

## **LOTNICZA AKADEMIA WOJSKOWA**

### **PION KANCLERZA**

#### **Dział Zamówień Publicznych**

08-521 Dęblin, ul. 2 Pułku "Kraków" nr 22

tel. 261 519 685



Dęblin, 07 marca 2024 r.

### **ZAPYTANIE OFERTOWE**

Lotnicza Akademia Wojskowa w Dęblinie zaprasza do przedstawienia oferty cenowej na **usługę w zakresie konserwacji i napraw sprzętu oraz urządzeń gastronomicznych w stołówce studenckiej i w bufecie „Piekielko” Kompleksu Konferencyjno-Gastronomicznego Lotniczej Akademii Wojskowej w Dęblinie.**

W przypadku zainteresowania naszym zapytaniem proszę o przesłanie oferty cenowej wyłącznie na formularzu Zamawiającego (załącznik nr 1).

#### **I. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Wszelkie informacje dostępne są na stronie: <http://bip.law.mil.pl> zakładka przetargi/niepodlegające ustawie.
2. Opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do zapytania ofertowego — formularz ofertowy.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
5. Komunikacja z wykonawcą, w tym składanie ofert, odbywa się pocztą elektroniczną.
6. Osoba składająca w imieniu Wykonawcy ofertę jest zobowiązana wykazać Zamawiającemu umocowanie do złożenia oferty, poprzez przesłanie kopii odpowiedniego dokumentu. Np. w przypadku spółki cywilnej może to być umowa spółki cywilnej, a jeżeli z treści umowy spółki nie wynika stosowne umocowanie danego wspólnika lub wspólników, dla ważności oferty konieczne jest jej podpisanie przez wszystkich wspólników albo wspólnika umocowanego w drodze odrębnej uchwały wspólników, stanowiącej załącznik do umowy spółki cywilnej bądź też przez pełnomocnika.
7. W przypadku, gdy ofertę składa pełnomocnik, do oferty należy załączyć stosowne pełnomocnictwo (jego kopię, skan) upoważniające do reprezentowania Wykonawcy w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
8. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku złożenia przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty, oferty nie zostaną rozpatrzone.
9. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
10. Jeżeli Wykonawca zawrze w ofercie dane w innych jednostkach niż określił to Zamawiający, wówczas Zamawiający, jeśli będzie to niezbędne w toku postępowania, dokona ich przeliczenia w tym z uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa, w zakresie, w jakim to regulują.
11. Zamawiający w każdym przypadku, gdy uzna to za uzasadnione, jest uprawniony do niewybrania najkorzystniejszej oferty lub unieważnienia (zakończenia) postępowania bez podania przyczyny, o czym Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty lub do których wysłane było zapytanie ofertowe.
12. Zamawiający ma prawo nie rozpatrzyć oferty Wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego. Zamawiający zweryfikuje powyższe na podstawie informacji zawartych w Centralnej Informacji Krajowego Rejestru Sądowego dostępnych na stronie internetowej Ministerstwa Sprawiedliwości <https://ekrs.ms.gov.pl> (Informacji odpowiadającej odpisowi aktualnemu z Rejestru przedsiębiorców pobranej w trybie art. 4 ust. 4aa ustawy z dnia 20 sierpnia 1997 r. o Krajowym Rejestrze Sądowym lub na podstawie informacji zawartych w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej dostępnych na stronie internetowej <https://prod.ceidg.gov.pl>.
13. Zamawiający nie rozpatrzy oferty niezgodnej z niniejszym zapytaniem.

14. Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy wraz z ofertą nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy nie będzie podlegała rozpatrzeniu. Uzupełnieniu nie podlega sam formularz ofertowy. Niezłożenie Formularza ofertowego skutkować będzie nierozpatrzeniem oferty Wykonawcy na dalszym etapie badania ofert.
15. Zamawiający może poprawić w ofercie:
  - a) oczywiste omyłki pisarskie;
  - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
  - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty;- chyba że mimo ich poprawienia oferta Wykonawcy nie będzie podlegała rozpatrzeniu. Zamawiający niezwłocznie zawiadomi o dokonaniu poprawy omyłek Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
16. Zamawiający może wezwać, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, oświadczeń, pełnomocnictw lub dokumentów.
17. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
18. Zamawiający informuje, że oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa:
  - 1) przez tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (rozumie się informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności;
  - 2) stosowne zastrzeżenie Wykonawca winien złożyć na Formularzu ofertowym. W przeciwnym razie cała oferta zostanie ujawniona na życzenie każdego podmiotu. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnym pliku z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”;
  - 3) Wykonawca nie może zastrzec w ofertach informacji, dotyczących nazwy (firmy) Wykonawcy i jego adresu, ceny, terminu wykonania zamówienia publicznego, okresu gwarancji i warunków płatności.
19. Zawarcie umowy może nastąpić w zwykłej formie pisemnej (z własnoręcznymi podpisami stron umowy), zgodnie z art. 78 KC, lub w formie elektronicznej poprzez złożenie kwalifikowanego podpisu elektronicznego [zgodnie z art. 81(1) KC].
20. Do niniejszego postępowania zastosowanie mają w zakresie nieuregulowanym regulamin zamówień do 130 tys. zł obowiązują w LAW (dostępny na stronie BIP), przepisy Kodeksu cywilnego (w tym zwłaszcza o formie dokumentowej).
21. Brak odpowiedzi ze strony Zamawiającego na ofertę nigdy nie oznacza jej akceptacji, ani tym bardziej zawarcia umowy zgodnej z treścią oferty.

## **II. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT ORAZ INFORMACJE O WYNIKACH POSTĘPOWANIA**

1. Ofertę należy złożyć **pocztą elektroniczną na adres e-mail: [j.bialek@law.mil.pl](mailto:j.bialek@law.mil.pl)**
2. **Termin składania ofert upływa dnia 14.03.2024 r., godz. 10:00.**  
**Otwarcie ofert 14.03.2024 r. godz. 10:30.**
3. Termin związania ofertą wynosi 30 dni, licząc od wyznaczonego terminu składania ofert.
4. **Do oferty należy dołączyć:**
  - 1) wypełniony formularz ofertowy (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego),
  - a) **wykaz osób**, że Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował osobami, posiadającymi wymagane kwalifikacje/uprawnienia zawodowe niezbędne do wykonywania zamówienia (minimalne wymagania), zgodne z przedmiotem usługi, tj.: co najmniej 1 osobą posiadającą:
    - uprawnienia energetyczne gr. „E” do 1 kV;
    - uprawnienia gazowe G-3,

wraz z kserokopiami dokumentów potwierdzających wymagania Zamawiającego (zawarte w Opisie przedmiotu zamówienia, np.: odpowiednie uprawnienia, certyfikaty).

- b) wykaz usług, że Wykonawca w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie w sposób należyty wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje co najmniej 1 usługę odpowiadającą całemu przedmiotowi zamówienia o **wartości nie mniejszej niż 30 000,00 zł brutto wraz z kserokopiami dokumentów potwierdzających wymagania Zamawiającego (zawarte w Opisie przedmiotu zamówienia, np.: referencje, poświadczenia, itp.).**
- c) dokumenty potwierdzające, że Wykonawca posiada aktualną Autoryzację Serwisową od producenta (Rational, Winterhalter – **kserokopię załączyć do oferty**), a pracownik wykonujący usługę posiadał ważny paszport serwisowy firmy Winterhalter (**kserokopię załączyć do oferty**) oraz aktualny certyfikat firmy Rational (**kserokopię załączyć do oferty**) potwierdzający uprawnienia do napraw serwisowych,
- 2) w przypadku podpisania oferty przez osobę niewymienioną jako upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy w odpowiednim dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy np. rejestr przedsiębiorców KRS, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo.
5. Osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcami jest:
- 1) w sprawach merytorycznych: Katarzyna Sosik, tel. 261 517 457,
  - 2) w sprawach proceduralnych: Justyna Białek, tel. 261 518 298.

### III. KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

- a) **cena za jedną roboczogodzinę naprawy i konserwacji (C<sub>1</sub>) – 70%**

$$C_1 = \frac{\text{Cena najtańszej oferty}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 70 \text{ pkt}$$

- b) **cena za dojazd (C<sub>2</sub>) – 30%**

$$C_2 = \frac{\text{Cena najtańszej oferty}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 30 \text{ pkt}$$

$$\text{Razem } 100\% (100 \text{ pkt}) = C_1 + C_2$$

Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta z największą ilością punktów, spełniająca wymagania Zamawiającego.

2. Zamawiający informuje, że suma cen brutto służy do porównania ofert.
3. Zamawiający informuje, że ceny jednostkowe brutto wskazane przez Wykonawców w formularzu ofertowym będą stałe przez cały czas obowiązywania umowy.
4. Umowa na wykonanie usługi zawarta będzie na maksymalną kwotę jaką Zamawiający przeznacza na realizację przedmiotowego zamówienia
5. Przy wyliczaniu poszczególnych wartości należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny. W przypadku, gdy parametr miejsca tysięcznego jest poniżej 5, to parametr setny pozostaje bez zmian, zaś w przypadku, gdy parametr miejsca tysięcznego wynosi 5 i powyżej, to parametr setny zaokrągla się w górę.

#### **IV. TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiot zamówienia wykonany zostanie w terminie: **do 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.**

#### **V. TERMIN PŁATNOŚCI**

Wynagrodzenie zostanie zapłacone Wykonawcy przez Zamawiającego **w terminie do 30** (trzydziestu) dni od daty dokonania odbioru przedmiotu umowy (bez wad) oraz otrzymania przez Zamawiającego faktury prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę wraz z załączonym, podpisanym przez obie strony protokołem odbioru usługi.

W załączeniu:

1. Formularz ofertowy (załącznik nr 1).
2. Klauzula informacyjna (załącznik nr 2).
3. Wzór umowy (załącznik nr 3).

**Zastępca Kanclerza**

**mgr Waldemar Bieniek**

## FORMULARZ OFERTOWY

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe Lotniczej Akademii Wojskowej w Dęblinie na **usługę w zakresie konserwacji i napraw sprzętu oraz urządzeń gastronomicznych w stołówce studenckiej i w bufecie „Piekielko” Kompleksu Konferencyjno-Gastronomicznego Lotniczej Akademii Wojskowej w Dęblinie**, przedkładamy niniejszą ofertę.

### A. DANE DOTYCZĄCE WYKONAWCY

Wykonawca: .....

Siedziba/adres:.....

.....

Nr telefonu: .....

e-mail: .....

Nr NIP: ..... Nr REGON: .....

W przypadku wyboru mojej oferty jako najkorzystniejszej, osobą upoważnioną do podpisania umowy jest

.....

Osobą odpowiedzialną za realizację umowy jest:

.....,

nr tel. ...., e-mail: .....

### B. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Konserwacja i naprawa urządzeń gastronomicznych dotyczy sprzętu w Stołówce Studenckiej i w Restauracji „Piekielko” Kompleksu Konferencyjno - Gastronomicznego Lotniczej Akademii Wojskowej w Dęblinie. Szczegółowe zestawienie sprzętu podlegające usłudze określają „Wykazy sprzętu chłodniczego w stołówce studenckiej i w bufecie „Piekielko”.
2. Zamawiający wymaga, aby naprawy i konserwacja wykonywane były w uzgodnionym terminie, dla urządzeń wskazanych przez Zamawiającego. Usługa ta obejmuje:
  - 1) drobne naprawy polegające na przeprowadzeniu regulacji obrotów, regulacji luzów, napięcia pasów;
  - 2) izolowanie odkrytych części;
  - 3) smarowanie części i podzespołów;
  - 4) usuwanie nieszczelności i wycieków materiałów eksploatacyjnych;
  - 5) naprawa powłok ochronnych;
  - 6) oczyszczanie styków;
  - 7) sprawdzenie elementów blokujących i sterujących;
  - 8) sprawdzenie działania osłon zapewniających bezpieczeństwo pracy;
  - 9) naprawa gniazdek i wtyczek oraz wyłączników;
  - 10) wymiana drobnych części i materiałów eksploatacyjnych na nowe np. kurków, uszczelek, bezpieczników, przełączników, pasów itp.;
  - 11) wykonanie sprawdzenia (próby) sprzętu pod względem bezpieczeństwa użytkowania.

3. Usługa realizowana będzie każdorazowo na podstawie składanych przez Zamawiającego pisemnie (za pośrednictwem faksu lub drogą elektroniczną) zamówień określających w szczególności ilość i asortyment sprzętu podlegającego usłudze.
4. Każdorazowe wykonanie naprawy, remontu oraz konserwacji przez Wykonawcę potwierdzone będzie pisemnie w dowodzie urządzenia udostępnionym przez Zamawiającego.
5. Wykonawca przed przystąpieniem do naprawy sporządzi opinię techniczną zgłoszonego urządzenia i przedstawi kalkulację kosztów i czas naprawy drogą mailową.
6. Po uzyskaniu zgody Zamawiającego Wykonawca przystąpi do naprawy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji z usługi naprawy nie ponosząc kosztów ekspertyzy.
8. Każdorazowo po dokonaniu czynności będących przedmiotem umowy Wykonawca sporządzi protokół odbioru usługi, w której określi zakres czynności, ilość roboczogodzin oddzielnie za każdy asortyment oraz materiały zużyte do wykonania usługi. W ciągu 10 dni od dnia sporządzenia protokołu odbioru usługi wystawi fakturę za usługę.
9. Wykonawca zobowiązany jest przystąpić do usprawnienia urządzeń na następujących zasadach:
  - a) Sprzęt, który uległ awarii, naprawiany będzie w miejscu użytkowania sprzętu w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca zapewni niezwłoczne przystąpienie do usuwania awarii jednak nie później jak w ciągu 48 godzin od chwili zgłoszenia awarii przez Zamawiającego, również w dni świąteczne i wolne od pracy;
  - b) Wykonawca dołoży wszelkich starań tak, aby naprawa wykonana została bezzwłocznie, w jak najkrótszym terminie, nie później jednak niż w terminie do 7 dni;
  - c) w przypadku trudności w nabyciu niezbędnych części lub elementów potrzebnych do realizacji usługi dopuszcza się przedłużenie za zgodą Zamawiającego terminu naprawy do 14 dni;
  - d) sprzęt przekazany do naprawy w warsztacie Wykonawcy, będzie przekazywany na podstawie protokołu przyjęcia-przekazania podpisanego przez obie strony umowy, w tym przypadku Wykonawca wykona usługę w terminie do 5 dni od chwili przekazania sprzętu;
  - e) materiały niezbędne do wykonania czynności będących przedmiotem umowy dostarcza Wykonawca;
  - f) Wykonawca prace objęte umową zrealizuje z użyciem własnego sprzętu, urządzeń i materiałów, które będą sprawne i które będą jak najwyższej jakości oraz będą posiadały wymagane prawem atesty, certyfikaty, czy deklaracje zgodności z Polską Normą.
10. Transport sprzętu do i od Zamawiającego dokonuje Wykonawca własnym środkiem transportu.
11. Wykonawca zobowiązuje się należycie zabezpieczyć na czas przewozu sprzęt będący przedmiotem usługi oraz ponosi całkowitą odpowiedzialność materialną za powierzony sprzęt.
12. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia prac konserwacyjnych i napraw w sposób nie powodujący jakichkolwiek zniszczeń, czy uszkodzeń w mieniu Zamawiającego. Wykonawca jest odpowiedzialny za szkody wyrządzone w obrębie prowadzonych prac, aż do chwili dokonania ich odbioru przez Zamawiającego, a także Wykonawca odpowiada za szkody wyrządzone przez osoby, którymi się posługuje przy wykonaniu prac konserwacyjnych i napraw.
13. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi dokumenty pochodzenia materiałów, części zamiennych lub certyfikaty producenta wyrobów, świadczące o dopuszczeniu ich do obrotu handlowego.
14. Wykonawca do wykonywania przedmiotu umowy będzie używał części nowych, nigdy nieeksploatowanych, o jakości technicznej co najmniej takiej samej, jak zamontowane oryginalnie.
15. Zamawiający zakazuje dokonywania przez Wykonawcę zmian i przeróbek w sprzęcie i urządzeniach bez zgody Zamawiającego.
16. Po zakończeniu naprawy Wykonawca zawiadomi Zamawiającego o gotowości odbioru przedmiotu umowy.
17. Odbiór zostanie dokonany na podstawie protokołu odbioru usługi, z której wynikać będzie zakres wykonanych prac w rozbiciu na poszczególne urządzenia oraz w którym zostanie zawarty wykaz ujawnionych wad, ilość godzin pracy, rodzaj zużytych części itp.
18. Na wykonaną usługę Wykonawca udziela Zamawiającemu 3 – miesięcznej gwarancji, a na wymienione części co najmniej 6 – miesięcznej gwarancji lub gwarancji przewidzianej przez producenta. Termin gwarancji liczony będzie od dnia odbioru (bez wad) usługi.
19. Stawki roboczogodziny wskazane w formularzu ofertowym obowiązują przez cały czas trwania umowy i są stałe.
20. Wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy z tytułu realizacji umowy obejmuje całkowity koszt wykonania przedmiotu umowy, w tym koszty transportowe.
21. Za wykonanie usługi naprawy i konserwacji urządzenia Wykonawca otrzyma wynagrodzenie stanowiące iloczyn ilości faktycznie przepracowanych roboczogodzin oraz stawki roboczogodziny

określonej w formularzu cenowym, powiększone o koszt wymienionych materiałów i części zamiennych.

22. Naprawy, których koszt przekracza 500,00 złotych brutto muszą być zaakceptowane przed ich realizacją przez Zamawiającego.
23. Ilość roboczogodzin określona będzie każdorazowo na podstawie udokumentowanego czasu pracy pracownika (-ów) Wykonawcy, potwierdzonego przez Zamawiającego wpisem do protokołu odbioru usługi.
24. Rozliczenie Wykonawcy za realizację przedmiotu umowy nastąpi na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę po każdorazowym wykonaniu usługi i jej odbiorze przez Zamawiającego.
25. Wynagrodzenie zostanie zapłacone Wykonawcy przez Zamawiającego w terminie do 30 (trzydziestu) dni od daty dokonania odbioru przedmiotu umowy (bez wad) oraz otrzymania przez Zamawiającego faktury prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę wraz z załączonym, podpisanym przez obie strony protokołem odbioru usługi.
26. Osobami odpowiedzialnymi za realizację umowy oraz wyznaczonymi do kontaktów są: kierownik Działu Żywnienia tel. 261 -517- 457- Katarzyna Sosik i kierownik Kompleksu Konferencyjno-Gastronomicznego tel. 261-518-219 – Jakub Czułowski.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca:

- 1) wykazał, że dysponuje lub będzie dysponował osobami, posiadającymi wymagane kwalifikacje/uprawnienia zawodowe niezbędne do wykonywania zamówienia (minimalne wymagania), zgodne z przedmiotem usługi, tj.: co najmniej 1 osobą posiadającą:
  - uprawnienia energetyczne gr. „E” do 1 kV;
  - uprawnienia gazowe G-3;
- 2) wykazał, że posiada aktualną Autoryzację Serwisową od producenta (Rational, Winterhalter), a pracownik wykonujący usługę posiadał ważny paszport serwisowy firmy Winterhalter oraz aktualny certyfikat firmy Rational potwierdzający uprawnienia do napraw serwisowych;
- 3) posiadał zaplecze części zamiennych do serwisowanych urządzeń pozwalających na naprawę podczas jednej wizyty;
- 4) wykazał, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie w sposób należyty wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonują, co najmniej 1 usługę odpowiadającą całemu przedmiotowi zamówienia o wartości nie mniejszej niż 30 000,00 zł brutto.

UWAGA: Przez 1 usługę Zamawiający rozumie usługi świadczone na podstawie zawartej umowy/zlecenia. Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca dołączy do oferty dowody (referencje, poświadczenia, itp.) określające, że usługi wskazane w wykazie usług zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

#### WYKAZ SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO W STOŁÓWCE STUDENCKIEJ

Lp.	Nazwa sprzętu	Nr. fabryczny	Rok prod.
1.	Piec Rational	E21SJ23083076256	2023
2.	Piec Rational	E21SJ23083076248	2023
3.	Piec konwekcyjno-parowy HME 101P-LAINOX	LA 020054363	2008
4.	Piec konwekcyjno-parowy HME 101P-LAINOX	LA 020054364	2008
5.	Piec konwekcyjny KROMET PK-10	0004	2014
6.	Piec konwekcyjny Rational iCOMBI	E12MJ21052891762	2021
7.	Patelnia gazowa KBRG	98007796	1999
8.	Patelnia elektryczna PE-272	685	2008
9.	Patelnia elektryczna PE-422	1337	2008
10.	Kocioł gazowy	604/2023	2023
11.	Kocioł warzelny gazowy	026	2009

12.	Kocioł warzelny gazowy	028	2009
13.	Kocioł warzelny gazowy	810009486	2011
14.	Kocioł warzelny elektryczny	00324	2011
15.	Kocioł warzelny elektryczny	00277	2011
16.	Kocioł warzelny elektryczny	00334	2011
17.	Kuchnia gazowa 6-palnikowa	1106001222	2011
18.	Kuchnia gazowa 6-palnikowa	1106001223	2011
19.	Patelnia elektryczna	8100003954	2011
20.	Patelnia elektryczna PE 42 Z	1237	2008
21.	Patelnia elektryczna PE 42 ZL	1577	2016
22.	Patelnia elektryczna	8100003960	2011
23.	Taboret gazowy HPG-15	001148	2011
24.	Taboret gazowy HPG-15	004235	2011
25.	Taboret gazowy HPG-15	001222	2011
26.	Taboret gazowy HPG-15	001223	2011
27.	Bemar 2-komorowy DM	25159	2011
28.	Bemar 4-komorowy DM	27032	2011
29.	Dystrybutor talerzy	2M/2029/00141/00 1/002	2023
30.	Dystrybutor talerzy	2M/2023/00141/00 1/002	2023
31.	Dystrybutor talerzy	26604	2011
32.	Dystrybutor talerzy	26757	2011
33.	Dystrybutor talerzy	26762	2011
34.	Dystrybutor talerzy	26763	2011
35.	Szafa podgrzewcza edenox	8102921625	2023
36.	Szafa podgrzewcza edenox	8102964359	2023
37.	Szafa podgrzewcza	111000615	2011
38.	Szafa podgrzewcza	110702709	2011
39.	Frytkownica elektryczna	8100010646	2011
40.	Frytkownica elektryczna	8100009450	2011
41.	Taboret elektryczny	315	2005
42.	Maszynka do mielenia WILK	930478	1994
43.	Maszynka do mielenia WILK	s/n p239893	2023
44.	Krajalnica żywności 612P	35312	1999
45.	Krajalnica żywności półautomatyczna MA-GA S712 aT	6181	2013
46.	Krajalnica żywności 612P	54080	2010
47.	Krajalnica do wędlin	2567	2004
48.	Krajalnica do sera	19525	2009
49.	Krajalnica żywności PE-RF-M301CE	04.2559	2004
50.	Krajalnica żywności półautomatyczna MA-GA A2-812	1763	2017
51.	Maszynka do rozdrabniania warzyw	13188	1981
52.	Szatkwonica do warzyw RG-250		
53.	Krajalnica żywności 612P	56472	2011
54.	Krajalnica żywności 612P	56492	2011
55.	Kotłociarka elektryczna	1303430094	2013
56.	Maszyna wieloczynnościowa NMK 110	73995	2016
57.	Jarzyniarka KW 50	198	2014
58.	Jarzyniarka Spomasz	349	2023
59.	Obieraczka do ziemniaków OZP 15	56367	2015
60.	Obieraczka do ziemniaków PPS-10-T	130701598	2013
61.	Mikser uniwersalny RM-30	1306115	2013
62.	Maszyna do krojenia chleba MKP-11.6	18362	2010
63.	Maszyna do krojenia chleba MKP-11.6	13729	2002
64.	Robot gastronomiczny	000114	2009
65.	Termos grzewczy – warnik do wody	543/2023	2023
66.	Termos grzewczy – warnik do wody	537/2023	2023
67.	Maszyna do zmywania tunelowa Winterhalter STR 130	1256346	2019



68.	Maszyna do zmywania tunelowa Winterhalter STR	1276921	2023
69.	Maszyna do zmywania garów Winterhalter	1276986	2023
70.	Maszyna szorująca TASKI SWINGO 455	7518367023951	2017

#### WYKAZ SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO W BUFECIE „PIEKIEŁKO” KKG

Lp.	Nazwa sprzętu	Nr. Fabryczny	Rok prod.
1.	Piec konwekcyjno-parowy KROMET 000.PK-10, Zmiękcacz wody MIJAR	010	2016
2.	Patelnia elektryczna KROMET 900 PE-05EX	041	2010
3.	Kuchinka elektryczna KROMET 900/KE-4	022	2010
4.	Kuchnia elektryczna KROMET 700.KE-4	005	2011
5.	Frytkownica 900.FE-2X18F	005	2010
6.	Piec konwekcyjno-parowy MBM mod. FEM67	DR 0938026	2009
7.	Krajalnica żywności Ma-Ga,612P	56472	2011
8.	Taboret elektryczny KROMET 000.TE-1F	121	2018
9.	Maszyna szorująco-zbierająca NUMATIC TT 3450S	122501899	2014
10.	Robot planetarny KitchenAid Artisan 5KSM175	WB0944358	
11.	Blender Robot Coupe HP 450 ULTRA	711450	
12.	Blender Bamix	2017-1	
13.	Szatkwonica robot Coupe CL-50 E	K4500147501	
14.	Zmywarka do naczyń Lozamet ZKU -10.30	29790	2011
15.	Toster STALGAST 779040	20191017034	2019
16.	Maszynka do rozdrabniania warzyw	00152	
17.	Zmywarka uniwersalna GS-50, zmiękcacz wody LT-08	GT/091125/90002484	2009

#### C. CENA I INNE KRYTERIA

Po zapoznaniu się z opisem przedmiotu zamówienia, oferujemy/oferuję wykonanie zamówienia po następujących cenach:

**1) Cena za jedną roboczogodzinę naprawy i konserwacji urządzenia:**

Cena netto ..... zł,

VAT .....%,

Cena brutto .....zł,

**2) Cena za dojazd:**

Cena netto ..... zł,

VAT .....%,

Cena brutto .....zł.

W przypadku Wykonawcy, który nie podlega podatkowi VAT, wartość netto będzie równa wartości brutto.

Oświadczam, że posiadam zaplecze części zamiennych do serwisowanych urządzeń pozwalających na naprawę podczas jednej wizyty.

Oświadczam, że posiadam wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie niezbędne do wykonania czynności stanowiących przedmiot zamówienia.

Oświadczam, że zaoferowana cena zawiera wszystkie koszty, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.

Termin realizacji zamówienia: **do 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.**

**WYKAZ OSÓB  
SKIEROWANYCH DO REALIZACJI USŁUGI**

Składając ofertę na: **naprawę i konserwację urządzeń gastronomicznych w stołówce studenckiej i w bufecie „Piekielko” Kompleksu Konferencyjno- Gastronomicznego Lotniczej Akademii Wojskowej w Dęblinie**, wskazujemy następujące osoby, które będą brały udział w realizacji zamówienia:

Lp.	Imię i nazwisko	Stanowisko – zakres wykonywanych czynności	Posiadane kwalifikacje zawodowe - <u>uprawnienia</u>  Podać dokładny zakres uprawnień	Podstawa do dysponowania osobami  (*niepotrzebne skreślić)
1	2	3	4	5
1.				umowa o pracę/ umowa cywilnoprawna*
2.				umowa o pracę/ umowa cywilnoprawna*
3.				umowa o pracę/ umowa cywilnoprawna*
4.				umowa o pracę/ umowa cywilnoprawna*
5.				umowa o pracę/ umowa cywilnoprawna*
6.				umowa o pracę/ umowa cywilnoprawna*

**Oświadczam/my, iż wyżej wskazane osoby posiadają wymagane prawem uprawnienia niezbędne do realizacji zamówienia.**

....., dnia .....  
(miejscowość) (data)

.....  
(podpis osoby/ób uprawnionej/ych  
do reprezentacji wykonawcy)

## WYKAZ USŁUG

**Składając ofertę na naprawę i konserwację urządzeń gastronomicznych w stołówce studenckiej i w bufecie „Piekielko” Kompleksu Konferencyjno- Gastronomicznego Lotniczej Akademii Wojskowej w Dęblinie, oświadczamy, że w okresie ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres działalności prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizowaliśmy następujące usługi:**

Lp.	Nazwa zamówienia – usługi oraz miejsce jej wykonywania	Nazwa i adres podmiotu, na rzecz którego usługa została wykonana	Termin realizacji usługi (data rozpoczęcia – data zakończenia dzień/miesiąc/rok)	Opis wykonanych usług	Wartość brutto usług (z VAT)
1	2	3	4	5	6
1.					
2.					
3.					

**UWAGA: Do niniejszego wykazu należy dołączyć dokumenty (poświadczenia, referencje, itp.) potwierdzające, że usługi wskazane w tabeli zostały należycie wykonane.**

....., dnia .....  
(miejscowość) (data)

.....  
(podpis osoby/ób uprawnionej/ych  
do reprezentacji wykonawcy)

#### D. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE TREŚCI ZAPYTANIA

Oświadczam, że akceptuję w całości treści zawarte w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia i formularzu ofertowym.

Oświadczam, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

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

Oświadczam, iż zapoznałem/zapoznałam się z informacjami dotyczącymi przetwarzania moich danych osobowych przez Lotniczą Akademię Wojskową w związku z prowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (zał. nr 2 do zapytania ofertowego).

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2023 r. poz. 129).

....., dnia .....

.....  
(podpis i pieczęć przedstawiciela/(li) Wykonawcy)

Załączniki do formularza ofertowego:

.....

.....

\* 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 np. przez jego wykreślenie).

KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH  
UCZESTNIKÓW POSTĘPOWAŃ O ZAMÓWIENIE PUBLICZNE,  
KTÓRYCH WARTOŚĆ NIE PRZEKRACZA KWOTY 130 000 ZŁ

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), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Lotnicza Akademia Wojskowa z siedzibą w Dęblinie przy ul. Dywizjonu 303 nr 35, kod pocztowy 08-521.
2. Administrator powołał Inspektora ochrony danych, nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych w Lotniczej Akademii Wojskowej, z którym można skontaktować się za pośrednictwem adresu e-mail: [iod@law.mil.pl](mailto:iod@law.mil.pl).
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji procedur związanych z udzielaniem zamówień publicznych i konkursów, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000 zł. Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest niezbędność podjęcia działań w celu zawarcia i wykonania umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO).
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem w sprawie udzielenia zamówienia publicznego mogą być osoby lub podmioty upoważnione na podstawie odrębnych przepisów prawa lub podmioty świadczące na rzecz LAW usługi, w związku z którymi uzyskują one dostęp do danych jako podmioty przetwarzające dane w imieniu Administratora.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt. 3, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa z zastrzeżeniem, że podany okres przechowywania danych może ulec przedłużeniu na czas zabezpieczenia roszczeń wynikających z umowy.
6. Przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do swoich danych osobowych oraz otrzymania ich kopii, prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych, prawo do usunięcia danych osobowych, prawo do ograniczenia przetwarzania danych oraz prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych. Nie przysługuje Pani/Panu prawo do przeniesienia danych oraz prawo do wniesienia sprzeciwu przeciw przetwarzaniu danych.
7. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do wzięcia udziału w postępowaniu o zamówienia publiczne lub konkursie, których wartość nie przekracza kwoty wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000 zł oraz zawarcia i realizacji umowy w przypadku udzielenia w/w zamówienia.
8. Pani/Pana dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
9. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państw trzecich oraz do organizacji międzynarodowych.