

ZAPYTANIE OFERTOWE nr RPMA.10.03.01-14-I926/22/07

**UNIA PRODUCENTÓW I PRACODAWCÓW PRZEMYSŁU MIĘSNego
OGŁASZA WSZCZĘCIE POSTĘPOWANIA O UDZIELNIE ZAMÓWIENIA DLA**

Wykonawcy lub Wykonawców (tj. osoba fizyczna niebędąca personelem Projektu, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej), którzy zakupią, dostarczą, rozładują, wniosą i podłączą sprzęt do pracowni nauki zawodu (technika żywienia i usług gastronomicznych) w Zespole Szkół im. Stanisława Staszica w Miętnej

1. ZAMAWIAJĄCY

Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego
Al. Ujazdowskie 18 lok. 16
00-478 Warszawa
NIP 7010033996
Regon 140652872

2. WPROWADZENIE

1. **Przedmiot zamówienia dotyczy Projektu „Dobry zawód - dobra przyszłość”, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego, Priorytet X Edukacja dla rozwoju regionu, Działanie 10.3. Doskonalenie zawodowe, Poddziałanie 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.** Projekt jest realizowany w okresie od 02.01.2023 r. do 30.11.2023 r.
2. **Celem głównym Projektu „Dobry zawód - dobra przyszłość” jest wzrost efektywności nauczania poprzez dostosowanie kompetencji zawodowych 100 uczniów/uczennic i 20 nauczycieli/nauczycielek oraz doposażenie 6 pracowni kształcenia zawodowego z Zespołu Szkół im. Stanisława Staszica w Miętnej, w odpowiedzi na zapotrzebowanie i oczekiwania pracodawców z lokalnego i regionalnego rynku pracy w okresie 02.01.2023-30.11.2023 r. we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym.**
3. **Cele szczegółowe**
 - 1) Podniesienie umiejętności i kompetencji praktycznych i zawodowych 15 we współpracy z pracodawcami w obszarze organizacji staży.
 - 2) Podniesienie umiejętności i kompetencji zawodowych 100 U (38 K), we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w obszarze realizacji szkoleń i warsztatów specjalistycznych.
 - 3) Dostosowanie 6 pracowni praktycznych zawodowych do rzeczywistych warunków środowiska pracy.
 - 4) Podniesienie kompetencji oraz uzyskanie kwalifikacji przez 20 (11K) nauczycieli/nauczycielek.

Usługi wynikające z wykonywania umowy będącej przedmiotem zapytania ofertowego współfinansowane są w co najmniej w 70% z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej X Edukacja dla rozwoju regionu, Działania 10.3 Doskonalenie zawodowe Poddziałania 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020

3. POSTANOWIENIA OGÓLNE

4. Niniejsze postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych.
5. Niniejsze zapytanie ofertowe jest zgodne z wymogami zasady uczciwej konkurencji, o której mowa w części 6.5 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia 22 sierpnia 2019 (wybór Wykonawcy będzie odbywał się zgodnie z zasadą konkurencyjności).
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert, wprowadzenia zmian lub uzupełnienia treści Zapytania Ofertowego. W takim przypadku informacja o

wprowadzonych zmianach lub uzupełnieniach wraz ze wskazaniem daty upublicznienia zmiany i opisu dokonanych zmian lub uzupełnień zostanie niezwłocznie zamieszczona w miejscu publikacji Zapytania Ofertowego w Bazie Konkurencyjności pod adresem bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.

7. Jeżeli wprowadzone zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na ich przygotowanie jednak nie krótszy niż 7 dni.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty, w przypadku okoliczności opisanych w niniejszym postępowaniu.
9. Jeżeli cena oferty najkorzystniejszej przekroczy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na udzielenie zamówienia, Zamawiający może odstąpić od wyboru Wykonawcy.
10. Niniejsze postępowanie w trybie zapytania ofertowego nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Przedmiotem zamówienia jest zakup sprzętu do pracowni nauki zawodu (technika żywienia i usług gastronomicznych, zgodnie ze specyfikacją wskazaną w tabeli 1.**
2. Zamówienie realizowane będzie w pracowniach Zespołu Szkół im. Stanisława Staszica w Miętne (dalej ZS).
 - a) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wskazano w tabeli nr 1.
3. Zamawiający wymaga, aby oferowany przedmiot zamówienia:
 - a. był fabrycznie nowy, wolny od wszelkich wad i uszkodzeń,
 - b. był bez śladów eksploatacji,
 - c. NIE był przedmiotem praw osób trzecich;
 - d. był kompletny i gotowy do użytkowania,
 - e. spełniał wszystkie wymagania stawiane takim towarom przez prawo polskie tj. przedmiot zamówienia musi posiadać wszelkie wymagane przepisami prawa świadectwa, certyfikaty, atesty i inne dokumenty poświadczające dopuszczenie do obrotu na rynku polskim w tym w obiektach szkolnych (pracownie zawodowe).
4. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca:
 - a. zapewni transport, rozładunek, instalację oraz uruchomienie dostarczanego sprzętu.
 - b. przekaze do osoby wskazanej w ZS wszystkie niezbędne dokumenty urządzenia tj. instrukcję w języku polskim, gwarancję, dokumentację techniczną, jeśli jest wymagana.
 - c. zapewni całodobową dostępność serwisu gwarancyjnego Wykonawcy – rozumianą jako możliwość przekazania informacji o wystąpieniu wad przez 24/7 czyli 24 godziny na dobę przez 7 dni w tygodniu, z zastrzeżeniem, iż docelowo usługi gwarancyjne będą świadczone przez producenta lub odpowiedni autoryzowany przez producenta serwis,
 - d. załączy kartę specyfikacji danego sprzętu, kartę katalogową, sprzęt powinien posiadać indywidualny numer seryjny. Karta Katalogowa/karta specyfikacji musi być przedłożona w języku polskim. Parametry pokazane w treści karty/specyfikacji muszą literalnie odwzorować zapisy przedmiotu zamówienia wskazane w tabeli 1. W przypadku braku możliwości porównania zapisów karty katalogowej/specyfikacji z opisem przedmiotu zamówienia wskazanym w tabeli. Zamawiający odrzuci ofertę. Karta katalogowa nie powinna zawierać ceny oferowanego produktu. W przypadku wskazania w karcie katalogowej ceny innej niż wskazana w ofercie Zamawiający za obowiązującą przyjmie cenę niższą, o czym poinformuje Wykonawcę, wybranego do realizacji zamówienia. Brak załączonej i podpisanej jakiegokolwiek karty katalogowej spowoduje odrzucenie oferty
 - e. udzieli gwarancji jakości i rękojmi za wady - co najmniej 24 miesiące.
 - f. gwarantuje, że czas naprawy/wymiany sprzętu wadliwego, na wolny od wad, wynosi w okresie gwarancji maksymalnie 60 dni od daty przedłożenia Wykonawcy przez Zamawiającego informacji o wadliwym sprzęcie.
 - g. będzie do dyspozycji Odbiorcy Usługi tj. Zespołu Szkół im. Stanisława Staszica; ul. Główna 49, 08-400 Miętne, na każde wezwanie w razie wadliwego działania dostarczonego sprzętu oraz zobligowany będzie w przeciągu 5 dni roboczych od zgłoszenia do podjęcia działań naprawczych.

5. **Termin realizacji całości zamówienia wynosi maksymalnie 30 dni liczone od daty podpisania umowy pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.** Podpisanie umowy jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia na sprzęt wykazany w tabeli nr 1. Szacowany termin podpisania umowy to lipiec 2023 r. Zamawiający może, na wniosek Wykonawcy, wydłużyć termin dostawy w przypadku braku lub trudności w dostępie do zamawianych produktów. Łączny okres wydłużenia terminu dostawy nie może przekroczyć 60 dni.
6. Wynagrodzenie wykonawcy obejmować powinno wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.
7. **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Jeden Wykonawca zobowiązany jest zrealizować całość zamówienia.**
8. **Zamawiający NIE dopuszcza składania ofert wariantowych.**
9. Ilekroć w niniejszym Zapytaniu ofertowym wskazane są nazwy, marki, modele konkretnych producentów tylekroć dopuszczalne jest zastosowanie rozwiązań równoważnych, tj. zastąpienie określonych w ten sposób rozwiązań rozwiązaniami innych producentów, marek, modeli pod warunkiem, że zostanie zachowana funkcjonalność pierwotnie wskazanego rozwiązania.
10. Jeśli w opisie przedmiotu zamówienia występują: nazwy konkretnego producenta, nazwy konkretnego produktu, normy jakościowe należy to traktować jedynie jako pomoc w opisie przedmiotu zamówienia. W każdym przypadku dopuszczalne są produkty równoważne pod względem konstrukcji, materiałów, funkcjonalności, jakości. Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia wskazano jakikolwiek znak towarowy, patent czy pochodzenie – należy przyjąć, że wskazane patenty, znaki towarowe, pochodzenie określają parametry techniczne, eksploatacyjne, użytkowe, co oznacza, że Zamawiający dopuszcza złożenie ofert o równoważnych parametrach technicznych, eksploatacyjnych i użytkowych.
11. Zamawiający opisując przedmiot zamówienia uwzględnił nazwy i kody określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):
 - 39221180-2 Naczynia do gotowania
 - 39221100-8 Zastawa kuchenna
 - 39221200-9 Zastawa stołowa
 - 39221110-1 Naczynia
 - 39221120-4 Filiżanki i szklanki
 - 39221000-7 Sprzęt kuchenny
 - 39240000-6 Wyroby nożownicze
 - 39299000-4 Wyroby szklane
 - 39221123-5 Szklanki do napojów
 - 39221122-8 Zestawy
 - 39221121-1 Filiżanki
 - 39223000-1 Łyżki, widelce
 - 39221210-2 Talerze
 - 39221220-5 Półmiski
 - 39221230-8 Spodki
 - 39711362-4 Kuchenki mikrofalowe
 - 39711211-1 Miksery kuchenne
 - 39711210-4 Rozdrabniacze żywności
 - 39241120-0 Noże kuchenne
 - 39241110-7 Noże stołowe
 - 38412000-6 Termometry
 - 38311000-8 Wagi elektroniczne i akcesoria
 - 39162100-6 Pomoce dydaktyczne
 - 39162200-7 Pomoce i artykuły szkoleniowe

TABELA NR 1 Szczegółowy zakres zamówienia do zapytania ofertowego RPMA.10.03.01-14-I926/22/07

L.p.	Nazwa	Minimalne wymagane parametry/dane techniczne/funkcje podane przez Zamawiającego parametry techniczne sprzętu są parametrami minimalnymi. Wykonawca może zaproponować sprzęt o parametrach technicznych równoważnych lub wyższych opisanych w poniższej tabeli, lecz nie gorszych od wskazanych przez Zamawiającego. Uwaga: Jeśli w opisie przedmiotu zamówienia występują: nazwy konkretnego producenta, nazwy konkretnego produktu, normy jakościowe należy to traktować jedynie jako pomoc w opisie przedmiotu zamówienia. W każdym przypadku dopuszczalne są produkty równoważne pod względem konstrukcji, materiałów, funkcjonalności, jakości. Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia wskazano jakikolwiek znak towarowy, patent czy pochodzenie – należy przyjąć, że wskazane patenty, znaki towarowe, pochodzenie określają parametry techniczne, eksploatacyjne, użytkowe, co oznacza, że Zamawiający dopuszcza złożenie ofert w tej części przedmiotu zamówienia o równoważnych parametrach technicznych, eksploatacyjnych i użytkowych.	Liczba sztuk/ kompletów/ zestawów
1	2	3	4
1.	Zestaw garnków wraz z patelnią z pokrywką	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: W skład zestawu wchodzi: Zestaw garnków wraz z pokrywką o pojemności (+/- 0,1l) 1,9 L; 2,5 L; 5 L; 6,2 L; (4 szt. garnków po 1 dla każdej pojemności + 4 pokrywki pasującej do każdego z garnków) uchwyty nie nagrzewające się, patelnia o średnicy fi 240 mm; h 67 mm +/- 5 mm (1 szt. patelni + 1 szt. pokrywki pasującej do patelni) garnki nadają się do indukcji, wykonane ze stali niklowo-chromowej,	8 zestawów
2.	Zestaw patelni składający się z 24 szt – po 8 szt. z rodzaju	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: W skład zestawu wchodzi: 1. Patelnia wykonana z odlewane aluminium z powłoką teflonową, nieprzywierająca, trójwarstwowa, platinum plus, nitowane uchwyty wykonane z epoksydowanej stali, grubość ścianki około 4 mm, nie nadaje się do mycia w zmywarce, można używać w piecach do temperatury 250 °C, fi 240 mm – 8 szt. 2. Patelnia wykonana z żeliwa w rozmiarze 240 mm x 240 mm x 3 mm – 8 szt. 3. Patelnia do naleśników wykonana z aluminium, z powłoką nieprzywierającą, nienagrzewająca się ręczka, średnica 280 mm, nie nadaje się do mycia w zmywarce, pojemność około 1,3 L - 8 szt.	24 szt.
3.	Waga kuchenna	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: Waga kuchenna gastronomiczna, wyraźny wyświetlacz LCD, zasilana bateriami litowymi, odczyt w 4 różnych jednostkach w tym obowiązkowo w gramach,	8 szt.

		obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, zakres wagi do około 5-8 kg, pomiar z dokładnością do +/- 1 g, Wymiary: 208x150x10 mm (+/- 5 mm)	
4.	Blender ręczny	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: moc w zakresie 1000-1200 W; zasilanie 230V, 20 stopniowa, płynna regulacja prędkości, podświetlenie; 4 ramienne ostrza ze stali nierdzewnej, antypoślizgowy uchwyt, osłona przeciwrozpryskowa, w zestawie pojemnik o pojemności około 785 ml, +/- 25 ml, różga, minirozdrabniacz o pojemności około 515 ml (+/- 25 ml), Wymiary: 400x70 mm +/- 5 mm	8 szt.
5.	Mikser ręczny	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: moc w zakresie 850-900 W, zasilanie 230 V, 5 stopniowa regulacja obrotów, funkcja Turbo, końcówka ze stali nierdzewnej, w zestawie 2 haki do ciasta ciężkiego, 2 różgi do ubijania piany, końcówka blendująca, pojemnik do blendowania o pojemności 600 ml (+/- 50 ml) z pokrywą, Wymiary: 200x142x75 mm (+/- 5 mm)	8 szt.
6.	Czajnik bezprzewodowy	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: pojemność 2,5 L; moc w zakresie 2-2,5kW, obudowa oraz dno ze stali nierdzewnej 1.4301, uchwyt, podstawa i pokrywka z polipropylenu, podwójna ochrona przed włączeniem na sucho, grzałka umieszczona pod dnem, lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki, Wymiary: 220x172x282 mm (+/- 5 mm)	3 szt

7.	Zestaw desek HACCP (łącznie 8 kompletów 8. desek po 6 szt i 8 stojaków)	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: W skład zestawu wchodzi: 1. Komplet desek HACCP: gładkie, wykonane z polipropylenu, 6 kolorów, można myć w zmywarce, Wymiary: 450x300 mm (+/- 5 mm) – 8 kompletów desek 2. Stojak na 6 desek, wykonany ze stali nierdzewnej, Wymiary: 300x270x270 mm (+/- 5 mm) – 8 szt. stojaków	8 zestawów
8.	Zestaw pojemników GN 1/1 (łącznie 12 szt. różnych pojemników)	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: W skład zestawu wchodzi: 1. komplet pojemników GN 1/1 wykonane ze stali nierdzewnej, można używać je w temperaturze od - 40°C do 300°C, pojemność około 2,2 L, Wymiary: około 530x325x20 mm (+/- 5 mm) – 4 szt 2. komplet pojemników GN 1/1, wykonane ze stali nierdzewnej, można używać je w temperaturze od - 40°C do 300°C, pojemność około 5 L, Wymiary: około 530x325x40 mm (+/- 5 mm) – 4 szt 3. komplet pojemników GN 1/1, wykonane ze stali nierdzewnej, perforowane, średnica oczka około 2.8 mm, można używać je w temperaturze od - 40°C do 300°C, pojemność około 5 L, Wymiary: około 530x325x40 mm (+/- 5 mm) – 4 szt	1 zestaw
9.	Kuchenka mikrofalowa	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: Kuchenka mikrofalowa o pojemności 24-25 L, sterowanie elektroniczne, moc w zakresie 1000-1100 W, zasilanie 230V, 3 poziomy mocy, komora i obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, zakres timera 100 minut, możliwość zapisania 20 programów, Wymiary: 520x442x312 mm (+/- 5 mm)	1 szt
10.	Maszynka do mielenia mięsa	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: moc w zakresie 850-950 W, zasilanie 230 V, obudowa, nóż i wałek ślimakowy wykonany ze stali nierdzewnej, demonutowalna gardziel, rewers, przycisk resetu, wydajność chwilowa do 250 kg, sitko o średnicy około 84 mm (+/- 5 mm), w zestawie 2 sitka fi 6 mm oraz fi 8 mm,	1 szt

		uchwyt do przenoszenia urządzenia, Wymiary: 300x492x605 mm (+/- 5 mm) –	
11.	Mikser planetarny, gastronomiczny	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: moc w zakresie 300-315 kW, zasilanie 230 V, 10 stopniowa regulacja prędkości, pojemność dzieży nie mniej niż 4,80 L, podnośnik dzieży, w zestawie mieszadło płaskie, różga, hak, osłona przeciwbryzgowa Wymiary: 260x335x409 mm (+/- 5 mm)	2 szt
12.	Gofrownica	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana ze stali nierdzewnej, płyta grzewcza posiada żeliwną powłokę nieprzywierającą, temperatura regulowana przy pomocy termostatu, w zestawie szpikulec do wyjmowania gofrów, rynienka ociekowa, moc w zakresie 2200-2300 W, zasilanie 230 V, Wymiary: 323x436x279 mm (+/- 5 mm)	2 szt
13.	Frytownica jednokomorowa	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: pojemność w zakresie 4-5 L, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, moc w zakresie 3000-3500 kW, zasilanie 230 V, demonowalny pojemnik na tłuszcz, izolowany uchwyt, termostad, reset, w zestawie 1 kosz, pokrywa, Wymiary: 212x383x298 mm (+/- 5 mm)	2 szt
14.	Naświelacz do jaj	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, jednorazowy wsad na 30 jaj, czas naświelania około 150 sekund, automatyczny wyłącznik lamp po wysunięciu szuflady, kratka na jaja wykonana ze stali nierdzewnej, moc w zakresie 75-80 W, zasilanie 230 V, Wymiary: 355x510x258 mm (+/- 5 mm)	1 szt

15.	Naleśnikarka	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana ze stali nierdzewnej, płaska powierzchnia grzewcza o średnicy około 400 mm, pokryta powłoką nieprzywierającą, regulacja temperatury przy pomocy pokrętła w zakresie 50-300 °C, szuflada, nóżki antypoślizgowe, w zestawie drewniane szpatuły i grabki z drewna bukowego, moc w zakresie 3000-3200 W, zasilanie 230 V, Wymiary: 445x468x218 mm (+/- 5 mm)	2 szt
16.	Grill elektryczny	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, żeliwna, ryflowana powierzchnia grzewcza o wymiarze około 223x233 mm (+/- 5 mm), termostat, regulacja temperatury w zakresie około 0-300°C, sprężynowy mechanizm do podnoszenia górnej części urządzenia, nóżki antypoślizgowe, otwory wentylacyjne na ściankach bocznych, demontowalna tacka ociekowa, moc w zakresie 1800-1860 W, zasilanie 230 V, w zestawie szczotka do czyszczenia grilla, Wymiary: 312x374x213 mm (+/- 5 mm)	2 szt
17.	Blender kielichowy z obudową wyciszającą wykonaną z poliwęglanu	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wymienne ostrze ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową, sterowanie elektromechaniczne za pomocą pokrętła i przełącznika, w zestawie poliwęglanowy pojemnik o pojemności 2,5 L (+/0,1l) z pokrywką oraz miarką, odporny na działanie temperatur od -40°C do +90°C, wysokoobrotowy silnik ze zmienną prędkością od około 8345 do 24805 obr./min (bez obciążenia) i funkcją pracy pulsacyjnej, zabezpieczanie przed przegrzaniem wyłącznik nadprądowy, moc w zakresie 1600-1700 W, zasilanie 230 V, Wymiary: około 250x255x545 mm (+/- 5 mm)	2 szt

18.	Wyciskarka wolnoobrotowa do soku	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: dwa otwory wsadowe o średnicy (+/- 5 mm) 43 mm i 88 mm, wałek ślimakowy siekający, pojemnik na sok i pulpę, trzy sita – do wyciskania soków klarowanych; do soków gęstych, koktajli, smoothies; do homogenizacji, do sorbetów, lodów, masła orzechowego, niskie obroty ślimaka 40 obrotów na minutę (+/- 5 obrotów), czujnik bezpieczeństwa, moc w zakresie 200-250 W, zasilanie 230 V, Wymiary: około 253 x 224 x 478 mm (+/- 5 mm) –	1 szt
19.	Syfon do wytwarzania bitej śmietany	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: Syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów i musów na zimno, dwie końcówki w komplecie, głowica wykonana ze stali nierdzewnej, pojemność 0,5 L +/- 0,1 l), w zestawie naboje do wytwarzania bitej śmietany w ilości około 50 szt odpowiednie do syfonu, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zawartość podtlenu azotu w 1 szt 8 g	2 szt
20.	Krajalnica do wędlin i serów z powłoką nieprzywierającą	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: podstawa wykonana z lakierowanego aluminium, wbudowana ostrzałka, średnica noża 250 mm, obroty ostrza 425 obr. / min (+/- 10 obrotów) Pokrętło regulacji grubości krojenia w zakresie 0-10 mm, wentylowany silnik, regulowane nóżki, moc w zakresie 315-330 W, zasilanie 230 V, Wymiary: 384x485x378 mm (+/- 5 mm) –	1 szt
21.	Szatkwonica do warzyw	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: obudowa wykonana z aluminium, dwa otwory wrzutowe, duży z popychaczem, mniejszy do krojenia małych lub wąskich warzyw, o średnicy około 59 mm, 15 otworów wentylacyjnych,	1 szt

		w zestawie tarcze tnące o średnicy 250 mm z metalową tuleją, tarcza plastry 2 i 4 mm, wiórki 3mm, 5mm, 7 mm, szczotka do czyszczenia, zasilanie 230 V, moc w zakresie 540-600 W, Wymiary: 539x238x455 mm (+/- 5 mm) -	
22.	Palnik gazowy do wielokrotnego napełniania	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: automatyczne zapalanie, zdejmowana podstawa, w zestawie wkłady gazowe (4 szt) z różnymi końcówkami o pojemności 0,2 L, Wymiary: 143x72x189 mm (+/- 5 mm) –	2 szt
23.	Lampa owadobójcza do zwalczania owadów latających	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: zasięg działania około 50 m, obudowa z wyjmowaną dolną tacą, posiada uchwyt łańcuchowy, pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu, zasilanie 230 V, moc w zakresie 35-40 W, Wymiary: 318x93x316 mm (+/- 5 mm) –	1 szt
24.	Maszynka do makaronu	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: Pojemność 800 g (+/- 50g), 10 tarcz formujących, wbudowana waga, metalowe mieszadło oraz mocny metalowy panel przedni, miarka, narzędzie do czyszczenia, moc w zakresie 200-230 W, zasilanie 230 V, Wymiary: 320 × 225 × 324cm (+/- 5 mm) –	2 szt
25.	Maszyna do popcornu w kolorystyce czerwono stalowej	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: rama wykonana z aluminium, obudowa ze stali malowanej na kolor czerwony oraz hartowanego szkła, drzwiczki skrzydłowe wykonane ze szkła akrylowego, garnek z systemem mieszającym, rączki pokrywy garnka wykonane z nienagrzewającego się tworzywa,	1 szt

		klapka do wyjmowania popcornu, szuflada pod komorą pozwalająca na łatwe usuwanie okruszków i pozostałych ziaren, podświetlane wnętrze, ogrzewane dno komory, jeden cykl trwa około 2 minuty, zasilanie 230 V, moc w zakresie 1450-1600 W, w zestawie szuflka przeznaczona do nabierania i odmierzania produktów sypkich, wykonana z polipropylenu, o pojemności 0,25 L (+/- 0,5l), Wymiary: 564x418x765 mm (+/- 5 mm)	
26.	Maszyna do waty cukrowej	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: misa ze stali nierdzewnej o średnicy około 520 mm, mocowana do obudowy silnika za pomocą 4 klamer, obudowa wykonana ze stali lakierowanej, w dolnej części obudowy szuflada na akcesoria, dwa przełączniki, woltomierz, w zestawie dozownik do cukru oraz pokrywa wykonana z tworzywa sztucznego, moc w zakresie 1200-1250 W, zasilanie 230 V, Wymiary: 523x525x830 mm (+/- 5 mm)	1 szt
27.	Fontanna do czekolady	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana ze stali nierdzewnej, podgrzewanie czekolady do 150°, pojemność czekolady w przedziale 2500g – 8000 g, regulacja temperatury za pomocą pokrętła, min 6 poziomów, zasilanie 230 V, moc w zakresie 300-320 W, Wymiary: fi 365 x h 837 mm (+/- 5 mm) –	1 szt
28.	Zestaw noży walcowanych	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, rękojeść wykonana z trwałego, antybakteryjnego materiału, w skład zestawu wchodzi: nóż kuchenny o długości w zakresie 255-260 mm, - 1 szt. nóż do chleba o długości w zakresie 230-235 mm, - 1 szt. nóż do oddzielania kości prosty o długości w zakresie 155-160 mm, - 1 szt.	8 zestawów

		nóż do obierania długości w zakresie 100-110 mm, - 1 szt. nóż do jarzyn długości w zakresie 55-60 mm, - 1 szt. pokrowiec zapinany na zatrzask, wymiary: 455x165 mm (+/- 5 mm) - 1 szt.	
29.	Komplet sztućców	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: W skład kompletu wchodzi (36 sztuk każdego ze sztućca): Wszystkie sztućce pochodzą z jednej linii. łyżka stołowa wykonana ze stali 18/10 o długości w zakresie 193-194 mm – 36 szt Nóż stołowy wykonany ze stali 18/10 o długości w zakresie 225-226 mm – 36 szt Widelec stołowy wykonany ze stali 18/10 o długości w zakresie 189-192 mm – 36 szt łyżeczka do herbaty wykonana ze stali 18/10 o długości w zakresie 138-142 – 36 szt	1 komplet
30.	Pędzelek silikonowy	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: Pędzelek silikonowy o dużej odporności termicznej, do temperatury około 230 °C, długość w zakresie 235-240 mm	8 szt
31.	Wałek do ciasta ze stali nierdzewnej z powłoką nieprzywierającą	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: Wałek do ciasta ze stali nierdzewnej z powłoką nieprzywierającą o długości całkowitej w zakresie 470-475 mm, długość wałka w zakresie 247-250 mm, w zestawie chromowany stojak	8 szt
32.	Tłuczek do mięsa	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonany z aluminium, 2 powierzchnie rozbijające, długość w zakresie 245-250 mm	8 szt
33.	Zestaw przyborów kuchennych	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonane z wysokiej jakości nylonowego materiału termoplastycznego, wysoka odporność termiczną do 210 °C, zestaw składa się z łopatk, łyżki cedzakowej, łyżki wazowej, łyżki kuchennej, łyżki do spaghetti, ubijaka do ziemniaków oraz obrotowego stojaka	8 szt
34.	Tarka do warzyw	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: czterostronna, antypoślizgowa podstawa, wygony uchwyt, Wymiary: 100x80x230 mm (+/- 5 mm)	8 szt
35.	Szatkwonica do warzyw	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana z stali nierdzewnej, polipropylenu oraz tworzywa ABS, ostrze tnące w kształcie litery V, składana podpórka z antypoślizgowymi nóżkami, 2 dodatkowe ostrza do krojenia w słupki julienne i frytki, pojemnik na ostrza, element dociskowy z metalowymi bolcami do mocowania warzyw, Wymiary: 528x163x205 mm (+/- 5 mm) –	8 szt

36.	Zestaw trzepaczek do mieszania	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: 8 twardych wrzeciono grubości około 2,2 mm, uchwyt ze stali nierdzewnej zakończony zawieszka W skład zestawu wchodzi: Trzepaczka o długości około 290mm – 1 szt trzepaczka o długości około 335 mm - 1 szt.	8 zestawów (16 trzepaczek)
37.	Dzbanek, miarka	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonany z polipropylenu, podziałka na boku miarki, pojemność około 0,5 L, Wymiary: średnica 90 mm, wysokość 140 mm	8 szt
38.	łyżka wazowa	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana ze stali nierdzewnej 18/10, o grubości około 2,2 mm, polerowana, o długości w zakresie 170-180 mm, szerokość około 65 mm (+/- 5 mm)	8 szt
39.	łyżka cedzakowa	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana z jednego kawałka stali nierdzewnej, średnica około 100 mm, długość około 400 mm	8 szt
40.	Durszlak	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonany ze stali nierdzewnej, z dwoma uchwytami oraz podstawą, średnica około 240 mm, wysokość w zakresie 100-110 mm, długość około 305 mm	8 szt
41.	Talerz obiadowy	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonany z hartowanego szkła szklwionego, możliwość piętrowania, można użytkować w kuchenkach mikrofalowych, zdobiony rant, średnica około 276 mm, wysokość około 24 mm (+/- 5 mm) – linia wizualna tożsama dla wszystkich pozycji 42-47;	36 szt
42.	Talerz głęboki	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonany z hartowanego szkła szklwionego, możliwość piętrowania, można użytkować w kuchenkach mikrofalowych, zdobiony rant, średnica około 256 mm, wysokość około 35 mm (+/- 5 mm) – linia wizualna tożsama dla wszystkich pozycji 42-47;	36 szt
43.	Talerz zakąskowy	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonany z hartowanego szkła szklwionego, możliwość piętrowania, można użytkować w kuchenkach mikrofalowych, zdobiony rant, średnica około 197 mm, wysokość około 18 mm (+/- 5 mm) – linia wizualna tożsama dla wszystkich pozycji 42-47;	36 szt
44.	Bulionówka	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana z hartowanego szkła szklwionego, możliwość piętrowania, można użytkować w kuchenkach mikrofalowych, zdobiony rant, średnica około 97 mm, wysokość około 58 mm (+/- 5 mm) – linia wizualna tożsama dla wszystkich pozycji 42-47;	36 szt
45.	Spodek do bulionówki	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach:	36 szt

		wykonany z hartowanego szkła szklwionego, możliwość piętrowania, można użytkować w kuchenkach mikrofalowych, zdobiony rant, średnica około 145 mm, wysokość około 18 mm (+/- 5 mm) – linia wizualna tożsama dla wszystkich pozycji 42-47;	
46.	Komplet filiżanka ze spodem	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: 1 komplet składa się z 1 filiżanki i 1 spodeczka wykonany z hartowanego szkła szklwionego, możliwość piętrowania, można użytkować w kuchenkach mikrofalowych, zdobiony rant, pojemność około 220 ml, średnica w zakresie 85-87 mm, wysokość w przedziale, 65-67 mm – linia wizualna tożsama dla wszystkich pozycji 42-47; 24 kpl	24 komplety
47.	Szklanka	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana z hartowanego szkła, dedykowana do gorących napojów, z uchem, transparentna, o pojemności około 240 ml, średnica w zakresie 74-76 mm, wysokość około 110 mm	16 szt
48.	Miska metalowa	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: W skład 1 kompletu wchodzi po 1 misce z każdego z poniższych rozmiarów: 1. średnica około 150 mm, wysokość około 80 mm, - pojemność około 0,8 l; 2. średnica około 190 mm, wysokość około 90 mm, pojemność około 1,6 l; 3. średnica około 240 mm, wysokość około 115 mm, pojemność około 3,3 l, wykonane ze stali nierdzewnej satynowanej, można je myć w zmywarce.	8 kompletów po 3 sztuki
49.	Miska wykonana z tworzywa sztucznego	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: W skład 1 kompletu wchodzi po 1 misce z każdego z poniższych rozmiarów: 1. pojemność 0,5 l, średnica około 130 mm, wysokość około 65 mm; 2. pojemność około 1 l, średnica około 160 mm, wysokość około 80 mm; 3. pojemność około 2 l, średnica około 20 mm, wysokość około 95 mm; 4. pojemność około 3 l, średnica około 235 mm, wysokość około 110 mm; 5. pojemność około 5 l, średnica około 275 mm, wysokość około 130 mm	8 kompletów po 5 sztuk
50.	Naczynie do zapiekania	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonane ze szkła żaroodpornego, z uchwytami oraz pokrywą, wysoka odporność termiczna do +500°C, można myć w zmywarce, pojemność w przedziale 1,7-1,9 L, Wymiary: średnica w przedziale 179-183 mm, długość około 217 mm, wysokość około 68 mm, wysokość z pokrywą około 105 mm	8 szt
51.	Pucharek do lodów na stopce	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonany ze stali nierdzewnej, nadaje się do mycia w zmywarce, średnica około 90 mm, wysokości około 50 mm	16 szt
52.	Komplet kompotierki i talerzyka	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: W skład 1 kompletu wchodzi 1 filiżanka i 1 talerzyk	16 kompletów

		Kompotierka wykonana z transparentnego, hartowanego szkła, z koronkowym wzorem oraz motywem kwiatowym, średnica około 210 mm (+/- 10 mm) Talerz wykonany z transparentnego, hartowanego szkła, z koronkowym wzorem oraz motywem kwiatowym, średnica około 160 mm (+/- 10 mm)	
53.	Sosjerka ze spodkiem	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: w kolorze białym, gładka, pojemność 160 ml (+/- 10 ml), można myć w zmywarce oraz używać w kuchence mikrofalowej, Wymiary: około 175x53x102 mm (+/- 5 mm)	8 szt
54.	Spodek o wydłużonym, niesymetrycznym kształcie	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: w kolorze białym, można myć w zmywarce oraz używać w kuchence mikrofalowej, Wymiary: około 220x100x240 mm (-/+ 5 mm)	8 szt
55.	Łyżka do sosu	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana ze stali nierdzewnej 18/10, lustrzany połysk, można myć w zmywarce, długość w zakresie 185-187 mm, grubość 3,5 mm (+/- 5 mm)	8 szt
56.	Salaterka	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana z hartowanego szkła, można myć w zmywarce oraz używać w kuchence mikrofalowej 1 komplet składa się z 7 szt: 6 szt. salaterki o średnicy 125 mm (+/- 5 mm), 1 szt. salaterki o średnicy 205 mm (+/- 5 mm),	8 kompletów
57.	Dzbanek	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonany ze szkła sodowego, można myć w zmywarce, pojemność około 1L (+/- 0,1 l), wysokość około 202 mm (+/- 5 mm),	5 szt.
58.	Praska do czosnku	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana z stali nierdzewnej, można myć w zmywarce, długość 150 mm, szerokość 30 mm, dołączony plastikowy wielofunkcyjny wkład do czyszczenia	8 szt
59.	Forma do pieczenia muffinek (na 12 szt.)	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana ze stali pokrytej nieprzywierającą powłoką teflonową, Wymiary: foremka około 75 x 36 mm, blacha 320 x 262 x 30 mm (+/- 5 mm)	8 szt
60.	Forma do pieczenia muffinek (na 24 szt.)	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana ze stali węglowej pokrytej nieprzywierającą powłoką teflonową Wymiary: foremka około 35 x 35 mm,	8 szt

		blacha około 350 x 266 x 18 mm (+/- 5 mm)	
61.	Forma do babki z tuleją	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: o średnicy około 220 mm, wykonana z wytrzymałej stali niskowęglowej pokrytej powłoką nieprzywierającą, boki oraz dno karbowane, Wymiary: wysokość z kominem około 120 mm, bez około 10 mm (+/- 5 mm)	8 szt
62.	Rant okrągły	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: regulowany, wykonany ze stali nierdzewnej, podziałka, 2 metalowe spinki, Wymiary: około 140-200mm, (+/- 5 mm) wysokość około 120 mm (+/- 5 mm)	8 szt
63.	Forma do babki gotowanej z kominem	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana z ocynkowanej blachy, pokrywa zamykana klipsami, nie nadaje się do mycia w zmywarce, Wymiary: średnica około 175 mm, wysokość około 180 mm (+/- 5 mm)	8 szt
64.	Komplet sitek metalowych	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: W skład w 1 komplecie wchodzi po 1 szt. każdego rozmiaru tj. 3 sitka: wykonane ze stali ocynkowanej, druciany uchwyt, 1. Wymiary: fi około 125 mm, długość około 90 mm (+/- 5 mm) 2. Wymiary: fi około 165 mm, długość około 340 mm (+/- 5 mm) 3. Wymiary: fi około 205 mm, długość około 360 mm (+/- 5 mm)	8 kompletów
65.	Obieraczka do warzyw, pozioma	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana ze stali nierdzewnej, chromowana, polerowana powłoka, antypoślizgowa rączka, odpowiednia dla praworęcznych i leworęcznych, Wymiary: około 230x90x90 mm (+/- 5 mm)	8 szt
66.	Radełko do pizzy	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: czarna rękojeść, średnica około 100 mm, długość około 245 mm (+/- 5 mm)	8 szt
67.	Stolnica wykonana z włókien bambusowych	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: podwyższone krawędzie boczne oraz tylna, Wymiary: około 644x432x38 mm (+/- 5 mm)	8 szt
68.	Widelec do przewracania	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonany ze stali kutej, nity przytwierdzają rękojeść do trzpienia, długość około 180 mm	8 szt
69.	Wieszak na przybory kuchenne	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: mocowany do ściany, posiada 6 ruchomych haczyków, długość około 400 mm	8 szt
70.	Szczypce uniwersalne	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach:	8 szt

		wykonane ze stali nierdzewnej, wyposażone w blokadę, długość 310 mm (+/- 5 mm)	
71.	Termometr z sondą	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: zakres temperatury pomiędzy 0-100°C, stopniowanie co 1°C, dokładność +/- 2%, sonda ze stali nierdzewnej 127 mm, osłona sondy z klipsem, czytelna tarcza	8 szt
72.	Szklanka do kawy typu Irish coffee	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana z wytrzymałego szkła sodowego, niska nóżka, uchwyt, przeznaczona do gorących i zimnych napojów, można myć w zmywarce, Wymiary: 60 x 110 mm (+/- 5 mm) pojemność około 120 ml (+/- 10ml)	8 szt
73.	Forma do terriny (trójkątne dno)	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: wykonana ze stali nierdzewnej, pokrywka, spawana konstrukcja, można myć w zmywarce, pojemność około 0,8 L (+/- 100ml) Wymiary: 260x80x75 mm (+/- 5 mm)	8 szt
74.	Garnek do gotowania ryb	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: ze specjalną wkładką oraz pokrywą ze stali nierdzewnej, Wymiary: 135x50x157 mm (+/- 5 mm)	2 szt
75.	Blacha do pizzy	Sprzęt o równoważnych lub lepszych parametrach: o średnicy 300 mm (+/- 10mm), wysokość 25 mm (+/- 5mm),	16 szt

2. INNE ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA

1. Informujemy, że powyższe zapytanie nie stanowi oferty zawarcia umowy ani też oferty prowadzenia negocjacji w tym celu i jest skierowane do wielu adresatów.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nieskorzystania z otrzymanej oferty bez podania przyczyny na każdym etapie zapytania oraz do wystąpienia z zapytaniem dotyczącym dodatkowych informacji, dokumentów lub wyjaśnień na każdym etapie zapytania.
3. Cena oferty określona przez Oferenta zostanie ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianom oraz okresowej waloryzacji przez okres obowiązywania umowy.
4. **W cenie usługi Wykonawca zobowiązany jest ująć wszystkie przewidywalne koszty, związane z realizacją zamówienia, szczegółowo wskazane w niniejszym Zapytaniu oraz wszystkie koszty wynikające z zapisów niniejszego zapytania ofertowego, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa.**
5. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić w formularzu ofertowym jednostkową cenę netto oraz brutto 1 sztuki/1 zestawu wyposażenia.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
7. Zamawiający NIE dopuszcza składania ofert wariantowych.
8. .
9. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, będzie podpisana umowa pomiędzy nim a Zamawiającym, w uzgodnionym przez strony terminie do 14 dni od wezwania. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do zawieranej umowy, a które nie wynikają wprost z treści niniejszego zapytania ofertowego obejmują w szczególności:
 - a) Płatności będą regulowane w terminie do 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury wystawionej przez Wykonawcę.
 - b) Podstawą wystawienia faktury jest przekazanie Zamawiającemu podpisanego przez ZSP protokołu odbioru sprzętu.
 - c) Zamawiający dopuszcza możliwość udzielania zadatku na poczet wykonania zamówienia w wysokości do 75% wartości zamówienia. W takim przypadku pozostałe 25% wartości zamówienia zostanie wypłacone po całościowym zrealizowaniu dostawy na podstawie wystawionej faktury.
 - d) Wypłacony przez Zamawiającego zadek, o której mowa w punkcie c) powyżej podlega zwrotowi, na konto Zamawiającego w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy z wyłączeniem okoliczności, za które odpowiedzialność spoczywa na Zamawiającym i/lub gdy Zamawiający odstąpił od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiedzialność spoczywa na Wykonawcy. Zwrot zaliczki nie wyłącza dochodzenia przez Zamawiającego kar umownych, o których mowa w punktach l-n poniżej.
 - e) Do każdej wystawionej faktury Wykonawca zobowiązany jest załączyć specyfikację dotyczącą przedmiotu zamówienia wskazanego na fakturze.
 - f) Płatności mogą zostać wstrzymane przez Zamawiającego maksymalnie do 90 dni w przypadku braku środków na rachunku bankowym projektowym.
 - g) Zamawiający zastrzega sobie prawo bezkosztowego przesunięcia/zmiany terminu/odwołania dostawy najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed pierwotnie ustaloną datą.
 - h) Zamawiający dopuszcza zmiany w harmonogramie dostawy.
 - i) Wykonawca zobowiązany jest do sprawnej i terminowej realizacji zamówienia oraz współpracy
 - j) z Zamawiającym.
 - k) Podczas realizacji usługi nie można promować marek komercyjnych.
 - l) Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia organom kontrolującym realizację Projektu, wglądu do dokumentów związanych z realizacją zamówienia.
 - m) Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości do 10% wynagrodzenia Wykonawcy w zakresie wartości pełnej usługi - w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy z wyłączeniem okoliczności, za które odpowiedzialność spoczywa na Zamawiającym.
 - n) Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości do 10% wynagrodzenia Wykonawcy w zakresie wartości pełnej usługi – w przypadku, gdy Zamawiający odstąpił od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiedzialność spoczywa na Wykonawcy.

- o) Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości do 5% wynagrodzenia Wykonawcy w zakresie pełnej wartości zamówienia - w przypadku odwołania przez Wykonawcę terminu realizacji zamówienia w terminie krótszym niż na 7 dni przed planowaną i zaakceptowaną przez Zamawiającego usługą.
- p) Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.
- q) Zamawiający dopuszcza zmiany zakresu umowy zawartej z Wykonawcą (zgodnie z zapisami rozdziału 6.5.2. punkt 20 Wytycznych kwalifikowalności wydatków w ramach EFRR, EFS oraz FS na lata 2014-2020 z dnia 22 sierpnia 2019 r.), **w szczególności** zmiany, które:
- nie prowadzą do zmiany charakteru zawartej umowy w stosunku do złożonej oferty, **chyba że zmiany zostały przewidziane w zapytaniu ofertowym w postaci jednoznacznych postanowień umownych**, które określają ich zakres i charakter oraz warunki wprowadzenia zmian;
- lub/i
- dotyczą realizacji **dodatkowych usług nieobjętych podstawowym zamówieniem** o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki: zmiana wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, zmiana wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla zamawiającego, wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie;
- lub/i
- zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy i zostały spełnione łącznie następujące warunki: konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.
- r) Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze Stron bez podania powodu z zachowaniem 1 – miesięcznego okresu wypowiedzenia. Rozwiązanie Umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
- s) Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania niniejszej Umowy za 2 – tygodniowym okresem wypowiedzenia w przypadku, gdy Wykonawca narusza postanowienia niniejszej Umowy lub nie wywiązuje się z postanowień objętych niniejszą Umową.
- t) Dopuszcza się możliwość zmiany ustaleń terminu wykonania niniejszej Umowy, kiedy data dostarczenia przedmiotu Umowy będzie niemożliwa do zrealizowania, a spowodowana:
- epidemią stwierdzoną przez uprawnione do tego organy lokalne lub państwowe, klęską żywiołową, strajkiem lub stanem wyjątkowym,
 - następstwem wprowadzania zmian w obowiązujących przepisach prawnych mających wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.
- Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą oraz Zespołem Szkół ustali nowy termin dostawy.
- u) Zamawiający przewiduje możliwość zmian Umowy o udzielenie zamówienia w zakresie: oczywistych omyłek pisarskich, warunków lub terminów płatności, w szczególności w przypadku konieczności uwzględnienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy o udzielenie zamówienia, jak również w przypadku, gdy ze względu na interes Zamawiającego zmiana warunków oraz terminu płatności będzie konieczna, z przyczyn zewnętrznych niezależnych od Zamawiającego oraz Wykonawcy, a mających wpływ na prawidłową realizację zamówienia.

6. WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY - WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. WSZYSCY OFERENCI

W udziale zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają niezbędną wiedzę, doświadczenie i dysponują potencjałem technicznym, i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Powyższy warunek zostanie zweryfikowany na podstawie załącznika nr 4 do zapytania ofertowego, zawierającego w treści stosowne oświadczenie. Brak załącznika skutkować będzie odrzuceniem oferty w całości. Brak poprawnie wypełnionego załącznika skutkować będzie jednorazowym wezwaniem Oferenta do złożenia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

2. WSZYSCY OFERENCI

Warunkiem przystąpienia do postępowania ofertowego jest odbycie przez potencjalnych Wykonawców wizyty monitorującej/wizji lokalnej w pracowniach w Zespole Szkół im. Stanisława Staszica; ul. Główna 49, 08-400 Miętne. Wizyta będzie miała na celu dokładne zapoznanie się z zapleczem technicznym sal/pracowni, wyposażeniem oraz możliwościami i parametrami technicznymi pomieszczeń w celu przygotowania oferty i zapoznania się z możliwościami przeprowadzenia zamówienia zgodnie z oczekiwaniami wobec Wykonawcy. Wizyta monitorująca powinna zostać potwierdzona w formie oświadczenia dyrektora Zespołu Szkół im. Stanisława Staszica; ul. Główna 49, 08-400 Miętne lub podpisanie przez Oferenta oświadczenia o zapoznaniu się z zapleczem technicznym i warunkami panującymi w pracowniach szkolnych bez wizyty monitorującej/wizji lokalnej, podpisanie oświadczenia skutkuje koniecznością zagwarantowania całego niezbędnego zaplecza technicznego potrzebnego do prawidłowej realizacji zamówienia.

Powyższy warunek zostanie zweryfikowany na podstawie załącznika nr 5 do zapytania ofertowego, zawierającego w treści stosowne oświadczenie. Brak załącznika skutkować będzie odrzuceniem oferty w całości. Brak poprawnie wypełnionego załącznika skutkować będzie jednorazowym wezwaniem Oferenta do złożenia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

3. Do każdego sprzętu wymienionego w tabeli 1, musi być załączona karta katalogowa produktu (przez kartę katalogową produktu należy rozumieć dokument z pełną nazwą produktu, symbolem, przeznaczeniem produktu, parametrami technicznymi, normami spełnionymi przez produkt, wykonawcą – producentem, cechami produktu (typu wysokość, szerokość, długość, materiał z jakiego jest wykonany) itp. Karta katalogowa musi być sporządzona w języku polskim. Parametry pokazane w treści karty katalogowej muszą odwzorować zapisy przedmiotu zamówienia wskazane w tabelach 1. W przypadku braku możliwości porównania zgodności zapisów karty katalogowej/ z opisem przedmiotu zamówienia wskazanym w tabelach 1, 2, 3 Zamawiający odrzuci ofertę. Karta katalogowa nie powinna zawierać ceny oferowanego produktu. W przypadku wskazania w karcie katalogowej ceny innej niż wskazana w ofercie Zamawiający za obowiązującą przyjmie cenę niższą, o czym poinformuje Wykonawcę, wybranego do realizacji zamówienia.
4. Wykonawca do oferty dołoży aktualny wypis z CEiDG/KRS, nie starszy niż 3 miesiące od daty złożenia.
5. Wykonawca do oferty dołoży prawidłowo wypełniony Załącznik 3 – Oświadczenie o powiązaniach kapitałowych. Brak poprawnie wypełnionego i dołączonego załącznika skutkować będzie odrzuceniem oferty.
6. Wykonawca do oferty dołoży prawidłowo wypełniony Załącznik 2 – Oświadczenie o obowiązku spełnienia wymagań wskazanych w punkcie 4 i 5 Opisu Przedmiotu Zamówienia. Brak dołączonego załącznika skutkować będzie odrzuceniem oferty.

7. ZOBOWIĄZANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Wyznaczenie osoby do kontaktu z ramienia Zamawiającego.
2. Ustalenie z Wykonawcą szczegółowego harmonogramu prac podczas realizacji zamówienia.
3. Kontrola realizacji zamówienia w miejscu jego realizacji.

8. INFORMACJE O WYKLUCZENIU

1. Z udziału w niniejszym postępowaniu ofertowym wykluczone są podmioty powiązane kapitałowo lub osobowo¹ z Zamawiającym.

¹ Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym (beneficjentem) lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego (beneficjenta) lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego (beneficjenta) czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,

- Osobą upoważnioną do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego jest: Zgodnie z KRS (0000246895).
- Osobą wykonującą w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem
- i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy jest: Katarzyna Woźniak.

Warunek ten zostanie zweryfikowany na podstawie załącznika nr 3 do zapytania ofertowego, zawierającego w treści stosowne oświadczenie. Brak załącznika oraz brak poprawnie wypełnionego załącznika skutkować będzie odrzuceniem oferty w całości.

9. KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY

1. Zamawiający będzie oceniał oferty wg następujących kryteriów i ich znaczenia:

- **Kryterium 1 (K1) - Cena całkowita oferty (brutto), waga 70 %**

Punktacja w ramach ww. kryterium będzie przyznawana na podstawie poniższego wzoru:

$$W_{obl} = \frac{C_{min}}{C_{obl}} * W_{max}$$

W_{obl} - wartość punktowa, którą należy wyznaczyć

W_{max} - waga kryterium ceny – maksymalna liczba punktów, która może być przyznana w kryterium ceny

C_{min} - wartość najniższej ceny całkowite brutto spośród złożonych ofert wykonawców

C_{obl} - wartość ceny całkowite brutto rozpatrywanej oferty wykonawcy

Maksymalna możliwa do zdobycia liczba punktów w ramach kryterium 1 (K1) wynosi 70 pkt.

- **Kryterium 2 (K2) – „Elastyczność”, waga 20 %**

Punktacja w ramach ww. kryterium będzie przyznawana w następujący sposób:

Jeśli Wykonawca zaproponuje możliwość bezkosztowego przesunięcia/zmiany terminu/odwołania zaplanowanej dostawy na **jeden dzień przed planowaną realizacją dostawy otrzyma 100% maksymalnej liczby punktów, tj. 20.**

Jeśli natomiast Wykonawca zaproponuje, w ofercie możliwość bezkosztowego przesunięcia/zmiany terminu/odwołania terminu dostawy na:

- **2 dni przed zaplanowanym terminem - otrzyma 15 punktów,**
- **3 dni przed zaplanowanym terminem - otrzyma 10 punktów,**
- **4 dni przed zaplanowanym terminem - otrzyma 5 punktów,**
- **5 dni przed zaplanowanym terminem - otrzyma 3 punktów,**
- **6 dni przed zaplanowanym terminem - otrzyma 1 punktów,**
- **7 dni przed zaplanowanym terminem - otrzyma 0 punktów.**

Ze względu na fakt, iż Zamawiający zastrzega sobie prawo przesunięcia/zmiany terminu/odwołania dostawy, najpóźniej na 7 dni przed pierwotnie ustaloną datą Wykonawca nie może w ramach przedmiotowego kryterium określić terminu dłuższego. Określenie dłuższego terminu niż 7 dni skutkować będzie odrzuceniem oferty.

Maksymalna możliwa do zdobycia liczba punktów w ramach kryterium 2 (K2) wynosi 20 pkt.

- **Kryterium 3 (K3) – Gwarancja – waga 10%**

Punktacja w ramach ww. kryterium będzie przyznawana w następujący sposób:

Wykonawca, który zaoferował okres gwarancji wynoszący 36 m-cy otrzymuje 100% punktów tj. 10. punktów.

Jeśli natomiast Wykonawca zaproponuje:

c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

d) 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.

- 24 miesięczną gwarancję otrzyma – 0 punktów
- 30 miesięczną gwarancję otrzyma – 5 punktów.

Ocena ogólna ofert dla zamówienia dokonywana będzie w oparciu o poniższy wzór:

$$O = K1 + K2 + K3$$

gdzie:

O – oznacza łączną ocenę jako sumę punktów w poszczególnych kryteriach

K1 – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Cena całkowita oferty (brutto)”

K2 – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Elastyczność”

K3 – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Gwarancja”

Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta w danej części wynosi łącznie 100pkt.

2. Ocena w oparciu o ww. kryteria zostanie dokonana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (ułamkowa liczba punktów będzie zaokrąglona do pełnych liczb zgodnie z zasadami matematycznymi).
3. Informacje wykorzystane do oceny punktowej będą pochodziły z przedłożonego przez Oferenta formularza ofertowego.
4. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów w danej części. Jeżeli cena oferty najkorzystniejszej w danej części przekroczy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć (zgodnie z przewidzianym budżetem na realizację zadania) na udzielenie zamówienia, Zamawiający może odstąpić od wyboru Wykonawcy.

10. SPOSÓB OCENY OFERT

1. Zamawiający dokona sprawdzenia czy oferta zgodna jest z warunkami przedstawionymi w zapytaniu ofertowym, w tym w szczególności pod kątem:
 - a) wpływu oferty zgodnie z terminem i sposobem opisanym w rozdziale 12 SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT – kryterium formalne.
 - b) powiązań osobowych lub kapitałowych między Oferentem a Zamawiającym, opisanych
 - c) w rozdziale 8 INFORMACJE O WYKLUCZENIU – kryterium formalne
 - d) spełnienia przez Oferenta warunków udziału w postępowaniu opisanych w punkcie 6 WYMAGANIA WOBEK WYKONAWCY - WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU,
 - e) przygotowania oferty zgodnie z rozdziałem 11 SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY - kryterium formalne
 - f) zgodności przedmiotu oferty z przedmiotem zamówienia opisanym w rozdziale 4 OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.
2. W przypadku gdy oferta **nie będzie zgodna z wymaganiami/warunkami przedstawionymi**
3. **w zapytaniu ofertowym** – oferta zostanie odrzucona. Z tytułu odrzucenia oferty, Oferentom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.
4. Zamawiający dokona oceny punktowej ofert (spełniających warunki, o których mowa w punkcie 1 powyżej) według kryteriów wskazanych w rozdziale 9 KRYTERIA OCENY OFERT I WYBORU WYKONAWCY.
5. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę w każdej z części i sporządzi protokół z postępowania o udzielenie zamówienia. Zamawiający każdorazowo w Protokole z postępowania uzasadni decyzję w przypadku odrzucenia oferty oraz decyzję dotyczącą wyboru oferty najkorzystniejszej.
6. O wyborze najkorzystniejszej oferty w każdej z części zadecyduje suma punktów jaką otrzyma oferta. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów określoną
7. w oparciu o wskazane w niniejszym zapytaniu kryteria.
8. Jeżeli cena oferty najkorzystniejszej w danej części przekroczy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć (zgodnie z przewidzianym budżetem na realizację zadania) na udzielenie zamówienia, Zamawiający może odstąpić od wyboru Wykonawcy.
9. **Brak wyboru oferty w którejkolwiek z części zamówienia nie skutkuje nieważnością zamówienia w pozostałych częściach.**

10. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferenta wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty oraz jej uzupełnienia, jeżeli nie naruszy to zasady konkurencyjności.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednokrotnego zwrócenia się do Oferenta z wnioskiem o wyjaśnienie i/lub doszczegółowienie i/lub poprawienie oczywistych omyłek pisarskich i matematycznych (wycena jednostkowa i globalna przedmiotu zamówienia) pod warunkiem, że nie wpływają one na ocenę poprawności formalnej złożonej oferty (rozdział 11 niniejszego zapytania). Oferent zobowiązany jest do złożenia stosownych wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego. Brak złożenia wyjaśnień w terminie skutkuje odrzuceniem oferty w całości.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednokrotnego zwrócenia się do Oferenta z wnioskiem o wyjaśnienie, jeśli uzna, iż którykolwiek z elementów wyceny wymienionych w opisie przedmiotu zapytania zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
13. Za ofertę z rażąco niską ceną uznaje się ofertę z ceną niewiarygodną, nierealistyczną w porównaniu do cen rynkowych podobnych zamówień i pozostałych złożonych ofert. Oznacza to także cenę znacząco odbiegającą od cen przyjętych, wskazującą na fakt realizacji zamówienia poniżej kosztów wytworzenia usługi. Przyczyną wyraźnie niższej ceny od innych ofert złożonych w niniejszym postępowaniu nie może być świadome działanie wykonawcy albo nierzetelność kalkulacji wykonawcy, co grozi nienależytym wykonaniem lub niewykonaniem zamówienia w przyszłości.
14. Wyjaśnienia Oferenta winny wskazywać, iż wskazana cena jest wiarogodna, realistyczna, a przedmiot zamówienia w tej cenie realny do rzetelnego wykonania. Obowiązek dowodowy w zakresie przedstawianych wyjaśnień spoczywa na Oferencie.
15. Wyjaśnienia o których mowa w punkcie 11 powyżej, powinny być przedstawione przez Oferenta w określonym przez Zamawiającego terminie.
16. Zamawiający odrzuci ofertę Oferenta, który nie złożył wyjaśnień, o których mowa w punkcie 8 i 9 powyżej lub złożył wyjaśnienia po upływie określonego przez Zamawiającego terminu, lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta nadal zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
17. Złożone wyjaśnienie zostaną uwzględnione w toku badania i oceny ofert i posłużą do oceny warunków udziału w postępowaniu i oceny ofert. Wyjaśnienia będą wiążące dla stron postępowania.
18. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej.

11. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna być sporządzona zgodnie z postanowieniami niniejszego zapytania.
2. Ofertę należy sporządzić na załączonym druku „**Formularz ofertowy**”, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego, w formie pisemnej, w języku polskim (kryteria formalne).
Złożenie oferty na druku innym niż udostępniony przez Zamawiającego (wzór określa plik .pdf; Zamawiający udostępnia wersję edytowalną) skutkuje odrzuceniem oferty.
3. Do Formularza ofertowego należy **dołączyć (kryterium formalne)**:
 - **Oświadczenie o przyjęciu zobowiązań wskazanych w punktach 4 i 5 opisu przedmiotu zamówienia**, stanowiące załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego
 - **oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym**, stanowiące załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego –
 - **oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, dot. posiadają niezbędną wiedzę, doświadczenie i dysponują potencjałem technicznym, i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia**, stanowiące załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego –
 - **oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu dot. odbycia wizji lokalnej w szkole**, stanowiące załącznik 5 do niniejszego zapytania ofertowego –
 - **oświadczenie Oferenta o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych** stanowiące załącznik 6 do niniejszego zapytania ofertowego –
 - **karty katalogowe produktu**,

- do oferty należy dołączyć wydruk z rejestru KRS, CEIDG lub innego rejestru obowiązującego w kraju oferenta, potwierdzającego umocowanie osób do reprezentacji (dokument nie starszy niż 3 miesiące od daty złożenia oferty).
4. Oferta wraz z załącznikami - w tym potwierdzonymi za zgodność z oryginałem kopiami dokumentów (jeśli dotyczy) - musi być podpisana przez osobę upoważnioną². **W przypadku podpisania oferty - przez osobę inną niż osoba figurująca lub osoby figurujące w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta - na podstawie uzyskanego upoważnienia do podpisania oferty, należy załączyć do oferty oryginał lub potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię upoważnienia. Brak upoważnienia, o których mowa w niniejszym punkcie skutkuje odrzuceniem oferty.**
 5. Wymaga się, aby wszystkie strony oferty były ponumerowane i połączone ze sobą w sposób trwały. W przypadku składania oferty przez bazę konkurencyjności Zamawiający uznaje ofertę za połączoną w sposób trwały.
 6. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę, w przeciwnym razie nie zostaną uwzględnione.
 7. Wymagany termin związania ofertą wynosi 30 dni liczonych od upływu terminu składania ofert. Oferent samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 5 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Oferentów o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 30 dni.
 8. Cena oferty powinna być podana w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
 9. Cena oferty musi zawierać wszystkie przewidywalne koszty związane z realizacją zamówienia szczegółowo wskazane w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz wszystkie koszty wynikające z zapisów niniejszego zapytania ofertowego, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa.
 10. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
 11. Jeden Wykonawca zobowiązany jest zrealizować całość zamówienia.
 12. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku, gdy Oferent przedłoży więcej niż jedną ofertę nie będzie rozpatrywana żadna ze złożonych przez niego ofert.

Jakiegolwiek odstępstwa od opisanego sposobu przygotowania oferty (brak któregośkolwiek z załączników, brak podpisów lub złożenie podpisów, parafek przez osoby nieupoważnione, itp.) będą skutkowały odrzuceniem oferty. Z tytułu odrzucenia oferty, Oferentom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.

13. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę w formie papierowej, w języku polskim, z dopiskiem: „**Odpowiedź na zapytanie ofertowe** RPMA.10.03.01-14-I926/22/07” należy dostarczyć w zaklejonej kopercie na wskazany adres siedziby Zamawiającego: **Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, Al. Ujazdowskie 18 lok. 16, 00-478 Warszawa w terminie wskazanym w punkcie 4 poniżej.** Liczy się data wpływu oferty do biura Zamawiającego.
Biuro Zamawiającego pracuje w godzinach od 8.00 – 15.00 w dni robocze (od poniedziałku do piątku) **LUB**
2. Ofertę w formie elektronicznej, w języku polskim należy złożyć poprzez stronę internetową bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl, zgodnie z „Instrukcją oferenta w BK2021” - dostępną pod adresem https://archiwum-bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/info/web_instruction
3. Wszystkie dokumenty w tym kopie dokumentów muszą być podpisane, poświadczane za zgodność przez osobę podpisującą ofertę (osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy).
4. Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 10.07.2023 r.** Termin ten liczy się jako data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.
5. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

² Za osobę upoważnioną uznaje się osobę figurującą lub osoby figurujące w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta lub we właściwym upoważnieniu.

6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego najpóźniej do dnia 27.06.2023 r.
7. Zamawiający ma obowiązek udzielić odpowiedzi na pytania Wykonawcy w terminie umożliwiającym złożenie oferty nie później niż na 7 dni przed upływem terminu na złożenie oferty (tj. do dnia 29.06.2023 r. włącznie), pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do Zamawiającego w terminie określonym w punkcie 5 powyżej. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Zapytania Ofertowego wpłynął po 27.06.2023 r. Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający zamieści treść pytań i udzielonych odpowiedzi w miejscu publikacji Zapytania Ofertowego w Bazie Konkurencyjności pod adresem <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>.
8. Zamawiający zastrzega możliwość, w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert, wprowadzenia zmian lub uzupełnienia Zapytania Ofertowego. W takim przypadku informacja o wprowadzonych zmianach lub uzupełnieniach wraz ze wskazaniem daty upublicznienia zmiany i opisu dokonanych zmian lub uzupełnień zostanie niezwłocznie zamieszczona w miejscu publikacji Zapytania Ofertowego w Bazie Konkurencyjności pod adresem <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
9. W przypadku gdy zakres wprowadzonych do Zapytania Ofertowego zmian lub udzielone wyjaśnienia powodować zmiany istotnego elementu ogłoszenia (np. warunków udziału w postępowaniu lub sposobu oceny ich spełnienia, kryteriów oceny ofert, określenia przedmiotu, zakresu lub wielkości zamówienia), Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na ich przygotowanie jednak nie krótszy niż 5 dni.
10. Oferent może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.
11. Oferent nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w jej treści po upływie terminu składania ofert.
12. Oferty przesłane w inny sposób niż opisany wyżej nie będą rozpatrywane.
13. Przesłane oferty bez wszystkich wymaganych załączników nie będą rozpatrywane.
14. Oferty bez podpisanych bądź zaparafowanych kart katalogowych nie będą rozpatrywane.

13. WYBÓR OFERTY I OGŁOSZENIE ZWYCIĘZCY

1. Za najkorzystniejszą ofertę w danej części uznana zostanie oferta, która zdobędzie najwyższą liczbę punktów
2. w oparciu o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria.
3. Oferent, który uzyska najwyższą ilość punktów w oparciu o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria, zostanie zaproszony do podpisania umowy na realizację zamówienia w danej części na którą złożył ofertę.
4. Jeżeli wybrany Wykonawca będzie uchylił się od podpisania umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego lub gdy podpisanie umowy z takim Wykonawcą stanie się niemożliwe z innych przyczyn, wybrana zostanie kolejna najkorzystniejsza oferta.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zawarcia tylko jednej umowy z jednym Wykonawcą w danej części.
6. Zamawiający ponownie ogłosi zapytanie ofertowe w przypadku, jeśli najwyższą a zarazem taką samą liczbę punktów otrzymają co najmniej 2 oferty.
7. Zamawiający może odstąpić od wyboru Wykonawcy, jeżeli cena oferty najkorzystniejszej przekroczy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć (zgodnie z przewidzianym budżetem na realizację zadania) na zakup usługi.
8. Wybór i ogłoszenie wybranego Wykonawcy nastąpią do 14 dni roboczych po zakończeniu terminu przyjmowania ofert.
9. Informacja o wynikach postępowania zostanie opublikowana na stronie internetowej bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl. Dodatkowo o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Oferentów drogą mailową.
10. Ocena ofert ma charakter niejawnny, z zastrzeżeniem punktu 18, rozdział 6.5.2. Zasada konkurencyjności zawarta w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszy Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia 22 sierpnia 2019 r. Protokół z wyboru ofert wraz z załącznikami dostępny będzie do wglądu w siedzibie Zamawiającego, w terminie do 7 dni od dnia upublicznienia wyników postępowania.

11. Jeżeli Oferent uzna, że elementy oferty stanowią tajemnice przedsiębiorstwa zgodnie z Ustawą z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003r. Nr 153, poz. 1503,
12. z późn.zm.) zobowiązany jest do złożenia stosownego oświadczenia w tym zakresie.

14. OSOBY UPRAWNIONE ORAZ SPOSÓB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ ZE STRONY ZAMAWIAJĄCEGO

1. Każdy Oferent ma prawo zwrócić się do Zamawiającego w celu wyjaśnienia wszelkich wątpliwości
2. i uwag związanych z zapytaniem ofertowym.
3. Osobą upoważnioną z ramienia Zamawiającego do kontaktu i udzielania wyjaśnień w sprawie niniejszego zapytania ofertowego jest Pani Katarzyna Woźniak: tel. e-mail: k.wozniak@upemi.pl.
4. Oferenci mogą zadawać pytania poprzez stronę bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.
5. Pytania zadawane przez potencjalnych Oferentów oraz odpowiedzi Zamawiającego zostaną wysłane do wszystkich potencjalnych Oferentów, do których wystosowano zapytanie ofertowe. Ponadto będą one publikowane na stronie internetowej bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.

15. WARUNKI SZCZEGÓLNE

1. Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców w realizacji zamówienia. Odpowiedzialność za prawidłową realizację zamówienia ponosi Wykonawca. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za podwykonawców biorących udział w realizacji zamówienia.
2. Za działanie i zdarzenia powstałe w czasie realizacji zamówienia odpowiada Wykonawca.
3. Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności ani jakichkolwiek kosztów związanych
4. z przygotowaniem oferty przez Oferenta, a w szczególności związanych z przystąpieniem do procesu ofertowego, przygotowaniem i złożeniem oferty, przygotowaniem do zawarcia umowy.
5. Jeśli w opisie przedmiotu zamówienia występują: nazwy konkretnego producenta, nazwy konkretnego produktu, normy jakościowe należy to traktować jedynie jako pomoc w opisie przedmiotu zamówienia. W każdym przypadku dopuszczalne są produkty równoważne pod względem konstrukcji, materiałów, funkcjonalności, jakości. Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia wskazano jakikolwiek znak towarowy, patent czy pochodzenie – należy przyjąć, że wskazane patenty, znaki towarowe, pochodzenie określają parametry techniczne, eksploatacyjne, użytkowe, co oznacza, że Zamawiający dopuszcza złożenie ofert w tej części przedmiotu zamówienia o równoważnych parametrach technicznych, eksploatacyjnych i użytkowych.

16. INFORMACJA NA TEMAT PLANOWANYCH DO PRZEPROWADZENIA POSTĘPOWAŃ OFERTOWYCH W RAMACH PROJEKTU

Zamawiający zachęca do śledzenia ogłoszeń pojawiających się w Bazie Konkurencyjności ponieważ w okresie realizacji Projektu planuje zamieszczać sukcesywnie Zapytania ofertowe, w tym m.in. zapytania dotyczące kompleksowego wyposażenia/doposażenia pracowni szkolnych zawodowych na terenie powiatu Ząbkowickiego.

17. ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy.
 2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o przyjęciu zobowiązań wskazanych w punktach 4 i 5 opisu przedmiotu zamówienia
 3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie Oferenta o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym.
 4. Załącznik nr 4 – Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, dot. posiadają niezbędną wiedzę, doświadczenie i dysponują potencjałem technicznym, i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
 5. Załącznik nr 5 – Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu dot. odbycia wizji lokalnej w szkole.
 6. Załącznik nr 6 – Oświadczenia o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych
 7. Karty Katalogowe produktów.
 8. Wydruk z rejestru KRS, CEIDG lub innego rejestru obowiązującego w kraju oferenta, potwierdzającego umocowanie osób do reprezentacji.
- Uwaga – wszystkie dokumenty muszą być podpisane, brak spowoduje odrzucenie oferty.

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy do Zapytania ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-I926/22/07 dla –

Formularz Ofertowy –

Nazwa i adres Oferenta:

.....
.....

NIP REGON KRS

Osoba wyznaczona przez Oferenta do kontaktów w sprawie złożonej oferty: Imię i nazwisko.....

Numer telefonu..... e-mail:

SPECYFIKACJA PRZEDMIOTU OFERTY I CENA

Uwzględniając wszystkie zapisy ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr RPMA.10.03.01-14-I926/22/07 niniejszym oferuję wykonanie zamówienia w następującej kwocie:

Lp*	ELEMENT ZAMÓWIENIA	SZCZEGÓŁOWE ELEMENTY ZAMÓWIENIA				
		Liczba kompletów/zestawów	Cena netto za 1 szt./1 zestaw	Cena brutto za 1 szt./1 zestaw	wartość netto całości pozycji	wartość brutto całości pozycji
1.	Zestaw garnków wraz z patelnią z pokrywką	8 zestawów				
2.	Zestaw patelni składający się z 24 szt – po 8 szt. z rodzaju	24 szt.				
3.	Waga kuchenna	8 szt.				
4.	Blender ręczny	8 szt.				
5.	Mikser ręczny	8 szt.				
6.	Czajnik bezprzewodowy	3 szt				
7.	Zestaw desek HACCP (łącznie 8kompletó1) desek po 6 szt i 8 stojaków)	8 zestawów				
8.	Zestaw pojemników GN 1/1 (łącznie 12 szt. różnych pojemników)	1 zestaw				

9.	Kuchenka mikrofalowa	1 szt				
10.	Maszynka do mielenia mięsa	1 szt				
11.	Mikser planetarny, gastronomiczny	2 szt				
12.	Gofrownica	2 szt				
13.	Frytownica jednokomorowa	2 szt				
14.	Naświetlacz do jaj	1 szt				
15.	Naleśnikarka	2 szt				
16.	Grill elektryczny	2 szt				
17.	Blender kielichowy z obudową wyciszającą wykonaną z poliwęglanu	2 szt				
18.	Wyciskarka wolnoobrotowa do soku	1 szt				
19.	Syfon do wytwarzania bitej śmietany	2 szt				
20.	Krajalnica do wędlin i serów z powłoką nieprzywierającą	1 szt				
21.	Szatkwonica do warzyw	1 szt				
22.	Palnik gazowy do wielokrotnego napełniania	2 szt				
23.	Lampa owadobójcza do zwalczania owadów latających	1 szt				
24.	Maszynka do makaronu	2 szt				
25.	Maszyna do popcornu w kolorystyce czerwono stalowej	1 szt				
26.	Maszyna do waty cukrowej	1 szt				
27.	Fontanna do czekolady	1 szt				
28.	Zestaw noży walcowanych	8 zestawów				
29.	Komplet sztućców	1 komplet				
30.	Pędzelek silikonowy	8 szt				
31.	Wałek do ciasta ze stali nierdzewnej z powłoką nieprzywierającą	8 szt				

32.	Tłuczek do mięsa	8 szt				
33.	Zestaw przyborów kuchennych	8 szt				
34.	Tarka do warzyw	8 szt				
35.	Szatkwonica do warzyw	8 szt				
36.	Zestaw trzepaczek do mieszania	8 zestawów				
37.	Dzbanek, miarka	8 szt				
38.	łyżka wazowa	8 szt				
39.	łyżka cedzakowa	8 szt				
40.	Durszlak	8 szt				
41.	Talerz obiadowy	36 szt				
42.	Talerz głęboki	36 szt				
43.	Talerz zakąskowy	36 szt				
44.	Bulionówka	36 szt				
45.	Spodek do bulionówki	36 szt				
46.	Komplet filiżanka ze spodkiem	24 komplety				
47.	Szklanka	16 szt				
48.	Miska metalowa	8 kompletów po 3 sztuki				
49.	Miska wykonana z tworzywa sztucznego	8 kompletów po 5 sztuk				
50.	Naczynie do zapiekania	8 szt				
51.	Pucharek do lodów na stopce	16 szt				
52.	Komplet kompotierki i talerzyka	16 kompletów				
53.	Sosjerka ze spodkiem	8 szt				
54.	Spodek o wydłużonym, niesymetrycznym kształcie	8 szt				
55.	łyżka do sosu	8 szt				

56.	Salaterka	8 kompletów				
57.	Dzbanek	5 szt.				
58.	Praska do czosnku	8 szt				
59.	Forma do pieczenia muffinek (na 12 szt.)	8 szt				
60.	Forma do pieczenia muffinek (na 24 szt,	8 szt				
61.	Forma do babki z tuleją	8 szt				
62.	Rant okrągły	8 szt				
63.	Forma do babki gotowanej z kominem	8 szt				
64.	Komplet sitek metalowych	8 kompletów				
65.	Obieraczka do warzyw, pozioma	8 szt				
66.	Radełko do pizzy	8 szt				
67.	Stolnica wykonana z włókien bambusowych	8 szt				
68.	Widelec do przewracania	8 szt				
69.	Wieszak na przybory kuchenne	8 szt				
70.	Szczypce uniwersalne	8 szt				
71.	Termometr z sondą	8 szt				
72.	Szklanka do kawy typu Irish coffee	8 szt				
73.	Forma do terriny (trójkątne dno)	8 szt				
74.	Garnek do gotowania ryb	2 szt				
75.	Blacha do pizzy	16 szt				
WARTOŚĆ CAŁEJ OFERTY SKŁADANEJ PRZEZ OFERENTA:						

INFORMACJA DO KRYTERIUM ELASTYCZNOŚĆ

Oferuję, możliwość bezkosztowego przesunięcia/zmiany terminu/odwołania dostawy na*:



- 1 dzień przed zaplanowanym terminem ☐
- 2 dni przed zaplanowanym terminem ☐
- 3 dni przed zaplanowanym terminem ☐
- 4 dni przed zaplanowanym terminem ☐
- 5 dni przed zaplanowanym terminem ☐
- 6 dni przed zaplanowanym terminem ☐
- 7 dni przed zaplanowanym terminem ☐

* właściwe zaznaczyć

INFORMACJA DO KRYTERIUM GWARANCJA

Oferuję gwarancję na sprzęt w wymiarze w wymiarze:

- 24 miesięcy ☐
- 30 miesięcy ☐
- 36 miesięcy ☐

INFORMACJA O TERMINIE ZWIĄZANIA OFERTĄ

Niniejsza oferta pozostaje ważna przez 30 dni liczonych od upływu terminu składania ofert.

OŚWIADCZENIA OFERETNA

1. Oświadczam, że Oferent zapoznał się z zapytaniem ofertowym, nie wnosi zastrzeżeń oraz uzyskał informacje niezbędne do przygotowania oferty.
2. Oświadczam, że Oferent zapoznał się z treścią zapytania ofertowego i nie wnosi do niej zastrzeżeń oraz zdobył informacje niezbędne do właściwego wykonania zamówienia.
3. Oświadczam, że w cenę oferty zostały wliczone wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia w tym w szczególności koszty dostawy.
4. Oświadczam, że zamówienie zrealizowane zostanie w terminie wskazanym w zapytaniu ofertowym, uzgodnionym szczegółowo na etapie podpisania umowy, jednak nie dłuższym niż wskazany w zapytaniu ofertowym.
5. Oświadczam, że wszystkie informacje zamieszczone w ofercie są zgodne ze stanem faktycznym.

ZAŁĄCZNIKI

Do formularza oferty załączam (wymienić wszystkie załączniki):

- Załącznik nr 2 – Oświadczenie o przyjęciu zobowiązań wskazanych w punktach 4 i 5 opisu przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 3 – Oświadczenie Oferenta o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym.
- Załącznik nr 4 – Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, dot. posiadają niezbędną wiedzę, doświadczenie i dysponują potencjałem technicznym, i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- Załącznik nr 5 – Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu dot. odbycia wizji lokalnej w szkole.
- Załącznik nr 6 – Oświadczenia o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych

- Karty Katalogowe produktów.
- Wydruk z rejestru KRS, CEIDG lub innego rejestru obowiązującego w kraju oferenta, potwierdzającego umocowanie osób do reprezentacji.
- Inne (wymienić jakie – jeśli dotyczy, np. upoważnienie).

.....
Miejscowość i data

.....
Imię, nazwisko (podpis, pieczęć)*

*** Podpis osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta lub we właściwym upoważnieniu.**

**** niepotrzebne skreślić**



Załącznik nr 2 - Oświadczenie Oferenta o przyjęciu zobowiązań wskazanych w punktach 4 i 5 opisu przedmiotu zamówienia do Zapytania ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-I926/22/07

Ja, niżej podpisany/a przystępując do postępowania ofertowego w ramach Zapytania ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-I926/22/07, oświadczam że:

1. Oferowane w ramach przedmiotu zamówienia sprzęt:
 - a) jest fabrycznie nowy, wolny od wszelkich wad i uszkodzeń,
 - b) nie noszą śladów eksploatacji,
 - c) NIE są przedmiotem praw osób trzecich;
 - d) jest kompletny i gotowy do użytkowania,
 - e) spełnia wszystkie wymagania stawiane takim towarom przez prawo polskie tj. przedmiot zamówienia posiada wszelkie wymagane przepisami prawa świadectwa, certyfikaty, atesty i inne dokumenty poświadczające dopuszczenie do obrotu na rynku polskim w tym w obiektach szkolnych (pracownie zawodowe).
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia:
 - a) zapewnię transport, rozładunek, instalację oraz uruchomienie dostarczanego sprzętu.
 - b) przekażę do osoby wskazanej w ZSP wszystkie niezbędne dokumenty urządzenia tj. instrukcję w języku polskim, gwarancję, dokumentację techniczną, jeśli jest wymagana;
 - c) zapewnię dostępność serwisu autoryzowanego przez producenta, rozumianą jako możliwość przekazania informacji o wystąpieniu wad do serwisu gwarancyjnego wykonawcy musi wynosić 24/7 czyli 24 godziny na dobę przez 7 dni w tygodniu,
 - d) załączy kartę specyfikacji danego sprzętu, karta katalogowa, sprzęt powinien posiadać indywidualny numer seryjny,
 - e) udzielię gwarancji jakości i rękojmi za wady – zgodnie z okresem wskazaniem w formularzu ofertowym.
 - f) gwarantuje, że czas naprawy/wymiany sprzętu wadliwego, na wolny od wad, wynosi w okresie gwarancji maksymalnie 60 dni od daty przedłożenia Wykonawcy przez Zamawiającego informacji o wadliwym sprzęcie.
 - g) zobowiązuję się do przeprowadzenia szkolenia kadry nauczycielskiej wskazanej przez ZS z zakresu obsługi dostarczanego sprzętu/oprogramowania.
 - h) będę do dyspozycji Odbiorcy Usługi tj. Zespołu Szkół im. Stanisława Staszica; ul. Główna 49, 08-400 Miętne, na każde wezwanie w razie wadliwego działania dostarczonego sprzętu oraz podejmę działania naprawcze w przeciągu 5 dni roboczych od zgłoszenia.

.....
Miejscowość i data

.....
(Imię, nazwisko, podpis, pieczęć)*

*** Podpis osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta lub we właściwym upoważnieniu.**



**Załącznik nr 3 - Oświadczenie Oferenta o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym, do
Zapytania ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-1926/22/07**

OŚWIADCZENIE

Ja, niżej podpisany/a przystępując do postępowania ofertowego w ramach Zapytania ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-1926/22/07, oświadczam że nie jestem powiązany kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między 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:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
Miejscowość i data

.....
(Imię, nazwisko, podpis, pieczęć)*

*** Podpis osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta lub we właściwym upoważnieniu.**

**Załącznik nr 4 - Oświadczenie Oferenta o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu do Zapytania
ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-I926/22/07**

OŚWIADCZENIE

Ja, niżej podpisany/a przystępując do postępowania ofertowego w ramach Zapytania ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-I926/22/07, oświadczam, iż spełniam warunki udziału w postępowaniu, wskazane w rozdziale 6 WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY - WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, pkt. 1, tj. posiadam niezbędną wiedzę, doświadczenie i dysponuję potencjałem technicznym, i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

.....
Miejscowość i data

.....
(Imię, nazwisko, podpis, pieczęć)*

*** Podpis osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Oferenta lub we właściwym upoważnieniu.**

Załącznik nr 7 – Oświadczenie Oferenta o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych do Zapytania ofertowego nr RPMA.10.03.01-14-I926/22/07 dla części A i B i C

**ZGODA OSOBY/OSÓB UPOWAŻNIONEJ/UPOWAŻNIONYCH DO REPREZENTACJI OFERENTA/WYKONAWCY
BIORĄCEGO UDZIAŁ W POSTĘPOWANIU OFERTOWYM NA PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH
w ramach Projektu „Dobry zawód - dobra przyszłość”**

Ja niżej podpisany/a jako osoba upoważniona do reprezentacji Oferenta/wykonawcy niniejszym **na przetwarzanie moich danych osobowych w zakresie obejmującym zbiór: Baza danych związanych z realizowaniem zadań Instytucji Zarządzającej przez Zarząd Województwa Mazowieckiego w ramach RPO WM 2014 – 2020 oraz zbiór: Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych przez Administratora Danych:**

- 1) **Zarząd Województwa Mazowieckiego** dla zbioru Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, będący Instytucją Zarządzającą dla Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, z siedzibą w Warszawie, przy ul. Jagiellońskiej 26, 03-719 Warszawa;
- 2) **Minister właściwy do spraw rozwoju regionalnego** dla zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych, z siedzibą w Warszawie, przy ul. Wspólnej 2/4, 00-926 Warszawa.

Moje dane osobowe będą przetwarzane w celach realizacji projektu „Dobry zawód - dobra przyszłość”, w szczególności potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, udzielenia wsparcia, monitoringu, ewaluacji, kontroli, audytu i sprawozdawczości oraz działań informacyjno-promocyjnych w ramach RPO WM 2014 – 2020. Wyrażam także zgodę na przekazywanie moich danych innym podmiotom (jeśli zachodzi taka potrzeba) w związku z realizacją ww. celu.

Wyrażam także zgodę na przekazywanie moich danych innym podmiotom (jeśli zachodzi taka potrzeba)

w związku z realizacją celów, o których mowa w akapicie powyżej.

Jednocześnie oświadczam, że zostałem/am poinformowany/na, że prawo żądać dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania oraz usunięcia.

Miejscowość i data

**Czytelny podpis osoby/osób
upoważnionej/upoważnionych do reprezentacji
oferenta/wykonawcy
wyrażającego/wyrażającej zgodę**

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO ZGODY OSOBY/OSÓB UPOWAŻNIONEJ/UPOWAŻNIONYCH DO REPREZENTACJI OFERENTA/WYKONAWCY BIORĄCEGO UDZIAŁ W POSTĘPOWANIU OFERTOWYM NA PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH W RAMACH PROJEKTU „FACH W RĘKACH ZAWODOWCÓW” - ZAKRES DANYCH OSOBOWYCH POWIERZONYCH DO PRZETWARZANIA:

Zbiór: Baza danych związanych z realizowaniem zadań Instytucji Zarządzającej przez Zarząd Województwa Dolnośląskiego w ramach RPO WD 2014–2020:

Kategorie osób, których dane dotyczą:

- Wnioskodawcy, beneficjenci, partnerzy i osoby prawnie upoważnione do ich reprezentacji, osoby fizyczne będące pracownikami beneficjentów oraz osoby fizyczne wykonujące zadania zlecone na podstawie umów podpisywanych z beneficjentami;
- uczestnicy projektów realizowanych w ramach RPO WD 2014–2020, w zakresie projektów współfinansowanych z EFS;
- osoby, których dane przetwarzane są w związku z badaniem kwalifikowalności środków w projekcie, w tym w szczególności personel projektu, a także oferenci, uczestnicy komisji przetargowych i wykonawcy;
- osoby korzystające z infrastruktury powstałej w wyniku realizacji projektów.

Rodzaj danych osobowych:

Dane osobowe zwykłe: nazwiska i imiona, imiona rodziców, data urodzenia, miejsce urodzenia, adres zamieszkania lub pobytu, numer ewidencyjny PESEL, Numer Identyfikacji Podatkowej, miejsce pracy, zawód, wykształcenie, seria i numer dowodu osobistego, numer telefonu, adres e-mailowy, nr rachunku, adres e-mail, stanowisko i miejsce pracy, wymiar czasu pracy, okres zaangażowania w projekcie, wynagrodzenie, forma zaangażowania, numery ksiąg wieczystych, numery działek, obręb, numer przyłącza gazowego, kraj, obszar wg stopnia urbanizacji (DEGURBA), login, nazwa wnioskodawcy/ instytucji/ beneficjenta/ partnera, forma prawna, typ instytucji, forma własności, adres siedziby/instytucji, fax, REGON, rodzaj przyznanego wsparcia (w tym szkolenia z zakresu TIK), objęcie wsparciem pracowników instytucji, rodzaj uczestnika, wiek w chwili przystępowania do projektu, (planowana) data zakończenia szkoły w której uczestnik otrzymał wsparcie, data rozpoczęcia i zakończenia udziału w projekcie/we wsparciu, płeć, status/sytuacja osoby (w tym na rynku pracy) w chwili przystąpienia do projektu/zakończenia udziału w projekcie, inne rezultaty dotyczące osób młodych, zakończenie udziału osoby w projekcie zgodnie z zaplanowaną dla niej ścieżką uczestnictwa, osoba bezdomna lub dotknięta wykluczeniem z dostępu do mieszkań, niekorzystna sytuacja społeczna, data założenia działalności gospodarczej, kwota przyznaných środków na założenie działalności gospodarczej, PKD założonej działalności gospodarczej, dane podpisu elektronicznego, tytuł zawodowy/naukowy, rodzaj funkcji, rodzaj specjalności techniczno-budowlanej, specjalizacja zawodowa, nr zaświadczenia o przynależności osób posiadających uprawnienia budowlane do PIIB, nr ewidencyjny PIIB, nr ewidencyjny uprawnień budowlanych, nr decyzji o nadaniu uprawnień budowlanych, zakres uprawnień zawodowych, wizerunek, głos.

Dane osobowe szczególnej kategorii (w przypadku projektu, którego realizacja obejmuje przetwarzanie tego typu danych), które ujawniają bezpośrednio lub w kontekście: pochodzenie rasowe lub etniczne, stan zdrowia.

Dane osobowe dotyczące wyroków skazujących (w przypadku projektu, którego realizacja obejmuje przetwarzanie tego typu danych).

Zbiór: Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych:

Zakres danych osobowych użytkowników Centralnego systemu teleinformatycznego, wnioskodawców, beneficjentów/partnerów

Użytkownicy Centralnego systemu teleinformatycznego ze strony beneficjentów/partnerów projektów (osoby uprawnione do podejmowania decyzji wiążących w imieniu beneficjenta/partnera): imię, nazwisko, telefon, adres e-mail, kraj, PESEL; Wnioskodawcy: nazwa wnioskodawcy, forma prawna, forma własności, NIP, kraj, adres (ulica, nr budynku, nr lokalu, kod pocztowy, miejscowość, telefon, fax, adres e-mail); Beneficjenci/Partnerzy:

Nazwa beneficjenta/partnera, forma prawna beneficjenta/partnera, forma własności, NIP, REGON, adres (ulica, nr budynku, nr lokalu, kod pocztowy, miejscowość, telefon, fax, adres e-mail, kraj, numer rachunku beneficjenta/odbiorcy).

Dane uczestników instytucjonalnych (osób fizycznych prowadzących jednoosobową działalność gospodarczą): kraj, nazwa instytucji, NIP, typ instytucji, województwo, powiat, gmina, miejscowość, ulica, nr budynku, nr lokalu, kod pocztowy, obszar wg stopnia urbanizacji (DEGURBA), telefon kontaktowy, adres e-mail, data rozpoczęcia udziału w projekcie, data zakończenia udziału w projekcie, czy wsparciem zostali objęci pracownicy instytucji, rodzaj przyznanego wsparcia, data rozpoczęcia udziału we wsparciu, data zakończenia udziału we wsparciu.

Dane uczestników indywidualnych: kraj, rodzaj uczestnika, nazwa instytucji, imię, nazwisko, PESEL, płeć, wiek w chwili przystępowania do projektu, wykształcenie, województwo, powiat, gmina, miejscowość, ulica, nr budynku, nr lokalu, kod pocztowy, obszar wg stopnia urbanizacji (DEGURBA), telefon kontaktowy, adres e-mail, data rozpoczęcia udziału w projekcie, data zakończenia udziału w projekcie, status osoby na rynku pracy w chwili przystąpienia do projektu, Planowana data zakończenia edukacji w placówce edukacyjnej, w której skorzystano ze wsparcia, Wykonywany zawód, zatrudniony w (miejsce zatrudnienia), sytuacja osoby w momencie zakończenia udziału w projekcie, inne rezultaty dotyczące osób młodych (dotyczy IZM - Inicjatywy na rzecz Zatrudnienia Młodych), zakończenie udziału osoby w projekcie zgodnie z zaplanowaną dla niej ścieżką uczestnictwa, rodzaj przyznanego wsparcia, data rozpoczęcia udziału we wsparciu, data zakończenia udziału we wsparciu, data założenia działalności gospodarczej, kwota przyznaných środków na założenie działalności gospodarczej, PKD założonej działalności gospodarczej, osoba należąca do mniejszości narodowej lub etnicznej, migrant, osoba obcego pochodzenia, osoba bezdomna lub dotknięta wykluczeniem z dostępu do mieszkań, osoba z niepełnosprawnościami, osoba w innej niekorzystnej sytuacji społecznej.

Dane dotyczące personelu projektu: imię, nazwisko, kraj, PESEL, forma zaangażowania, okres zaangażowania w projekcie, wymiar czasu pracy, stanowisko, adres (ulica, nr budynku, nr lokalu, kod pocztowy, miejscowość, nr rachunku bankowego, kwota wynagrodzenia).

Osoby fizyczne i osoby prowadzące działalność gospodarczą, których dane będą przetwarzane w związku z badaniem kwalifikowalności środków w projekcie: nazwa wykonawcy, imię, nazwisko, kraj, NIP, PESEL, adres (ulica, nr budynku, nr lokalu, kod pocztowy, miejscowość, nr rachunku bankowego, kwota wynagrodzenia, numer działki, obręb, numer księgi wieczystej, numer przyłącza gazowego).

OBOWIĄZEK INFORMACYJNY REALIZOWANY W ZWIĄZKU Z ART. 13 I ART. 14

ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/679

dot. osoby/osób upoważnionej/upoważnionych do reprezentacji oferenta/wykonawcy
biorącego udział w postępowaniu ofertowym w ramach Projektu „Dobry zawód - dobra przyszłość”

Zgodnie z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/79 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1), oraz w związku z realizacją/przystąpieniem do projektu w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2014 – 2020 pn. „Dobry zawód - dobra przyszłość” przyjmuję do wiadomości, iż:

1. Administratorem moich danych osobowych jest:
 - a) Zarząd Województwa Mazowieckiego dla zbioru Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, będący Instytucją Zarządzającą dla Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, z siedzibą w Warszawie, przy ul. Jagiellońskiej 26, 03-719 Warszawa;
 - b) Minister właściwy do spraw rozwoju regionalnego dla zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych, z siedzibą w Warszawie, przy ul. Wspólnej 2/4, 00-926 Warszawa.
2. Podstawę prawną przetwarzania moich danych osobowych stanowi art. 6 ust. 1 lit. c oraz art. 9 ust. 2 lit. g rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.) – dane osobowe są niezbędne dla realizacji Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020 na podstawie:
 - 1) w odniesieniu do zbioru Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020:
 - a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiające przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006;
 - b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1304/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Społecznego i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 1081/2006;
 - c) ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014–2020 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1431, z późn. zm.);
 - 2) w odniesieniu do zbioru Centralny system teleinformatyczny wspierający realizację programów operacyjnych:
 - a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiające przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006;
 - b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1304/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Społecznego i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 1081/2006;

- c) ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o zasadach realizacji programów w zakresie polityki spójności finansowanych w perspektywie finansowej 2014–2020;
- d) rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) Nr 1011/2014 z dnia 22 września 2014 r. ustanawiające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 w odniesieniu do wzorów służących do przekazywania Komisji określonych informacji oraz szczegółowe przepisy dotyczące wymiany informacji między beneficjentami a instytucjami zarządzającymi, certyfikującymi, audytowymi i pośredniczącymi;
3. Moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu realizacji Projektu „Zawodowcy na start – bis” nr RPMA.10.03.01-14-e014/20, w szczególności potwierdzenia kwalifikowalności wydatków, udzielenia wsparcia, monitoringu, ewaluacji, kontroli, audytu i sprawozdawczości oraz działań informacyjno-promocyjnych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020.
4. Moje dane osobowe zostały powierzone do przetwarzania Instytucji Pośredniczącej-Mazowieckiej Jednostce Wdrażania Programów Unijnych, ul. Jagiellońska 74, 03-301 Warszawa, Beneficjentowi realizującemu Projekt – Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, Al. Ujazdowskie 18/16, 00-478 Warszawa oraz podmiotom, które na zlecenie Beneficjenta uczestniczą w realizacji Projektu tj. Zespołu Szkół w Miętne, ul. Główna 49, Miętne oraz innym Podmiot, którym Beneficjent zleci wykonanie zadań związanych z bezpośrednią realizacją wsparcia w ramach projektu. Moje dane osobowe mogą zostać przekazane podmiotom realizującym badania ewaluacyjne na zlecenie Instytucji Zarządzającej, Instytucji Pośredniczącej lub Beneficjenta. Moje dane osobowe mogą zostać również powierzone specjalistycznym firmom, realizującym na zlecenie Instytucji Zarządzającej, Instytucji Pośredniczącej oraz Beneficjenta kontrole i audyt w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020.
5. Podanie danych jest warunkiem koniecznym otrzymania wsparcia, a odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości udzielenia wsparcia w ramach Projektu;
6. W ciągu 4 tygodni po zakończeniu udziału w Projekcie udostępnię dane dot. mojego statusu na rynku pracy oraz informacje nt. udziału w kształceniu lub szkoleniu oraz uzyskania kwalifikacji lub nabycia kompetencji.
7. Moje dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
8. Moje dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji w sprawie indywidualnej.
9. Moje dane osobowe będą przechowywane do czasu rozliczenia Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020 oraz zakończenia archiwizowania dokumentacji.
10. Mogę skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych wysyłając wiadomość na adres poczty elektronicznej: iod@mazovia.pl.
11. Mam prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
12. Mam prawo żądać dostępu do treści swoich danych, ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania oraz usunięcia.

Miejscowość i data

*Czytelny podpis osoby/osób
upoważnionej/upoważnionych do reprezentacji
oferenta/wykonawcy*