

Konary, dnia 08.05.2025

Zapytanie ofertowe STOKKONARY/4/2025**1. Nazwa i adres Zamawiającego**

FIRMA BUDOWLANA INSTAL JAR SPÓŁKA JAWNA J.JAROSZ ST.SŁOWIK, Konary 21A, 27-640 Konary, gmina Klimontów (dalej: „Zamawiający”), NIP 8641815131, REGON 292873730

2. Informacje o projekcie

Dotyczy projektu objętego wsparciem w ramach Inwestycji A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności, Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności, Priorytet Odporność i konkurencyjność gospodarki - część grantowa. Umowa KPOD.01.03-IW.01-A261/24..pt. Konary Arena – całoroczne centrum sportów, rekreacji oraz kuchni regionalnej, województwo świętokrzyskie.

Opis przedmiotu zamówienia**3. Tytuł zamówienia**

3.1. Zapytanie ofertowe (dalej: „Zapytanie”) dotyczy zamówienia pod nazwą: **„Zakup wyposażenia gastronomicznego w celu wdrożenia nowej usługi gastronomicznej i cateringowej”**.

3.2. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności, określoną w Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 w wersji obowiązującej w dniu wszczęcia postępowania dla zamówień o wartości szacunkowej wyższej niż kwota 80.000 zł netto.

4. Przedmiot zamówienia

4.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup wyposażenia gastronomicznego w celu wdrożenia nowej usługi gastronomicznej i cateringowej. Szczegółowy zakres:

Nazwa urządzenia / maszyny / wyposażenia	Oczekiwane minimalne parametry techniczne lub równoważne
Bateria z giętym kranem szt.6	sterowanie dźwigniowe;giętki kran;przyłtce 3/8";wąż przyłtzeniowy ;40 cm
Frytownica elektryczna	800 x 730 x 850; Zasilanie 400 V / 3N / 50 Hz;24kW, frytownica elektryczna 2 komorowa,termostat kontrolujący temperaturę oleju zabezpiecza przez jego przegrzaniem;regulacja temperatury min. od 60 do 200 ° C;elementy grzewcze ze stali nierdzewnej AISI 304, umieszczone wewnątrz komory, można łatwo przechylać, aby zapewnić dokładne czyszczenie;zimna strefa w dolnej części frytownicy, która wydłuża żywotność oleju oraz zapobiega przypalaniu elementów, które spadają na dno komory;łatwe sterowanie; 2 kosze;
Grill kontaktowy elektryczny	614 x 405 x 182 ; Zasilanie 400 V / 3N / 50 Hz; 6 kW; dolna płyta robocza spawana z rantem;grubość płyty roboczej min. 8 mm;żaroodporny uchwyt;zakres temperatur: 50 - 300°C;kontrolka pracy i grzania;wyłącznik główny;rynna na tłuszcz;wykonanie nierdzewne;powierzchnia płyty górnej ryflowana;podgrzewanie powierzchni podzielone na 2 strefy, z osobnym sterowaniem;powierzchnia płyty roboczej ryflowana
Mikser spiralny trójfazowy 33 l	430 x 762 x 700; Zasilanie 400 V / 3N / 50 Hz; 1,1 kW; konstrukcja stalowa zabezpieczona lakierem odpornym na temperatury,obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna;spiral,rozdzielacz ciasta i ostony ze stali

	nierdzewnej, przycisk START / STOP; jedna prędkość; 4 kółka
Nadstawka podwójna nad stół 1300 x 400 x 700 szt.2	wykonana ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10); posiada atest Państwowego Zakładu Higieny; wykonana z blachy o grubości min. 0.8 mm
Naświetlacz bakteriobójczy do jaj	425 x 430 x 280; Zasilanie 230 V / 50 Hz; urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj; działa bakteriobójczo, niszczy pleśń i zarodniki; wykonany ze stali nierdzewnej; czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund; w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii Salmonella, E.Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pęteczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki
Okap centralny nawiewno - wyciągowy 3500 x 2000 x 450	okap centralny nawiewno wyciągowy; wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10); posiada atest Państwowego Zakładu Higieny; wyposażony w filtry tłuszczowe
Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie	1130 x 1010 x 720/1570; piec do pizzy 2 komorowy z podstawą; regulacja temperatury 50-450°C; pojemność: min. 4x pizza Ø 300/340 mm(x2); elektroniczny panel sterowania; energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze Pieczenie; oświetlenie wewnętrzne; płyty szamotowe dolne o grubości min. 22 mm; płyty szamotowe górne i boczne; cyfrowy termometr; regulowane odprowadzenie pary; Moc [kW]: min. 13
Piec 6x GN 1/1 bojlerowy	Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej DIN 1.4301; 850x842x754; Zakres temperatury roboczej: od 30°C do 300°C; wyposażony w sondę sześciopunktową; zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu; dokładny proces zaparzania z możliwością regulacji ilości wody na czterech poziomach, w zakresie temperatur od 30°C do 260°C; możliwość zaprogramowania minimum 1100 procesów; wydajny generator pary zapewnia optymalną efektywność nawet przy temperaturach poniżej 100°C; możliwość programowania automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i godziny; zintegrowany spryskiwacz ręczny z funkcją automatycznego powrotu; obsługa i eksport danych HACCP przez port USB; co najmniej 9 programów myjących umożliwiających czyszczenie bez nadzoru; czytelny wyświetlacz o przekątnej minimum 10 cali.
Podstawa - 20 prowadnic GN 1/1	podstawa nierdzewna
Półka wisząca podwójna przestawna 1500 x 400 x 660	wykonana ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10); wykonana jest z blachy o grubości min. 0,8 mm
Regał perforowany 500 x 700 x 1800 szt.2	wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10); wykonany jest z blachy o grubości min. 0,8 mm; nogi regatów wykonane są z profili 25x25 mm i zakończone są stopką regulowaną z tworzywa
Regał perforowany 700 x 400 x 1800	wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10); wykonany jest z blachy o grubości min. 0,8 mm; nogi regatów wykonane są z profili 25x25 mm i zakończone są stopką regulowaną z tworzywa
Regał perforowany 750 x 600 x 1800	wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10); wykonany jest z blachy o grubości min. 0,8 mm; nogi regatów wykonane są z profili 25x25 mm i zakończone są stopką regulowaną z tworzywa
Regał systemowy narożny 4 poziomy szt.3	wykonane z anodowanego stopu aluminium, półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach

Regał systemowy wolnostojący 4 poziomowy szt.4	wykonane z anodowanego stopu aluminium, półki z polipropylenu z łatwym demontażem i możliwością mycia w zmywarkach
Separator do obierzyn okrągły	do oddzielania obierzyn; wysoka wydajność odprowadzania wody; wykonanie nierdzewne; zalecany do obieraczek , 20,L;
Spryskiwacz z baterią ścienną i wylewką szt.3	bateria stołowa; nierdzewny przewód ciśnieniowy; sprężyna wyrównująca; spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym; uchwyt ścienny; uchwyt spryskiwacza; bateria
Stół centralny z półką 1700 x 650 x 850	wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), posiada atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany z blachy o grubości min. 1 mm, grubość blatu 42 mm; blaty w meblach podklejone i wygłuszone płytą laminowaną o grubości 16 mm; prześwit pod dolną półką 120 mm; nogi wykonane z profili 40x40 zakończone stopką regulowaną z tworzywa
Stół chłodniczy - 2 drzwi	1360 x 700 x 940; zasilanie 230 V / 50 Hz; wykonanie ze stali nierdzewnej; cyfrowe sterowanie; ilość drzwi: 2; agregat chłodniczy zamontowany z prawej strony urządzenia; 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi; zużycie energii: 1,5 kWh/dobę;
Stół do pizzy 3-drzwiowy z chłodzi. witrynką	1400 x 700 x 1490(±5%); 230 V / 50 Hz; automatyczne rozmrażanie; granitowa płyta robocza; pojemność nadstawki: 6x GN 1/4; wykonanie nierdzewne; elektroniczna jednostka sterująca; wewnętrzny wentylator; 3x ruszt na prowadnicach;
Stół do pizzy dwudrzwiowy	900 x 700 x 860 (1090); 230 V / 50 Hz; stół chłodniczy z blatem granitowym , pojemność min 190l; obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej; pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm); dynamiczny obieg powietrza; elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
Stół mroźniczy - 2 drzwi - blat z rantem	1360 x 700 x 940; 230 V / 50 Hz; wykonanie ze stali nierdzewnej; przystosowany do pojemników gastronomicznych GN 1/1; cyfrowe sterowanie; ilość drzwi: 2; agregat chłodniczy zamontowany z prawej strony urządzenia;
Stół przyścienny 1550x 700 x 900	wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), posiada atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany z blachy o grubości min. 1 mm, grubość blatu 42 mm; blaty w meblach podklejone i wygłuszone płytą laminowaną o grubości 16 mm;
Stół przyścienny z dwiema półkami (mix rozmiarów) szt.4	wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), posiada atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany z blachy o grubości min. 1 mm, grubość blatu 42 mm; blaty w meblach podklejone i wygłuszone płytą laminowaną o grubości 16 mm; prześwit pod dolną półką 120 mm; nogi wykonane z profili 40x40 zakończone stopką regulowaną z tworzywa, 800x700x900 oraz 1000x700x900 oraz 1180x510x850 oraz 2720x700x850
Stół przyścienny z półką (mix rozmiarów) szt.6	Wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), posiada atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany z blachy o grubości min. 1 mm, grubość blatu 42 mm; blaty w meblach podklejone i wygłuszone płytą laminowaną o grubości 16 mm; prześwit pod dolną półką 120 mm; nogi wykonane z profili 40x40 zakończone stopką regulowaną z tworzywa, 1700x650x850 oraz 1700x700x850 (2) oraz 1900x700x850 oraz 1200x800x850 oraz 1700x700x900
Stół z basenem (mix rozmiarów) szt.2	wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), posiada atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany z blachy o grubości min. 1,2 mm; nogi wykonane z profili 40x40 zakończone stopką regulowaną z tworzywa; głębokość komory 400 mm 800x900x400 oraz 1000x850x400 / h=400

Stół ze zlewem (mix rozmiarów) szt.3	wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), posiada atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany z blachy o grubości min. 1,2 mm; nogi wykonane z profili 40x40 zakończone stopką regulowaną z tworzywa; 1200x600x900 oraz 1290x600x900 oraz 2000x700x850
Stół ze zlewem dwukomorowym i półką 900 x 700 x 850	wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), posiada atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany z blachy o grubości min. 1,2 mm; nogi wykonane z profili 40x40 zakończone stopką regulowaną z tworzywa
Stół ze zlewem i półką 1600 x 700 x 850	wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), posiada atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany z blachy o grubości min. 1,2 mm; nogi wykonane z profili 40x40 zakończone stopką regulowaną z tworzywa
Stół ze zlewem i półką 2000 x 700 x 850	wykonany ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), posiada atest Państwowego Zakładu Higieny. Błat wykonany z blachy o grubości min. 1,2 mm; nogi wykonane z profili 40x40 zakończone stopką regulowaną z tworzywa
Szafa chłodnicza - 110 l nierdzewna szt.3	600 x 585 x 855; 230 V / 50 Hz; obudowa wykonana ze stali nierdzewnej; automatyczne odszranianie; 3 półki; wymuszony obieg powietrza; nośność półek: min. 8 kg; elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury; zamek na klucz; wnętrze szafy wykonane z tworzywa sztucznego
Szafa chłodnicza - 350 l nierdzewna szt.2	600 x 600 x 1850; 230 V / 50 Hz; obudowa wykonana ze stali nierdzewnej; automatyczne odszranianie; 3 półki; wymuszony obieg powietrza; nośność półek: min. 8 kg; elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury; zamek na klucz; wnętrze szafy wykonane z tworzywa sztucznego
Szafa chłodnicza dwudrzwiowa GN 2/1 - 1400 l	1480 x 830 x 2010; 230 V / 50 Hz; obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej; elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury; wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi; chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem); energooszczędny i cichy agregat skraplający; automatyczne odszranianie; automatyczne odparowanie skroplin; półki rusztowe GN 2/1 (metalowe plastyfikowane); samozamykające się drzwi; zamek drzwi na klucz; regulowane nogi w zakresie do 50 mm; czynnik chłodniczy: R600a
Szafa mroźnicza GN 2/1 - 1400 l	1480 x 830 x 2010; 230 V / 50 Hz; obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej; elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury; wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi; chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem); energooszczędny i cichy agregat skraplający; automatyczne odszranianie; automatyczne odparowanie skroplin; półki rusztowe GN 2/1 (metalowe plastyfikowane); samozamykające się drzwi; zamek drzwi na klucz; regulowane nogi w zakresie do 50 mm; czynnik chłodniczy: R290; klasa klimatyczna: 5
Szafa przełotowa z drzwiami suwanymi 900 x 700 x 2000	wykonana ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), posiada atest Państwowego Zakładu Higieny. wykonana z blachy o grubości min. 0,8 mm; szafa dzielona; 1 półka przymocowana na stałe, 2 przestawne; ilość drzwi: 4; nogi wykonane z profili 40x40 zakończone stopką regulowaną z tworzywa
Umywalka 450 x 450 x 180	wykonana ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10), posiada atest Państwowego Zakładu Higieny
Zmywarka do szkła i naczyń	575 x 605 x 820; 400 V / 3N / 50 Hz; min. 5 kW; wydajność: 60/30/24/6 koszy/h; min. 4 programy standardowe; program

	samooczyszczenia; wymiary kosza: 500 x 500 mm ; wysokość otworu drzwi min. 365 mm; jednopłaszczyznowa obudowa / dwupłaszczyznowe drzwi; zużycie wody: maksymalnie: 2,1 l/cykl; bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 3 kW; łoczona wanna o pojemność 20 l / 2,1 kW; górne i dolne ramiona myjąco - płuczące ; sterowanie elektroniczne ; podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu; licznik cykli mycia; termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP ; automatyczny start po zamknięciu drzwi; system wykrywania usterek z komunikatorem błędów; dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel; kontrolki pracy i grzania; regulowany termostaat bojlera; łoczne przewodnice koszy; kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
Zestaw stołów cateringowych prostokątnych składanych (1 zestaw, 10 szt.)	1830x760x740mm; składany; łatwy w przechowywaniu i transporcie; grubość blatu min. 45 mm
Zestaw stołów koktajlowych okrągłych (1 zestaw, 5 szt.)	średnica 800mm, h 1100mm; stół składany; łatwy w przechowywaniu i w transporcie; nośność min. 75 kg
Zestaw krzeseł składanych (1 zestaw, 40 szt.)	475x530x870mm; składany; można używać wewnątrz i na zewnątrz; kolor biały; łatwy w przechowywaniu i transporcie
Naleśnikarnia elektryczna szt.2	żeliwna, emaliowana płyta grzewcza; regulacja temperatury do 280°C; Średnica [mm] 400mm; Moc elektryczna [kW] min. 3.5
Termoport z drzwiami grzewczymi szt.2	odporność cieplna -30 °C do +90 °C; Wymiary [mm]: 440 x 640 x 480; praktyczne uchwyty do przenoszenia; wyposażony w grzałkę oraz wentylator; wyposażony w zawór odpowietrzający
Pojemniki termoizolacyjne do transportu posiłków szt.2	wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych; bardzo dobre właściwości termoizolacyjne; przystosowany do transportu potraw w pojemnikach GN; pasuje GN 1/1 200; konstrukcja ułatwiająca otwieranie

5. Kod CPV

44411000-4 – Baterie wodne

39711130-9 – Frytownice

39713430-1 – Grille elektryczne

42214100-0 – Miksery przemysłowe

39221000-7 – Sprzęt kuchenny

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

39141000-2 – Meble kuchenne ze stali nierdzewnej

39711100-0 - Chłodziarki i zamrażarki

44410000-7 – Armatura sanitarna

42912300-5 – Maszyny i aparatura do filtrowania lub oczyszczania wody

39711310-5 – Elektryczne zaparzacze do kawy

6. Harmonogram (termin) realizacji zamówienia.

Maksymalne terminy realizacji: 60 dni kalendarzowych od podpisania umowy, nie później niż do dnia 31.08.2025 r.

7. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełniania

7.1. Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności

Zamawiający nie precyzuje sposobu oceny spełniania warunku w tym zakresie. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli wykonawca złoży oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 2 do Zapytania.

Zamawiający dokona oceny spełniania ww. warunków udziału w postępowaniu na zasadzie „spełnia – nie spełnia” na podstawie przedłożonego przez wykonawcę oświadczenia.

7.2. Wiedza i doświadczenie.

Zamawiający nie precyzuje sposobu oceny spełniania warunku w tym zakresie. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli wykonawca złoży oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 2 do Zapytania. Zamawiający dokona oceny spełniania ww. warunków udziału w postępowaniu na zasadzie „spełnia – nie spełnia” na podstawie przedłożonego przez wykonawcę oświadczenia.

7.3 Potencjał techniczny

Zamawiający nie precyzuje sposobu oceny spełniania warunku w tym zakresie. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli wykonawca złoży oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 2 do Zapytania. Zamawiający dokona oceny spełniania ww. warunków udziału w postępowaniu na zasadzie „spełnia – nie spełnia” na podstawie przedłożonego przez wykonawcę oświadczenia.

7.4 Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Zamawiający nie precyzuje sposobu oceny spełniania warunku w tym zakresie. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli wykonawca złoży oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 2 do Zapytania. Zamawiający dokona oceny spełniania ww. warunków udziału w postępowaniu na zasadzie „spełnia – nie spełnia” na podstawie przedłożonego przez wykonawcę oświadczenia.

7.5 Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Zamawiający nie precyzuje sposobu oceny spełniania warunku w tym zakresie. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeśli wykonawca złoży oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu zgodnie ze wzorem, stanowiącym Załącznik nr 2 do Zapytania. Zamawiający dokona oceny spełniania ww. warunków udziału w postępowaniu na zasadzie „spełnia – nie spełnia” na podstawie przedłożonego przez wykonawcę oświadczenia.

7.6 Wizyta lokalna

Zamawiający wybór dostawcy warunkuje obowiązkową wizytą w miejscu realizacji zamówienia, tj. Stacja Narciarska Konary, Konary 21a, 27-640 Konary, gmina Klimontów w celu przeprowadzenia wizji lokalnej, aby określić możliwości technicznych zainstalowania wyposażenia gastronomicznego a Zamawiający potwierdzi podpisem wizję lokalną.

8. Lista dokumentów/ oświadczeń wymaganych od Wykonawcy

8.1 Wykonawca zobowiązany jest złożyć następujące oświadczenia i dokumenty:

- a. Wypełniony i podpisany formularz oferty (zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 1 do Zapytania);
- b. Oświadczenie wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia (zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 2 do Zapytania),
- c. Pisemne uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa – jeśli dotyczy;
- d. Pełnomocnictwo do złożenia (podpisania) oferty w imieniu Wykonawcy – jeśli dotyczy.

8.2 Wykonawca powinien również przekazać Zamawiającemu podpisane oświadczenie dotyczące przetwarzania danych osobowych (wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 4 do Zapytania).

8.3 Postępowanie jest prowadzone w języku polskim, w związku z tym wszelkie oświadczenia, dokumenty, zawiadomienia, zapytania i oferty itp. muszą być składane w języku polskim lub z tłumaczeniem na język polski.

8.4 Ofertę (pkt 12.1 lit. a) wraz z załącznikami wymienionymi w pkt 12.1 lit. b, c, e i lit. f powyżej należy sporządzić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i złożyć w oryginale (rozumianego jako skan dokumentów i oświadczeń sporządzonych uprzednio w formie pisemnej albo w formie dokumentu elektronicznego podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym). Dokumenty wymienione w pkt 12.1. lit. d należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę (rozumianego jako skan dokumentów i oświadczeń sporządzonych uprzednio w formie określonej w przedmiotowym zdaniu). Dokument pełnomocnictwa, o którym mowa w pkt 12.1. lit. g powyżej należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę/-y uprawnione do reprezentacji.

Kryteria oceny ofert, informacja o wagach punktowych lub procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny oferty, opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny. Ocena i badanie ofert.

9. Kryteria oceny ofert. Informacja o wagach punktowych lub procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny oferty, opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny.

9.1 Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi spośród ofert niepodlegających odrzuceniu w oparciu o następujące kryterium i przypisane wagi:

CENA 60%

CZAS REAKCJI SERWISOWEJ 20%

BEZPŁATNY SERWIS GWARANCYJNY 20%

9.1 Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi spośród ofert niepodlegających odrzuceniu w oparciu o następujące kryterium i przypisane wagi:

a. Kryterium 1 - Cena brutto za całość zamówienia (K1)

Waga kryterium 1: 60 %

Liczba punktów, którą uzyska oferta badana w ramach ww. kryterium (K1), obliczona zostanie z zastosowaniem następującego wzoru:

$$K1 = (\text{cena oferty brutto za całość zamówienia z najniższą ceną} / \text{cena brutto za całość zamówienia oferty badanej}) \times 100 \text{ pkt} \times 60 \%$$

Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta badana w Kryterium – Cena za całość zamówienia wynosi 60 punktów.

b. Kryterium 2 – Czas reakcji serwisowej (T1)

Waga kryterium 2: 20 %

Liczba punktów, którą uzyska oferta badana w ramach ww. kryterium (T1), obliczona zostanie z zastosowaniem następującego wzoru:

$$T1 = (\text{czas reakcji serwisowej z najkrótszym terminem w godzinach} / \text{czas reakcji serwisowej oferty badanej w godzinach}) \times 100 \text{ pkt} \times 20 \%$$

Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta badana w Kryterium – T1 za całość zamówienia wynosi 20 punktów. Dolna granica terminu dostawy wynosi 1 godzina, górna granica wynosi 48 godzin od momentu zgłoszenia awarii.

c. Kryterium 3 – Bezpłatny serwis (S1)

Waga kryterium 2: 20 %

Liczba punktów, którą uzyska oferta badana w ramach ww. kryterium (S1), obliczona zostanie z zastosowaniem następującego wzoru:

$S1 = (\text{bezpłatny serwis urządzeń oferty badanej w miesiącach} / \text{bezpłatny serwis urządzeń z najdłuższym terminem w miesiącach} \times 100 \text{ pkt} \times 20 \%)$

Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta badana w Kryterium – Bezpłatny serwis za całość zamówienia wynosi 20 punktów. Dolna granica terminu bezpłatnego serwisu wynosi 0 miesięcy, górna granica bezpłatnego serwisu wynosi 36 miesięcy od dnia podpisania umowy.

9.2 Za najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów
 $K1 \text{ (max. 60 pkt)} + T1 \text{ (max. 20 pkt)} + S1 \text{ (max. 20 pkt)} = 100 \text{ pkt.}$

9.3 Jeżeli nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen lub kosztów wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

9.4 Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji ceny z Wykonawcą, którego oferta uzyskała najwyższą liczbę punktów, w przypadku, gdy cena zaoferowana przez Wykonawcę z najkorzystniejszą ofertą przekracza kwotę przeznaczoną przez Zamawiającego na realizację zamówienia. W przypadku zmiany ostatecznej oferty, fakt zostanie potwierdzony obustronnie podpisanym protokołem z negocjacji.

10. Sposób obliczenia ceny

10.1. Na potrzeby oceny ofert wykonawca powinien wskazać:

10.2. Cenę netto oraz brutto wraz ze wskazaniem stawki podatku VAT za wykonanie Przedmiotu zamówienia na warunkach określonych w Zapytaniu wraz z załącznikami w złotych.

10.3. W celu prawidłowego obliczenia ceny oferty należy w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1): Wpisać cenę netto oraz brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia na warunkach określonych w Zapytaniu wraz z załącznikami.

10.4. Zaoferowana cena uwzględnia wszelkie daniny publiczne oraz obowiązkowe składki na ubezpieczenia społeczne oraz ubezpieczenie zdrowotne zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującego, podatek VAT – jeśli dotyczy, a także wszystkie wymagania zawarte w Zapytaniu i załącznikach do niego oraz koszty, jakie wykonawca poniesie w związku z ich realizacją.

10.5. Cenę netto oraz brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia na warunkach określonych w Zapytaniu wraz z załącznikami należy podać w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a wykonawcą prowadzone będą w złotych polskich.

10.6. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w zdaniu poprzednim, wykonawca ma obowiązek:

- a. poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
- b. wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- c. wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
- d. wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

Termin składania ofert

11. Termin składania ofert. Otwarcie ofert

11.1. Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie: **17.05.2025 r.**

11.2. Oferta zostanie uznana za złożoną w dniu i godzinie jej wpływu na skrzynkę pocztową Zamawiającego

11.3. Otwarcie ofert nastąpi po upływie terminu składania ofert określonym w Zapytaniu.

11.4. Otwarcie ofert będzie miało charakter niejawnny.

12. Miejsce i sposób składania ofert

12.1. Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej w postaci skanów podpisanych dokumentów lub podpisanych podpisem kwalifikowanym poprzez system Baza Konkurencyjności (BK2021) <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>

12.2. 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 pisemnie za pomocą poczty elektronicznej.

13. Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia

Imię i nazwisko: Ireneusz Jarosz

E-mail: instaljar@wp.pl

Telefon: 516033323

14. Termin związania ofertą

14.1. Wykonawca będzie związany ofertą w terminie 90 dni.

14.2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

14.3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą.

15. Badanie oferty.

15.1. W toku dokonywania badania i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących złożonych przez nich ofert. Zamawiający może wezwać Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli 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 lub nie potwierdzające spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

15.2. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 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 będzie żądał od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający oceni 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.

15.3. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

16. Odrzucenie oferty.

16.1. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- została złożona po wyznaczonym terminie;
- została złożona w niewłaściwej formie lub w niewłaściwy sposób
- jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
- do oferty nie załączono wszystkich wymaganych dokumentów przewidzianych w Zapytaniu ofertowym;
- jest niezgodna z wymaganiami określonymi w Zapytaniu ofertowym;
- jest niezgodna z obowiązującymi przepisami prawa;
- jest niekompletna lub nie będzie zawierała wszystkich wymaganych przez Zamawiającego dokumentów lub oświadczeń,
- wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu
- oferta zawiera rażąco niską cenę. Cenę uznaje się za rażąco niską, jeżeli jest niższa o co najmniej 30% od szacowanej wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert. W takiej sytuacji Zamawiający będzie żądał od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający oceni 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.

16.2. Oferta odrzucona nie będzie uwzględniana przy ocenie ofert.

Informacja na temat zakazu powiązań osobowych lub kapitałowych

17. Wykluczenie z postępowania.

17.1. Z udziału w postępowaniu Zamawiający wykluczy wykonawcę, w stosunku do którego zachodzi co najmniej jedna z niżej wskazanych okoliczności:

- jest powiązany z Zamawiającym kapitałowo lub osobowo 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 lub nie został określony przez IZ PO,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
- pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia,

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności 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 lub nie został określony przez IZ PO,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
- pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia,
- nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub braku podstaw do wykluczenia określonych w Zapytaniu.

17.2. Oferta wykonawcy wykluczonego z udziału w postępowaniu uważana jest za odrzuconą i nie podlega badaniu i ocenie.

Określenie warunków istotnych zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia

18. Zawarcie umowy w sprawie zamówienia

18.1. Z wykonawcą, którego oferta została wybrana jako oferta najkorzystniejsza, zostanie podpisana umowa w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

18.2. W przypadku, gdy wybrany wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, Zamawiający będzie miał prawo do podpisania umowy z kolejnym wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

18.3. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian w treści umowy w sprawie zamówienia na warunkach określonych poniżej.

18.4. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian w treści umowy w sprawie zamówienia w przypadkach:

a. zmiana osoby wyznaczonej do świadczenia usług w ramach zamówienia, w szczególności w przypadku niezdolności minimum 1 z wyznaczonych osób do świadczenia usług z jakiegokolwiek przyczyny jeżeli nowe osoby również będą spełniały wymagania określone w warunku udziału w postępowaniu w zakresie dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

b. przesunięcia terminu wykonania przedmiotu zamówienia, jeżeli z przyczyn od wykonawcy niezależnych, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, nie jest możliwe dotrzymanie pierwotnego terminu; w takim przypadku termin może zostać przesunięty o czas trwania przyczyn od wykonawcy niezależnych, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy oraz o czas trwania ich następstw;

c. gdy zaistnieją nieprzewidziane okoliczności, tzn. okoliczności, których przy zachowaniu należytej staranności nie można było przewidzieć, zmiany będą konieczne, gdyż bez ich dokonania świadczenie wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia nie będzie mogło być zrealizowane, bądź nie będzie mógł zostać osiągnięty cel, dla którego miało być wykonywane; w takim przypadku Zamawiający i wykonawca mogą określić zmieniony sposób osiągnięcia rezultatu będącego przedmiotem danego świadczenia;

d. powstania nadzwyczajnych okoliczności (nie będących "siłą wyższą"), grożących rażącą stratą w związku z wykonaniem przedmiotu zamówienia, niezależnych od Zamawiającego i wykonawcy, których nie przewidzieli oni przy zawarciu umowy; w takim przypadku Zamawiający i wykonawca mogą określić zmieniony sposób osiągnięcia rezultatu będącego przedmiotem danego świadczenia wchodzącego w zakres przedmiotu umowy celem uniknięcia rażącej straty przy wykonaniu przedmiotu umowy;

e. wprowadzenia lub zmiany regulacji prawnych lub regulacji dotyczących zasad dofinansowania projektu ze środków Unii Europejskiej wprowadzonych w życie po dniu zawarcia umowy; w takim przypadku Zamawiający i wykonawca mogą określić zmieniony sposób osiągnięcia rezultatu będącego przedmiotem danego świadczenia wchodzącego w zakres przedmiotu zamówienia celem dostosowania go do zmienionego stanu prawnego;

f. zaistnienia, po zawarciu umowy, przypadku siły wyższej, przez którą, na potrzeby niniejszego

warunku, rozumieć należy jako zdarzenie zewnętrzne wobec łączącego Zamawiającego i wykonawcę stosunku prawnego: (i) o charakterze od nich niezależnym, (ii) którego nie mogli przewidzieć przed zawarciem umowy, (iii) którego nie można uniknąć, ani któremu nie mogli zapobiec przy zachowaniu należytej staranności, (iv) której nie można przypisać Zamawiającemu lub wykonawcy. W takim przypadku termin wykonania przedmiotu umowy może zostać przesunięty o czas trwania siły wyższej oraz czas trwania jej następstw. W takim przypadku Zamawiający i wykonawca mogą również określić zmieniony sposób osiągnięcia rezultatu będącego przedmiotem danego świadczenia wchodzącego w zakres przedmiotu umowy celem dostosowania go do skutków wystąpienia siły wyższej.

g. Zmiana wynagrodzenia wykonawcy, będzie możliwa w przypadku: (i) zmiany obowiązującej stawki podatku VAT (jeżeli w trakcie realizacji umowy nastąpi zmiana stawki dla usług objętych zamówieniem, a wykonawca zaoferował cenę uwzględniającą podatek VAT, wynagrodzenie brutto zostanie zmniejszone lub zwiększone o kwotę równą różnicy zmiany stawki podatku – dotyczy to części wynagrodzenia za usługi, których w dniu zmiany stawki podatku VAT jeszcze nie dokonano), (ii) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzenia za pracę, (iii) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę. Zmiany, o których mowa powyżej, mogą zostać dokonane ze skutkiem nie wcześniej, niż na dzień wejścia w życie przepisów, z których wynikają ww. zmiany. W przypadku zmian, o których mowa powyżej, wykonawca zobowiązany jest w terminie wskazanym przez Zamawiającego przedłożyć Zamawiającemu na piśmie szczegółową analizę porównawczą kosztów (przed i po nowelizacji) stanowiącą wykaz poniesionych wydatków w związku ze zmianą ww. przepisów, z powołaniem się na stosowne przepisy, z których wynikają ww. zmiany, a także przedłożyć konieczne dokumenty (w tym oświadczenia dla celów podatkowych i ZUS).

h. nie leżących po stronie Wykonawcy, gdy wykonywania zamówienia nie było możliwe lub wykonawca miał w istotny sposób utrudnione możliwości w spełnieniu świadczenia. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z uzasadnionym wnioskiem o przedłużenie terminu wykonania zamówienia

i. zaistnienia okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności spowodowanych sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi, kwestiami organizacyjnymi, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy.

j. zmiany zasad płatności wynagrodzenia Wykonawcy, gdy konieczność wprowadzania zmian będzie następstwem postanowień innych umów mających związek z umową dotyczącą niniejszego postępowania a konieczność wprowadzenia zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,

k. Zamawiający przewiduje również możliwość wprowadzenia zmian treści umowy w przypadkach dozwolonych zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 zatwierdzonymi przez Ministra Funduszy i Polityki regionalnej z dnia 18 listopada 2022.

18.5. Wszystkie postanowienia pkt 18.4. stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.

Dodatkowe warunki

19. Wyjaśnianie treści Zapytania. Zmiana Zapytania

19.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania, poprzez wystanie pytania/pytań

19.2. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Zapytania wpłynie do Zamawiającego w terminie umożliwiającym udzielenie odpowiedzi przed upływem terminu składania ofert.

19.3. Zamawiający może dokonać zmiany treści Zapytania, w tym Załączników do Zapytania, w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert.

19.4. Dokonaną zmianę Zapytania Zamawiający uwzględni w opublikowanym Zapytaniu.

19.5. Jeżeli będzie to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach.

20. Unieważnienie postępowania

20.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania (zamknięcia bez wyboru oferty) na każdym etapie postępowania, również po wyborze oferty, bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia względem Zamawiającego.

21. Informacja o wyniku postępowania

21.1. Informację o wyniku postępowania Zamawiający opublikuje w ten sam sposób, w jaki opublikowane zostało Zapytanie.

22. Wadium i zabezpieczenie

22.1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

22.2. Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

23. Oferty częściowe. Ofert Wariantowe.

23.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku złożenia przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty Zamawiający uznaje za ważną tę ostatnią.

23.2. Dopuszcza się składanie ofert częściowych.

23.3. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.

24. Zamówienia uzupełniające

24.1. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających (podobnych).

Postanowienia dotyczące danych osobowych

25. Postanowienia w zakresie przetwarzania danych osobowych.

25.1. 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”, Zamawiający informuje, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest FIRMA BUDOWLANA INSTAL JAR SPÓŁKA JAWNA J.JAROSZ ST.SŁOWIK, Konary 21A, 27-640 Klimontów

- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z zapytaniem ofertowym pn. „**Zakup wyposażenia gastronomicznego w celu wdrożenia nowej usługi gastronomicznej i cateringowej**”;

- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o postanowienia Umowy o dofinansowanie;

- Pani/Pana dane osobowe mogą być przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu zawarcia i wykonania umowy; w przypadku niepodania danych niemożliwe jest zawarcie umowy;

- zamówienie jest realizowane w związku z przyznaniem dofinansowanie dla projektu w ramach A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres trwania projektów oraz w okresie ich trwałości oraz ewentualnej realizacji umowy, chyba, że inne przepisy będą wymagały dłuższego okresu przechowywania, wtedy mają one zastosowanie;

- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy z dnia 22 kwietnia

2022 r. o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021-2027, Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027;

- 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.
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez FIRMA BUDOWLANA INSTAL JAR SPÓŁKA JAWNA J.JAROSZ ST.SŁOWIK, Konary 21A, 27-640 Klimontów

Załączniki

1. Załącznik nr 1 - Formularz oferty- wzór
2. Załącznik nr 2 Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia - wzór
3. Załącznik nr 3 Oświadczenie RODO