

Bodzentyn, dn. 17.06.2021 r.

BZP.271.30.2021

ZAPYTANIE OFERTOWE

na realizację zamówienia o wartości przekraczającej kwotę 80 000,00 zł netto jednak nie przekraczającej 130 000,00 zł netto

Dostawa sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Gmina Bodzentyn

ul. Suchedniowska 3

26 - 010 Bodzentyn

NIP: 6572515240

tel.: 41 3115010, 41 3115511

faks: 41 3115 114

Odbiorca:

Szkoła Podstawowa w Bodzentynie im. Antoniego Wacińskiego

Rynek Górny 11, 26-010 Bodzentyn

spbodzentyn1@wp.pl

2. Tryb udzielenia zamówienia:

W związku z tym, że wartość zamówienia nie przekracza kwoty 130 000,00 zł netto, postępowanie o udzielenie zamówienia przeprowadzono zgodnie z Zarządzeniem nr 11/2021 Burmistrza Miasta i Gminy Bodzentyn z dnia 01.02.2021 r. w sprawie wydatkowania środków finansowych w Urzędzie Miasta i Gminy w Bodzentynie dla zamówień o wartości 130 000,00 zł netto, do których nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2019 r. poz. 2019 z późn. zmianami)

3. Przedmiot zamówienia

Zamawiający zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na dostawę sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”, zgodnie z następującą specyfikacją:

Rodzaj i ilość sprzętu

Lp.:	Nazwa urządzenia	szt.
1	Piec konwekcyjno parowy 6GN1/1	1
2	Komplet pojemników GN1/1	1
3	Szafka meblowa ze stali nierdzewnej	1
4	Patelnia uchylna 60l	2
5	Akcesoria gastronomiczne (komplet blach do smażenia jaj, ruszt do pieczenia całych kurczaków, ruszt rilsan GN2/1 z przewodnicami, przewodnice do GN1/1)	1
6	Maszynka do mielenia mięsa	2
7	Szafa mroźnicza 400l	1
8	Taboret elektryczny	2
9	Trzon elektryczny nadstawkowy 6 płyt grzewczych	1
10	Podstawa otwarta ze stali nierdzewnej	1
11	Stół do jadalni 80x80 cm	15
12	Krzeseł do jadalni	60
13	Kubek do napojów gorących	100
14	Akcesoria kuchenne (zestaw pojemników na sztućce, zestaw koszy na talerze, dozowniki detergentu, zestaw desek do krojenia)	1

W ramach dostawy urządzeń wykonawca musi zapewnić transport urządzeń we wskazane przez Zamawiającego miejsce (szkoła) oraz montaż i instalację dostarczonego sprzętu.

4. Warunki udziału w zapytaniu ofertowym.

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

- a. Wykona przedmiot zamówienia w terminie.
- b. Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT.
- c. Jest w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
- d. Posiada wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym tj. wykaże, iż w ciągu ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy to w tym okresie, Wykonawca wykonał przynajmniej jedną dostawę wyposażenia dla profesjonalnej gastronomii obejmującej swym zakresem m.in. dostawę pieca konwekcyjno parowego, zmywarki kapturowej, trzonu kuchennego o wartości nie mniejszej niż 100 000 złotych.
- e. Serwis gwarancyjny Wykonawca świadczył będzie zgodnie z ISO 9001:2015 – dołączyć dokument potwierdzający spełnienie niniejszego warunku,
- f. Oferowany piec konwekcyjno parowy posiada czterogwiazdkową certyfikację ergonomii i używalności Instytutu Ergocert – dołączyć potwierdzenie spełnienia niniejszego warunku.

Zamawiający nie przewiduje procedury uzupełniania przedmiotowych środków dowodowych.

5. Opis sposobu przygotowania oferty.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

a) oferta wg załączonego wzoru w formie oryginału (*Załącznik nr 1- formularz ofertowy*) lub skanu zgodnie do Opisu Przedmiotu Zamówienia (załącznik 2).

b) oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu i braku powiazań kapitałowych z Wykonawcą (*Załącznik nr 3*).

c) oświadczenie RODO (*Załącznik nr 4*)

6. Miejsce oraz termin składania ofert.

Oferta powinna być dostarczona osobiście lub przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera - pod adres: Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bodzentynie Szkoła Podstawowa im. Antoniego Wacińskiego, ul. Rynek Górny 11, 26-010 Bodzentyn lub wysłana mailowo na adres spbodzentyn1@wp.pl - **do dnia 24.06.2021 r. do godz. 12.00** (decyduje data wpływu).

Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

7. Termin wykonania zamówienia.

45 dni od podpisania umowy.

8. Ocena oferty.

Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej spośród ofert spełniających wymagania podmiotowe i przedmiotowe z zastosowaniem kryterium 100% cena brutto oferty.

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która w sumie uzyska największą ilość punktów w ostatecznej ocenie punktowej.

Oferty zostaną ocenione za pomocą systemu punktowego. Maksymalna ilość punktów -100 otrzyma oferta wykonawcy, który zaproponuje najniższą cenę brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, natomiast oferty pozostałych wykonawców otrzymają odpowiednio mniejsza ilość punktów zgodnie

z poniższym wzorem:

$$P = C_n / C_b * 100\%$$

gdzie:

P - liczba punktów przyznanych Wykonawcy

C_n - najniższa zaoferowana cena

C_b - cena oferty badanej

Cena musi obejmować wszystkie koszty, w tym: koszty bezpośrednie robocizny, materiałów, zakupu, pracy sprzętu i transportu technologicznego, koszt montażu i demontażu oznakowania miejsca robót oraz koszty pośrednie i zysku.

9. Zamawiający zastrzega sobie **możliwość unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny**. W takiej sytuacji Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności względem Wykonawcy, w tym odszkodowawczej.

10. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty.

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi mailowo.

11. Jeżeli złożona zostanie tylko jedna ważna oferta przewyższająca kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania przedstawionych cen i innych warunków związanych z realizacją zadania.

12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia zamówienia.

13. Klauzula informacyjna 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:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest *Gmina Bodzentyn, ul. Suchedniowska 3, 26-010 Bodzentyn, e-mail: bodzentyn@post.pl*
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z

postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego **BZP.271.30.2021** prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;

- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, 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;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 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

14. Dodatkowe informacje.

Osoba do kontaktu: Bożena Pożoga, adres e-mail spbodzentyn1@wp.pl, telefon 41 3115 056.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.

Wykaz załączników:

Formularz oferty – (Załącznik Nr 1)

Opisu Przedmiotu Zamówienia (Załącznik Nr. 2)

Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik Nr. 3)

Oświadczenie RODO zał. (Załącznik Nr. 4)

ZATWIERDZAM:

DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
w Bodzentynie
Bożena Łozoga
mgr Bożena Łozoga

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
Formularz ofertowy

OFERTA

na realizację zamówienia o wartości przekraczającej kwotę 80 000,00 zł netto jednak nie przekraczającej
130 000,00 zł netto

**Dostawa sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu
„Posilek w szkole i w domu”**

Nazwa Oferenta:

.....

Adres Oferenta:

.....

Adres do korespondencji:

.....

Numer telefonu:

adres e-mail:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę: złotych brutto (słownie:
..... złotych brutto)

Lp.:	Nazwa urządzenia (typ/model)	szt.	cena jedn. netto	wartość netto	wartość brutto
1	Piec konwekcyjno parowy 6GN1/1	1			
2	Komplet pojemników GN1/1	1			
3	Szafka meblowa ze stali nierdzewnej	1			
4	Patelnia uchylna 60l	2			
5	Aksesoria gastronomiczne (komplet blach do smażenia jaj, ruszt do pieczenia całych kurczaków, ruszt rilsan GN2/1 z prowadnicami, prowadnice do GN1/1)	1			

6	Maszynka do mielenia mięsa	2			
7	Szafa mroźnicza 400l	1			
8	Taboret elektryczny	2			
9	Trzon elektryczny nadstawkowy 6 płyt grzewczych	1			
10	Podstawa otwarta ze stali nierdzewnej	1			
11	Stół do jadalni 80x80 cm	15			
12	Krzesło do jadalni	60			
13	Kubek do napojów gorących	100			
14	Akcesoria kuchenne (zestaw pojemników na sztućce, zestaw koszy na talerze, dozowniki detergentu, zestaw desek do krojenia)	1			
Razem:					

2. Gwarancja:
Urządzenia objęte są miesięczną gwarancją.
3. Deklaruję ponadto termin wykonania zamówienia zgodnie z zapisami podanymi w zapytaniu ofertowym.
4. Oświadczam, że uczestnicząc w procedurze wyboru wykonawcy na realizację niniejszego zapytania:
 - cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia,
 - spełniam warunki udziału w postępowaniu i wszystkie wymagania zawarte w zapytaniu ofertowym,
 - uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty,
 - uznaję się za związanego treścią złożonej oferty przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,
 - znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, zgodnej z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
 - posiadam wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
 - zrealizuję przedmiot umowy w terminie dni od dnia złożenia zamówienia.

- Usługa będąca przedmiotem zamówienia jest objęta/nie jest objęta* mechanizmem podzielonej płatności (split payment) zgodnie z ustawą z dnia 9 sierpnia 2019 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. z 2019 r poz.1751),
- Numer rachunku rozliczeniowego wskazany we wszystkich fakturach, które będą wystawione w trakcie wykonywania usługi objętej przedmiotem zamówienia, jest rachunkiem/ nie jest rachunkiem* dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. - Prawo Bankowe (t.j. Dz. U. 2018 poz.2187 ze zm.) prowadzony jest rachunek VAT.

.....
(Data i miejsce)

.....
(Pieczęć i podpis/y oferenta)

Jednocześnie stwierdzam/y, iż świadomy/i jestem/śmy odpowiedzialności karnej związanej ze składaniem fałszywych oświadczeń.

.....
(Data i miejsce)

.....
(Pieczęć i podpis/y oferenta)

Opis Przedmiotu Zamówienia

Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny, pojemność 6 GN 1/1

- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
- Podwójne drzwi z termo-szkła z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej. Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu, dla zapewnienia łatwego czyszczenia.
- Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304AISI.
- Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej.
- IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciw bryzgom.
- Dostawa z przewodnikami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm.
- Wymiary zewnętrzne 867 x 775 x 808 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 11,1 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
- Pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN 1/2.
- Urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304
- Wytwornica pary bojler, możliwość ustawienia 11 poziomów wilgotności
- Dokładna kontrola wilgotności w komorze pieca poprzez Lambda sondę
- Sterowanie - ekran cyfrowym
- Port USB
- Sonda rdzenia (możliwość fabrycznej zmiany do sondy sześciopunktowej)
- Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory
- 5 cykli mycia komory pieca, możliwość używania środków ciekłych, pełnych albo enzymatycznych. Cykle GREEN do ochrony środowiska.
- Zintegrowana funkcja odkamieniania bojlera podczas cyklu mycia
- Możliwość programowania 100 programów w 4 krokach
- 5 prędkości wentylatora (od 300 do 1500 obrotów / min.)
- Zakresy temperatur gotowania od 25° C do 300° C

- Cykl konwekcyjny (25 – 300 °C),
- Cykl gotowania w parze (25 – 130 °C)
- Cykl konwekcyjno-parowy (25 – 250 °C)
- Specjalne tryby gotowania: gotowanie z obniżoną mocą, Eco-delta, gotowanie niskotemperaturowe, program regeneracji
- Możliwość podłączenia i oprogramowania w systemie optymalizacji zużycia energii
- IPX5
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE
- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT – potwierdzenie dołączyć do oferty

Komplet pojemników GN 1/1

- GN 1/1 stalowy H 20 mm - 1 sztuka
- GN 1/1 stalowy H 40 mm - 1 sztuka
- GN 1/1 stalowy H 65 mm - 2 sztuki
- GN 1/1 teflonowany H 20 mm - 1 sztuka
- GN 1/1 perforowany H 65 mm - 1 sztuka

Szafka meblowa ze stali nierdzewnej

- Wymiary zewnętrzne 865 x 705 x 770 (S x G x W)
- Wymiary i konstrukcja dostosowana do łatwego zainstalowania pieca o pojemności 6 albo 10 GN 1/1
- Wyprodukowana w całości ze stali nierdzewnej profilowej AISI 304.

Patelnia uchylna 60 l

- Wymiary zewnętrzne 800 x 730 x 850 (S x G x W)
- Waga netto 105 kg
- Całkowita moc elektryczna nie mniej niż 9,5 kW, zasilanie 380 V, 3+N
- Urządzenie wykonane całkowicie z AISI 304 stali nierdzewnej
- Płyta górna tłoczona z jednej sztuki blachy o grubości 1,5 mm
- Pokręta regulacyjne wyprodukowane ze stali
- Ręczny przechył wanny

- Wanna ze specjalnego stopu DUOMAT o grubości 10 mm gwarantujący jednorodność temperatury na całej powierzchni smażenia.
- Dwuwarstwowa pokrywa
- Grzałki na podczerwień, zainstalowane bezpośrednio pod wanną, przechylają się wspólnie z wanną.
- Temperatura robocza od 120° C do 280° C, sterowana termostatem.
- Zintegrowane napełnianie wodą ze sterowaniem na głównym panelu.
- Odporność przeciw wodzie IPX4
- możliwość ustawienia na nóżkach, kółkach, cokole nierdzewnym lub cokole murowanym
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

Aksesoria gastronomiczne

- komplet blach do smażenia jaj,
- ruszt do pieczenia całych kurczaków,
- ruszt rilsan GN2/1 z prowadnicami,
- prowadnice do GN1/1.

Maszynka do mielenia mięsa

- Wymiary zewnętrzne 280 x 620 x 430 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 1,1 kW, zasilanie 380 V, 3 + N
- Mielenie mięsa do 300 kg/godz., prędkość 140 obrotów na min.
- Mielenie czerstwego pieczywa do 150 kg/godz., prędkość 900 obrotów na min.
- Mielenie orzechów albo sera do 130 kg/godz., prędkość 900 obrotów na min.
- Urządzenie wyprodukowane z aluminium, część do mielenia wyprodukowana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wymiary otworu do ładowania mięsa 370 x 245 mm
- Samo ostrzące się noże do mięsa
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

Szafa mroźnicza 400 l

- Zewnętrzna część ze stali nierdzewnej.
- Wnętrze w kolorze białym.
- Ścianki z zaokrąglonymi narożnikami i izolacją o grubości 45 mm.
- Drzwi pełne, prawe, z zamkiem i ogrzewaną ramą, odwracalne na miejscu.

- Wbudowana jednostka chłodnicza.
- Odszraniane ręczne.
- Sterowanie cyfrowe i wyświetlacz temperatury.
- Wiele krutek odparowujących.
- Dla otoczenia temperatury do 38°C.
- Izolacja wolna od HCFC, CFC i HFC oraz gazowy czynnik chłodniczy R290.
- Pojemność: 400 l.
- Wymiary zewnętrzne, szerokość: 700 mm.
- Wymiary zewnętrzne, wysokość: 1755 mm.
- Wymiary zewnętrzne, głębokość przy otwartych drzwiach: 1310 mm.
- Rodzaj materiału zewnętrznego: stal nierdzewna.
- Materiał drzwi zewnętrznych: stal nierdzewna.

Taboret elektryczny

- Moc całkowita nie mniej niż 5 kW.
- Wykonanie stal nierdzewna.
- Wymiary 590x650x410 mm.

Trzon elektryczny nadstawkowy 6 płyt grzewczych

- Moc całkowita nie mniej niż 15.6 kW
- Urządzenie z certyfikacją odporności na wodę IPX4
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite.
- Jednocześnie tłoczony blat roboczy o grubości 1.5 mm ze stali nierdzewnej.
- boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.

Podstawa otwarta ze stali nierdzewnej

- Jednostka dostarczana z regulacją wysokości 50 mm nóżki ze stali nierdzewnej.
- Otwarta dolna komora do przechowywania garnków, patelni itp.

Stół do jadalni 80x80 cm

- Stelaż metalowy.
- Blat z płyty laminowanej.
- Wymiar blatu 80x80 cm.

Krzesła do jadalni

- Stelaż aluminium.
- Siedzisko i oparcie wykonane ze sklejki płaskiej.

Kubek do napojów gorących

- Materiał wykonania szkło sodowe.
- Odporny na obicia i szok termiczny.
- Można myć w zmywarkach.

Aksesoria kuchenne

- zestaw pojemników na sztućce,
- zestaw koszy na talerze,
- dozowniki detergentu,
- zestaw desek do krojenia.

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU

W POSTĘPOWANIU

Wykonawca

.....

.....

OŚWIADCZENIE

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym na podstawie art. 2 ust. 2 pkt. 2 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych (t. j. Dz.U. z 2019, poz. 2019) dla zadania pn. *Dostawa sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”*

Oświadczam że:

1. *Nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust 1 ustawy Pzp.*
2. *Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,*
3. *Posiadam wiedzę i doświadczenie,*
4. *Dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.*
5. *Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,*
6. *Nie jestem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.*

....., dn.

Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy oraz pieczęć

Oświadczenie wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z RODOWprowadzenie

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.

W celu zapewnienia, że wykonawca wypełnił ww. obowiązki informacyjne oraz ochrony prawnie uzasadnionych interesów osoby trzeciej, której dane zostały przekazane w związku z udziałem wykonawcy w postępowaniu, zaleca się zobowiązanie wykonawcy do złożenia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczenia o wypełnieniu przez niego obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO.

Zamieszczone poniżej zapisy stanowią przykładowy wzór oświadczenia wymaganego od wykonawcy w zakresie wypełnienia przez niego obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO. Oświadczenie takie, wymagane przez zamawiającego w SIWZ, byłoby składane w ofercie. Proponuje się, aby treść oświadczenia została ujęta przez zamawiającego we wzorze formularza ofertowego.

Poniższy wzór oświadczenia ma charakter przykładowy i należy go traktować jako materiał pomocniczy, który może być przydatny w związku z potrzebą zapewnienia przestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych w zamówieniach publicznych.

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).

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.*

....., dnia

.....

podpis osoby uprawnionej