

Górki Wielkie, 17 grudnia 2024 r.

Sangos Sp. Z o.o.
Zofii Kossak 43
43-436 Górki Wielkie
NIP: 5482657013

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. INFORMACJE OGÓLNE

Firma **Sangos Sp. Z o.o.** zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na **zakup i dostawę**:

CZĘŚĆ I Wyposażenia gastronomicznego - catering: cyrkulator zanurzeniowy, pakowarka próżniowa, termos, zgrzewarka.

CZĘŚĆ II Lodówki z szufladami, kotleciarki, zmywarki i okapu kuchennego wraz z wentylacją oraz usługą szkoleniową z obsługi sprzętu.

CZĘŚĆ III Pieca konwekcyjno – parowego.

Jeżeli w jakimkolwiek fragmencie szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia znalazły się zapisy wskazujące na konkretnego producenta, nazwy własne, znaki towarowe, patenty, normy czy też źródło pochodzenia produktu – Zamawiający wskazuje, że było to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia, jednak każdorazowo w takim przypadku Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne.

Nazwa i adres Zamawiającego:

Sangos Sp. Z o.o., Zofii Kossak 43, 43-436 Górki Wielkie, NIP: 5482657013.

Tryb udzielania zamówienia:

Zamówienie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności, o której mowa w Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest z uwzględnieniem następujących zasad i reguł:

- a) zasady zachowania uczciwej konkurencji,
- b) zasady równego traktowania Wykonawców,
- c) zasady przejrzystości i proporcjonalności,
- d) zasady celowego, racjonalnego i oszczędnego wydatkowania środków publicznych

Informacje o Projekcie, w ramach którego realizowane jest zamówienie:

Przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, w ramach priorytetu: Odporność i konkurencyjność gospodarki, w ramach działania A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności, w ramach przedsięwzięcia Kawiarnia i ogród zimowy z dodatkową przestrzenią na usługi cateringu oraz strefa basenowa - jako centrum integracji i rozwoju społeczności lokalnej. Region 4 - województwo śląskie.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Główne kody we Wspólnym Słowniku Zamówień CPV dotyczące przedmiotu zamówienia:

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności
39315000-3 Urządzenia restauracyjne
39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny
42921300-1 Maszyny do pakowania zbiorczego lub jednostkowego
39221150-3 Termosy
42664100-9 Urządzenia do zgrzewania tworzyw sztucznych
39711100-0 Chłodziarki i zamrażarki
39713100-4 Zmywarki do naczyń
39220000-0 Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe
42214100-0 Piece kuchenne
80000000-4 Usługi edukacyjne i szkoleniowe

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa:

CZĘŚĆ I Wyposażenia gastronomicznego - catering: cyrkulator zanurzeniowy, pakowarka próżniowa, termos, zgrzewarka.

CZĘŚĆ II Lodówki z szufladami, kotleciarki, zmywarki i okapu kuchennego wraz z wentylacją oraz usługą szkoleniową z obsługi sprzętu.

CZĘŚĆ III Pieca konwekcyjno – parowego.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych zgodnie z poniższym podziałem:

SPECYFIKACJA CZĘŚĆ I

Wyposażenie gastronomiczne - catering: cyrkulator zanurzeniowy, pakowarka próżniowa, termos, zgrzewarka.

Cyrkulator zanurzeniowy:

- możliwość gotowania metodą sous-vide
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- panel sterowania oraz uchwyt wykonane z poliamidu wzmacnianego włóknem szklanym,
- precyzyjny system kontroli temperatury,
- możliwość gotowania potraw w woreczku próżniowym,
- wodoodporny, kolorowy 3,5" wyświetlacz TFT wskazujący parametry gotowania: czas, temperaturę rzeczywistą oraz temperaturę nastawioną,
- możliwość zmiany jednostek OC oraz OF,

- możliwość kalibracji urządzenia,
- wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie,
- tryby pracy z Timerem: praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadany czas,
- możliwość zapisania programów,
- łącze Bluetooth pozwalające na kontrolę procesu gotowania,
- możliwość eksportowania i drukowania parametrów gotowania po zakończeniu każdego cyklu,
- torba do transportu w zestawie,
- po zakończonym cyklu pracy, możliwość kontroli parametrów procesu,
- kontrola HACCP procesu gotowania
- równomierna temperatura w całym pojemniku,
- grzałka i mieszadło wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

Pakowarka próżniowa:

- listwa o długości 350 mm wyposażona w pompę próżniową marki o wydajności 16 m³/h, która pozwala uzyskać 99,80 % próżni,
- pojedynczy cykl pracy wynoszący 13-38 sekund,
- przezroczysta pokrywa, łatwo demontowane bezprzewodowe listwy grzewące w komorze próżniowej oraz płytki regulacyjne do ustawiania wysokości komory próżniowej,
- wykonana ze stali nierdzewnej,
- komora tłoczona wykonana z jednego kawałka blachy spawana bezpośrednio do dolnej konstrukcji (zewnętrznie brak widocznych miejsc łączenia, jednolita, zwarta konstrukcja wpływająca na solidność urządzenia),
- zaawansowany, kolorowy, dotykowy panel sterowania,
- System sterowania I-VAC,
- dostępne funkcje m.in.: delikatne napowietrzanie, próżnia sekwencyjna, izfuzja, marynowanie, tenderyzowanie, osuszanie.
- czujnik kontroli próżni umożliwiający sterowanie próżnią za pomocą %, mbar lub hPa oraz czujnik punktu wrzenia umożliwiający bezpieczne pakowanie produktów płynnych,
- Dane Techniczne:

wymiary zewnętrzne - 523 x 491 x 464 mm

rozmiar komory pakującej - 370 x 420 x 180 mm

długość listwy grzewczej - 1 x 420 mm

wydajność pompy - 16 m³/h

zasilanie - 230V-1-50Hz

max. wysokość produktu - 180 mm

max. rozmiar worków - 370 x 420 mm

waga - 41 kg

Termos:

- Średnica [mm]: 330
- Średnica wewnętrzna [mm]: 300
- Wysokość [mm]: 475
- Wysokość wewnętrzna [mm]: 370
- Materiał wykonania: stal nierdzewna
- Pojemność [l]: 30
- Piętrowanie

Zgrzewarka:

- możliwość zgrzewania najpopularniejszych rodzajów tacek na rynku przy pomocy opcjonalnych matryc,
- konstrukcja ze stali nierdzewnej,
- pokrywa z mechanizmem sprężynowym,
- bezwysiłkowy proces zgrzewania,
- amortyzator docisku zapewniający szczelność pakowania i zapobiegający zgniataniu opakowań,
- izolowana ręczka z odpornego na uszkodzenia tworzywa,
- automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnej osłonie,
- cięcie w specjalnej listwie (technologia air-cut),
- podajnik folii z napinaczem zapobiegający zwijaniu się folii,
- powierzchnia zgrzewająca pokryta powłoką tytanu, zapobiegającą przywieraniu folii oraz umożliwiającą szybki zgrzew w 1-3 sek.,
- grzałki o dużej mocy redukujące czas nagrzewania,
- czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: ok. 8-10 min,
- pokrętło z precyzyjną regulacją temperatury zgrzewania w zakresie 50-210°C,
- kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia,
- blokada przeciwpzegrzaniowa, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa,
- antypoślizgowe nóżki stabilizujące urządzenie podczas pracy i chroniące blat przed zarysowaniem,
- zgrzewanie tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do (H)170 mm,
- wielkość rolki folii: szerokość 187 mm, o 170 mm,
- odpinany kabel zasilający o dł. 1,5 m z uziemieniem,
- moc: 700 W,
- zasilanie: 230 V,
- waga netto: 10 kg.

Wszystkie kryteria muszą zostać spełnione łącznie.

Dostarczony sprzęt musi być fabrycznie nowy.

Wszystkie przeglądy gwarancyjne w okresie gwarancji wykonywane będą przez Sprzedającego oraz na jego koszt.

Ze względu na specyfikę pracy Zamawiającego Sprzedający zobowiązuje się do reakcji autoryzowanego serwisu na zgłoszenie awarii w terminie do 12 godzin od momentu zgłoszenia.

Ewentualne naprawy będą odbywać się w siedzibie Zamawiającego przez pracowników posiadających odpowiednie, udokumentowane kwalifikacje. W przypadku braku możliwości naprawy w trakcie pierwszej wizyty serwisu Sprzedający zapewni równoważny sprzęt zastępczy na czas naprawy na własny koszt w ciągu 8 godzin od wizyty serwisu.

SPECYFIKACJA CZĘŚĆ II

Lodówka z szufladami, kotleciarka, zmywarka i okap kuchenny wraz z wentylacją oraz usługa szkoleniowa z obsługi sprzętu.

Kotleciarka:

- szerokość: 450mm,
- głębokość: 700mm,
- wysokość: 540mm,
- napięcie : 400v,
- płynna regulacja grubości ubijania 4cm-0,2mm,
- regulacja szybkości cyklu,

- wydajność : 500-800 sztuk na godzinę.

Zmywarka:

- funkcje: A0 = 30; A0 = 60; Mycie blach GN 1/1; 5-stopniowy system filtracji; HTR; Wysokość wejścia do komory 440 mm,
- programy: 13 programów automatycznych, 1 w pełni programowalny, programy samoczyszczące, program płukania zimną wodą,
- program spustowy i automatycznego czyszczenia,
- ilość koszy – 72,
- panel sterowania: wyświetlacz TFT, przycisk włącz/wyłącz, wskaźnik braku nabtyszczacza, wskaźnik braku detergentu, wskaźnik postępu programu, alarm końca cyklu, diagnostyka manualna,
- zbiornik tłoczony,
- konstrukcja – podwójna ścianka,
- materiał zbiornika wody – stal nierdzewna AISI 304 lub o podobnej,
- górny system mycia - jedno ramię natryskowe do mycia i jedno do płukania dzielonego, stal nierdzewna,
- dolny system mycia - jedno ramię natryskowe do mycia i jedno do płukania dzielonego, ze stali nierdzewnej,
- filtr zbiornika – stal nierdzewna,
- konstrukcja kaptura – podwójne ścianki,
- filtr – 5-stopniowy system filtracji,
- pojemność zbiornika – 14l,
- pojemność bojlera – 8l,
- hałas - Lpa 59,9 dBA,
- stopień ochrony – IPX4,
- regulowane nóżki,
- waga netto max. 115 kg,
- użytkowa wysokość załadunku – 1000 mm,
- grzałka zbiornika – 2200 W,
- grzałka bojlera – 9000 W,
- washing pump power – 700 W,
- domyślne połączenie – 9700 W,
- zużycie wody w cyklu – 3,2 l,
- wejście wody – 8°C,
- max.temperatura wody zasilającej - 60°C,
- maksymalna twardość wody zasilającej - 12°f - 7°dH,
- wejście wody - 1-6 bar / 100-600 kPa ,
- głębokość wsadu - 440 mm,
- maksymalna wysokość przy uniesionym kapturze – 2102 mm,
- wymiary 620x736x1530 mm.
- opcja podłączenia elektrycznego - 230 V~ / 29 A / 6,7 kW / 50 Hz; 400 V 3N~ / 13 A / 6,7 kW / 50 Hz,
- podłączenie elektryczne - 400 V 3N~ / 16 A / 9,7 kW / 50 Hz,
- wyposażenie: pompa spustowa, elektrycznie sterowany perystaltyczny dozownik detergentu, elektrycznie sterowany perystaltyczny dozownik nabtyszczacza, sonda poziomu środków chemicznych, dozowanie chemiczne g/l, termostop, soft start, system gotowości, automatyczny start, dozowanie detergentu 1,5l/h, dozowanie nabtyszczacza 0,4 l/h, licznik cykli, zbiornik wyrównawczy, częściowe odnawianie wody w zbiorniku i wbudowana pompa spustowa, opcja mycia tac GN1/1 530X32 5mm, średnica węża doprowadzającego wodę 16mm, średnica węża spustowego 21,5 mm, długość węża detergentu 2,2 m, długość węża nabtyszczacza 2,2 m,

- kosz na naczynia, kosz na sztucze, kosze uniwersalne,
- węże doprowadzający i odprowadzający wodę – 2m.

Okap kuchenny wraz z wentylacją:

- wymiary - 8.5 METRA X 1.2 M,
- łapacze tłuszczu,
- oświetlenie

Szkolenie z obsługi sprzętu (4 osoby):

- techniki przygotowania posiłków,
- podniesienie kwalifikacji pracowników,
- zwiększenie jakości świadczonych usług oraz zadowolenia klientów,
- efektywne korzystanie z nowoczesnych urządzeń kuchennych,
- bardziej wydajne i ekologiczne przygotowywanie posiłków,
- wiedza na temat zaawansowanych technik kulinarnych,
- bardziej różnorodne i atrakcyjne dania,
- spełnienie wysokich oczekiwań klientów.

Wszystkie kryteria muszą zostać spełnione łącznie.

Dostarczony sprzęt musi być fabrycznie nowy.

Wszystkie przeglądy gwarancyjne w okresie gwarancji wykonywane będą przez Sprzedającego oraz na jego koszt.

Ze względu na specyfikę pracy Zamawiającego Sprzedający zobowiązuje się do reakcji autoryzowanego serwisu na zgłoszenie awarii w terminie do 12 godzin od momentu zgłoszenia.

Ewentualne naprawy będą odbywać się w siedzibie Zamawiającego przez pracowników posiadających odpowiednie, udokumentowane kwalifikacje. W przypadku braku możliwości naprawy w trakcie pierwszej wizyty serwisu Sprzedający zapewni równoważny sprzęt zastępczy na czas naprawy na własny koszt w ciągu 8 godzin od wizyty serwisu.

SPECYFIKACJA CZĘŚĆ III

Piec konwekcyjno – parowy

- Tryb pieca konwekcyjno-parowego
 - > Gotowanie na parze 30°C – 130°C
 - > Gorące powietrze 30°C – 300°C
 - > Połączenie pary i gorącego powietrza 30°C – 300°C
- Pojemność
 - > 10 podłużnych szczelin na akcesoria
 - > Wyjmowane standardowe stelaże zawieszane o głębokości wsuwania wynoszącej 68 mm
 - > Duży wybór akcesoriów do różnych procesów gotowania, takich jak grillowanie, duszenie lub pieczenie
- Funkcja aktywnego zarządzania klimatem w komorze do gotowania, która stale mierzy i reguluje wilgotność oraz zapewnia skuteczne osuszanie, zachowując przy tym wysoką wydajność i jakość gotowanych potraw oraz niskie zużycie energii
- kontrola wartości wilgotności na wyświetlaczu cyfrowym w celu precyzyjnego gotowania ręcznego,

- dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze do gotowania (min. 2 wysokowydajne wirniki obracające się w obie strony)
- Wirniki programowane ręcznie
- Wydajny generator pary (optymalna wydajność nawet przy niskich temperaturach poniżej 100°C)
- Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra tłuszczu
- Funkcja szybkiego chłodzenia komory do gotowania za pomocą wentylatora
- Pomiar temperatury rdzenia za pomocą czujnika temperatury rdzenia i opcjonalnego przyrządu do pozycjonowania
- Tryb gotowania do przyrządzania delikatnych potraw przy minimalnych stratach
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury z możliwością regulacji w °C lub °F, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych
- Cyfrowy wyświetlacz wilgotności w komorze do gotowania i czasu, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych
- Indywidualne programowanie nawet 100 jedno- i wielopoziomowych programów do gotowania zawierających min. 12 kroków
- Indywidualna regulacja parametrów gotowania podczas pracy, takich jak czas, temperatura i wilgotność
- Łatwe przenoszenie programów do gotowania na inne systemy do gotowania za pomocą nośnika pamięci USB
- Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysnicowym i punktowym
- Energooszczędne oświetlenie LED o długiej żywotności w komorze do gotowania
- Elektroniczny ogranicznik bezpieczeństwa dla temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza
- Zintegrowany hamulec tarczy wentylatora
- Pamięć danych HACCP i ich transmisja poprzez port USB
- Maksymalna wysokość półki nie większa niż 1,6 m
- Ergonomiczna klamka z funkcją otwierania z lewej/prawej oraz z funkcją zatraskiwania
- Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego
- Automatyczne czyszczenie i usuwanie kamienia z generatora pary
- min. 4 programy myjące o różnej mocy do czyszczenia bez nadzoru, również przez noc
- Prosta i intuicyjna obsługa programów myjących: Wyświetlanie wybranego programu czyszczenia, zalecanej liczby tabletek oraz pozostałego czasu mycia
- Bezpieczne zakończenie czyszczenia po awarii zasilania dzięki komorze do gotowania wolnej od detergentów
- Higieniczny montaż na poziomie podłogi bez nóżek dla łatwego i bezpiecznego czyszczenia
- Drzwiczki urządzenia z wentylowaną przestrzenią między podwójną szybą i z odchylaną szybą wewnętrzną dla łatwego czyszczenia
- Stal szlachetna DIN 1.4301 wewnątrz i na zewnątrz, bezszwowa higieniczna komora do gotowania z zaokrąglonymi narożnikami i optymalnym przepływem powietrza
- Łatwe i bezpieczne czyszczenie zewnętrzne dzięki powierzchniom szklanym i ze stali szlachetnej oraz ochrona przed strumieniami wody ze wszystkich stron dzięki stopniowi ochrony IPX5
- 4-3-calowy kolorowy wyświetlacz TFT i programowalne przyciski
- Tryby pracy i funkcje wizualnie podświetlone
- Sygnał akustyczny i wizualny w razie konieczności podjęcia działania
- Wymiary i masa:

Wymiary (szer. x wys. x gł.)	
System do gotowania (korpus)	850 x 1014 x 775 mm

System do gotowania (łącznie)	850 x 1064 x 842 mm
System do gotowania wraz z opakowaniem	935 x 1250 x 955 mm
Maksymalna wysokość robocza najwyższej półki	≤ 1,60 m

Masa	
Maksymalna wielkość załadunku na półkę	4,5 kg
Maksymalna całkowita wielkość załadunku	45 kg
Masa urządzenia elektrycznego bez opakowania	123 kg
Masa urządzenia elektrycznego z opakowaniem	144 kg
Masa urządzenia gazowego bez opakowania	143 kg
Masa urządzenia gazowego z opakowaniem	164 kg

- warunki przyłączeniowe:

Napięcie 3 NAC 400 V	
Wartości przyłączeniowe	18,9 kW
Moc dla trybu „Para”	18 kW
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	18 kW
Zabezpieczenie	32 A
Typ RCD	F
Napięcie 3 AC 220 V	
Wartości przyłączeniowe	17,3 kW
Moc dla trybu „Para”	16,47 kW
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	16,47 kW
Zabezpieczenie	50 A
Typ RCD	B

- warunki przyłączeniowe wody:

Średnica przyłącza wody (wąż ciśnieniowy)	3/4"
Ciśnienie wody (ciśnienie przepływu)	1,0 – 6,0 barów
Maksymalna prędkość przepływu na system do gotowania	12 l/min.
Każdy odpływ wody	DN 50
Maks. krótkoterminowa ilość odpływającej wody	0,4 l/sek

Wszystkie kryteria muszą zostać spełnione łącznie.

Dostarczony sprzęt musi być fabrycznie nowy.

Wszystkie przeglądy gwarancyjne w okresie gwarancji wykonywane będą przez Sprzedającego oraz na jego koszt.

Ze względu na specyfikę pracy Zamawiającego Sprzedający zobowiązuje się do reakcji autoryzowanego serwisu na zgłoszenie awarii w terminie do 12 godzin od momentu zgłoszenia.

Ewentualne naprawy będą odbywać się w siedzibie Zamawiającego przez pracowników posiadających odpowiednie, udokumentowane kwalifikacje. W przypadku braku możliwości naprawy w trakcie pierwszej wizyty serwisu Sprzedający zapewni równoważny sprzęt zastępczy na czas naprawy na własny koszt w ciągu 8 godzin od wizyty serwisu.

Dodatkowe uwagi:

1. W przypadku Wykonawców wspólnie składających ofertę (konsorcjum) – rozliczenia będą dokonywane na podstawie faktur wystawianych przez Lidera konsorcjum. Zamawiający nie wyraża zgody na oddzielne płatności dla poszczególnych partnerów konsorcjum. Partnerzy konsorcjum powinni ustalić zasady wzajemnego rozliczania się, w taki sposób, aby nie powstała konieczność odrębnej zapłaty dla poszczególnych partnerów.
2. W przypadku wyboru oferty Wykonawców występujących wspólnie Zamawiający przed podpisaniem umowy będzie żądał umowy regulującej współpracę podmiotów występujących wspólnie, która zawierała będzie zobowiązanie tych podmiotów do solidarnej odpowiedzialności z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA I WARUNKI PŁATNOŚCI

CZĘŚĆ I - Zamówienie zostanie zrealizowane w nieprzekraczalnym terminie do **31 grudnia 2024**.

CZĘŚĆ II - Zamówienie zostanie zrealizowane w nieprzekraczalnym terminie do **31 marca 2025**.

CZĘŚĆ III - Zamówienie zostanie zrealizowane w nieprzekraczalnym terminie do **31 sierpnia 2025**.

Rozliczenie nastąpi na podstawie faktury VAT, po realizacji kompleksowej usługi, na podstawie protokołu końcowego.

Przez realizację zamówienia rozumie się dostawę, wniesienie oraz podłączenie sprzętu w siedzibie Zamawiającego w godzinach 22:00-6:00 (ze względu na specyfikację pracy zamawiającego) oraz wystawienie prawidłowej faktury VAT.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki udziału w postępowaniu:

1. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty oznacza akceptację treści zapytania bez zastrzeżeń.
2. Nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym zgodnie z Wytycznymi kwalifikowalności – Załącznik 2. 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 przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - 2.1 uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,

- 2.2 posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa,
 - 2.3 pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - 2.4 pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
3. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
 4. Posiadają odpowiednie zasoby osobowe zdolne do wykonania przedmiotu zamówienia.
 5. Posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie.
 6. Przedstawiają referencje nie starsze niż 3 lata wstecz od daty upublicznienia zapytania ofertowego od 3 klientów z branży gastronomicznej/cateringowej wraz z numerem telefonu do osoby kontaktowej.
 7. Zamówienie nie może być udzielone podmiotom i osobom, które w bezpośredni lub pośredni sposób wspierają działania wojenne Federacji Rosyjskiej lub są za nie odpowiedzialne i podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie następujących przepisów:
 - a) 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 229 z 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.
 - b) Ustawa z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. 2022 poz. 835).
 8. Zamawiający nie dopuszcza podwykonawstwa w zakresie realizacji zamówienia.

Warunki udziału Wykonawcy w postępowaniu zostaną sprawdzone na zasadzie „spełnia/nie spełnia” na podstawie złożonej oferty. Wykonawca, który nie spełnia warunków udziału w postępowaniu zostanie wykluczony a jego oferta odrzucona.

Z postępowania wykluczeni zostaną wykonawcy, wobec których wszczęto postępowania o ogłoszenie upadłości/ likwidacji.

V. KRYTERIUM OCENY OFERTY I WAGI PUNKTOWE PRZYPISANE DO POSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW DLA CZĘŚCI I-II

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

1. **Kryterium nr 1** - łączna cena netto oferty – waga kryterium: 50%
2. **Kryterium nr 2** – Gwarancja – waga kryterium: 20%
3. **Kryterium nr 3** – Czas reakcji serwisu - waga kryterium: 30%.

Sposób przyznawania punktacji:

Maksymalna liczba punktów jaką może zdobyć oferta Wykonawcy wynosi 10 punktów, w podziale na poszczególne kryteria (według ich wagi):

1. **Kryterium nr 1** – 5 punktów
2. **Kryterium nr 2** – 2 punkty
3. **Kryterium nr 3** – 3 punkty.

Oceniana oferta otrzyma liczbę punktów wynikających z kryteriów oceny oferty, które będą wyliczane następująco:

1. Kryterium nr 1 - łączna cena netto oferty

$$\text{Punkty} = \frac{\text{Wartość oferty najtańszej (w PLN)}}{\text{Wartość oferty badanej (w PLN)}} \times 5 \text{ pkt}$$

Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta w tym kryterium wynosi: 5 punktów. Cena musi zawierać wszystkie koszty Wykonawcy i opłaty związane z realizacją zamówienia.

Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, ze względu na fakt, że dwóch lub więcej oferentów uzyskało tyle samo punktów, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty do przedstawienia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować warunków gorszych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

2. Kryterium nr 2 – Gwarancja

W ramach niniejszego kryterium Wykonawca otrzyma odpowiednio punkty, wg. wskazanej w ofercie gwarancji (min. 36 miesięcy, max. 120 miesięcy)

$$\text{Punkty} = \frac{\text{Okres gwarancji w ofercie ocenianej (w miesiącach)}}{\text{Limit okresu gwarancji ustalony Z góry przez zamawiającego (w miesiącach)}} \times 2 \text{ pkt.}$$

Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta w tym kryterium wynosi: 2 punkty. Deklarację gwarancji Wykonawca składa w złożonej ofercie.

Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, ze względu na fakt, że dwóch lub więcej oferentów uzyskało tyle samo punktów, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty do przedstawienia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować warunków gorszych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

3. Kryterium nr 3 – Czas reakcji serwisu

W ramach niniejszego kryterium Wykonawca otrzyma odpowiednio punkty:

- a) powyżej 48 h – 0 pkt
- b) od 24 do 48 h – 1 pkt
- c) od 8 do 24 h – 2 pkt
- d) od 0 do 8 h – 3 pkt

Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta w tym kryterium wynosi: 3 punkty.
Deklarację doświadczenia Wykonawca składa w złożonej ofercie.

Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, ze względu na fakt, że dwóch lub więcej oferentów uzyskało tyle samo punktów, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty do przedstawienia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować warunków gorszych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

VI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy składać **wyłącznie poprzez** Bazę Konkurencyjności do dnia **27.12.2024 r.**

Oferta i dokumenty winny zostać przesłane w formie skanu oryginału dokumentu podpisanego przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy bądź jako dokumenty elektroniczne opatrzone podpisem elektronicznym (podpis kwalifikowany, podpis zaufany, podpis osobisty).

VII. SPOSÓB SKŁADANIA OFERTY

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawca może złożyć jedną ofertę na dowolną ilość części.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Ofertę składa się w formie pisemnej, w języku polskim wraz z oświadczeniami Wykonawcy. Wzór oferty oraz oświadczenia są dołączone do niniejszego zapytania.
4. Oferta powinna być:
 - a) opatrzona pieczęcią firmową
 - b) posiadać datę sporządzenia
 - c) zawierać adres lub siedzibę Wykonawcy, numer telefonu, NIP, adres e-mail
 - d) zawierać wymagane załączniki
5. Sposób komunikacji:
 - a) Pytania dotyczące postępowania należy przysyłać wyłącznie poprzez: Bazę Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) Zakładka „Pytania”.
 - b) Oferta w ramach postępowania musi zostać złożona poprzez: Bazę Konkurencyjności. (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) Zakładka „Oferty”.
 - c) Informacje wstępne:
Wszelka korespondencja powinna być kierowana na adres (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) Zakładka „Pytania”.
4. Oferta powinna zawierać cenę podaną w walucie PLN łącznie z obowiązującym podatkiem VAT.

5. Zamawiający w celu oceny czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia może zażądać od każdego Wykonawcy udzielenia w terminie 7 dni kalendarzowych szczegółowych wyjaśnień dotyczących zakresu oferty mającej wpływ na wysokość oferowanej ceny. W przypadku nieprzedstawienia na wniosek Zamawiającego wyjaśnień Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania a jego oferta odrzucona.
6. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem ofert.
7. W przypadku wątpliwości związanych z zawartością złożonych ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień lub uzupełnień.

VIII. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA I PODPISANIE UMOWY

1. Informacja o wynikach postępowania zostanie zamieszczona na stronie www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.
2. Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający wezwie niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta będzie uznana za najkorzystniejszą do zawarcia umowy.
3. 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.

IX. PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1. Jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego
2. Zostanie złożona po terminie składania ofert
3. Oferta nie będzie posiadała wszystkich wymaganych załączników
4. Nie będzie się odnosiła do kryteriów oceny ofert
5. Zaproponowane parametry techniczne nie będą zgodne z parametrami określonymi w zapytaniu ofertowym i załącznikach.

X. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od procedury wyboru Wykonawcy, unieważnienia zapytania, uznania, że postępowanie nie przyniosło oczekiwanego rezultatu bez podania przyczyny i konsekwencji prawnych i finansowych z tego wynikających, na każdym etapie postępowania.

Ponadto, Zamawiający może unieważnić postępowanie, gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia lub postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.

XII. WARUNKI DOKONANIA ZMIANY UMOWY

Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzenia Zapytania Ofertowego, w następujących przypadkach:

- a) w wyniku zaistnienia przyczyn, niezależnych od Zamawiającego oraz Wykonawcy (przy dochowaniu przez niego należytej staranności) skutkujących niemożliwością lub znacznymi opóźnieniami w realizacji zamówienia a w szczególności czasowy brak dostępności na rynku zasobów potrzebnych do realizacji przedmiotu zamówienia,

- b) wystąpienie siły wyższej, uniemożliwiającej wykonanie przedmiotu zamówienia w terminach określonych w umowie. „Siła wyższa” oznacza wydarzenia zewnętrzne, nieprzewidywalne, nieoczekiwane i poza kontrolą Stron, występujące po podpisaniu Umowy, a powodujące niemożliwość wywiązania się z Umowy,
- c) w przypadku zmian w harmonogramie realizacji projektu, w szczególności w przypadku wystąpienia konieczności wydłużenia/przesunięcia terminów realizacji poszczególnych zadań i etapów, spowodowana obiektywnymi czynnikami, niezależnymi od Zamawiającego i Wykonawcy, uniemożliwiającymi realizację zamówienia w pierwotnie określonych terminach, mającymi wpływ na jakość realizacji przedmiotu umowy,
- d) w przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych od Wykonawcy, na jego uzasadniony wniosek, pod warunkiem, że zmiana ta wynika z okoliczności, których Wykonawca nie mógł przewidzieć na etapie składania oferty i nie jest przez niego zawiniona,
- e) w przypadku konieczności wprowadzenia zmian, których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili zawarcia umowy, o czas niezbędny do wprowadzenia tych zmian,
- f) zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy,
- g) powstania rozbieżności lub niejasności w rozumieniu pojęć użytych w umowie, których nie będzie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej postanowień przez strony, przy jednoczesnym braku zmiany charakteru umowy;
- h) zmiana nie prowadzi do zmiany ogólnego charakteru umowy, a łączna wartość zmian jest mniejsza niż 140 000 EUR i jednocześnie jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie;
- i) zmiany dotyczą realizacji dodatkowych usług lub od dotychczasowego wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
- 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,
 - zmiana wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla zamawiającego,
 - wartość zmian nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- j) zmiana nie prowadzi do zmiany ogólnego charakteru umowy i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
- konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
 - wartość zmian nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- k) wykonawcę, któremu zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy wykonawca:
- w wyniku sukcesji, wstępując w prawa i obowiązki wykonawcy, w następstwie przejęcia, połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji, dziedziczenia lub nabycia dotychczasowego wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy, a także nie ma na celu uniknięcia stosowania zasady konkurencyjności, lub
 - w wyniku przejęcia przez zamawiającego zobowiązań wykonawcy względem jego podwykonawców – w przypadku zmiany podwykonawcy, zamawiający może zawrzeć umowę z nowym podwykonawcą bez zmiany warunków realizacji zamówienia z uwzględnieniem dokonanych płatności z tytułu dotychczas zrealizowanych prac.

XI. LISTA DOKUMENTÓW/OŚWIADCZEŃ WYMAGANYCH OD WYKONAWCY

1. Formularz ofertowy – załącznik 1 do Zapytania Ofertowego
2. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych – załącznik 2 do Zapytania Ofertowego
3. Oświadczenie o braku wykluczenia - załącznik 3 do Zapytania Ofertowego
4. Skany referencji

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego**FORMULARZ OFERTOWY**

(nazwa firmy, adres, NIP, osoba reprezentująca)

.....
.....
.....

w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu nrdotyczące postępowania
prowadzonego przez firmę Sangos Sp. Z o.o., Zofii Kossak 43, 43-436 Górki Wielkie, NIP: 5482657013
na **zakup i dostawę**:

**CZĘŚĆ I Wyposażenia gastronomicznego - catering: cyrkulator zanurzeniowy, pakowarka
próżniowa, termos, zgrzewarka.**

**CZĘŚĆ II Lodówki z szufladami, kotleciarki, zmywarki i okapu kuchennego wraz z wentylacją oraz
usługą szkoleniową z obsługi sprzętu.**

CZĘŚĆ III Pieca konwekcyjno – parowego.

składam/składamy niniejszą ofertę:

KRYTERIUM I: CENA

1. Cena netto Wyposażenie gastronomiczne - catering: cyrkulator zanurzeniowy, pakowarka
próżniowa, termos, zgrzewarka.

..... zł

2. Cena netto Lodówka z szufladami, kotleciarka, zmywarka i okap kuchenny wraz z wentylacją
oraz usługą szkoleniową z obsługi sprzętu.

..... zł

3. Cena netto Piec konwekcyjno – parowy.

..... zł

**w przypadku składania oferty częściowej niepotrzebne skreślić*

KRYTERIUM II: OKRES GWARANCJI

Wykonawca oferuje okres rękojmi:	
----------------------------------	--

Brak wskazania liczby miesięcy będzie interpretowane przez zamawiającego jako wskazanie mniejszego niż 36 miesięcy okresu rękojmi i skutkować będzie przyznaniem 0 pkt w ramach przedmiotowego kryterium. Wskazanie więcej niż jednego okresu rękojmi skutkować będzie odrzuceniem oferty, jako niezgodnej z treścią zapytania ofertowego.

KRYTERIUM III: czas reakcji serwisu

Czas reakcji serwisu (w godzinach):	
-------------------------------------	--

Brak wskazania liczby godzin będzie interpretowane przez zamawiającego jako wskazanie reakcji serwisu powyżej 48 godzin i skutkować będzie przyznaniem 0 pkt w ramach przedmiotowego kryterium.

OŚWIADCZENIA:

1. Przedmiotowe zamówienie zobowiązujemy się wykonać zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym nr
2. Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego nr udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.
4. W razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.

Data:.....

.....
*dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem
elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem
osobistym przez osobę lub osoby umocowane do
złożenia podpisu w imieniu wykonawcy*

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego**OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ POMIĘDZY PODMIOTAMI WSPÓŁPRACUJĄCYMI**

(nazwa firmy, adres, NIP, osoba reprezentująca)

.....
.....
.....

przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego przez firmę Sangos Sp. Z o.o.,
Zofii Kossak 43, 43-436 Górk Wielkie, NIP: 5482657013 na **zakup i dostawę**:

CZĘŚĆ I Wyposażenia gastronomicznego - catering: cyrkulator zanurzeniowy, pakowarka próżniowa, termos, zgrzewarka.

CZĘŚĆ II Lodówki z szufladami, kotleciarki, zmywarki i okapu kuchennego wraz z wentylacją oraz usługą szkoleniową z obsługi sprzętu.

CZĘŚĆ III Pieca konwekcyjno – parowego.

oświadczam, iż podmiot składający ofertę nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

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 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
- d) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- e) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- f) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- g) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Pomiędzy Zamawiającym a Oferentem nie istnieją wymienione powyżej powiązania.

Data:.....

.....

*dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem
elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem
osobistym przez osobę lub osoby umocowane do
złożenia podpisu w imieniu wykonawcy*

Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego**OŚWIADCZENIE O BRAKU WYKLUCZENIA**

(nazwa firmy, adres, NIP, osoba reprezentująca)

.....
.....
.....

przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego przez firmę Sangos Sp. Z o.o.,
Zofii Kossak 43, 43-436 Górk Wielkie, NIP: 5482657013 na **zakup i dostawę**:

CZĘŚĆ I Wyposażenia gastronomicznego - catering: cyrkulator zanurzeniowy, pakowarka próżniowa, termos, zgrzewarka.

CZĘŚĆ II Lodówki z szufladami, kotleciarki, zmywarki i okapu kuchennego wraz z wentylacją oraz usługą szkoleniową z obsługi sprzętu.

CZĘŚĆ III Pieca konwekcyjno – parowego.

oświadczam, że:

- Podmiot składający ofertę nie jest podmiotem ani organem, co do którego art. 51 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 229 z 31.7.2014, str. 1), 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) zakazuje udzielania bezpośredniego lub pośredniego wsparcia, w tym udzielania finansowania i pomocy finansowej lub przyznawania jakichkolwiek innych korzyści w ramach programu Unii, Euratomu lub krajowego programu państwa członkowskiego oraz umów w rozumieniu rozporządzenia (UE, Euratom) 2018/1046, tj. podmiotem ani organem z siedzibą w Rosji, który byłby w ponad 50 % własnością publiczną lub był pod kontrolą publiczną
- Podmiot składający ofertę nie jest podmiotem ani organem, którego dotyczyłyby jakiegokolwiek sankcje lub ograniczenia przewidziane w Rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczące środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy (DZ. U. UE L 134 z 20.05.2006 r., s. 1, z późn. zm.),
- Podmiot składający ofertę nie jest podmiotem ani organem, którego dotyczyłyby jakiegokolwiek sankcje lub ograniczenia przewidziane w Rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do

działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających (Dz. U. UE L 78 z 17.03.2014 r., s. 6, z późn. zm.),

- Podmiot składający ofertę nie jest podmiotem ani organem, którego dotyczyłyby jakiegokolwiek sankcje lub ograniczenia przewidziane w Komunikacie Komisji „Tymczasowe kryzysowe ramy środków pomocy państwa w celu wsparcia gospodarki po agresji Rosji wobec Ukrainy” (Dz. U. UE C 131 z 24.03.2022 r., s. 1),
- Podmiot składający ofertę nie jest podmiotem ani organem, którego dotyczyłyby jakiegokolwiek sankcje lub ograniczenia przewidziane w ustawie z dnia 13.04.2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 poz. 835),

Data:.....

.....
*dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem
elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem
osobistym przez osobę lub osoby umocowane do
złożenia podpisu w imieniu wykonawcy*