

Szczecin, 15 października 2024 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Zapytanie ofertowe jest realizowane jako zamówienie o wartości poniżej progu stosowania ustawy PZP w postępowaniu w trybie procedury otwartej oraz na podstawie uchwały nr 95/21 Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego z dnia 27 stycznia 2021 r. w sprawie wprowadzenia zasad wykonywania ustawy Prawo zamówień publicznych w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Zachodniopomorskiego.

### I. Nazwa:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych i konferencyjnych na terenie województwa zachodniopomorskiego na potrzeby przeprowadzenia dwóch trzydniowych szkoleń dla maksymalnie 120 osób realizujących zadania związane z przeciwdziałaniem przemocy domowej, w tym obowiązkowych szkoleń dla członków zespołu interdyscyplinarnego oraz grup diagnostyczno-pomocowych w województwie zachodniopomorskim, zgodnie z art. 9a ust. 5a ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu przemocy domowej (Dz. U. z 2024 r. poz. 424 ze zm.).

### II. Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Województwo Zachodniopomorskie  
ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 40, 70-421 Szczecin  
NIP: 8512871498, [www.bip.wzp.pl](http://www.bip.wzp.pl)

### III. Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (Klasyfikacji CPV):

55100000-1 Usługi hotelarskie  
55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe  
55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji  
55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

### IV. Opis przedmiotu zamówienia:

#### 1. Przedmiot zamówienia:

1. Świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych i konferencyjnych na terenie województwa zachodniopomorskiego na potrzeby przeprowadzenia dwóch trzydniowych szkoleń dla maksymalnie 120 osób realizujących zadania związane z przeciwdziałaniem przemocy domowej, w tym obowiązkowych szkoleń dla członków zespołu interdyscyplinarnego oraz grup diagnostyczno-pomocowych w województwie zachodniopomorskim, zgodnie z art. 9a ust. 5a ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu przemocy domowej (Dz. U. z 2024 r. poz. 424 ze zm.).
2. Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych i konferencyjnych dla maksymalnie 120 osób/uczestników szkolenia, podzielonych na dwie osobne grupy szkoleniowe:
  - a) I grupa szkoleniowa (3 dni szkolenia): maksymalnie 60 osób/uczestników szkolenia,
  - b) II grupa szkoleniowa (3 dni szkolenia): maksymalnie 60 osób/uczestników szkolenia.
3. W ramach jednego trzydniowego szkolenia dla jednej grupy szkoleniowej liczącej maksymalnie 60 osób, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić:
  - a) Usługę hotelarską: zakwaterowanie i nocleg na 2 doby hotelowe,

- b) Usługę restauracyjną: wyżywienie (2 śniadania, 3 obiady, 2 kolacje i serwis kawowy w trakcie trwania szkoleń),
  - c) Usługę konferencyjną: dostępność trzech sal szkoleniowych z wymaganym wyposażeniem.
4. Ramowy program jednego szkolenia dla jednej grupy szkoleniowej:

Ramowy harmonogram szkolenia*		
Dzień I	Dzień II	Dzień III
<b>do godz. 12:00</b> przyjazd uczestników	<b>08:00 – 09:00</b> śniadanie	<b>08:00 – 09:00</b> śniadanie
<b>12:00 – 13:30</b> szkolenie (2h dydaktyczne)	<b>9:00 – 19:15</b> Szkolenie (11h dydaktycznych)	<b>09:00 – 15:00</b> szkolenie (6h dydaktycznych)
12.00 – 12.45 12.45 – 13.30	09.00 – 9.45 09.45 – 10.30 Przerwa – 15 minut	09.00 – 9.45 09.45 – 10.30 Przerwa – 15 minut
<b>13.30 – 14.00</b> zakwaterowanie uczestników w pokojach	10.45 – 11.30 11.30 – 12.15 Przerwa – 15 minut	10.45 – 11.30 11.30 – 12.15 Przerwa – 15 minut
<b>14:00 – 15:00</b> obiad	12.30 – 13.15 13.15 – 14.00	12.30 – 13.15 13.15 – 14.00
<b>15:00 – 19:15</b> szkolenie (5h dydaktycznych)	<b>14:00 – 15:00</b> obiad	<b>14:00 – 15:00</b> obiad
15.00 – 15.45 15.45 – 16.30 * Przerwa – 15 minut	15.00 – 15.45 15.45 – 16.30 Przerwa – 15 minut	<b>15:00 -16:00</b> wymeldowanie i wyjazd
Zamawiający zastrzeżenie sobie prawo do wprowadzania zmian w ramowym harmonogramie szkolenia. 16.45 – 17.30 17.30 – 18.15 Przerwa – 15 minut	16.45 – 17.30 17.30 – 18.15 Przerwa – 15 minut	
18.30 – 19.15	18.30 – 19.15	
<b>19:30 – 20:00</b> kolacja	<b>19:30 – 20:00</b> kolacja	

## 2. Termin realizacji zadania:

1. Termin realizacji zadania: od podpisania umowy do 15 grudnia 2024 r.
2. Dokładne terminy szkoleń dla poszczególnych grup szkoleniowych zostaną ustalone pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym przed podpisaniem umowy.
3. Każda z dwóch grup szkoleniowych będzie odbywała trzydniowe szkolenie w innym terminie (nie wszyscy na raz).
4. Łącznie dwa szkolenia trzydniowe, w tym:
  - a) 1 szkolenie w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku,
  - b) 1 szkolenie w weekend, tj. od piątku do niedzieli.

## 3. Miejsce realizacji zamówienia:

1. Obiekt znajdujący się w miejscowości na terenie województwa zachodniopomorskiego.
2. Obiekt musi odpowiadać standardowi obiektu minimum trzygwiazdkowego i spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1944).

3. Obiekt musi spełniać minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych zgodnie z załącznikiem nr 8 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.
4. Obiekt wskazany w ofercie nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w okresie obowiązywania umowy.
5. Obiekt świadczący usługi całoroczne. Temperatura w pomieszczeniach udostępnianych uczestnikom szkoleń, tj. pokojach, salach szkoleniowych, miejscu wydawania posiłków nie powinna być niższa niż 21 st. Celsjusza.
6. Zamawiający wymaga, aby wszystkie usługi objęte zamówieniem, tj. hotelarskie, restauracyjne i konferencyjne świadczone były w jednym budynku.

#### **4. Wymagania wobec usług hotelarskich:**

1. Wykonawca zapewni noclegi w pokojach 1-osobowych i 2-osobowych, w tym Wykonawca zapewni co najmniej dwa pokoje 1-osobowe podczas każdego szkolenia.
2. Na trzy dni przed planowanymi szkoleniami Zamawiający przekaże Wykonawcy listę uczestników szkolenia wraz z informacją dotyczącą oczekiwanego rozkładu pokoi i zakwaterowania uczestników.
3. Zamawiający nie będzie ponosił żadnych dodatkowych kosztów związanych z korzystaniem z pokoi hotelowych i usług hotelowych przez uczestników szkolenia, np. płatnej telewizji, barku z napojami i przekąskami, użytkowania sejfów, korzystania z usług pralni, gastronomicznych, strefy SPA i in. Wszelkie dodatkowe należności winna uiścić wyłącznie osoba korzystająca z przedmiotowych usług – do przestrzegania tej zasady zobowiązany jest Wykonawca.
4. Wyposażenie podstawowe każdego pokoju powinno obejmować:
  - a) wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa,
  - b) umywalka z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem,
  - c) WC- własny węzeł sanitarny.
5. Zestaw wyposażenia meblowego każdego pokoju:
  - a) łóżko jednoosobowe o wymiarach co najmniej 90x200 cm – liczba łóżek uzależniona od rodzaju pokoju (1 łóżko na osobę),
  - b) nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania,
  - c) szafa lub wnęka garderobiana, co najmniej trzy wieszaki na osobę,
  - d) biurko lub stół,
  - e) krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę),
  - f) lustro,
  - g) wieszak ścienny lub stojący na odzież wierzchnią.
6. Wyposażenie uzupełniające pokoju: spełniające wymagania dla hotelu lub motelu o kategorii trzy gwiazdki (\*\*\*), określone w załączniku nr 1 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.
7. Wykonawca zapewni Zamawiającemu w miejscu, gdzie będzie odbywało się szkolenie lub w bezpośrednim sąsiedztwie minimum 3 bezpłatne miejsca parkingowe.
8. Wykonawca w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia udostępni nieodpłatnie całodobowy dostęp do Internetu (Wi-Fi).

#### **5. Wymagania wobec usług restauracyjnych:**

1. Usługi restauracyjne obejmują: śniadania, obiady, kolacje, serwis kawowy.
2. Świadczenie usług żywienia musi odbywać się według przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
3. Posiłki muszą być przygotowywane w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia (catering nie jest możliwy).
4. Wykonawca będzie serwował posiłki na własnej zastawie stołowej (nie dopuszcza się naczyń jednorazowych).

5. Podczas wykonywania usług restauracyjnych Wykonawca musi zapewnić obecność obsługi nadzorującej wydawanie i dostępność posiłków oraz zapewniającej bieżące sprzątanie.
6. Zamawiający na 3 dni przed rozpoczęciem terminu każdego szkolenia przekaże Wykonawcy liczbę osób – uczestników szkolenia stosujących dietę wegetariańską i/lub wegańską oraz liczbę i rodzaj ograniczeń alergicznych.
7. Wymagania dotyczące poszczególnych posiłków:

**Śniadania** w formie stołu szwedzkiego uwzględniające:

- co najmniej jedno danie ciepłe, np. jajecznica, naleśniki, parówki, kiełbaski,
- jasne i ciemne (razowe) pieczywo,
- masło,
- wędliny (minimum 2 rodzaje),
- sery żółte (minimum 2 rodzaje),
- twaróg,
- dżemy (minimum 2 rodzaje),
- krojone warzywa (między innymi: pomidory, ogórki, papryka, sałata i in.),
- napoje bez ograniczeń: kawa, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), woda i soki owocowe 100% (minimum 2 rodzaje);

**Obiady** w formie stołu szwedzkiego uwzględniające:

- minimum jedną zupę,
- bufet gorący – minimum dwa dania mięsne i minimum jedno danie wegetariańskie,
- minimum dwa dodatki do dania głównego, np. ziemniaki, ryż, makaron, kopytka, kluski śląskie, frytki, kasza,
- bufet zimny – minimum dwie sałatki warzywne/surówki,
- deser – minimum jeden rodzaj, np. porcjowane ciasto,
- napoje bez ograniczeń: kawa, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), woda i soki owocowe 100% (minimum 2 rodzaje);

**Kolacje** w formie stołu szwedzkiego uwzględniające:

- bufet gorący – minimum jedno danie mięsne i minimum jedno danie wegetariańskie,
- minimum dwa rodzaje przystawek zimnych (np. deska serów, wędlin lub mięs pieczystych, przystawki rybne, przystawki wegetariańskie i wegańskie),
- sałatki warzywne lub warzywa krojone (między innymi: pomidory, ogórki, papryka, sałata),
- jasne i ciemne (razowe) pieczywo,
- masło,
- napoje bez ograniczeń: kawa, herbata, dodatki (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), woda i soki owocowe 100% (minimum 2 rodzaje).

**Serwis kawowy** – zapewnienie serwisu z napojami oraz słodkimi i słonymi przekąskami, dostępnego w sposób ciągły, w godzinach prowadzenia szkoleń i przewidzianych przerw, w nieograniczonej ilości, na bieżąco uzupełnianego. Serwis kawowy serwowany w salach szkoleniowych lub w ich bezpośrednim sąsiedztwie, zastawa ceramiczna oraz szklana, usługa bieżącego sprzątanía.

Wymagana zawartość serwisu kawowego:

- kawa z ekspresu lub kawa sypana mielona i rozpuszczalna w dzbankach oraz herbata (minimum 3 rodzaje herbat w torebkach), gorąca woda z warkana, mleko do kawy, cytryna krojona w plasterki, cukier, jeden zamiennik cukru, np. stevia, ksylitol lub inne.
- soki owocowe minimum 2 rodzaje (soki typu 100%),
- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności minimum 330 ml,
- słodkie i słone przekąski – minimum 2 rodzaje.

## 6. Wymagania wobec usług konferencyjnych:

1. Zamawiający wymaga, aby dla każdego szkolenia (dla jednej grupy szkoleniowej) zostały zapewnione trzy sale szkoleniowe.

2. Szkolenie każdej grupy szkoleniowej prowadzone będzie w podziale na 3 podgrupy, po maksymalnie 20 osób każda. Dla każdej z podgrup należy przewidzieć jedną salę.
3. Zamawiający wymaga, aby każda sala szkoleniowa była klimatyzowana, ogrzewana w okresie zimowym oraz wyposażona w następujące elementy:
  - a) odpowiednią ilość stołów oraz miejsc siedzących, metraż dostosowany do liczby uczestników – stoły ustawione w podkowę, z możliwością zmiany aranżacji,
  - b) projektor multimedialny (z wyjściem HDMI) z pilotem kompatybilnym z projektorem multimedialnym,
  - c) flipchart,
  - d) ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów,
  - e) dostęp do Internetu,
  - f) bezprzewodowe mikrofony i nagłośnienie,
  - g) zaplecze sanitarne w bezpośrednim sąsiedztwie sal szkoleniowych,
  - h) zapewnienie natychmiastowej obsługi technicznej przed i w trakcie realizacji usługi.
4. Bezawaryjność działania wszystkich urządzeń wymienionych w ust. 3 musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu przed rozpoczęciem szkolenia.
5. Zamawiający wymaga, aby sale szkoleniowe miały zapewniony dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali (okna wyposażone np. w rolety, żaluzje i in.) oraz zapewnione oświetlenie sztuczne.

#### **7. Dodatkowe wymagania:**

1. Wykonawca zobowiązany jest wskazać jedną osobę koordynującą realizację wszystkich usług w ramach przedmiotu zamówienia. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia wskazany koordynator będzie obecny i dyspozycyjny w miejscu ich realizacji w godzinach szkoleń oraz 30 minut przed i po szkoleniu (w każdym dniu szkolenia). Do zadań koordynatora należy w szczególności:
  - a) bieżąca pomoc w problemach technicznych oraz ich usuwanie,
  - b) dbałość o należyty stan sprzętu i wyposażenia na sal szkoleniowych,
  - c) dbałość o bieżące uzupełnianie serwisu kawowego,
  - d) koordynacja kontaktu między pracownikami Wykonawcy a przedstawicielami Zamawiającego,
  - e) pełna dyspozycyjność w godzinach szkoleń oraz 30 minut przed i po szkoleniu (w każdym dniu szkolenia).
2. Wykonawca zobowiązany jest do terminowej realizacji usług objętych przedmiotem zamówienia.
3. Wykonawca zapewni niezmiennosc cen podanych w ofercie przez cały okres realizacji zamówienia.
4. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania usług objętych przedmiotem umowy, tzn. Zamawiający wypłaci Wykonawcy wynagrodzenie za rzeczywistą liczbę osób/uczestników szkolenia.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów, jak również zmniejszenia liczby osób/uczestników szkolenia niż maksymalna wskazana w zamówieniu, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę różnicy między maksymalną liczbą osób wskazanych w zamówieniu, a rzeczywistą liczbą osób/uczestników szkolenia.
6. Na etapie badania ofert Zamawiający zastrzega możliwość przeprowadzenia oględzin obiektu w którym, zgodnie ze złożoną ofertą (uznaną za najkorzystniejszą w toku przedmiotowego postępowania) będą świadczone usługi. Oględziny przeprowadzą przedstawiciele Zamawiającego wraz z potencjalnym Wykonawcą celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.
7. Zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników szkolenia. Wykonawca może żądać odszkodowania wyłącznie od sprawcy straty w mieniu.
8. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu, na czas realizacji zamówienia, umieszczenie m.in. roll-up'ów, plakatów i innych oznaczeń z nazwą i logo Zamawiającego w miejscach, w których będą prowadzone szkolenia lub w ich bezpośrednim sąsiedztwie.

#### **V. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert:**

1. Wykonawca w swojej ofercie wyceni świadczenie usługi hotelarskiej, restauracyjnej i konferencyjnej w przeliczeniu na jedną osobę/uczestnika szkolenia.
2. Za najkorzystniejszą, zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu oraz uzyska najwyższą ocenę w przyjętym kryterium oceny ofert. Liczba punktów będzie zaokrąglana do drugiego miejsca po przecinku.
3. Kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej będzie całkowita cena brutto za jednego uczestnika szkolenia – 100%.
4. Liczbę punktów uzyskanych przez Oferenta oblicza się wg wzoru:  
**Kryterium (K) „Cena” – waga 100% (maks. 100 pkt.):**

$$\text{Liczba punktów oferty K} = \frac{\text{Cena oferty najniższej}}{\text{Cena oferty ocenianej}} \times 100$$

5. Cena oferty uwzględniająca wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT – jeżeli występuje (stawka podatku VAT aktualna na dzień składania ofert).
6. Dla złożonych ofert zostanie utworzona lista rankingowa. Miejsce na liście będzie uzależnione od oceny punktowej, w kolejności od najniższej do najwyższej.
7. W przypadku ofert, które uzyskają taką samą liczbę punktów, Zamawiający podejmie negocjacje celem wyłonienia najniższej cenowo oferty dla przedmiotowego zapytania ofertowego.

#### **VI. Termin i sposób składania ofert:**

1. Ofertę należy przesłać wyłącznie na formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania, wyłącznie za pośrednictwem platformy e-Zamawiający.
2. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego zapytania ofertowego.
4. Koszty przygotowania i złożenia oferty ponosi Wykonawca.
5. Termin składania ofert: do 22 października 2024 r. do godziny 23:59.
6. Decyduje data wpływu oferty na platformę e-Zamawiający.
7. Termin otwarcia ofert: 23 października 2024 r. godzina 8:00.
8. Wszelkie pytania należy kierować przez platformę e-Zamawiający.
9. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
10. Oferent może przed upływem terminu składania ofert wycofać swoją ofertę.
11. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert i oświadczeń.

#### **VII. Lista dokumentów wymaganych od Wykonawcy:**

1. Prawidłowo wypełniony i podpisany Formularz ofertowy (załącznik nr 1).
2. Pełnomocnictwo do podpisania oferty – jeżeli dotyczy.

#### **VIII. Informacje dodatkowe:**

1. Złożenie oferty w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty zakupu w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego. Otrzymanie przez Zamawiającego oferty nie jest równorzędne ze złożeniem przez niego zamówienia i nie stanowi podstawy do roszczenia sobie prawa ze strony Oferenta do zawarcia umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w treści niniejszego zapytania do upływu terminu składania ofert. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
4. Zamawiający, przed podpisaniem umowy może odstąpić od realizacji zamówienia lub unieważnić zapytanie ofertowe bez podania przyczyny. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
5. W toku badania i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
6. O ewentualnym wyborze oferty Wykonawca zostanie poinformowany telefonicznie bądź pocztą elektroniczną.
7. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną, największą liczbę punktów.
8. Zamawiający może badać oferty pod kątem rażąco niskiej ceny lub kosztu dla przypadków, w których Zamawiający będzie miał wątpliwości co do możliwości wykonania zamówienia, a w szczególności wówczas, gdy zaoferowana cena lub koszt będzie niższy o więcej niż 30% ze średniej arytmetycznej wszystkich złożonych ofert, z wyjątkiem ofert drastycznie zawyżonych (powyżej 100% od średniej arytmetycznej z pozostałych ofert) chyba, że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzieli wyjaśnień lub dokonana ocena złożonych wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

#### **IX. Osoby do kontaktu ze strony Zamawiającego:**

1. Edyta Stosik – Główny specjalista w Biurze ds. przeciwdziałania uzależnieniom i przemocy w rodzinie, tel. 91 31 14 924, e-mail: [estosik@wzp.pl](mailto:estosik@wzp.pl).
2. Magdalena Szatanik – Inspektor w Biurze ds. przeciwdziałania uzależnieniom i przemocy w rodzinie, tel. 91 31 14 924, e-mail: [mszatanik@wzp.pl](mailto:mszatanik@wzp.pl).

#### **X. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych:**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 RODO, Województwo Zachodniopomorskie informuje, a Oferent przyjmuje do wiadomości, że:

Administratorem Państwa danych osobowych jest:

**Województwo Zachodniopomorskie**  
**ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 40**  
**70-421 Szczecin.**

Obsługę Województwa Zachodniopomorskiego w zakresie wykonywania jego zadań wynikających z powszechnie obowiązujących aktów prawa wykonuje Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego.

#### **Inspektor ochrony danych (IOD)**

Administrator (AD) wyznaczył Inspektora Ochrony Danych (IOD), z którym można kontaktować się pod adresem mail [abi@wzp.pl](mailto:abi@wzp.pl).

#### **Cel i podstawa prawna przetwarzania danych osobowych**

Województwo Zachodniopomorskie gromadzi Państwa dane w celu procedowania zapytania ofertowego dotyczącego świadczenia usługi hotelarskiej, restauracyjnej i konferencyjnej na terenie województwa zachodniopomorskiego na potrzeby przeprowadzenia dwóch trzydniowych szkoleń dla osób realizujących zadania związane z przeciwdziałaniem przemocy domowej, w tym obowiązkowych szkoleń dla członków zespołu interdyscyplinarnego oraz grup diagnostyczno-pomocowych w województwie zachodniopomorskim, zgodnie z art. 9a ust. 5a ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu przemocy domowej.

### **Zakres przetwarzania danych osobowych**

Administrator przetwarza Państwa dane osobowe w ściśle określonym, minimalnym zakresie niezbędnym do osiągnięcia celu, o którym mowa powyżej.

### **Okres przechowywania danych osobowych**

Dane osobowe przetwarzane przez Województwo Zachodniopomorskie przechowywane będą zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres co najmniej 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy, a następnie zgodnie z terminami archiwizacji określonymi przez ustawę z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach, w tym rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych, przez 10 lat.

### **Uprawnienia osób, których dane dotyczą**

Każda osoba, z wyjątkami zastrzeżonymi przepisami prawa, ma możliwość:

- dostępu do danych osobowych jej dotyczących,
- żądania ich sprostowania,
- ograniczenia przetwarzania.

Z powyższych uprawnień można skorzystać w siedzibie Administratora, pisząc na adres AD lub drogą elektroniczną kierując korespondencję na adres [abi@wzpz.pl](mailto:abi@wzpz.pl).

Przysługuje Państwu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Państwa danych osobowych przez Województwo Zachodniopomorskie na adres:

### **Urząd Ochrony Danych Osobowych**

**ul. Stawki 2**

**00-193 Warszawa.**

### **Pozostałe informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych**

Podanie przez Państwa danych osobowych jest warunkiem niezbędnym do złożenia oferty na wykonanie usługi hotelarskiej, restauracyjnej i konferencyjnej na terenie województwa zachodniopomorskiego na potrzeby przeprowadzenia dwóch trzydniowych szkoleń dla osób realizujących zadania związane z przeciwdziałaniem przemocy domowej, w tym obowiązkowych szkoleń dla członków zespołu interdyscyplinarnego oraz grup diagnostyczno-pomocowych w województwie zachodniopomorskim, zgodnie z art. 9a ust. 5a ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu przemocy domowej.

Administrator dokłada wszelkich starań, aby zapewnić wszelkie środki fizycznej, technicznej i organizacyjnej ochrony Państwa danych osobowych przed ich przypadkowym czy umyślnym zniszczeniem, przypadkową utratą, zamianą, nieuprawnionym ujawnieniem, wykorzystaniem czy dostępem, zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami.