

Okuninka, dn. 08.04.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 2/2025/HORECA/HRUSAŁKA**I. INFORMACJE OGÓLNE**

Zapytanie ofertowe na dostawę i montaż sprzętu kuchennego celem rozszerzenia oferty usługowej hotelu poprzez wprowadzenie profesjonalnych usług cateringowych.

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie ofertowe prowadzone jest w ramach zadania inwestycyjnego pn.: „Uruchomienie działalności cateringowej w hotelu SPA Rusałka - Region 3” (nr wniosku KPOD.01.03-IW.01-7328/24) współfinansowanego z 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. NAZWA FIRMY I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Piotr Wężyk- Przedsiębiorstwo Handlowo- Usługowe
Okuninka VIII/10 (woj. LUBELSKIE, pow. włodawski, gm. Włodawa - Gmina wiejska, Polska)
22-200 Włodawa
NIP 9190002307
REGON 950293564

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa i montaż fabrycznie nowego sprzętu kuchennego, zgodnie z poniższą specyfikacją funkcjonalno-techniczną:

Lp.	Nazwa	Ilość	Specyfikacja techniczna
1.	Pakowarka próżniowa, komorowa	1 szt.	- idealne do pakowania produktów spożywczych - elektroniczne sterowanie

			- zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie czystości -przezroczysta pokrywa - max szerokość zgrzewu 290 mm, szerokość taśmy zgrzewającej 3,5 mm - maksymalny czas zgrzewu 5-60 s -wydajność min. 4.6 m/h - wymiary komory WxDxH 300x290x~80 mm - manometryczny wskaźnik ciśnienia - obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - max czas odsysania 5-60 sek- - komora wykonana z odlewu aluminium
2.	Waga kuchenna z legalizacją	1 szt.	- Zakres ważenia (dokładność): 30kg (5/10g) - Minimalne obciążenie: 100g - Maksymalna tara: - 14,995 - interfejs: RS232C - Temperatura pracy: Od -10°C do +40°C - Wyświetlacz: LCD z podświetleniem, Masa - 5 cyfr - Wymiary wagi (szer. x dł. z wys.): 250 x 280 x 112 mm - Szalka: ze stali nierdzewnej 187 mm (D) x 226 mm (S) - Ciężar: netto 2 kg, brutto 2,85 kg - Klasa dokładności: III -Zasilanie: Zasilacz ~230V AC / 6V, 0,5A DC, lub wewnętrzne źródła zasilania: baterie albo akumulator (opcja) - Pobór mocy: ~0,3 W
3.	Kostkarka do lodu	1 szt.	- waga netto 32 kg - liczba kostek na cykl 28 szt. - liczba kostek na dobę 1470 szt. -waga kostki 18 g - chłodzenie: powietrze

			- poj. zasobnika na lód 6 kg - moc 0.5 kW - wydajność orientacyjna do 25 kg/dobę - zasilanie 230 V - Wymiary (dł; szer; wys) 36.5x49.5x60 cm
4.	Szafa chłodnicza 2-drzwiowa	1 szt.	- szerokość: 1600 mm - głębokość: 740 mm - wysokość: 2000 mm - pojemność: 1286 l - moc całkowita: 0.35 kW - napięcie: 230 V - temperatura minimalna: 1 °C - temperatura maksymalna: 10 °C - ilość półek: 10 szt. - ilość drzwi: 2 szt. - materiał: stal malowana - rodzaj drzwi: uchylne - kolor: biały - rozmrażanie: automatyczne - wentylator: nie - drzwi przeszkłone: nie Szafa chłodnicza malowana proszkowo przeznaczona jest do przechowywania artykułów spożywczych w obniżonej temperaturze. Wykończenie wnętrza wykonane jest z blachy aluminiowej a dno z blachy nierdzewnej. Szafa posiada wewnętrzną przegrodę tworzącą dwie komory połączone wspólnym układem chłodzenia. Każda komora wyposażona jest w pięć półek ale w zależności od potrzeb istnieje możliwość zamocowania większej ilości. W standardzie występuje obieg grawitacyjny powietrza (brak wentylatora)

			oraz elektroniczny termostat z wyświetlaczem temperatury. Chłodzenie zapewnia energooszczędny hermetyczny układ chłodniczy. Jednym z jego elementów jest skraplacz, który należy utrzymywać w należytej czystości. Dostęp do skraplaczy w szafach znajduje się za otwieraną kratką maskującą. Odszranianie następuje automatycznie
5.	Szafa chłodnicza, przeszklona	1 szt.	- szerokość: 1400 mm - głębokość: 720 mm - wysokość: 2000 mm - pojemność: 1108 l - moc całkowita: 0.39 kW - napięcie: 230 V - temperatura minimalna: 1 °C - temperatura maksymalna: 10 °C - ilość półek: 10 szt. - ilość drzwi: 2 szt. - materiał: stal malowana - rodzaj drzwi: uchylne - kolor: biały - rozmrażanie: automatyczne - wentylator: tak - drzwi przeszklone: tak szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi malowana proszkowo przeznaczona jest do przechowywania artykułów spożywczych w obniżonej temperaturze. Wykończenie wnętrza wykonane jest z blachy aluminiowej a dno z blachy nierdzewnej. Szafa posiada wewnętrzną przegrodę tworzącą dwie komory połączone wspólnym układem chłodzenia. Każda komora wyposażona jest w pięć półek ale w zależności od potrzeb istnieje możliwość zamocowania większej ilości. Szafa z wymuszonym obiegiem powietrza (z wentylatorem) oraz elektronicznym termostatem z wyświetlaczem temperatury. Chłodzenie zapewnia energooszczędny hermetyczny układ chłodniczy. Jednym z jego elementów jest skraplacz, który

			należy utrzymywać w należytej czystości. Dostęp do skraplaczy w szafach znajduje się za otwieraną kratką maskującą. Odszranianie następuje automatycznie. Szafa wyposażona w oświetlenie pionowe.
6.	Termos stalowy 35 l z kranem	1 szt.	kran spustowy tak średnica 33 cm wysokość 57 cm - pojemność 35 l - wykonany ze stali nierdzewnej - Wnętrze - ze stali polerowanej - min. 6 do 8 godzin utrzymania gorącej temperatury - silikonowa uszczelka w pokrywie dodatkowo uszczelnia termos - Wentyl odpowietrzający w pokrywie - Guma pod dnem termosu zwiększa jego izolacyjność
7.	Zgrzewarka do tacek z matrycą	1 szt.	- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej - Powierzchnia zgrzewająca pokryta nieprzywierającą powłoką - Zgrzewarka umożliwia pakowanie dań obiadowych do tacek o najbardziej uniwersalnych rozmiarach - 22,7x17,8 cm - W wyposażeniu uniwersalna matryca na zgrzewanie dań obiadowych w pojemnikach 1-komorowych. - Czas wstępnego nagrzewania się urządzenia - ok. 10 minut. - Sygnalizacja o gotowości do pracy. - Czas zgrzania opakowania ok. 3 sekund. - Płynna i precyzyjna regulacja temperatury zgrzewania. - Podajnik folii wyposażony w napinacz zabezpieczający zawijanie się folii. - maksymalna szerokość folii zgrzewalnej min. 19 cm - Automatyczny system docinania folii - Izolowany uchwyt zapobiegający przegrzaniu - Antypoślizgowe nóżki - Zakres temperatury min. od 0°C do 220°C.

			- Moc min. 655 W - Waga max 10 kg - Zasilanie 230 V
8.	Zmywarka gastronomiczna do naczyń	1 szt.	- Prześwit umożliwia mycie talerzy o maksymalnej średnicy min. 35 cm. - Zmywarka mająca min. 2 cykle mycia: 90 i 120 s. - System thermostop - uruchomienie mycia po osiągnięciu temperatury. - tłoczona wanna ze stali nierdzewnej oraz filtry wanny wykonane ze stali nierdzewnej - Górne i dolne ramiona myjące oraz płuczące wykonane ze stali nierdzewnej - W wyposażeniu min. 2 kosze (na talerze i płaski) oraz koszyczek na sztućce. - kosz na 12/18 talerzy - Maksymalna waga netto 53 kg -pompa odpływu tak - pompa umożliwia jej użytkowanie w zmywalni, gdzie odpływ wody umieszczony jest powyżej podłogi. - dozownik płynu myjącego tak - wymiary kosza 50x50 cm - moc 5.05 kW - zużycie wody na 1 cykl 2 l - długość cyklu 90/120 s - pojemność bojlera 5 l - pojemność wanny 20 l - moc grzałki wanny 2.4 kW - moc grzałki bojlera 4.5 kW -zasilanie 400 V -Wymiary (dł; szer; wys) 57.2x63x81.4 cm (+/- 1 cm)

9.	Salamander elektryczny	1 szt.	- Moc min 3,6 kW - obudowie z wysokiej jakości stali nierdzewnej min. 18/10. - zasilanie 230 V - Wymiary (dł; szer; wys) 60x52x53 cm (+/- 1 cm) - posiada płynną regulację górnej części umożliwiającą obróbkę potraw różnych rozmiarów. - wyposażony w termostat z płynną regulacją temperatury oraz w lampkę kontrolną - min. dwie niezależne strefy grzewcze - wyposażony jest w wysuwany pojemnik na tłuszcz
10.	Piec konwekcyjno-parowy	1 szt.	- długość: 850 mm - szerokość: 842 mm - wysokość: 754 mm - moc całkowita: 10.8 kW - napięcie: 400 V - temperatura minimalna: 30 °C - temperatura maksymalna: 300 °C - waga: 93 kg - wsad: 30 kg - ilość drzwi: 1 szt. - ilość pojemników GN: 6 szt. -rozmiar GN: • GN 1/3 • GN 1/2 • GN 1/1 • GN 2/3 • GN 2/8 -materiał: • szkło

		• stal szlachetna -zasilanie: elektryczne - tryb pracy: konwekcyjno-parowy - rodzaj drzwi: • uchylne • przeszklone -kolor: • inox • czarny - drzwi przeszklone: tak - wyświetlacz: • kolorowy • 4-3 calowy • TFT - programator: tak - automatyczne mycie: tak - sonda temperaturowa: tak Piec konwekcyjno-parowy zgodny z normą DIN 18866 odpowiedni do większości metod gotowania stosowanych w kuchniach przemysłowych. Możliwe jest wybieranie między trybami gotowania na parze i gorącym powietrzem. Z trybów tych można korzystać osobno, z jednego po drugim lub z obu jednocześnie. Pojemność: • 6 podłużnych szczelin na akcesoria 1/1 GN • Wyjmowane standardowe stelaże zawieszane o głębokości wsuwania wynoszącej 68 mm • Duży wybór akcesoriów do różnych procesów gotowania, takich jak grillowanie, duszenie lub pieczenie • Do użytku z akcesoriami 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN Tryb pieca konwekcyjno-parowego:
--	--	---

		• Gotowanie na parze 30°C-130°C • Gorące powietrze 30°C-300°C • Połączenie pary i gorącego powietrza 30°C-300°C ClimaPlus: • Zarządzanie klimatem — pomiar i kontrola wilgotności • Regulacja wilgotności w krokach co 10% Funkcje gotowania: • ClimaPlus: Funkcja aktywnego zarządzania klimatem w komorze do gotowania, która stale mierzy i reguluje wilgotność oraz zapewnia skuteczne osuszanie, zachowując przy tym wysoką wydajność i jakość gotowanych potraw oraz niskie zużycie energii. Wilgotność można ustawiać w krokach co 10% i kontrolować jej wartość na wyświetlaczu cyfrowym w celu precyzyjnego gotowania ręcznego. • Dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze do gotowania zapewniana jest przez wysokowydajny wirnik obracający się w obie strony. Wirnik ma pięć prędkości, które można programować ręcznie. Optymalny pobór energii pozwala zapewnić wysoki poziom jednorodności wyników i krótki czas gotowania. • Wydajny generator pary gwarantuje optymalną wydajność nawet przy niskich temperaturach poniżej 100°C • Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra tłuszczu • Funkcja Cool-Down do szybkiego chłodzenia komory do gotowania za pomocą wentylatora • Pomiar temperatury rdzenia za pomocą czujnika temperatury rdzenia i opcjonalnego przyrządu do pozycjonowania (akcesorium) • Tryb gotowania Delta-T do przyrządzania delikatnych potraw przy minimalnych stratach • Cyfrowy wyświetlacz temperatury z możliwością regulacji w °C lub °F, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych • Cyfrowy wyświetlacz wilgotności w komorze do gotowania i czasu, wyświetlanie wartości docelowych i
--	--	--

		rzeczywistych • Indywidualne programowanie nawet 100 jedno- i wielopoziomowych programów do gotowania zawierających maks. 12 kroków • Indywidualna regulacja parametrów gotowania podczas pracy, takich jak czas, temperatura i wilgotność • Łatwe przenoszenie programów do gotowania na inne systemy do gotowania za pomocą nośnika pamięci USB • Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicowym i punktowym • Energooszczędne oświetlenie LED o długiej żywotności w komorze do gotowania zapewnia widoczność o wysoce neutralnej kolorystyce, aby umożliwić szybkie rozpoznanie stanu gotowanej żywności • Bezpłatne infolinie, gdzie można zwrócić się z pytaniami dotyczącymi technologii i wsparcia w poszczególnych zastosowaniach (ChefLine) Bezpieczeństwo pracy i eksploatacji: • Elektroniczny ogranicznik bezpieczeństwa dla temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza • Zintegrowany hamulec tarczy wentylatora • Zastosowanie tabletek do czyszczenia i pielęgnacyjnych Active Green (preparat czyszczący w postaci stałej) zapewnia optymalne bezpieczeństwo pracy • Pamięć danych HACCP i ich transmisja poprzez port USB • Testowane zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi normami odnoszącymi się do działania bezobsługowego • Maksymalna wysokość półki nie większa niż 1,6 m przy zastosowaniu stelaża RATIONAL • Ergonomiczna klamka z funkcją otwierania z lewej/prawej oraz z funkcją zatraskiwania Podłączanie do sieci: • Zintegrowane złącze USB chronione IP do lokalnej wymiany danych
--	--	---

		• Opcjonalny, zintegrowany, chroniony IP interfejs Ethernet • Opcjonalny, zintegrowany interfejs WLAN (wraz z interfejsem Ethernet) Czyszczenie i pielęgnacja: • Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego • CareSystem: Automatyczne czyszczenie i usuwanie kamienia z generatora pary • 4 programy myjące o różnej mocy do czyszczenia bez nadzoru, również przez noc • Prosta i intuicyjna obsługa programów myjących: Wyświetlanie wybranego programu czyszczenia, zalecanej liczby tabletek oraz pozostałego czasu mycia • Bezpieczne zakończenie czyszczenia po awarii zasilania dzięki komorze do gotowania wolnej od detergentów • Stosowanie wolnych od fosforanu i fosforu aktywnych tabletek do czyszczenia i pielęgnacji Active-Green • Higieniczny montaż na poziomie podłogi bez nóżek dla łatwego i bezpiecznego czyszczenia • Drzwiczki urządzenia z wentylowaną przestrzenią między podwójną szybą i z odchylaną szybą wewnętrzną dla łatwego czyszczenia • Stal szlachetna DIN 1.4301 wewnątrz i na zewnątrz, bezszwowa higieniczna komora do gotowania z zaokrąglonymi narożnikami i optymalnym przepływem powietrza • Łatwe i bezpieczne czyszczenie zewnętrzne dzięki powierzchniom szklanym i ze stali szlachetnej oraz ochrona przed strumieniami wody ze wszystkich kierunków dzięki klasie ochrony IPX5
--	--	---

2. Oferent dostarczy przedmiot zamówienia zgodny z parametrami zawartymi w opisie zamówienia, ustaleń zapytania ofertowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami szczegółowymi i wiedzą techniczną. Przedmiot zamówienia musi być fabrycznie nowy, pełnowartościowy, wolny od wszelkich wad i uszkodzeń bez wcześniejszej eksploatacji.
3. W cenę urządzeń powinny być wliczone wszelkie koszty związane z dostawą, wniesieniem, podłączeniem sprzętu oraz instruktażem.
4. Na oferowane urządzenia Wykonawca zapewni gwarancję o długości co najmniej **24 miesięcy**.

5. Wykonawca zapewni reakcję serwisową w ciągu **maksimum 48 godzin** od czasu zgłoszenia usterki w okresie gwarancji.
6. Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie trwania umowy.
7. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
8. Zamawiający zastrzega, że wszędzie tam, gdzie w treści dokumentów składających się na opis przedmiotu zamówienia i w samym opisie zostały wskazane znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródła lub normy, Zamawiający dopuszcza metody, materiały, urządzenia, systemy, technologie, produkty, itp. równoważne do przedstawionych w opisie przedmiotu zamówienia w zakresie technologii wykonania i ogólnego składu materiałów, produktów. Dodatkowo Zamawiający podkreśla, iż równoważne metody, materiały, urządzenia, systemy, technologie itp. nie mogą stanowić jedynie zamienników w stosunku do metod, materiałów, urządzeń, systemów, technologii itp. opisanych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, ale muszą gwarantować spełnienie zdefiniowanych tam wymagań Zamawiającego.
9. Przez -równoważne- rozumie się materiały o parametrach technicznych i eksploatacyjnych nie gorszych (nie niższych) od założonych w dokumentacji / wskazanych przez Zamawiającego w szczególności w odniesieniu do:
 - charakteru użytkowego (tożsamości funkcji),
 - parametrów technicznych (wytrzymałość, trwałość),
 - parametrów bezpieczeństwa użytkowania.Ciężar udowodnienia, że materiał (wyrób) jest równoważny w stosunku do wymogu określonego przez Zamawiającego spoczywa na składającym ofertę.

10. KOD I NAZWA CPV:

39314000-6 -Przemysłowy sprzęt kuchenny
39315000-3 Urządzenia restauracyjne
39313000-9 Wyposażenie hotelowe
39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności
42513000-5 Urządzenia chłodnicze i mrożące
42513100-6 Urządzenia mrożące
42214100-0 Piece kuchenne
42214000-9 Piece kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania

VI. OFERTY CZĘŚCIOWE

Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.

VII. OFERTY WARIANTOWE

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

VIII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Maksymalny termin wykonania przedmiotu zamówienia: **30.04.2025 r.**
2. Przez datę wykonania przedmiotu zamówienia Zamawiający rozumie datę dostawy potwierdzoną podpisaniem przez obie Strony końcowym protokołem zdawczo – odbiorczym danego urządzenia

3. Terminy realizacji zamówienia mogą ulec zmianie, w zależności od wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w dniu zawarcia umowy lub w sytuacjach nieprzewidzianych, za zgodą obu stron.
4. Adres dostawy: **Okuninka VIII/10 (woj. LUBELSKIE, pow. włodawski, gm. Włodawa - Gmina wiejska, Polska) 22-200 Włodawa**

IX. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Do postępowania zostaną dopuszczeni wykonawcy spełniający łącznie opisane poniżej warunki:

1. złożą kompletną ofertę (obowiązkowo na formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania) w sposób i w terminie zgodnym z wymaganiami opisanymi w niniejszym zapytaniu.

2. Oświadczają, że :

a) znają i akceptują warunki realizacji zamówienia określone w Zapytaniu ofertowym oraz nie wnoszą żadnych zastrzeżeń i uwag w tym zakresie. Poświadczeniem spełnienia warunku jest podpisanie oświadczenia stanowiącego element załącznika nr 4 do oferty.

b) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Poświadczeniem spełnienia warunku jest podpisanie oświadczenia stanowiącego element załącznika nr 4 do oferty.

c) w stosunku do Wykonawcy nie ogłoszono upadłości, nie złożono wniosku o upadłość, nie otwarto postępowania likwidacyjnego.

Poświadczeniem spełnienia warunku jest podpisanie oświadczenia stanowiącego element załącznika nr 4 do oferty.

d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Przedmiotu zamówienia we wskazanym terminie.

Poświadczeniem spełnienia warunku jest podpisanie oświadczenia stanowiącego element załącznika nr 4 do oferty)

e) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania zamówienia lub zagwarantowanie podwykonawców dysponujących odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania zamówienia (Poświadczeniem spełnienia warunku jest podpisanie oświadczenia stanowiącego element załącznika nr 4 do oferty).

f) dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub zagwarantowanie podwykonawców dysponujących osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (Poświadczeniem spełnienia warunku jest podpisanie oświadczenia stanowiącego element załącznika nr 4 do oferty.)

3. Brak istnienia następujących podstaw wykluczenia z postępowania

- Brak powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym zgodnie z rozumieniem:

Zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną w "Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027": 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 listopada 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. Poświadczeniem spełnienia warunku jest podpisanie oświadczenia stanowiącego element załącznika nr 2 do oferty)

4. Brak podlegania wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. U. UE nr L 299 z 31.7.2014, str. 1 (dalej: Rozporządzenie 833/2014), w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 7 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. U. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1 (dalej: Rozporządzenie 2022/576). (załącznik nr 3 do niniejszego zapytania)

5. Brak podleganiu wykluczeniu z postępowania 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 (Dz. U. poz. 835). Potwierdzeniem braku istnienia wymienionych powyżej podstaw wykluczenia będzie podpisanie i złożenie oświadczenia stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania.

X. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA.

1. Dokumenty i oświadczenia wymagane **od wszystkich wykonawców, które należy złożyć wraz z ofertą:**
 - a) Załącznik nr 1 Formularz ofertowy
 - b) Załącznik nr 2 Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań kapitałowych i osobowych
 - c) Załącznik nr 3 Oświadczenie o braku powiązań z FR
 - d) Załącznik nr 4 Oświadczenie o spełnieniu pozostałych warunków udziału w postępowaniu.

XI. SPOSÓB SKŁADANIA OFERTY

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych lub wariantowych.
2. Oferty składane są w formie elektronicznej w postaci skanów podpisanych dokumentów za pośrednictwem portalu: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>. Wzór oferty oraz oświadczenia są dołączone do niniejszego zapytania.
3. Oferta powinna być:
 - a) sporządzona w języku polskim
 - b) opatrzona pieczętą firmową
 - c) posiadać datę sporządzenia
 - d) zawierać adres lub siedzibę Wykonawcy, numer telefonu, NIP, adres e-mail
 - e) zawierać wymagane załączniki
4. Sposób komunikacji:
 - a) Pytania dotyczące postępowania należy przysyłać wyłącznie poprzez: Bazę Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) Zakładka „Pytania”. Na odpowiedź Zamawiający ma 2 dni. Oferenci mogą zadawać pytania do przedmiotu zamówienia najpóźniej 2 dni robocze przed zakończeniem terminu składania ofert.
 - b) Oferta w ramach postępowania musi zostać złożona poprzez: Bazę Konkurencyjności. (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) Zakładka „Oferty”.
 - c) Informacje wstępne:
Wszelka korespondencja powinna być kierowana na adres

(<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) Zakładka „Pytania”.
4. Oferta powinna zawierać cenę podaną w walucie PLN łącznie z obowiązującym podatkiem VAT.
5. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem ofert.
6. W przypadku wątpliwości związanych z zawartością złożonych ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień lub uzupełnień.
7. 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.
8. Ofertę sporządza się w sposób staranny i czytelny.
9. 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 pieczętą lub czytelny z podaniem imienia i nazwiska).
10. Jeżeli osoba (osoby) podpisująca/e ofertę (reprezentująca/e Wykonawcę lub Wykonawców występujących wspólnie) działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to musi zostać załączone do oferty.
11. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z zakończeniem terminu składania ofert.

XIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć poprzez portal <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>, w terminie **do dnia 15.04.2025**.

2. Oferty złożone w inny sposób nie biorą udziału w postępowaniu.
3. Ocena złożonych ofert nastąpi niezwłocznie po wyznaczonym terminie ich składania, w siedzibie Zamawiającego.

XIV. WYTTCZNE ODNOŚNIE CENY PRZEDSTAWIONEJ W OFERCIE

1. Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania zapytania ofertowego oraz obejmować wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Cena musi być wyrażona w polskich złotych, liczbowo, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Oferta musi zawierać należny podatek VAT. Prawidłowe ustalenie stawki należnego podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz o podatku akcyzowym.

XV. INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUTY ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM A WYKONAWCĄ

Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w walucie polskiej, w złotych (PLN).

XVI. OCENA OFERT POD WZGLĘDEM FORMALNYM I DOPUSZCZENIE DO OCENY PUNKTOWEJ

1. Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym oraz zgodności z niniejszym zapytaniem ofertowym.
2. Zamawiający może wezwać Oferentów, którzy w wyznaczonym terminie prawidłowo złożyli formularz oferty bez wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty, zawierające błędy, omyłki pisarskie bądź rachunkowe, niespójności lub nie potwierdzające spełnienia przez Oferentów warunków udziału w postępowaniu lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia/uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba, że mimo ich złożenia oferta podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
3. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
4. Czynności opisane w punkcie 2 i 3 dokonywane są drogą mailową.
5. Oferta zostanie odrzucona, jeśli:
 - a. została złożona po wyznaczonym terminie;
 - b. została złożona w niewłaściwym miejscu;
 - c. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - d. do oferty nie załączono wszystkich wymaganych dokumentów przewidzianych w Zapytaniu ofertowym;
 - e. zaoferowana cena przez danego Wykonawcę przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
 - f. jest niezgodna z wymaganiami określonymi w Zapytaniu ofertowym;
 - g. jest niezgodna z obowiązującymi przepisami prawa;
 - h. formularz oferty nie został podpisany przez osobę upoważnioną, został złożony bez podpisu lub został błędnie podpisany (uchylenie nie podlegające poprawie/uzupełnieniom)
 - i. jest niekompletna lub nie będzie zawierała wszystkich wymaganych przez Zamawiającego dokumentów, oświadczeń, podpisów;
 - j. Oferent nie spełnia warunków udziału w postępowaniu;
 - k. Oferent nie dotrzyma wyznaczonego terminu na dokonanie uzupełnień/wyjaśnień do złożonej oferty.

6. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.
7. Żadne informacje dotyczące procesu oceny oraz wyboru ofert nie zostaną ujawnione Oferentom lub innym osobom, niezaangażowanym oficjalnie w proces oceny i wyboru oferty.
8. Zamawiający odrzuci ofertę Oferenta, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera informacje nieprawdziwe lub niemożliwe do udokumentowania.
9. Zamawiający wymaga, aby ofertę wraz z załącznikami podpisała osoba uprawniona do reprezentowania Wykonawcy. Jeżeli upoważnienie nie wynika z dokumentów rejestrowych, Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty stosowne pełnomocnictwo.
10. Informacje o wyborze Wykonawcy lub o anulowaniu zapytania ofertowego, Zamawiający zamieści w Bazie Konkurencyjności.

XVII. KRYTERIA OCENY OFERTY I WAGI PUNKTOWE PRZYPISANE DO POSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Kryterium nr 1 - Cena netto oferty (łącznie cena zamówienia) - 80%

Kryterium nr 2 – Czas reakcji serwisu (dokładny czas trwania w godzinach) – 10%.

Kryterium nr 3 - Okres gwarancji jakości i rękojmi (czas trwania w miesiącach) – 10%

2. Szczegółowe zasady oceny w ramach każdego kryterium:

Kryterium nr 1 - Cena netto oferty (łącznie cena zamówienia) – 80 pkt.

- a) Oferty w tym kryterium będą oceniane w odniesieniu do najniższej ceny przedstawionej przez wykonawców,
- b) Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów,
- c) Ocena punktowa tego kryterium dokonana zostanie zgodnie z formułą:

$$\text{Punkty} = \frac{\text{Cena netto oferty (łącznie cena zamówienia) najtańszej (w PLN)}}{\text{Wartość oferty badanej (w PLN)}} \times 80 \text{ punktów} \quad (\text{max. } 80 \text{ pkt.})$$

- d) Punkty przyznane zostaną z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z zastosowaniem reguł matematycznych.

Kryterium nr 2 – Czas reakcji serwisu (dokładny czas trwania w godzinach) – 10 pkt.

- a) Przez czas reakcji serwisu Zamawiający rozumie maksymalny czas jaki upłynie od zgłoszenia awarii do nawiązania kontaktu przez pracownika serwisu ze zgłaszającym awarię, w celu rozpoczęcia usługi serwisowej. Kontakt może mieć formę bezpośrednią, telefoniczną lub mailową.
- b) Oferty w tym kryterium będą oceniane w odniesieniu do najkrótszego czasu reakcji przedstawionego przez oferentów,
- c) Czas reakcji serwisu nie może przekroczyć 48 godzin.
- d) Oferta z najkrótszym czasem reakcji otrzyma maksymalną ilość punktów,
- e) Ocena punktowa tego kryterium dokonana zostanie zgodnie z formułą:

Najkrótszy zaproponowany czas reakcji serwisu

$$\text{Punkty} = \frac{\text{Najkrótszy zaproponowany czas reakcji serwisu}}{\text{Czas reakcji serwisu}} \times 10 \text{ pkt.}$$

Kryterium nr 3 – Okres gwarancji jakości i rękojmi dotyczący sprzętu kuchennego (czas trwania w miesiącach)

- a) Kryterium rozpatrywane będzie na podstawie deklaracji Wykonawcy zawartej w Formularzu Oferty, gdzie Wykonawca powinien wskazać okres gwarancji jakości i rękojmi sprzętu kuchennego będącego przedmiotem zamówienia wyrażony w postaci całkowitej liczby miesięcy. Zamawiający ustala wymagany okres gwarancji jakości i rękojmi na okres min. 24 miesięcy licząc od daty odbioru końcowego. Punkty w kryterium zostaną przyznane tylko za wydłużenie gwarancji jakości i rękojmi za wady, której okres będzie biegł od daty odbioru końcowego w następujący sposób:

Okres gwarancji jakości i rękojmi dostarczonego sprzętu kuchennego :

24 miesiące – 0 pkt.

25-36 miesięcy - 5 pkt

37 i więcej -10 pkt

Zaproponowany termin gwarancji musi odpowiadać kryteriom punktowym.

3. Zamawiający wybierze ofertę, która otrzyma najwyższą liczbę punktów stanowiących sumę punktów przyznanych w ramach każdego z podanych kryteriów. Liczba uzyskanych punktów = Punkty uzyskane z kryterium nr 1 + Punkty uzyskane z kryterium nr 2 + Punkty uzyskane z kryterium nr 3

4. Maksymalna ilość punktów do zdobycia: 100 pkt.

5. Jeżeli w wyniku złożonych ofert okaże się, że nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej ilości punktów, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli oferty o tej samej ilości punktów do złożenia w określonym terminie ofert dodatkowych, w zakresie ceny. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych pierwotnie ofertach.

6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od wszystkich Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

7. Zamawiający poprawia w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe. Wykonawca, który złożył ofertę zawierającą omyłki rachunkowe, zostanie poinformowany o ich poprawieniu i jeżeli w terminie trzech dni od daty otrzymania zawiadomienia nie zgodzi się na ich poprawienie, jego oferta zostanie odrzucona.

8. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwraca się w formie pisemnej do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień we wskazanym przez Zamawiającego terminie lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

XVII. FORMALNOŚCI JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. Zamawiający udostępni informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty na portalu: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
2. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w zapytaniu ofertowym, chyba że Zamawiający unieważni postępowanie.
3. Osoby reprezentujące danego Wykonawcę przy zawarciu umowy powinny posiadać dokumenty potwierdzające ich umocowanie do reprezentowania danego Wykonawcy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

4. Wykonawca, którego oferta została wybrana jest zobowiązany do zawarcia umowy z Zamawiającym w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego lecz nie później niż w terminie 7 dni od wskazanego terminu.
5. Dwukrotne nieusprawiedliwione przez danego Wykonawcę niestawienie się w wyznaczonym terminie do podpisania umowy uznaje się za odstąpienie od zawarcia umowy.
6. Jeżeli Wykonawca, którego została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.
7. Zamawiający zastrzega prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny oraz do odrzucenia oferty, jeżeli zaoferowana cena przekroczy kwotę przeznaczoną na sfinansowanie całości zamówienia.
8. O unieważnieniu postępowania ofertowego Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy:
 - ubiegali się o udzielenie zamówienia – w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert;
 - złożyli oferty – w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert;
9. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający poinformuje o wynikach postępowania umieszczając informację na Bazie Konkurencyjności

XVIII. 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) 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.;
 - e) 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;
 - f) zmiany terminu końcowego realizacji zamówienia, terminu początkowego lub terminów poszczególnych etapów realizacji zamówienia, gdy: - zaistnieje niemożliwość 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 Covid19 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. KLAUZULA INFORMACYJNA 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 Piotr Wężyk- Przedsiębiorstwo Handlowo- Usługowe Okuninka VIII/10 (woj. LUBELSKIE, pow. włodawski, gm. Włodawa - Gmina wiejska, Polska) 22-200 Włodawa NIP 9190002307, REGON 950293564.

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem prowadzonym w celu zawarcia i realizacji umowy będącej następstwem przeprowadzonego postępowania.

2. Dane Państwa będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia. Podstawą prawną ich przetwarzania jest Państwa zgoda wyrażona poprzez akt uczestnictwa w postępowaniu.

3. Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia przetwarzane będą przez okres wynikający z zawartej umowy o dofinansowanie dla projektu, w ramach którego realizowane jest zamówienie (nie dłużej jednak niż 10 lat od dnia uzyskania przez Piotr Wężyk- Przedsiębiorstwo Handlowo- Usługowe, płatności końcowej w ramach projektu wskazanego w preambule zapytania).

4. Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia przekazywane będą wszystkim zainteresowanym podmiotom i osobom, gdyż co do zasady postępowanie o udzielenie zamówienia jest realizowane w sposób zapewniający przejrzystość oraz zachowanie uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców.

5. Dane osobowe nie mogą być przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy.

6. W odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.

7. Ograniczenie dostępu do Państwa danych o których mowa wyżej może wystąpić jedynie w szczególnych przypadkach, jeśli jest to uzasadnione ochroną prywatności, o której mowa w rozporządzeniu 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 z Strona 9 z 9 2016 r. nr 119, str. 1) lub tajemnicą przedsiębiorstwa, o której mowa w Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.

8. Odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie mogą być podmioty kontrolujące zamówienie, w szczególności właściwa instytucja wdrażająca, pośrednicząca lub zarządzająca, Komisja Europejska, Europejski Trybunał Obrachunkowy w zakresie, jaki wynika to z obowiązujących przepisów prawa. Dodatkowo odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie mogą być podmioty, z którymi Zamawiający zawarł umowy lub porozumienie na wsparcie w realizacji projektu, w szczególności wsparcie doradcze. Odbiorców tych obowiązuje klauzula zachowania poufności pozyskanych w takich okolicznościach wszelkich danych, w tym danych osobowych. 9. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe. Brak podania danych osobowych uniemożliwia udział w niniejszym postępowaniu, a także zawarcie z Zamawiającym umowy w następstwie przeprowadzonego postępowania.

10. Posiada Pani/Pan:

a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana – na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych, które jej dotyczą;

b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);

c) 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 ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);

d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy osoba fizyczna uzna, że przetwarzanie danych osobowych jej dotyczących narusza przepisy RODO.

11. Nie przysługuje Pani/Panu:

a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,

b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,

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

Załączniki do zapytania ofertowego:

1. Załącznik nr 1 Formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań kapitałowych i osobowych
3. Załącznik nr 3 Oświadczenie o braku powiązań z FR
4. Załącznik nr 4 Oświadczenie o spełnieniu pozostałych warunków udziału w postępowaniu.
5. Załącznik nr 5 Wzór umowy