

IZ.273.22.2019

Zapytanie ofertowe na wyposażenie kuchni w budynku przedszkola w Wiskitkach

Wójt Gminy Wiskitki ogłasza zapytanie ofertowe na wyposażenie kuchni w budynku przedszkola w Wiskitkach. Postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2018 poz. 1986z późn. zm.) zgodnie z art. 4 pkt 8 tejże ustawy.

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **dostawa** wyposażenia kuchni pod adres wskazany przez Zamawiającego, zgodnie z załączoną do niniejszego zapytania ofertowego specyfikacją zamówienia, znajdującej się w budynku przedszkola w Wiskitkach, na dz. nr 804/2 obręb ewid. Wiskitki.

Wyposażenie kuchni w budynku przedszkola stanowi wyposażenie placówki oświatowej.

Specyfikacja przedmiotu zamówienia

Przedmiotem niniejszego postępowania jest pozyskanie oferty cenowej na zakup i dostawę wyposażenia kuchni zgodnie ze specyfikacją załączoną do niniejszego zapytania ofertowego. Zamawiający określa w załączonej specyfikacji rodzaje, ilości oraz opisy techniczne – produktów składających się na przedmiot zamówienia.

Dostawa zostanie zrealizowana na adres wskazany przez Zamawiającego po wybraniu Wykonawcy.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

Wykonawca powinien posiadać udokumentowane pisemnie prawo do dysponowania przedmiotem zamówienia.

Przedmiot zamówienia w całości powinien być wolny od wad fizycznych i prawnych oraz nie może stanowić zabezpieczenia bankowego lub prawa własności osób trzecich.

Przedmiot zamówienia w ramach dostawy powinien być dostarczony na koszt Wykonawcy i na jego ryzyko – na adres wskazany przez Zamawiającego niezwłocznie, najpóźniej w terminie wskazanym przez Wykonawcę w ofercie.

Przekazanie przedmiotu zamówienia nastąpi protokołem zdawczo-odbiorczym z udziałem przedstawicieli obu stron. Protokół zdawczo-odbiorczy będzie zawierał potwierdzenie dostawy każdego elementu przedmiotu zamówienia z osobna.

Zamawiający zapłaci Wykonawcy za dostawę przedmiotu zamówienia w ciągu 30 dni od dnia dostarczenia do siedziby Zamawiającego poprawnie sporządzonej faktury VAT. Zapłata zostanie uiszczona na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w umowie, której wzór stanowi załącznik nr 4. Faktura VAT powinna zostać wystawiona według poniższego wzoru:

- a. Nabywca: **Gmina Wiskitki**
Ul. Kościuszki 1
96-315 Wiskitki
NIP: 838-142-64-66
- b. Odbiorca: **Urząd Gminy Wiskitki**
Ul. Kościuszki 1
96-315 Wiskitki
NIP: 838-175-15-51

Wykonawca udzieli gwarancji na każdy element składający się na przedmiot zamówienia na okres nie krótszy, niż okres gwarancji udzielany przez producenta elementu.

Opis sposobu przygotowania oferty

Wykonawca powinien złożyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania (załącznik nr 2) wraz z oświadczeniem o spełnieniu warunków uczestnictwa w postępowaniu ofertowym (załącznik nr 3).

Oferta powinna być sporządzona w języku polskim pod rygorem nieważności i podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. W takim przypadku należy wraz z ofertą złożyć stosowne pełnomocnictwo w postaci oryginału.

Miejsce oraz termin składania ofert

Ofertę należy złożyć w sekretariacie siedziby Zamawiającego (Urząd Gminy w Wiskitkach, ul. Kościuszki 1, 96-315 Wiskitki, pokój nr 19) w zamkniętej kopercie oznaczonej napisem: „Oferta na wyposażenie kuchni w budynku przedszkola w Wiskitkach”. Ofertę należy złożyć do dnia 12.09.2019 r. do godziny 13:00.

Sposób wyboru najkorzystniejszej oferty

Oferta może uzyskać łącznie maksymalnie 100 punktów w zakresie wskazanych niżej kryteriów oceny ofert:

a) cena oferty – maksymalnie 60 punktów:

- wzór obliczenia punktów za cenę: $P = \frac{W_n}{W_o} \times 60$

gdzie:

P – oznacza ilość punktów uzyskanych podczas badania oferty;

W_n – oznacza wartość z najniższej złożonej oferty;

W_o – oznacza wartość badanej oferty.

b) termin realizacji zamówienia – maksymalnie 40 punktów przydzielanych w następujący sposób:

- w terminie nie dłuższym niż 7 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy – 40 punktów;
- w terminie dłuższym niż 7 dni kalendarzowych, ale nie dłuższym niż 14 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy – 30 punktów;

W przypadku zadeklarowania terminu wykonania zamówienia dłuższego niż 14 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy oferta otrzyma 0 punktów w kryterium.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą łączną liczbę punktów wynikającą z ich zsumowania, uzyskanych w poszczególnych kryteriach oceny ofert.

Jeżeli Wykonawca, której oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, jeśli jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego, w szczególności w zakresie opisu przedmiotu zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od oferentów na każdym etapie postępowania.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość odwołania lub unieważnienia postępowania bez podania przyczyny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminów wyznaczonych w ogłoszeniu. Wszelkie odwołania składane w związku z niniejszym postępowaniem pozostawiane będą bez rozpatrzenia.

Osoba uprawniona do kontaktów z oferentami:

- Konrad Gruza – podinspektor ds. pozyskiwania zewnętrznych środków finansowych i zamówień publicznych, tel. 46 854 50 37, pokój nr 14.

WÓJT GMINY

mgr Rafał Mitura

Załączniki:

1. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych
2. Załącznik nr 2 – formularz ofertowy
3. Załącznik nr 3 – oświadczenie o spełnieniu warunków uczestnictwa w postępowaniu
4. Załącznik nr 4 – wzór umowy

KLAUZULA INFORMACYJNA

dotycząca przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 13 Ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 roku (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016)

1. Administrator Danych Osobowych:

Administratorem Danych Osobowych, czyli podmiotem decydującym o tym, jak będą wykorzystywane Państwa dane osobowe jest Wójt Gminy Wiskitki. Kontakt z Wójtem Gminy:

- drogą papierową na adres: ul. Kościuszki 1, 96-315 Wiskitki oraz
- mailowo: sekretariat@wiskitki.pl

2. Inspektor Ochrony Danych Osobowych:

W celu zagwarantowania bezpieczeństwa Państwa danych osobowych wyznaczono Inspektora Ochrony Danych Osobowych (IOD), z którym można się kontaktować w sprawach dotyczących swoich danych osobowych wysyłając maila na adres: inspektorodo@wiskitki.pl

3. Cele przetwarzania i podstawa prawna przetwarzania

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1. lit. od a) do e) i art. 9 ust. 2 lit. a i g RODO w związku z art. 7 ust. 1 i art. 8 ust. 1, 2, 2a ustawy z dnia 8 marca 1990 roku o samorządzie gminnym oraz przepisów szczególnych, jedynie w celu i zakresie niezbędnym do realizacji zadań Gminy Wiskitki:

1) **zgodnie z art. 6 ust 1 lit. od a) do e) RODO** Państwa dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z prawem, jeśli spełniony jest co najmniej jeden z poniższych warunków:

- a) **osoba**, której dane dotyczą **wyraziła zgodę** na przetwarzanie swoich danych osobowych w jednym lub większej liczbie celów,
- b) **przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy**, której stroną jest osoba, której dane dotyczą, lub do podjęcia działań przed zawarciem umowy,
- c) **przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego** ciążącego na Administratorze Danych,
- d) **przetwarzanie jest niezbędne do ochrony żywotnych interesów osoby**, której dane dotyczą, lub innej osoby fizycznej,
- e) **przetwarzanie jest niezbędne do wykonania zadania realizowanego w interesie publicznym** lub w ramach sprawowania władzy publicznej powierzonej administratorowi,

2) **zgodnie z art. 9 ust 2 lit. a) i g) RODO** Państwa dane osobowe mogą być przetwarzane, jeśli spełniony jest jeden z poniższych warunków:

- a) **osoba**, której dane dotyczą **wyraziła zgodę** na przetwarzanie swoich danych osobowych w jednym lub kilku konkretnych celach;
- b) **przetwarzanie jest niezbędne ze względów związanych z ważnym interesem publicznym** na podstawie przepisów prawa.

4. Okres przechowywania Państwa danych osobowych

Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3 i określonych w przepisami prawa, a w szczególności Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 roku w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych, a tym samym okres przechowywania uzależniony jest od załatwianej sprawy oraz od danej kategorii archiwalnej.

5. Odbiorcy Twoich danych

Odbiorcami Pani/Pana danych będą:

a) **podmioty przetwarzające** dane w naszym imieniu, uczestniczące w wykonywaniu czynności na naszą rzecz na podstawie stosownych umów podpisanych z Administratorem Danych Osobowych.

b) **inne podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa tj.:** organy władzy publicznej oraz podmioty wykonujące zadania publiczne lub działające na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i celach, które wynikają z przepisów prawa powszechnie obowiązującego. W przypadku kontaktu w formie tradycyjnej odbiorcą będzie Poczta Polska. W przypadku komunikacji drogą elektroniczną odbiorcą Państwa danych osobowych będzie operator poczty elektronicznej.

6. Prawa związane z przetwarzaniem danych osobowych

W związku z przetwarzaniem danych osobowych przysługują Pani/Panu następujące uprawnienia:

- a) prawo dostępu do danych osobowych,
- b) prawo do żądania sprostowania (poprawienia) danych osobowych – w przypadku, gdy dane są nieprawidłowe lub niekompletne,
- c) prawo do żądania usunięcia danych osobowych, w przypadku gdy:

- dane nie są już niezbędne do celów, dla których były zebrane lub w inny sposób przetwarzane,
 - osoba, której dane dotyczą wniosła sprzeciw wobec przetwarzania danych osobowych,
 - osoba, której dane dotyczą wycofała zgodę na przetwarzanie danych osobowych, która jest podstawą przetwarzania danych i nie ma innej podstawy prawnej przetwarzania danych,
 - dane osobowe przetwarzane są niezgodnie z prawem,
 - dane osobowe muszą być usunięte w celu wywiązania się z obowiązku prawnego.
- d) prawo do żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych - w przypadku gdy:
- osoba, której dane dotyczą kwestionuje prawidłowość danych,
 - przetwarzanie danych jest niezgodne z prawem, a osoba, której dane dotyczą, sprzeciwia usunięcia danych, żądając w zamian ograniczenia,
 - Administrator nie potrzebuje już danych dla swoich celów, ale osoba, której dane dotyczą, potrzebuje ich do ustalenia, obrony lub dochodzenia roszczeń,
 - osoba, której dane dotyczą, wniosła sprzeciw wobec przetwarzania danych, do czasu ustalenia czy prawnie uzasadnione podstawy po stronie administratora są nadrzędne wobec podstawy sprzeciwu.
- e) prawo do przenoszenia danych – w przypadku gdy łącznie spełnione są następujące przesłanki:
- przetwarzanie danych odbywa się na podstawie umowy zawartej z osobą, której dane dotyczą lub na podstawie zgody wyrażonej przez tą osobę,
 - przetwarzanie odbywa się w sposób zautomatyzowany.
- f) prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych – w przypadku gdy łącznie spełnione są następujące przesłanki:
- zaistnieją przyczyny związane z Państwa szczególną sytuacją, w przypadku przetwarzania danych na podstawie zadania realizowanego w interesie publicznym lub w ramach sprawowania władzy publicznej przez Administratora,
 - przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez Administratora lub przez stronę trzecią, z wyjątkiem sytuacji, w których nadrzędny charakter wobec tych interesów mają interesy lub podstawowe prawa i wolności osoby, której dane dotyczą, wymagające ochrony danych osobowych, w szczególności gdy osoba, której dane dotyczą jest dzieckiem.

W przypadku, gdy przetwarzanie danych osobowych odbywa się na podstawie zgody osoby na przetwarzanie danych osobowych (art. 6 ust. 1 lit a RODO) przysługuje Państwu prawo do cofnięcia tej zgody w dowolnym momencie. Cofnięcie to nie ma wpływu na zgodność przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem, z obowiązującym prawem.

Państwa dane mogą być przetwarzane w sposób zautomatyzowany, jednak nie będą profilowane.

7. Obowiązek podania danych i konsekwencje niepodania danych

Obowiązek podania danych osobowych następuje w sytuacji, gdy przesłanką przetwarzania danych osobowych jest przepis prawa lub zawarta między stronami umowa. W przypadku niepodania danych nie będziemy mogli spełnić obowiązku ustawowego, w przypadku podania niepełnych danych zostaną Państwo wezwani do uzupełnienia danych.

8. Prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych

Mają Państwo prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, gdy uznają, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy Ogólnego Rozporządzenia.

L. p.	PRODUKT	Ilość	OPIS
1.	talerz płytki	200	Talerz płytki wykonany z gładkiego, hartowanego szkła arcoroc w kolorze białym. Wysoka odporność na stłuczenia, wyszczerbienia, różnice temperatur. Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych. Średnica 24cm
2.	talerzyk deserowy	200	Talerz deserowy wykonany z gładkiego, hartowanego szkła arcoroc w kolorze białym. Wysoka odporność na stłuczenia, wyszczerbienia, różnice temperatur. Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych. Średnica 19,5 cm
3	Salaterka/miseczka	200	Salaterka/ miseczka o pojemności całkowitej 500 ml wykonana z gładkiego, hartowanego szkła (arcoroc) w kolorze białym. Wysoka odporność na stłuczenia, wyszczerbienia, różnice temperatur. Średnica 16,5 cm, wysokość 4,5 cm, pojemność 500 ml
4.	Kubek	200	Kubek wykonany z hartowanego, białego szkła. Wytrzymały na wyszczerbienia, pojemność 250 ml
5.	zestaw sztućców dla dzieci 4 sztuki z grawerem	200	Łyżka, widelec, nóż i łyżeczka z motywem misia. Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
6.	Wózek kelnerski	6	Wózek kelnerski 2-półkowy wykonany ze stali nierdzewnej, przeznaczony do samodzielnego montażu. Maksymalna nośność wózka 110 kg. Odległość pomiędzy półkami wynosi 56,5 cm. Wymiary (dł; szer; wys):86x54x92 cm
7.	patelnia do naleśników	3	Patelnia aluminiowa z powłoką teflonową, przeznaczona do smażenia naleśników. Trzywarstwowa powłoka zapobiega przywieraniu. Odporna na zarysowania. Rączka wykonana ze stali epoksydowanej zapewnia wysoką wytrzymałość termiczną. Ciepło rozprzodkowane jest na całej powierzchni. Wystarczy niewielka ilość tłuszczu do smażenia. Na spodzie patelni warstwa indukcyjna. Średnica 25 cm
8.	patelnia	3	Patelnia aluminiowa z powłoką teflonową. Patelnia jest pokryta potrójną warstwą teflonu. Średnica 40 cm, pojemność 5 l
9.	garnek	2	Profesjonalny garnek wysoki z pokrywką wykonany ze stali nierdzewnej satynowanej przeznaczony do użytkowania w gastronomii. Wykonany w technologii tłoczenia. Nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane dodatkowo wzmocnione uchwyty. Wielowarstwowe, grube dno kapsułowe gwarantuje równomierne rozprzodkowanie ciepła. Umożliwia również użytkowanie garnka na wszystkich typach płyt grzewczych, także indukcyjnych. Garnek wraz z pokrywką. Pojemność 98,2 l, wysokość 50 cm, średnica 50 cm
10.	Garnek niski	2	Profesjonalny garnek niski z pokrywką wykonany ze stali nierdzewnej satynowanej przeznaczony do użytkowania w gastronomii. Wykonany w technologii tłoczenia. Nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane dodatkowo wzmocnione uchwyty. Wielowarstwowe, grube dno kapsułowe gwarantuje równomierne rozprzodkowanie ciepła. Umożliwia również użytkowanie garnka na wszystkich typach płyt grzewczych, także indukcyjnych. Garnek wraz z pokrywką. Pojemność 50,3 l, wysokość 40 cm, średnica 40 cm
11.	wiadra ze stali nierdzewnej	4	Wiadro z pierścieniem wykonane ze stali nierdzewnej. Wewnątrz wiadra podziałka. Pojemność 15 l
12.	wiadra ze stali nierdzewnej 10l	9	Wiadro bez pierścienia wykonane ze stali nierdzewnej. Wewnątrz wiadra podziałka. Wiadro wraz z pokrywką. Pojemność 10l.
13.	miska	3	Miska ze stali nierdzewnej. Pojemność 45 l
14.	miska	4	Miska ze stali nierdzewnej. Pojemność 14 l
15.	Sitko	1	Sitko z siatką wykonane ze stali nierdzewnej. Średnica 15 cm
16.	Wanna cedzakowa	2	Wanna cedzakowa wykonana ze stali nierdzewnej o wymiarach 400 mm / 220 mm

17.	chochla	3	Chochla wykonana ze stali nierdzewnej. Brak nitów i łączy ułatwia utrzymanie chochli w czystości. Długość 50cm, pojemność 1,5 l, średnica 18 cm
18.	Chochla	8	Chochla wykonana ze stali nierdzewnej. Brak nitów i łączy ułatwia utrzymanie chochli w czystości. Długość 36,5 cm, pojemność 0,4 l, średnica 12 cm
19.	widelec do przewracania	3	Widelec do przewracania wykonany ze stali nierdzewnej. Długość 32 cm
20.	otwieracz do konserw	1	Otwieracz do konserw o długości 22 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Długość 22 cm
21.	szczypce uniwersalne	8	Długość 24 cm
22.	łopatka kątowa	3	Łopatka cukiernicza kątowa z rączką z tworzywa. Łopatka o wymiarach 17 x 8 cm.
23.	dzbanek miarka	2	Dzbanek z podziałką wewnątrz wykonany ze stali nierdzewnej. Pojemność 1 l
24.	dzbanek miarka	2	Dzbanek z podziałką wewnątrz wykonany ze stali nierdzewnej. Pojemność 2 l
25.	Tarka sześciokątna	1	Tarka sześciokątna wykonana ze stali nierdzewnej. Wysokość 19 cm
26.	porcjoner do ryżu i puree	8	Porcjoner do ryżu i puree o gramaturze około 70 g. Wykonany ze stali nierdzewnej. Pojemność 1/12 l
27.	wyciskacz do czosnku	1	Wyciskacz do czosnku. Wykonany z akulonu. Konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości. Długość 18 cm
28.	Nóż do obierania	5	Nóż kuty do obierania. Wykonany z kutego pręta stalowego. Ostrze o twardości 52-54 HRC. Rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia. Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych. Długość 10cm
29.	nóż do mięsa	4	Nóż kuty do mięsa. Wykonany z kutego pręta stalowego. Ostrze o twardości 52-54 HRC. Rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia. Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych. Długość 13cm
30.	nóż kuchenny	2	Nóż kuchenny kuty. Wykonany z kutego pręta stalowego. Ostrze o twardości 52-54 HRC. Rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia. Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych. Długość 20cm
31.	ostrzałka do noży	1	Ostrzałka ręczna do noży. Dwie części ostrzące - jedna wykonana z węgla wapnia, druga ceramiczna. Ostrzałka manualna
32.	deski do krojenia	1	Zestaw desek z polipropylenu, deski kolorowe.
33.	Deska do krojenia	1	Deska do krojenia warzyw, wykonana z polipropylenu.
34.	Stojak do desek	1	Stojak do desek wykonany ze stali nierdzewnej.
35.	tluczek do mięsa	2	Aluminiowy tłuczek do mięsa. Waga 0,4 kg.
36.	obieraczka ostrze gładkie	1	Obieraczka do warzyw wykonana ze stali nierdzewnej. Gładkie ostrze. Długość ostrza: 5,5 cm.
37.	obieraczka ostrze falowane	1	Obieraczka do warzyw wykonana ze stali nierdzewnej. Falowane ostrze. Długość ostrza: 5,5 cm.
38.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/12 z pokrywką	8	Pojemnik gastronomiczny GN 1/12 ze stali nierdzewnej. Pojemnik polecany do wszystkich zastosowań w temperaturach od -20 do 300°C. Pojemnik wraz z pokrywką. Wymiary 13,2x10,8x10 cm Pojemność 0,5 l, głębokość 10 cm
39.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 ze stali nierdzewnej	4	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 2 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość stali 0,6 mm. Zaokrąglone narożniki. Solidne wykonanie. Pojemnik do wszystkich zastosowań: transport żywności w termosach, przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach, podgrzewanie potraw w bęblach i podgrzewaczach, obróbka żywności w piekarnikach i piecach konwekcyjno-parowych. Wymiary 53x32,5 cm

			Głębokość 2cm Typ pojemnika GN 1/1
40.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 ze stali nierdzewnej	4	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 4 cm wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość stali 0,6 mm. Zaokrąglone narożniki. Solidne wykonanie. Pojemnik do wszystkich zastosowań: transport żywności w termosach, przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach, podgrzewanie potraw w bemarkach i podgrzewaczach, obróbka żywności w piekarnikach i piecach konwekcyjno-parowych. Wymiary 53x32,5 cm Głębokość 4cm Typ pojemnika GN 1/1
41.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 ze stali nierdzewnej	4	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 4 cm ze stali nierdzewnej perforowany. Pojemnik polecany do wszystkich zastosowań w temperaturach od -40 do 300°C Zaokrąglone narożniki. Solidne wykonanie. Pojemnik do wszystkich zastosowań: transport żywności w termosach, przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach, podgrzewanie potraw w bemarkach i podgrzewaczach, obróbka żywności w piekarnikach i piecach konwekcyjno-parowych. Wymiary 53x32,5 cm Głębokość 4cm Typ pojemnika GN 1/1 perforowany
42.	Pojemniki gastronomiczne GN 1/1 ze stali nierdzewnej	4	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 6,5 cm ze stali nierdzewnej perforowany. Pojemnik polecany do wszystkich zastosowań w temperaturach od -40 do 300°C Zaokrąglone narożniki. Solidne wykonanie. Pojemnik do wszystkich zastosowań: transport żywności w termosach, przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach, podgrzewanie potraw w bemarkach i podgrzewaczach, obróbka żywności w piekarnikach i piecach konwekcyjno-parowych. Wymiary 53x32,5 cm Głębokość 6,5 cm Typ pojemnika GN 1/1 perforowany
43.	Pokrywka do pojemników gastronomicznych GN 1/1	8	Pokrywka do gastropojemnika ze stali nierdzewnej GN 1/1. Przystosowana do użytkowania w wysokich temperaturach (-20° do +300° C). Wykonana ze stali nierdzewnej o grubości 0,8 mm. Wymiary 53x32,5 cm
44.	Pojemnik z pokrywką	3	Pojemnik gastronomiczny do przechowywania żywności. Wykonany jest z przezroczystego polipropylenu. Posiada specjalnie zaprojektowane ręczki ułatwiające przenoszenie pojemnika. Na pojemniku widoczna jest podziałka. Przechowywanie pojemnika możliwe jest w temperaturze od -5° C do +70° C. Pojemnik z pokrywką. Pojemność 1 l.
45.	Pojemnik z pokrywką	2	Pojemnik gastronomiczny do przechowywania żywności. Wykonany jest z przezroczystego polipropylenu. Posiada specjalnie zaprojektowane ręczki ułatwiające przenoszenie pojemnika. Na pojemniku widoczna jest podziałka. Przechowywanie pojemnika możliwe jest w temperaturze od -5° C do +70° C. Pojemnik z pokrywką. Pojemność 2 l.
46.	Taca plastikowe	8	Taca poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym o wymiarach GN 1/1. Wymiar 32,5x53 cm. Kształt prostokątny. Materiał poliestr. Można myć w zmywarce.
47.	Taca	8	Taca prostokątna o wymiarach GN 1/1. Zaokrąglone krawędzie. Odporna na przebarwienia. Wymiar 32,5x53 cm. Wymiar wewnętrzny 47x28 cm. Kształt prostokątny.
48.	Pojemnik na brudne naczynia	8	Pojemnik na brudne naczynia wykonany polietylenu z chwytami. Wymiary 55,5x41x13 cm
49.	Płyn do płukania w zmywarkach	1	Uniwersalny płyn do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych. Pojemność 5l
50.	Płyn do mycia w zmywarkach	1	Koncentrat przeznaczony do mycia wszelkiego rodzaju naczyń w zmywarkach gastronomicznych. Pojemność 5 l
51.	ścierki kuchenne	10	Komplet ścierek kuchennych z 100% bawełny. Prosty i ładny komplet charakteryzuje się bardzo dobrą chłonnością. Wymiar 50x70 cm
52.	fartuch kuchenny	6	Fartuch gastronomiczny damski. Uszyty z mieszanki materiałowej 60% BAW i 40% PES. Posiada jedną kieszeń wewnętrzną, brak jest natomiast kieszeni zewnętrznych. Fartuch zapinany jest na zatrzaski ze stali nierdzewnej.

53.	Czapka kucharska	30	Czapka kucharska plisowana wykonana z włókniny polipropylenowej. Góra perforowana. Rozmiar regulowany. Kolor biały.
54.	Pojemnik termoizolacyjny	8	Pojemnik termoizolacyjny wykonany ze spienionego polipropylenu przeznaczony do transportu posiłków w pojemnikach GN. Dostosowany do pojemnika GN 1/1 o głębokości 200 mm. Lekki, łatwy w utrzymaniu czystości, nie wymaga stosowania dodatkowych uszczelek.
55.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 ze stali nierdzewnej	16	Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 z chowanymi uchwytami. Pojemnik polecany do wszystkich zastosowań w temperaturach od -40 do 300°C. Wysoka jakość stali nierdzewnej 18/10. Solidna konstrukcja. Pojemniki mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach i podgrzewaczach. Wymiary 17,6x32,5 cm Głębokość 20 cm Typ pojemnika GN 1/3
56.	Pokrywka do pojemników gastronomicznych GN 1/3	16	Pokrywka do gastropojemnika ze stali nierdzewnej GN 1/3 z wycięciem na uchwyty. Przystosowana do użytkowania w wysokich temperaturach (-20° do +300° C). Wykonana ze stali nierdzewnej Wymiary 17,6x32,5 cm
57.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 ze stali nierdzewnej	16	Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 ze stali nierdzewnej. Pojemnik polecany do wszystkich zastosowań w temperaturach od -20 do 300° C. Posiada ruchome chowane uchwyty. Wymiary 17,6x16,2 cm Głębokość 20 cm Typ pojemnika GN 1/6
58.	Pokrywka do pojemników gastronomicznych GN 1/12	8	Pokrywka do gastropojemnika ze stali nierdzewnej GN. Przystosowana do użytkowania w wysokich temperaturach (-20° do +300° C). Wykonana ze stali nierdzewnej Wymiary 13,2 x 10,8 x 10 cm.
59.	Wyparzarka (sterylizator) do noży	1	Sterylizator na przynajmniej 14 noży

....., dnia

Dane dotyczące Wykonawcy:

Nazwa (imię i nazwisko) Wykonawcy:

Siedziba Wykonawcy:

Nr telefonu/fax/email:

NIP (jeśli dotyczy):

Nr REGON (jeśli dotyczy):

FORMULARZ OFERTOWY

W nawiązaniu do zapytania ofertowego na zakup i dostawę wyposażenia kuchni w budynku przedszkola w Wiskitkach

- za łączną cenę:
 - brutto:
(słownie :)
 - tj.
 - netto:
(słownie :)
 - podatek VAT (.....%):
(słownie :)
- w terminie od dnia podpisania umowy (właściwą odpowiedź zaznaczyć):
 - nie dłuższym niż 7 dni kalendarzowych
 - dłuższym niż 7 dni kalendarzowych, ale nie dłuższym niż 14 dni kalendarzowych
 - powyżej 14 dni kalendarzowych

Wyrażam zgodę na warunki płatności określone w zapytaniu ofertowym.

Oświadczam, że:

- zapoznałem się z treścią zapytania ofertowego w tym opisem przedmiotu zamówienia oraz dołączoną szczegółową specyfikacją przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń,
- uzyskałem konieczne informacje do przygotowania oferty,
- zadeklarowana wyżej cena zawiera podatek VAT w należnej wysokości i stanowi wynagrodzenie umowne brutto, obejmuje inne świadczenia, niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia oraz wszystkie koszty towarzyszące niezbędne do wykonania niniejszego zamówienia,
- znane mi są przepisy ustawy z dnia 11 marca 2004 r. od towarów i usług (Dz.U.2018.2174 t.j.)
- uważam się za związanego złożoną ofertą przez okres 30 dni licząc od upływu terminu do składania ofert,
- wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych zawartych w ofercie dla potrzeb niezbędnych do realizacji wyboru Wykonawcy zgodnie z ustawą z dnia 24 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 2018 poz. 1000 ze zm.).

Informuję, że wybór niniejszej oferty **będzie / nie będzie** *(niepotrzebne skreślić)* prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego. W związku z powyższym wskazujemy nazwę (rodzaj) towaru/usługi, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz ich wartość bez kwoty podatku VAT: *(w/w zapis związany jest z wejściem w życie ustawy z dnia 9 kwietnia 2015 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz ustawy - Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2017.1579),*

Lp.	Nazwa (rodzaj) towaru/usługi, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego	Wartość towaru/usługi bez kwoty podatku VAT	Kwota podatku VAT
1.			
2.			
3.			

(w przypadku braku wyboru opcji i niewypełnienia tabeli Zamawiający uzna, iż wybór oferty nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego)

Załącznikami do niniejszej oferty są:

1. Oświadczenie o spełnianiu warunków.
2. W przypadku, gdy Wykonawca jest przedsiębiorcą – aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej' wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

.....
(data i podpis upoważnionej osoby)

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW

Nazwa wykonawcy

Adres wykonawcy

Telefon/faks

e-mail

NIP/REGON

Miejscowość

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Urząd Gminy w Wiskitkach:

1. Posiadam kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
2. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
3. Dysponuję zdolnościami technicznymi lub zawodowymi do wykonania zamówienia;
4. Zobowiązuję się wykonać zamówienie zgodnie z warunkami opisanymi w zapytaniu ofertowym i projekcie umowy stanowiącym załącznik Nr 4 do Zapytania ofertowego.

.....

(data i czytelny podpis wykonawcy)

UMOWA DOSTAWY

Nr

zawarta w dniu roku w Wiskitkach pomiędzy:

Gminą Wiskitki, ul. Kościuszki 1, 96-315 Wiskitki, NIP 838-142-64-66, reprezentowaną przez: Rafała Miturę – Wójta Gminy Wiskitki, przy kontrasygnacie Danuty Taras – Skarbnika Gminy Wiskitki,

dalej jako **Zamawiający**,

a:

.....
.....
.....,

dalej jako **Wykonawca**.

§ 1

1. Realizacja przedmiotu umowy nastąpi w ramach realizacji zadania „Budowa przedszkola w Wiskitkach – etap IV oraz utworzenie i wyposażenie żłobka gminnego”.
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia Odbiorcy przedmiotu zamówienia, który szczegółowo określony został w załączniku do zapytania ofertowego. Zapytanie ofertowe wraz z załącznikami oraz oferta Wykonawcy stanowią załączniki do niniejszej umowy, a w zakresie w niniejszej umowie nieuregulowanym – jej integralną część.
3. Adres dostawy całości przedmiotu zamówienia zostanie wskazany przez Zamawiającego po telefonicznym uzgodnieniu z Wykonawcą. Data dostawy całości przedmiotu zamówienia zostanie wskazana przez Wykonawcę po telefonicznym uzgodnieniu z Zamawiającym, w terminie nie dłuższym jednak, niż ... dni od dnia podpisania umowy.
4. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji na każdy element przedmiotu umowy na okres przynajmniej odpowiadający okresowi gwarancji udzielanej przez Wykonawcę tego elementu. Podstawowe zasady gwarancji zawiera wzór karty gwarancyjnej stanowiący załącznik do niniejszej Umowy.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy na własny koszt oraz ryzyko.
2. Realizacja przedmiotu umowy zostanie potwierdzona protokołem zdawczo-odbiorczym podpisanym przez Strony umowy. Protokół zdawczo-odbiorczy zostanie oznaczony datą jego sporządzenia oraz sporządzony w formie tabelki, w którym Strony umowy zgodnie potwierdzą kompletność zrealizowania całości przedmiotu zamówienia.
3. Podpisany przed Stronami protokół zdawczo-odbiorczy bez uwag stanowi podstawę do wystawienia Zamawiającemu faktury.

§ 3

1. Strony ustalają cenę za przedmiot zamówienia w wysokości zł brutto (słownie:), w tym zł netto (słownie:), kwota VAT% : zł (słownie:).
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kwotę wskazaną w ust. 1, przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego: , w terminie 30 dni od dnia dostarczenia do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
3. Prawidłowo wystawiona faktura powinna zostać sporządzona według wzoru:
Nabywca: **Gmina Wiskitki**
Ul. Kościuszki 1
96-315 Wiskitki
NIP: 838-142-64-66
Odbiorca: **Urząd Gminy Wiskitki**
Ul. Kościuszki 1
96-315 Wiskitki
NIP: 838-175-15-51
4. Za dzień dokonania zapłaty na rzecz Wykonawcy Strony zgodnie przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Kwota określona w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu niniejszej umowy.

§ 4

1. Za każdy dzień zwłoki w dostawie całości przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany będzie zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% kwoty brutto, o której mowa w § 3 ust. 1.
2. W razie dostarczenia niekompletnego przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany będzie zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,1% kwoty brutto, o której mowa w § 3 ust. 1 za każdy brakujący element składający się na przedmiot umowy.
3. Jeżeli Wykonawca opóźnia się z dostawą przedmiotu umowy ponad 7 dni od umówionej daty dostawy, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i naliczenia kary umownej w wysokości 25% kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1, niezależnie od kar umownych naliczanych z tytułu zwłoki w dostawie, która jest naliczana do dnia odstąpienia od umowy. Postanowienie to stosuje się do przypadku dostarczenia niekompletnego przedmiotu umowy.

§ 5

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej.
2. W przypadku sporu powstałego między Stronami umowy sądem właściwym dla ich zbadania i rozstrzygnięcia będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
4. Jeżeli jakiegokolwiek postanowienia niniejszej umowy okażą się nieważne, nie uchybia to ważności pozostałych.

§ 6

1. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
2. Załącznikami do niniejszej umowy są: kopia specyfikacji zamówienia; kopia oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; klauzula o przetwarzaniu danych osobowych, wzór karty gwarancyjnej.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca

KLAUZULA INFORMACYJNA
dotycząca przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 13 Ogólnego Rozporządzenia
o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 roku (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016)

1. Administrator Danych Osobowych:

Administratorem Danych Osobowych, czyli podmiotem decydującym o tym, jak będą wykorzystywane Państwa dane osobowe jest Wójt Gminy Wiskitki. Kontakt z Wójtem Gminy:

- drogą papierową na adres: ul. Kościuszki 1, 96-315 Wiskitki oraz
- mailowo: sekretariat@wiskitki.pl

2. Inspektor Ochrony Danych Osobowych:

W celu zagwarantowania bezpieczeństwa Państwa danych osobowych wyznaczono Inspektora Ochrony Danych Osobowych (IOD), z którym można się kontaktować w sprawach dotyczących swoich danych osobowych wysyłając maila na adres: inspektorodo@wiskitki.pl

3. Cele przetwarzania i podstawa prawna przetwarzania

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1. lit. od a) do e) i art. 9 ust. 2 lit. a i g RODO w związku z art. 7 ust. 1 i art. 8 ust. 1, 2, 2a ustawy z dnia 8 marca 1990 roku o samorządzie gminnym oraz przepisów szczególnych, jedynie w celu i zakresie niezbędnym do realizacji zadań Gminy Wiskitki:

1) **zgodnie z art. 6 ust 1 lit. od a) do e) RODO** Państwa dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z prawem, jeśli spełniony jest co najmniej jeden z poniższych warunków:

- a) **osoba**, której dane dotyczą **wyraziła zgodę** na przetwarzanie swoich danych osobowych w jednym lub większej liczbie celów,
- b) **przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy**, której stroną jest osoba, której dane dotyczą, lub do podjęcia działań przed zawarciem umowy,
- c) **przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego** ciążącego na Administratorze Danych,
- d) **przetwarzanie jest niezbędne do ochrony żywotnych interesów osoby**, której dane dotyczą, lub innej osoby fizycznej,
- e) **przetwarzanie jest niezbędne do wykonania zadania realizowanego w interesie publicznym** lub w ramach sprawowania władzy publicznej powierzonej administratorowi,

2) **zgodnie z art. 9 ust 2 lit. a) i g) RODO** Państwa dane osobowe mogą być przetwarzane, jeśli spełniony jest jeden z poniższych warunków:

- a) **osoba**, której dane dotyczą **wyraziła zgodę** na przetwarzanie swoich danych osobowych w jednym lub kilku konkretnych celach;
- b) **przetwarzanie jest niezbędne ze względów związanych z ważnym interesem publicznym** na podstawie przepisów prawa.

4. Okres przechowywania Państwa danych osobowych

Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3 i określonych w przepisami prawa, a w szczególności Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 roku w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych, a tym samym okres przechowywania uzależniony jest od załatwianej sprawy oraz od danej kategorii archiwalnej.

5. Odbiorcy Twoich danych

Odbiorcami Pani/Pana danych będą:

a) **podmioty przetwarzające** dane w naszym imieniu, uczestniczące w wykonywaniu czynności na naszą rzecz na podstawie stosownych umów podpisanych z Administratorem Danych Osobowych.

b) **inne podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa tj.:** organy władzy publicznej oraz podmioty wykonujące zadania publiczne lub działające na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i celach, które wynikają z przepisów prawa powszechnie obowiązującego. W przypadku kontaktu w formie tradycyjnej odbiorcą będzie Poczta Polska. W przypadku komunikacji drogą elektroniczną odbiorcą Państwa danych osobowych będzie operator poczty elektronicznej.

6. Prawa związane z przetwarzaniem danych osobowych

W związku z przetwarzaniem danych osobowych przysługują Pani/Panu następujące uprawnienia:

- a) prawo dostępu do danych osobowych,
- b) prawo do żądania sprostowania (poprawienia) danych osobowych – w przypadku, gdy dane są

nieprawidłowe lub niekompletne,

c) prawo do żądania usunięcia danych osobowych, w przypadku gdy:

- dane nie są już niezbędne do celów, dla których były zebrane lub w inny sposób przetwarzane,
- osoba, której dane dotyczą wniosła sprzeciw wobec przetwarzania danych osobowych,
- osoba, której dane dotyczą wycofała zgodę na przetwarzanie danych osobowych, która jest podstawą przetwarzania danych i nie ma innej podstawy prawnej przetwarzania danych,
- dane osobowe przetwarzane są niezgodnie z prawem,
- dane osobowe muszą być usunięte w celu wywiązania się z obowiązku prawnego.

d) prawo do żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych - w przypadku gdy:

- osoba, której dane dotyczą kwestionuje prawidłowość danych,
- przetwarzanie danych jest niezgodne z prawem, a osoba, której dane dotyczą, sprzeciwia usunięcia danych, żądając w zamian ograniczenia,
- Administrator nie potrzebuje już danych dla swoich celów, ale osoba, której dane dotyczą, potrzebuje ich do ustalenia, obrony lub dochodzenia roszczeń,
- osoba, której dane dotyczą, wniosła sprzeciw wobec przetwarzania danych, do czasu ustalenia czy prawnie uzasadnione podstawy po stronie administratora są nadrzędne wobec podstawy sprzeciwu.

e) prawo do przenoszenia danych – w przypadku gdy łącznie spełnione są następujące przesłanki:

- przetwarzanie danych odbywa się na podstawie umowy zawartej z osobą, której dane dotyczą lub na podstawie zgody wyrażonej przez tą osobę,
- przetwarzanie odbywa się w sposób zautomatyzowany.

f) prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych – w przypadku gdy łącznie spełnione są następujące przesłanki:

- zaistnieją przyczyny związane z Państwa szczególną sytuacją, w przypadku przetwarzania danych na podstawie zadania realizowanego w interesie publicznym lub w ramach sprawowania władzy publicznej przez Administratora,
- przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez Administratora lub przez stronę trzecią, z wyjątkiem sytuacji, w których nadrzędny charakter wobec tych interesów mają interesy lub podstawowe prawa i wolności osoby, której dane dotyczą, wymagające ochrony danych osobowych, w szczególności gdy osoba, której dane dotyczą jest dzieckiem.

W przypadku, gdy przetwarzanie danych osobowych odbywa się na podstawie zgody osoby na przetwarzanie danych osobowych (art. 6 ust. 1 lit a RODO) przysługuje Państwu prawo do cofnięcia tej zgody w dowolnym momencie. Cofnięcie to nie ma wpływu na zgodność przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem, z obowiązującym prawem.

Państwa dane mogą być przetwarzane w sposób zautomatyzowany, jednak nie będą profilowane.

7. Obowiązek podania danych i konsekwencje niepodania danych

Obowiązek podania danych osobowych następuje w sytuacji, gdy przesłanką przetwarzania danych osobowych jest przepis prawa lub zawarta między stronami umowa. W przypadku niepodania danych nie będziemy mogli spełnić obowiązku ustawowego, w przypadku podania niepełnych danych zostaną Państwo wezwani do uzupełnienia danych.

8. Prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych

Mają Państwo prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, gdy uznają, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy Ogólnego Rozporządzenia.

Wzór KARTA GWARANCYJNA

(Warunki Gwarancji)

Wykonawca:

Firma

ADRES

Telefon, mail FAX

Udziela gwarancji zgodnie z poniższą tabelą

PRODUKT	Ilość	na okres miesięcy:
talerz płytki	200	
talerzyk deserowy	200	
Salaterka/miseczka	200	
Kubek	200	
zestaw sztućców dla dzieci 4 sztuki z grawerem	200	
Wózek kelnerski	6	
patelnia do naleśników	3	
patelnia	3	
garnek	2	
Garnek niski	2	
wiadra ze stali nierdzewnej	4	
wiadra ze stali nierdzewnej 10l	9	
miska	3	
miska	4	
Sitko	1	
wanna cedzakowa	2	
chochla	3	
Chochla	8	
widelec do przewracania	3	
otwieracz do konserw	1	
szczypce uniwersalne	8	
łopatka kątowna	3	
dzbanek miarka	2	
dzbanek miarka	2	
Tarka sześciokątna	1	
porcjoner do ryżu i puree	8	
wyciskacz do czosnku	1	
Nóż do obierania	5	
nóż do mięsa	4	
nóż kuchenny	2	
ostrzałka do noży	1	
deski do krojenia (zestaw)	1	
Deska do krojenia (warzyw)	1	
stojak do desek	1	
tluczek do mięsa	2	
obieraczka ostrze gładkie	1	
obieraczka ostrze falowane	1	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/12 z pokrywką	8	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 ze stali nierdzewnej	4	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 ze stali nierdzewnej	4	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 ze stali nierdzewnej	4	
Pojemniki gastronomiczne GN1/1 ze stali nierdzewnej	4	
Pokrywka do pojemników gastronomicznych GN 1/1	8	
Pojemnik z pokrywką	3	
Pojemnik z pokrywką	2	
Taca plastikowe	8	

Taca	8	
Pojemnik na brudne naczynia	8	
Płyn do płukania w zmywarkach	1	
Płyn do mycia w zmywarkach	1	
ścierki kuchenne	10	
fartuch kuchenny	6	
Czapka kucharska	30	
Pojemnik termoizolacyjny	8	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 ze stali nierdzewnej	16	
Pokrywka do pojemników gastronomicznych GN 1/3	16	
Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 ze stali nierdzewnej	16	
Pokrywka do pojemników gastronomicznych GN 1/12	8	
Wyparzarka (sterylizator) do noży		

1. Gwarancja obejmuje swoim zakresem rzeczowym całość przedmiotu zamówienia/umowy. Okres gwarancji jest jednakowy dla całego w/w zakresu rzeczowego.
2. Zamawiający oświadcza, że będzie prowadził nadzór nad używaniem rzeczy wskazanym powyżej.
3. W przypadku ujawnienia się wady w zakresie przedmiotowym objętym gwarancją Zamawiający (lub Użytkownik) dokona zgłoszenia Wykonawcy tego faktu w terminie 3 dni roboczych od jego wystąpienia. Zgłoszenie dokonane zostanie telefonicznie, faxem, lub pisemnie - zgodnie z danymi wskazanym przez Wykonawcę w nagłówku niniejszego pisma. Wykonawca zobowiązany jest usunąć na własny koszt zgłoszoną wadę w terminie wynikającym z pkt. 4 i pkt 5.
4. W przypadku zgłoszenia wady uniemożliwiającej dalszą prawidłową eksploatację lub powodującą zagrożenie bezpieczeństwa ludzi i mienia, wada zostanie usunięta niezwłocznie – nie później niż 3 dni od daty zawiadomienia.
5. Pozostałe wady nie skutkujące zagrożeniem jak w punkcie 4, i nie wykluczające eksploatacji elementów przedmiotu zamówienia/umowy, Wykonawca usunie w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia przez Zamawiającego lub Użytkownika upoważnionego przez Zamawiającego.
- 5a. W uzasadnionych przypadkach na wniosek Wykonawcy, Zamawiający może udzielić innych niż w punkcie 4 i 5 terminów usunięcia wad.
6. Jeżeli Wykonawca nie usunie wady w ww. terminach, Zamawiający po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do usunięcia wady w terminie 14 dni, będzie miał prawo usunąć wadę we własnym zakresie, lub przez podmiot trzeci na koszt Wykonawcy, ze środków „zabezpieczenia prawidłowego wykonania umowy na czas rękojmi i gwarancji” lub poprzez wystawienie faktury obciążającej Wykonawcę, zgodnie z zawartą umową między Zamawiającym, a Wykonawcą.
7. Zgodnie z art. 581 Kodeksu cywilnego w przypadku wymiany rzeczy na nową lub też po dokonaniu istotnych napraw w rzeczy termin gwarancji liczy się na nowo. W innych wypadkach termin gwarancji ulega przedłużeniu o czas, w ciągu którego skutek wady rzeczy objętej gwarancją uprawniony z gwarancji nie mógł z niej korzystać.
8. W ramach gwarancji Wykonawca zobowiązany jest do skutecznego usunięcia wszystkich zgłoszonych wad o których został powiadomiony przez Zamawiającego.
9. Fakt skutecznego usunięcia wady każdorazowo wymaga potwierdzenia na piśmie przez Wykonawcę i Zamawiającego (i Użytkownika jeżeli składał zawiadomienie o usterce).