnym do realizacji zamówienia tj. osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje z zakresu przedmiotu zamówienia zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa nakładającymi obowiązek ich posiadania;
7. posiada lub/i dysponuje infrastrukturą, bazą lokalową z odpowiednimi warunkami, sprzętami, urządzeniami, wyposażeniem, materiałami i pomocami niezbędnymi do prowadzenia działalności związanej z przedmiotem zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
8. w przypadku niedysponowania/nieposiadania samodzielnie odpowiednimi/nich zasobami/ów, o których mowa w pkt 6-7, Wykonawca oświadczy, że na dzień składania oferty posiada zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że realizując zamówienie, Wykonawca będzie dysponował niezbędnymi zasobami tego podmiotu i gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów podczas realizacji zamówienia w całym okresie jego realizacji; podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z Wykonawcą za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.
9. będzie informował uczestników/uczestniczki o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego;
10. będzie korzystał z własnych narzędzi przy realizacji zamówienia, w tym we własnym zakresie przygotuje materiały niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia;
11. zobowiązuje się do bieżącego informowania, w formie pisemnej lub e-mail, Zamawiającego o wszelkich okolicznościach, jakie mogą mieć wpływ na terminowość lub jakość wykonywanego przedmiotu zamówienia lub mogą stanowić przeszkodę w jego wykonaniu;
12. zobowiązuje się współpracować z kadrą projektu w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia;
13. zobowiązuje się przy przetwarzaniu danych osobowych zapewnić zgodność przetwarzania danych z wszelkimi, obecnymi oraz przyszłymi przepisami prawa dotyczącymi ochrony danych osobowych i prywatności, oraz obowiązującymi aktami wewnętrznymi Zamawiającego w ww. zakresie;
14. wypełni obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 i/lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu realizacji zamówienia;
15. zobowiązuje się zachować tajemnicę i nie ujawniać (z wyjątkiem używania lub ujawniania za wiedzą i po pisemnej akceptacji Zamawiającego) jakichkolwiek informacji, o poufnym charakterze, zgromadzonych w czasie realizacji zamówienia;
16. zobowiązuje się do potwierdzenia wykonania przedmiotu zamówienia protokołem wskazującym prawidłowe wykonanie usługi, w tym sporządzenia sprawozdania z realizacji usługi;
17. podczas realizacji usług korzysta z narzędzi własnych, materiałów i pomocy niezbędnych do prowadzenie działalności w zakresie przedmiotu zamówienia;
18. ma obowiązek przestrzegania zasady niedyskryminacji i równości szans kobiet i mężczyzn;
19. ma obowiązek przygotowania we własnym zakresie materiałów niezbędnych do wykonania zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie;
20. zobowiązany jest do wystawienia Zamawiającemu rachunku/faktury VAT z wykonanej usługi zawierającego/ej pozycje z budżetu projektu odnoszące się do danej części zamówienia w podziale na :
* wyżywienie podczas warsztatu - przerwa kawowa
* wyżywienie podczas warsztatu - obiad
* koszt wynajmu sali szkoleniowej podczas warsztatu;
1. ma obowiązek oszacować wszystkie niezbędne koszty związane z realizacją zamówienia, cena musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do realizacji zamówienia.

Realizacja zamówienia w części I i II musi uwzględniać potrzeby osób z orzeczoną niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym i znacznym. Osoby biorące udział w zadaniach stanowiących przedmiot zamówienia nie posiadają orzeczeń o niepełnosprawności ruchowej wymagającej określonych usprawnień. Wykonawca przystępując do realizacji zamówienia powinien zapoznać się z treścią Wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014 – 2020, które można pobrać ze strony <https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl>

Zamówienie zostało podzielone na części.

Wykonawca może złożyć oferty częściowe na jedną lub dwie części zamówienia. Postępowanie może zakończyć się wyborem kilku Wykonawców.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Zamawiający dopuszcza możliwość odstąpienia od realizacji zamówienia, unieważnienia postępowania, zmiany terminów realizacji zamówienia i dopuszcza możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby uczestników/czek w szczególności w związku ze stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Wykonawca zobowiązuje się do stosowania się podczas realizacji przedmiotu zamówienia do określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

* + - 1. **Termin wykonania zamówienia:**

**Część I** *Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 2 Warsztaty z zakresu kształtowania aktywnej i odpowiedzialnej postawy życiowej oraz treningu ekonomicznego*

I tura 22-23.06.2021 r.

II tura 24-25.06.2021 r.

III tura 29-30.06.2021 r.

**Część II** *Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 6 Warsztaty z zakresu autoprezentacji*

I tura 05-06.07.2021 r.

II tura 07-08.07.2021 r.

III tura 12-13.07.2021 r.

* + - 1. **Kryterium oceny oferty:**

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie następujących kryteriów dla danej części:

1. Zamawiający oceni i porówna jedynie kompletne oferty, które nie zostaną odrzucone:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Kryteria** | **Waga punktowa (pkt)** | **Waga procentowa (%)** |
|  | CENA CAŁKOWITA BRUTTO | **100 pkt** | **100 (%)** |

1. Cena brutto to cena jaką Zamawiający będzie zobowiązany ponieść w związku z realizacją niniejszej usługi. Podstawą do ustalenia ceny oferty jest pełny zakres zamówienia, określony w opisie przedmiotu zamówienia.
2. Cena na formularzu ofertowym może być tylko jedna. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
3. Cena podana przez Wykonawcę musi obejmować całkowity koszt wykonania usługi.
4. Cena brutto oferty musi być wyższa niż 0 zł, wyrażona w złotych polskich (PLN) i określona z dokładnością do jednego grosza (tj. do dwóch miejsc po przecinku).
5. Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia oraz wszelkie opłaty i podatki wynikające z obowiązujących przepisów.
6. Sposób obliczania punktów dla kryterium: Cena

Będzie brana pod uwagę cena wskazana w formularzu ofertowym. Oferta najtańsza, niepodlegająca odrzuceniu, otrzyma 100 pkt, oferty droższe otrzymają proporcjonalnie mniej punktów. Punkty za kryterium cena będą obliczone wg wzoru:

Najniższa cena brutto spośród badanych ofert

 C = --------------------------------- x 100 pkt

Cena brutto oferty badanej

C - ilość punktów w kryterium „cena”

1 pkt = 1%

1. **Zasady wyboru najkorzystniejszej oferty:**
2. Zamawiający udzieli niniejszego zamówienia temu Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru w postępowaniu więcej niż jednego Wykonawcy ze względu na podział zamówienia na  dwie części.
3. Wykonawca maksymalnie może zdobyć 100 pkt. Maksymalna liczba punktów w kryterium równa jest określonej wadze kryterium w %. Liczba punktów będzie zaokrąglana do dwóch miejsc po przecinku.
4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, nie podlegająca odrzuceniu, która otrzyma największą liczbę punktów.
5. Przed zawarciem umowy Zamawiający może prowadzić dodatkowe negocjacje z Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, w szczególności jeśli oferta przekroczy kwoty, które Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia lub zaproponowana cena w rażący sposób odbiega od cen rynkowych. Jeżeli najniższa złożona oferta przekracza cenę zakontraktowaną w budżecie projektu, Zamawiający dopuszcza przeprowadzenie ze wszystkimi Oferentami negocjacji. Jeśli w wyniku negocjacji dojdzie do zmiany treści ofert, Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę ostateczną w terminie 2 dni od dnia zakończenia negocjacji.
6. W przypadku niewybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość wyboru Wykonawcy z tzw. wolnej ręki.
7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień i uzupełnień dotyczących treści złożonych ofert (jeżeli nie naruszy to konkurencyjności), w szczególności Zamawiający może żądać zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby Wykonawcy lub innego podmiotowego środka dowodowego potwierdzającego, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tego podmiotu.
8. Uzupełnieniu nie podlegają: formularz ofertowy.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny oferty wiarygodności przedstawionych przez Wykonawców dokumentów, oświadczeń, wykazów, danych i informacji.
10. Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wynikach postępowania w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w ofercie i upublicznienia wyboru.
11. Wykonawca ma także obowiązek podać ceny jednostkowe brutto (załącznik nr 5) odpowiednio dla danej części, co będzie mieć charakter informacyjny dla Zamawiającego i stanowić potwierdzenie, że usługa zostanie wykonana po cenie rynkowej.
12. **Obowiązująca stawka podatku Vat:** stawka musi być zgodna z obowiązującą matrycą stawek VAT dla danego towaru lub usługi na podstawie przepisów ustawy o VAT lub towar lub usługa jest zwolniona z podatku VAT na podstawie odrębnych przepisów, co Wykonawca zaznaczy w ofercie.
13. **Warunki udziału w postępowaniu:**
	1. Zamawiający zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie podmioty ekonomii społecznej. Przez podmioty ekonomii społecznej należy rozumieć podmioty określone w definicji zawartej w „Wytycznych w zakresie realizacji przedsięwzięć w obszarze włączenia społecznego i zwalczania ubóstwa z wykorzystaniem środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego na lata 2014-2020.” Weryfikacja statusu Wykonawcy odbędzie się na podstawie oświadczenia Wykonawcy - załącznik nr 4 do zapytania - oraz aktualnego dokumentu potwierdzającego status Wykonawcy jako podmiotu ekonomii społecznej. Wykonawca musi także spełnić warunek posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym i uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Ponadto o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej, dysponowania potencjałem osobowym, muszą posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie w zakresie przedmiotu zamówienia oraz znajdują się w sytuacji ekonomicznej i prawnej umożliwiającej realizację zlecenia.

Ocena spełniania przedstawionego powyżej warunku zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia” na podstawie złożonego oświadczenia przez Wykonawcę oraz aktualnego dokumentu potwierdzającego status Wykonawcy jako podmiotu ekonomii społecznej.

* 1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy w zakresie spełniania warunku dotyczącego posiadanej wiedzy i doświadczenia: w okresie 3 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres działalności jest krótszy w tym okresie, wykonali w sposób należyty co najmniej 5 usług wynajmu sal z zapewnieniem wyżywienia/cateringu dla co najmniej 50 osób łącznie, w szczególności w ramach organizowania szkoleń, kursów, warsztatów, spotkań prezentacyjnych, konferencji, działalności edukacyjnej itp. Wymóg dotyczący 50 osób będzie oceniany łącznie, czyli nie wymaga się, by w pojedynczej usłudze wynajmu sal z wyżywieniem brało udział 50 osób.

Ocena spełniania przedstawionego powyżej warunku zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”. Wykonawca, który nie spełni któregokolwiek z warunków zostanie odrzucony w postępowaniu. Zamawiający uzna powyższy warunek za spełnione w oparciu o poprawnie wypełniony załącznik nr 3 do ogłoszenia, do którego Wykonawca musi załączyć dokumenty potwierdzające należyte wykonanie ww. usług np. referencje, protokoły odbioru usługi lub inne, z których będzie jednoznacznie wynikać należyte wykonanie usług i  posiadane doświadczenie.

* 1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona notarialnie) należy dołączyć do oferty.
	2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek określony w pkt 1 i 2 musi spełniać co najmniej jeden z Wykonawców samodzielnie.
	3. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, którzy nie wykazali spełniania warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt 1 i 2.
	4. W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu, określonego w pkt 1 i 2, Wykonawcy muszą złożyć wraz z oferta następujące dokumenty: aktualny dokument potwierdzający status Wykonawcy jako podmiotu ekonomii społecznej, wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres działalności jest krótszy w tym okresie, sporządzony zgodnie z załącznikiem nr 3 i dokumenty potwierdzające należyte wykonanie każdej z tych usług np. referencje, protokoły odbioru usługi lub inne, z których będzie jednoznacznie wynikać należyte wykonanie usługi i oświadczenie z załącznika nr 4.
	5. Oświadczenia dotyczące Wykonawcy/Wykonawców występujących wspólnie składane są w oryginale. Dokumenty inne niż oświadczenia składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
	6. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca lub Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. W przypadku potwierdzania dokumentów za zgodność z oryginałem, na dokumentach tych muszą się znaleźć podpisy Wykonawcy oraz klauzula „za zgodność z oryginałem". W przypadku dokumentów wielostronicowych, należy poświadczyć za zgodność z oryginałem każdą stronę dokumentu, ewentualnie poświadczenie może znaleźć się na jednej ze stron wraz z informacją o liczbie poświadczanych stron.
	7. Podpisy na dokumentach powinny być złożone w sposób pozwalający zidentyfikować osobę podpisującą. Zaleca się opatrzenie podpisu pieczątką z imieniem i nazwiskiem osoby podpisującej.
	8. O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie podmioty, które nie są powiązane
	z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
* uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
* posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
* pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta,
pełnomocnika,
* pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
	1. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
* jest niezgodna z treścią opisu przedmiotu zamówienia i niniejszym zapytaniem,
* Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu,
* jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
* Wykonawca został wykluczony z postępowania,
* oferta wpłynęła po terminie składania ofert,
* w przypadku przedstawienia przez Wykonawcę informacji nieprawdziwych.

Ocena spełniania przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”. Wykonawca, który nie spełni któregokolwiek z warunków zostanie wykluczony z postępowania a jego oferta odrzucona.

1. **Dokumenty, jakie Wykonawca powinien załączyć do niniejszej oferty:**
	1. Formularz ofertowy
	2. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych.
	3. Wykaz usług z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie usług.
	4. Oświadczenie Wykonawcy.
	5. Oświadczenie dot. ceny jednostkowej.
	6. Opis obiektu, w którym będą realizowane usługi, z pełną nazwą i lokalizacją, propozycje menu na wszystkie przerwy kawowe i obiady.
	7. Aktualny dokument potwierdzający status Wykonawcy jako podmiotu ekonomii społecznej.
	8. Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych.
2. **Zamawiający dopuszcza możliwość wezwania Wykonawcy do uzupełnienia brakujących dokumentów, przy czym uzupełnienie oferty nie może dotyczyć ceny ofertowej.**
3. **Dokumenty składane są w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę (z wyjątkiem pełnomocnictwa – oryginał lub kopia poświadczona notarialnie).**
4. **Sposób przygotowania oferty:**
5. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę na daną część zamówienia. Jeżeli Wykonawca złoży więcej niż jedną ofertę na jedną część zamówienia, wówczas wszystkie jego oferty w tej części zostaną odrzucone.
6. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej na formularzu, stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.
7. Wykonawca dokonuje wyceny przedmiotu zamówienia określonego w opisie przedmiotu zamówienia na własną odpowiedzialność i ryzyko.
8. Cena oferty winna obejmować wszelkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
9. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Jeżeli z dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub pełnomocnictwa wynika, że do reprezentowania Wykonawcy upoważnionych jest łącznie kilka osób dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby.
10. Upoważnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty. Jeżeli upoważnienie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej) do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną notarialnie kopię stosownego pełnomocnictwa wystawionego przez osoby do tego upoważnione.
11. Wzory dokumentów dołączonych do niniejszego zapytania powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę i dołączone do oferty lub przygotowane przez Wykonawcę w formie zgodnej z niniejszym zapytaniem.
12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
13. Wykonawca w trakcie postępowania może zwracać się z pytaniami o wyjaśnienie niniejszego zapytania.
14. Wykonawca przed upływem terminu składania ofert może dokonywać jej zmian, uzupełnień, wycofań.
15. Ofertę należy złożyć w jednej z wymienionych form: przesyłką kurierską, listownie pocztą tradycyjną, przez przedstawiciela lub osobiście (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego).
16. Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawiane w formie oryginałów lub poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem kopii.
17. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wówczas, gdy złożona przez Wykonawcę kserokopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi uzasadnione wątpliwości, co do jej prawdziwości.
18. Postępowanie jest prowadzone w języku polskim.
19. Forma pisemna zastrzeżona jest do złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, pełnomocnictwa oraz uzupełnień, złożonych na wezwanie Zamawiającego.
20. Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem, należy kierować na adres: Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Płocku ul. Bielska 57A, 09-400 Płock, tel. 24 267 68 28 Faks: 24 267 68 47, e-mail: pcpr@pcpr.plock.pl
21. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego, z przekazanym pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, wnioskiem o wyjaśnienie treści zapytania wraz z załącznikami. Zamawiający udzieli odpowiedzi niezwłocznie, nie później jednak niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert umieszczając odpowiedź na stronie internetowej dedykowanej dla zapytania i stronie Zamawiającego http://pcpr.plock.pl oraz BIP http://pcpr.powiat-plock.pl pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia o zamówieniu wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
22. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.
23. Wykonawca może złożyć oferty częściowe na jedną lub dwie części zamówienia.
24. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
25. Wykonawca zastrzegając tajemnice przedsiębiorstwa zobowiązany jest dołączyć do oferty pisemne uzasadnienie odnośnie charakteru zastrzeżonych w niej informacji wraz ze wskazaniem działań podjętych w celu zastrzeżenia tych informacji. Uzasadnienie powinno dowodzić, że zastrzeżona informacja w myśl przywołanego powyżej przepisu:

- ma charakter techniczny, technologiczny lub organizacyjny przedsiębiorstwa,

- nie została ujawniona do wiadomości publicznej,

- podjęto w stosunku do niej niezbędne działania w celu zachowania poufności.

Zaleca się, aby uzasadnienie o którym mowa powyżej było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie pozostałym uczestnikom postępowania, w przypadku uznania przez Zamawiającego zasadności tego zastrzeżenia. Zaleca się, aby informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa były trwale spięte i oddzielone od pozostałej (jawnej) części oferty.

1. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Oferta powinna zawierać:
* Wypełniony formularz oferty według wzoru stanowiącego załącznik do zapytania.
* Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych.
* Wykaz usług z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie usług.
* Oświadczenie Wykonawcy.
* Oświadczenie dot. ceny jednostkowej.
* Opis obiektu, w którym będą realizowane usługi, z pełną nazwą i lokalizacją, propozycje menu na wszystkie przerwy kawowe i obiady.
* Aktualny dokument potwierdzający status Wykonawcy jako podmiotu ekonomii społecznej.
* Klauzulę informacyjną o przetwarzaniu danych osobowych.
1. Zamawiający zastrzega sobie:
* prawo negocjacji ceny, terminu realizacji, warunków płatności, gwarancji i innych warunków mających znaczenie dla Zamawiającego,
* możliwość odstąpienia od realizacji zamówienia, zmiany terminów realizacji zamówienia i dopuszcza możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby uczestników/czek w szczególności w związku ze stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
* możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny a także jeżeli cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie przedmiotu zamówienia.
1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany postanowień umowy:
* W przypadku, gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy; nastąpi zmiana stawki podatku od towarów i usług na usługi stanowiące przedmiot zamówienia;
* W przypadku, gdy Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów. O terminie zawarcia umowy Zamawiający powiadomi Wykonawcę drogą e-mail;
* Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia Wykonawcy wybranemu zgodnie z zasadą konkurencyjności, w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego, przewidzianych w zapytaniu ofertowym zamówień na usługi polegające na powtórzeniu podobnych usług w wysokości nie przekraczającej 50% wartości zamówienia określonego w zawartej z Wykonawcą umowie o ile zamówienia te będą zgodne z podstawowym przedmiotem zamówienia. W takim wypadku nie będzie konieczne ponowne stosowanie rozeznania rynku lub zasady konkurencyjności;
* Zamawiający dopuszcza zmiany warunków umowy zawartej z Wykonawcą dotyczące szczególnie uzasadnionych sytuacji, w przypadku wystąpienia okoliczności związanych ze zmianą założeń projektu w ramach którego realizowane jest zamówienie;
* Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminu realizacji zamówienia, skrócenia terminu lub wydłużenia, zmiany miejsca realizacji z zastrzeżeniem, iż musi to wynikać z okoliczności, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć;
* Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników z zachowaniem stawki jednostkowej z oferty Wykonawcy;
* Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany umowy w odniesieniu do określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
* W przypadku gdy: strona umowy, u której wyniknęły utrudnienia w wykonaniu umowy w skutek działania siły wyższej, jest obowiązana do bezzwłocznego poinformowania drugiej strony o wystąpieniu i ustaniu działania siły wyższej; brak powiadomienia lub zwłoka z powiadomieniem drugiej strony o wystąpieniu siły wyższej, iż strona ta nie będzie mogła skutecznie powoływać się na siłę wyższą jako przyczynę zwolnienia z odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy.
1. Wszystkie powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody i nie rodzą żadnego roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
2. **Oferta powinna być napisana w języku polskim, trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.**
3. **Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone są w PLN.**
4. **Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:**

**1) Ofertę należy złożyć do dnia 9 czerwca 2021 roku, do godziny
14:00 w Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Płocku ul. Bielska 57a, 09-400 Płock, parter pokój nr 12 lub za pośrednictwem poczty na adres: Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Płocku ul. Bielska 57a, 09-400 Płock; w zabezpieczonej kopercie opisanej:**

**nazwa i adres Wykonawcy,**

**nazwa i adres Zamawiającego**

**Oferta na:**

**Część I *Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 2 Warsztaty z zakresu kształtowania aktywnej i odpowiedzialnej postawy życiowej oraz treningu ekonomicznego w I edycji Projektu pt.: „Partnerstwo dla sukcesu społeczno-zawodowego mieszkańców powiatu płockiego” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego/ lub***

**Część II *Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 6 Warsztaty z zakresu autoprezentacji w I edycji Projektu pt.: „Partnerstwo dla sukcesu społeczno-zawodowego mieszkańców powiatu płockiego” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego***

**nie otwierać do dnia 9 czerwca 2021 r. do godz. 14:00**

**Otwarcie ofert nastąpi dnia 9 czerwca 2021 r. o godzinie 14:00 w Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Płocku.**

1. Decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego. Oferty złożone po tym terminie nie będą rozpatrywane.
2. Zamawiający nie przewiduje możliwości składanie ofert w formie elektronicznej.
3. W niniejszym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie/poprzez e-mail.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego przed upływem terminu na składanie ofert. Informacja o wprowadzeniu zmiany lub uzupełnieniu treści zostanie przekazana do wiadomości publicznej.
6. Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za ofertę najkorzystniejszą oraz który spełni wymogi określone w zapytaniu ofertowym. O terminie zwarcia umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę drogą email wraz z informacją o wynikach postępowania.
7. **Szczegółowe informacje na temat przedmiotu zamówienia można uzyskać w siedzibie Realizatora Projektu tj. w Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie w Płocku pod nr tel. 24 267 68 28.**

  **Małgorzata Lewandowska**

**Dyrektor Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Płocku**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Załącznik nr 1** **FORMULARZ OFERTOWY** |
| **Przedmiot zamówienia *(nazwa)*** | ***I edycja******\*Część I Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 2 Warsztaty z zakresu kształtowania aktywnej i odpowiedzialnej postawy życiowej oraz treningu ekonomicznego******\* Część II Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 6 Warsztaty z zakresu autoprezentacji******w ramach Projektu pt.: „Partnerstwo dla sukcesu społeczno-zawodowego mieszkańców powiatu płockiego” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego****\*należy wybrać właściwą część, a niepotrzebne skreślić lub usunąć* |
| **Zamawiający** | Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Płocku |
| **Wykonawca (nazwa, adres, tel., e-mail, NIP, REGON)** |  |
| **Cena ofertowa za całość zadania w zł:****brutto *(cyfrowo i słownie)*** | ***\*Część I Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 2 Warsztaty z zakresu kształtowania aktywnej i odpowiedzialnej postawy życiowej oraz treningu ekonomicznego****………………………………………złotych* *(słownie:……………………………………**………………………………………………**złotych)****\*Część II Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 6 Warsztaty z zakresu autoprezentacji****………………………………………złotych* *(słownie:……………………………………**………………………………………………**złotych)**\*należy wybrać właściwą część, a niepotrzebne skreślić lub usunąć, przy składaniu ofert na obie części należy wskazać ceny dla danej części bez ich łącznego sumowania* |
| **Pozostałe kryteria oceny ofert *(jeśli dotyczy)*** | **Nie dotyczy** |
| **Podatek VAT *(w przypadku zwolnienia należy podać podstawę prawną zwolnienia)*** |  |
| **Termin realizacji** |  **Część I** *Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 2 Warsztaty z zakresu kształtowania aktywnej i odpowiedzialnej postawy życiowej oraz treningu ekonomicznego*I tura 22-23.06.2021 r.II tura 24-25.06.2021 r.III tura 29-30.06.2021 r.**Część II** *Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 6 Warsztaty z zakresu autoprezentacji*I tura 05-06.07.2021 r.II tura 07-08.07.2021 r.III tura 12-13.07.2021 r. |
| **Uprawnieni przedstawiciele Wykonawcy na podstawie odpowiednich dokumentów.** | 1. ............................................................2. ............................................................3. ............................................................ |

1. Oferujemy wykonanie prac objętych zamówieniem, zgodnie z wymogami **Opisu przedmiotu zamówienia.**
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z dokumentacją postępowania, nie wnosimy do niego zastrzeżeń i zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
3. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia oferowany przez nas spełnia wszelkie wymogi określone przez Zamawiającego.
4. Oświadczamy, że zamówienie zrealizujemy samodzielnie\* lub przy udziale podwykonawców\*:

…………………………………………………………………………………………………...

(nazwa podwykonawcy i część zamówienia, której wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy)

*\* jeżeli dotyczy, jeżeli nie dotyczy należy usunąć*

1. Oświadczamy, że dokumenty załączone do oferty opisują stan prawny i faktyczny aktualny na dzień składania oferty.
2. Załącznikami do niniejszej oferty są:
	* + 1. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych.
			2. Wykaz usług.
			3. Oświadczenie Wykonawcy.
			4. Oświadczenie dot. ceny jednostkowej.
			5. Opis obiektu, w którym będą realizowane usługi, z pełną nazwą i lokalizacją, propozycje menu na wszystkie przerwy kawowe i obiady.
			6. Aktualny dokument potwierdzający status Wykonawcy jako podmiotu ekonomii społecznej.
			7. Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych.

Miejscowość ………………………………….data: ..................................

…………………………………………………………….

Czytelny podpis lub pieczęć imienna i podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

**Załącznik nr 2**

**OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH**

**I edycja**

***\*Część I Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 2 Warsztaty z zakresu kształtowania aktywnej i odpowiedzialnej postawy życiowej oraz treningu ekonomicznego***

***\*Część II Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 6 Warsztaty z zakresu autoprezentacji***

***w ramach Projektu pt.: „Partnerstwo dla sukcesu społeczno-zawodowego mieszkańców powiatu płockiego” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego***

*\*należy wybrać właściwą część, a niepotrzebne skreślić lub usunąć*

Niniejszym oświadczam, że *[pełna nazwa Wykonawcy zgodnie z dokumentem rejestrowym (jeżeli występuje) i adres Wykonawcy]*…………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………..

nie jest powiązany/a osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej (rodzice, dzieci, wnuki, teściowie, zięć, synowa), w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia (rodzeństwo, krewni małżonka/i) lub pozostawania w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

……………………………………………

Czytelny podpis lub pieczęć imienna i podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Miejscowość, data

......................................................

**Załącznik nr 3**

**WYKAZ USŁUG**

**I edycja**

***\*Część I Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 2 Warsztaty z zakresu kształtowania aktywnej i odpowiedzialnej postawy życiowej oraz treningu ekonomicznego***

***\*Część II Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 6 Warsztaty z zakresu autoprezentacji***

***w ramach Projektu pt.: „Partnerstwo dla sukcesu społeczno-zawodowego mieszkańców powiatu płockiego” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego***

*\*należy wybrać właściwą część, a niepotrzebne skreślić lub usunąć*

*Ja/my, niżej podpisany/i działając w imieniu i na rzecz*

*……………………………………………………………………………………………………................*

*(nazwa /firma/ i adres Wykonawcy)*

oświadczam/y, że

……………………………………………………………………………………………………

*[pełna nazwa Wykonawcy zgodnie z dokumentem rejestrowym (jeżeli występuje) i adres Wykonawcy]*

w okresie 3 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres działalności jest krótszy w tym okresie, wykonałem/liśmy w sposób należyty co najmniej 5 usług wynajmu sal z zapewnieniem wyżywienia/cateringu dla co najmniej 50 osób łącznie, w szczególności w ramach organizowania szkoleń, kursów, warsztatów, spotkań prezentacyjnych, konferencji, działalności edukacyjnej itp. Wymóg dotyczący 50 osób będzie oceniany łącznie, czyli nie wymaga się, by w pojedynczej usłudze wynajmu sal z wyżywieniem brało udział 50 osób:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| LP | **Nazwa lub przedmiot wykonanej usługi**  | **Termin wykonania usługi** | **Liczba osób, na rzecz których realizowano usługi** | **Nazwa podmiotu, na rzecz którego wykonano usługę** |
| 1. |  |  |  |  |

*Tabelę można edytować do wielkości niezbędnej celem uzupełniania danych.*

**Do Wykazu należy załączyć dokumenty potwierdzające należyte wykonanie wskazanych w tabeli usług (np. referencje, protokoły odbioru usługi lub inne, z których będzie jednoznacznie wynikać należyte wykonanie usługi).**

……………………………………………………….

Czytelny podpis lub pieczęć imienna i podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

…..............................................Miejscowość, data

**Załącznik nr 4**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

**I edycja**

***\*Część I Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 2 Warsztaty z zakresu kształtowania aktywnej i odpowiedzialnej postawy życiowej oraz treningu ekonomicznego***

***\*Część II Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 6 Warsztaty z zakresu autoprezentacji***

***w ramach Projektu pt.: „Partnerstwo dla sukcesu społeczno-zawodowego mieszkańców powiatu płockiego” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego***

*\*należy wybrać właściwą część, a niepotrzebne skreślić lub usunąć*

**Ja (my) niżej podpisany(i) oświadczam(y), że:**

1. Zapoznałem/liśmy się z treścią zapytania dla niniejszego zamówienia i nie wnoszę/wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń oraz zebrałem(a)/zebraliśmy informacje konieczne do przygotowania niniejszej oferty.
2. Prowadzę/my działalność gospodarczą w zakresie przedmiotu zamówienia.
3. Posiadam/y status podmiotu ekonomii społecznej.
4. Posiadam/y zdolności techniczne i zawodowe oraz znajduję/my się w sytuacji ekonomicznej i prawnej umożliwiającej realizację zamówienia.
5. Prowadzę/my działalność i posiadam uprawnienia do prowadzenia działalności związanej z wynajmem nieruchomości innych niż mieszkalne i usługami restauracyjnymi i dotyczącymi podawania posiłków, przygotowywania i dostarczania cateringu.
6. Cena usług będących przedmiotem zamówienia nie zawiera cen zabiegów SPA.
7. Oświadczam, że sale w których będą się odbywać warsztaty w każdej turze będą przeznaczone do wyłącznej dyspozycji Zamawiającego w zakresie realizacji usługi wynajmu sal z wyżywieniem i prowadzenia warsztatów i nie będą w nich świadczone usługi na rzecz podmiotów i osób trzecich podczas realizacji warsztatów przez Zamawiającego.
8. Gwarantuję/emy wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z treścią zapytania i zapewnimy wysoką jakość wykonanych usług/prac oraz znajduję/emy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na realizację zamówienia.
9. Cena oferty została ustalona z uwzględnieniem wszystkich warunków, o których mowa w Zapytaniu ofertowym, dotyczących realizacji wyżej wskazanego zamówienia, jak również z uwzględnieniem innych prac – nie uwzględnionych w tym dokumencie – które są konieczne do wykonania przedmiotowego zamówienia.
10. Posiadam/y uprawnienia, wiedzę i doświadczenie w zakresie świadczenia usług związanych z przedmiotem zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa / lub/i dysponuję/my potencjałem osobowym niezbędnym do realizacji zamówienia tj. osobami z uprawnieniami do świadczenia usług związanych z przedmiotem zamówienia zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa nakładającymi obowiązek ich posiadania.
11. Posiadam/y lub/i dysponuję/emy infrastrukturą, bazą lokalową z odpowiednimi warunkami, sprzętami, urządzeniami, wyposażeniem, materiałami i pomocami niezbędnymi do prowadzenia działalności związanej z przedmiotem zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
12. \*Na dzień składania oferty posiadam zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o których mowa w pkt 9-10, do oddania mi/nam do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że realizując zamówienie, będę/my dysponował/li niezbędnymi zasobami tego podmiotu i gwarantuję/my rzeczywisty dostęp do tych zasobów podczas realizacji zamówienia w całym okresie jego realizacji; (podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z Wykonawcą za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.) \**skreślić lub usunąć, jeżeli Wykonawca wykona zamówienie samodzielnie swoimi zasobami*
13. W przypadku udzielenia mi (nam) zamówienia zobowiązuję(emy) się do zawarcia pisemnej umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
14. Wypełnię/my obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 i/lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego.
15. Zobowiązuję/emy się do zapewnienia zgodności przetwarzania danych z wszelkimi, obecnymi oraz przyszłymi przepisami prawa dotyczącymi ochrony danych osobowych i prywatności.
16. Zobowiązuję/emy się do stosowania się podczas realizacji przedmiotu zamówienia do określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
17. Nie byłam/em/liśmy karany prawomocnym wyrokiem sądu za umyślne przestępstwo ścigane z oskarżenia publicznego lub umyślne przestępstwo skarbowe.
18. Posiadam/my pełną zdolność do czynności prawnych oraz korzystam z pełni praw publicznych.

……………………………………………………….

Czytelny podpis lub pieczęć imienna i podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

......................................................

Miejscowość, data

**Załącznik nr 5**

**OŚWIADCZENIE DOT. CENY JEDNOSTKOWEJ BRUTTO**

**I edycja**

***\*Część I Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 2 Warsztaty z zakresu kształtowania aktywnej i odpowiedzialnej postawy życiowej oraz treningu ekonomicznego***

***\*Część II Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 6 Warsztaty z zakresu autoprezentacji***

***w ramach Projektu pt.: „Partnerstwo dla sukcesu społeczno-zawodowego mieszkańców powiatu płockiego” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego***

*\*należy wybrać właściwą część, a niepotrzebne skreślić lub usunąć*

***\* Część I***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa kategorii cenowej** | **Całkowita cena jednostkowa brutto** **za 1 osobodzień** |
|  | Przerwa kawowa  |  |
|  | Obiad |  |
| **Lp.** | **Nazwa kategorii cenowej** | **Całkowita cena jednostkowa brutto** **za wynajem 1 sali szkoleniowej na 1 dzień**  |
|  | Sala szkoleniowa |  |

***\* Część II***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa kategorii cenowej** | **Całkowita cena jednostkowa brutto** **za 1 osobodzień** |
|  | Przerwa kawowa |  |
|  | Obiad |  |
| **Lp.** | **Nazwa kategorii cenowej** | **Całkowita cena jednostkowa brutto** **za wynajem 1 sali szkoleniowej na 1 dzień**  |
|  | Sala szkoleniowa |  |

*\*należy wybrać właściwą część, a niepotrzebne skreślić lub usunąć*

……………………………………………………….

Czytelny podpis lub pieczęć imienna i podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

......................................................

Miejscowość, data

**Załącznik nr 6**

**KLAUZULA INFORMACYJNA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH**

W związku z tym, że od dnia 25 maja 2018 r. jest stosowane rozporządzenie 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), zwane dalej RODO, w celu zapewnienia właściwej ochrony Pani/Pana danych osobowych Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Płocku informuje, że przetwarza Pani/Pana dane osobowe. Szczegóły tego dotyczące znajdują się poniżej.

**I. Administrator danych osobowych**

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Płocku ul. Bielska 57 A, 09-400 Płock.

**II. Inspektor ochrony danych**

Administrator danych wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym Pani/Pan może się skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw w tym zakresie pisząc na wskazany wyżej adres pocztowy Administratora danych lub adres e-mail: pcpr@pcpr.plock.pl z tytułem wiadomości „dane osobowe”.

**III. Cel i podstawa prawna przetwarzania danych osobowych**

Administrator danych przetwarza Pani/Pana dane osobowe na podstawie art. 6 ust. 1 lit. bRODO w celu związanym z rozpatrzeniem oferty i w związku z ewentualnym zawarciem i wykonywaniem umowy na wykonanie zadania stanowiącego przedmiot zamówienia:

\*Część I *Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 2 Warsztaty z zakresu kształtowania aktywnej i odpowiedzialnej postawy życiowej oraz treningu ekonomicznego*w I edycji Projektu pt.: *„Partnerstwo dla sukcesu społeczno-zawodowego mieszkańców powiatu płockiego”* współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej IX *Wspieranie włączenia społecznego i walka z ubóstwem*, Działania 9.1 *Aktywizacja społeczno-zawodowa osób wykluczonych i przeciwdziałanie wykluczeniu społecznemu* Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020;

\*Część II *Wynajem sal szkoleniowych i zapewnienie wyżywienia podczas realizacji zadania nr 6 Warsztaty z zakresu autoprezentacji* w I edycjiProjektu pt.: *„Partnerstwo dla sukcesu społeczno-zawodowego mieszkańców powiatu płockiego”* współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej IX *Wspieranie włączenia społecznego i walka z ubóstwem*, Działania 9.1 *Aktywizacja społeczno-zawodowa osób wykluczonych i przeciwdziałanie wykluczeniu społecznemu* Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020

i w celu związanym z ustaleniem, dochodzeniem lub obroną roszczeń Administratora danych w zakresie dotyczącym ww. umowy.

**IV. Odbiorcy danych osobowych**

Pani/Pana dane osobowe mogą być przekazywane:

1) organom władzy publicznej oraz podmiotom wykonującym zadania publiczne lub działającym na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i w celach, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa;

2) podmiotom, które na podstawie stosownych upoważnień lub umów zawartych z Administratorem danych przetwarzają dane osobowe (w szczególności takim podmiotem jest Centrum Usług Wspólnych Powiatu Płockiego).

3) podmiotowi zarządzającemu Bazą konkurencyjności – ze względu na realizację podstawowego celu zasady konkurencyjności: transparentność (przejrzystość) oraz równe traktowanie potencjalnych Wykonawców.

**V. Okres przechowywania danych**

Okres przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest uzależniony od celu, w jakim dane są przetwarzane. Okres, przez który Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane jest obliczany w oparciu o następujące kryteria:

1) przepisy prawa, które mogą obligować Administratora danych do przetwarzania danych przez określony czas, w tym przez przepisy dotyczące archiwizacji,

2) okres przez jaki są świadczone usługi,

3) okres, który jest niezbędny do obrony interesów Administratora danych.

**VI. Prawa, jakie Pani/Panu przysługują w związku z przetwarzaniem przez Administratora danych Pani/Pana danych osobowych**

1. posiada Pani/Pan:
2. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
3. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
4. na podstawie art. 18 ust. 1 RODO prawo żądania od Administratora danych ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
5. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
6. nie przysługuje Pani/Panu:
7. w związku z art. 17 ust. 3 lit. e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
8. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
9. 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. b RODO.

**VII. Informacja o wymogu albo dobrowolności podania danych osobowych**

Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest: *warunkiem udziału w postępowaniu, warunkiem rozpatrzenia oferty, warunkiem zawarcia i wykonywania umowy na realizację zadania stanowiącego przedmiot zamówienia.*

Jeżeli Pani/Pan nie poda danych osobowych to: *uniemożliwi to udział w postępowaniu, uniemożliwi to rozpatrzenie oferty, uniemożliwi to zawarcie i wykonywanie umowy na realizację zadania stanowiącego przedmiot zamówienia.*

**VIII. Inforacje o zautomatyzowanym podejmowaniu decyzji, w tym o profilowaniu**

Pani/Pana dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji w tym nie będą poddawane profilowaniu.

Zapoznałam/em się i przyjmuję powyższe do wiadomości.

……………………………………………………….

Czytelny podpis lub pieczęć imienna i podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

...................................................... Miejscowość, data

*\*należy wybrać właściwą część, a niepotrzebne skreślić lub usunąć*