

Opole, 18.02.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 1.2/B/HORECA/APF/2025 pn. Dostawa fabrycznie nowych środków trwałych w postaci pawilonów gastronomicznych z panelami fotowoltaicznymi, bankiem energii i wyposażeniem gastronomicznym na rzecz APF Aleksandra Kos
Inwestycja A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności w ramach programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO)
Tytuł projektu: Dywersyfikacja i rozszerzenie profilu dotychczasowej działalności APF Aleksandra Kos na terenie województwa opolskiego - Region 4.
Nr wniosku: KPOD.01.03-IW.01-4835/24
Nr umowy: KPOD.01.03-IW.01-4835/24/24-00

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

APF Aleksandra Kos
ul. Stanisława Mikołajczyka 2
45-271 Opole
NIP: 6391993728
REGON: 243310353
email: olastaniczek@op.pl

Osoba do kontaktu:

Aleksandra Kos
email: olastaniczek@op.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Zapytanie ofertowe prowadzone jest w ramach przedsięwzięcia pod nazwą:
„Dywersyfikacja i rozszerzenie profilu dotychczasowej działalności APF Aleksandra Kos na terenie województwa opolskiego - Region 4.” (umowa nr KPOD.01.03-IW.01-4835/24/24-00), na które Zamawiający otrzymał dofinansowanie w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i Konkurencyjność Gospodarki”, Inwestycja: A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności
2. Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz zasadach określonych w art. 6c ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju

Przedsiębiorczości.

3. Do niniejszego zapytania ofertowego nie mają zastosowania przepisy Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz.U. z 2022 r., poz. 1710).

III. SPOSÓB UPUBLICZNIENIA ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Przedmiotowe zapytanie zostało upublicznione w bazie konkurencyjności:

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

IV. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Zamawiający z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia oraz względy ekonomiczne, organizacyjne i celowościowe nie udziela zamówienia w częściach.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, przed upływem terminu składania ofert, zmiany treści zapytania ofertowego oraz anulowania (bez podania przyczyny).
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość do unieważnienia postępowania gdy wystąpi choć jedna z poniższych przesłanek:
 - a) w ramach postępowania nie wpłynęła żadna oferta,
 - b) w ramach postępowania nie wpłynęła żadna ważna oferta,
 - c) w ramach postępowania wpłynęła tylko jedna oferta złożona przez Wykonawcę wykluczonego z postępowania,
 - d) gdy cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - e) gdy w ramach postępowania wpłynęły oferty z rażąco niską ceną w rozumieniu niniejszego postępowania,
 - f) gdy postępowanie będzie obarczone wadą, która jest niemożliwa do usunięcia i uniemożliwia zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia,
 - g) gdy Zamawiający zrezygnuje z udzielenia zamówienia lub zamierza wprowadzić istotne zmiany w opisie przedmiotu zamówienia, kryteriach oceny oferty czy warunkach udziału w postępowaniu ofertowym.
7. W przypadku unieważnienia postępowania, Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego.
8. W postępowaniu przestrzegana będzie zasada zakazu konfliktu interesów,

zachowania uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców, a także w sposób przejrzysty i proporcjonalny.

9. Wyjaśnia się, że w treści Zapytania Ofertowego użyto zwrotów „oferent” i „wykonawca” zamiennie, chyba że z kontekstu wynika inaczej.
10. Zamawiający dopuszcza możliwość zlecenia wykonania części zamówienia podwykonawcy. Niezależnie od powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy, Wykonawca pozostaje odpowiedzialny za należyte wykonanie całości zamówienia oraz za działania i zaniechania podwykonawcy.
11. Zamawiający nie przewiduje:
 - składania ofert wariantowych,
 - korzystania z prawa opcji.

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa **fabrycznie nowych środków trwałych** w postaci **dwóch pawilonów gastronomicznych z panelami fotowoltaicznymi, bankiem energii i wyposażeniem gastronomicznym.**

Podstawowe parametry pawilonów – 2 szt.:

- muszą posiadać uchwyty do mocowania dla HDS, w celu umożliwienia transportu pawilonów
- wymiary zewnętrzne: powierzchnia zabudowy: 20 – 27 m² (w tym pow. użytkowa 20-22 m² umożliwiająca umieszczenie całości zakupywanego sprzętu gastronomicznego)
- wysokość budynku: 3- 3,5 m
- materiał wykonania ścian powinien być jak najcieńszy (nie cieńszy niż 100 mm) aby nie zabierać powierzchni wewnętrznej, dopuszcza się używanie wypełnienie z pianki PUR, styropianu, wełny mineralnej.
- Ściany wewnętrzne – w miejscach przestrzeni roboczej (tam gdzie umiejscowiony będzie sprzęt gastronomiczny, okap) ściany wyłożone stalą nierdzewną, od wysokości blatu. Zgodnie z wymogami sanepidu. Łatwo czyszcząca powierzchnia do kontaktu z żywnością.
- ogrzewanie i chłodzenie całego pawilonu powinno odbywać się z użyciem energooszczędnego klimatyzatora min 3,5kw.
- dach pawilonów musi być orynnowany, wzmocniony pod utrzymanie paneli fotowoltaicznych
- toaleta (umywalka, wc), wydzielone osobne pomieszczenie wewnątrz pawilonu oddzielone ściankami, umiejscowione od razu od wejścia po lewej stronie. drzwi o szerokości minimum 90cm

- drzwi zewnętrzne o szer. min. 1 m, co umożliwi korzystanie z pawilonów osobom z niepełnosprawnościami
- okno wydawcze o wymiarach 200cm szerokie 120 cm wysokie. Zamykane roleta zewnętrzna. Umiejscowione na 6 oraz 7 m długości pawilonu (5 m ściany +2 m okna + 1m ściany)
- energooszczędne oświetlenie wewnątrz, rozłożone po całym suficie, w celu doświetlenia poszczególnych stanowisk pracy. Wypuszczenie okablowania na zewnątrz pawilonu z frontu pod ewentualny pylon reklamowy
- instalacja i montaż

Podstawowe parametry paneli i banku energii dla każdego z pawilonów:

- pawilony muszą być wyposażone w panele fotowoltaiczne umiejscowione na dachu o mocy 5-6 kw i bank energii o pojemności 9-10 kWh.
- instalacja i montaż, z ewentualną podcinką gałęzi pod panele fotowoltaiczne.
- Dostawca ma obowiązek zgłoszenia instalacji do OSD i przeprowadzenie całej procedury odbiorowej. Dostawca musi dostarczyć świadectwo ukończenia wystawione zgodnie z przepisami krajowymi.

Podstawowe parametry wyposażenia gastronomicznego każdego z pawilonów:

1. Blaty z stali nierdzewnej – minimum 6 m (3x 200 cm) stal nierdzewna certyfikowana jako dopuszczona do kontaktu z żywnością. Wymiary szerokość x głębokość x wysokość: 200 x 60 x min. 85 cm. Nośność na każde 200cm minimum. 600 kg. Blat roboczy o wysokości 85 cm posiadający minimum cztery regulowane nóżki (regulacja w zakresie 0-10 mm), które pozwolą zapewnić optymalną stabilność nawet na nierównych podłogach.
Wysokiej jakości stal nierdzewna zapewniająca dużą wytrzymałość, gwarantująca długą żywotność oraz odporna na korozję i uszkodzenia mechaniczne (np. zarysowania). Materiał łatwo czyszczący stwarzający odpowiednie warunki do higienicznej pracy z żywnością.
2. Piec piekarniczy - 1 szt.
 - Sterowanie: manualne
 - nawilżanie komory: nie
 - zakres regulacji temperatury: 260 °C
 - odległość między półkami: 7.5 cm
 - wsad: 4 blachy 60x40 cm
 - moc: powyżej 4 kW

- waga: maksymalnie 50 kg
- zasilanie : 230/400 V
- Wymiary minimalne (dł; szer; wys): 80x70.6x47.2 cm

3. Piec piekarniczy - 1 szt.

- rodzaj zasilania: elektryczne
- typ pieca: 2-komorowy
- pojemność: 8xśr.25 cm
- zakres regulacji temperatury: 85-450 °C
- wymiary wewnętrzne komory minimalne: 50.5x53x11 cm
- moc: 6 kW
- waga: maksymalnie 70 kg
- zasilanie: 400 V

4. Grill płyta gładka/ryflowana - 1 szt.

- Płyta robocza ze stali węglowej gładko-ryflowana (2/3 gładka, 1/3 ryflowana). Płyta robocza obudowana wysokimi krawędziami, które zatrzymują przyskający tłuszcz. Powierzchnia robocza o wymiarach minimum 72,8x40 cm, nagrzewająca się szybko i równomiernie. Dwa termostaty do dwóch stref grzewczych.
- Wbudowane termostaty
- Waga: maksymalnie 30 kg
- rodzaj zasilania: elektryczne
- zakres temperatury: od 50 do 300 °C
- wymiary całkowite minimalne (dł; szer; wys): 73x50x23 cm
- moc: 4.4 kW
- zasilanie: 230 V

5. Wentylacja (wyciągi, rury, uchwyty, sterownik) - 1 szt.

- wydajność minimum 600 m³/h,
- przyłącze wlotowe (mm): Ø 150,
- przyłącze wylotowe (mm): Ø 150,
- moc: 50W,
- maksymalne obroty wentylatora (RPM): 2500
- poziom hałasu: maksymalnie 32 dB,
- zakres temperatur (°C): -40 do +80,
- stopień ochrony: IP42.
- długość kabla zasilającego: minimum 1,2 m
- długość kabla od wentylatora do sterownika: minimum 2,2 m
- długość kabla czujnika temperatury od sterownika: minimum 2,5 m

6. Okap trapezowy 260 x 45- 1 szt.

- Wymiary maksymalne: Długość- 2600 mm, Szerokość - 900 mm, Wysokość - 450 mm
- Moc: minimum 420W
- Wentylator odśrodkowy
- Ilość transportowanego medium: minimum 2600 m³/h
- Przepływ powietrza w ciągu godziny: minimum 2200 m³
- Liczba filtrów: minimum 5 sztuk

7. Szafa chłodnicza – 2 szt.

- Izolacja: minimum 40 mm
- Termostat cyfrowy
- Pojemność brutto: minimum 400 l.
- Pojemność użytkowa: minimum 239 l
- Cichobieżne działanie
- Płynne otwieranie i zamykanie drzwi
- Wymienne zawiasy drzwi
- Stałe chłodzenie o dużej mocy
- Duża pojemność przechowywania
- Obudowa i drzwi wykonane z wysokiej jakości Stal nierdzewna
- Czynnik chłodniczy: R600a /75 g , bezfreonowy
- Zakres temperatur: 2 °C do 8 °C
- Komory chłodnicze: 1 komora chłodnicza z 1 drzwiami, ładowność do 25 kg
- Wnętrze wykonane z tworzywa sztucznego
- Z zaokrąglonymi narożnikami wewnętrznymi
- Solidne drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Połączenie:
- Moc: minimum 130 Watt
- Przyłącze elektryczne: 220 - 240 Volt / 1N/PE / 50 Hz
- Rozmiary zewnętrzne maksymalne (Szer.xGłęb.xWys.): 605 mm x 600 mm x 1.855 mm
- Rozmiary wewnętrzne maksymalne (Szer.xGłęb.xWys): 510 mm x 485 mm x 1.620 mm
- 4 ruszty wsparcia
- Materiał zgodny z europejskimi normami dotyczącymi żywności
- Naturalna produkcja zgodna z wytycznymi dotyczącymi higieny i bezpieczeństwa

8. Zamrażarka – 1 szt.

- Klasa energooszczędność minimum C
- Pojemność użytkowa: minimum 534 l
- Objętość: minimum 39 dB (A)
- Dostępny odpływ kondensatu
- Zdejmowana ścianka działowa
- Lampa LED na pokrywie do oświetlania wnętrza
- Gruba izolacja minimum 60 mm
- Manualna kontrola temperatury
- Zintegrowany blokada dla optymalnego bezpieczeństwa produktu
- Z pokrywą ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie: Czynnik chłodniczy: R600a ,CFC - wolny
- Zakres temperatur: -18 °C do -23 °C
- Komory chłodnicze: 1 komora chłodnicza z pokrywą ze stali nierdzewnej
- Maksymalna liczba koszy: 3
- Wnętrze wykonane z aluminium
- Moc: minimum 280 Watt
- Przyłącze elektryczne: 1N/PE 50 Hz 230V
- Rozmiary zewnętrzne minimum (Szer.xGłęb.xWys.): 1.800 mm x 720 mm x 975 mm
- 3 Koszyki do wieszania
- 1 Zdejmowana ścianka działowa
- Naturalna produkcja zgodna z wytycznymi dotyczącymi higieny i bezpieczeństwa
- Materiał zgodny z europejskimi normami dotyczącymi żywności

9. Regał gastronomiczny magazynowy – 1 szt.

- Maksymalna nośność każdej powierzchni odstawnej: 80kg
- Temperatura zakres: -80 do +500 °C
- Minimum 4 gładkie powierzchnie składowe
- Wyprodukowane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z produktami spożywczymi
- Nogi ze stali nierdzewnej (okrągłe)
- Nogi z regulacją wysokości
- Wymiary minimalne:
Długość 1200 mm
Szerokość 490 mm
Wysokość 1800 mm
- Maksymalna nośność całkowita: 320 kg

- Maksymalna nośność każdej półki regałowej 80 kg
- Powierzchnie składowe: 4 x płaskie
- Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
- Materiał zgodny z europejskimi normami żywnościowymi

10. blat z stali nierdzewnej z zlewem dwukomorowym – 1 szt.

- Komora zlewu o wymiarach minimum 400x400x(H)250 mm
- Wytrzymała konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora zlewu tłoczona z jednego arkusza stali wspawana bezszczerelinowo w blat
- Standardowy otwór w dnie do syfonu o średnicy minimum: Ø50 mm
- Miejsce na zamontowanie baterii o średnicy minimum Ø30 mm
- Nogi wykonane z profili
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie stołu
- Z jednej strony rant stołu minimum 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany
- Produkt przeznaczony do pracy w kuchni
- Dopuszczalne obciążenie blatu: minimum 60 kg/m²
- Regulowane stopki: +25/-5 mm

11. Blender Gastronomiczny – 1 szt.

- Pobór mocy maksymalnie 1000 W.
- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu.
- Niewymagający konserwacji reluktancyjny silnik o mocy znamionowej minimum 500 W.
- Bezstopniowa regulacja prędkości w zakresie minimum od 100 do 10700 obr./min(delikatne mieszanie: minimum 40 obr./min).
- Specjalny poziom obrotów (praca interwałowa).
- Tworzywo sztuczne wysokiej jakości.
- Stal nierdzewna, z układem grzewczym i wbudowanym czujnikiem temperatury.
- Maksymalne zużycie energii: 1500 W.

12. Drobny sprzęt gastronomiczny (Noże – min. 4 szt. różnej wielkości, deski – min. 4 szt.) - 1 kpl.

13. Frytkownica 2 komorowa – 1 szt.

- rodzaj zasilania: elektryczne
- typ frytownicy: 2-komorowa
- zakres temperatury: do 195 °C

- pojemność minimalna: 2x8 l
- zimna strefa: tak
- moc minimalna: 2x3.5 kW
- Zasilanie maksymalne: 2x 230 V
- Wymiary maksymalne (dł; szer; wys) : 55x43x34.5 cm

14. instalacja i montaż

- Ze względu na duży pobór mocy przez urządzenia gastronomiczne, pawilon wymaga solidnej i bezpiecznej, zapewniającej ciągłość instalacji elektrycznej, kompatybilnej z panelami fotowoltaicznymi. Każde gniazdko wymaga oddzielnej nitki kabla o grubości minimum 2,5 mm². Każdy sprzęt wymaga osobnego gniazdka. Dodatkowo potrzebne gniazdko przy oknie wydawczym (kasa fiskalna, terminale, ewentualny monitoring). Szafa elektryczna z bezpiecznikami powinna znajdować się w łatwo dostępnym miejscu z dala od ciepłych urządzeń, Powinna spełniać wszystkie wymagania elektryczno-sanitarne. Każde gniazdko musi mieć swój bezpiecznik, od B16 do B20 w zależności od przynależnego do niego sprzętu. Szafa z bezpiecznikami powinna być opisana by w razie awarii szybko znaleźć przyczynę. Instalacja elektryczna musi być zaprojektowana i wykonana w sposób umożliwiający bezpieczne i niezawodne zasilanie obciążenia o mocy co najmniej 15 kW.

Zamówienie obejmuje:

- dostawę – transport zamówionych elementów,
- posadowienie – montaż i instalację, profesjonalne przygotowanie gruntu wraz z ustawieniem stóp fundamentowych pod pawilon (podpór).
- podłączenie – pawilony muszą posiadać zewnętrzne wyjście siłowe minimum 32A, z dołu na tylnej lub bocznej ścianie pawilonu. Minimalna grubość kabla przyłączeniowego 5x6 linka, Yky, zabezpieczenia bhp – rura karbowana z pilotem PVC 20/25, w miejscach ciągu komunikacyjnego – zabezpieczenie całej długości kabla najazdami kablowymi.
- sprawdzenie – przeprowadzenie pierwszego uruchomienia, przetestowanie bezpieczeństwa sprzętu.

Wszystkie elementy wyposażenia gastronomicznego, panele fotowoltaiczne

oraz bank energii muszą być w pełni kompatybilne z pawilonami, aby zapewnić ich prawidłowe funkcjonowanie i efektywność operacyjną.

Wszystkie użyte rozwiązania techniczne, w tym w zakresie instalacji sanitarnych oraz elektrycznych mają uwzględniać najnowsze normy w zakresie energochłonności oraz zużycia wody.

Przedmiot zamówienia musi spełniać wszelkie obowiązujące na dzień składania ofert normy bezpieczeństwa przewidziane dla tego typu urządzeń, wymagane atesty i certyfikaty.

W cenę powinny być wliczone wszelkie koszty związane z dostawą, posadowieniem i montażem.

Na oferowane środki trwałe Wykonawca zapewni gwarancję o długości co najmniej 36 miesięcy. Wykonawca zapewni reakcję serwisową w ciągu maksimum 12 godzin od czasu zgłoszenia usterki w okresie gwarancji oraz zagwarantowanie w razie konieczności sprzętu zastępczego (zapewnienie ciągłości pracy punktu gastronomicznego – podparte umową serwisową).

Zaoferowany przedmiot zamówienia nie może naruszać polityk horyzontalnych Unii Europejskiej. Powinien spełniać standardy dostępności oraz być zgodny z zasadą DNSH

2. Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie trwania umowy.
3. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
4. W przypadkach gdy w opisie przedmiotu zamówienia wskazano znaki towarowe, patenty lub konkretne pochodzenie, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produkt lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę Zamawiający informuje, że dopuszcza możliwość zastosowania rozwiązań równoważnych. W przypadku, gdy Zamawiający korzysta z możliwości zastosowania odniesienia do specyfikacji technicznych lub norm właściwych dla Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Wykonawca udowodni w swojej ofercie, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w zapytaniu ofertowym.

VI. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

39315000-3 - Urządzenia restauracyjne

39312000-2 - Urządzenia do przygotowania żywności
44211400-6 - Kuchnia polowa
44211000-2 - Budynki z gotowych elementów
44211100-3 - Budynki modułowe i przenośne
44211110-6 - Baraki
09332000-5 - Instalacje słoneczne
31430000-9 - Akumulatory elektryczne

VII. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Maksymalny termin wykonania przedmiotu zamówienia: **nie później niż do 31.05.2025 r.**
2. Przez datę wykonania przedmiotu zamówienia Zamawiający rozumie datę dostawy potwierdzoną podpisanym przez obie Strony końcowym protokołem odbioru.
3. Miejsce wykonania zamówienia: Ośrodek AKWA MARINA, Skorochów 200A, 48-300 Skorochów, gmina Nysa, powiat nyski, województwo opolskie

Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany miejsca wykonania zamówienia, niemniej zmiana miejsca wykonania zamówienia będzie za zgodą Wykonawcy (w obrębie województwa opolskiego).

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Zamówienie może być udzielone podmiotowi, który:
 - a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Weryfikacja na podstawie oświadczenia w ramach Załącznika 1 – formularz ofertowy (na zasadzie spełnia/nie spełnia).
 - b) posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia. Weryfikacja na podstawie oświadczenia w ramach Załącznika 1 – formularz ofertowy (na zasadzie spełnia/nie spełnia).
 - c) ma sytuację ekonomiczną i finansową warunkującą należyte zrealizowanie inwestycji: Wykonawca spełni kryterium jeśli wykaże, że:
 - jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną co najmniej 500 000,00 PLN.

Ocena zostanie dokonana poprzez analizę oświadczenia w ramach Załącznika nr 1 i 4. Do oświadczenia należy przedłożyć dokumenty w postaci polisy oraz potwierdzenia zapłaty składki (weryfikacja na zasadzie spełnia/nie spełnia).

- d) posiada zasoby ludzkie, techniczne i finansowe niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia. Weryfikacja na podstawie oświadczenia w ramach Załącznika 1 – formularz ofertowy (na zasadzie spełnia/nie spełnia).
2. Potwierdzeniem spełnienia powyższych warunków jest podpis Wykonawcy pod oświadczeniami w ramach Załącznika 1 - Formularza ofertowego oraz Załącznika nr 4, uzupełnienie danych oraz dostarczenie na ewentualne wezwanie Zamawiającego niezbędnych dokumentów (weryfikacja na zasadzie spełnia/nie spełnia).

IX. WYKLUCZENIA

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia obowiązuje zakaz konfliktu interesów. Konflikt interesów oznacza każdą sytuację, w której osoby biorące udział w przygotowaniu lub prowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia lub mogące wpłynąć na wynik tego postępowania mają, bezpośrednio lub pośrednio, interes finansowy, ekonomiczny lub inny interes osobisty, który postrzegać można jako zagrażający ich bezstronności i niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
2. W celu usunięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo i kapitałowo.

Zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną w “Wytocznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” (Warszawa, 18 listopada 2022 r.) przez powiązania kapitałowe i osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Wykonawcą a Zamawiającym polegające na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców

ubiegających się o udzielenie zamówienia;

- pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Zgodnie z Ustawą o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości z dnia 09.11.2000 r. przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się powiązania między Zamawiającym lub członkami organów tego podmiotu, a wykonawcą lub członkami organów wykonawcy, polegające na:

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

3. Na podstawie art. 7 ust. 1 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, dalej „ustawa”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:

- a) wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- b) wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. 2023 poz. 1124) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- c) wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką

jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

4. Potwierdzeniem spełnienia warunków z pkt. 2 i 3 jest podpis Wykonawcy pod oświadczeniami stanowiącymi **załącznik nr 2** (weryfikacja na zasadzie spełnia/nie spełnia). W przypadku złożenia oferty przez Wykonawcę nie spełniającego warunków z pkt. 2 i 3, zostanie on wykluczony z udziału w postępowaniu.
5. O wykluczeniu z postępowania Zamawiający zawiadomi wykluczonego Wykonawcę.
6. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

X. WYKAZ NIEZBĘDNYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

1. Wypełniony **Formularz ofertowy**, stanowiący **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego.
2. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia, stanowiące **załącznik nr 2** do zapytania ofertowego.
3. Oświadczenie dot. spełnienia obowiązku informacyjnego, stanowiące **załącznik nr 3**.
4. Dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu ofertowym tj.
 - a) Oświadczenie polisa OC wraz z polisą oraz potwierdzeniem zapłaty składki, stanowiące **załącznik nr 4**.
5. **Wizualizacja lub dokładny projekt wyglądu zewnętrznego pawilonów oraz wizualizacja wnętrza ze wskazaniem szczegółowego rozmieszczenia sprzętu gastronomicznego.**
6. **Wizualizacja projektu posadowienia oraz podpór.**
7. **Aktualny dokument rejestrowy** (o ile nie można go pozyskać z <https://ems.ms.gov.pl/> lub <https://prod.ceidg.gov.pl/>).
8. Jeżeli oferta została podpisana przez inną osobę niż wynika to z dokumentu rejestrowego – dokument upoważniający do składania ofert.
9. Wszystkie wyżej wymienione dokumenty muszą być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentacji oferenta lub inną osobę umocowaną stosownym dokumentem pod rygorem odrzucenia oferty.
10. **Zamawiający wezwie Oferenta do wyjaśnień/uzupełnień jeżeli oferta nie będzie zawierała kompletu wymaganych danych/załączników. Na przesłanie wyjaśnień/uzupełnień Oferent będzie miał 3 dni robocze.**
11. Brak Formularza ofertowego wypełnionego zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 lub załączenie w niewłaściwej formie lub niezgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym może skutkować odrzuceniem oferty. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie wobec Zamawiającego.

12. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej art. 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający żąda od Wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z Wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.

XI. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między Zamawiającym a Wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się za pomocą bazy konkurencyjności.
2. Odstąpienie od komunikacji określonej w pkt 1 jest dopuszczalne w zakresie, w jakim nie jest możliwe dotrzymanie sposobu komunikacji w bazie konkurencyjności. W takich przypadkach korespondencja powinna zostać skierowana na adres e-mail:
olastaniczek@op.pl
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego zapytania. Zamawiający udzieli niezwłocznie wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
4. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 3 nin. Rozdz. lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, bez ujawniania źródła zapytania poprzez zamieszczenie odpowiedzi na stronie internetowej, na której udostępnione jest zapytanie ofertowe
-
(<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>)
6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę treści Zamawiający udostępni na portalu (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>)
7. Wszelkie zmiany treści oraz wyjaśnienia udzielone na zapytania Wykonawców stają się integralną częścią zapytania i są wiążące dla Wykonawców.
8. Jeżeli w wyniku zmiany treści zapytania będzie niezbędny dodatkowy czas na

wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców poprzez zamieszczenie informacji na stronie:

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Termin związania ofertą wynosi **30 dni**. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERTY

1. Oferty składane są za pośrednictwem portalu (dopuszcza się skan podpisanej oferty, certyfikowany podpis elektroniczny, ePUAP):
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferta powinna być przygotowana zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym. Oferta oraz pozostałe dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie załączników do zapytania ofertowego, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.
4. Ofertę sporządza się w sposób staranny i czytelny.
5. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę, tj. osobę (osoby) reprezentującą Wykonawcę, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Jeżeli z treści dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub pełnomocnictwa wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy upoważnionych jest łącznie kilka osób, dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby. Podpis powinien być sporządzony w sposób umożliwiający identyfikację osoby podpisującej (art. złożony wraz z imienną pieczętką lub czytelny z podaniem imienia i nazwiska).
6. Jeżeli osoba (osoby) podpisująca ofertę (reprezentująca Wykonawcę lub Wykonawców występujących wspólnie) działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to musi zostać załączone do oferty.
7. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

XIV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Miejsce i termin składania ofert:

Oferty należy składać wyłącznie za pośrednictwem bazy konkurencyjności:

w terminie do **27.02.2025 r.** do końca dnia.

Oferty złożone w inny sposób nie biorą udziału w postępowaniu.

2. Miejsce i termin **oceny**
ofert:

- a) siedziba Zamawiającego:
- b) szacowany termin oceny ofert: do 7 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

XV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

- 1. Cenę oferty należy określić cyfrowo w PLN lub walucie obcej, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 2. W przypadku cen podanych w walucie obcej, na etapie oceny ofert zostaną one przeliczone po średnim kursie NBP z dnia publikacji zapytania ofertowego.
- 3. Ceną oferty jest cena netto podana na druku formularza ofertowego – Załączniku nr 1 do zapytania ofertowego.
- 4. Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia określonego w zapytaniu ofertowym.
- 5. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie koszty niezbędne do realizacji zamówienia.
- 6. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 7. Przez oczywistą omyłkę rachunkową Zamawiający rozumie każdy wadliwy wynik działania matematycznego (rachunkowego) przy założeniu, że składniki działania są prawidłowe.

XVI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

- 1. Ocenie punktowej podlegają wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.
- 2. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie oraz opis sposobu oceny ofert, 1 punkt = 1%:

a) **Cena netto przedmiotu zamówienia (waga 60%)**

Punktacja za cenę będzie obliczana na podstawie wzoru:

$$P_1 = \frac{C_n \times \text{waga}}{C_R} \times 100$$

P_1 – otrzymane punkty

C_N – cena netto oferty najkorzystniejszej

C_R – cena netto oferty rozpatrywanej

b) **Gwarancja - liczba miesięcy (waga 20%)**

Punktacja za gwarancję (wyrażonej w miesiącach) przypisana zostanie zgodnie z

poniższą tabelą:

Lp.	Liczba miesięcy	Przypisana wartość punktowa (0-20 punktów max)
1.	36	0 punktów
2.	powyżej 36 do 48 włącznie	5 punktów
3.	Powyżej 48 do 60 włącznie	15 punktów
4.	powyżej 60	20 punktów

c) **Czas reakcji serwisowej - liczba godzin (waga 20%)**

Punktacja za czas reakcji serwisowej (wyrażonej w godzinach) przypisana zostanie zgodnie z poniższą tabelą:

Lp.	Liczba godzin	Przypisana wartość punktowa (0-20 punktów max)
1.	12	0 punktów
2.	poniżej 12 do 9 włącznie	10 punktów
3.	poniżej 9 do 6 włącznie	15 punktów
4.	poniżej 6	20 punktów

3. Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyników osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o powyższe kryteria i ustaloną punktację do 100 punktów
4. Ilości punktów za poszczególne kryteria zostaną zsumowane i będą stanowić końcową ocenę oferty. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.
5. Liczba punktów obliczona zostanie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

XVII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający udostępni informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty na portalu:
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza w wyniku oceny, zgodnie z zasadami określonymi w zapytaniu ofertowym.
3. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy zawarciu umowy powinny posiadać dokumenty potwierdzające ich umocowanie do reprezentowania Wykonawcy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
4. Dwukrotne nieusprawiedliwione przez Wykonawcę niestawienie się w wyznaczonym

terminie do podpisania umowy uznaje się za odstąpienie od zawarcia umowy. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

XVIII. WARUNKI ISTOTNYCH ZMIAN UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA ORAZ ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień zawartej umowy z wybranym Wykonawcą w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.
2. Dopuszczalny zakres zmian obejmuje:
 - a) określenie zaliczek na poczet wynagrodzenia;
 - b) zmiana sposobu zapłaty wynagrodzenia z jednorazowej na częściowe (płatne etapami) lub z częściowych na jednorazową;
 - c) zmiana terminu zapłaty wynagrodzenia lub jego części,
 - d) zmiana miejsca realizacji umowy, za zgodą Wykonawcy
 - e) jeśli się to okaże konieczne ze względu na zmianę przepisów powszechnie obowiązującego prawa po zawarciu umowy, w zakresie niezbędnym do dostosowania Umowy do zmienionych przepisów, w tym art. w przypadku zmiany stawek VAT, art.;
 - f) zmiany specyfikacji przedmiotu umowy pod warunkiem, że nie wpływa ona na cenę, w przypadku zapewnienia równoważności proponowanych rozwiązań lub w przypadku zaproponowania przez Oferenta rozwiązań lepszych pod warunkiem, że Oferent wykaże, że nowe rozwiązania są lepsze lub będą lepsze dla Zamawiającego;
 - g) zmiany terminu końcowego realizacji zamówienia, terminu początkowego lub terminów poszczególnych etapów realizacji zamówienia, gdy:
 - zaistnieje niemożliwa do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność faktyczna, prawna, ekonomiczna lub wystąpi siła wyższa – okoliczność, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania zawartej umowy, w tym także z uwagi na utrudnienia stanowiące skutki pandemii Covid-19 lub innej epidemii/stanu zagrożenia epidemicznego, takie jak ograniczenia administracyjne, przestoje w transporcie międzynarodowym,
 - wykonanie zamówienia w terminie określonym w Umowie jest niemożliwe z powodu okoliczności leżących po stronie/ za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający, w tym z uwagi na terminy określone w harmonogramie realizacji Projektu, w ramach którego realizowane będzie zamówienie.
 - Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w zakresie wydłużenia

terminu realizacji umowy m.in. w przypadku wydłużenia terminu na realizację przedmiotowego zadania, w zakresie którego realizowane jest niniejsze zamówienie, proporcjonalnie do tego okresu. Obecnie, zaplanowano termin na realizację zadania do 2025-05-31, jednakże Zamawiający wystąpił o wydłużenie tego terminu do końca września 2025 roku, co oznaczać będzie możliwość wydłużenia terminu realizacji umowy maksymalnie do końca września 2025 roku (pod warunkiem uzyskania zgody operatora przedmiotowego konkursu).

3. Zamawiający jest uprawniony do rozwiązania Umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku zakwestionowania procedury wyboru Wykonawcy przez Instytucję udzielającą dofinansowania lub w przypadku stwierdzenia błędów w przeprowadzeniu tej procedury.
4. Wszelkie zmiany i uzupełnienia do umowy z Wykonawcą dokonywane będą w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.
5. Zamawiający zastrzega sobie stosowanie kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
 - a. w przypadku odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z winy Wykonawcy, Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 10% łącznej wartości umowy z podatkiem VAT,
 - b. za zwłokę z tytułu nieterminowej realizacji przedmiotu umowy Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 0,5% łącznej wartości brutto umowy za każdy dzień zwłoki,
 - c. za zwłokę w usunięciu przez Wykonawcę wad ujawnionych przy odbiorze lub w okresie gwarancji jakości, Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 0,5% łącznej wartości brutto umowy za każdy dzień zwłoki
6. Łączna wysokość kar umownych przysługujących Zamawiającemu nie może przekroczyć 30% łącznego wynagrodzenia.
7. Zamawiający zastrzega prawo do dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przekraczającego wysokość zastrzeżonych kar umownych, do pełnej wysokości poniesionej szkody, w szczególności w przypadku utraty całości lub części dofinansowania z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
8. Podstawą do wystawienia faktury końcowej będzie obustronnie protokół odbioru (częściowy lub końcowy). Zamawiający zobowiązuje się do wypłaty należnego wynagrodzenia w kwocie określonej w fakturze, w terminie do 21 dni od daty jej wpływu.

XIX. INNE ISTOTNE INFORMACJE

1. Z wybranym oferentem zawarta zostanie pisemna umowa.
2. Wszystkie załączniki stanowią integralną część zapytania ofertowego.
3. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem, złożeniem oferty i udziałem w postępowaniu ponosi Wykonawca.

XX. ZASTRZEŻENIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca oraz Zamawiający nie dojdą do porozumienia w sprawie ustalenia ostatecznego kształtu warunków formalno-prawnych warunków Umowy, Zamawiający z uwagi na niespełnienie się warunku o podpisaniu Umowy zastrzega sobie prawo do anulowania wyników wyboru Wykonawcy i przygotowania kolejnego Zapytania Ofertowego w przedmiotowej sprawie.

XXI. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
 - administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: **APF Aleksandra Kos** Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia dla firmy: **APF Aleksandra Kos**
 - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania ofertowego;
 - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
 - w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 - nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

XXII. ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
- Załącznik nr 3 - Oświadczenie dotyczące spełnienia obowiązku informacyjnego
- Załącznik nr 4 – Oświadczenie polisa OC