

Bydgoszcz, 11.11.2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2/2024/KPO

Postępowanie ofertowe prowadzone jest w związku z realizacją projektu pod nazwą: Inwestycja umożliwiająca rozszerzenie działalności o nową usługę gastronomiczną, polegającą na kompleksowej organizacji i obsłudze wydarzeń okolicznościowych oraz biznesowych w kawiarni, w celu zwiększenia odporności na kryzysy firmy ZIMMER CAFFE – Jolanta Florjańczyk, w ramach programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności, działania A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności.

Nr Umowy: KPOD.01.03-IW.01-1529_24-00**I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:**

ZIMMER CAFFE – Jolanta Florjańczyk

85-005 Bydgoszcz, ul. Gdańska 7

NIP 6661655356

Osoby do kontaktuJolanta Florjańczyk, e-mail: jolantajaw@yahoo.com, tel: 500-624-505**II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest zakup sprzętów kuchennych wg specyfikacji ujętej w opisie przedmiotu zamówienia.

Kody CPV Przedmiotu zamówienia:

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

Stan: fabrycznie nowe

Specyfikacja techniczna:

Poniższy opis wskazuje na minimalne parametry oferowanego sprzętu kuchennego (w rozumieniu nie gorsze niż) i nie wyklucza oferowania lepszych niż wskazane sprzętów. Wskazane ewentualne w opisach nazwy własne służą jedynie do zobrazowania parametrów sprzętów kuchennych. Kluczowe jest również uwzględnienie wymiarów sprzętów wskazanych w wytycznych, ze względu na małą powierzchnię kuchni tj: 6,85m² jak również niewielką płaszczyznę zaadoptowanych blatów roboczych u Zamawiającego.

Zakres sprzętów kuchennych obejmuje założenia techniczne:

a) Gofrownica [2 szt.]

- Czas pieczenia gofrów: 2-3 minuty po nagraniu.
- Regulacja temperatury do 300°C.
- Żeliwne płyty grzewcze.
- Wzór 4x6, kwadraty.
- Moc elektryczna [kw]: 1.6.
- Rodzaj zasilania: prąd.
- Wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta.
- Regulowane nóżki.
- Głębokość [mm]: 440.
- Wysokość [mm]: 230.
- Masa [kg]: 19.
- Szerokość [mm]: 305.
- Napięcie [v]: 230.

b) Zmywarka do szkła [1 szt.]

- Waga: 39 kg.
- Idealna do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztuców, talerzyków.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Sterowanie elektroniczne.
- Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej.
- Solidne dwuwarstwowe drzwi.
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/wanny: do 105°C / 99°C.
- Maks. Wys. Mytego szkła/talerza: 290/295 mm.
- Elektroniczne termometry wbudowane w bojlerze i wannie, ułatwiające wprowadzenie procedur HACCP.
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44.
- Regulowane w pionie nóżki: =10 mm, \varnothing 40 mm.
- Dodatkowy program do samooczyszczania zmywarki, system „miękkiego startu” (soft start) zabezpieczający szkło przed stłuczeniem dzięki powolnemu wzrostowi ciśnienia w pompie myjącej na początku każdego cyklu.
- System bezpiecznego płukania gorącą wodą zgodnie z HACCP - faza płukania łączy się dopiero wtedy, gdy woda osiągnie wymaganą temperaturę.
- System autodiagnostyczny do szybkiej kontroli stanu zmywarki.
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą - szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabyśszczacza.
- Pompa spustowa.
- Dozownik nabyśszczacza.
- Dozownik detergentu.
- 1 kosz uniwersalny 400x400x(h)150 mm na szkło.
- 1 kosz z bolcami 400x400x(h)150 mm na talerzyki.

- 1 koszyczek 110x110x(h)130 mm na sztukę.
- Wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
- Wąż spustowy o dł. 1,5 m, \varnothing 24 mm.
- Kabel elektryczny bez wtyczki.
- Głębokość [mm]: 566.
- Wysokość [mm]: 705.
- Szerokość [mm]: 472.
- Rodzaj zasilania: prąd.
- Napięcie [V]: 230.

c) Zmywarka do naczyń [1 szt.]

- Wymiary: 500x500.
- Maks. Wysokość mytych talerzy: 335 mm.
- Maks. Wysokość mytego szkła: 325 mm.
- 3 programy mycia: 60, 120, 180 s.
- Obudowa: stal nierdzewna.
- Bojler (pojemność/moc): 6 l / 6 kw.
- Profesjonalne zmywarki łatwe w obsłudze, konserwacji, czyszczeniu i serwisowaniu.
- Zużycie wody to 2-2,5 litra na cykl (w zależności od ciśnienia wody), obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w regulowane nóżki.
- Wyposażony w kocioł i element grzejny w zbiorniku na wodę temperatura wody do mycia: 62°C, temperatura wody do płukania: 85°C.
- Idealne do mycia talerzy, sztućców, szklanek, kubków, tacek itp.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej aisi 304.

- Sterowanie elektroniczne.
- Dozowniki: detergentu i nabłyszczacza oraz pompa na wyposażeniu standardowym.
- U dołu obrotowe, oddzielne ramiona myjące z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej.
- U góry ramiona myjące stacjonarne z tworzywa, ramiona płuczące obrotowe ze stali nierdzewnej.
- Solidne, dwuwarstwowe drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy otwarciu.
- Maks. Wysokość mytych talerzy: 335 mm.
- Maks. Wysokość mytego szkła: 325 mm.
- Temperatura wody myjącej: 60°C.
- Temperatura wody płuczającej: 85°C.
- Bojler (pojemność/moc): 6 l / 6 kw.
- Wanna (pojemność/moc): 35 l / 2,8 kw.
- Pompa myjąca: 0,75 km.
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/wanny: do 105°C / 99°C.
- Elektroniczny termometr wody w bojlerze i w wannie.
- Współczynnik szczelności pompy: ip 44.
- Regulowane w pionie nóżki: =10 mm, ø 40 mm.
- Waga: 55 kg.
- 3 programy mycia: 60, 120, 180 s (program mycia może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody płuczającej do +85°C).
- Program myjący komorę zmywarki.
- System zapobiegający płukaniu zimną wodą - gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85°C.
- System pozwalający na uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i

jego stopniowe podnoszenie dla ochrony delikatnych naczyń.

- System eco - mniejsze pobieranie energii elektrycznej.
- 8-punktowy system autodiagnostyczny.
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą - szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabłyszczacza.
- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(h)105 mm.
- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(h)105 mm.
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(h)130 mm.
- Elektryczny dozownik detergentu i nabłyszczacza.
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew., pompa spustowa, wąż spustowy, kabel elektryczny bez wtyczki
- Głębokość [mm]: 645.
- Wysokość [mm]: 837.
- Szerokość [mm]: 576.
- Rodzaj zasilania: prąd.
- Napięcie [v]: 230.

d) Frytownica [1 szt.]

- Automatyczne filtrowanie oleju.
- Kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury.
- Moc elektryczna [kw]: 3.2.
- Pojemność [l]: 5.
- System zimnej strefy".
- Automatyczne filtrowanie oleju.

- Precyzyjna regulacja temperatury.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury.
- Głębokość [mm]: 425.
- Wysokość [mm]: 320.
- Masa [kg]: 5.
- Pakowane po: 1.
- Moc elektryczna [kw]: 3.2.
- Pojemność [l]: 5.
- Szerokość [mm]: 190.
- Rodzaj zasilania: prąd
- Napięcie [V]: 230.

e) Automat do bitej śmietany [1 szt.]

- Wyjmowany pojemnik.
- Pojemność zbiornika: 2,5 l.
- Wydajność: 50 kg/h.
- Moc: 0,5 kw.
- Przeznaczony do cukierni, kawiarni, lodziarni i restauracji.
- Bitą śmietaną jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą (4°C) i konsystencją.
- Demontowalne elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- Wygodne sterowanie za pomocą panelu elektronicznego.
- Chłodzony powietrzem.

- Waga: 25 kg.
- Napięcie [v]: 230.

f) Naleśnikarka [2 szt.]

- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Moc elektr.: 3 kw.
- Przeznaczona do smażenia naleśników.
- Płyta grzewcza o 400 mm żeliwna z powłoką ceramiczną.
- Równomierne rozproszanie ciepła na powierzchni płyty.
- W zestawie drewniana szpatuła.
- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Termostat z płynną regulacją temperatury 50°C- 300°C.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem, termostat.
- Głębokość [mm]: 509.
- Wysokość [mm]: 161.
- Szerokość [mm]: 470.
- Częstotliwość [hz]: 50.
- Rodzaj zasilania: prąd.
- Napięcie [v]: 230.

g) Kostkarka do lodu [1 szt.]

- Tworzenie kostek metodą natryskową.

- Posiada zasobnik na lód.
- Wymagane podłączenie do wody i odpływu.
- Obudowa z tworzywa ABS.
- Czynnik chłodniczy R290.
- Moc: 0,32 kw.
- Izolowane ścianki.
- Odpływ grawitacyjny.
- Używać wody o twardości do 6°dh w skali niemieckiej.
- Wysokość bez nóżek 590 mm, nóżka h 5 mm.
- Napięcie - u : 230 v.
- Szerokość - w : 355 mm.
- Głębokość - d: 404 mm.
- Wysokość - h : 590 mm.
- Waga - m : 27.5 kg.
- Wydajność na dobę (ok.) : 21 kg/24h.

h) Kuchenka mikrofalowa [2 szt.]

- Sterowanie elektroniczne.
- 3 poziomy mocy.
- Komora oraz obudowa: wykonana ze stali nierdzewnej.
- Pojemność komory: 25 l.
- Wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm.
- Zasilanie: prąd.
- Możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach.
- Zakres zegara 1 h 40 min.

- Możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h=65+150 mm.
- Komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm.
- Moc mikrofal 1000 w.
- Napięcie - u : 230 v.
- Szerokość - w : 520 mm.
- Głębokość - d : 442 mm.
- Wysokość - h : 312 mm.
- Waga - m : 17.9 kg.

i) Robot kuchenny [1 szt.]

- Pojemność: 4,5 l.
- Funkcje: gotowanie, kruszenie, ubijanie.
- Regulacja temperatury: 37°C-130°C.
- Timer: 0-90 min.
- Moc elektr.: 1,4 kw.
- Pozwala na szybkie przygotowanie całej gamy różnych dań.
- Sterowanie urządzeniem jest możliwe poprzez system android.
- Gotowanie automatyczne z wgranych przepisów kulinarnych.
- Gotowanie ręczne, czyli ustawianie i zmiana parametrów na bieżąco podczas pracy.
- Możliwości urządzenia - aż 20 funkcji: - gotowanie- kruszenie - mieszanie - wyrabianie- gotowanie na parze- podsmażanie- ścieranie - sous vide - ubijanie-rozpuszczanie- karmelizacja- emulgowanie- ugniatanie- szatkowanie- siekanie- rozdrabnianie - krojenie - miksowanie- blendowanie-

ważenie.

- Budowa 4,5-litrowy garnek wielofunkcyjny (pojemność robocza 3 l) z kwasoodpornej stali wysokiej jakości (aisi 304).
- Element grzewczy z przyspieszonym cyklem nagrzewania umieszczony w garnku.
- Transparentna poliwęglanowa pokrywa garnka umożliwiającą kontrolę procesu bez konieczności otwierania wieka.
- 2 warianty pokryw: hot cover do obróbki ciepłej i cold cover do chłodnych potraw 4-ostrzowe noże wykonane z hartowanej stali kwasoodpornej klasy aisi 420 w układzie 3d 3-częściowy zestaw do gotowania na parze, a w nim:- polimerowa brytfanna z powierzchnią non-stick o pojemności 4,5 l instalowana na garnku - umożliwia szybkie gotowanie parą- nadstawka parowa zwiększająca.
- Dwukrotnie powierzchnię roboczą- pokrywa regulująca ilość pary, dzięki czemu potrawy utrzymują swój pełny aromat i chrupkość.
- Obudowa silnika wykonana z trwałego tworzywa abs.
- Gumowe nóżki (przyssawki) amortyzujące wibracje i zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy.
- Wyposażenie: mieszadło do potraw gotowanych.
- Ubijaczka - niezbędna przy wyrabianiu emulsji, np. Majonezu, ubijaniu białek czy śmietany.
- Kosz do gotowania na parze.
- 2-funkcyjna tarcza siekająca - wyposażona w 13 zębów.
- Możliwość plastrowania.
- Zintegrowana waga kwarcowa od 5 g do 5 kg z funkcją tarowania.
- Akcesoria drobne: - szpatułka silikonowa odporna na ścieranie i temperaturę - miarka do precyzyjnego dozowania.
- Akcesoria można myć w zmywarce.

- Regulacja temperatury w zakresie od 37°C do 130°C.
- Timer: 0-90 min 12-stopniowa regulacja obrotów mieszadeł.
- Szerokość [mm]: 210.
- Wysokość [mm]: 320.
- Głębokość [mm]: 380.
- Pojemność [l]: 4,5.
- Moc elektryczna [kw]: 1,4.
- Częstotliwość [Hz]: 50.
- Rodzaj zasilania: prąd.
- Napięcie [V]: 230.

j) Lodówka do wina [1 szt.]

- Czynnik chłodniczy: R600a.
- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich.
- Obudowa malowana proszkowo na czarno, drzwi ze szkła hartowanego bez obramowania ze stylowym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki.
- Oświetlenie LED na górze komory.
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita.
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki.
- Klasa klimatyczna: N-ST.
- Szerokość [mm]: 595.

- Wysokość [mm]: 1795.
- Głębokość [mm]: 685.
- Temperatura [st. C]: 5/20.
- Moc elektryczna [kw]: 0,150.
- Częstotliwość [Hz]: 50.
- Rodzaj zasilania: prąd.
- Napięcie [V]: 230.

k) Podgrzewacz do czekolady [1 szt.]

- Zakres temperatury: od +65°C do +85°C
- Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady.
- Dno pojemnika ze stali nierdzewnej.
- Boczne ścianki pojemnika z poliwęglanu.
- Tacka ociekowa ze wskaźnikiem poziomu płynu.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Ciągłe mieszanie gwarantujące jednorodną konsystencję czekolady.
- Niezatykający się kranik.
- Wymagana temp. Otoczenia: od +10°C do 32°C.
- Szerokość [mm]: 410.
- Wysokość [mm]: 465.
- Głębokość [mm]: 280.
- Pojemność [l]: 5.
- Moc elektryczna [kw]: 1,06.
- Częstotliwość [Hz]: 50.

- Rodzaj zasilania: prąd.
- Napięcie [V]: 230.

l) Krusząca do lodu [1 szt.]

- Obudowa wykonana ze szrotowanej stali nierdzewnej.
- Szeroka rynienka załadownicza do lodu wykonana z tworzywa ABS.
- Wytrzymały mechanizm kruszący z nożami ze stali nierdzewnej.
- Przezroczysty pojemnik o maks. Pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu (ok. 2,7 l).
- Wydajność: do 12 kg/h.
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.
- Szerokość [mm]: 170.
- Wysokość [mm]: 460.
- Głębokość [mm]: 260.
- Moc elektryczna [kw]: 0,08.
- Częstotliwość [Hz]: 50.
- Rodzaj zasilania: prąd.
- Napięcie [V]: 230.

m) Opiekacz [1 szt.]

- Regulacja wys. rusztu.
- Grzałka umieszczona na górze.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw oraz zapiekanek.
- Regulacja wysokości rusztu.

- 4 pozycje, ruszt z izolowanymi rączkami.
- Płynna regulacja temperatury od 50°C do 300°C.
- Termostat, timer do 30 min. i lampka kontrolna.
- Tacka na okruchy w zestawie.
- Spełnia normy ipx4.
- Ergonomiczne uchwyty.
- Szerokość [mm]: 610.
- Wysokość [mm]: 280.
- Głębokość [mm]: 310.
- Moc elektryczna [kw]: 2.
- Częstotliwość [hz]: 50.
- Rodzaj zasilania: prąd.
- Napięcie [v]: 230.

n) Blender [1 szt.]

- Silnik o mocy maks.: 2 000 w.
- Ochrona przed przegrzaniem.
- Poj. Dzbanka: 1,4 l.
- Wymiary: 312x473x312 mm.
- Funkcje dodatkowe: wgrane przepisy, auto blend.
- Moc elektr.: 2 kw.
- Technologia znacznie redukuje dźwięk silnika, wraz z obudową pozwala obniżyć hałas do poziomu rozmowy w lokalu.
- Dodatkowa funkcja wyłącza blender po osiągnięciu idealnej konsystencji drinka.

- Kompaktowe rozmiary - szerokość blendera 22 cm pozwala bez problemu ustawić go na barze.
- Otwarta obudowa sięga do maksymalnej wysokości 56 cm.
- Nowa generacja - technologia silników bezszczotkowych - silnik o mocy maksymalnej 2 000 w ze specjalnie zaprojektowanym obiegiem powietrza, który pomaga zapobiegać przegrzaniu silnika i przedłużyć jego żywotność.
- Wgrane programy - popularne drinki dostępne pod 6 przyciskami oraz ponad 100 dodatkowych programów. Dedykowane programy można łatwo pobrać dzięki karcie pamięci.
- Sensor - wyłącza silnik kiedy użytkownik uniesie obudowę.
- Unikalnie zaprojektowany dzbanek oraz ostrza, które ciągle popychają mieszankę w dół w stronę ostrzy dla efektu smoothie.
- Ochrona przed przegrzaniem - wyświetlacz ostrzega użytkownika w przypadku przegrzania silnika i zaleca wykonanie szybkiego cyklu chłodzącego.
- Dzbanek o pojemności 1,4 l - z możliwością sztaplowania - układania w stosy.
- Dzbanek do spieniania mleka
- Szerokość [mm]: 312
- Wysokość [mm]: 473
- Głębokość [mm]: 312
- Moc elektryczna [kw]: 2
- Częstotliwość [hz]: 50
- Rodzaj zasilania: prąd
- Napięcie [v]: 230

o) Wózek do flambirowania [1 szt.]

- Kuchenka dwupalnikowa gazowa
- Wyposażona w butlę gazową turystyczną, reduktor gazowy lpg
- Obrotowe kółka w tym dwa z hamulcami
- Wykonany z płyty laminowanej kolor buk
- Wysuwana szuflada na sztucce szafka na butle gazową
- Wyposażona w butlę gazową turystyczną, reduktor gazowy lpg
- Składana boczna półka z płyty
- Chromowana półka na butelki
- Obrotowe kółka w tym dwa z hamulcami
- Wymiary zewnętrzne :500 x 900/1350 (po rozłożeniu półki) x 900 mm
- Szerokość [mm]: 900
- Szerokość po rozłożeniu [mm]: 1350
- Głębokość [mm]: 500

p) Regał magazynowy 1200x500 [1 szt.]

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201
- Skręcany do samodzielnego montażu
- Wzmocniona konstrukcja półek
- Nogi wykonane z kątownika o wymiarze 60x60 mm
- Regulowane stopki -5 / +25 mm
- Konstrukcja : skręcana
- Szerokość - W : 1200 mm
- Głębokość - D : 500 mm
- Wysokość - H : 1800 mm

q) Regał magazynowy 1000x500 [1 szt.]

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201
- Wzmocniona konstrukcja półek
- Nogi wykonane z kątownika o wymiarze 60x60 mm
- Regulowane stopki -5 / +25 mm
- Wymiary: 1000x500x1800 mm
- Skręcany do samodzielnego montażu
- Konstrukcja: skręcana
- Materiał wykonania: stal nierdzewna
- Szerokość - W : 1000 mm
- Głębokość - D : 500 mm
- Wysokość - H : 1800 mm

r) Ekspres do kawy [1 szt.]

- 3 grupowy
- Wymiary: 990x575x465mm
- Wielkość bojlera: 17,5 litrów
- Automatyczne napełnianie bojlera
- Element grzewczy moc: 4350 watt
- Odpływ gorącej wody: 1
- Ilość dysz pary: 2
- Wyświetlacz lcd: tak, wersja display
- Miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- Wstępne zaparzanie pre-infusion
- Automatyczne napuszczanie wody

- Program automatycznego czyszczenia
- Bojler z wymiennikiem ciepła na każdą grupę
- Standardowo wyposażony w wysoką grupę, z podstawkami na niższe filiżanki
- Wygodne, ergonomiczne, a także wyjątkowo trwałe i wytrzymałe kolby
- Ulepszony system odpływu wody
- Podwójny manometr
- Automatyczny system czyszczenia
- 2 dysze do spieniania mleka regulowane dźwigniami
- Maksymalna precyzja regulacji temperatury z wykorzystaniem technologii pid
- Wyświetlacz elektroniczny
- Oświetlenie grupy
- Kolor: biały

s) Młynek do kawy [2 szt.]

- Płynna regulacja grubości mielenia,
- Młynek na świeże mielenie
- Programowalne dozy kawy
- Wyświetlacz z pomiarem temperatury i wilgotności w otoczeniu
- Moc: 350 Watt
- Ilość obrotów: 1350/min (50 Hz) - 1550/min (60 Hz),
- Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą: 1,5 kg,
- Sygnalizacja o konieczności wymiany żaren
- Waga: 16 kg,

- Żarna płaskie o średnicy 64mm.

III. INFORMACJE DODATKOWE/ WYMAGANIA:

- Zamawiający wskazuje, że jeżeli w niniejszym zapytaniu ofertowym lub w innym dokumencie stanowiącym część zapytania ofertowego wskazane zostały nazwy producenta, nazwy własne, znaki towarowe, patenty lub pochodzenie materiałów czy urządzeń, dodaje się do nich wyrazy „lub równoważne”.
- Przedmiot zamówienia musi być fabrycznie nowy, kompletny i sprawny, wolny od wad prawnych, spełniać wszelkie standardy funkcjonalne, techniczne i jakościowe.
- Zakres zamówienia po stronie Wykonawcy obejmuje wytworzenie Przedmiotu Zamówienia zgodnie z opisem przedmioty zamówienia oraz przeprowadzenie wszelkich czynności niezbędnych do jego uruchomienia/ustawienia w miejscu wykonania zamówienia (tj. w szczególności instalację oraz wszelkie inne prace związane z uruchomieniem Przedmiotu Zamówienia).
- Odbiór przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego następuje na terenie Rzeczypospolitej Polskiej, w ustalonych wcześniej terminach.
- Wykonawca zobowiązany jest udzielić Zamawiającemu minimum 24 – miesięcznej gwarancji na Przedmiot Zamówienia. Gwarancja udzielona zostaje na okres wskazany w ofercie wyrażony w miesiącach kalendarzowych.

IV. Wykonawca zobowiązany jest wypełnić załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

V. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

VI. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

- do 28 lutego 2025 roku

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: ZIMMER CAFFE – Jolanta Florjańczyk, 85-005 Bydgoszcz, ul. Gdańska 7

VII. PŁATNOŚĆ

Nie przewiduje się żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu zamówienia, a płatność nastąpi zgodnie z zapisami Umowy, po realizacji całości zamówienia.

VIII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. Wykonawcy samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego mogą przedłużyć termin związania ofertą.

IX. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie jest prowadzone w trybie zapytania ofertowego, zgodnie z zasadą konkurencyjności na podstawie Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027. Do postępowania nie mają zastosowania przepisy Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

X. INFORMACJE NA TEMAT ZAKAZU KONFLIKTU INTERESÓW

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Konflikt interesów oznacza każdą sytuację, w której osoby biorące udział w przygotowaniu lub prowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia lub mogące wpłynąć na wynik tego postępowania mają, bezpośrednio lub pośrednio, interes finansowy, ekonomiczny lub inny interes osobisty, który postrzegać można jako zagrażający ich bezstronności i niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym 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, 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.

Potwierdzeniem braku istnienia albo braku wpływu powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym na bezstronność postępowania jest złożenie przez Wykonawcę w ofercie oświadczenia o braku występowania w/w powiązań. Wzór oświadczenia znajduje się w Załączniku nr 1 – Formularz ofertowy (Oświadczenie nr 1). Zamawiający dokona oceny spełniania przez Wykonawcę wyżej wskazanego warunku braku powiązań osobowych lub kapitałowych w postępowaniu według formuły spełnia/nie spełnia – na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia znajdującego się w załączniku nr 1 Formularz ofertowy.

XI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają łącznie następujące warunki:

1. Oświadczają, że znają i akceptują warunki realizacji zamówienia określone w Zapytaniu ofertowym oraz nie wnoszą żadnych zastrzeżeń i uwag w tym zakresie.
2. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Przedmiotu zamówienia we wskazanym terminie.
3. W stosunku do których nie ogłoszono upadłości, nie złożono wniosku o upadłość, nie otwarto postępowania likwidacyjnego.
4. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

5. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania Przedmiotu zamówienia na odpowiednim poziomie jakości.
6. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576.
7. W stosunku do Wykonawcy nie zachodzą przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835).

Potwierdzeniem spełnienia warunków udziału w postępowaniu wskazanych powyżej jest złożenie przez Wykonawcę w ofercie oświadczeń o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu Wzór oświadczeń znajduje się w Załączniku nr 1 – Formularz ofertowy (Oświadczenie nr 2. Zamawiający dokona oceny spełniania przez Wykonawcę wyżej wskazanych warunków udziału w postępowaniu według formuły spełnia/nie spełnia – na podstawie złożonych przez Wykonawcę oświadczeń znajdujących się w załączniku nr 1 Formularz ofertowy oraz pozostałych ww. wymaganych dokumentów.

XII. LISTA DOKUMENTÓW WYMAGANYCH OD WYKONAWCY

Ofertę stanowi:

1. Formularz ofertowy wraz z wymaganymi oświadczeniami zgodny z załącznikiem nr 1 Dokumenty stanowiące ofertę muszą być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.

Wykonawca jest zobowiązany do załączenia dokumentów potwierdzających uprawnienia osób podpisujących ofertę do reprezentowania Wykonawcy, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych, aktualnych na dzień podpisania oferty. W przypadku, gdy osoba podpisująca ofertę w imieniu Wykonawcy nie jest wpisana

do właściwego rejestru lub ewidencji, jako osoba upoważniona do reprezentowania i składania oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy, musi przedstawić upoważnienie w oryginale lub kopii poświadczoną za zgodność z oryginałem przez osoby uprawnione do składania oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy. Ocena pełnomocnictwa jest dokonywana na dzień podpisania oferty.

XIII. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać w nieprzekraczalnym terminie do dnia 19.11.2024 roku do godziny 23:59
2. Oferty należy składać wyłącznie za pomocą Bazy konkurencyjności (BK2021) - <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> w odpowiedzi na niniejsze ogłoszenie.
3. Oferty należy składać w postaci skanów dokumentów podpisanych przez Wykonawcę, zgodnie z wymogiem opisanym w pkt VIII zapytania ofertowego, lub dokumentów podpisanych podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym.
4. Komunikacja w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym wymiana informacji między Zamawiającym a Wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą BK2021.
5. Złożenie oferty uznane zostanie za skuteczne, jeżeli kompletna oferta wpłynie za pośrednictwem BK2021 w terminie określonym w niniejszym punkcie.
6. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w ramach niniejszego postępowania. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert danego Wykonawcy.

XIV. OCENA OFERT

Kryteria oceny ofert, informacja o wagach punktowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny oraz opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny ofert.

Kryterium dopuszczające do dalszej oceny – ocena zgodności oferty z Zapytaniem ofertowym.

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następującego kryterium:

- Kryterium I: Cena netto przedmiotu zamówienia – waga punktowa 100

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosując powszechne zasady zaokrąglania. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która będzie zawierała najniższą cenę.

W przypadku, gdy co najmniej dwie oferty będą zawierały taką samą najniższą cenę Zamawiający wezwie Wykonawców, od których pochodziły te oferty do złożenia ofert dodatkowych; zaproponowana cena w ofercie dodatkowej nie może być wyższa niż cena zaoferowana w ofercie pierwotnej; Zamawiający będzie powtarzał czynność, do chwili wyboru oferty najkorzystniejszej.

Kryterium zostanie ocenione według następującego wzoru:

$$C = C_{min}/C_{of} \times 100$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznanych Wykonawcy za zaoferowaną cenę

C_{min} – najniższa zaoferowana cena netto przedmiotu zamówienia spośród wszystkich złożonych ofert w ramach niniejszego postępowania

C_{of} – cena netto przedmiotu zamówienia zaoferowana w ofercie badanej.

Zaproponowana przez Wykonawcę cena powinna zostać w ofercie podana jako cena brutto oraz z rozbiciem na cenę netto i podatek VAT. Dla zapewnienia porównywalności ofert dostawców ceną podlegającą ocenie będzie cena netto określona w ofercie. W przypadku wskazania w ofercie ceny w walucie innej niż PLN, cena ta zostanie przeliczona na PLN według średniego kursu danej waluty opublikowanego przez Narodowy Bank Polski obowiązującego w ostatnim dniu składania ofert.

Cena oferty (zarówno cena brutto, jak i cena netto) powinna zawierać wszystkie koszty niezbędne dla wykonania Przedmiotu Zamówienia. Przy dokonywaniu kalkulacji ceny należy wziąć pod uwagę wszystkie elementy składającą się na wykonanie Przedmiotu Zamówienia, w szczególności instalację oraz wszelkie inne prace związane z uruchomieniem Przedmiotu Dostawy zamówienia w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

XV. ZAWARCIE UMOWY

Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w ramach niniejszego postępowania zobowiązany jest do zawarcia umowy z Zamawiającym w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego. W przypadku, gdy wybrany wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

XVI. WARUNKI ZMIANY UMOWY

Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy, wymagają formy pisemnej w postaci aneksów do umowy podpisanych przez obie strony, pod rygorem nieważności.

Zamawiający ma prawo zmienić umowę w przypadkach wskazanych w sekcji 3.2.2 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027, na podstawie których jest przeprowadzane niniejsze postępowanie.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania istotnych zmian postanowień umowy zawartej z Wykonawcą w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w następującym zakresie i sytuacjach:

1. zmiany przepisów prawa Unii Europejskiej lub prawa krajowego w zakresie mającym wpływ na realizację umowy (w szczególności zmiany stawek podatku VAT);
2. zmiana terminu realizacji Zamówienia – jeżeli będzie ona wynikać z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, w szczególności jeżeli ulegnie zmianie harmonogram realizacji projektu, w ramach którego udzielane jest zamówienie, ulegną zmianie przepisy prawa mające wpływ na realizację zamówienia, zadziała siła wyższa, Zamawiający zostanie zobowiązany przez instytucję współfinansującą projekt do wprowadzenia w nim zmian wpływających na realizację zamówienia, realizacja zamówienia będzie zależeć od uzyskania zgody instytucji współfinansującej lub innej uprawnionej instytucji;
3. zmiana sposobu realizacji zamówienia z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, w tym wynikających z decyzji instytucji finansującej realizację projektu, w ramach którego udzielane jest zamówienie, zobowiązującej Zamawiającego do wprowadzenia zmian w projekcie skutkujących koniecznością zmian w umowie z Wykonawcą.

Zamawiający przewiduje również możliwość dokonywania nieistotnych zmian

postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

XVII. DODATKOWE INFORMACJE

1. Poprzez złożenie oferty Wykonawca wyraża zgodę na podanie do wiadomości pozostałych Wykonawców szczegółów oferty. Jeżeli Wykonawca przedstawia w ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, winien jednoznacznie wskazać, które sekcje oferty stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być ujawniane podmiotom trzecim.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- a) zmiany warunków udzielenia zamówienia przed upływem terminu składania ofert,
- b) unieważnienia postępowania
- c) nie wybrania żadnej z przedstawionych ofert bez podania przyczyny,
- d) odrzucenia oferty niezgodnej z wymogami niniejszego zapytania.

W przypadku zaistnienia powyższych okoliczności Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

3. Wykonawca ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.

4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych. Oferty wariantowe nie będą brane pod uwagę.

5. Postępowanie nie jest prowadzone w oparciu o ustawę z dnia 11 września 2019 r. – Prawo Zamówień Publicznych, dlatego nie jest możliwe stosowanie środków odwoławczych określonych w tej ustawie. Decyzja Zamawiającego, m.in. o wyborze oferty najkorzystniejszej, odrzuceniu oferty lub wykluczeniu Wykonawcy jest więc decyzją ostateczną.

6. W niniejszym postępowaniu zostanie odrzucona oferta Wykonawcy, który:

- a) złoży ofertę niezgodną z treścią niniejszego Zapytania ofertowego;
- b) złoży ofertę niekompletną, tj. nie zawierającą oświadczeń i dokumentów wymaganych w niniejszym postępowaniu pomimo jednokrotnego wezwania Wykonawcy do uzupełnienia/wyjaśnienia oferty w tym zakresie w terminie określonym przez

Zamawiającego.

7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do uzupełniania braków, korekty błędów lub wyjaśnień treści złożonych ofert. Komunikacja w tej sprawie będzie prowadzona za pośrednictwem wiadomości mailowych. W powyższym celu Zamawiający wyznaczy zakres wymaganych korekt i/lub uzupełnień oraz odpowiedni termin na ich dokonanie. Niedotrzymanie tego terminu będzie skutkować odrzuceniem oferty i wykluczeniem z postępowania.
8. 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 wezwie Wykonawcę złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający oceni złożone wyjaśnienia w konsultacji z Wykonawcą i może odrzucić ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.

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), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest ZIMMER CAFFE – Jolanta Florjańczyk, 85-005 Bydgoszcz, ul. Gdańska 7
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem prowadzonym w celu zawarcia i realizacji umowy będącej następstwem przeprowadzonego postępowania.
3. Dane Państwa będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia. Podstawą prawną ich przetwarzania jest Państwa zgoda wyrażona po-przez

akt uczestnictwa w postępowaniu.

4. Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia przetwarzane będą przez okres wynikający z zawartej umowy o dofinansowanie dla projektu, w ramach którego realizowane jest zamówienie (nie dłużej jednak niż 10 lat od dnia uzyskania przez ZIMMER CAFFE – Jolanta Florjańczyk, 85-005 Bydgoszcz, ul. Gdańska 7, płatności końcowej w ramach projektu wskazanego w preambule zapytania).
5. Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia przekazywane będą wszystkim zainteresowanym podmiotom i osobom, gdyż co do zasady postępowanie o udzielenie zamówienia jest realizowane w sposób zapewniający przejrzystość oraz zachowanie uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców.
6. Dane osobowe nie mogą być przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy.
7. W odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art.22 RODO.
8. Ograniczenie dostępu do Państwa danych o których mowa wyżej może wystąpić jedynie w szczególnych przypadkach, jeśli jest to uzasadnione ochroną prywatności, o której mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L z 2016 r. nr 119, str. 1) lub tajemnicą przedsiębiorstwa, o której mowa w Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.
9. Odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie mogą być podmioty kontrolujące zamówienie, w szczególności właściwa instytucja wdrażająca, pośrednicząca lub zarządzająca, Komisja Europejska, Europejski Trybunał Obrachunkowy w zakresie, jaki wynika to z obowiązujących przepisów prawa. Dodatkowo odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie mogą być podmioty, z którymi Zamawiający zawarł umowy lub porozumienie na wsparcie w realizacji projektu, w szczególności wsparcie doradcze. Odbiorców tych obowiązuje klauzula zachowania poufności pozyskanych w takich okolicznościach wszelkich danych, w tym danych osobowych.
10. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe. Brak podania danych osobowych uniemożliwia udział w niniejszym postępowaniu, a także zawarcie z Zamawiającym umowy w następstwie przeprowadzonego postępowania.
11. Posiada Pani/Pan:

- a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana – na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych, które jej dotyczą;
- b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
- c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy osoba fizyczna uzna, że przetwarzanie danych osobowych jej dotyczących narusza przepisy RODO;

12. Nie przysługuje Pani/Panu:

- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
- b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
- c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy wraz z wymaganymi oświadczeniami