

Nr postępowania: **3/2024/KPO/HORECA/COMO**

## ZAPYTANIE OFERTOWE

w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności

Inwestycja A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności

Przedsięwzięcie MŚP nr **KPOD.01.03-IW.01-0716/24**

Postępowanie ofertowe prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną w “Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” oraz zasadach określonych w art. 6c ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości

Sopot, **22.08.2024** r.

## I. NAZWA, ADRES, NIP ZAMAWIAJĄCEGO

COMO POLSKA Sp. z o.o.  
ul. Bohaterów Monte Cassino 63/6  
81-767 Sopot  
NIP: 5851465902

### Postępowanie prowadzi:

Osoba do kontaktu: Jakub Jasiński  
E-mail: [jakub.jasinski@comopolska.com](mailto:jakub.jasinski@comopolska.com)  
Telefon: 605 454 550

## II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie ofertowe prowadzone jest w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (planu rozwojowego), Inwestycja A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności.
2. Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz zasadach określonych w art. 6c ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
3. Do niniejszego zapytania ofertowego nie mają zastosowania przepisy Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz.U. z 2022 r., poz. 1710).

## III. SPOSÓB UPUBLICZNIENIA ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Niniejsze zapytanie zostało upublicznione w bazie konkurencyjności:  
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

## IV. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Zamawiający z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia oraz względy ekonomiczne, organizacyjne i celowościowe nie udziela zamówienia w częściach.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, przed upływem terminu składania ofert, zmiany treści zapytania ofertowego.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość do unieważnienia postępowania gdy wystąpi choć jedna z poniższych przesłanek:
  - a) w ramach postępowania nie wpłynęła żadna oferta,
  - b) w ramach postępowania nie wpłynęła żadna ważna oferta,
  - c) w ramach postępowania wpłynęła tylko jedna oferta złożona przez Wykonawcę wykluczonego z postępowania,
  - d) gdy cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą

- Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
- e) gdy w ramach postępowania wpłynęły oferty z rażąco niską ceną w rozumieniu niniejszego postępowania,
  - f) gdy postępowanie będzie obarczone wadą, która jest niemożliwa do usunięcia i uniemożliwia zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia,
  - g) gdy Zamawiający zrezygnuje z udzielenia zamówienia lub zamierza wprowadzić istotne zmiany w opisie przedmiotu zamówienia, kryteriach oceny oferty czy warunkach udziału w postępowaniu ofertowym.
7. W przypadku unieważnienia postępowania, Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego.

## V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa **fabrycznie nowego** sprzętu gastronomicznego, zgodnie z poniższą specyfikacją:

### A) FRYTOWNICA (2 SZT.)

Frytkownica podłogowa, elektryczna, jednokomorowa, monoblokowa w szafce z drzwiami na zawiasach, urządzenie i płyta kuchenna wykonana ze stali nierdzewnej, przystosowanie do podłączenia czołowego, nóżki ze stali nierdzewnej o regulowanej wysokości. Pojemność studni min 12 litrów do max 15 litrów, studnia z szeroka powierzchnia rozprężna w przedniej części na olej i pianę oraz rozszerzona powierzchnią chłodzącą w przedniej części do zbierania cząstek żywności. Ogrzewanie za pomocą ekranowego opornika elektrycznego ze stali nierdzewnej umieszczonego wewnątrz studni, obracające się o 90 ° aby ułatwić czyszczenie. Sygnalizacja na panelu włączenia urządzenia, kontrola temperatury oleju wewnątrz studzienki za pomocą termostatu mechanicznego, z zakresem ustawień od 100 do 185 °C. Termostat bezpieczeństwa z możliwością ręcznego restartowania. Urządzenie powinno zawierać wyjmowany filtr, kosz i pokrywę oraz kolektor do kurka spustowego. Wymiary studni max 250 mm x 318 mm x 525 mm. Wymiary urządzenia min 350 mm x 850 mm x 8500 mm do max 400 mm x 900mm x 900 mm. Waga do 60 kg. Podłączone obciążenia: Połączenie elektryczne. Moc do 12 kW. Napięcie 400 V. Częstotliwość do 60Hz.

### B) MIKSER SPIRALNY (1 SZT.)

Urządzenie do ciężkich ciast (pierogi, pizza). Części, które mają kontakt z żywnością muszą być wykonane ze stali nierdzewnej, niewyjmowana dzieża, pojemność dzieży od 7 do 10 kg, kółka w zestawie. Zasilanie prąd. Moc elektryczna (kw) 0,37. Napięcie (v) 230. Częstotliwość (Hz) 50. Pojemność (l) od 8 do 11. Szerokość 280 mm do 300 mm. Wysokość 600 mm do 630 mm. Głębokość 500 mm do 600 mm. Waga do 50 kg.

### C) MIKSER RĘCZNY (1 SZT.)

Mikser do obróbki średnich ilości w naczyniach do 30 litrów, dzwon ze stali nierdzewnej z możliwością całkowitego demontażu dzwonu i noża, długość ramienia od 250 do 310 mm. Spełniający wymogi HACCP. Moc elektryczna (kW) 0,35. Prędkość obrotowa (obr/min) od 2000 do 10000. Napięcie (v) 230.

**D) BEMAR (1 SZT.)**

Urządzenie nastolne, elektryczne, jednokomorowe, z kranikiem spustowym wody, wykonane ze stali niklowo-chromowej, gotowe do podłączenia. Wielkość komory, format GN: 1 x1/1 GN. Głębokość pojemnika min 200 mm max 250 mm. Wymiary komory szer 300-310 x gł. 500-510 wys min 200-210 mm. Zakres temperatur od 30°C do 100°. Wymiary szer. 350-360 x gł. 550-600 x 290-300 mm. Waga do 10 kg.

**E) ROBOT KUCHENNY (1 SZT.)**

Urządzenie łączące właściwości cuttera i malaksera, urządzenie posiadające asynchroniczny silnik, zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej, ramie zbierające pojemnika i pokrywy, wysoki przewód pojemnika umożliwiający obróbką dużej ilości płynów, pokrywa z uszczelką, nóż z nacięciami. Ilość porcji od 2 do 10. Wsad od 0,3 do 2 kg. Głębokość (mm) od 290 do 304. Wysokość (mm) od 440 do 450. Moc elektryczna (kW) 0,75. Prędkość obrotowa (obr/min) 3000. Pojemność min (l) 3,5 do max 4,0. Napięcie (V) 230.

**F) KUCHENKA MIKROFALOWA (1 SZT.)**

Kuchenka do profesjonalnej kuchni gastronomicznej, elektryczna, możliwość dostosowania ustawień, dotykowy panel sterowania, programowalne przyciski, system grzania bez talerzowego, wykonanie ze stali nierdzewnej. Moc (kW) 1,55. Moc elektryczna 1,55. Zasilanie (v/Hz) 230 V/50 Hz. Wymiary (mm) od -do 500-520 x 420-440 x 300-320. Wymiary wewnętrzne (mm) od – do 320-340 x 330-350 x 190x 210. Waga do 15 kg.

**G) SZAFA CHŁODNICZA (3 SZT.)**

Chłodziarka do zabudowy pod blat z chłodzeniem powietrzem obiegowym, temperatura wnętrza widoczna na cyfrowym wyświetlaczu, widoczna z zewnątrz bez konieczności otwierania urządzenia, boczne ściany obudowy ze stali szlachetnej z jednego arkusza blachy, który nadaje się do zastosowań profesjonalnych, wydajne wentylatory, utrzymujące stałą temperaturę w całym wnętrzu, wbudowany alarm temperatury z sygnałami akustycznymi i wizualnymi, sterowanie elektroniczne, możliwość zmiany kierunku otwarcia drzwi (na prawo / na lewo). Napięcie 220-240 V. Moc znamionowa 1,0 A. Zakres temperatury +1 °C do + 20°C. Wymiary zewnętrzne wys. 80-90 cm szer. 50-60 cm głę. 55-65 cm. Pojemność użytkowa 120 – 140 l. Klasa efektywności energetycznej C. Pojemność użytkowa 120-130 l. Czynniki chłodnicze R 600 a. Pojemność PET 0,5L 90-100. Pojemność puszkowa 0,33L 150-170.

**H) SZAFA MROŹNICZA (2 SZT.)**

Zamrażarka do zabudowy pod blat z chłodzeniem powietrzem statycznym, szufladowa, wskaźnik temperatury zewnętrzny cyfrowy, sterowanie elektroniczne, wbudowany alarm temperatury z sygnałami akustycznymi i wizualnymi, boczne ściany obudowy ze stali szlachetnej z jednego arkusza blachy, który nadaje się do zastosowań profesjonalnych, drzwi pełne ze stali nierdzewnej, możliwość zmiany kierunku otwarcia drzwi (na prawo / na lewo). Napięcie 230V. Moc 100 W. Zużycie energii w ciągu 24H do 0,8 kWh. Pojemność całkowita 130-140 L. Wymiary od - do 550-600 x 600-620 x 820-840 mm. Liczba półek minimum 4. Półki z płyt parownika. Ilość koszy minimum 4. Zakres temperatur w środku -9 -28 °C. Obciążenie półek od 20 do 25 kg. Czynniki chłodnicze R 600a.

**I) ZMYWARKA (2 SZT.)**

Profesjonalna, uniwersalna zmywarka gastronomiczna z inteligentnym wykorzystaniem energii, wyposażona w zintegrowany odzysk ciepła z powietrza obiegowego, o obniżonym zużyciu energii, przycisk "start" ze wskaźnikiem postępu cyklu zmywania, dotykowy panel sterujący "touch screen", eliptyczne pola myjące (górne i dolne), regulacja ciśnienia mycia, kilka programów mycia: ekonomiczne mycie, krótkie mycie, ciche mycie, intensywne mycie, podstawowe mycie; program odkamieniania, wbudowany dozownik płynu myjącego oraz nabłyszczającego, wbudowany pojemnik do płynów, funkcje higieny: czterostopniowy system filtracji wody (sito płaskie, sito cylindryczne, ekran pompy), higieniczne grzałki, głęboko tłoczony zbiornik, program samooczyszczenia, termostop bojlera (ochrona przed pękaniem wodą o zbyt niskiej temperaturze), boiler bezciśnieniowy, pompa spustowa, czujnik przecieku, łagodny start, tylna osłona z plastiku, zestaw koszy do wyboru, urządzenie może być podłączone do zasilania 3-fazowego AC lub 1-fazowego AC, wąż doptywowy i odpływowy, zacisk dla optymalizacji zużycia energii z prostego selektywnego wyłączenia obciążenia. Wymiary zewnętrzne szerokość (mm) od 600 do 610. Głębokość (mm) ze zbiornikiem na środek myjący 630 do 640. Wysokość (bez nóżek) 790 do 800 mm + nóżki z możliwością regulacji. Wymiary kosza: 500 x 500 mm. Pojemność zbiornika: 14 do 16. Maksymalna temperatura wody doptywowej 20°C. Wymagane ciśnienie przepływu bar/kPA 1,5-10,0 /150-1.000. Emisja hałasu od 50 do 60 db(A). Klasa ochrony IP z tylną osłoną ze stali nierdzewnej IPX5

**J) URZĄDZENIE DO OSMOZY (2 SZT.)**

Profesjonalny urządzenie do odwróconej osmozy do stosowania z urządzeniem pobierającym wodę dla zmywarki podblatowej, komunikacja ze zmywarką, monitoring filtra wstępnego, monitoring jakości wody, mycie membrany, odprowadzenie wody zanieczyszczonej – przyłączy wody zanieczyszczonej, urządzenie powinno posiadać panel obsługi, na wyposażeniu z przewodem zasilającym, filtrem z węglem aktywnym i pokrywą filtra. Wymiary (mm) : szer. 200-210 wys. 400-420 głęb. 470-490. Temperatura doprowadzanej wody: max. 35 ° C. Max. przewodność wody świeżej: 1200 µS/cm. Max. twardość całkowita wody surowej : 35°dH. Podłączenie elektryczne: 200V– 240V, N~ 50 Hz/ 1.4A – 2.0A. 200V– 240V, N~ 60 Hz/ 1.4A – 1.5A.

**K) KOSTKARKA (2 SZT.)**

samodzielna kostkarka, system chłodzenia wodą, do użytku gastronomicznego z zasobnikiem, obudowa ze stali nierdzewnej, izolacja zasobnika wolna od HCFC, izolowane chowane drzwi, zgodność z dyrektywą RoHS, działanie elektromechaniczne, system czyszczący, kostki wytwarzane metodą natryskową - pełne (full cube) kryształowe, dzienna produkcja od 150 do 170 kg .Wymiary (mm): szer. 800-900, głęb. 700-800 , wys. (bez nóżek ) 1000-1100 + regulowane nóżki ze stali nierdzewnej. Wyjmowany i nadający się do czyszczenia filtr. Pojemność zasobnika min 60 kg. Zużycie wody od 11 do 13 l/kg. Praca w temperaturze otoczenie +10° C do +45°C. Zasilanie elektryczne. Napięcie 230V. Czynnik chłodniczy R404A-R452A.

**L) BLENDER (1 SZT.)**

Wysokowydajny profesjonalny blender specjalistyczny z całkowicie metalowym sprzęgiem napędowym, ostrza ze stali nierdzewnej, timer z automatycznym wyłączeniem, z opcją blendowania pulsacyjnego, duży dzbanek z poliwęglanu do 2 litrów z podziałką ze zdejmowanym korkiem wlewu, stabilne utrzymanie urządzenia w pionie separując od mokrego podłoża, zabezpieczenie przed samoistnym przesuwaniem po blacie, system dezaktywujący silnik gdy kontener zostanie zdjęty z gniazda lub pokrywa zostanie podniesiona, możliwość kruszenia lodu, Wymiary (mm) szer. 160-180 głęb. 190-210 wys. 450-460. Zasilanie prąd. Prędkość obrotowa od 24000 do 26000 obr/min. Napięcie 230 V. Moc elektryczna 880W. Waga do 7 kg.

W cenę powinny być wliczone wszelkie koszty związane z dostawą, wniesieniem, podłączeniem sprzętu oraz instruktażem.

Na oferowany sprzęt gastronomiczny Wykonawca zapewni gwarancję o długości co najmniej **12 miesięcy**.

2. Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie trwania umowy.
3. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
4. W przypadkach gdy w opisie przedmiotu zamówienia wskazano znaki towarowe, patenty lub konkretne pochodzenie, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produkt lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę Zamawiający informuje, że dopuszcza możliwość zastosowania rozwiązań równoważnych. W przypadku, gdy Zamawiający korzysta z możliwości zastosowania odniesienia do specyfikacji technicznych lub norm właściwych dla Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Wykonawca udowodni w swojej ofercie, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w zapytaniu ofertowym.

**VI. KOD I NAZWA CPV**

39312000-2 - urządzenia do przygotowania żywności

39314000-6 - przemysłowy sprzęt kuchenny

39315000-3 - urządzenia restauracyjne

**VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

1. Maksymalny termin wykonania przedmiotu zamówienia: do **90 dni** kalendarzowych od daty podpisania umowy.
2. Przez datę wykonania przedmiotu zamówienia Zamawiający rozumie datę dostawy potwierdzoną podpisanym przez obie Strony końcowym protokołem zdawczo – odbiorczym.

Adres dostawy: **ul. Bohaterów Monte Casino 63/6, 81-767 Sopot.**

## VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

NIE DOTYCZY

## IX. WYKLUCZENIA

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia obowiązuje zakaz konfliktu interesów. Konflikt interesów oznacza każdą sytuację, w której osoby biorące udział w przygotowaniu lub prowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia lub mogące wpłynąć na wynik tego postępowania mają, bezpośrednio lub pośrednio, interes finansowy, ekonomiczny lub inny interes osobisty, który postrzegać można jako zagrażający ich bezstronności i niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
2. W celu usunięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanych z Zamawiającym osobowo i kapitałowo.

Zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną w “Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” (Warszawa, 18 listopada 2022 r.)

przez powiązania kapitałowe i osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Wykonawcą a Zamawiającym polegające na:

- 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;
- 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, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych;
- pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Zgodnie z Ustawą o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości z dnia 09.11.2000 r.

przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się powiązania między Zamawiającym lub członkami organów tego podmiotu, a wykonawcą lub członkami organów wykonawcy, polegające na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

- pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
3. Potwierdzeniem spełnienia warunku jest podpis Wykonawcy pod oświadczeniem stanowiącym **załącznik nr 2** (weryfikacja na zasadzie spełnia/nie spełnia). W przypadku złożenia oferty przez Wykonawcę powiązanego kapitałowo i osobowo z Zamawiającym, zostanie on wykluczony z udziału w postępowaniu.
  4. 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, dalej „ustawa”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:
    - a) wykonawcę 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;
    - b) wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. 2023 poz. 1124) 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;
    - c) wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 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.
  5. O wykluczeniu z postępowania Zamawiający zawiadomi wykluczonego Wykonawcę.
  6. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

## **X. WYKAZ NIEZBĘDNYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW**

1. Wypełniony **Formularz ofertowy**, stanowiący **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego.
2. Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych, stanowiące **załącznik nr 2** do zapytania ofertowego.
3. Oświadczenie dot. spełnienia obowiązku informacyjnego, stanowiące **załącznik nr 3**.
4. Aktualny dokument rejestrowy (o ile nie można go pozyskać z <https://ems.ms.gov.pl/> lub <https://prod.ceidg.gov.pl/>).
5. Jeżeli oferta została podpisana przez inną osobę niż wynika to z dokumentu rejestrowego –

dokument upoważniający do składania ofert.

6. Wszystkie wyżej wymienione dokumenty muszą być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentacji oferenta lub inną osobę umocowaną stosownym dokumentem pod rygorem odrzucenia oferty.
7. Zamawiający wezwie Oferenta do wyjaśnień/uzupełnień jeżeli oferta nie będzie zawierała kompletu wymaganych danych/załączników.
8. Brak Formularza ofertowego wypełnionego zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 lub załączenie w niewłaściwej formie lub niezgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym może skutkować odrzuceniem oferty. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie wobec Zamawiającego.
9. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej art. 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. 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.

## **XI. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

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 za pomocą bazy konkurencyjności.
2. Odstąpienie od komunikacji określonej w pkt 1 jest dopuszczalne w zakresie, w jakim nie jest możliwe dotrzymanie sposobu komunikacji w bazie konkurencyjności. W takich przypadkach korespondencja powinna zostać skierowana na adres e-mail: [jakub.jasinski@comopolska.com](mailto:jakub.jasinski@comopolska.com)
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego zapytania. Zamawiający udzieli niezwłocznie wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
4. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 4 nin. Rozdz. lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, bez ujawniania źródła zapytania poprzez zamieszczenie odpowiedzi na stronie internetowej, na której udostępnione jest zapytanie ofertowe (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>)
6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę treści Zamawiający udostępni na portalu (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>)

7. Wszelkie zmiany treści oraz wyjaśnienia udzielone na zapytania Wykonawców stają się integralną częścią zapytania i są wiążące dla Wykonawców.
8. Jeżeli w wyniku zmiany treści zapytania będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców poprzez zamieszczenie informacji na portalu: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

## XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Termin związania ofertą wynosi **30 dni**. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERTY

1. Oferty składane są w formie elektronicznej w postaci skanów podpisanych dokumentów za pośrednictwem portalu: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferta powinna być przygotowana zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym. Oferta oraz pozostałe dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie załączników do zapytania ofertowego, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.
4. Ofertę sporządza się w sposób staranny i czytelny.
5. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę, tj. osobę (osoby) reprezentującą Wykonawcę, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Jeżeli z treści dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub pełnomocnictwa wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy upoważnionych jest łącznie kilka osób, dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby. Podpis powinien być sporządzony w sposób umożliwiający identyfikację osoby podpisującej (art. złożony wraz z imienną pieczętką lub czytelny z podaniem imienia i nazwiska).
6. Jeżeli osoba (osoby) podpisująca ofertę (reprezentująca Wykonawcę lub Wykonawców występujących wspólnie) działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to musi zostać załączone do oferty.
7. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

## XIV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Miejsce i termin składania ofert:

Oferty należy składać wyłącznie za pośrednictwem bazy konkurencyjności:

w terminie do **29.08.2024 r.**

Oferty złożone w inny sposób nie biorą udziału w postępowaniu.

2. Miejsce i termin **oceny** ofert:

- a) siedziba Zamawiającego:
- b) po upływie terminu składania ofert.

#### **XV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

1. Cenę oferty należy określić cyfrowo w PLN lub walucie obcej, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. W przypadku cen podanych w walucie obcej, na etapie oceny ofert zostaną one przeliczone po średnim kursie NBP z dnia publikacji zapytania ofertowego.
3. Ceną oferty jest cena netto podana na druku formularza ofertowego – Załączniku nr 1 do zapytania ofertowego.
4. Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia określonego w zapytaniu ofertowym.
5. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie koszty niezbędne do realizacji zamówienia.
6. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
7. Przez oczywistą omyłkę rachunkową Zamawiający rozumie każdy wadliwy wynik działania matematycznego (rachunkowego) przy założeniu, że składniki działania są prawidłowe.

#### **XVI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

1. Ocenie punktowej podlegają wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.
2. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie oraz opis sposobu oceny ofert:

- a) kryterium „Cena” netto ( $P_p$ ):

znaczenie kryterium – 100 pkt (waga 100%);

opis sposobu oceny ofert według kryterium „Cena”:

- oferta z najniższą ceną netto, spełniająca wymagania zapytania ofertowego, otrzyma maksymalną liczbę punktów w kryterium „Cena” (100 pkt),
- ocena punktowa pozostałych ofert zostanie dokonana wg wzoru:  $P_p = C_n / C_o * 100$

gdzie:

$C_n$  – najniższa cena netto oferty spośród złożonych ofert podlegających ocenie

$C_o$  – cena netto ocenianej oferty

100 – znaczenie kryterium „Cena”

3. Liczba punktów obliczona zostanie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

### **XVII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA**

1. Zamawiający udostępni informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty na portalu: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza w wyniku oceny, zgodnie z zasadami określonymi w zapytaniu ofertowym.
3. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy zawarciu umowy powinny posiadać dokumenty potwierdzające ich umocowanie do reprezentowania Wykonawcy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
4. Dwukrotne nieusprawiedliwione przez Wykonawcę niestawienie się w wyznaczonym terminie do podpisania umowy uznaje się za odstąpienie od zawarcia umowy.
5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

### **XVIII. WARUNKI ISTOTNYCH ZMIAN UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE 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. Dopuszczalny zakres zmian obejmuje:
  - a) określenie zaliczek na poczet wynagrodzenia;
  - b) zmiana sposobu zapłaty wynagrodzenia z jednorazowej na częściowe (płatne etapami) lub z częściowych na jednorazową;
  - c) zmiana terminu zapłaty wynagrodzenia lub jego części,
  - d) jeśli się to okaże konieczne ze względu na zmianę przepisów powszechnie obowiązującego prawa po zawarciu umowy, w zakresie niezbędnym do dostosowania Umowy do zmienionych przepisów, w tym art. w przypadku zmiany stawek VAT, art.;
  - e) zmiany specyfikacji przedmiotu umowy pod warunkiem, że nie wpływa ona na cenę, w przypadku zapewnienia równoważności proponowanych rozwiązań lub w przypadku zaproponowania przez Oferenta rozwiązań lepszych pod warunkiem, że Oferent wykaże, że nowe rozwiązania są lepsze lub będą lepsze dla Zamawiającego;
  - f) zmiany terminu końcowego realizacji zamówienia, terminu początkowego lub terminów poszczególnych etapów realizacji zamówienia, gdy:
    - zaistnieje niemożliwość do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność faktyczna, prawna, ekonomiczna lub wystąpi siła wyższa – okoliczność, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania zawartej umowy, w tym także z uwagi na utrudnienia stanowiące skutki pandemii Covid-19 lub innej epidemii/stanu zagrożenia epidemicznego, takie jak ograniczenia administracyjne, przestoje w transporcie międzynarodowym, art.

- wykonanie zamówienia w terminie określonym w Umowie jest niemożliwe z powodu okoliczności leżących po stronie/ za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający, w tym z uwagi na terminy określone w harmonogramie realizacji Projektu, w ramach którego realizowane będzie zamówienie.

3. Zamawiający jest uprawniony do rozwiązania Umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku zakwestionowania procedury wyboru Wykonawcy przez Instytucję udzielającą dofinansowania lub w przypadku stwierdzenia błędów w przeprowadzeniu tej procedury.
4. Wszelkie zmiany i uzupełnienia do umowy z Wykonawcą dokonywane będą w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.

## **XIX. INNE ISTOTNE INFORMACJE**

1. Z wybranym oferentem zawarta zostanie pisemna umowa.
2. Wszystkie załączniki stanowią integralną część zapytania ofertowego.
3. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem, złożeniem oferty i udziałem w postępowaniu ponosi Wykonawca.

## **XX. ZASTRZEŻENIA ZAMAWIAJĄCEGO**

1. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca oraz Zamawiający nie dojdą do porozumienia w sprawie ustalenia ostatecznego kształtu warunków formalno-prawnych warunków Umowy, Zamawiający z uwagi na niespełnienie się warunku o podpisaniu Umowy zastrzega sobie prawo do anulowania wyników wyboru Wykonawcy i przygotowania kolejnego Zapytania Ofertowego w przedmiotowej sprawie.

## **XXI. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 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 ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
  - administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: **COMO POLSKA Sp. z o.o.**
  - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia dla firmy: **COMO POLSKA Sp. z o.o.**
  - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania ofertowego;
  - 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;
  - obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
  - w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie 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.

## **XXII. ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
- Załącznik nr 3 - Oświadczenie dot. spełnienia obowiązku informacyjnego