



Stubno, 14.05.2024 roku.

## **ZAPYTANIE OFERTOWE NA DOSTAWĘ MASZYN, URZĄDZEŃ PIEKARNICZYCH I CUKIERNICZYCH**

**Zofia Wasiewicz - PIEKARNIA NR 1 Stubno** realizując niniejsze postępowanie nie jest zobowiązany stosować przepisów ustawy – Prawo Zamówień Publicznych.

W celu zapewnienia wydatkowania przyznanych środków w sposób celowy i oszczędny, z zachowaniem zasad: uzyskania najlepszych efektów z danych nakładów i optymalnego doboru metod i środków służących osiągnięciu założonych celów, niniejsze postępowanie toczy się w oparciu o zasadę konkurencyjności.

Zakup maszyn i urządzeń jest przewidziany do realizacji w ramach projektu

**„Doposażenie piekarni Stubno”**

Nr projektu: FEPK.01.03-IZ.00-0018/23

dofinansowanie w ramach Priorytetu nr FEPK.01 „Konkurencyjna i Cyfrowa Gospodarka” programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Podkarpacia 2021-2027.

## Spis treści

I.	NAZWA I ADRES ZAMAWIAJACEGO .....	3
II.	INFORMACJE WSTĘPNE .....	3
III.	TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.....	3
IV.	RODZAJ ZAMÓWIENIA .....	4
V.	NAZWA ZAMÓWIENIA .....	4
VI.	OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:.....	4
VII.	TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA .....	13
VIII.	WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA	13
IX.	KRYTERIA OCENY OFERT, ICH ZNACZENIE I OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI. ....	13
X.	OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY .....	15
XI.	MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT .....	15
XII.	INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIENIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ O OSOBACH UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI .....	16
XIII.	WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU .....	16
XIV.	PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY .....	17
XV.	WYBÓR OFERTY, WYNIKI POSTĘPOWANIA .....	17
XVI.	UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA .....	17
XVII.	INFORMACJE DOTYCZĄCE UMOWY .....	18
XIX.	ZAŁĄCZNIKI.....	20

## I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Nazwa Zamawiającego: **Zofia Wasiewicz - PIEKARNIA NR 1 Stubno**

Adres: **Stubno 164A, 37-723 Stubno**

Tel.: **+48 16 671 41 66**

NIP: **7950002945**

Adres mailowy: **piekarnia.stubno@gmail.com**

## II. INFORMACJE WSTĘPNE

1. Ilekroć w zapytaniu ofertowym użyto zwrotu **Zamawiający** należy przez to rozumieć **Zofia Wasiewicz - PIEKARNIA NR 1 Stubno**
2. Ilekroć w zapytaniu ofertowym użyto zwrotu **Wykonawca**, należy przez to rozumieć osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej ubiegającą się o udzielenie Zamówienia.
3. Wykonawca składa ofertę odpowiadającą treści zapytania ofertowego.
4. Zamawiający **dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne GRUPY ASORTYMENTOWE**. Każda GRUPA ASORTYMENTOWA będzie rozpatrywana indywidualnie. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub więcej GRUP ASORTYMENTOWYCH.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
6. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.
7. Wymagany termin związania z ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie jest prowadzone na podstawie *Zamówień udzielonych w ramach projektu jak i wszczęte przed podpisaniem umowy o dofinansowanie projektu, w stosunku do których nie mają zastosowania przepisy ustawy Pzp (ze względu na wartość zamówienia lub wyłączenia przedmiotowe/podmiotowe), powinny być upublicznione w sposób określony w pkt 1 sekcji 3.2.3 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 i udzielane w sposób zapewniający zachowanie zasad równego traktowania wykonawców, przejrzystości, proporcjonalności, uczciwej konkurencji oraz dołożenia wszelkich starań w celu uniknięcia konfliktu interesów rozumianego jako brak bezstronności i obiektywności przy wyłanianiu wykonawcy w ramach realizowanego zamówienia. Przy weryfikacji spełnienia ww. przesłanek, IZ FEP 2021-2027 będzie kierowała się postanowieniami Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.*

Szczegółowy opis Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027, znajduje się pod adresem:

[https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/media/126951/podrecznik\\_zamowien\\_grudzien\\_2023\\_fin.pdf](https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/media/126951/podrecznik_zamowien_grudzien_2023_fin.pdf)

2. Wszyscy Wykonawcy mają taki sam dostęp do informacji dotyczących niniejszego zamówienia i żaden Wykonawca nie jest uprzywilejowany względem drugiego, a postępowanie przeprowadzone jest w sposób transparentny.
3. Niniejsze zapytanie ofertowe zostało upublicznione na stronie <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl> oraz na stronie internetowej Zamawiającego <https://www.cukierniauzosi.pl>

#### IV. RODZAJ ZAMÓWIENIA

Rodzaj zamówienia: dostawy

#### V. NAZWA ZAMÓWIENIA

Dostawa maszyn, urządzeń piekarniczych i cukierniczych.

#### VI. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa i uruchomienie: Mieszalki do ciasta wraz z dwoma dodatkowymi dzieżami, Garowni, Czyszczarki do blach oraz Linii technologicznej do produkcji lodów rzemieślniczych.
2. Zamawiający wymaga by oferowane przez Wykonawcę przedmioty zamówienia spełniały poniższe minimalne parametry techniczne.
3. Wykonawca może zaoferować produkt o takich samych bądź lepszych parametrach.
4. W przypadku zaoferowania produktu równoważnego musi on być zgodny z warunkami równoważności określonymi dla wskazanego produktu, a jeśli nie są określone, to zgodnie z ogólnymi warunkami równoważności zawartymi w zapytaniu ofertowym.
5. Wykonawca dostarczy urządzenia fabrycznie nowe.
6. Wykonawca dostarczy urządzenia stanowiące przedmiot zamówienia do siedziby Zamawiającego, uruchomi je oraz przeszkoli personel Zamawiającego w zakresie podstawowej obsługi.

### GRUPA I - MIESZAŁKA DO CIASTA Z KOTŁEM WYJEZDNYM (dzieżą) WRAZ Z DODATKOWYMI DZIEŻAMI

#### 1. MIESZAŁKA SPIRALNA DO CIASTA WRAZ Z DWOMA DODATKOWYMI DZIEŻAMI

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne
Mieszalka do ciasta z kotłem wyjezdnym (dzieżą) wraz	1	Budowa urządzenia	Średnica dzieży min. – 1000 mm, Wysokość dzieży – 1020 mm, (+/- 50 mm), rant od podłoża. Całkowita moc urządzenia – min. 15 kW, max 20 kW, Moc napędu dzieży – min. 2,5 kW, Moc napędu hydrauliki – min. 1,1 kW, Zasilanie/Zabezpieczenie 400V/50A, Prędkość obrotowa 100 obr/min na pierwszym biegu i 200 obr/min na drugim biegu, Konstrukcja kratownicowa spawana, Dwa koła cierne z osobnymi silnikami do napędu dzieży, Oddzielenie części napędów mechanicznych od kontaktu z ciastem, Elementy mające bezpośredni styk z ciastem mają być wykonane ze stali kwasoodpornej. Oddzielenie silników elektrycznych od strefy ciasta, łatwy dostęp do czyszczenia.

z dwoma dodatkowymi dzieżami			<p>Oświetlenie dzieży</p> <p>Pomiar temperatury ciasta pokazywany na elektronicznym wyświetlaczu</p> <p>Kocioł przyciągany automatycznie do maszyny poprzez min. dwie tapy wchodzące do wózka dzieży, napęd hydrauliczny.</p> <p>System dociągania wózka ustalający jego wysokość.</p>
		Parametry robocze	<p>Maszyna ma pracować w systemie spiralnego narzędzia mieszającego i płaskiego miecza nagarniającego ciasto na spiralę,</p> <p>Max. ilość mąki – 210 kg, (+/- 5%)</p> <p>Max. ilość ciasta – 350 kg, (+/- 5%)</p> <p>Urządzenie wyposażone w czujnik i wskaźnik pomiaru temperatury ciasta mierzącego jego temperaturę w środku masy – czujnik umieszczony w mieczu,</p> <p>Elektroniczny membranowy panel sterowania,</p> <p>Wyświetlacz na panelu sterowania pokazujący obciążenie silnika spirali co ma przełożenie na kontrolowanie konsystencji ciasta.</p> <p>Automatyczny bieg mieszania,</p> <p>Panel sterowania w oddzielnej skrzynce (korpusie), nie wbudowany w główną skrzynkę elektryczną.</p> <p>Pokrywa dzieży siatkowa wykonana ze stali nierdzewnej.</p> <p>Dzieża obracana na wózku,</p> <p>Hydrauliczny system podnoszenia i opuszczania głowicy.</p> <p>Automatyczny lub manualny tryb pracy.</p> <p>Awaryjny obwód sterowania pozwalający na pracę maszyny w przypadku uszkodzenia głównego panelu sterowania.</p>
		Inne	2 dodatkowe dzieże
<p>Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.</p> <p><b>Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.</b></p>			

## GRUPA II - GAROWNIA

### 1. GAROWNIA – 1 sztuka

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne
Garownia	1	Wymiary, Budowa urządzenia	<p>Min. szerokość zewnętrzna 1900 mm, (+ 5 %),  Min. głębokość zewnętrzna 3200 mm, (+ 5 %),  Min. wysokość zewnętrzna 2000 mm, (+ 5 %),  Drzwi dwuskrzydłowe 1000 x 2000 mm, (+/- 5 %),  (wymiar zew. Jednego skrzydła drzwi)  Każde skrzydło mocowane jest na 3 wzmocnionych zawiasach z funkcją podnoszenia przy otwieraniu i opuszczania przy zamykaniu),  Ściany wykonane wewnątrz i na zewnątrz ze stali nierdzewnej szlifowanej.  Ściany mocowane w profilach.  Ściany wypełnione pianką poliuretanową o podwyższonym stopniu gęstości.  Wysokowydajny system zaparowania realizowany za pomocą nawiewu usytuowany na dolnej części ścian na całej ich długości. Kanałowy system rozprzodzenia pary i temperatury.  Ponowne zasysanie ma być realizowane za pomocą centralnego panelu ściągającego.  Panel ściągający usytuowany ma suficie wyposażony w regulowane szczeliny do regulacji przepływu powietrza.  Wymagany jest bardzo wolny przepływ powietrza, który ma zapewnić stałe środowisko: nawilżania i temperowania wyjątkowo równomiernie całego ciasta – niezależnie od tego, w której części komory się znajduje.  Modułowy systemowi klimatyzacji ze zintegrowanym przepływem powietrza zbudowany ze stali nierdzewnej.  Minimum dwa generatory pary z możliwością regulacji mocy jej wytwarzania.  Wytwarzanie pary za pomocą elektrod.  Elektryczny system regulacji ilości wody w generatorach pary rozbudowany o ciśnieniowy system regulacji zabezpieczający przed przelewaniem się wody.  Elektroniczny panel sterowania z regulacją czasu, wilgotności i temperatury wbudowany w drzwi komory".  Komora oświetlona LED, włączanie i wyłączanie światła z panelu.  Drzwi komory z wizjerami do kontroli procesu rozrostu  Drzwi komory wyposażone w system dociągający drzwi do ramy.</p>
		Parametry robocze	<p>Sterowanie mikroprocesorowe z panelu roboczego  Szafa rozdzielcza,  W pełni automatyczny program garowania,  Zakres temperatur: od otoczenia do min +35 °C  Zakres wilgotności: min do 95 % r.w,  Moc grzewcza min. 13 kW .  Wytwornica pary / wydajność pary min. 22 kg/h,</p>

			System automatycznego czyszczenia / zrzutu wody z agregatów porotwórczych. Moc przyłączeniowa jednej komory max. 29,5 KW.
<p>Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym: nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.</p> <p><b>Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.</b></p>			

### GRUPA III – CZYSZCZARKA DO BLACH

#### 1. Czyszczarka do blach – 1 szt.

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne
Czyszczarka do blach	1	Budowa urządzenia	<p>Urządzenie musi pracować z blachami zarówno gładkimi jak i perforowanymi, wykonanymi z różnych materiałów jak stal nierdzewna, aluminium, stal czarna.</p> <p>Ma być zastosowana programowalna ilość cykli (przebieg blachy między szczotkami min. 15 cykli), która zapewni ustawienie charakteru pracy maszyny pod konkretne blachy i ich stopień zabrudzenia.</p> <p>Wymagana jednoosobowa obsługa urządzenia, gdzie czyszczona blacha wraca zawsze z powrotem do operatora.</p>
		Parametry robocze	<p>Zasilanie 3 fazowe, Moc silnika do 1 KW, Waga czyszczarki min. 200 kg., Maksymalny wymiar blach do czyszczenia: 600 x 800 x 25 mm H Sterowanie z pulpitu operatora. Szczotkowy system czyszczenia. Minimalna ilość szczotek łącznie: 16 Minimalna ilość rzędów szczotek: 2 Szczotki wykonane w systemie nabijanego włosia, nie skręcane. Korpus maszyny wykonany w wersji nierdzewnej. Powierzchnia blach nierdzewnych wykończona operacją śrutowania. Maszyna z przygotowaniem do późniejszej instalacji systemu oliwienia.</p>

Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym: nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.

**Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.**

## GRUPA IV – LINIA TECHNOLOGICZNA DO PRODUKCJI LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH

### 1. Linia technologiczna do produkcji lodów rzemieślniczych – 1 KOMPLET

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne
------------	--------	---------------------	--------------------------------



Linia technologiczna do produkcji lodów rzemieślniczych	1 komplet	Budowa urządzenia i parametry robocze	<p><b>1. FREZER – 1 szt.</b></p> <p>Godzinowa produkcja w kilogramach w przedziale od 40 do 100 kg.  Pobór mocy nie mniej niż 5 kW.  Silnik inwertorowy zapewniający zmienną prędkość obracania mieszadła.  Gaz chłodniczy R452A.  Zasilanie trójfazowe.  Waga urządzenia min. 250 kg.  Kondensacja – woda.  Mieszadło ma być zbudowane ze stali nierdzewnej i ma posiadać boczne skrzydełka skrobiące, których autoregulacja dostosuje ich dopasowanie do ścianek zbiornika.  Ekran sterujący – dotykowy.  Proces produkcyjny ma być sterowany i kontrolowany mikroprocesorowo.  System sterowania mikroprocesorowego musi pozwalać na personalizację cyklu produkcji lodów, przy użyciu właściwie każdej mieszanki do lodów.  Możliwość programowania różnych rodzajów lodów tj. głównie mlecznych i sorbetowych wraz z płynną regulacją stopnia ich napowietrzenia.  Po ustawieniu żądanej konsystencji frezer ma automatycznie ustawić fazę produkcji a jej zakończenie sygnalizować oraz przejść na automatyczne utrzymanie zadanych parametrów.  Możliwość zdalnego monitorowania oraz serwisowania urządzenia za pomocą łącza internetowego.  Wymagany jest elektroniczny system kontroli twardość (konsystencji) lodów.</p> <p><b>2. PASTERYZATOR – 1 szt.</b></p> <p>Pojemność jednego wsadu w przedziale od 60 do 130 litrów.  Pobór mocy nie mniej niż 10 kW.  Gaz chłodniczy R452A.  Zasilanie trójfazowe.  Waga urządzenia min. 250 kg.  Wymóg automatycznego podgrzania mieszanki i jej schłodzenia oraz utrzymania stałej temperatury 4 °C do jej dojrzewania podczas powolnego mieszania.  Przy temperaturze + 65 °C, proces tworzenia emulsji ma być rozpoczęty podczas cyklu pasteryzacji.  Wymagane temperatury procesów:  + 85 °C dla wysokiej pasteryzacji,  + 65 °C dla niskiej pasteryzacji,  + 4 °C chłodzenia dla procesu dojrzewania.  Elektroniczny sposób programowania.  Grzanie i chłodzenie pośrednie poprzez system cyrkulacji glikolu.  Możliwość przechowywania produktu w temperaturze 4°C.</p>
---	-----------	---------------------------------------	--

			<p>Zmienna prędkość obrotu mieszadła – silnik inwerterowy. Konieczność posiadania emulsyfikatora.</p> <p><b>3. MIKSER – 1 szt.</b></p> <p>Typ – mikser stacjonarny. Ilość mieszanki przy jednorazowej obróbce od 2 do 30 litrów. Zasilanie jednofazowe. Pobór mocy nie mniej niż 1500 W. Płynna regulacja obrotów w zakresie od 0 do 12 tys. obr/min. Końcówka do emulsyfikacji i miksowania owoców. Możliwość programowania procesów emulsyfikacji mieszanki lodowej i rozdrabniania owoców.</p> <p><b>4. SZAFKA MROŹNICZA – 1 szt.</b></p> <p>Szafka wykonana ze stali nierdzewnej, zakres pracy od -15° C do -28° C. Pojemność szafy na kuwety. Urządzenie zasilane prądem jednofazowym 230V. Wymagany statyczny system chłodzenia (bez parownika z wentylatorem). Elektroniczny dotykowy panel sterowania. Czujnik domknięcia drzwi. Czynnik chłodniczy R290. Pojemność szafy min. 50 kuwet o wymiarach 165x360x120 mm. W zestawie szafka ma posiadać min. 5 półek wraz z ich mocowaniami. Możliwość zdalnego monitorowania pracy szafy mroźniczej (np. za pomocą smartfona).</p> <p><b>5. SZOKOWNIK – 1 szt.</b></p> <p>Typ – szokownik chłodzony wodą. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej. Pobór prądu min. 3000 W. Moc chłodnicza min. 7000 W. Czynnik chłodzący R404A lub R452A. W szokowniku ma być osiągnięta temperatura do minus 40°C (+/- 10%). Możliwość pomieszczenia min. 15 blach cukierniczych 60 x 40 cm, oraz min 18 kuwet do lodów 360 x 165 x 120 mm. Elektroniczny panel sterujący z możliwością programowania procesu szokowania produktu, Sonda do kontroli temperatury produktu. Możliwość monitorowania procesu szokowania.</p>
--	--	--	--

			<p><b>6. KONSERWATOR MROŹNICZY DO PRZECHOWYWANIA LODÓW – 2 szt.</b></p> <p><i>(Często używana się potocznych/tożsamyh określeń typu „lada mroźnicza”, „lada sprzedażowa” czy też „lada chłodnicza do sprzedaży lodów”)</i></p> <p>Model na 10 okrągłych kuwet oraz 10 kuwet zapasowych.</p> <p>Urządzenie ma być wykonane ze stali nierdzewnej. Ma być zastosowana pianka izolująca (poliuretan o gęstości 40 kg/m<sup>3</sup>) między powierzchnią witryny a metalowym zbiornikiem glikolowym.</p> <p>Urządzenie ma być zasilane napięciem jednofazowym 230V.</p> <p>Model ma posiadać miejsce na okrągłe kuwety, służące do ekspozycji i sprzedaży lodów oraz kuwety zapasowe, umieszczone pod kuwetami ekspozycyjnymi.</p> <p>Konserwator przystosowany do pracy - 18 °C do -20 °C.</p> <p>Możliwość regulacji temperatury za pomocą centralki sterującej.</p> <p>Witryna glikolowa ma posiadać grzałkę wmontowaną w blat urządzenia, dzięki czemu nie zbiera się na nim woda powstająca z różnicy temperatur.</p> <p>Pobór prądu: min. 625 W.</p> <p>Moc chłodnicza: min. 410 W.</p> <p>Ilość roztworu chłodniczego: min. 133 litrów.</p> <p>Konserwator ma być wyposażony w szklaną osłonę z aluminiowymi uchwytami od strony kupującego.</p> <p>Blat konserwatora ze stali nierdzewnej lub kamienia.</p> <p>Zastosowanie glikolowego systemu chłodzenia pośredniego.</p>
<p>Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie, z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach</p>			

technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.  
**Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.**

7. Kod Wspólnego Słownika Zamówień CPV:

42000000 - Maszyny przemysłowe

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

42513290 - Przemysłowe urządzenia chłodnicze

8. Ogólne warunki realizacji zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć wyłącznie urządzenia fabrycznie nowe spełniające wymagane normy jakościowe obowiązujące w tym zakresie.
2. Urządzenia będące przedmiotem zamówienia powinny posiadać wymagane prawem certyfikaty i atesty, dopuszczające do użytkowania.
3. Wykonawca przekaże wraz z dostarczonymi urządzeniami certyfikaty na znak bezpieczeństwa oraz certyfikaty zgodności lub deklarację zgodności – dotyczy urządzeń, dla których jest to wymagane odrębnymi przepisami.
4. Wykonawca skompletuje i uruchomi u Zamawiającego dostarczony sprzęt celem sprawdzenia poprawności jego działania.
5. Wykonawca przeprowadzi szkolenie podstawowe dla pracowników Zamawiającego w zakresie obsługi dostarczonych urządzeń.
6. Urządzenia będą objęte serwisem w miejscu dostarczenia.
7. Wykonawca zapewni serwis gwarancyjny i pogwarancyjny dla dostarczonego przedmiotu zamówienia.
8. Wraz z dostarczonym sprzętem Wykonawca przekaże instrukcje użytkowania dla zakupionych urządzeń.
9. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy szczegółowej instrukcji użytkowania poszczególnych elementów, ponosić będzie odpowiedzialność z tytułu niewłaściwego użytkowania.
10. Podstawę do wystawienia faktury końcowej stanowić będzie protokół odbioru przedmiotów zamówienia.
11. Gwarancja na wykonany przedmiot zamówienia: Wykonawca udzieli minimum 12 miesięcznej gwarancji na przedmioty zamówienia.
12. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych pod warunkiem, iż oferowany sprzęt będzie o takich samych lub lepszych parametrach technicznych, jakościowych, funkcjonalnych oraz użytkowych w stosunku do podanych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
13. Ilekroć Zamawiający wskazał w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia znak towarowy i/lub patent, i/lub pochodzenie, i/lub źródło to wskazaniu takiemu towarzyszą nieodłącznie wyrazy „lub równoważne”.
14. Jeżeli Wykonawca powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.
15. W przypadku oferowania urządzenia równoważnego przez zapis „równoważny” należy rozumieć: sprzęt fabrycznie nowy odpowiadający opisowi podanemu przez Zamawiającego, spełniający normy oraz posiadający cechy techniczne, jakościowe i użytkowe nie gorsze od określonych w niniejszej dokumentacji.  
Pod pojęciem „fabrycznie nowy” Zamawiający rozumie produkty wykonane z nowych elementów, bez śladów uszkodzeń, bez wcześniejszego użytkowania, z tabliczką znamionową znajdującą się na urządzeniu, widocznym logo i symbolem produktu.

## VII. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Miejsce realizacji: Stubno 164A, 37-723 Stubno

2. Termin realizacji zamówienia:

- dla Grupy asortymentowej I Mieszanka do ciasta z kotłem wyjezdny (dzieżą) wraz z dodatkowymi dwoma dzieżami - zamówienie należy zrealizować w nieprzekraczalnym terminie do 19.08.2024 r.,
- dla Grupy asortymentowej II Garownia - zamówienie należy zrealizować w nieprzekraczalnym terminie do 01.10. 2024 r.,
- dla Grupy asortymentowej III Czyszczarka do blach - zamówienie należy zrealizować w nieprzekraczalnym terminie do 28.05.2024 r.,
- dla Grupy asortymentowej IV Linia technologiczna do produkcji lodów rzemieślniczych - zamówienie należy zrealizować w nieprzekraczalnym terminie do 31.07.2024 r.

Za *termin realizacji zamówienia* uważa się dzień, w którym urządzenia zostaną dostarczone i uruchomione w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w ust.1. oraz zostanie przeszkolony personel Zamawiającego w zakresie podstawowej obsługi.

Potwierdzeniem „*terminu realizacji zamówienia*” będzie protokół odbioru przedmiotu zamówienia.

## VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA

W tym postępowaniu Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu.

## IX. KRYTERIA OCENY OFERT, ICH ZNACZENIE I OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI.

Zamawiający dokona oceny złożonych ofert kierując się następującymi kryteriami:

Nr kryterium	Opis kryterium	Waga –kryterium ( pkt)
1	Cena (C)	70
2	Okres gwarancji (S)	30

Ocena końcowa każdej z ocenianych ofert będzie wyliczona wg wzoru:

$$W = C + S$$

gdzie:

**W** – ocena końcowa ocenianej (badanej) oferty

**C** – liczba punktów uzyskanych przez ocenianą (badaną) ofertę w kryterium nr 1 (Cena)

**S** - liczba punktów uzyskanych przez ocenianą (badaną) ofertę w kryterium nr 2 (Okres gwarancji)

**Oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów**

- Ocena ofert wg kryterium nr 1 „Cena” prowadzona będzie zgodnie z poniższym wzorem:

$$C = (C_n / C_o) \times 70$$

gdzie:

**C** - Wartość punktowa

**C<sub>n</sub>** - najniższa proponowana cena brutto wyrażona w PLN lub EUR

**C<sub>o</sub>** - cena brutto oferty badanej wyrażonej w PLN lub EUR

#### UWAGA!

*W zakresie kryterium nr 1, dla porównania i oceny ofert, brana pod uwagę będzie cena oferty brutto (z VAT) wyrażona w PLN lub wyrażona w EURO podana przez Wykonawcę w formularzu oferty.*

Podana cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty, których poniesienie okaże się konieczne dla zrealizowania przedmiotu zamówienia. **Cena musi obejmować koszty dostawy, uruchomienia maszyn i przeszkolenia personelu Zamawiającego w zakresie obsługi.**

**W ww. kryterium oferta może otrzymać maksymalnie 70 punktów.**

- Ocena ofert wg kryterium nr 2 „Okres gwarancji” (S) (**warunek minimalny – 12 miesięcy. Okres maksymalny gwarancji 48 miesięcy**),  
prowadzona będzie zgodnie z poniższym wzorem:

$$S = T_n / T_o \cdot 30$$

gdzie:

**S** – Wartość punktowa kryterium okres gwarancji

**T<sub>n</sub>** – okres gwarancji oferty badanej

**T<sub>o</sub>** – najdłuższy proponowany okres gwarancji spośród ofert, które złożyły oferty

**Maksymalna ilość punktów, jaką może otrzymać oferta Wykonawcy w kryterium okres gwarancji wynosi 30 punktów.** Kryterium oceniane będzie na podstawie deklaracji Wykonawcy złożonej w formularzu ofertowym (**warunek minimalny – 12 miesięcy**). Okres gwarancji, określony w Formularzu ofertowym, **Wykonawca podaje w miesiącach**. Jeżeli Wykonawca w formularzu oferty wskaże okres gwarancji krótszy niż 12 miesięcy lub nie wskaże żadnego oferta zostanie odrzucona.

Łączna ocena oferty stanowi sumę uzyskanych punktów w każdym ww. kryteriów.

**W ofercie należy odnieść się do wszystkich kryteriów oceny ofert. W przypadku, gdy Wykonawca pominie, jedno lub więcej kryteriów lub poda wartość niezgodną z opisem kryteriów jego oferta zostanie odrzucona.**

## X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- a. Ofertę należy sporządzić w postaci elektronicznej zgodnie z Formularzem ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego.
- b. Oferta oraz wszystkie załączniki muszą być sporządzone w języku polskim, podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z wpisem w stosownym dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym. **Dokumenty składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (tj. opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
- c. Jeżeli uprawnienie do podpisania oferty nie wynika z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej do oferty winno być dołączone stosowne pełnomocnictwo. Pełnomocnictwo winno być dołączone w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnie.
- d. Do oferty Wykonawca winien załączyć wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia.
- e. W przypadku gdy Wykonawca jako załącznik do oferty, dołącza kopię jakiegoś dokumentu, kopia ta powinna być potwierdzona „za zgodność z oryginałem”.
- f. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- g. **Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych na poszczególne grupy asortymentowe.**
- h. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- j. **Zamawiający wymaga złożenie oferty w formie elektronicznej (tj. opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**  
**poprzez <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>**

## XI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT

Ofertę sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych w szczególności w formatach .pdf, .doc, .docx, .odt, .txt, .rtf.

Ofertę **składa się wyłącznie poprzez** <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>  
wiadomości należy oznakować napisem:

**„Postępowanie na dostawę na dostawę maszyn, urządzeń piekarniczych  
i cukierniczych”**

Nieprzekraczalny termin złożenia oferty **22 maja 2024 r. godz. 14:00**

O terminie wpływu decyduje termin ostatecznego wpływu oferty na adres:  
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>

Złożone oferty zostaną otwarte w dniu **22 maja 2024 r. o godz. 14:30** w siedzibie Zamawiającego,  
tj. **Stubno 164A, 37-723 Stubno**

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma powiadomienie przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie musi być złożone według takich samych zasad jak składana oferta z dopiskiem: „ZMIANA / WYCOFANIE”.

Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.



W toku badania i oceny ofert Zamawiający może wezwać Wykonawcę do złożenia wyjaśnień lub uzupełnień złożonej oferty.

## **XII. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIENIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ O OSOBACH UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

1. Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do udzielania odpowiedzi w ramach niniejszego zapytania jest: **Zofia Wasiewicz**.
2. Zapytania w sprawie niniejszego zapytania mogą być składane wyłącznie przez bazę konkurencyjności w zakładce pytania.
3. Zapytania zadane w inny sposób pozostaną bez odpowiedzi ze strony Zamawiającego
4. Pytania do treści zapytania ofertowego:
  - a) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
  - b) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego 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 przekazuje Wykonawcom, którym przekazał zapytanie, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieszcza odpowiedzi na stronie internetowej, na której udostępnił niniejsze zapytanie ofertowe.
  - 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.
5. Zmiany w treści zapytania ofertowego:
  - a) w szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść niniejszego zapytania. Dokonane w ten sposób modyfikacje Zamawiający publikuje na stronie internetowej, na której udostępnił niniejsze zapytanie. Wykonawcy są związani wyjaśnieniami Zamawiającego od momentu ich publikacji zobowiązani są śledzić informacje publikowane na stronie <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl> oraz stronie internetowej Zamawiającego <https://www.cukierniauzosi.pl>
  - b) modyfikacje są każdorazowo wiążące dla Wykonawców
  - c) Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert z uwzględnieniem czasu niezbędnego do wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji treści niniejszego zapytania. O przedłużeniu terminu składania ofert informuje poprzez zamieszczenie odpowiedniej informacji na stronie internetowej, na której udostępnił niniejsze zapytanie
6. Zamawiający nie będzie odpowiedzialny i nie poniesie żadnych kosztów spowodowanych wydatkami lub stratami poniesionymi przez Wykonawców w związku z przygotowaniem oferty.

## **XIII. WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia publiczne nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym (w tym z Kierownikiem Zamawiającego).

1. 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:



- a) 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,
- b) 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 z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
- c) 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.
2. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, u których jest brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego i złożą w tym zakresie stosowne oświadczenie. Oświadczenie zawarto w formularzu oferty.
  3. Wykonawca jest zobowiązany w zakresie wskazanym przez Zamawiającego, wykazać nie później niż na dzień składania ofert, brak podstaw do wykluczenia.
  4. Z postępowania o udzielenie zamówienia zostaną wykluczeni Wykonawcy, którzy nie wykażą braku podstaw wykluczenia.
  5. Z postępowania o udzielenie zamówienia zostaną również wykluczeni Wykonawcy, którzy:
    - są powiązani osobowo lub kapitałowo z osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z procedurą wyboru Wykonawcy, w tym biorącymi udział w procesie oceny ofert;
    - złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania;
    - nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu

#### **XIV. PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY**

Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:

1. jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego
2. została złożona przez podmiot:
  - a. niespełniający warunków udziału w postępowaniu określonych w zapytaniu ofertowym
  - b. wykluczony z udziału w postępowaniu

#### **XV. WYBÓR OFERTY, WYNIKI POSTĘPOWANIA**

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów oceny ofert (kryteriów wyboru oferty) przyjętych w niniejszym postępowaniu.
2. Wybór najkorzystniejszej oferty dokonany zostanie przy zastosowaniu wyłącznie kryteriów i metod ustalonych w Zapytaniu Ofertowym.
3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi Wykonawców, o:
  - a) Wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy) albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także a także punktację przyznaną ofertom kryterium oceny ofert;
  - b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie
4. Informacja o wyniku postępowania zostanie upubliczniona na stronie internetowej, na której Zamawiający udostępnił niniejsze zapytanie ofertowe.
5. Protokół postępowania o udzielenie zamówienia może być udostępniany na wniosek Wykonawcy który złożył ofertę, z wyłączeniem części ofert stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.

#### **XVI. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA**

Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania w następujących okolicznościach:

1. nie złożono żadnej oferty;

2. cena najkorzystniejszej oferty lub oferty z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie tego zamówienia;
3. wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
4. jeżeli podmiot/podmioty biorące udział w postępowaniu wpłynęły na jego wynik w sposób sprzeczny z prawem.

## **XVII. INFORMACJE DOTYCZĄCE UMOWY**

Zamawiający przewiduje możliwość istotnych zmian zawartej umowy w stosunku do treści oferty, o ile nie prowadzą one do zmiany charakteru umowy, w zakresie jej wykonania w następujących okolicznościach:

- 1) zmiany dotyczą realizacji dodatkowych dostaw od dotychczasowego Wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile staną się niezbędne i zostaną spełnione łącznie następujące warunki:
  - a. zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,
  - b. zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,
  - c. wartość zmian nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- 2) zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy i zostaną spełnione łącznie następujące warunki:
  - a. konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
  - b. wartość zmiany określonej pierwotnie w umowie nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- 3) Wykonawcę, któremu Zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy Wykonawca:
  - a. w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy,
  - b. w wyniku przejęcia przez Zamawiającego zobowiązań Wykonawcy względem jego podwykonawców
- 4) zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy a łączna wartość zmian jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonego pierwotnie w umowie.
- 5) zaistnienia okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności spowodowanych sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy – w zakresie dostosowania umowy do zmian nią spowodowanych;
- 6) działania siły wyższej lub działania osób trzecich uniemożliwiających lub utrudniających wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z postanowieniami umowy.

Zmiana postanowień Umowy wymaga formy pisemnej po rygorem nieważności. Zmiana Umowy na wniosek Wykonawcy wymaga wskazania okoliczności uprawniających do dokonania tej zmiany.

## XVIII. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO:

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), zwane dalej „RODO”, Zamawiający informuje, iż:

- a) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Zofia Wasiewicz - PIEKARNIA NR 1 Stubno** z siedzibą **Stubno 164A, 37-723 Stubno**. Dane kontaktowe:

- poczta elektroniczna: **piekarnia.stubno@gmail.com**
- telefon: **16 671 41 66**

- b) Administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e- mail **piekarnia.stubno@gmail.com**

4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę maszyn i urządzeń piekarniczych prowadzonym w oparciu o zasadę konkurencyjności. Postępowanie jest prowadzone na podstawie *Zamówień udzielonych w ramach projektu jak i wszczęte przed podpisaniem umowy o dofinansowanie projektu, w stosunku do których nie mają zastosowania przepisy ustawy Pzp (ze względu na wartość zamówienia lub wyłączenia przedmiotowe/podmiotowe), powinny być upublicznione w sposób określony w pkt 1 sekcji 3.2.3 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 i udzielane w sposób zapewniający zachowanie zasad równego traktowania wykonawców, przejrzystości, proporcjonalności, uczciwej konkurencji oraz dołożenia wszelkich starań w celu uniknięcia konfliktu interesów rozumianego jako brak bezstronności i obiektywności przy wyłanianiu wykonawcy w ramach realizowanego zamówienia. Przy weryfikacji spełnienia ww. przesłanek, IZ FEP 2021-2027 będzie kierowała się postanowieniami Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.*

- c) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania na podstawie Ustawy z dnia 6 września 2001r. o dostępie do informacji publicznej (t.j. Dz.U. z 2020r. poz. 2176),

- d) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

- e) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;

- f) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

- g) 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 (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz 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*);

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- h) 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.
- i) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez Administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

## **XIX. ZAŁĄCZNIKI**

Załącznik nr 1 Formularz ofertowy na grupy maszyn i urządzeń