

Lublin, dn. 23.04.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2/04/2025 HOR**I. INFORMACJE OGÓLNE**

Zapytanie ofertowe na dostawę i montaż sprzętu kuchennego celem rozszerzenia oferty hotelu poprzez wprowadzenie usługi cateringowej z dostawą do domu.

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie ofertowe prowadzone jest w ramach zadania inwestycyjnego pn.: "Wdrożenie Innowacyjnej usługi pobytu E-Gość: Wygodny Pobyt z E-Dostępem oraz Usługi Cateringowej Smaki Chełma - Dostawa Domowych Specjałów w Hotelu Regionu Lubelskiego" (nr wniosku KPOD.01.03-IW.01-5525/24) 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:

Nazwa Zamawiającego: HOTEL DUET SPÓŁKA CYWILNA ALICJA BRZOSZOWSKA, BARTOSZ TUSZEWSKI ul. Milenijna 5/13, 20-884 Lublin, NIP 7123383663, REGON 382743759.

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

Lp.	Nazwa	Ilość	Parametry:
1.	Piec konwekcyjno-parowy	1 szt.	1. Typ urządzenia: Piec konwekcyjno-parowy zasilany gazem Przeznaczenie: profesjonalna kuchnia gastronomiczna (restauracja, bufet, catering) 2. Wydajność i pojemność: Minimalna pojemność: 10 x pojemniki GN 1/1 lub 20 x GN 1/2 Zalecana wydajność: przygotowanie 80–150 posiłków dziennie

		Możliwość równoczesnego przygotowywania różnych potraw (tzw. załadunki mieszane) 3. Zakres temperatur i tryby pracy: Zakres temperatur: 30°C – 300°C Tryby pracy: Gotowanie parowe: 30–130°C Gorące powietrze: 30–300°C Tryb kombinowany (para + gorące powietrze): 30–300°C Tryb niskotemperaturowy (również nocny) Możliwość pracy w trybie bankietowym, bufetowym i à la carte Gotowanie metodą Delta-T 4. Wymagane funkcje i możliwości techniczne: -Automatyczne rozpoznawanie załadunku i dostosowanie parametrów pracy - Możliwość definiowania oczekiwanego rezultatu (np. stopnia wypieczenia, koloru, konsystencji) - Możliwość jednoczesnego przygotowywania różnych potraw przy optymalizacji czasu lub zużycia energii - Inteligentne zarządzanie temperaturą, wilgotnością i cyrkulacją powietrza - Automatyczne i ręczne chłodzenie komory pieca - Czujnik temperatury rdzenia (min. 6-punktowy) Możliwość zapisania co najmniej 1000 programów z wieloetapowym procesem przygotowania 5. System czyszczenia i konserwacji: Automatyczny system mycia i odkamieniania Możliwość wyboru poziomu intensywności czyszczenia (błyskawiczne, standardowe, ekonomiczne) System dozowania i rozpoznawania poziomu zabrudzenia Czyszczenie z wykorzystaniem tabletek myjących i
--	--	--

		pielęgnacyjnych Możliwość zaprogramowania tygodniowego harmonogramu mycia System zdalnego sterowania i monitorowania procesu czyszczenia 6. Obsługa i interfejs: Kolorowy ekran dotykowy o przekątnej min. 10 cali Możliwość personalizacji interfejsu (ekran główny, profile użytkownika, ulubione programy) Obsługa co najmniej 50 języków Możliwość zdalnego sterowania z poziomu komputera lub urządzenia mobilnego (np. przez WiFi lub Ethernet) USB do przesyłania programów, danych HACCP, aktualizacji oprogramowania Intuicyjne sterowanie z pokrętkiem z funkcją zatwierdzania 7. Wymiary i budowa: Wymiary orientacyjne: szerokość do 850 mm, głębokość do 850 mm, wysokość do 1020 mm Komora bezspoinowa, zaokrąglone narożniki, wykonana ze stali nierdzewnej Oświetlenie LED komory Trzyszybowe drzwi z wentylowaną przestrzenią międzyszybową i powłoką odbijającą ciepło 8. Wymagania dodatkowe: Automatyczne dostosowanie pracy do warunków otoczenia (np. wysokości n.p.m.) Automatyczne odprowadzanie kondensatu System sygnalizacji konieczności załadunku/rozładunku i postępów pracy Złącza komunikacyjne: min. USB, Ethernet, WiFi Certyfikaty potwierdzające zgodność z normami: CE, HACCP, Energy Star, dyrektywy bezpieczeństwa i higieny
--	--	--

2.	Automatyczny zmiękcacz wody	1 szt.	1. Typ urządzenia: • Automatyczny zmiękcacz wody z regeneracją czasową • Regeneracja uruchamiana co określoną liczbę dni, o zaprogramowanej godzinie (np. co 6 dni o 2:00 w nocy) • Elektro-mechaniczna głowica sterująca • Przeznaczenie: ochrona urządzeń przed osadzaniem kamienia (np. piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, ekspresy) 2. Parametry techniczne: • Wydajność między regeneracjami (przy 10°dH): 1500 litrów • Maksymalna twardość wody wejściowej: 20°dH • Natężenie przepływu: ○ nominalne: 30 l/min ○ maksymalne: 75 l/min • Ciśnienie robocze: 1,5 – 6,0 bar • Maksymalna temperatura wody: < 40°C • Przyłącze hydrauliczne: 3/4 cala • Ilość złożeń: 5 litrów • Zużycie soli na regenerację: 0,7 kg • Pojemność zbiornika soli: 11 kg • Moc całkowita: 0,003 kW • Waga: 10 kg
3.	Zgrzewarka do tacek	2 szt.	1. Przeznaczenie: • zgrzewarka do tacek do pakowania żywności • Kompatybilna z tackami o maksymalnym wymiarze: 227 x 178 mm • Możliwość obsługi dwóch tacek jednocześnie 2. Funkcjonalność: • Płynna i precyzyjna regulacja temperatury zgrzewania • Szybki czas zgrzewania: ok. 3 sekundy • Czas nagrzewania urządzenia: do 10 minut • Informacja o gotowości do pracy • Automatyczne odcinanie folii:

			○ po długości ○ pomiędzy pojemnikami 3. Budowa i materiały: • Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej • Ramki wymienne, wykonane ze stopu aluminium • Płyta zgrzewająca pokryta teflonem • Wymiary urządzenia: ok. 570 x 455 x 250 mm • Moc grzewcza: 2 x 650 W (łącznie 1300 W)
4.	Waga kuchenna z legalizacją	2 szt.	Waga elektroniczna przystosowana do zastosowań w: • placówkach handlowych (np. sklepy, targowiska) • gastronomii 2. Zakres i dokładność ważenia: • Zakres ważenia: do 30 kg • Dokładność: 5 g / 10 g (w zależności od masy ważonego przedmiotu) • Minimalne obciążenie: 100 g • Maksymalna wartość tary: -14,995 kg • Klasa dokładności: III 3. Funkcje użytkowe: • Licznik sztuk • Limity wagowe i ilościowe (np. do inwentaryzacji) • Dwustronny wyświetlacz LCD z podświetleniem (wysokość cyfr: 25 mm) • Podświetlana klawiatura • Informacja o gotowości do pracy • Przeznaczona do bezpośredniego kontaktu z żywnością (szalka ze stali nierdzewnej) 4. Komunikacja i integracja:

			- Port RS232C z obsługą protokołu CAS-AP-1 - Możliwość współpracy z kasą fiskalną i oprogramowaniem do zarządzania placówką handlową 5. Zasilanie i pobór mocy: - Zasilanie sieciowe: ~230V AC / 6V, 0,5A DC - Możliwość zasilania baterijnego: 3 baterie R-20 (w zestawie) - Średni pobór mocy: ok. 0,3 W
5.	Waga magazynowa z legalizacją	1 szt.	1. Przeznaczenie: Waga platformowa do zastosowań magazynowych, handlowych i zaplecзовych – przystosowana do intensywnej eksploatacji. Waga legalizowana, umożliwiającą wykorzystywanie do celów rozliczeniowych i handlowych. 2. Zakres i dokładność ważenia: - Maksymalny zakres ważenia: do 150 kg 3. Wymiary i konstrukcja: - Wymiary całkowite (szer. x dł. x wys.): 580 x 360 x 765 mm - Wymiary platformy ważenia (szalki): 360 x 460 mm - Konstrukcja platformy i słupka wykonana ze stali nierdzewnej - Obudowa z elementami z tworzywa sztucznego 4. Wyświetlacz i obsługa: Podświetlany wyświetlacz LCD, ruchomy 5. Funkcje użytkowe: Liczenie sztuk Ustawianie limitów wagowych (np. dla kompletacji zamówień) Funkcja autowylączania dla oszczędności energii

			• Legalizacja do użytku handlowego • Port RS232 – umożliwia: ○ Podłączenie do komputera ○ Współpracę z drukarką paragonów lub etykiet (np. DEP-50, DLP-50) 6. Zasilanie i niezależność pracy: • Zasilanie: 230 V (zasilacz sieciowy) • Wbudowany akumulator zapewniający pracę bez podłączenia do prądu
6.	Kuchnia gazowa 4-palnikowa, wolnostojąca na podstawie otwartej	1 szt.	1. Przeznaczenie: Wolnostojąca kuchnia gazowa 4-palnikowa do zastosowań profesjonalnych w gastronomii 2. Konstrukcja i materiały: • Wykonana ze stali nierdzewnej • Wersja skręcana – półka oraz nogi łączone za pomocą śrub • Żeliwne ruszty • Regulowane nóżki w zakresie wysokości: -5 mm / +25 mm • Wysokość przestrzeni między półką a urządzeniem: 430 mm • Panel przedni grawerowany laserowo 3. Palniki i zasilanie: • Liczba palników: 4 ○ 1 x 3,5 kW ○ 2 x 5 kW ○ 1 x 7 kW • Łączna moc gazowa: 20,5 kW • Możliwość redukcji mocy do 1/3 (płomień oszczędnościowy) • Płomień pilotowy dla każdego palnika • Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu 4. Zużycie gazu (dla różnych typów): • G20: 2,13 m³/h • G25.3: 2,46 m³/h • G27: 2,38 m³/h • G30: 1,61 kg/h • G31: 1,57 kg/h 5. Zasilanie i certyfikaty: • Zasilanie: gazowe • Przystosowanie do gazu: G20 (2E;2H) 20 mbar

			- Certyfikat gazowy: MTIC GAR1450CT0011 6. Wymiary i masa: - Szerokość: 800 mm - Głębokość: 700 mm - Wysokość: 850 mm - Masa: 55 kg
7.	Ekspres do kawy	1 szt.	1. Przeznaczenie: Ekspres automatyczny przeznaczony do zastosowań profesjonalnych w: - punktach, gdzie przygotowuje się do 100 kaw dziennie 2. Kluczowe cechy użytkowe: - Możliwość stałego podłączenia do instalacji wodnej - Przygotowywanie napojów mlecznych w trybie przyspieszonym (HSC) - Możliwość przygotowania dwóch kaw mlecznych jednocześnie - Funkcja parzenia kawy typu americano – najpierw kawa, potem porcja gorącej wody - Możliwość zmiany kolejności wydawania mleka i kawy - Możliwość podłączenia wężyka mleka z lewej lub prawej strony Dotykowe przyciski sterujące - podświetlany, dotykowy wyświetlacz cyfrowy - Regulowana wysokość wylewki: od 85 do 147 mm - Możliwość przerwania cyklu odkamieniania - Funkcje automatycznego płukania i odkamieniania 3. Parametry techniczne: Pojemność pojemnika na kawę ziarnistą: 1 kg Pojemność zbiornika na wodę: 4 litry Pojemność pojemnika na fusy: 40 porcji Ciśnienie pompy: 15 bar Moc: 1400 W Zasilanie: 230 V / 50 Hz Wymiary: - Szerokość: 334 mm - Wysokość: 574 mm - Głębokość: 452 mm Waga: 22 kg 4. Konstrukcja i design: - Obudowa w kolorze czarnym

			• Nowoczesny, profesjonalny wygląd • Przystosowany do profesjonalnego użytku – certyfi- kat zgodności z normą 60335-2-75
8.	Matryca dwukomorowa do zgrzewarki	2 szt.	matryca dwukomorowa do zgrzewarki, matryca kompatybilna z pojemnikami o wymiarach 178x227 mm
9.	Maszynka do mielenia mięsa	1 szt.	1. Przeznaczenie: Profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia mięsa w zakładach gastronomicznych 2. Parametry techniczne: • Napięcie zasilania: 230 V • Moc silnika: 0,8 kW • Prędkość obrotowa: 200 obr./min • Wydajność: do 220 kg/h • Czas pracy ciągłej: do 8 godzin 3. Wymiary urządzenia: • Szerokość: 517 mm • Głębokość: 328 mm • Wysokość: 410 mm 4. Budowa i materiały: • Podstawa: wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej • Taca podawcza: ze stali nierdzewnej • Lej załadowczy: z polerowanego stopu aluminium • Gardziel: z odlewu żeliwa • Ślimak: ze specjalnego stopu aluminium • Regulowane antypoślizgowe nóżki • Rewers – ułatwia odkręcanie zatkanego sitka 5. Wyposażenie: • Sitka w zestawie: 2 sztuki (średnica oczek: 5 mm i 8 mm) • Średnica sitka: 68 mm
10.	Kompostownik	1 szt.	Kompostownik na odpady organiczne Pojemność całkowita: min. 280 litrów Materiał i konstrukcja: • Wykonany w 100% z tworzywa sztucznego HDPE po-

			chodzącego z recyklingu • Odporność na warunki atmosferyczne: ○ Promieniowanie UV ○ Mróz i zmienne temperatury • Szacowana trwałość: ponad 25 lat • Modułowa konstrukcja umożliwiająca szybki montaż bez użycia narzędzi • Możliwość rozbudowy przez łączenie kolejnych modułów Funkcjonalność i eksploatacja: • Efektywny system wentylacji wspomagający rozkład materii organicznej i eliminację nieprzyjemnych zapachów • Konstrukcja zapewniająca optymalną cyrkulację powietrza i utrzymanie ciepła (do 70°C) • Szybki proces kompostowania – gotowy kompost już po ok. 6 miesiącach • Otwierane panele dolne umożliwiające łatwy dostęp do dojrzałego kompostu
--	--	--	---

- 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.
- W cenę urządzeń powinny być wliczone wszelkie koszty związane z dostawą, wniesieniem, podłączeniem sprzętu oraz instruktażem.
- Na oferowane urządzenia Wykonawca zapewni gwarancję o długości co najmniej **24 miesięcy**.
- Wykonawca zapewni reakcję serwisową w ciągu **maksimum 48 godzin** od czasu zgłoszenia usterki w okresie gwarancji.
- Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie trwania umowy.
- Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
- 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.
- 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
42214100-0 Piece kuchenne
42214000-9 Piece kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania
39221000-7- Sprzęt kuchenny
42912300-5- Maszyny i aparatura do filtrowania lub oczyszczania wody
42921330- Maszyny do pakowania jednostkowego
38310000-1- Wagi precyzyjne
39711310-5- Elektryczne zaparzacze do kawy

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: **15.05.2025 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 **ul. Hrubieszowska 54A, 22-100 Chełm**

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. Oświadczą, 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 pieczętką 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 pieczętką 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 30.04.2025**
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. WYTYCZNE 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:

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

- 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:

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

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.
 25-36miesiące - 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 informuje 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 HOTEL DUET SPÓŁKA CYWILNA ALICJA BRZOZOWSKA, BARTOSZ TUSZEWSKI ul. Milenijna 5/13, 20-884 Lublin, NIP 7123383663, REGON 382743759. 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 HOTEL DUET SPÓŁKA CYWILNA ALICJA BRZOZOWSKA, BARTOSZ TUSZEWSKI, 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