

Poznań, 21.03.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE DLA ZAMÓWIENIA

Food for friend Restaurant Witold Matyja w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia o wartości przekraczającej równowartość kwoty 50 000 zł netto, zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na wykonanie zamówienia pn.

Zakupy inwestycyjne oraz szkolenie pracowników w lokalu UEP w Poznaniu – zakup, dostawa i wdrożenie urządzeń gastronomicznych, w tym mroźniczo-chłodniczych, do wydawki gastronomicznej oraz pieca konwekcyjno-parowego, wraz ze szkoleniem z ich obsługi

Zamówienie jest realizowane w ramach uczestnictwa w Programie Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności
Inwestycja A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności

Przedsięwzięcie MŚP nr **KPOD.01.03-IW.01-7257/24**

Postępowanie ofertowe prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną w “Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” oraz zasadach określonych w art. 6c ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości

I. NAZWA, ADRES, NIP ZAMAWIAJĄCEGO

Food for friend Restaurant
Witold Matyja
al. Niepodległości 10
61-875 Poznań
NIP: 6980003788

Osoba do kontaktu:

Osoba do kontaktu: Marek Dudek
E-mail: info1@ffrestaurant.pl
Telefon: 601 706 518

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie ofertowe prowadzone jest w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (planu rozwojowego), 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

Niniejsze 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.
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. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy, w przypadku stwierdzenia uchybień formalnych w ofercie, do złożenia w określonym terminie, stosownych oświadczeń, wyjaśnień lub dokumentów.

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są **zakupy inwestycyjne oraz szkolenie pracowników w lokalu UEP w Poznaniu – zakup, dostawa i wdrożenie urządzeń gastronomicznych, w tym mroźniczo-chłodniczych, do wydawki gastronomicznej oraz pieca konwekcyjno-parowego, wraz ze szkoleniem z ich obsługi** do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (na terenie woj. wielkopolskiego).
2. Przedmiot zamówienia i jego szczegółowy opis techniczny znajduje się poniżej:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Wymagane minimalne parametry	Ilość [szt.]
1.	<u>Szafa chłodnicza</u>	<p><u>Rok produkcji: min. 2024</u></p> <p>Szczegółowe parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Czynnik chłodniczy: R290 lub równoważny • Ilość czynnika chłodniczego: maks. 65 g • Zakres regulacji temperatury: od +2 do +10 st. C • Poj. komory brutto/netto: minimum 610/ 466 l • Zasilanie (V/Hz): 230/50 • Moc elektryczna: maksymalnie 220 W • Moc chłodnicza: minimalnie 360 W • klasa klimatyczna min. 5 • masa własna: nie więcej niż 112 kg • układ chłodniczy: monoblokowy • wymiary zewnętrzne: szerokość maksymalna: 725 mm (+/- 5 mm); wysokość maksymalna 2050 mm (+/- 5mm) <p>Funkcje dodatkowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin • Sterownik cyfrowy z wyświetlaczem oraz funkcją oszczędzania energii <p>Wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimum 3 regulowane ruszty • Możliwość regulacji wysokości rusztów co 50 mm • Maksymalne obciążenie półki: 35 kg • Maksymalna ładowność całkowita: 150 kg <p>Dodatkowe informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wyrób wykonany z blach nierdzewnych oraz ocynkowanych, • grubość zastosowanych blach nie większa niż 2,00 mm • wnętrze przystosowane do pojemników GN 2/1 o wymiarach max. 650X530 mm • regulacja wysokości rusztów co 50 mm 	<u>2 szt.</u>
2.	<u>Szafa mroźnicza</u>	<p><u>Rok produkcji: min. 2024</u></p> <p>Szczegółowe parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Czynnik chłodniczy: R290 lub równoważny • Ilość czynnika chłodniczego: maks. 70 g • Zakres regulacji temperatury: od -22 do -14 st. C • Poj. komory brutto/netto: minimum 610/ 466 l • Zasilanie (V/Hz): 230/50 • Moc elektryczna: maksymalnie 480 W • Moc chłodnicza: minimalnie 430 W • klasa klimatyczna min. 5 • masa własna: nie więcej niż 120 kg • układ chłodniczy: monoblokowy • wymiary zewnętrzne: szerokość maksymalna: 725 mm (+/- 5 mm); wysokość maksymalna 2050 mm (+/- 5mm) <p>Funkcje dodatkowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin • Sterownik cyfrowy z wyświetlaczem oraz funkcją oszczędzania energii <p>Wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimum 3 regulowane ruszty • Możliwość regulacji wysokości rusztów co 50 mm • Maksymalne obciążenie półki: 35 kg • Maksymalna ładowność całkowita: 150 kg <p>Dodatkowe informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wyrób wykonany z blach nierdzewnych oraz ocynkowanych, • grubość zastosowanych blach nie większa niż 2,00 mm • wnętrze przystosowane do pojemników GN 2/1 o wymiarach max. 650X530 mm • regulacja wysokości rusztów co 50 mm 	<u>1 szt.</u>

3.	<u>Lada chłodnicza</u>	<p>Szczegółowe parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przeznaczona do ekspozycji wcześniej schłodzonych produktów • Wpuszczana w blat • Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1, głębokość wsadu 150 mm • Szerokość urządzenia: ok. 1060 mm (+/- 50 mm) • Głębokość urządzenia: ok. 590 mm (+/- 50 mm) • Wysokość urządzenia: ok. 560 mm (+/- 50 mm) • Wymiary otworu montażowego: 1030 x 560 mm (+/- 30 mm) • Regulacja temperatury w zakresie 0°C – 10°C • Chłodzenie grawitacyjne lub dynamiczne • Automatyczne odszranianie • Sterowanie: Elektroniczny sterownik temperatury z cyfrowym wyświetlaczem, Możliwość regulacji temperatury i parametrów pracy • Zasilanie: 230V / 50Hz • Moc chłodnicza: Minimum 200 W • Czynnik chłodniczy: R290 lub równoważny ekologiczny czynnik chłodniczy • Materiał wykonania: Korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 lub równoważnej Grubość blach min. 0,6 mm • Izolacja termiczna: Pianka poliuretanowa o wysokiej gęstości • Odprowadzanie skroplin: Ręczne • Możliwość montażu w linii wydawczej • System oszczędności energii 	<u>1 szt.</u>
4.	<u>Wanna bemarowa</u>	<p>Rok produkcji: min. 2024</p> <p>Szczegółowe parametry:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pojemność: 3 komory przystosowane do pojemników GN 1/1, Głębokość wsadu: 200 mm • Wpuszczana w blat • Regulacja w zakresie 30°C – 95°C • Indywidualne sterowanie temperaturą dla każdej komory za pomocą termoregulatora • Materiał wykonania: <ul style="list-style-type: none"> - Wanna wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 - Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430 - Grubość blach: 0,6 – 2,0 mm • Funkcjonalność: <ul style="list-style-type: none"> - Ręczne napełnianie wodą i możliwość regulacji jej poziomu - Zawór spustowy 1/2" do opróżniania komór - Płynna regulacja temperatury • Wymiary: Długość: 1060 mm (+/- 5 mm); Szerokość: 590 mm (+/- 5 mm); Wysokość: 430 mm (+/- 5 mm) • Zasilanie i wydajność: 230V / 50Hz • Moc grzewcza: min. 2400 W • Izolacja termiczna z wełny mineralnej minimalizująca straty ciepła • Masa: Maksymalnie 34 kg 	<u>2 szt.</u>

<p>5.</p>	<p><u>Zabudowa dekoracyjna samoobsługowej linii wydawczej</u></p>	<p>Zabudowa dekoracyjna przeznaczona do samoobsługowej linii wydawczej, zapewniająca estetyczne wykończenie oraz ochronę urządzeń gastronomicznych. Wykonana z wysokiej jakości materiałów, odporna na intensywną eksploatację i łatwa w utrzymaniu czystości.</p> <p><u>Rok produkcji: min. 2024</u></p> <p>Specyfikacja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • powierzchnia odporna na korozję i łatwa do czyszczenia • wymiary: długość 9,5 m wysokość 0,90 m (kształt litery L) • opis zabudowy frontowej, dekoracyjnej : <p>- panele lub płyty laminowane, boazeria - kolor: jasny buk/brąz - wykończenia: listwy na łączeniach paneli lub płyt + listwa przypodłogowa</p> <p><u>Zabudowa dekoracyjna – uwzględniona w poniższym rysunku (zaznaczona na czerwono), dotyczy części o nazwie „BUFET”</u></p> 	<p><u>1 zestaw</u></p>
-----------	--------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------

6.	<u>Piec konwekcyjno-parowy</u>	<u>Piec konwekcyjno-parowy – 1 szt.</u> <ul style="list-style-type: none"> • Pojemność: 6 poziomów na pojemniki 1/1 GN Odstęp prowadnic: 68 mm • Zakres temperatur: Gotowanie na parze: 30°C – 130°C Gorące powietrze: 30°C – 300°C Tryb kombinowany: 30°C – 300°C • System sterowania: ClimaPlus – pomiar i regulacja wilgotności w krokach co 10% 5-stopniowa regulacja prędkości wentylatora • Zasilanie: Elektryczne: 400V / 50Hz, moc do 11 kW • Dodatkowe funkcje: Generator pary Tryb Cool-Down do chłodzenia komory Czujnik temperatury rdzenia Programowanie co najmniej 100 programów gotowania Automatyczne czyszczenie z tabletkami czyszczącymi • Wymiary i masa: Wysokość: max. 850 mm Szerokość: 754 mm Głębokość: 775 mm • Materiały: Stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz Higieniczna komora gotowania z zaokrąglonymi narożnikami • Oświetlenie: LED o neutralnej kolorystyce • Podłączenia i sieć: USB do HACCP i programów gotowania 	<u>1 szt.</u>
7.	<u>Szkolenie z obsługi urządzeń gastronomicznych</u>	<u>Szkolenie z zakresu obsługi urządzeń gastronomicznych, mające na celu przygotowanie uczestników do prawidłowej eksploatacji, konserwacji oraz bezpieczeństwa użytkownika zakupionych urządzeń.</u> <p><u>Minimalne wymagania dotyczące szkolenia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Liczba uczestników:</u> Szkolenie dla minimum 3 osób • <u>Zakres szkolenia:</u> Zasady bezpiecznej i prawidłowej obsługi urządzeń gastronomicznych Eksploatacja i konserwacja zakupionych urządzeń Diagnostyka podstawowych usterek i błędów w obsłudze Efektywne wykorzystanie funkcji urządzeń w codziennej pracy • <u>Forma szkolenia:</u> Szkolenie realizowane w formie stacjonarnej Czas trwania szkolenia: minimum 4 godziny • <u>Materiały szkoleniowe:</u> Uczestnicy otrzymają materiały dydaktyczne w formie papierowej lub elektronicznej Instrukcje obsługi urządzeń oraz wytyczne dotyczące konserwacji • <u>Zaświadczenie/certyfikat:</u> Po zakończeniu szkolenia każdy uczestnik otrzyma imienny certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia z obsługi urządzeń gastronomicznych • <u>Plan szkolenia:</u> Wprowadzenie do szkolenia – omówienie celów i zakresu Zasady użytkowania urządzeń – teoria i praktyczne przykłady Obsługa i konserwacja urządzeń – codzienne użytkowanie i utrzymanie sprawności Bezpieczeństwo pracy – zapobieganie awariom i ryzykom użytkowania Sesja pytań i odpowiedzi – konsultacje z uczestnikami 	<u>1 szt.</u>

3. Dla wyspecyfikowanego powyżej przedmiotu zamówienia podane parametry są wartościami minimalnymi, dostawa o parametrach lepszych, wyższych od wyspecyfikowanych spełnia wymagania określone przez Zamawiającego.
4. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje również dostarczenie przedmiotu zamówienia do wskazanej siedziby, **jego rozładunek, wniesienie kompletnego i gotowego do użycia zakupu do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz jego montaż i pierwsze uruchomienie wraz z przeprowadzeniem szkolenia z zakresu obsługi urządzenia, osób wskazanych przez Zamawiającego (szkolenie potwierdzone zaświadczeniem/certyfikatem wg. wytycznych zgodnych z pkt.V.2.(7)).** Odpowiedzialność za szkody powstałe podczas transportu i rozładunku przedmiotu dostawy ponosi Dostawca.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia w ofercie wyposażenia równoważnego pod warunkiem, iż oferowany przedmiot zamówienia będzie o takich samych lub lepszych parametrach technicznych, jakościowych, funkcjonalnych oraz użytkowych. W takim przypadku, Dostawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż zaoferowane wyposażenie jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych, jakościowych, funkcjonalnych oraz użytkowych w odniesieniu do sprzętu określonego przez Zamawiającego w Załączniku nr 2 do zapytania ofertowego – szczegółowy opis techniczny przedmiotu zamówienia.
6. Do zakresu przedmiotu zamówienia należy także udzielenie gwarancji i wykonywanie świadczeń wynikających z udzielonej gwarancji. Na oferowany sprzęt gastronomiczny Wykonawca zapewni **gwarancję** o długości co najmniej **12 miesięcy**. Dostawcę w ofercie dla oferowanego wyposażenia, będzie wiążący na etapie realizacji zamówienia. W ramach gwarancji wymagane jest:
 - a) zapewnienie serwisu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego;
 - b) czas reakcji na zgłoszenie (rozumiany jako podjęcie działań diagnostycznych i kontakt ze zgłaszającym) nie może przekroczyć **24 godzin** od momentu zgłoszenia;
 - c) usunięcie usterki (skuteczna naprawa lub wymiana wadliwego podzespołu lub urządzenia) ma zostać wykonana w przeciągu **48 godzin** od momentu zgłoszenia usterki, z zastrzeżeniem, iż w przypadku napraw wymagających np. zamówienia nowych części, podzespołów itp. ich termin wykonania zostanie skonsultowany z Zamawiającym;
 - d) w przypadku niewykonania przez Wykonawcę skutecznej naprawy w terminie wymienionym w pkt. 6 c) Zamawiający ma prawo zlecić wykonanie naprawy innemu podmiotowi, a kosztami naprawy obciążyć Wykonawcę,
 - e) gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym przechowywaniem, konserwacją lub eksploatacją (m.in. stosowaniem niewłaściwego napięcia zasilania lub niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych).
7. Dostarczony przedmiot zamówienia **musi być wolny od wad i uszkodzeń oraz fabrycznie nowy**, tzn. nieużywany przed dniem dostarczenia, z wyłączeniem używania niezbędnego dla przeprowadzenia testu jego poprawnej pracy.
8. **W celu potwierdzenia, że realizacja będzie zgodna z wymaganiami określonymi w przedmiocie zamówienia** Dostawca jest zobowiązany dostarczyć podpisany załącznik nr 1 do zapytania ofertowego „SZCZEGÓŁOWY OPIS TECHNICZNY PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – **potwierdzenie parametrów zamówienia**” oraz np. kartę katalogową, firmowe materiały informacyjne producenta, ulotki, foldery, instrukcje użytkowania, opisy techniczne lub inne dokumenty, zawierające szczegółowe dane, które umożliwią potwierdzenie spełniania wymagań ustalonych przez Zamawiającego, w przypadku szkolenia (pkt. V.2. (7) – plan szkolenia. oraz będą podstawą dokonania oceny zgodności złożonej oferty przez Dostawcę z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego.
9. Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie trwania umowy.
10. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.

UWAGA: Zaoferowanie towaru sprzecznego z powyższymi wymaganiami skutkować będzie odrzuceniem oferty!

VI. KOD I NAZWA CPV

39312000-2 - urządzenia do przygotowania żywności

39314000-6 - przemysłowy sprzęt kuchenny

39220000-0 Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

39315000-3 Urządzenia restauracyjne

80511000-9 Usługi szkolenia personelu

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA I WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Maksymalny termin wykonania przedmiotu zamówienia: do **08.04.2025**.
2. Przez datę wykonania przedmiotu zamówienia Zamawiający rozumie datę dostawy potwierdzoną podpisanym przez obie Strony końcowym protokołem zdawczo – odbiorczym. Adres dostawy: **al. Niepodległości 10, 61-875 Poznań**
3. Zamawiający nie przewiduje częściowego fakturowania. Wynagrodzenie za wykonanie całości zamówienia Zamawiający zapłaci Dostawcy przelewem w terminie do 14 dni kalendarzowych od daty otrzymania poprawnie wystawionej i zgodnej z umową faktury VAT. Podstawą wystawienia faktury jest podpisany przez przedstawicieli Zamawiającego w obecności Dostawcy protokół odbioru.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzieleniu zamówienia mogą ubiegać się Dostawcy, którzy:
 - a) nie podlegają wykluczeniu (pkt. IX zapytania ofertowego)
 - b) posiadają zasoby ludzkie, techniczne i finansowe niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia;
 - Dostawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 100 000,00 PLN; Ocena zostanie dokonana poprzez analizę oświadczenia oraz załączonej polisy wraz z potwierdzeniem zapłaty składki.
 - Dostawca wykaże, że posiada ważne uprawnienia SEP G1 (Eksploatacja) w zakresie obsługi, konserwacji i napraw urządzeń elektrycznych o napięciu do 1 kV. Uprawnienia muszą być potwierdzone stosownym certyfikatem lub zaświadczeniem.
 - Dostawca wykaże, że nie zalega z opłatami i podatkami poprzez przedstawienie aktualnych zaświadczeń z Urzędu Skarbowego oraz ZUS. Dokumenty te nie mogą być starsze niż 3 miesiące na dzień składania oferty.
 - Dostawca wykaże, że posiada co najmniej 10-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej, co potwierdzi wypisem z KRS lub ewidencji działalności gospodarczej.
 - Dostawca wykaże, że zrealizował co najmniej 3 podobne zamówienia, przedstawiając referencje na kwotę nie niższą niż wartość zamówienia.
2. Potwierdzeniem spełnienia powyższych warunków jest podpis Wykonawcy pod oświadczeniami, uzupełnienie danych oraz dostarczenie niezbędnych dokumentów (weryfikacja na zasadzie spełnia/nie spełnia). Podpis pod oświadczeniem oraz załączenie właściwego dokumentu oznacza spełnienie

warunku.

3. W przypadku braku wymaganych oświadczeń, informacji oraz dokumentów - Wykonawca zostanie wykluczony z udziału w postępowaniu.

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 powiązanych z Zamawiającym osobowo i kapitałowo.

Zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną w "Wytycznych 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, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych;
- 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. Potwierdzeniem spełnienia warunku jest podpis Wykonawcy pod oświadczeniem stanowiącym **załącznik nr 3** (weryfikacja na zasadzie spełnia/nie spełnia). W przypadku złożenia oferty przez Wykonawcę powiązanego kapitałowo i osobowo z Zamawiającym, zostanie on wykluczony z udziału w postępowaniu.
4. 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.
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. Formularz „Szczegółowy opis techniczny przedmiotu zamówienia – potwierdzenie parametrów przedmiotu zamówienia, stanowiący **załącznik nr 2** do zapytania ofertowego.
3. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia, stanowiące **załącznik nr 3** do zapytania ofertowego.
4. Oświadczeniu o posiadaniu ważnej polisy OC, stanowiące **Załącznik nr 4** do zapytania ofertowego wraz z odpowiednim dokumentem.
5. Oświadczeniu o posiadaniu uprawnień SEP G1, stanowiące **Załącznik nr 5** do zapytania ofertowego wraz z odpowiednim dokumentem.

6. Oświadczeniu o niezaleganiu w opłatach publiczno-prawnych, stanowiące **Załącznik nr 6** do zapytania ofertowego, wraz z odpowiednim dokumentem.
7. Oświadczenie o doświadczeniu, stanowiące **Załącznik nr 7** do zapytania ofertowego wraz z odpowiednim dokumentem.
8. Oświadczenie o realizacji podobnych zamówień, stanowiące **Załącznik nr 8** do zapytania ofertowego wraz z odpowiednim dokumentem.
9. Dokumenty, zawierające szczegółowe dane, które umożliwią potwierdzenie spełniania wymagań ustalonych przez Zamawiającego oraz będą podstawą dokonania oceny zgodności złożonej oferty przez Dostawcę z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego (np. kartę katalogową, firmowe materiały informacyjne producenta, ulotki, foldery, instrukcje użytkowania, opisy techniczne lub inne, a w przypadku szkolenia – plan szkolenia).
10. Aktualny dokument rejestrowy (o ile nie można go pozyskać z <https://ems.ms.gov.pl/> lub <https://prod.ceidg.gov.pl/>).
11. Jeżeli oferta została podpisana przez inną osobę niż wynika to z dokumentu rejestrowego – dokument upoważniający do składania ofert.
12. Wszystkie wyżej wymienione dokumenty muszą być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentacji oferenta lub inną osobę umocowaną stosownym dokumentem pod rygorem odrzucenia oferty.
13. Brak Formularza ofertowego wypełnionego zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1, brak załączników 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.
14. 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: info1@ffrestaurant.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 wnioski o wyjaśnienie treści zapytania wpłyną 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/>) _Wszelkie zmiany treści oraz wyjaśnienia udzielone na zapytania Wykonawców stają się integralną częścią zapytania i są wiążące dla Wykonawców.
7. 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 portalu: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Termin związania ofertą wynosi **30 dni**. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z dniem złożenia oferty

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERTY

1. Oferty składane są w formie elektronicznej w postaci skanów podpisanych dokumentów za pośrednictwem portalu: <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.
8. Złożenie oferty po terminie, w innej formie, o treści nieodpowiadającej treści zapytania ofertowego oraz oferty niekompletnej skutkować będzie jej odrzuceniem.

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 **28.03.2025 r.**

Oferty złożone w inny sposób nie biorą udziału w postępowaniu.

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

- a) siedziba Zamawiającego:
- b) po upływie terminu składania ofert.

XV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cenę oferty należy określić cyfrowo w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Ceną oferty jest cena netto podana na druku formularza ofertowego – Załączniku nr 1 do zapytania ofertowego.
3. Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia określonego w zapytaniu ofertowym.
4. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie koszty niezbędne do realizacji zamówienia.
5. 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.
6. 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 podlegają wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.
2. Kryterium oceny ofert i ich znaczenie oraz opis sposobu oceny ofert:
 - a) Kryterium - Cena netto (Pc) – 70% (70 pkt)
 - b) Kryterium - Termin realizacji Pr – 15% (15 pkt)
 - c) Kryterium - Gwarancja Pg – 15% (15 pkt)
3. Ocena ofert będzie dokonywana według następujących zasad:

- Wartość punktowa kryterium cena netto- **Pc** - będzie obliczona wg wzoru:

$$Pc = \frac{\text{najniższa cena netto spośród złożonych ofert}}{\text{cena netto badanej oferty}} \times 70 = \text{liczba punktów}$$

- Wartość punktowa kryterium termin realizacji - **Pr** – będzie obliczana wg następujących zasad:

$$Pr = \frac{\text{najkrótszy termin realizacji spośród złożonych ofert}}{\text{termin realizacji badanej oferty}} \times 15 = \text{liczba punktów}$$

- Wartość punktowa kryterium gwarancji - **Pg** – będzie obliczana wg następujących zasad:

$$Pg = \frac{\text{termin gwarancji badanej oferty, wyrażony w miesiącach}}{\text{maksymalny okres gwarancji spośród złożonych ofert, wyrażony w miesiącach}} \times 15 = \text{liczba punktów}$$

4. Łączna punktacja przyznana w ofercie będzie sumą poszczególnych punktacji przyznanych w poszczególnych kryteriach:

$$P = Pc + Pr + Pg$$

5. Za najkorzystniejszą zostanie uznana **oferta z największą liczbą punktów (P). Oferta najkorzystniejsza może uzyskać maksymalnie 100 pkt.**

6. W przypadku ofert z taką samą ceną Zamawiający przeprowadzi dalsze negocjacje cenowe z każdym z oferentów.

UWAGA:

- 1) Zamawiający zakłada realizację zadania nie dłużej niż **7 dni kalendarzowych**, licząc od dnia podpisania umowy, ale nie później niż do 08/04/2025.
- 2) Termin wykonania zamówienia wskazany w ofercie będzie wiążący dla Dostawcy na etapie realizacji zamówienia.

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. Umowa zostanie zawarta w terminie 3 dni od zakończenia postępowania. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Dostawcę. W ramach postępowania zostanie podpisana **1 umowa na zakup, dostawę i szkolenie.**
4. Zaproponowane w ofercie warunki zostaną uwzględnione w umowie.
5. 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.
6. Dwukrotne nieusprawiedliwione przez Wykonawcę niestawienie się w wyznaczonym terminie do podpisania umowy uznaje się za odstąpienie od zawarcia umowy.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

8. Zamawiający przewiduje kary umowne np. z tytułu opóźnień z winy dostawcy, nieprawidłowej realizacji zamówienia, niekompletnego wykonania zamówienia itp. tj. w przypadku realizowania przez Dostawcę umowy niezgodnie z wytycznymi i wymaganiami Zamawiającego.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Dostawcy.
10. Dostawca składając ofertę jednocześnie zobowiązuje się do:
 - a. rzetelnej i terminowej, zgodnej z wymogami projektowymi realizacji przedmiotu umowy,
 - b. prawidłowej i efektywnej realizacji powierzonych zadań w okresie trwania umowy

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

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) w przypadku, gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy,
 - b) działania siły wyższej, za które uważa się zdarzenia w charakterze nadzwyczajnym, występujące po zawarciu umowy, a których strony nie były w stanie przewidzieć w momencie jej zawarcia i których zaistnienie lub skutki uniemożliwiają wykonanie przedmiotu umowy w terminie,
 - c) 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
 - d) 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, art.
 - 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.
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.

XIX. INNE ISTOTNE INFORMACJE

1. Zamawiający informuje, że projekt zamierza realizować z wykorzystaniem funduszy Unii Europejskiej w ramach programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO), 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. Z wybranym oferentem zawarta zostanie pisemna umowa.
3. Wszystkie załączniki stanowią integralną część zapytania ofertowego.
4. 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: **Food for friend Restaurant Witold Matyja**
 - 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: : **Food for friend Restaurant Witold Matyja** 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 – Szczegółowy opis techniczny przedmiotu zamówienia – potwierdzenie parametrów przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 3 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
- Załącznik nr 4 – Oświadczenie – aktualna polisa OC
- Załącznik nr 5 – Oświadczenie – uprawnienia SEP G1
- Załącznik nr 6 – Oświadczenie – oświadczenie o niezaleganiu US_ZUS
- Załącznik nr 7 – Oświadczenie – o doświadczeniu
- Załącznik nr 8 – Oświadczenie – o realizacji podobnych zamówień