

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 2/HORECA/2025

Dostawa, instalacja i wdrożenie systemu POS w dwóch obiektach: Restauracji i Hotelu Na Kamieniu w Borkach Małych i Restauracji i Hotelu Alexandra w Oleśnie oraz szkolenie pracowników.

W związku z realizacją projektu pn. Wprowadzenie nowych usług świadczonych przez Hotel Alexandra A. Czech, K. Sklorz-Kowalska Spółka Jawna w Borkach Małych w regionie 4 obejmującym województwa łódzkie opolskie i śląskie poprzez zakup środków trwałych oraz wartości niematerialnych i prawnych” w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększenia Odporności Działanie A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności, numer umowy o objęcie Przedsięwzięcia MŚP wsparciem: KPOD.01.03-IW.01-2975_24-00 z dnia 03 września 2024 r. zapraszam do złożenia ofert na: Dostawa, instalacja i wdrożenie systemu POS w dwóch obiektach: Restauracji i Hotelu Na Kamieniu w Borkach Małych i Restauracji i Hotelu Alexandra w Oleśnie oraz szkolenie pracowników.

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Hotel Alexandra A. Czech K.Sklorz-Kowalska Spółka Jawna

ul. Wielkie Przedmieście nr 35

46-300 Olesno

NIP: 5761579341

Numer KRS: 0000619122

Numer telefonu Zamawiającego:

tel.: 34 350 52 10 12; 34 358 39 74; 602 777 813

Adres poczty elektronicznej Zamawiającego: adres e-mail:
kontakt@alexandra-hotel.net

Inne dane Zamawiającego:

adres strony internetowej Zamawiającego : <https://alexandra-hotel.net/>

2. DODATKOWE INFORMACJE

Postępowanie jest prowadzone w ramach Programu: **Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększenia Odporności**
Działanie: A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności

Nazwa Beneficjenta: Hotel Alexandra A. Czech K.Sklorz-Kowalska Spółka Jawna

Nr wniosku o objęcie przedsięwzięcia MŚP wsparciem: KPOD.01.03-IW.01-2975/24

Numer umowy o objęcie Przedsięwzięcia MŚP wsparciem: KPOD.01.03-IW.01- 2975_24-00 z dnia 03 września 2024 r.

Tytuł projektu: „Wprowadzenie nowych usług świadczonych przez Hotel Alexandra A. Czech, K. Sklorz-Kowalska Spółka Jawna w Borkach Małych w regionie 4 obejmującym województwa łódzkie opolskie i śląskie poprzez zakup środków trwałych oraz wartości niematerialnych i prawnych”

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest Dostawa, instalacja i wdrożenie systemu POS w dwóch obiektach: Restauracji i Hotelu Na Kamieniu w Borkach Małych i Restauracji i Hotelu Alexandra w Oleśnie wraz ze szkoleniem pracowników.
2. Miejsce realizacji:
Dostawa, instalacja i wdrożenie systemu POS:
Restauracja i Hotel Na Kamieniu
Borki Małe, 46-300 Olesno, ul. Oleska 1A

oraz

Restauracja i Hotel Alexandra

46-300 Olesno, Ul. Wielkie Przedmieście 35

Miejsce szkolenia:

Restauracja i Hotel Alexandra

46-300 Olesno, Ul. Wielkie Przedmieście 35

3. Szczegółowy opis zamówienia:

Restauracja i Hotel na Kamieniu

1. Tablet stacjonarny (centralny) – 1 szt.

Parametry minimalne:

Wyświetlacz: przekątna min. 15" (+5%), LCD, bezramkowy, rozdzielczość FULL HD: 1920x1080

Procesor: czterordzeniowy o taktowaniu 2.0 GHz

Pamięć: min. 3 GB AM, wewnętrzna pamięć: min. 32 GB, gniazdo dla karty SD o pojemności min. do 1 TB

Porty komunikacyjne: urządzenie powinno być wyposażone w:

- cztery porty USB typu A, umożliwiające podłączenie urządzeń peryferyjnych
- port szeregowy RJ11, przeznaczony do komunikacji z urządzeniami wymagającymi tego interfejsu
- port RJ12 – dedykowany do podłączenia kasetki na pieniądze, zapewniający bezpieczne przechowywanie gotówki
- port LAN RJ45 dla zapewnienia stabilnej i szybkiej łączności sieciowej
- gniazdo słuchawkowe (jack 3,5mm) umożliwiające podłączenie słuchawek lub zestawu słuchawkowego
- port zasilania: wymagane jest jedno gniazdo zasilania do podłączenia urządzenia do źródła zasilania
- port debugowania micro-USB do celów diagnostycznych i programistycznych

Komunikacja: Wi-fi

Zasilanie urządzenia (zasilacz sieciowy): wejście: AC w zakresie 100-240V AC, maks.1,7A; wyjście : DC 24V, maks. 1,5A – zasilacz musi być zgodny z europejskimi standardami bezpieczeństwa oraz zapewniać stabilne zasilanie urządzenia.

Dźwięk: głośnik 3W

Możliwość prowadzenia kabli w ukrytej przegrodzie

2. Tablet kelnerski + etui ochronne – 5 szt.

Parametry minimalne:

Wyświetlacz: Przekątna min. 8" (+5%)

Ekran dotykowy, typ pojemnościowy, dziesięciopunktowy

Urządzenie wyposażone w moduł umożliwiający bezprzewodowe łączenie się z internetem za pośrednictwem sieci Wi-Fi

Rozdzielczość natywna: min. 1280 x 800 pikseli

Jasność matrycy: co najmniej 350 nitów

Powłoka odporna na odciski palców, redukcja niebieskiego światła

Min. ośmiordzeniowy procesor (4 x 2.2 GHz + 4 x 1.6 GHz)

Częstotliwość taktowania min. 2.2 GHz

Wielkość pamięci RAM min. 3 GB

Pojemność dysku SSD min. 32 GB

Urządzenie powinno być wyposażone w slot umożliwiający korzystanie z kart pamięci typu microSD o pojemność karty pamięci nie mniejszej niż 1000 GB

Złącza: 1 x USB Typ-C, jack 3.5 mm

Komunikacja: co najmniej Wi-Fi

Wbudowany mikrofon

Wbudowane głośniki stereo

Aparat fotograficzny przedni i tylni: min. 2 Mpix / 5 Mpix

Pojemność akumulatora min. 5100 mAh

Tablet kelnerski powinien być dostarczony z dedykowanym etui ochronnym, które zapewnia odporność tabletu na upadki i uderzenia.

3. Drukarka zamówień – 1 szt.

Parametry minimalne:

Obsługiwane kody kreskowe: JAN13 (EAN13) / JAN8 (EAN8) / QR CODE

Rozdzielczości druku co najmniej 203 dpi

Bufor co najmniej 2048kb

Szybkość wydruku co najmniej 260mm/sek

Rodzaj papieru: termiczny

Szerokość papieru: 58mm, 80mm

Obcinacz papieru

Drukarka powinna być wyposażona w interfejsy komunikacyjne co najmniej: USB, ETH

4. Oprogramowanie do obsługi POS-a (licencja na okres 36 m-cy odnawiana w trybie ciągłym) – 1 szt.

Parametry minimalne:

integracja z drukarkami fiskalnymi online

integracja z urządzeniami i akcesoriami

obsługa zamówień, stolików, parkowania zamówień

rejestracja sprzedaży

zdalna obsługa na urządzeniach mobilnych kelnerskich

zdalne zarządzanie kasami

zarządzanie magazynem

zarządzanie produktami w kasie i w chmurze

wykazy, raporty, statystyki

wsparcie techniczne telefonicznie i online

5. Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia systemu obejmującego konfigurację i integrację wszystkich dostarczonych urządzeń oraz oprogramowania, testowanie funkcjonalności systemu w warunkach rzeczywistych w celu potwierdzenia jego sprawności i wydajności

Restauracja i Hotel Alexandra

1. Tablet stacjonarny (centralny) – 1 szt.

Parametry minimalne:

Wyświetlacz: przekątna min. 15" (+5%), LCD, bezramkowy, rozdzielczość FULL HD: 1920x1080

Procesor: czterordzeniowy o taktowaniu 2.0 GHz

Pamięć: min. 3 GB AM, wewnętrzna pamięć: min. 32 GB, gniazdo dla karty SD o pojemności min. do 1 TB

Porty komunikacyjne: urządzenie powinno być wyposażone w:

- cztery porty USB typu A, umożliwiające podłączenie urządzeń peryferyjnych
- port szeregowy RJ11, przeznaczony do komunikacji z urządzeniami wymagającymi tego interfejsu
- port RJ12 – dedykowany do podłączenia kasetki na pieniądze, zapewniający bezpieczne przechowywanie gotówki
- port LAN RJ45 dla zapewnienia stabilnej i szybkiej łączności sieciowej
- gniazdo słuchawkowe (jack 3,5mm) umożliwiające podłączenie słuchawek lub zestawu słuchawkowego
- port zasilania: wymagane jest jedno gniazdo zasilania do podłączenia urządzenia do źródła zasilania
- port debugowania micro-USB do celów diagnostycznych i programistycznych

Komunikacja: Wi-fi

Zasilanie urządzenia (zasilacz sieciowy): wejście: AC w zakresie 100-240V AC, maks.1,7A; wyjście : DC 24V, maks. 1,5A – zasilacz musi być zgodny z europejskimi standardami bezpieczeństwa oraz zapewniać stabilne zasilanie urządzenia.

Dźwięk: głośnik 3W

Możliwość prowadzenia kabli w ukrytej przegrodzie

2. Tablet kelnerski + etui ochronne – 2 szt.

Parametry minimalne:

Wyświetlacz: Przekątna min. 8" (+5%)

Ekran dotykowy, typ pojemnościowy, dziesięciopunktowy

Urządzenie wyposażone w moduł umożliwiający bezprzewodowe łączenie się z internetem za pośrednictwem sieci Wi-Fi

Rozdzielczość natywna: min. 1280 x 800 pikseli

Jasność matrycy: co najmniej 350 nitów

Powłoka odporna na odciski palców, redukcja niebieskiego światła

Min. ośmiordzeniowy procesor (4 x 2.2 GHz + 4 x 1.6 GHz)

Częstotliwość taktowania min. 2.2 GHz

Wielkość pamięci RAM min. 3 GB

Pojemność dysku SSD min.32 GB

Urządzenie powinno być wyposażone w slot umożliwiający korzystanie z kart pamięci typu microSD o pojemność karty pamięci nie mniejszej niż 1000 GB

Złącza: 1 x USB Typ-C, jack 3.5 mm

Komunikacja: co najmniej Wi-Fi

Wbudowany mikrofon

Wbudowane głośniki stereo

Aparat fotograficzny przedni i tylni: min. 2 Mpix / 5 Mpix

Pojemność akumulatora min. 5100 mAh

Tablet kelnerski powinien być dostarczony z dedykowanym etui ochronnym, które zapewnia odporność tabletu na upadki i uderzenia.

3. Drukarka zamówień – 1 szt.

Parametry minimalne:

Obsługiwane kody kreskowe: JAN13 (EAN13) /JAN8 (EAN8) /QR CODE

Rozdzielczości druku co najmniej 203 dpi

Bufor co najmniej 2048kb

Szybkość wydruku co najmniej 260mm/sek

Rodzaj papieru: termiczny

Szerokość papieru: 58mm, 80mm

Obcinacz papieru

Drukarka powinna być wyposażona w interfejsy komunikacyjne co najmniej: USB, ETH

4. Oprogramowanie do obsługi POS-a (licencja na okres 36 m-cy odnawiana w trybie ciągłym) – 1 szt.

Parametry minimalne:

integracja z drukarkami fiskalnymi online
integracja z urządzeniami i akcesoriami
obsługa zamówień, stolików, parkowania zamówień
rejestracja sprzedaży
zdalna obsługa na urządzeniach mobilnych kelnerskich
zdalne zarządzanie kasami
zarządzanie magazynem
zarządzanie produktami w kasie i w chmurze
wykazy, raporty, statystyki
wsparcie techniczne telefonicznie i online

5. **Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia systemu** obejmującego konfigurację i integrację wszystkich dostarczonych urządzeń oraz oprogramowania, testowanie funkcjonalności systemu w warunkach rzeczywistych w celu potwierdzenia jego sprawności i wydajności

Szkolenie personelu obydwu restauracji z obsługi systemu POS

Zakres szkolenia:

1. Wprowadzenie do systemu POS:
 - omówienie funkcji i korzyści płynących z wdrożenia systemu POS w gastronomii
 - przegląd dostępnych modułów i ich zastosowanie w pracy restauracji
2. Obsługa zamówień:
 - sposoby przyjmowania zamówień od klientów
 - przesyłanie zamówień do kuchni
 - zarządzanie modyfikacjami i anulacjami zamówień
3. Zarządzanie stolami i rezerwacjami:
 - przydzielanie stolików i monitorowanie ich statusu
 - obsługa rezerwacji i synchronizacja z systemem POS
4. Obsługa płatności:
 - różne metody płatności wspierane przez system (gotówka, karty płatnicze, płatności mobilne)
 - podział rachunków i obsługa napiwków
5. Raportowanie i analiza danych: (moduł dla menagerów restauracji)
 - generowanie raportów sprzedaży i analiz finansowych
 - monitorowanie wyników pracy personelu
6. Testy wiedzy i certyfikacja:
 - praktyczne sprawdzenie przyswojonej wiedzy
 - wręczenie zaświadczeń potwierdzających ukończenie szkolenia

Czas trwania szkolenia: co najmniej 4 godziny zegarowe. W trakcie szkolenia przewidziano 2 przerwy kawowe trwające 15 minut każda.

Czas trwania szkolenia łącznie z 2 przerwami powinien wynosić 4 godziny 30 minut.

Ilość uczestników szkolenia: 8 osób (pracowników Zamawiającego)

Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia listy obecności podczas szkolenia, zgodnie ze wzorem przekazanym przez Zamawiającego.

Wykonawca jest zobowiązany do przeprowadzenia ankiety wśród uczestników szkolenia zgodnie ze wzorem przekazanym przez Zamawiającego. Wykonawca może uzupełnić ankietę o dodatkowe pytania, które pozwolą na lepszą ocenę efektywności szkolenia.

Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi dostęp do materiałów online tj. materiały szkoleniowe w postaci instrukcji obsługi systemu POS i filmu instruktażowego.

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymają imienne zaświadczenia potwierdzające udział w szkoleniu. Zaświadczenia powinny zawierać niezbędne informacje oraz logotypy dostarczone przez Zamawiającego potwierdzające współfinansowanie szkolenia ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO).

Zamawiający otrzyma od Wykonawcy sprawozdanie na temat zrealizowanego szkolenia wraz ze szczegółami jego treści.

Potwierdzeniem realizacji szkolenia będzie protokół odbioru zawierający co najmniej: nazwę i datę szkolenia, miejsce przeprowadzenia szkolenia, liczbę przeszkolonych uczestników, czas trwania szkolenia, uwagi i ewentualne zastrzeżenia.

4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia należy wykonać w terminie : do 21 dni od daty złożenia zamówienia przez Zamawiającego.

5. PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. Z udziału w postępowaniu zostaną wykluczone:

Podmioty powiązane osobowo i kapitałowo z Zamawiającym.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa),
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z Wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych Wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
- e) pozostawaniu z Wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Sposób dokonywania oceny: Ocena spełnienia powyższego wymogu nastąpi w formule „spełnia /nie spełnia”. Wymóg ten Zamawiający uzna za spełniony, jeżeli Wykonawca złoży stosowne oświadczenie (Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego).

Powiązania osobowe, o których mowa w pkt. 1 lit.d) nie ustają w przypadku rozwiązania małżeństwa, przysposobienia, opieki lub kurateli.

Niezależnie od postanowień pkt. 1 lit.b) - c) zakazane są pośrednie powiązania osobowe lub kapitałowe w przypadku, gdy mają wpływ na wystąpienie naruszenia zasady konkurencyjności

2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 108 ust. 1 ustawy PZP; oraz 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 2024 r. poz. 507).

Sposób weryfikacji podstaw/braku podstaw wykluczenia: Weryfikacja nastąpi na podstawie oświadczenia Oferenta.

6. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w pkt. 5 niniejszego zapytania ofertowego.

7. SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął po upływie połowy terminu składania ofert, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpatrzenia. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku.
2. Wniosek o wyjaśnienie treści Zapytania ofertowego należy przesłać w formie elektronicznej (na adres: kontakt@alexandra-hotel.net). Odpowiedzi na wnioski o wyjaśnienie treści niniejszego zapytania ofertowego będą upubliczniane na stronie internetowej na której zostało zamieszczone ogłoszenie: <https://alexandra-hotel.net/>
3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść niniejszego zapytania ofertowego. Dokonaną w ten sposób zmianę Zamawiający niezwłocznie zamieści na stronie <https://alexandra-hotel.net/> Zmiana ta będzie wiążąca przy składaniu ofert.

8. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej (w postaci skanu podpisanego dokumentu bądź dokumentu sygnowanego podpisem kwalifikowanym) na adres: kontakt@alexandra-hotel.net w nieprzekraczalnym terminie do dnia:

18 kwietnia 2025 r. godzina 10:00

Złożenie oferty uznane zostanie za skuteczne, jeżeli kompletna oferta wpłynie na skrzynkę mailową o podanym wyżej adresie w terminie określonym w niniejszym punkcie.

2. Oferty złożone po terminie lub nie spełniające wymagań nie będą rozpatrywane.
3. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić, wycofać lub uzupełnić ofertę. Zmiany, uzupełnienie lub wnioski o wycofanie oferty muszą być doręczone Zamawiającemu w formie elektronicznej na adres: kontakt@alexandra-hotel.net przed upływem terminu składania ofert.
4. W sprawach związanych z niniejszym zapytaniem proszę kontaktować się z Zamawiającym, e-mail: kontakt@alexandra-hotel.net
5. Okres związania ofertą wynosi 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres.
6. Oferta składana przez Wykonawcę powinna być sporządzona na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego „Wzór Formularza oferty”. Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy załączonych do niniejszego Zapytania ofertowego. Dopuszcza się złożenie załączników opracowanych przez Wykonawcę samodzielnie, pod warunkiem, że będą one zawierały wszystkie wymagane informacje i oświadczenia zawarte w formularzach Zamawiającego.

Na ofertę składają się następujące dokumenty :

- Formularz oferty – załącznik nr 1
 - Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu – załącznik nr 2
7. Oferta oraz składane łącznie z nią oświadczenia muszą być podpisane przez osobę/y uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z dokumentem rejestrowym, a podpisy muszą umożliwić identyfikację tożsamości osób je składających tj. np. podpis powinien być złożony wraz z imienną pieczęcią lub podpis powinien być czytelny z podaniem imienia i nazwiska. W przypadku podpisania oferty przez pełnomocnika/osobę upoważnioną, pełnomocnictwo/upoważnienie należy dołączyć do oferty. W przypadku gdy Wykonawca nie jest zarejestrowany w Krajowym Rejestrze Sądowym lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej do oferty należy dołączyć inny dokument rejestrowy, z którego wynika prawo do reprezentacji podmiotu. W przypadku spółki cywilnej należy dołączyć kopię umowy spółki jeśli dokumenty nie zostały podpisane przez wszystkich wspólników.
 8. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w formie pisemnej pod rygorem nieważności, czytelnie, w języku polskim.
 9. Wykonawca ponosi samodzielnie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Wykonawca zobowiązuje się nie wnosć jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu względem Zamawiającego.

9. KRYTERIA OCENY OFERT

Przy ocenie i porównaniu ofert zastosowane zostaną następujące kryteria:

Cena brutto: 100%

Zamawiający odrzuci ofertę:

- a) jeśli oferta jest niekompletna, nie spełnia wymogów formalnych lub jest niezgodna z treścią niniejszego zapytania ofertowego,
- b) złożoną przez Wykonawcę, który podlega wykluczeniu z niniejszego postępowania,
- c) w przypadku niezłożenia przez Wykonawcę wymaganych dokumentów albo wyjaśnień dotyczących złożonej oferty - w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie oraz w przypadku gdy w wyniku udzielonych wyjaśnień nastąpi konieczność odrzucenia oferty,
- d) jeżeli jest niezgodna z obowiązującymi przepisami prawa,
- e) w przypadku niewyrażenia zgody przez Wykonawcę na poprawione omyłki o których mowa w pkt.10 (sposób poprawiania błędów w ofertach),
- f) została złożona przez Wykonawcę, który złożył dwie lub więcej konkurencyjnych ofert w niniejszym postępowaniu.

Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu

10. SPOSÓB POPRAWIANIA BŁĘDÓW W OFERTACH

1. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę drogą elektroniczną (zawiadomienie zostanie wysłane na adres mailowy podany w ofercie - załącznik nr 1 do zapytania ofertowego). Wykonawca w terminie do 3 dni od zawiadomienia, może nie zgodzić się na dokonanie poprawek. Oferta w takim przypadku podlega odrzuceniu.

2. Zamawiający poprawiając omyłki rachunkowe uwzględnia konsekwencje rachunkowe dokonanych poprawek.

11. INFORMACJE RODO

1. 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 danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:

1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: Hotel Alexandra A. Czech K.Sklorz-Kowalska

Spółka Jawna., adres e-mail: kontakt@alexandra-hotel.net

- 2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie przedmiotowego zamówienia realizowanym jako zapytanie ofertowe pn: **Dostawa, instalacja i wdrożenie systemu POS w dwóch obiektach: Restauracji i Hotelu Na Kamieniu w Borkach Małych i Restauracji i Hotelu Alexandra w Oleśnie oraz szkolenie pracowników.**
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia, prowadzonym w trybie zapytania ofertowego
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja niniejszego postępowania
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
- 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*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*);
 - d) 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:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) 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;
- 10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla

przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

- 11) Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążyącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO

12. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Zamawiający zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru oferty oraz unieważnienia postępowania ofertowego w każdym momencie bez podania przyczyny. W takim przypadku Wykonawcom nie przysługują jakiegokolwiek roszczenia względem Zamawiającego.

ZAŁĄCZNIKI :

Załącznik nr 1- Formularz oferty

Załącznik nr 2- Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu