

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

### Zespół Szkół Gastronomicznych

ul. Sienkiewicza 88

90-357 Łódź

Tel. (42) 6361233

Łódź dnia 06.11.2019r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 93-157 Łódź w związku z przystąpieniem, do realizacji Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 zaprasza do złożenia oferty na **zakup sprzętu dydaktycznego elektronicznego , RTV**

Termin realizacji zamówienia :

- do 06.12.2019r.

Przedmiot zamówienia:

	<b>NAZWA PRODUKTÓW</b>	<b>JEDNO STKA MIARY</b>	<b>CENA NETT O/szt</b>	<b>CENA BRUTTO /szt</b>
1	<p>Komputer wymagania minimalne: System operacyjny Windows 10 Pro Napęd optyczny DVD±RW Karta sieciowa Wi-Fi Nie</p> <p><b>Procesor</b></p> <p>Model procesora Intel Core i5-8400 Liczba rdzeni/wątków 6 Taktowanie bazowe / turbo [GHz] 2.8</p> <p><b>Karta graficzna</b></p> <p>Chipset graficzny</p>	2szt		

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Intel HD Graphics 630

Zintegrowany

Ilość pamięci karty graficznej [GB]

Współdzielona z pamięci RAM

Liczba obsługiwanych monitorów

2

### **Płyta główna**

Karta dźwiękowa

Dedykowana

Karta sieciowa

10/100/1000

Złącza na tylnym panelu

1x D-Sub (VGA)

1x HDMI

1x RJ-45

1x Wejście liniowe/mikrofonowe

1x Wyjście liniowe/słuchawkowe

1x Wyjście-wejście liniowe słuchawkowe/mikrofonowe

1x Zasilania (AC)

### **Pamięć RAM**

Wielkość pamięci RAM

8 GB

Taktowanie [MHz]

2666

Typ pamięci RAM

DDR4

Ilość gniazd pamięci (ogółem/wolne)

2/1

### **Dysk**

Pojemność dysku SSD

Brak

Pojemność dysku HDD

1 TB

### **Zasilacz**

Moc [W]

180

### **Obudowa**

Czytnik kart pamięci

Nie

Obsługiwane karty pamięci

Nie dotyczy

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

<p><b>Wymiary</b></p> <p>Wysokość [cm] 27.75</p> <p>Szerokość [cm] 17</p> <p>Głębokość [cm] 33.8</p> <p>Waga [kg] 5.4</p> <p><b>Wyposażenie</b></p> <p>Załączone wyposażenie</p> <p>Instrukcja obsługi</p> <p>Kabel zasilający</p> <p>Klawiatura</p> <p>Mysz</p> <p>Klawiatura</p> <p>Tak</p> <p>Mysz</p> <p>Tak</p>			
<p>2 <b>Projektor multimedialny wymagania minimalne:</b></p> <p><b>Informacje podstawowe</b></p> <p><u>Typ projektora</u> Lampowy</p> <p><b>Obraz</b></p> <p><u>Rozdzielczość podstawowa</u> 1920 x 1080</p> <p><u>Jasność ANSI [lumen]</u> 3500</p> <p><u>Proporcje obrazu</u> 16:9</p> <p>Współczynnik projekcji 1.37-1.64</p> <p><u>Krótkoogniskowy</u> Nie</p> <p><u>Kontrast</u> 15 000:1</p> <p><u>Funkcje obrazu</u> Regulacja jasności Regulacja ostrości Zoom</p> <p><u>Technologia obrazu</u></p>	2szt		

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

DLP

3D ready

Tak

Minimalna przekątna ekranu [m]

1.52

Maksymalna przekątna ekranu [m]

7.6

**Dźwięk**

Wbudowane głośniki

Tak

Moc głośników [W]

2

**Funkcje**

Korekcja zniekształceń Keystone

W pionie +/- 40 stopni

Konfiguracja

Menu w języku polskim

Menu wyświetlane na ekranie (OSD)

Obsługa

Pilot

**Lampa**

Żywotność lampy w trybie normalnym [h]

5000

Żywotność lampy w trybie eco [h]

15000

**Złącza i technologie**

Wi-Fi

Nie

Bezprzewodowe przesyłanie obrazu

Nie

S-Video

Tak

RCA (Cinch)

Tak

Złącza

Composite

D-sub

HDMI

mini Jack

RS-232

Zastosowane technologie

D-Sub

Eco Mode

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

<p><u>HDMI</u>  <u>OSD</u>  <u>Plug &amp; Play</u>  <u>RS-232 (Port szeregowy)</u>  RS232  Technologia 3D  <u>USB</u></p> <p><b>Fizyczne</b></p> <p><u>Wysokość [mm]</u>  99  <u>Szerokość [mm]</u>  332  <u>Głębokość [mm]</u>  241  <u>Waga [kg]</u>  2.42  <u>Głośność pracy [dB]</u>  29</p> <p><b>Wyposażenie Projektora</b></p> <p><u>Załączone wyposażenie</u>  Kabel zasilający  Pilot  Instrukcja obsługi  Kabel VGA  Baterie  Karta gwarancyjna  Skrócona instrukcja obsługi</p>			
<p>3 <b>Telewizor wymagania minimalne:</b></p> <p><b>Ekran</b></p> <p><u>Typ telewizora</u>  LED  <u>Przekątna ekranu [cal]</u>  50  <u>Format HD</u>  <u>4K (Ultra HD)</u>  <u>Rozdzielczość</u>  3840 x 2160  <u>Zakrzywiony</u>  Nie  HDR  Tak  <u>Optymalizacja obrazu</u>  Auto Motion Plus</p>	2szt		

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

## **Tuner**

### Tuner

Analogowy

DVB-C

DVB-S

DVB-S2

DVB-T

DVB-T2

MPEG-2

MPEG-4

## **Funkcje**

### Smart TV

Tak

System Smart TV

Tizen

Nagrywanie na USB

Nie

## **Dźwięk**

Moc łączna głośników [W]

20

Liczba głośników

2 głośniki

Subwoofer

nie

## **Łączność**

WiFi

Tak

DLNA

Tak

Funkcje sieciowe (internetowe)

Aplikacje

Przeglądarka internetowa

You Tube

## **Złącza**

HDMI

3

USB

2

Eurozłącze (Scart)

Nie

Wyjście cyfrowe audio

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Brak  
Wyjście słuchawkowe  
 Nie  
D-Sub (VGA)  
 Nie  
Ethernet-LAN RJ-45  
Tak  
Common Interface  
 1  
Pozostałe wejścia/wyjścia  
 1 x antenowe  
S/PDIF  
 SPDIF  
Wbudowany odtwarzacz DVD  
 Nie

### Techniczne

Zastosowane technologie  
 Advanced Contrast Enhancer  
CI+ Ready  
Dolby Digital Plus  
DVB-C  
DVB-S  
DVB-T  
 EPG  
H.264/MPEG-4 AVC  
HDMI  
MPEG-2  
MPEG-4  
 UHD Dimming  
USB  
Web Browser  
Wi-Fi Direct  
 Wide Color Enhancer (Plus)  
 Wide Color Enhancer Plus

### Energia

Pobór mocy podczas pracy [W]  
 93  
Klasa energetyczna  
 A

### Wyposażenie

Załączone wyposażenie  
 Kabel zasilający  
 Pilot standardowy  
 Podstawa

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

4	<p><b>Ekran projekcyjny wymagania minimalne:</b></p> <p><b>Konstrukcja</b></p> <p><u>Rodzaj ekranu</u> Zwijany</p> <p><u>Sposób mocowania</u> Na ścianie Podwieszany Zwijanie Elektryczne</p> <p><b>Techniczne</b></p> <p><u>Format</u> 16:9</p> <p><u>Materiał</u> Brak danych</p> <p><u>Współczynnik odbicia światła [Gain]</u> 1.0</p> <p><u>Obudowa</u> Tak</p> <p><u>Sterowanie bezprzewodowe</u> Tak</p> <p><b>Fizyczne</b></p> <p><u>Szerokość powierzchni projekcyjnej [cm]</u> 264</p> <p><u>Wysokość powierzchni projekcyjnej [cm]</u> 147</p> <p><b>Logistyczne</b></p> <p><u>Załączone wyposażenie</u> Pilot</p>	2szt		
5.	<p><b>Monitor wymagania minimalne:</b> 23.6"/LED/TN/FHD/5ms/10mln:1/D-sub/DVI-D</p> <p><u>Konstrukcja</u> <u>Kensington Lock</u> Regulacja kąta pochylenia</p> <p><b>Ekran</b></p> <p><u>Przekątna ekranu [cal]</u> 23.6</p> <p><u>Rozdzielczość</u> 1920 x 1080 (FullHD)</p> <p><u>Format</u></p>	2 szt.		



Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

<p>16:9 Ekran Płaski</p> <p><b>Specyfikacja</b></p> <p><u>Typ matrycy</u> TN</p> <p><u>Rodzaj podświetlenia</u> CCFL LED</p> <p><u>Odchylenie pionowe [Hz]</u> 75</p> <p><u>Odchylenie poziome [kHz]</u> 83</p> <p><u>Synchronizacja częstotliwości</u> Brak</p> <p><u>Czas reakcji [ms]</u> 5</p> <p><u>Częstotliwość odświeżania</u> 60Hz</p> <p><u>Jasność [cd/m<sup>2</sup>]</u> 250</p> <p>Kontrast statyczny 1000:1</p> <p><u>Kąt widzenia [stopnie]</u> 160 (pion) 170 (poziom)</p> <p><u>Rozmiar plamki [mm]</u> 0.272</p> <p>Zastosowane technologie <u>Full HD</u> <u>HDCP</u> <u>SmartContrast</u> <u>SmartControl Lite</u></p> <p><b>Złącza</b></p> <p><u>Podstawowe złącza</u> D-Sub DVI</p> <p><b>Fizyczne</b></p> <p><u>Szerokość [cm]</u> 55.1</p> <p><u>Wysokość [cm]</u> 42</p> <p><u>Głębokość [cm]</u> 22</p> <p><u>Waga [kg]</u></p>			
---	--	--	--

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

<p>3.66 Możliwość montażu na ścianie (VESA) Tak <u>Załączone wyposażenie</u> Przewód zasilający</p> <p><b>Normy i standardy</b></p> <p><u>Pobór mocy [W]</u> 16.7 <u>Certyfikaty bezpieczeństwa</u> BSMI (Tajwan) GOST (Rosja) PSB (Singapur) SASO (Arabia Saudyjska) SEMKO WEEE (Unia Europejska) <u>Certyfikaty ergonomii</u> TCO TUV <u>Normy chemiczne</u> RoHS (Unia Europejska) <u>Normy promieniowania</u> CE (Unia Europejska) FCC-B (Stany Zjednoczone) <u>Zarządzanie energią</u> <u>Energy Star</u></p>			
<p>6. <b>Drukarka laserowa z możliwością skanowania</b></p> <p><u>Rodzaj</u> Monochromatyczna <u>Format papieru</u> A4</p> <p><b>Druk</b></p> <p><u>Rozdzielczość druku - czern [dpi]</u> 600 x 600 <u>Prędkość druku - czern [str/min]</u> 18 <u>Obciążenie [str/mies]</u> 8000 <u>Automatyczny druk dwustronny</u> Brak danych</p> <p><b>Fizyczne</b></p> <p><u>Wysokość [cm]</u> 15.9 <u>Szerokość [cm]</u></p>	2 szt.		

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

34.6 <u>Głębokość [cm]</u> 18.9			
<b>Techniczne</b>			
Pojemność podajnika 150 arkuszy			
<u>Pamięć</u> 16 MB			
<b>Złącza</b>			
<u>Interfejs</u> USB Wi-Fi Tak			
<b>Razem</b>			

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę brutto za wszystkie zadania i minimum 2 letnią gwarancję. Nie przewidujemy możliwości dzielenia zamówienia. Cena powinna być wyrażona w złotych polskich. Do składanej oferty prosimy załączyć zdjęcie asortymentu.

2. Wykonawca dostarczy produkty do siedziby zamawiającego na koszt własny.

3. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu

Zamawiający wymaga, by każda oferta zawierała minimum następujące dokumenty:

1) ofertę cenową podpisaną przez Wykonawcę.

2) Oświadczenie wykonawcy

4. Kryteria oceny oferty:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

a) cena 100% - oceniana będzie cena brutto

5. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

Oferty należy składać w Zespole Szkół Gastronomicznych, przesłać na adres ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020  
email: [projekty@zsg.elodz.edu.pl](mailto:projekty@zsg.elodz.edu.pl) lub faksem na nr 42 636 12 33 w terminie

do dnia 14.11.2019r.

Szczegółowych informacji w zakresie zamówienia udzieli: Dorota Andrzejewska



**Telefon:** 517447190

7) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

8) Termin wykonania zamówienia w ciągu 14 dni od dnia zawarcia umowy. Termin przelewu 14 dni.

Załącznik do zaproszenia

UMOWA Nr .....

zawarta w dniu ..... r. pomiędzy:

.....

.....

a

.....

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 zwanym dalej „Wykonawcą”,

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy przy zastosowaniu art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.) została zawarta umowa o następującej treści:

### § 1

1. Przedmiotem zamówienia jest: *dostawa sprzętu* w ilości i asortymencie, wykazanych w załączonej ofercie Wykonawcy.
2. Zamawiający oświadcza, a Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że zakup sprzętu realizowany w ramach niniejszej umowy, traktowany jest jako zamówienie publiczne.
3. Wykonawca oświadcza, iż dostarczony sprzęt będzie fabrycznie nowy.

### § 2

Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do wykonania:

- a) dostawę sprzętu, wykazanego w załączonej ofercie Wykonawcy,
- b) świadczenie serwisu gwarancyjnego, w zakresie określonym w § 4 Umowy.

### § 3

1. Dostawa sprzętu nastąpi jednorazowo.
2. Dostawa sprzętu nastąpi w terminie 14 dni od daty zawarcia Umowy.
3. Przekazanie sprzętu nastąpi na podstawie protokołu odbioru: ilościowego oraz zgodności dostarczonego sprzętu z ofertą.
4. Wykonawca zobowiązany jest uzgodnić z Zamawiającym i potwierdzić rzeczywisty termin dostawy.
5. Protokół odbioru zostanie podpisany niezwłocznie po dostarczeniu sprzętu .

### § 4

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości na *sprzęt*.
2. Okres gwarancji jest liczony od daty podpisania protokołu odbioru dostawy sprzętu.
3. W przypadku awarii sprzętu w okresie gwarancji, Zamawiający dokona zgłoszenia awarii telefonicznie lub na piśmie przez upoważnionego pracownika. Czas reakcji serwisu gwarancyjnego rozumiany jako czas, który upływa od chwili przyjęcia zgłoszenia awarii przez serwis gwarancyjny do momentu pojawienia się przedstawiciela tego serwisu u Zamawiającego określony jest w Załączniku nr 1 do Umowy.
4. Czas usunięcia awarii sprzętu strony określają do 14 dni od dnia powiadomienia w formie pisemnej (lub faksem) Wykonawcy przez Zamawiającego.
5. Wykonawca pokrywał będzie koszty transportu uszkodzonego sprzętu do punktu serwisowego, w którym dokonana będzie naprawa, jak i koszty po dokonaniu naprawy do Zamawiającego. Powyższe postępowanie dotyczy także kosztów transportu sprzętu zastępczego.
6. Koszty dojazdu serwisanta pokrywał będzie Wykonawca.
7. W razie nie wywiązania się przez Wykonawcę z postanowień ust. 5, Zamawiający ma prawo zakupić nowy sprzęt o nie gorszych parametrach i funkcjonalności, jak sprzęt będący przedmiotem umowy, na koszt Wykonawcy, a Wykonawca wyraża na powyższe zgodę i zobowiązuje się do poniesienia tych kosztów w terminie 7 dni od dnia doręczenia mu faktury VAT.

### § 5

1. W wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, strony ustalają cenę wykonania przedmiotu zamówienia w wysokości: ..... zł  
(słownie: ..... złotych) brutto, tj. wraz z należnym podatkiem VAT.
2. Cena obejmuje cenę sprzedaży przedmiotu zamówienia ze wszystkimi kosztami jego dostarczenia do siedziby Zamawiającego.

### § 6

1. Rozliczenie za sprzedaż i dostarczenie przedmiotu zamówienia nastąpi po podpisaniu protokołu odbioru, przelewem, w ciągu 14 dni od daty otrzymania faktury / rachunku przez Zamawiającego.
2. Wierzytelności przysługujące Wykonawcy wynikające z niniejszej umowy mogą być przedmiotem przelewu wyłącznie za zgodą Zamawiającego.

### § 7

1. Strony postanawiają, że obowiązującą formą odszkodowania za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy są kary umowne.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za zwłokę w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 0,5 % ceny określonej w § 5 ust. 1 Umowy za każdy dzień zwłoki.
3. W przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę lub przez Zamawiającego z przyczyn zależnych od Wykonawcy, Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej w wysokości 10% ceny określonej w § 5 ust. 1 Umowy.

### § 8

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020  
 W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają obowiązujące przepisy prawa, w tym w szczególności ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz przepisy Kodeksu cywilnego.

**§ 9**

Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.

**§ 10**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

Wykaz załączników do umowy stanowiących integralną część umowy:

Załącznik nr 1. Opis przedmiotu zamówienia , Załącznik nr 2. Oferta Wykonawcy

Zamawiający:

Wykonawca:

Załącznik do zaproszenia

*Wykonawca:*

.....

.....

*(pełna nazwa/firma, adres)*

reprezentowany przez:

.....

*(imię, nazwisko)*

*Zamawiający:*

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020  
Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi 93-357 Łódź, ul. Sienkiewicza 88

**OFERTA WYKONANIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

Nawiązując do zapytania ofertowego, przesłanego w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym przy zastosowaniu art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.) na: **dostawę sprzętów przedstawionych w zapytaniu ofertowym**

1) oferujemy wykonanie zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia za łączną kwotę:

..... zł, słownie zł: .....

Oferowane wynagrodzenie jest kwotą brutto. <sup>(1)</sup>

Oferowane wynagrodzenie zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Termin realizacji dostawy: ..... **dni kalendarzowych.**

/wpisać ilość dni/

Okres gwarancji produktu:.....miesiący.

wpisać ilość miesięcy

2) informujemy, że zapoznaliśmy się i akceptujemy warunki postępowania.

3) oświadczamy, że:

- posiadamy kompetencje oraz zdolność techniczną i zawodową niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia,
- uzyskaliśmy wszystkie niezbędne informacje do przygotowania oferty,
- uważamy się związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni,
- w wyznaczonym terminie i miejscu dokonamy zawarcia umowy, na warunkach określonych we wzorze umowy, stanowiącej załącznik do zapytania ofertowego.

....., dnia ..... r.

*(miejsowość)*

.....

*(podpis)*

<sup>(1)</sup> łącznie z podatkiem VAT – jeżeli wykonawca jest jego płatnikiem,

**Załącznik do zaproszenia**

.....

*miejsowość i data*

.....  
.....  
.....  
*dane wykonawcy*

**Oświadczenie**

Oświadczam, że nie pozostaję związany z zamawiającym (beneficjentem) lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego (beneficjenta) lub osobami

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 wykonującymi w imieniu zamawiającego (beneficjenta) czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji,
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- pozostawianie w związku małżeńskim, w stosunku do pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....  
podpis osoby upoważnionej

### INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

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 Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, tel.: 42 636-75-44, e-mail: [gastronomik@zsg.elodz.edu.pl](mailto:gastronomik@zsg.elodz.edu.pl).
- 2) inspektorem ochrony danych osobowych w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, którą jest Jacek Majka - z inspektorem można się skontaktować na e-mail: [kontakt@rodo.radomsko.pl](mailto:kontakt@rodo.radomsko.pl);
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z



Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18 pn. „Mistrzowie gastronomii” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

postępowaniem o udzielenie w/w zamówienia publicznego prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;

- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018, poz. 1986 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) 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;
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) posiada Pani/Pan:
  - 8.1. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących\*;
  - 8.2. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych \*\*;
  - 8.3. 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 \*\*\*;
  - 8.4. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
  - 11.1. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - 11.2. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - 11.3. **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.**

\* **Wyjaśnienie:** W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu

\*\* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

\*\*\* **Wyjaśnienie:** 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. Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.