

Zapytanie ofertowe**1. Zamawiający:**

Gmina Sabnie, ul. Główna 73, 08-331 Sabnie

NIP 823 15 60 068

E-mail: sekretariat@sabnie.pl

tel. 25 787 41 93, fax 25 787 42 49

reprezentowana przez Wójta Gminy Sabnie

zaprasza do złożenia oferty na zadanie pn:

„Posiłek w szkole i w domu” – dostawa wyposażenia kuchni w Szkole Podstawowej im. Heleny Mniszek w Sabniach.

Udzielenie zamówienia o wartości szacunkowej poniżej 30 000 EURO realizowane zgodnie z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843).

Opis przedmiotu zamówienia:

2. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest dostawa urządzeń i wyposażenia kuchni dla placówki szkolnej w Sabniach.

Zadanie realizowane jest przy wsparciu finansowym w ramach Rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”.

Wyposażenie kuchni, jeżeli stanowi materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, musi odpowiadać wymaganiom ogólnym określonym w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004 r. str. 4 oraz Dz. Urz. UE L 188 z 18.07.2009, str. 4) oraz:

- 1) posiadać deklarację CE;
- 2) być fabrycznie nowe i wolne od obciążeń prawami osób trzecich;
- 3) posiadać dołączone niezbędne instrukcje i materiały dotyczące użytkowania sporządzone w języku polskim;
- 4) posiadać okres gwarancji udzielonej przez producenta lub dostawcę nie krótszy niż 2 lata.

Wyposażenie, które nie stanowi materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, musi spełniać powyższe wymagania z wyłączeniem obowiązku posiadania deklaracji CE.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

L.p.	Rodzaj planowanego wyposażenia lub usługi związanych z realizacją zadania	Specyfikacja - opis	Liczba jednostek
1	Piec konwekcyjny z zaparowaniem 7xGN1/1 elektryczny, sterowanie manualne	Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny, wytwarzanie pary poprzez natrysk, komora w całości spawana, wyświetlacz kolorowy LCD-TFT, wbudowana książka z przepisami, min. 4 prędkości wentylatora, 4 punktowa sonda rdzenia, min. 4 automatyczne programy mycia, opcja pieczenia nocnego	1 szt.
2	Podstawa pod piec	stal nierdzewna, z przewodnikami na blachy GN	1 szt.

3	Termos stalowy z kranem V 30 l	stal nierdzewna, silikonowa uszczelka, zamykany na zatrzaski, wentyl odpowietrzający, do zimnych i gorących potraw, podwójne ścianki termosu i ergonomiczne uchwyty	1 szt.
4	Blender barowy elektroniczny panel sterowania V 1.4 l	Kielich wykonany ze szkła do blendowania gorących i zimnych składników, płynna regulacja prędkości pracy i praca pulsacyjna, ostrza wykonane ze stali nierdzewnej, ząbkowane ostrza rozdrabniają najtwardsze składniki	1 szt.
5	Kuchnia gazowa 4-palnikowa 700 mm 20.5 Kw G30	Stal nierdzewna AISI 304/AISI 430, bez piekarnika, ruszty żeliwne, palniki koronowe, nóżki z regulacją wysokości, zabezpieczenie przeciwywpywowe,	1 szt.
6	Garnek stalowy do duszenia z pokrywką 360 mm V 11.2 l	stal nierdzewna, wzmocnione uchwyty, dno warstwowe	2 szt.
7	Patelnia aluminiowa nieprzywierająca 400 mm	patelnia aluminiowa pokryta teflonową powłoką nieprzywierającą, rączka wykonana ze stali epoksydowanej	2 szt.
8	Widelec stołowy L 190 mm	stal nierdzewna, gr. 1,8mm	48 szt.
9	Łyżeczka do herbaty L 135 mm	stal nierdzewna, gr. 1,8mm	48 szt.
10	Wiadro stalowe 305 mm V 15 l	stal nierdzewna, odkładany uchwyt	2 szt.
11	Pokrywka stalowa do wiadra z poz. 10	stal nierdzewna, uchwyt do podnoszenia(tak)	2 szt.
12	Widelec do przewracania L 500 mm	stal nierdzewna, uchwyt do zwieszania	2 szt.
13	Widelec do serwowania	stal nierdzewna	2 szt.
14	Talerz płytki 255 mm	biała, gładka porcelana, możliwość mycia w zmywarce,	48 szt.
15	Talerz głęboki 240 mm	biała, gładka porcelana, możliwość mycia w zmywarce,	48 szt.
16	Talerz płytki 200 mm	biała, gładka porcelana, możliwość mycia w zmywarce,	48 szt.
17	Waza do zupy V 3 l	Stal nierdzewna, z wycięciem na chochlę, można myć w zmywarkach	8 szt.
18	Termos stalowy V 15 l	stal nierdzewna, silikonowa uszczelka, zamykany na zatrzaski, wentyl odpowietrzający, do zimnych i gorących potraw, podwójne ścianki termosu i ergonomiczne uchwyty	1 szt.
19	Wózek kelnerski z tworzywa 3-półkowy	Polipropylen, 3-półki z rantami, 4 skrętne kółka (2 z hamulcami), zaokrąglone rączki po obu stronach	1 szt.
20	Termos stołowy V 2,0 l	Stal nierdzewna, podwójne ścianki, pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu	3 szt.

21	Termos stołowy z przyciskiem	Stal nierdzewna, podwójne ścianki, pokrywka z przyciskiem (pompką) wykonana z polipropylenu	3 szt.
22	Warnik dwuściankowy	Stal nierdzewna, izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik, termostat z regulacją temperatury do 110°C ,	1 szt.
23	Maszynka do mielenia mięsa P 0.8 U 230 V	Obudowa z satynowanego aluminium, kołek dociskowy, 3 sitka w zestawie, rewers	2 szt.
24	Stół z basenem 1-komorowym spawany 600x600x850 mm h=300 mm (900x800x400)	Komora basenu wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304, nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego, wykonanie spawane, rant tylny, otwór pod baterię i syfon	1 szt.
25	Mikser ręczny P 0.44 Kw U 230 V	Obudowa z tworzywa ergonomiczna, ramię ubijające (podwójna różga) i miksujące + wieszak, silnik wentylowany,	1 szt.
26	Szafa chłodnicza 2-drzwiowa 900 l	Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat, automatyczne odparowanie skroplin, chłodzenie wymuszone, izolacja 50 mm (C5H10), samozamykające się drzwi z zamkiem, 4 kółka (2 z hamulcami), czynnik chłodzący R134a, 6 półek,	1 szt.
27	Bateria zmywakowa stojąca	Stołowa, 2 otworowa, ze stali nierdzewnej, ze spryskiwaczem i wylewką	1 szt.
28	Stół z basenem jednokomorowym 1000x600x850	Komora basenu wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304, nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego, wykonanie spawane, rant tylny, otwór pod baterię i syfon	1 szt.
29	Stół stołówkowy	6 os, np. 120X80 – 4 sztuki rozmiar 4 i 160X80 6 sztuk rozmiar 5 i 1 rozmiar 6)	11 szt.
30	Krzesło stołówkowe	Rozmiar 4 – 24 szt. 36 sztuk rozmiar 5 i 6 sztuk rozmiar 6;	66 szt.
31	Farba – emulsja biała	Do kuchni i stołówki	10 szt. (wiadro 10l)
32	Płytki	Glazura i terakota	60 m
33	Klej do płytek	wysokoelastyczny	15 worek
34	Tynk mozaikowy	Do uzgodnienia z Inwestorem	11 -wiadro 15kg
35	Grunt	przed malowaniem na ściany i pod płytki.	4 wiadro 10l
36	Moskitiery	Do uzgodnienia z Inwestorem	3 szt.
37	Kontener okrągły 120 l	wykonany z wytrzymałego tworzywa, rowki do zamocowania worków, ergonomiczne uchwyty, podwójna wzmocniona podstawa, wzmocniona	2 szt.

		wewnętrzna konstrukcja	
38	Pokrywa do kontenera 120l	wykonana z wytrzymałego tworzywa,	2 szt.
39	Pojemnik na odpady poj. 60l	wykonany z wytrzymałego tworzywa, ergonomiczne uchwyty	1 szt.
40	Pokrywa do kontenera 60 l	wykonana z wytrzymałego tworzywa,	1 szt.
41	Pojemnik na odpady z pedałem, poj. około 70l	wykonany z wytrzymałego tworzywa z klapą i pedałem	1 szt.
42	Rolety	do stołówki	5 szt.
43	Kubek do gorących napojów	Szko hartowane, z uchwytem	100 szt.
44	Kotłociarka	Stal nierdzewna, przystawka do zmiękczenia mięsa wołowego i wieprzowego, silnik chłodzony wentylatorem, 4 gumowe nóżki	1 szt.
45	Kuchnia gazowa wolnostojąca	Stal nierdzewna AISI 304/AISI 430, bez piekarnika, ruszty żeliwne, płomień pilotowy palników, nóżki z regulacją wysokości, tzw. płomień oszczędnościowy,	1 szt.
46	Garnek do duszenia z pokrywką, niski, poj. około 32l	Satynowana stal nierdzewna; wielowarstwowego, kapsułowe dno; nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane i nitowane uchwyty; pokrywa w komplecie	1 szt.
47	Miska – stal polerowana, poj. 8-12l	Stal nierdzewna, polerowana, z rantem	4 szt.
48	Wanna przedczakowa z uchwytem, śr. około 450mm	Stal nierdzewna satynowana, 2 uchwyty, perforowane ścianki i dno	1 szt.
49	Robot planetarny	Srebrna obudowa, podświetlane pokrętko Szczotkowana misa (6,7 l) z błyszczącym rantem Gniazdo wolnych obrotów typu TWIST Gniazdo szybkich obrotów Płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna Funkcja delikatnego mieszania Przycisk otwierania ramienia umieszczony z tyłu W zestawie: 3 mieszadła ze stali nierdzewnej SYSTEM PRO: mieszadło K, różga i spiralny hak Szklany blender Thermo Resist KAH358NS 1,6l Pojedyncza osłona przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem	1 szt.
50	Maszynka do krojenia ziemniaków	Noże ze stali nierdzewnej, 3 kratownice, ostrze do krojenia na 8 części, nóżki z przyssawkami	1 szt.
51	Zmywarka kapturowa	Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304, ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej na dole i u góry, bojler, do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN, sterowanie elektromechaniczne	1 szt.

52	Krajalnica do wędlin i sera, min. średnica noża 220mm	Korpus wykonany z lakierowanego aluminium, wentylowany silnik, regulowane nóżki, ostrzałka, wyposażona w nieprzywierający nóż, osłona noża, taca podawcza oraz ruchoma ścianka wykonane są z anodowanego aluminium osłona noża pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu produktów, ręczna regulacja grubości plastrów do 10mm	1 szt.
53	Pojemnik GN 1/1 150 mm	stal nierdzewna, do temperatury od -40°C do 300°C	5 szt.
54	Pojemnik GN 1/1 40 mm	stal nierdzewna, do temperatury od -40°C do 300°C	7 szt.
55	Pojemnik GN 1/1 100 mm	stal nierdzewna, do temperatury od -40°C do 300°C	5 szt.
56	Obieraczka do ziemniaków (do 12 kg) z separatorem	wykonanie stalowo-aluminiowe, wyłącznik bezpieczeństwa, wodoodporny panel sterujący, odpływ boczny lub pionowy dolny, rewizja postępu cyklu pracy, stałe podłączenie do wody, zasilanie 400V	1 szt.
57	Ostrzałka do noży elektryczna	materiał ostrzałki diament (mikrometryczny rozmiar drobin, monokrystaliczny) Kamień ceramiczny stopnie ostrzenia - ostrza gładkie: 2 stopnie (szlifowanie, polerowanie precyzyjne) szlif falisty: 1 stopień właściwości- płytka magnetyczna do wytapywania drobinek powstających podczas szlifowania , antypoślizgowe nóżki, Materiał -tworzywo sztuczne	1 szt.

Rozwiązania równoważne – jeżeli w zapytaniu ofertowym znajdują się wskazania przykładowych systemów czy typów rozwiązań materiałowych, urządzeń lub produktów należy przyjąć, że Zamawiający podając taki opis, dopuszcza zastosowanie innych systemów, typów rozwiązań materiałowych, urządzeń lub produktów/materiałów, które posiadają parametry techniczne, jakościowe i estetyczne równoważne ze wskazanymi w ww. dokumentacji. Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne pod warunkiem spełnienia tego samego poziomu estetycznego, technologicznego, wydajnościowego i funkcjonalnego założonego w ww. dokumentach. Poprzez pojęcie równoważny należy rozumieć systemy, technologie, urządzenia bądź materiały/produkty gwarantujące realizację robót zgodnie z ww dokumentami oraz zapewniające uzyskanie parametrów estetycznych, jakościowych i technicznych nie gorszych od założonych w ww dokumentacji.

Zastosowane przez Wykonawcę materiały, wyroby lub rozwiązania równoważne muszą być co najmniej:

- o tej samej wytrzymałości i trwałości, o tym samym poziomie estetyki (wyroby),
- o parametrach technicznych opisanych w dokumentacji projektowej (wzorzec jakościowy),
- spełniać te same funkcje, wymagania bezpieczeństwa konstrukcji, bhp, ppoż,
- posiadać stosowne dokumenty dopuszczające do stosowania (atesty, aprobaty techniczne, certyfikaty).

Wykonawca musi udowodnić Zamawiającemu, że proponowany materiał, wyrób, technologia lub rozwiązanie jest równoważne przedstawiając wszelkie dokumenty, obliczenia, opinie, karty katalogowe, atesty, zdjęcia itp. potwierdzające równoważność.

Informacje dodatkowe:

- a) wizja lokalna – każdy z wykonawców ma możliwość dokonania wizji lokalnej celem sprawdzenia warunków dostawy, warunków związanych z wykonywaniem dostaw będących przedmiotem zamówienia oraz celem uzyskania informacji przydatnych do przygotowania oferty, koszt ewentualnej wizji lokalnej poniesie Wykonawca;
- b) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca złożył wraz z ofertą certyfikaty oraz karty katalogowe urządzeń. W postępowaniu mogą brać udział Wykonawcy, którzy:
- 1) Posiadają uprawnienia w zakresie prowadzenia działalności związanej z realizacją przedmiotu zamówienia.
 - 2) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
 - 3) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył wszystkie montowane urządzenia wraz z certyfikatami zgodnie z obowiązującymi normami.
3. Termin realizacji zamówienia: do **30 września 2020 r.**
4. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

Kryterium:	Waga:
cena	100 %
R a z e m :	100%

Jako minimalny okres gwarancji i rękojmi Zamawiający wskazuje (wymaga) 24 miesiące licząc od dnia odbioru końcowego przedmiotu umowy. Okres gwarancji musi być równy okresowi rękojmi. Wykonawca nie może zaoferować okresu gwarancji krótszego niż 24 miesiące. W przypadku wskazania w formularzu ofertowym okresu krótszego niż 24 miesiące oferta zawierająca zapis zostanie odrzucona przez Zamawiającego.

5. Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z wykonawcami jest:

Mirosław Sobieski i Renata Piwko

tel. 25 787 41 93

fax. 25 787 42 49

w godz. pomiędzy 7:45 a 15:45

6. Zasady i formy przekazywania oświadczeń, wniosków i innych:

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie.

- 1) Pytania muszą być skierowane na adres: Gmina Sabnie, ul. Główna 73, 08-331 Sabnie,
- 2) Inne dopuszczalne formy porozumiewania się z Wykonawcami: Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się faksem lub drogą elektroniczną - sekretariat@sabnie.pl.
- 3) Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych za pomocą faksu lub drogą elektroniczną.
- 4) Wymagany termin ważności oferty: Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
- 5) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego zapytania ofertowego.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania ofertowego w przypadku, gdy cena oferty najkorzystniejszej przekroczy wysokość środków finansowych jakie Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 8) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- 9) Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.
- 10) Jeżeli wybór oferty będzie niemożliwy, z uwagi na fakt, że zostały złożone oferty o takiej samej

cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia ofert dodatkowych.

11) Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej, spełniającej kryteria zamówienia, która oferuje najniższy koszt wykonania zadania.

12) Niekompletne oferty nie będą brały udziału w postępowaniu.

7. W ofercie należy uwzględnić wszystkie koszty związane z realizacją zadania. **Należy sporządzić kalkulację cenową na poszczególne elementy zamówienia jako załącznik do oferty.**

8. Szczególne warunki wymagane od wykonawców (jeżeli dotyczy):

Warunki, które powinien spełniać wykonawca ubiegający się o zamówienie:

Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

Wymagana jest należyta staranność Wykonawcy przy realizacji zamówienia.

Wykonawca powinien posiadać:

- 1) prawo do wykonania określonej działalności lub czynności w zakresie przedmiotu zamówienia;
- 2) znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- 3) dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

9. Oferty należy składać do dnia **29 lipca 2020 r. do godz. 10:00**

- w Urzędzie Gminy Sabnie, ul. Główna 73 - sekretariat
 - za pośrednictwem poczty tradycyjnej na adres - Urząd Gminy Sabnie, ul. Główna 73, 08-331 Sabnie
10. Oferta powinna być podpisana przez osobę/y upoważnioną do występowania w imieniu Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną we właściwym rejestrze, bądź innym dokumencie właściwym dla formy organizacyjnej Wykonawcy lub wskazaną w pełnomocnictwie rodzajowym lub szczegółowym.

Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone Wykonawcom.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty/opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

11. Miejsce oraz termin otwarcia ofert:

- Otwarcie ofert nastąpi w dniu **29 lipca 2020 r. do godz. 10:20** w sali konferencyjnej Urzędu Gminy Sabnie, ul. Główna 73, 08-331 Sabnie.
- Wykonawcy zostaną powiadomieni o wyborze najkorzystniejszej oferty za pośrednictwem strony internetowej - www.sabnie.pl.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo, że nie jest zobligowany do wyboru jakiejkolwiek oferty a złożenie nie stanowi podstawy do wystąpienia z jakimkolwiek roszczeniem wobec Zamawiającego ze strony podmiotu, który złożył ofertę.

12. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

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:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Sabnie, ul. Główna 73, 08-331 Sabnie
- inspektorem ochrony danych osobowych w Gminie Sabnie jest Stefan Książek;
- 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 usługi, nazwa : „Posiłek w szkole i w domu” – dostawa wyposażenia kuchni w Szkole Podstawowej im. Heleny Mniszek w Sabniach”, numer: RIŚ.271.1.16.2020, prowadzonym w trybie zapytania cenowego;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania.

- 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;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

Oświadczenie wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z RODO

Wykonawca ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego jest zobowiązany do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych związanych z udziałem w postępowaniu. Do obowiązków tych należą m.in. obowiązki wynikające z RODO¹⁾, w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w **art. 13 RODO** względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te wykonawca bezpośrednio pozyskał. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (vide: art. 13 ust. 4).

Ponadto wykonawca będzie musiał wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z **art. 14 RODO** względem osób fizycznych, których dane przekazuje zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

Oświadczenie wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia przez niego obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO, zostało ujęte przez zamawiającego we wzorze formularza ofertowego.

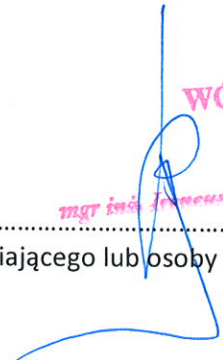
Załączniki

Załączniki składające się na integralną część zapytania cenowego:

- 1) Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do zapytania,
- 2) Kalkulacja cenowa

.....
(podpis Kierownika Zamawiającego lub osoby upoważnionej)

WÓJT
MGR inż. Jacek Piotr Wójcik



¹ rozporządzenie 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).

Numer sprawy: RIŚ.271.1.16.2020

FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY
dla zamówienia
o wartości nieprzekraczającej równowartości 30.000 euro

Dane dotyczące wykonawcy

Nazwa.....
Adres.....
Województwo.
Nr telefonu/faks.....
Adres poczty elektronicznej.....
Numer NIP.....
Numer REGON.....

Dane dotyczące zamawiającego

Gmina Sabnie

ul. Główna 73, 08-331 Sabnie

Nawiązując do zapytania ofertowego na zadanie pn. „Posiłek w szkole i w domu” – dostawa wyposażenia kuchni w Szkole Podstawowej im. Heleny Mniszek w Sabniach” oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie, zgodnie z przedmiarem robót, za kwotę:

Nettozł (słownie złotych.....)

podatek VATzł (słownie złotych.....)

bruttozł (słownie złotych.....)

Cena ofertowa uwzględnia wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia, np. upusty czy rabaty. Niedopuszczalne jest przy podawaniu ceny wprowadzanie zapisów typu : "na podane ceny udzielam 10% rabatu". Tak podany zapis nie będzie uwzględniony przez Zamawiającego przy ocenie ofert.

Oświadczam, że:

- Wykonam zamówienie w terminie: do 30 września 2020 r.
- Przyjmujemy do realizacji postawione przez Zamawiającego w zapytaniu cenowym warunki.
- Posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz ludzi zdolnych do wykonania zamówienia.
- Zapoznaliśmy się z zapytaniem cenowym wraz z załącznikami, nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy niezbędne informacje konieczne do właściwego przygotowania oferty.
- Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni licząc od upływu terminu do złożenia oferty.
- Wyrażam zgodę na propozycję, że sprawy sporne będą rozstrzygane przez sąd miejscowo i

rzeczowo właściwy dla Zamawiającego.

- Osobą desygnowaną do kontaktów z Zamawiającym w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia będzie

p.:; nr telefonu:, adres e-mail:

.....

- Zobowiązujemy się w przypadku wybrania naszej oferty do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.

Oświadczenie wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

¹⁾ rozporządzenie 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).

* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia nastąpi przez jego wykreślenie).

Dokumenty:

(Dokumenty mogą być składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę).

Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam :

- Oferta Wykonawcy
- Kosztorys cenowy

.....dnia

(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela wykonawcy

Kosztorys cenowy

L.p.	Rodzaj planowanego wyposażenia lub usługi związanych z realizacją zadania	Liczba jednostek	Cena jednostkowa	Wartość w zł
1	Piec konwekcyjny z zaparowaniem 7xGN1/1 elektryczny, sterowanie manualne	1 szt.		
2	Podstawa pod piec	1 szt.		
3	Termos stalowy z kranem V 30 l	1 szt.		
4	Blender barowy elektroniczny panel sterowania V 1.4 l	1 szt.		
5	Kuchnia gazowa 4-palnikowa 700 mm 20.5 Kw G30	1 szt.		
6	Garnek stalowy do duszenia z pokrywką 360 mm V 11.2 l	2 szt.		
7	Patelnia aluminiowa nieprzywierająca 400 mm	2 szt.		
8	Widelec stołowy L 190 mm	48 szt.		
9	Łyżeczka do herbaty L 135 mm	48 szt.		
10	Wiadro stalowe 305 mm V 15 l	2 szt.		
11	Pokrywka stalowa do wiadra z poz. 10	2 szt.		
12	Widelec do przewracania L 500 mm	2 szt.		
13	Widelec do serwowania	2 szt.		
14	Talerz płytki 255 mm	48 szt.		
15	Talerz głęboki 240 mm	48 szt.		
16	Talerz płytki 200 mm	48 szt.		
17	Waza do zupy V 3 l	8 szt.		
18	Termos stalowy V 15 l	1 szt.		
19	Wózek kelnerski z tworzywa 3-półkowy	1 szt.		
20	Termos stołowy V 2,0 l	3 szt.		
21	Termos stołowy z przyciskiem	3 szt.		
22	Warnik dwuściankowy	1 szt.		
23	Maszynka do mielenia mięsa P 0.8 U 230 V	2 szt.		
24	Stół z basenem 1-komorowym spawany 600x600x850 mm h=300 mm (900x800x400)	1 szt.		
25	Mikser ręczny P 0.44 Kw U 230 V	1 szt.		

26	Szafa chłodnicza 2-drzwiowa 900 l	1 szt.		
27	Bateria zmywakowa stojąca	1 szt.		
28	Stół z basenem jednokomorowym 1000x600x850	1 szt.		
29	Stół stołówkowy	11 szt.		
30	Krzesło stołówkowe	66 szt.		
31	Farba – emulsja biała	10 szt. (wiadro 10l)		
32	Płytki	60 m		
33	Klej do płytek	15 worek		
34	Tynk mozaikowy	11 -wiadro 15kg		
35	Grunt	4 wiadro 10l		
36	Moskitiery	3 szt.		
37	Kontener okrągły 120 l	2 szt.		
38	Pokrywa do kontenera 120l	2 szt.		
39	Pojemnik na odpady poj. 60l	1 szt.		
40	Pokrywa do kontenera 60 l	1 szt.		
41	Pojemnik na odpady z pedałem, poj. około 70l	1 szt.		
42	Rolety	5 szt.		
43	Kubek do gorących napojów	100 szt.		
44	Kotłociarka	1 szt.		
45	Kuchnia gazowa wolnostojąca	1 szt.		
46	Garnek do duszenia z pokrywką, niski, poj. około 32l	1 szt.		
47	Miska – stal polerowana, poj. 8-12l	4 szt.		
48	Wanna przecedzakowa z uchwytem, śr. około 450mm	1 szt.		
49	Robot planetarny	1 szt.		
50	Maszynka do krojenia ziemniaków	1 szt.		
51	Zmywarka kapturowa	1 szt.		
52	Krajalnica do wędlin i sera, min. średnica noża 220mm	1 szt.		
53	Pojemnik GN 1/1 150 mm	5 szt.		

54	Pojemnik GN 1/1 40 mm	7 szt.		
55	Pojemnik GN 1/1 100 mm	5 szt.		
56	Obieraczka do ziemniaków (do 12 kg) z separatorem	1 szt.		
57	Ostrzałka do noży elektryczna	1 szt.		