

Stalowa Wola, dn. **03 czerwca 2025r.**

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 02/2025/HoReCa

"MP CAFFE" PAWEŁ SZMIDKA, MARIUSZ POLAK S.C. zaprasza do składania ofert cenowych na zakup, dostawę oraz montaż środków trwałych i elementów wyposażenia na potrzeby projektu realizowanego w ramach Programu HoReCa pn. „Zwiększenie konkurencyjności i odporności przedsiębiorstwa poprzez rozszerzenie i dywersyfikację świadczonych usług gastronomicznych na terenie województwa podkarpackiego” na podstawie Umowy nr KPOD.01.03-IW.01-3698/24-00 z dnia 30 stycznia 2025 r. —realizowanego w ramach inwestycji A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności.

Nazwa i adres Zamawiającego

"MP CAFFE" PAWEŁ SZMIDKA, MARIUSZ POLAK S.C.

37-450 Stalowa Wola, ul. Handlowa nr 5

NIP 8652568707, REGON 380327092

1. Tryb udzielania zamówienia i miejsce publikacji ogłoszenia zamówienia:

- 1.1** Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną w dokumencie pt. Przewodniku kwalifikowalności wydatków w podrozdziale 2.8.3 stanowiącym załącznik do Umowy nr KPOD.01.03-IW.01-3698/24-00 z dnia 30.01.2025 r.
- 1.2** Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nie stosuje się przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
- 1.3** W niniejszym postępowaniu przepisy tej ustawy stosuje się odpowiednio, o ile Zapytanie ofertowe zawiera odesłanie do tych uregulowań, jak również w celu ustalenia definicji pojęć występujących w Zapytaniu ofertowym.
- 1.4** Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w języku polskim.
- 1.5** Ogłoszenie zostanie opublikowane na stronie internetowej Baza konkurencyjności pod adresem <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

2. Opis przedmiotu zamówienia

2.1 Rodzaj zamówienia:

Niniejsze zamówienie dotyczy kategorii: **Dostawy.**

2.2 Przedmiot i nazwa zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa, montaż i uruchomienie środków trwałych i elementów wyposażenia na potrzeby realizacji przedsięwzięcia pn. „Zwiększenie konkurencyjności i odporności przedsiębiorstwa poprzez rozszerzenie i dywersyfikację świadczonych usług gastronomicznych na terenie województwa podkarpackiego” realizowanego na podstawie Umowy nr KPOD.01.03-IW.01-3698/24 z dnia 30.01.2025 r.
2. Zakres zamówienia został podzielony na 11 części i obejmuje:
 - Część 1 - Zakup, dostawę, montaż i uruchomienie granitora
 - Część 2 - Zakup, dostawę, montaż i uruchomienie schładzacza do napojów
 - Część 3 - Zakup, dostawę, montaż i uruchomienie automatu do bitej śmietany
 - Część 4 - Zakup, dostawę, montaż i uruchomienie witryny do lodów
 - Część 5 - Zakup, dostawę, montaż i uruchomienie pieca konwekcyjno-parowego
 - Część 6 - Zakup, dostawę, montaż i uruchomienie stołu chłodniczego
 - Część 7 - Zakup, dostawę, montaż i uruchomienie frytkownicy dwukomorowej
 - Część 8 - Zakup, dostawę, montaż i uruchomienie pieca konwekcyjno-parowego (bojlerowego)
 - Część 9 - Zakup, dostawę, montaż podstawy pod piec konwekcyjno-parowy bojlerowy
 - Część 10 - Zakup, dostawę, montaż i uruchomienie szatkownicy
 - Część 11 - Zakup, dostawę, montaż i uruchomienie szafy mroźniczej

Minimalne wymagania techniczne dotyczące urządzeń będących przedmiotem zamówienia zostały określone w poniższych tabelach. Wykonawca w złożonej ofercie zobowiązany jest zaproponować urządzenia o parametrach wskazanych przez Zamawiającego; może zaproponować urządzenia o parametrach wyższych, lecz nie gorszych niż wskazane przez Zamawiającego.

CZĘŚĆ 1 - GRANITOR

Kod CPV

42215000-6 Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów.

Nazwa Pozycji	Ilość (sztuka)	Opis pozycji
Granitor	3	Minimalne parametry urządzenia: • moc min. 980W • pojemność zbiorników 2x min. 11l • chłodzenie: powietrze lub woda • podświetlanie LED Informacje dodatkowe: • możliwość przygotowania różnych rodzajów napojów, mrożonych sorbetów, koktajli orzeźwiających • wbudowany termostat z funkcją szybkiego zamrażania • każdy ze zbiorników powinien posiadać możliwość sterowania oddzielnego • różne tryby pracy w tym min. mycie, mrożenie i chłodzenie • jednoczęściowy system kranów ułatwiający precyzyjne dozowanie napojów • sterowanie manualne lub elektroniczne • rozmrażanie - ręczne • urządzenie zabezpieczone przed wilgocią z wodoszczelnymi przyciskami • tacka ociekowa • system trybu nocnego – umożliwiającego pozostawienie mieszanki na noc Ze względu na montaż urządzenia w przyczepie gastronomicznej urządzenie musi być kompaktowe a zarazem wydajne

		i funkcjonalne. Optymalne wymiary to 380x553x827mm (+/-5%)
--	--	--

CZĘŚĆ 2 – SCHŁADZACZ DO NAPOJÓW

Kod CPV

42215000-6 maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów

42200000-8 Maszyny do obróbki żywności, napojów i tytoniu oraz podobne części

Nazwa Pozycji	Ilość (sztuka)	Opis pozycji
Schładzacz do napojów	1	Minimalne parametry urządzenia: • urządzenie wyposażone w dwa pojemniki o pojemności min. 9 l każdy • urządzenie dostosowane do kubków o wysokości do 20 cm • urządzenie posiadające funkcje mieszania z pokrywą wirnika niskopieniącą • wirnik magnetyczny zanurzony w pojemnikach • dozownik do mieszania wstępnego ze stali nierdzewnej i przezroczystymi pojemnikami • urządzenie zabezpieczone przed wilgocią • wykonanie powinno być ze stali nierdzewnej zapewniająca łatwość w utrzymaniu czystości

CZĘŚĆ 3 – AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY

Kod CPV

42200000-8 Maszyny do obróbki żywności, napojów i tytoniu oraz podobne części

42215000-6 Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów

Nazwa Pozycji	Ilość (sztuka)	Opis pozycji
Automat do bitej śmietany	1	Minimalne parametry • pojemność zbiornika min. 2 l

		• urządzenie wyposażone w pompę zębatą zwiększającą wydajność i niezawodność • funkcja wydawania bitej śmietany w sposób ciągły lub porcji • wydajność min. 50litrów/h • obudowa urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej zapewniająca łatwość w utrzymaniu czystości • urządzenie wyposażone we wskaźnik temperatury śmietan w zasobniku Ze względu na montaż urządzenia w przyczepie gastronomicznej urządzenie musi być kompaktowe a zarazem wydajne i funkcjonalne. Optymalne wymiary to 210x350x420 mm (+/-5%)
--	--	--

CZĘŚĆ 4 – WITRYNA DO LODÓW

Kody CPV

42513210-0 Witryny chłodnicze

42513000-5 Urządzenia chłodnicze i mrozące

Nazwa Pozycji	Ilość (sztuka)	Opis pozycji
Witryna do lodów	1	Minimalne parametry urządzenia: • urządzenie powinno posiadać 6 pojemników na lody z miejscem przechowywania sześciu dodatkowych kuwet • urządzenie powinno być wyposażone w osłonę na przedzie witryny z materiału odpornego na stłuczenia – plexi • witryna powinna posiadać dodatkowe miejsce z myjką do gałkownicy oraz oświetlenie LED

		Ze względu na ograniczoną przestrzeń w przyczepie gastronomicznej urządzenie powinno mieścić się w wymiarach 92x64x98mm (+/-5%)
--	--	---

CZĘŚĆ 5 – PIEC KONEWKCYJNO-PAROWY

Kody CPV

42214100-0 Piece kuchenne

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

Nazwa Pozycji	Ilość (sztuka)	Opis pozycji
Piec konwekcyjno-parowy	1	Minimalne parametry urządzenia: • moc min. 18 kW • zasilanie elektryczne • zakres temperatury roboczej: od 30°C do 300°C • wyposażony w sondę sześciopunktową • Liczba przewodnic: 10 x GN 1/1 • 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 względem na ograniczoną przestrzeń w przyczepie gastronomicznej urządzenie powinno mieścić się w wymiarach 850 x 1060 x 840 mm (+/-5%)
--	--	--

CZĘŚĆ 6 – STÓŁ CHŁODNICZY

Kody CPV

42513000-5 Urządzenia chłodnicze i mrozące

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

39315000-3 Urządzenia restauracyjne

Nazwa Pozycji	Ilość (sztuka)	Opis pozycji
Stół chłodniczy	1	Minimalne parametry urządzenia: • stół chłodniczy trzy- drzwiowy • stół wykonany ze stali nierdzewnej • pojemność urządzenia to około 416l • urządzenie wyposażone w numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania • drzwi z systemem samozamykającym • wyjmowane półki – 1 półka na każde drzwi • system odprowadzania odpadów płynnych wewnątrz jednostki • wewnętrzne oświetlenie energooszczędne LED

		- temperatura robocza urządzenia od 0 °C do +8 °C (stoły chłodnicze) oraz od -18 °C do -22 °C (stoły mroźnicze) - nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości - wymuszony obieg systemu chłodzenia wewnątrz Ze względu na ograniczoną przestrzeń w przyczepie gastronomicznej urządzenie powinno mieścić się w wymiarach 2000x585x830mm (+/-3%)
--	--	--

CZĘŚĆ 7 – FRYTKOWNICA DWUKOMOROWA

Kody CPV

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

42215000-6 Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów

Nazwa Pozycji	Ilość (sztuka)	Opis pozycji
Frytkownica dwukomorowa	1	Minimalne parametry: - frytkownica dwu-komorowa 2x15, wolnostojąca - powierzchnia wykonana ze stali nierdzewnej - zimna strefa w dolnej części frytownicy - termostatyczna kontrola temperatury, od 60 do 200 ° C. - termostat bezpieczeństwa - wyposażona w indywidualne pokrywy dla każdej komory smażenia - spuszczanie oleju z komory przez mechaniczny zawór kulowy

		• elementy grzewcze ze stali nierdzewnej umieszczonymi wewnątrz komory • urządzenie o dużej mocy, nagrzewania do 1,00 kW / litr • moc elektryczna 24,00kW Ze względu na ograniczoną przestrzeń w przyczepie gastronomicznej urządzenie powinno mieścić się w wymiarach 770x700x810mm (+/-5%)
--	--	---

CZĘŚĆ 8 – PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY (BOJLEROWY)

Kody CPV

42214100-0 Piece kuchenne

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

Nazwa Pozycji	Ilość (sztuka)	Opis pozycji
Piec konwekcyjno-parowy (bojlerowy)	1	Minimalne parametry: • moc min. 10 kW • zasilanie elektryczne • zakres temperatury roboczej: od 30°C do 300°C • wyposażony w sondę sześciopunktową • Liczba przewodnic: 6 x GN 1/1 • 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 przez port USB - co najmniej 9 programów myjących umożliwiających czyszczenie bez nadzoru - czytelny wyświetlacz o przekątnej minimum 10 cali wymiary: - szerokość maks. 855 mm (+/-5%) - głębokość maks. 810 mm (+/-5%) - wysokość maks. 725 mm (+/-5%)
--	--	--

CZĘŚĆ 9 – PODSTAWA POD PIEC KONWEKCYJNO PAROWY (BOJLEROWY)

Kody CPV

42214100-0 Piece kuchenne

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

Nazwa Pozycji	Ilość (sztuka)	Opis pozycji
Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy bojlerowy (pod piec konwekcyjno-parowy bojlerowy z części 7 niniejszego zapytania ofertowego)	1	Minimalne parametry: - wykonana ze stali nierdzewnej - typ podstawy: szkieletowy - półki na pojemniki GN 1/1- min. 5 szt. Wysokość maks. 770 x 630 x 810 mm (+/-5%)

CZEŚĆ 10- SZATKOWNICA

Kody CPV

39711210-4 Rozdrabniacze żywności

42000000-6 Maszyny przemysłowe

42210000-1 Maszyny do przetwarzania żywności, napojów i tytoniu

Nazwa Pozycji	Ilość (sztuka)	Opis pozycji
Szatkwonica	1	Minimalne parametry: • zasilanie elektryczne • wydajność: min. 8 kg/min. • obudowa ze stali nierdzewnej • podajnik ze stali nierdzewnej • możliwość rozdrabniania m.in. na plastry, plastry karbowane, kostkę, paski, wiórki, słupki • osobny dodatkowy otwór na warzywa owalne Wymiary: 430x280x560 mm (+/-5%)

CZEŚĆ 11- SZAFKA MROŹNICZA

Kody CPV

39711100-0 Chłodziarki i zamrażarki

42513000-5 Urządzenia chłodnicze i mrozące

Nazwa Pozycji	Ilość (sztuka)	Opis pozycji
Szafka mroźnicza	1	Minimalne parametry: • obudowa ze stali nierdzewnej • drzwi uchylne • liczba przewodnic co najmniej 8 szt. • pojemność min. 872 l • wyposażona w kółka do przesuwania oraz hamulce do blokowania

		• automatyczne odparowanie skroplin • wyświetlacz temperatury • temperatura mrożenia w zakresie - 10°C do -30°C • wymiary: 770x965x1980 (+/-5%)
--	--	--

3. Dla każdej części zamówienia dokonane zostaną odrębnie:

- ocena ofert,
- wybór najkorzystniejszej oferty,
- zawarcie umowy.

- Oferowany sprzęt powinien być fabrycznie nowy (bez śladów użytkowania), kompletny zarówno pod względem jakości, jak i funkcjonalności, sprawny, wolny od wad materiałowych i konstrukcyjnych oraz nie może być przedmiotem praw ani zobowiązań osób trzecich.
- Przedmiot zamówienia musi posiadać: dokument gwarancji, instrukcję obsługi, aprobaty techniczne, certyfikaty itp. oraz niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa przy tego typu sprzęcie oraz winien być wyposażony we wszystkie niezbędne elementy (przylączy, kable itp.) niezbędne do instalacji, uruchomienia i pracy u Zamawiającego.
- Wszystkie dokumenty do dostarczonego przedmiotu zamówienia powinny być załączone w formie papierowej i sporządzone w języku polskim.
- Dostawa przedmiotu umowy niezgodnego z parametrami określonymi w Zapytaniu ofertowym i ofercie Wykonawcy nie stanowi wykonania przedmiotu umowy. Zamawiający ma prawo odmowy odbioru w przypadku gdy dostarczone maszyny i urządzenia będą uszkodzone lub ulegną uszkodzeniu podczas transportu czy montażu.
- W razie stwierdzenia podczas odbioru jakichkolwiek wad rzeczy sprzedanej Zamawiający zawiadomi niezwłocznie o tym na piśmie Wykonawcę, nie później jednak niż w terminie 3 dni od jej otrzymania.
- W przypadku stwierdzenia wad przedmiotu umowy, zostanie spisany protokół usterkowy, a Zamawiający wyznaczy termin na usunięcie wad.
- Po usunięciu wad zostanie sporządzony protokół końcowy bez uwag, uwzględniający usunięte wady (usterki).
- Dowodem prawidłowej realizacji dostawy i instalacji będzie podpisany przez Strony protokół odbioru bez uwag.
- Wszystkie odpady powstałe podczas realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zagospodarować na własny koszt, Wykonawca po dostarczeniu przedmiotu zamówienia oraz po zakończeniu montażu i uruchomieniu jest zobowiązany do uporządkowania terenu dostaw i montażu.
- Wykonawca zobowiązany jest do udzielenia minimum 12-miesięcznej gwarancji na przedmioty zamówienia od momentu podpisania przez Strony protokołu bez uwag chyba, że producent przewiduje dłuższy okres gwarancji. Wykonawca ponosi również wobec

Zamawiającego odpowiedzialność z tytułu rękojmi za wady. Okres rękojmi biegnie równoległe z okresem gwarancji.

14. W okresie gwarancji Wykonawca gwarantuje nieodpłatne usunięcie wad.

15. Dostawa przedmiotu zamówienia odbędzie się zgodnie z zasadami i warunkami opisanymi w Załączniku nr 4 – Wzór umowy, stanowiącym integralną całość przedmiotu zamówienia.

2.3 Termin realizacji umowy

1. Termin realizacji umowy i termin wykonania zamówienia: **do 30 dni od podpisania umowy** (z możliwością skrócenia terminu dostawy do 7 dni).
2. Termin dostawy stanowi jeden z kryteriów oceny ofert (szczegóły zostały opisane w części 4. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie (waga)).
3. Za termin wykonania zamówienia uważa się dzień podpisania przez obie Strony protokołu odbioru przedmiotu zamówienia bez uwag.
4. Wykonawca zobowiązany jest do dostawy zamówienia w miejsce wskazane przez Zamawiającego w nieprzekraczalnym terminie zaproponowanym w ofercie przez Wykonawcę, tj.:
 - **Dla Części 1,2,3,4,5,6** – ul. Handlowa 5, 37-450 Stalowa Wola. Docelowo urządzenia zamontowane zostaną w przyczepie gastronomicznej, która stanowi przedmiot odrębnego postępowania i zostanie dostarczona w późniejszym terminie niż urządzenia objęte niniejszym postępowaniem.
 - **Dla Części 7,8,9,10,11** – ul. Przemysłowa 61, 37-450 Stalowa Wola.

2.4 Równoważność

1. We wszystkich przypadkach, w których ze względu na specyfikację przedmiotu zamówienia wskazano pochodzenie, nazwy materiałów, urządzeń, oprogramowanie, systemy lub ich pochodzenie dopuszcza się stosowanie materiałów, urządzeń, systemy równoważne, tj. wszelkie wymienione z nazwy materiały, urządzenia, systemy użyte w przekazanej przez Zamawiającego dokumentacji lub ich pochodzenie, służą wyłącznie określeniu standardu i mogą być zastąpione innymi o nie gorszych parametrach technicznych, użytkowych, jakościowych, funkcjonalnych i walorach estetycznych przy uwzględnieniu prawidłowej współpracy z pozostałymi materiałami, urządzeniami. Ewentualne wskazane nazwy produktów oraz ich producentów nie mają na celu naruszenia zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców.
2. Wszędzie gdzie są one wskazane należy czytać w ten sposób, że towarzyszy im określenie „lub równoważne”. Przez pojęcie „lub równoważne” Zamawiający rozumie oferowanie materiałów zapewniających uzyskanie parametrów technicznych nie gorszych od założonych w ww. dokumentach. Zastosowanie rozwiązań równoważnych nie może prowadzić do pogorszenia właściwości przedmiotu zamówienia, ani do podwyższenia ceny, ani do naruszenia przepisów prawa.

3. Jeżeli w jakimkolwiek miejscu dokumentacji stanowiącej opis przedmiotu zamówienia, zostały wskazane nazwy producenta, nazwy własne, znaki towarowe, patenty lub pochodzenie materiałów czy urządzeń służących do wykonania niniejszego zamówienia, które wskazują lub mogłyby wskazywać na konkretnego producenta, nie stanowi to preferowania wyrobu czy materiałów danego producenta, lecz ma na celu wskazanie na cechy – parametry techniczne i jakościowe nie gorsze od podanych w opisie. Ewentualne operowanie przykładowymi nazwami producenta ma jedynie na celu doprecyzowanie poziomu oczekiwań Zamawiającego w stosunku do określonego rozwiązania. Zamawiający dopuszcza w takim przypadku składanie ofert równoważnych z zastosowaniem innych materiałów i urządzeń niż opisane nazwą producenta, nazwą własną, znakiem towarowym, patentem lub pochodzeniem materiałów czy urządzeń służących do wykonania niniejszego zamówienia, pod warunkiem, że zagwarantują one uzyskanie parametrów technicznych, eksploatacyjnych i jakościowych nie gorszych od założonych w dokumentacji. To samo dotyczy sytuacji, gdy przedmiot zamówienia opisany jest za pomocą norm, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów odniesienia.
4. Jeżeli w jakimkolwiek miejscu dokumentacji stanowiącej opis przedmiotu zamówienia został określony sposób postępowania użytkownika i/lub realizacji określonej funkcjonalności należy traktować go wyłącznie poglądowo. Opis ma na celu określenie pożądanego efektu końcowego. Sposób jego osiągnięcia może być dowolny.
5. W przypadku, gdy do opisu przedmiotu zamówienia zostały użyte określenia norm właściwych dla Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Zamawiający dopuszcza każde inne rozwiązanie, o ile wykonawca udowodni w swojej ofercie, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w zapytaniu ofertowym
6. Wykonawca składając ofertę z zastosowaniem rozwiązań równoważnych składa wraz z ofertą oświadczenie o zastosowaniu materiałów równoważnych wraz z przedłożeniem (załączeniem do oferty) dokumentów, iż zastosowane materiały spełniają wymogi zawarte w opisie przedmiotu zamówienia (DTR urządzeń, karty katalogowe, certyfikaty, rysunki zamienne - jeśli zakres proponowanych zmian wymaga zmian projektowych).
7. Jeżeli nie zaznaczono wyraźnie inaczej to wszystkie parametry techniczne podane w dokumentacji zapytania ofertowego należy traktować jako parametry minimalne. Oznacza to, że każdy parametr jest poprzedzony stwierdzeniem „minimum”.

3. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełnienia:

1. **Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełnienia dotycząc wszystkich części postępowania.**
2. Pod pojęciem Wykonawcy należy rozumieć osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która oferuje na rynku wykonanie robót budowlanych lub obiektu budowlanego, dostawę produktów lub świadczenie usług lub ubiega się o udzielenie zamówienia, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia.
3. W ubieganiu się o udzielenie zamówienia mogą uczestniczyć Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:
 - a) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Ocena spełnienia warunku – zgodnie z formułą spełnia-nie spełnia - nastąpi na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia o posiadaniu uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień (Załącznik nr 1 -Formularz ofertowy),
 - b) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie w zakresie objętym przedmiotem zamówienia.

Ocena spełnienia warunku – zgodnie z formułą spełnia-nie spełnia - nastąpi na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia o posiadaniu niezbędnej wiedzy i doświadczenia w zakresie objętym przedmiotem zamówienia (Załącznik nr 1- Formularz ofertowy),
 - c) Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Ocena spełnienia warunku – zgodnie z formułą spełnia-nie spełnia - nastąpi na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (Załącznik nr 1 -Formularz ofertowy),
 - d) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotu zamówienia.

Ocena spełnienia warunku – zgodnie z formułą spełnia-nie spełnia - nastąpi na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia o znajdowaniu się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 1- Formularz ofertowy).
4. W toku dokonywania oceny złożonych ofert, Zamawiający może żądać uzupełnienia dokumentów lub udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert. Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie

uzupełnił dokumentów lub nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień nie spełnia wymagań Zamawiającego. Zamawiający może odstąpić od wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień lub uzupełnienia oferty, jeżeli oferta Wykonawcy nie będzie ofertą najkorzystniejszą. Uzupełnieniu nie podlegają dokumenty wymagane do złożenia wraz z ofertą.

5. Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym – "MP CAFFE" PAWEŁ SZMIDKA, MARIUSZ POLAK S.C. 37-450 Stalowa Wola, ul. Handlowa nr 5. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między "MP CAFFE" PAWEŁ SZMIDKA, MARIUSZ POLAK S.C. lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - d) pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie 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 (Załącznik nr 2 Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych).
6. Wykonawca nie spełniający warunków udziału w postępowaniu zapytania ofertowego zostaje wykluczony, a jego oferta odrzucona.
7. Zamówienie nie może zostać udzielone podmiotom, wobec których zachodzi jakakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 7 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835) - (Załącznik nr 3- Oświadczenie dot. wykluczeń sankcyjnych).
8. **Oferenci, zobowiązani są do podpisania i złożenia wraz z ofertą następujących załączników**, stanowiących integralną część Zapytania ofertowego:
 - Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy - według wzoru Zamawiającego,
 - Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych - według wzoru Zamawiającego,
 - Załącznik nr 3 – Oświadczenie dot. wykluczeń sankcyjnych - według wzoru Zamawiającego.
9. Oferty niekompletne, tj. bez wymaganych ww. załączników podlegają odrzuceniu.
10. Każdą ofertę nie spełniającą warunków udziału w postępowaniu zawartych w niniejszym Zapytaniu ofertowym odrzuca się.

11. Oferta złożona na wzorach dokumentów innych niż przewidzianych w przedmiotowym Zapytaniu ofertowym może zostać odrzucona, jeżeli dane zawarte w ofercie nie pozwalają Zamawiającemu na etapie oceny ofert potwierdzić warunków stawianych przez Zamawiającego w Zapytaniu ofertowym.
12. W przypadku oferty wspólnej składanej przez konsorcjum osób prawnych oraz/lub osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą wszystkie Załączniki w imieniu konsorcjum składa jeden podmiot upoważniony pisemnie (upoważnienie wystawione zgodnie z wymogami ustawowymi, podpisane przez prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z partnerów - powinno być dołączone do oferty) do złożenia oferty oraz podpisania umowy w imieniu konsorcjum przez pozostałe podmioty tworzące konsorcjum z wyłączeniem Załącznika nr 2 i nr 3, który powinien być podpisany osobno przez wszystkie podmioty tworzące konsorcjum.
13. Każdy z Wykonawców składających wspólną ofertę winien spełnić warunki określone w pkt 2 Zapytania Ofertowego.
14. Warunki określone w pkt 2 Zapytania ofertowego muszą być spełnione łącznie przez wszystkich członków konsorcjum osób prawnych oraz/lub osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą.
15. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za należyte wykonanie przedmiotu umowy.
16. Po złożeniu oferty zmiany w składzie konsorcjum osób prawnych oraz/lub osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą nie są dopuszczalne.
17. Spełnianie warunków udziału w postępowaniu oceniane będzie na zasadzie „spełnia/nie spełnia” – na podstawie złożonych dokumentów.
18. **Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni kalendarzowych.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
19. Wyznaczony przez Zamawiającego dzień składania ofert, jest pierwszym dniem związania ofertą).
20. **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.** Jeden wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na dowolną ilość poszczególnych części zamówienia. Złożenie więcej niż jednej oferty na daną część zamówienia spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę w zakresie danej części.
21. Zamawiający nie określa maksymalnej liczby części zamówienia, na którą wykonawca może złożyć ofertę oraz nie określa maksymalnej liczby części, na które zamówienie może zostać udzielone temu samemu wykonawcy.
22. **Nie dopuszcza się możliwości składania ofert wariantowych.**
23. Koszty opracowania i złożenia oferty ponosi Oferent.

4. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie (waga):

1. Zamawiający wyznaczył następujące kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

Lp.	Kryterium (symbol)	Waga kryterium
1	Cena brutto (C)	85%
2	Termin dostawy (D)	15%

2. Ocenie punktowej zostaną poddane oferty Wykonawców, którzy nie podlegają wykluczeniu, a ich oferty nie zostały odrzucone.
3. Punkty przyznawane za podane kryteria będą liczone według następujących zasad:

1) Kryterium Cena (C)

Liczba punktów, które można uzyskać w kryterium cena wynosi maksymalnie 85 punktów

i obliczona będzie wg podanych poniżej zasad:

$$C = \frac{\text{Cena minimalna spośród wszystkich ofert}}{\text{Cena ofertowa}} \times 85 \text{ pkt (zaokrąglone do 2 miejsca po przecinku)}$$

2) Kryterium termin dostawy (D)

Liczba punktów, które można uzyskać w kryterium termin dostawy liczona będzie w oparciu o deklarację Wykonawcy złożoną w Formularzu ofertowym, wynosi maksymalnie 15 punktów i obliczona będzie wg podanych poniżej zasad:

- a) Deklarowana dostawa do 7 dni – 15 pkt,
- b) Deklarowana dostawa do 14 dni – 10 pkt,
- c) Deklarowana dostawa do 21 dni – 5 pkt,
- d) Deklarowana dostawa do 30 dni – 0 pkt.

4. Formularz ofertowy nie podlega uzupełnieniu. Brak deklaracji lub wadliwa deklaracja Wykonawcy dot. terminu realizacji wymaganej do oceny oferty w danym kryterium będzie skutkowało przyznaniem Wykonawcy 0 punktów.

W przypadku, gdy Wykonawca zadeklaruje termin realizacji dłuższy niż 30 dni, Zamawiający dokona odrzucenia oferty.

5. Maksymalna liczba punktów jaką może uzyskać Wykonawca wynosi 100 punktów.
6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która będzie miała najwyższą wartość wyrażoną w punktach z uwzględnieniem kryteriów oceny, o których mowa w ust. 1, punktowej oraz odpowiada warunkom określonym w Zapytaniu ofertowym. Ocena ofert zostanie dokonana odrębnie dla każdej części.
7. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej oferty przedstawia taki sam bilans ceny, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.
8. Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
9. W przypadku odmowy podpisania umowy przez wybranego Wykonawcę, Zamawiający może zawrzeć umowę z Wykonawcą, który spełnia wymagania Zapytania ofertowego i którego oferta uzyskała kolejno najwyższą liczbę punktów.

5. Miejsce, sposób i termin składania ofert

1. Termin składania ofert upływa w dniu **11.06.2025 godz. 10:00 wg czasu polskiego**.
2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **11.06.2025 godz. 10:00 wg czasu polskiego**.
3. Oferty muszą zachować ważność przez okres min. 30 dni od dnia otwarcia ofert.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Oferty w postępowaniu można składać wyłącznie z wykorzystaniem opcji dostępnej w ramach Bazy Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>)
6. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
Wykonawca, który składa ofertę na więcej niż jedną część przedmiotu zamówienia, składa jeden formularz ofertowy (Załącznik nr 1).
7. Oferta powinna być sporządzona na wzorze stanowiącym Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego.
8. Do oferty sporządzonej na wymaganym formularzu ofertowym (Załącznik nr 1) należy dołączyć następujące dokumenty, oświadczenia:
 - **Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych - według wzoru Zamawiającego,**
 - **Załącznik nr 3 – Oświadczenie dot. wykluczeni sankcyjnych - według wzoru Zamawiającego,**oraz
 - **aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji – w przypadku, gdy ww. dokumenty pozostają aktualne**

w wyznaczonym terminie składania ofert, prosimy o wskazanie bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych.

W przeciwnym przypadku prosimy o dołączenie aktualnych dokumentów do oferty,

- ewentualne pełnomocnictwa osób podpisujących ofertę w imieniu Wykonawcy udzielone przez Wykonawcę (imienne upoważnienie do reprezentowania Wykonawcy w niniejszym postępowaniu, jeżeli osoba podpisująca nie została wskazana do reprezentacji we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej),
- dokumenty potwierdzające spełnienie wymaganych minimalnych parametrów sprzętów (np. karty katalogowe lub inne dokumenty potwierdzające dostawy odpowiadają wymaganiom przedmiotu zamówienia).

9. Oferty należy złożyć z ceną wyrażoną w Polskich Złotych (PLN). Oferty złożone z ceną wyrażoną w innej walucie zostaną odrzucone.
10. Ofertę należy złożyć:
 - a) w formie elektronicznej jako postać elektroniczna opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub
 - b) w formie dokumentowej, tj. skanu dokumentu sporządzonego w formie papierowej i podpisanego przez osobę reprezentującą Wykonawcę, przy czym skany podpisanych dokumentów muszą być w pełni czytelne.
11. Dokumenty winny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez Zamawiającego wzorcami (załącznikami), zawierać informacje i dane określone w Zapytaniu ofertowym.
12. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim.
13. Oferta oraz wymagane formularze składane wraz z ofertą wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym oraz przepisami prawa.
14. Oferta oraz załączniki musi być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy wymaga załączenia właściwego pełnomocnictwa lub innego umocowania prawnego.
15. Zaleca się, aby oferta składana poprzez Bazę Konkurencyjności miała formę pojedynczego pliku PDF lub spakowanego archiwum np. ZIP, RAR, itp.
16. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. W tym celu należy postąpić zgodnie z instrukcją opublikowaną na stronie <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/pomoc>
17. Za datę złożenia oferty uważa się datę widoczną w systemie Baza Konkurencyjności.
18. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

19. Zamawiający informuje, iż w przypadku jakichkolwiek wątpliwości związanych z zasadami korzystania z Bazy Konkurencyjności, Wykonawca winien skontaktować się z dostawcą rozwiązania teleinformatycznego- Wsparcie techniczne BK2021:
konkurencyjnosc@mfigr.gov.pl
20. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych. Złożenie przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty i/lub oferty wariantowej na daną część spowoduje odrzucenie przez Zamawiającego wszystkich złożonych ofert w danej części.
21. W trakcie dokonywania oceny ofert Zamawiający ma prawo do poprawienia oczywistych omyłek w tekście oferty, o czym powinien powiadomić Wykonawcę. Jeżeli Wykonawca nie wyrazi zgody na poprawienie oczywistych omyłek w tekście oferty, to jego oferta będzie odrzucona. W przypadku rozbieżności pomiędzy ceną podaną liczbowo i słownie, przyjmuje się za prawidłową cenę podaną słownie.
22. Rozpatrzeniu podlegają wyłącznie oferty złożone za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności.
23. W związku z prowadzeniem postępowania wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia ofert i prowadzenia transmisji z otwarcia ofert.
24. Informacja z otwarcia ofert zostanie opublikowana w Bazie Konkurencyjności.

6. Unieważnienie postępowania

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian warunków Zapytania ofertowego, a także jego odwołania lub unieważnienia (całości lub poszczególnych części) oraz zakończenie postępowania bez wyboru ofert, w szczególności gdy wystąpią następujące przesłanki:
 - a) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu;
 - b) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
 - c) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.
2. Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie możliwość:
 - a) odwołania postępowania w każdym czasie;
 - b) zakończenia postępowania bez dokonania wyboru Wykonawcy;
 - c) unieważnienia postępowania, zarówno przed, jak i po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty.
 - d) Unieważnienia postępowania w całości i/lub poszczególnych części na każdym etapie postępowania.
3. W przypadkach, o których mowa powyżej, Wykonawcy nie przysługują w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenia odszkodowawcze, jak też nie przysługuje zwrot kosztów związanych z przygotowaniem i złożeniem oferty.

upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

- b) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zamówienia – wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w lit. a), lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
- c) Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w lit. a)
- d) Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający opublikuje w Bazie Konkurencyjności.
- e) Zamawiający zastrzega sobie prawo do nieudzielenia odpowiedzi na pytania przekazane mu w sposób inny niż opisany powyżej, w szczególności Zamawiający nie odpowiada na pytania za pośrednictwem telefonu oraz poczty elektronicznej (e-mail).

8. Tajemnica przedsiębiorstwa

1. Zamawiający informuje, że składane przez Wykonawców oferty są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz.U. z 2022 r. poz. 1233 z zm.).
2. Wykonawca może zastrzec w ofercie stosownym oświadczeniem, iż Zamawiający nie będzie mógł ujawnić informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, tj. informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich poufności.
3. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, które Wykonawca zastrzeże, jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia: „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
4. Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co powinno zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem: „Uzasadnienie tajemnicy przedsiębiorstwa”.
5. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego, jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji, zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy Pzp.

6. W przypadku połączenia w jeden plik oferty i załączników stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ujawnienie informacji w nim zawartych.

9. Warunki, zmiany umowy, kary umowne i odstąpienie od umowy:

1. Umowa zostanie zawarta z wybranym Wykonawcą w przeciągu 7 dni od dnia zawiadomienia Wykonawcy o wyborze jego oferty jako najkorzystniejszej.
2. Umowa zostanie zawarta z wybranym Wykonawcą w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.
3. Dopuszczalna jest możliwość zawarcia umowy w formie elektronicznej. Do zachowania elektronicznej formy czynności prawnej wymagane jest złożenie oświadczenia woli w postaci elektronicznej i opatrzenie go kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
4. Szczegółowe warunki dot. realizacji przedmiotu zamówienia zostały zawarte we **Wzorze umowy** stanowiącym **Załącznik nr 4** do Zapytania ofertowego.
5. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w zakresie wskazanym we wzorze umowy.

10. Przetwarzanie danych osobowych

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:

1. Dane osobowe są przetwarzane na potrzeby realizacji projektu nr KPOD.01.03-IW.01-3698/24 z dnia 30.01.2025 r. w ramach Programu HoReCa pn. „Zwiększenie konkurencyjności i odporności przedsiębiorstwa poprzez rozszerzenie i dywersyfikację świadczonych usług gastronomicznych na terenie województwa podkarpackiego” ramach inwestycji A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności.
2. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest "MP CAFFE" PAWEŁ SZMIDKA, MARIUSZ POLAK S.C. ul. Handlowa 5, 37-450 Stalowa Wola, mpcaffe@wp.pl (dalej: „Administrator”).
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz rozstrzygnięcia, jak również zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz jej realizacji, a także udokumentowania postępowania w oparciu o zasadę konkurencyjności.
4. „Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie osoby upoważnione przez Administratora, tj. pracownicy i współpracownicy Administratora, którzy z uwagi na

wykonywane obowiązki służbowe, muszą mieć dostęp do danych; podmioty przetwarzające, którym Administrator zleci to zadanie, inni odbiorcy danych lub instytucje upoważnione z mocy prawa do otrzymania przedmiotowych danych.

5. Pani/Pana dane osobowe w przypadku postępowań o udzielenie zamówienia publicznego będą przechowywane przez cały okres obowiązywania Umowy nr KPOD.01.03-IW.01-3698/24 z dnia 30.01.2025 r., nie krócej niż 10 lat od dnia 30.01.2025 r.
6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
7. Posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
 - 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 jednak 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 oraz nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
8. 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;
9. 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.

1. Postanowienia końcowe:

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym zapytaniu ofertowym mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Załączniki dotyczące zapytania ofertowego:

1. **Załącznik nr 1** – Formularz ofertowy - według wzoru Zamawiającego,
2. **Załącznik nr 2** – Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych - według wzoru Zamawiającego,
3. **Załącznik nr 3** – Oświadczenie dot. wykluczeni sankcyjnych - według wzoru Zamawiającego,
4. **Załącznik nr 4**- Wzór umowy.