

Tarnów, dnia 4 czerwca 2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR ZO-9/2024/ LIR BCU

**dotyczące dostawy wyposażenia i sprzętu gastronomicznego w ramach przedsięwzięcia
pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”**

I. Zamawiający:

Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie z siedzibą w Tarnowie, przy ul. Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów, NIP: 873-156-73-23, REGON: 001105238, wpisaną do Rejestru Stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej oraz Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Krakowa - Śródmieścia w Krakowie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000052883.

II. Postanowienia ogólne:

W związku z realizacją przedsięwzięcia pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa” w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”; Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”; przez **Izbę Rzemieślniczą oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie (Lider)** Zamawiający, **zaprasza do złożenia oferty na dostawę wyposażenia i sprzętu gastronomicznego: część A zamówienia - dostawa WYPOSAŻENIE/AKCESORIA kelnerskie, część B zamówienia - dostawa WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE.**

Przedsięwzięcie jest współfinansowane z Unii Europejskiej ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO).

Zamawiający przeprowadza niniejsze postępowanie w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie Wykonawców, działając w sposób przejrzysty i proporcjonalny.

Postępowanie niniejsze toczy się w trybie zapytania ofertowego z zachowaniem obowiązującej zasady konkurencyjności określonej w Ogólnych wytycznych kwalifikowalności kosztów realizowanych Inwestycji w MEiN w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności z dnia 16 kwietnia 2024 r.

Do niniejszego Zapytania Ofertowego nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych.

Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny, jeżeli postanowienia Zapytania ofertowego nie stanowią inaczej.

1. Sposób upublicznienia zapytania ofertowego:

- strona internetowa: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

2. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) – kody CPV:

- **część A: dostawa WYPOSAŻENIE/AKCESORIA kelnerskie:** 39711300-2 Urządzenia elektrotermiczne, 39711210-4 Rozdrabniacze żywności, 39299000-4 wyroby szklane, 39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności, 42215200-8 Maszyny do przetwarzania żywności, 39220000-0 sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe, 44613400-4 pojemniki do przechowywania,

- **część B: dostawa WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE:** 39315000-3 Urządzenia restauracyjne, 39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności, 9314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny.

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Rodzaj zamówienia: dostawa.

2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest dostawa:

- **część A - dostawa WYPOSAŻENIE/AKCESORIA kelnerskie**
- **część B zamówienia - dostawa WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE,**

w ramach przedsięwzięcia pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa” realizowanego w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”; Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”- na zasadach szczegółowo określonych niniejszym Zapytaniem ofertowym.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

CZĘŚĆ A - dostawa WYPOSAŻENIE/AKCESORIA kelnerskie			
Lp.	Nazwa towaru	Liczba sztuk/ komplet	wymagane parametry/dane techniczne/ funkcje/kolor/rozmiar/tworzywo
PODSTAWOWE WYPOSAŻENIE/AKCESORIA			
1.	Kieliszek do likierów	6 sztuk	• Szkło bezbarwne • Przeznaczony do mycia w zmywarce • Przeznaczony do stosowania w kontakcie z żywnością
2.	Ceramiczna miska do zupy z podstawką	12 sztuk	• Ceramika • Pojemność: min. 450 ml • Przeznaczony do mycia w zmywarce • Przeznaczony do użycia w kuchence mikrofalowej i piekarniku • Przeznaczony do stosowania w kontakcie z żywnością
3.	Szczypce do lodu	2 sztuki	• Materiał wykonania: stal nierdzewna • Długość: ok. 17cm

4.	Pęseta barmańska	2 sztuki	• Materiał wykonania: stal nierdzewna • Długość: 25 cm
5.	Komplet łyżek miarowych barmańskich	3 sztuki	• Materiał wykonania: stal nierdzewna • Powierzchnia polerowana • W zestawie 4 wielkości: 1/4 łyżeczki (1,25 ml) 1/2 łyżeczki (2,5 ml) 1 łyżeczka (5 ml) 1 łyżka (15 ml) • Pojemności widoczne na uchwytach
6.	Łyżka barmańska	2 sztuki	• Materiał wykonania: stal nierdzewna • Długość: ok. 27 cm
7.	Sitko barmańskie	2 sztuki	• Materiał wykonania: stal nierdzewna • Długość ok: 16 cm • Szerokość ok: 7,5 cm
8.	Sitko barmańskie stożkowe	2 sztuki	• Materiał wykonania: stal nierdzewna • Posiada na końcu spiralną siatkę • Dobrze wyprofilowane, zaokrąglone • Średnica ok. 8 cm
9.	Muddler	2 sztuki	• Posiada wyprofilowaną rączkę • Materiał wykonania: stal z plastikowym zakończeniem
10.	Nóż barmański	3 sztuki	• Materiał wykonania: stal nierdzewna, plastik • Długość: ok. 22 cm
11.	Nóż dekoracyjny do twistów	2 sztuki	• Materiał wykonania: stal nierdzewna, plastik • Zastosowanie: do wycinania cienkich, dekoracyjnych pasków oraz wiórków ze skórki owoców cytrusowych
12.	Nóż do zestawów	2 sztuki	• Materiał wykonania: stal nierdzewna, plastik
13.	Trybuszon	2 sztuki	• Dwustopniowy ułatwiający wyciąganie korka z butelki w pozycji pionowej • Spirala pokryta teflonem • ostry nożyk do ścinania folii
14.	Taca kelnerska	2 sztuki	• Taca do serwowania • Materiał: stal nierdzewna polerowana • Ozdobny rant • Wymiar: 60cm x40cm / prostokątny
15.	Taca kelnerska antypoślizgowa	1 sztuka	• Taca do serwowania • Materiał: tworzywo sztuczne • Powierzchnia antypoślizgowa • Średnica: ok. 20 cm • Rant boczny ułatwiający bezpieczne przenoszenie

			• Kolor czarny
16.	Taca kelnerska antypoślizgowa	1 sztuka	• Taca do serwowania • Materiał: tworzywo sztuczne • Powierzchnia antypoślizgowa • Średnica: ok. 30 cm • Rant boczny ułatwiający bezpieczne przenoszenie • Kolor czarny
17.	Taca kelnerska antypoślizgowa	1 sztuka	• Taca do serwowania • Materiał: tworzywo sztuczne • Powierzchnia antypoślizgowa • Średnica: ok. 40 cm • Rant boczny ułatwiający bezpieczne przenoszenie • Kolor czarny
18.	Stół koktajlowy	2 sztuki	• Konstrukcja składająca się z blatu wykonanego z polietylenu HDPE oraz metalowych malowanych nóg • Możliwość składania • Łatwy do czyszczenia oraz odporny na zabrudzenia i promienie UV • Wysokość: 1100mm • Średnia: 800mm • Kolor: biały lub szary
19.	Pokrowiec na stół koktajlowy	2 sztuki	• Materiał: spandex • Kolor: czarny • Dostosowany do stołu koktajlowego o wymiarach: wysokość: 1100mm • średnia: 800mm
20.	Stół cateringowy prostokątny	1 sztuka	• Konstrukcja składająca się z blatu wykonanego z polietylenu HDPE oraz metalowych malowanych nóg • Możliwość składania • Łatwy do czyszczenia oraz odporny na zabrudzenia i promienie UV • Długość: min. 1800mm max. 1900mm • Wysokość: 700-750 mm • Szerokość: 700-740 mm • Kolor: biały lub szary
21.	Pokrowiec na stół cateringowy	1 sztuka	• Materiał: spandex • Kolor: czarny • Dostosowany do stołu cateringowego o wymiarach: wysokość: Długość: 1800mm, Wysokość: 700-750 mm, Szerokość: 700-740 mm
22.	Wózek kelnerski	2 sztuki	• Wózek dwupółkowy wykonany ze stali nierdzewnej • Zawiera uchwyty

			• Posiada 4 obrotowe gumowe kółka, w tym 2 z hamulcami • Mata wygłuszająca pod każdą półką • Materiał: stal nierdzewna • Długość: 850mm , Szerokość: 450mm , Wysokość: 900mm (+/- 50mm)
23.	Shaker bostoński	2 sztuki	• Pojemność: 800 ml
24.	Shaker klasyczny	2 sztuki	• Pojemność: 750 ml • Materiał: stal nierdzewna • Trzyczęściowy
25.	Szklanka barmańska	2 sztuki	• Materiał wykonania: szkło • Dostosowana do shakerów bostońskich o pojemności 800 ml.
26.	Pompka próżniowa do wina	1 sztuka	• Materiał: tworzywo sztuczne, stal • Pozwala utrzymać świeżość otwartego wina • W zestawie dwa korki do wina
27.	Taca na rachunek	2 sztuki	• Taca na rachunek z klipsem • Materiał: stal nierdzewna • Kształt: Prostokątny • Długość: 170mm • Szerokość: 110mm
28.	Etui na rachunek	2 sztuki	• Materiał: imitacja skóry • Kolor: czarny • Długość: 230mm • Szerokość: 130mm
29.	Serwetka kelnerska	10 sztuk	• Materiał: Bawełna • Kolor: Biały • Rozmiar: 40cmx40cm • Klasyczny wygląd
30.	Serwetka kelnerska	10 sztuk	• Materiał: Bawełna • Kolor: 5 szt. -biały, 5szt. czarny • Rozmiar: 60cmx40cm • Klasyczny wygląd
31.	Kosz na pranie	1 sztuka	• Składany kosz na pranie z wyjmowanym workiem • Kolor: czarny • Rama: stal lakierowana • Worek na pranie: poliester • Wymiary: Szerokość: 30 cm, Wysokość: 64 cm, Głębokość: 30 cm (+/- 5cm)
33.	Wybierak do ciasta	6 sztuk	• Uchwyt wykonany z tworzywa ABS • Silikonowa łopatką • Odporność termiczna od -60°C do 260°C • Można myć w zmywarkach • Długość min. 260 mm

34.	Nożyczki kuchenne	6 sztuk (zestaw o różnych rozmiarach)	- Nożyce kuchenne wykonane ze stali nierdzewnej o ergonomicznym kształcie - Uchwyt wykonany z polipropylenu - Łatwe w czyszczeniu - Różne długości
-----	-------------------	--	---

część B zamówienia - dostawa WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE			
Lp.	Nazwa towaru	Liczba sztuk/ komplet	wymagane parametry/dane techniczne/ funkcje/kolor/rozmiar/tworzywo
PODSTAWOWE WYPOSAŻENIE/AKCESORIA			
1.	Suszarka do żywności	1 szt.	- Wykonana ze stali nierdzewnej - Zawiera ruszty ze stali nierdzewnej (komplet) - Drzwi umożliwiające obserwację procesu suszenia - Timer z możliwością regulacji do 24h - Zakres regulacji temperatury +35 – 70 stopni Celcjusza - Moc Min. 1kW - Zasilanie 230V
3.	Cyrkulator sous vide	1 szt.	- Moc 2300W - Dokładność temperatury: 0,1 stopni Celcjusza - Napięcie 230V - Zawiera minutnik: zakres czasu 5 min - 99 h - Wyświetlacz LCD - Szybkie osiągnięcie temperatury (od 5 do 95°C) - Wodoodporny - Wsad do 80 litrów

4. Dla wyspecyfikowanego powyżej szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, podane parametry są wartościami minimalnymi, sprzęt o parametrach lepszych, wyższych od wyspecyfikowanych, który posiadać będą co najmniej takie same lub lepsze normy, parametry techniczne i funkcjonalne oraz nie obniży określonych w opisie przedmiotu zamówienia standardów, spełnia wymagania określone przez Zamawiającego.

5. Jeżeli opis przedmiotu zamówienia wskazywałaby na znaki towarowe, patent, pochodzenie, źródło, szczególny proces, który charakteryzuje przedmiot zamówienia, należy przyjąć, że wskazane znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło, szczególny proces, który charakteryzuje przedmiot zamówienia, określa minimalne parametry techniczne, eksploatacyjne, użytkowe, jakościowe, co oznacza, że Zamawiający dopuszcza złożenie oferty w tej części przedmiotu zamówienia, z uwzględnieniem produktów o równoważnych parametrach, technicznych, eksploatacyjnych, użytkowych, jakościowych.

6. Przedmiot zamówienia obejmuje: dostarczanie sprzętu do Zamawiającego - w terminie i godzinach uzgodnionych z Zamawiającym, na koszt i ryzyko Wykonawcy, jego rozładunek, oraz wniesienie sprzętu do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (do poszczególnych pomieszczeń), a także podłączenie

i pierwsze uruchomienie – (jeżeli dotyczy) oraz instrukcję w zakresie obsługi (w przypadku wyposażenia, którego obsługa wymaga przeszkolenia).

7. Wraz z dostawą sprzętu, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć i wydać Zamawiającemu wszelkie instrukcje obsługi i konserwacji (jeżeli dotyczy) oraz wszelkie inne dokumenty w języku polskim, pozwalające Zamawiającemu na korzystanie ze sprzętu zgodnie z technicznym i gospodarczym przeznaczeniem.

8. Przedmiot zamówienia musi być fabrycznie nowy, z bieżącej produkcji, pełnowartościowy, wolny od wad i uszkodzeń, bez wcześniejszej eksploatacji, kompletny (tj. posiadać wszelkie akcesoria niezbędne do jego użytkowania zgodnie z przeznaczeniem). **Dostarczony sprzęt musi posiadać okres gwarancji nie krótszy niż 24 m-ce od dnia podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego bez zastrzeżeń.**

9. Przedmiot zamówienia musi być wolny od wad fizycznych i prawnych i nie może naruszać praw osób trzecich.

10. Dostarczony sprzęt musi być odpowiednio zapakowany, aby zapobiec uszkodzeniu w czasie dostawy. Odpowiedzialność za szkody powstałe podczas transportu i rozładunku przedmiotu dostawy ponosi Wykonawca.

11. Miejsce dostawy zamówienia: Tarnów, siedziba Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie, ul. J. Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów.

12. Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia określa wzór umowy, stanowiący Załącznik nr 6 do niniejszego Zapytania ofertowego.

13. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych, tj. tylko na część A i/lub część B zamówienia. Zamawiający dopuszcza możliwość udziału jednego Wykonawcy w realizacji więcej niż jednej części zamówienia. Z uwagi na dopuszczenie składania ofert częściowych, postępowanie może zakończyć się wyborem kilku Wykonawców. Oferta musi obejmować całość przedmiotu zamówienia w danej części/danych częściach, na którą/e składana jest oferta. W przeciwnym wypadku oferta zostanie odrzucona jako nieodpowiadająca treści niniejszego zapytania ofertowego. W sytuacji, gdy Zamawiający nie określi w niniejszym zapytaniu ofertowym, do której z części odnosi się dany zapis, oznacza to, że dany zapis dotyczy wszystkich dwóch części zamówienia (A, B)

14. Termin płatności: 30 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury/rachunku za zrealizowany cały przedmiot zamówienia w danej części zamówienia. Faktura zostanie wystawiona przez Wykonawcę po podpisaniu przez Zamawiającego Protokołu zdawczo-odbiorczego bez zastrzeżeń. W przypadku wyboru jednego Wykonawcy do realizacji więcej niż jednej części zamówienia, na każdą ze zrealizowanych części zamówienia wystawiona zostanie odrębna faktura VAT. Warunkiem podpisania protokołu zdawczo - odbiorczego jest odebranie przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia bez zastrzeżeń. Płatność nastąpi za faktycznie zrealizowane dostawy.

15. Cena przedstawiona w ofercie nie ulegnie podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy. Wykonawca nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, chociażby w czasie zawarcia umowy nie można było przewidzieć rozmiaru lub kosztu realizacji przedmiotu zamówienia. Kwota wynagrodzenia obejmuje wszystkie niezbędne koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia. **Zamawiający zastrzega, że Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.** Wykonawcy zobowiązani są do starannego zapoznania się z przedmiotem zamówienia, warunkami wykonania i wszystkimi czynnikami mogącymi mieć wpływ na cenę zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w cenie wszystkie koszty związane z pełną i terminową realizacją zamówienia na warunkach

opisanych w niniejszym Zapytaniu ofertowym, w tym również wszelkie koszty towarzyszące jego wykonaniu niezbędne do jego prawidłowej realizacji.

16. Rozliczenia z Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN). Wszystkie zawarte w ofercie ceny Wykonawcy ustalają z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku. Ceny zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza. Ceny w ofercie muszą być wyrażone w polskich złotych (PLN) niezależnie od wchodzących w jej skład elementów. Cena może być tylko jedna; nie dopuszcza się wariantowości cen.

17. Ceną oferty w danej części zamówienia jest cena brutto za realizację całego przedmiotu zamówienia w danej części zamówienia (pod względem asortymentu i ilości) - na zasadach szczegółowo określonych niniejszym Zapytaniem ofertowym. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w ofercie również kwoty netto za realizację całego przedmiotu zamówienia w danej części zamówienia. Jednocześnie Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w formularz ofertowym ceny jednostkowej (netto i brutto) za dostawę jednej sztuki sprzętu objętego przedmiotem zamówienia w danej części zamówienia (jeżeli dotyczy).

18. Jednostką rozliczeniową przedmiotu zamówienia w danej części zamówienia będzie dostawa jednej sztuki sprzętu objętego przedmiotem zamówienia w danej części zamówienia – na zasadach określonych niniejszym Zapytaniem ofertowym.

19. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

20. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. spółka cywilna, konsorcjum). Postanowienia Zapytania ofertowego dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców, o których mowa w zdaniu poprzedzającym.

IV. Termin realizacji zamówienia:

1. Zamówienie należy zrealizować **w terminie 30 dni od podpisania umowy o realizację zamówienia objętego niniejszym Zapytaniem ofertowym.**

2. Za termin wykonania zamówienia uważa się dzień odbioru zamówienia bez zastrzeżeń przez Zamawiającego na podstawie Protokołu zdawczo-odbiorczego.

V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

1. **O realizację zamówienia mogą ubiegać się wszystkie podmioty, osoby fizyczne, osoby prawne, jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, które spełniają poniższe wymogi:**

a) Posiadają wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia.

Wykonawca spełni ww. warunek, jeśli wykaże, iż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał w sposób należyty co najmniej 2 (słownie: dwie) dostawy sprzętu o zakresie odpowiadającym swoim rodzajem obszarowi przedmiotu zamówienia w części/częściach, na które składana jest oferta, każda o minimalnej wartości:

- dla Części A – **dostawa WYPOSAŻENIE/AKCESORIA) kelnerskie** : min. 2 000,00 zł brutto (słownie: dwa tysiące złotych 00/100).

- dla Części B – **dostawa WYPOSAŻENIE i MEBLE GASTRONOMICZNE:** min. 2 000,00 zł brutto (słownie: dwa tysiące złotych 00/100).

Wykonawca potwierdzi spełnienie ww. warunku poprzez wskazanie informacji na temat wymaganego doświadczenia w Załączniku nr 3 do formularza ofertowego pn. Wykaz zrealizowanych dostaw oraz załączenie dokumentów potwierdzających, iż ww. dostawy zostały należyte wykonane (np. referencje, protokoły odbioru lub inne dokumenty, z których jednoznacznie będzie wynikać należyte wykonanie dostawy).

Wykaz powinien zawierać pełne zestawienie doświadczenia Wykonawcy, które ma podlegać ocenie przez Zamawiającego w przedmiocie spełnienia warunku udziału w postępowaniu w zakresie posiadanej wiedzy i doświadczenia niezbędnego do wykonania przedmiotu zamówienia. Należy do każdej pozycji wyszczególnionej w ww. Wykazie przedstawić dokumenty potwierdzające należyte wykonanie danej dostawy. Z treści ww. dokumentów (tj. wykaz oraz dokumenty potwierdzające), musi jednoznacznie wynikać, iż Wykonawca ten warunek spełnia.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie składają jeden wspólny Wykaz zrealizowanych dostaw. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie muszą wykazać, że ww. warunek udziału w postępowaniu spełnia jeden z Wykonawców samodzielnie lub łącznie (kumulatywnie) wszyscy/ kilku Wykonawców wchodzących w skład grupy Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

b) Nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z **Zamawiającym - Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie oraz Partnerami Projektu (Stowarzyszenie Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, Podkarpacka Akademia Umiejętności Piotr Bassara).**

Wykonawca potwierdzi spełnienie ww. warunku poprzez złożenie oświadczenia w Załączniku nr 2 do formularza ofertowego pn. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych.

Ww. warunek udziału w postępowaniu Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie (konsorcjum, spółka cywilna) muszą spełniać oddzielnie – warunek ten musi być spełniony przez każdego z Wykonawców wchodzących w skład konsorcjum lub spółki cywilnej. Wykonawca powiązany z Zamawiającym lub Partnerem Przedsięwzięcia osobowo lub kapitałowo zostaje przez Zamawiającego wykluczony z postępowania. Jeżeli zaistnieją przesłanki do wykluczenia z ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego chociażby jednego z Wykonawców wchodzących w skład konsorcjum/ spółki cywilnej – Zamawiający wykluczy konsorcjum/ spółkę cywilną.

Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawcę warunków określonych w pkt a i b powyżej według formuły spełnia/nie spełnia – na podstawie analizy przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów.

2. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie muszą dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

Do wypełnionego i podpisanego przez Wykonawcę formularza oferty (załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego¹), należy dołączyć:

- **Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych, wg załącznika nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego.

¹ Zamawiający dopuszcza możliwość złożenie oferty na formularzu innym niż formularz oferty stanowiący **Załącznik nr 1** do niniejszego Zapytania ofertowego, pod warunkiem, że zawierać on będzie **wszystkie** elementy zawarte w formularzu oferty.

- **Wykaz zrealizowanych dostaw**, według załącznika nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego **wraz z potwierdzonymi za zgodność z oryginałem² dokumentami potwierdzającymi, iż ww. usługi zostały wykonane należycie** (np. referencje, protokoły odbioru lub inne dokumenty, z których jednoznacznie będzie wynikać należyte wykonanie dostawy).

- **Oświadczenie wymagane od Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z RODO**, według załącznika nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego.

- **Oświadczenie Wykonawcy o braku istnienia podstaw do wykluczenia z postępowania**, według załącznika nr 5 do niniejszego zapytania ofertowego.

- **Pełnomocnictwo** – jeżeli ofertę podpisuje osoba upoważniona przez Wykonawcę.

3. Brak załączenia przez Wykonawcę któregośkolwiek z wymaganych dokumentów określonych powyżej, będzie skutkowało odrzuceniem oferty, z zastrzeżeniem pkt XIII.4.

4. Wykonawca niespełniający nawet jednego z określonych warunków udziału w postępowaniu zostanie wykluczony z udziału w postępowaniu, a jego oferta podlegać będzie odrzuceniu.

5. Na etapie weryfikowania złożonych ofert Zamawiający zastrzega sobie możliwość żądania od Wykonawcy przedstawienia oryginałów lub potwierdzonych za zgodność z oryginałem kopii złożonych dokumentów.

6. Na etapie weryfikowania złożonych ofert, jak i na etapie podpisania umowy i realizacji zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość żądania od Wykonawcy/Wykonawców dokumentów potwierdzających zgodność oferowanego sprzętu z wymaganiami określonymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia³ w ramach niniejszego Zapytania ofertowego (np. kart katalogowych).

VI. Podstawy wykluczenia z postępowania:

1. Wykluczeniu z postępowania podlegają Wykonawcy:

a) wobec których zachodzą przesłanki wykluczenia 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. poz. 835), wpisani na listę o której mowa w art. 2 ww. ustawy⁴ ;

² **Opatrzanie dokumentów przez Wykonawcę kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z poświadczeniem elektronicznej kopii dokumentów za zgodność z oryginałem**

³ Dla wyspecyfikowanego szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, podane parametry są wartościami minimalnymi, sprzęt o parametrach lepszych, wyższych od wyspecyfikowanych, który posiadać będą co najmniej takie same lub lepsze normy, parametry techniczne i funkcjonalne oraz nie obniży określonych w opisie przedmiotu zamówienia standardów, spełnia wymagania określone przez Zamawiającego.

⁴ Zgodnie z treścią 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, zwanej dalej „ustawą”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się: 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy; 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy; 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu

b) którzy nie wykazali spełnienia warunków udziału w postępowaniu,

c) powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym – **Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie oraz Partnerami Projektu (Stowarzyszenie Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, Podkarpacka Akademia Umiejętności Piotr Bassara).**

2. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty Oświadczenie Wykonawcy o braku istnienia podstaw do wykluczenia z postępowania (*Załącznik nr 5* do niniejszego zapytania ofertowego).

3. W przypadku oferty składanej w konsorcjum, w/w oświadczenie składa każdy z konsorcjantów oddzielnie.

4. Jeżeli zaistnieją przesłanki do wykluczenia z ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego chociażby jednego z Wykonawców wchodzących w skład konsorcjum/ spółki cywilnej (wspólnie ubiegających się o zamówienie) – Zamawiający wykluczy konsorcjum/ spółkę cywilną.

5. W przypadku Wykonawcy wykluczonego na podstawie ust. 1 powyżej, Zamawiający odrzuca ofertę takiego Wykonawcy.

VII. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie (waga):

W ramach postępowania Zamawiający wybierze jedną najkorzystniejszą ofertę w każdej części zamówienia, zgodnie z następującym kryterium wyboru:

Cena brutto za realizację całości przedmiotu zamówienia w danej części zamówienia – 100%.

VIII. Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie kryterium oceny oferty:

Ocena oferty zostanie obliczona z wykorzystaniem następującego wzoru:

$$\frac{\text{najniższa zaproponowana cena brutto}}{\text{za realizację całego przedmiotu zamówienia w danej części zamówienia}} \times 100 \text{ punktów} \\ \text{cena badanej oferty brutto} \\ \text{za realizację całego przedmiotu zamówienia w danej części zamówienia}$$

Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta w danej części zamówienia wynosi: **100 punktów.**

Zamawiający udzieli zamówienia w danej części Wykonawcy, którego oferta uzyska największą ilość punktów w danej części zamówienia.

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Ocenie podlegać będą oferty złożone przez Wykonawców, których oferty nie zostały odrzucone. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w danej części zamówienia zgodną z opisem przedmiotu zamówienia, złożoną przez Wykonawcę spełniającego warunki udziału w postępowaniu, w oparciu

765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria oceny, spośród ofert złożonych w sposób, o którym mowa w pkt VIII niniejszego Zapytania ofertowego.

Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że w danej części zamówienia zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia ofert dodatkowych w zakresie ceny. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe w danej części zamówienia, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w pierwotnie złożonych ofertach. Procedura niniejsza może być powtórzona.

W przypadku odmowy podpisania umowy przez wybranego Wykonawcę w danej części zamówienia, Zamawiający może zawrzeć umowę z Wykonawcą, który spełnia wymagania zapytania ofertowego i którego oferta uzyskała kolejno najwyższą liczbę punktów w danej części zamówienia. Procedura niniejsza może być powtórzona.

VIII. Termin i sposób składania ofert

1. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć poprzez portal Baza Konkurencyjności BK2021 (funkcja dostępna dla zalogowanych użytkowników) dostępny pod adresem: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>.
2. Termin składania ofert upływa dnia: 13 czerwca 2024 r. o godz. 09:00.
3. O terminowym złożeniu oferty decyduje data złożenia oferty za pośrednictwem BK2021.
4. Otwarcie ofert następuje po ich odszyfrowaniu przez system na BK2021.
5. Zamawiający analizuje treść ofert po upływie terminu wyznaczonego na ich składanie.
6. Oferta złożona w inny sposób niż poprzez portal Baza Konkurencyjności BK2021, podlegać będzie odrzuceniu.

7. Oferty Wykonawców są jawne od chwili ich otwarcia. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca – nie później niż przed upływem terminu składania ofert – zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane. Wykonawca nie może zastrzec informacji dotyczących ceny oferty. W przypadku podania przez Wykonawcę w treści oferty informacji stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233), Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oświadczenia z wyjaśnieniem, które informacje stanowią taką tajemnicę.

IX. Informacja na temat zakazu konfliktu interesów

1. W celu uniknięcia konfliktu interesów, zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z **Zamawiającym - Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie oraz Partnerami Projektu (Stowarzyszenie Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, Podkarpacka Akademia Umiejętności Piotr Bassara).**
2. 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, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

b) 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,

c) 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.

* dotyczy również Partnerów Przedsięwzięcia - **Stowarzyszenie Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, Podkarpacka Akademia Umiejętności Piotr Bassara**

3. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty oświadczenie o braku w/w powiązań według wzoru stanowiącego *Załącznik nr 2* do niniejszego zapytania ofertowego.

4. W przypadku oferty składanej przez wspólników spółki cywilnej lub w konsorcjum oświadczenie o braku w/w powiązań składa każdy ze wspólników/konsorcjantów oddzielnie.

5. W przypadku złożenia oferty przez Wykonawcę powiązanego osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym – Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie i/lub Stowarzyszenie Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, Podkarpacka Akademia Umiejętności Piotr Bassara (Partnerzy Przedsięwzięcia), zostanie on wykluczony z udziału w postępowaniu ofertowym, a jego oferta podlegać będzie odrzuceniu.

X. Określenie warunków istotnych zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień zawartej umowy z wybranym Wykonawcą w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

2. W sytuacji pojawiających się potrzeb i konieczności wprowadzenia zmian podczas realizacji Przedsięwzięcia, dopuszcza się zmiany w zakresie: zmiany terminu realizacji zamówienia, jak i terminu płatności, w przypadku zaistnienia co najmniej jednej z poniższych okoliczności:

- zmiany harmonogramu realizacji Przedsięwzięcia;
- wystąpienia siły wyższej polegającej na nieprzewidzianych wydarzeniach będących poza kontrolą oraz gdy w chwili zawarcia Umowy niemożliwe było przewidzenie zdarzenia i jego skutków, które wpłynęły na zdolność strony do wykonania Umowy oraz gdy niemożliwe było uniknięcie samego zdarzenia a także jego skutków;
- zmiany jakichkolwiek rozporządzeń, przepisów i innych dokumentów, mających wpływ na realizację Przedsięwzięcia.

3. Niezależnie od powyższego, dopuszczalne będą zmiany w zakresie zastosowanych przy realizacji przedmiotu zamówienia rozwiązań technicznych/technologicznych, nie prowadzące do zmiany charakteru umowy, w sytuacji zaistnienia konieczności zrealizowania przedmiotu zamówienia przy zastosowaniu innych rozwiązań technicznych/technologicznych niż wskazane w niniejszym zapytaniu,

gdyby zastosowanie przewidzianych rozwiązań groziło niewykonaniem lub wadliwym wykonaniem przedmiotu zamówienia, stało się to niezbędne lub wynikało z pojawienia się nowych rozwiązań.

4. Wartość wynagrodzenia określonego w umowie może ulec zmianie w przypadku:

- ograniczenia zakresu rzeczowego przedmiotu umowy przez Zamawiającego ze względu na czynniki, których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili zawierania umowy, przy czym wynagrodzenie umowne ulegnie obniżeniu o wartość wydatków objętych rezygnacją,
- zmiany stawki podatku VAT w trakcie obowiązywania umowy. W takiej sytuacji Zamawiający dopuszcza zmianę w zakresie cen jednostkowych brutto podanych w złożonym „formularzu ofertowym” o różnicę wynikającą ze zmiany wysokości podatku VAT.

5. Warunkiem zmiany Umowy jest pisemne powiadomienie w terminie trzech dni kalendarzowych od momentu zaistnienia powyższych okoliczności, o zaistnieniu przesłanek uzasadniających wprowadzenie zmiany zawartej Umowy.

6. Wszelkie zmiany i uzupełnienia do umowy zawartej z wybranym Wykonawcą muszą być dokonywane w formie pisemnych aneksów do umowy, podpisanych przez obie strony, pod rygorem nieważności.

XI. Sposób przygotowania oferty

1. Ofertę należy przedstawić na załączonym do zapytania ofertowego formularzu⁵.

2. Oferent w ramach niniejszego zapytania może złożyć tylko jedną ofertę (tylko z jedną ostateczną ceną); złożenie przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej rozwiązania alternatywne lub wariantowe – spowoduje odrzucenie oferty/ ofert złożonych przez tego Wykonawcę. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie składają jedną wspólną ofertę.

3. Cenę oferty należy podać w złotych polskich (PLN).

4. Ceną oferty jest cena brutto za realizację całego przedmiotu zamówienia.

5. W cenie usługi, Wykonawca zobowiązany jest ująć wszystkie przewidywalne koszty związane z realizacją zamówienia oraz wszystkie koszty wynikające z zapisów niniejszego zapytania ofertowego, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa. Wskazując cenę, należy uwzględnić: m.in. podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami na dzień składania ofert (jeśli dotyczy). Cena może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty, winny być od razu ujęte obliczaniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację przedmiotu zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń i innych działań w celu jej określenia.

6. Nieodłączny element oferty stanowią załączniki wymagane w pkt. V.2 niniejszego zapytania ofertowego.

7. Oferta musi być wypełniona w języku polskim.

8. Oferta może być wypełniona odręcznie lub komputerowo, jednak w przypadku wypełnienia odręcznego należy tego dokonać dużymi drukowanymi literami w sposób czytelny.

9. W przypadku składania oferty przez osobę lub podmiot prowadzącą/y działalność gospodarczą **oferta musi być podpisana przez osobę uprawnioną do jej/jego reprezentacji**, która widnieje w Krajowym Rejestrze Sądowym, wpisie w centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej

⁵ Zamawiający dopuszcza możliwość złożenie oferty na formularzu innym niż formularz oferty stanowiący **Załącznik nr 1** do niniejszego Zapytania ofertowego, pod warunkiem, że zawierać on będzie **wszystkie** elementy zawarte w formularzu oferty.

lub innym dokumencie zaświadcującym o jej umocowaniu prawnym. W razie podpisania oferty przez osobę upoważnioną przez ww. osoby – wymagane jest przedłożenie do oferty dokumentu pełnomocnictwa.

10. Dopuszczalne jest podpisanie oferty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Zamawiający dopuszcza również możliwość złożenia skanu oferty – tzw. elektronicznej kopii podpisanego dokumentu papierowego, bez konieczności jej opatrzenia kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym czy też podpisem osobistym.

11. Oferta może być złożona w jednym lub kilku plikach. W przypadku złożenia oferty w kilku plikach można je skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP). W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

12. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni kalendarzowych liczonych od dnia upływu terminu na złożenie ofert. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą.

13. Zamawiający odrzuci ofertę niespełniającą warunków formalnych lub złożoną po terminie. Wykonawcom z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia.

14. Zamawiający odrzuci także ofertę niezgodną z treścią niniejszego zapytania ofertowego pod względem merytorycznym; ofertę niekompletną, tj. nie zawierającą oświadczeń i dokumentów wskazanych przez Zamawiającego; ofertę w której Wykonawca przedstawi nieprawdziwe informacje; ofertę która nie spełnia warunków udziału w postępowaniu; ofertę która zawiera rażąco niską cenę; ofertę złożoną w inny sposób niż poprzez serwis baza konkurencyjności. W związku z wykluczeniem Wykonawcy lub odrzuceniem oferty Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia ani środki ochrony prawnej.

XII. Komunikacja z Zamawiającym, Ocena i badanie ofert, Wybór najkorzystniejszej oferty, Zawarcie Umowy

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między Zamawiającym a Wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą BK2021, z zastrzeżeniem pkt XIII.4 poniżej.

2. Wykonawca może, za pośrednictwem serwisu Baza Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) – zakładka „Pytania”, zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. W treści zadawanych pytań zaleca się nie ujawniać danych Wykonawcy. Zamawiający ma obowiązek udzielić odpowiedzi na pytania Wykonawcy pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o udzielenie wyjaśnienia wpłynie po upływie ww. terminu lub dotyczy udzielonych już wyjaśnień, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień. Zamawiający zamieści treść pytań oraz wyjaśnień w serwisie Baza Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>). Wyjaśnienia będą stanowić integralną część zapytania ofertowego.

3. Zamawiający nie udziela wyjaśnień treści zapytania ofertowego w inny sposób niż za pośrednictwem serwisu Baza Konkurencyjności, a w szczególności Zamawiający nie udziela żadnych telefonicznych/za pośrednictwem wiadomości e-mail informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane pytania. Wszelkie ewentualnie udzielone w inny sposób informacje nie będą wiążące dla Zamawiającego i Wykonawców, nie wywołują skutków prawnych dla toczącego się postępowania i nie mogą być podstawą jakichkolwiek roszczeń.

4. W toku oceny i badania ofert (po upływie terminu składania ofert) Zamawiający zastrzega sobie możliwość wzywania Wykonawców do wyjaśnień oraz uzupełnień, co do treści oferty, jak i dokumentów, wyznaczając w tym celu odpowiedni termin oraz wskazując zakres wymaganych korekt, uzupełnień oraz sposób ich dostarczenia. Niedotrzymanie przez Wykonawcę wskazanego przez Zamawiającego terminu, będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Zamawiający wzywa Wykonawcę do udzielenia wyjaśnień i uzupełnienia dokumentów z poszanowaniem zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania za pomocą danych kontaktowych wskazanych w formularzu ofertowym. **Uzupełnienie lub doprecyzowanie przesłanej oferty nie może prowadzić do zmiany merytorycznej treści oferty, w tym do zmiany ceny.**

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poprawienia w ofercie oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz innych omyłek polegających na niezgodności oferty z Zapytaniem ofertowym, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty. Poprawianie omyłek następuje poprzez odpowiednią adnotację w protokole postępowania o udzielenie zamówienia.

6. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający żąda od Wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu – chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z Wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.

7. Zapytanie ofertowe może zostać zmienione przed upływem terminu składania ofert. Zamawiający informuje o zakresie zmian zamieszczając odpowiednią adnotację w serwisie Baza konkurencyjności. Zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania lub unieważnienia niniejszego zapytania ofertowego (w całości lub w części/częściach) oraz zakończenia postępowania bez wyboru ofert (w całości postępowania lub w części/częściach), w szczególności w przypadku, gdy wartość oferty przekracza wielkość środków przeznaczonych przez Zamawiającego na sfinansowanie zamówienia w danej części zamówienia, wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć lub postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą. Wykonawcom nie przysługują wobec Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tego tytułu. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej zgodnie z powyższymi zasadami ze względu na to, że zostały złożone oferty, które uzyskały taką samą ilość punktów, zamawiający może wezwać oferentów, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert

dodatkowych lub zaprosić ich do negocjacji. Oferenci, składając oferty dodatkowe lub przystępując do negocjacji, nie mogą zaoferować kryteriów oceny ofert gorszych niż zaoferowane w uprzednio złożonych ofertach. Zamawiający ma prawo zaprosić oferentów do negocjacji jeżeli uzna to za stosowne, nawet w przypadku braku ofert posiadających taką samą ilość punktów.

9. Po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający upublicznia informację o wyniku postępowania w taki sposób, w jaki zostało upublicznione zapytanie ofertowe. Informacja ta zawiera imię i nazwisko albo nazwę wybranego Wykonawcy, jego siedzibę (miejscowość) oraz cenę najkorzystniejszej oferty.

10. Wybór najkorzystniejszej oferty jest dokumentowany pisemnie za pomocą protokołu postępowania o udzielenie zamówienia. Protokół jest udostępniany na wniosek Wykonawcy.

11. Przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego od Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, których oferta została wybrana, Zamawiający może zażądać umowy regulującej współpracę tych Wykonawców – w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

12. Zamawiający zawiera umowę z wybranym Wykonawcą, we wskazanym terminie po ogłoszeniu wyniku postępowania, według wzoru oraz w miejscu i w czasie wskazanym przez Zamawiającego. Zawarcie umowy w sprawie zamówienia następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej, o których mowa w art. 78 i art. 78¹ Kodeksu cywilnego.

XIII.INFORMACJE DODATKOWE Z TREŚCIĄ KLAUZULI INFORMACYJNEJ Z ART. 13 RODO W CELU ZWIĄZANYM Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA:

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Izba Rzemieśnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie** z siedzibą w Tarnowie, przy ul. Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów, NIP: 873-156-73-23, REGON: 001105238, wpisaną do Rejestru Stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej oraz Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla Krakowa - Śródmieścia w Krakowie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000052883.
- z inspektorem ochrony danych osobowych można kontaktować się pod adresem: inspektor@izbarzemieslnicza.tarnow.pl.
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie zapytania ofertowego numer ZO-6/2024 LIR BCU w ramach przedsięwzięcia pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa” w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”; Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania ofertowego, prowadzonego w trybie zasady konkurencyjności.

- Pani/Pana dane osobowe w celach archiwizacyjnych będą przechowywane przez okres realizacji, trwałości oraz okres przechowywania dokumentacji związanej z realizacją przedsięwzięcia pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa” w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”; Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.
- Pani/Pana dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonego w oparciu o zasadę konkurencyjności.
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
- posiada Pani/Pan: – na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących, – na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych, – na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, – prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
- nie przysługuje Pani/Panu: – w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych, – prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO, – na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

ZATWIERDZONE PRZEZ:

Andrzej Kuta – Prezes Izby Rzemieślniczej w Tarnowie
Barbara Blacha – Dyrektor Izby Rzemieślniczej w Tarnowie
Sylwia Podlaska – Dyrektor merytoryczny BCU/Kierownik Projektu

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - Formularz oferty,
2. Załącznik nr 2 - Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych,
3. Załącznik nr 3 - Wykaz zrealizowanych dostaw,
4. Załącznik nr 4 - Oświadczenie wymagane od Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych wynikających z RODO,
5. Załącznik nr 5 - Oświadczenie Wykonawcy o braku istnienia podstaw do wykluczenia z postępowania,
6. Załącznik nr 6 – Wzór umowy.