

Tarnów, dnia 13 września 2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR ZO-10/2024/ 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.**

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:

39711300-2 Urządzenia elektrotermiczne, 39711210-4 Rozdrabniacze żywności, 39299000-4 wyroby szklane, 39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności, 42215200-8 Maszyny do przetwarzania

1

żywności, 39220000-0 sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe, 44613400-4 pojemniki do przechowywania, 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: **WYPOSAŻENIE I SPRZĘT GASTRONOMICZNY**

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:

Lp.	Nazwa towaru	Liczba sztuk/ komplet	wymagane parametry/dane techniczne/ funkcje/kolor/rozmiar/tworzywo
PODSTAWOWE WYPOSAŻENIE/AKCESORIA			
1.	Dzbanek do kawy	6 sztuk	• porcelana • pojemność 1000- 1500ml • Przeznaczony do mycia w zmywarce • Przeznaczony do stosowania w kontakcie z żywnością
2.	Dzbanek do herbaty	6 sztuk	• porcelana • pojemność 1000- 1500ml • przeznaczony do mycia w zmywarce • przeznaczony do stosowania w kontakcie z żywnością
3.	Dzbanek na mleko	6 sztuk	• porcelana • pojemność 200-250ml • przeznaczony do mycia w zmywarce • przeznaczony do stosowania w kontakcie z żywnością
4.	Cukiernica	6 sztuk	• porcelana • klasyczny kształt • przeznaczony do mycia w zmywarce
5.	Zestaw przyprawowy	6 sztuk	• 4 elementowy zestaw • pojemnik na: sól, pieprz, oliwę, ocet
7.	Pokal	6 sztuk	• szkło bezbarwne • pojemność 250-300 ml

			• przeznaczony do mycia w zmywarce
8.	Kielich do piwa	6 sztuk	• szkło bezbarwne • pojemność 350 ml • przeznaczony do mycia w zmywarce
9.	Kufel do piwa	6 sztuk	• szkło bezbarwne • pojemność 500 ml • przeznaczony do mycia w zmywarce
10.	Karafka do wody	6 sztuk	• szkło bezbarwne • pojemność 1000-1500 ml • przeznaczony do mycia w zmywarce
11.	Komplet sztućców średni	3 komplety	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • komplet zawiera: widelec, łyżka, nóż • <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
12.	Komplet sztućców mały	3 komplety	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • komplet zawiera: widelec, łyżka, nóż, łyżeczka • <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
13.	Komplet sztućców deserowych	3 komplety	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • komplet zawiera: widelczyk, łyżeczka • <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
14.	Nożyki do owoców	6 sztuk	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • element zastawy stołowej • <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
15.	Łyżeczki do kawy	6 sztuk	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
16.	Łyżeczki do herbaty	6 sztuk	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
17.	Sztućce do ryb	6x komplet	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • komplet zawiera: widelec, nóż

			• <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
18.	Nóż do masła	6 sztuk	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
19.	Sztućce do steków	6x komplet	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • komplet zawiera: widelec, nóż
20.	łyżka cocktailowa	6 sztuk	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
21.	Widelczyk do ciasta	12 sztuk	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
22.	Komplet sztućców do ciasta	6x komplet	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • komplet zawiera: łyżkę, nóż • <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
23.	Szczypce do pieczywa	6 sztuk	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce
24.	Szczypce do ciast	6 sztuk	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce
25.	łyżka i widelec serwisowy	6 x komplet	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • komplet zawiera: łyżka , widelec • <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
26.	Komplet łyżek do sałaty	6 x komplet	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • komplet zawiera: dwa elementy • <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
27.	Komplet sztućców do tranżerowania	6x komplet	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • komplet zawiera: widelec, nóż

			• <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
28.	Widelec półmiskowy do mięs	6 sztuk	• klasyczny wygląd • stal nierdzewna 18/10 • przeznaczona do mycia w zmywarce • <u>Pozycja: 11-18, 20-24 rekomendowany jeden producent tej samej linii</u>
29.	Ekspozytor - trybuna bufetowa	1 sztuka	• wymiary: wysokość: min. 370mm, długość: min. 700mm, szerokość min. 360mm • kolor: czarny • materiał: akryl
30.	Schody bufetowe	1 sztuka	• 7- stopniowe • wymiary: wysokość min. 200mm, długość min. 680mm, szerokość min. 455mm • kolor: czarny
31.	Słomki metalowe	50sztuk	• wymiary: długość ok. 215mm • materiał: stal nierdzewna • w zestawie szczoteczka do czyszczenia • dopuszczone do kontaktu z żywnością • preferowany kolor: srebrny
32.	Słomki szklane	50sztuk	• wymiary: długość ok. 210mm • materiał: szkło bezbarwne • kształt: walec • możliwość mycia w zmywarce
33.	Pakowarka próżniowa komorowa	1 sztuka	• obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej • pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, o wysokiej trwałości • wyposażona w pompy Busch, oraz bezprzewodowe listwy grzewące ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań • listwy grzewące wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu • czujnik kontrolujący parametry próżni • Program „odsysania etapami” przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze • funkcja marynowania produktów • układ bezpieczeństwa z zabezpieczeniem maksymalnego czasu działania lub błędu próżni • program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności

			- wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie - licznik godzin pracy wskazujący na konieczność wymiany oleju - model homologowany przez NSF: gwarancja bezpieczeństwa i higieny - poziom hałasu: do 75 dB - przycisk natychmiastowego przerwania pracy - przycisk ustawienia poziomu próżni (1-99%) - przycisk ustawienia dodatkowego czasu próżni (minimum 1-15 sekund) - przycisk nawigacyjny „+” - przycisk nawigacyjny „-” - przycisk funkcji „Vac-Norm” - przycisk funkcji „progresywna dekompresja” - przycisk ustawienia czasu zgrzewania (minimum 0-7 sekund)
34.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	2 sztuki	- głębokość 20mm - materiał: stal nierdzewna przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
35.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	2 sztuki	- głębokość 40mm - stal nierdzewna - przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
36.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	2 sztuki	- głębokość 60mm - stal nierdzewna - przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
37.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1	2 sztuki	- głębokość 100mm - stal nierdzewna - przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
38.	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	2 sztuki	- głębokość 20mm - stal nierdzewna - przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
39.	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	1 sztuka	- głębokość 40mm - stal nierdzewna

			• przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
40.	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	2 sztuki	• głębokość 60mm • stal nierdzewna • przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
41.	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3	2 sztuki	• głębokość 100mm • stal nierdzewna • przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
42.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	2 sztuki	• głębokość 40mm • stal nierdzewna • przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
43.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany	1 sztuki	• głębokość 65mm • stal nierdzewna • przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
44.	Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany	2 sztuki	• głębokość 65mm • stal nierdzewna • przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
45.	Pojemnik GN 1/1 emaliowany	2 sztuki	• głębokość 20mm • stal nierdzewna • przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
46.	Pojemnik GN 1/1 emaliowany cukierniczy	2 sztuki	• głębokość 40mm • stal nierdzewna • przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
47.	Pojemnik GN 1/1 emaliowany cukierniczy	2 sztuki	• głębokość 65mm • stal nierdzewna • przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
48.	Pojemnik GN 1/1 emaliowany cukierniczy	2 sztuki	• głębokość 40mm • stal nierdzewna • przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
49.	Pojemnik	2 sztuki	• głębokość 20mm

	gastronomiczny GN 1/1 teflon ryflowany		• przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
50.	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon na jajka	1 sztuki	• przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
51.	Ruszt GN 1/1	2 sztuki	• stal nierdzewna • przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)
52.	Ruszt GN 2/3	2 sztuki	• stal nierdzewna • przeznaczony do zastosowania w wysokich temperaturach (piece konwekcyjne)

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, 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 Rzemieśniczej 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. Oferta musi obejmować całość przedmiotu zamówienia, na które składana jest oferta. W przeciwnym wypadku oferta zostanie odrzucona jako nieodpowiadająca treści niniejszego zapytania ofertowego.

14. Termin płatności: 30 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury/rachunku za zrealizowany cały przedmiot zamówienia. Faktura zostanie wystawiona przez Wykonawcę po podpisaniu przez Zamawiającego Protokołu zdawczo-odbiorczego bez zastrzeżeń. 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 zamówienia jest cena brutto za realizację całego przedmiotu 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. Jednocześnie Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w formularz ofertowym ceny jednostkowej (netto i brutto) za dostawę jednej sztuki sprzętu objętego przedmiotem zamówienia (jeżeli dotyczy).

18. Jednostką rozliczeniową przedmiotu zamówienia będzie dostawa jednej sztuki sprzętu objętego przedmiotem 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, na które składana jest oferta, każda o minimalnej wartości:

– **dostawa WYPOSAŻENIE I SPRZĘT GASTRONOMICZNY:** min. 10 000,00 zł brutto (słownie: dziesięć tysięcy 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 należycie 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.
- **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).

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.

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.

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 ;

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 zamówienia, zgodnie z następującym kryterium wyboru:

Cena brutto za realizację całości przedmiotu zamówienia– 100%.

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

Ocena oferty zostanie obliczona z wykorzystaniem następującego wzoru:

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 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.

najniższa zaproponowana cena brutto
za realizację całego przedmiotu zamówienia

----- x 100 punktów

cena badanej oferty brutto
za realizację całego przedmiotu zamówienia

Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta wynosi: **100 punktów**.

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

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 zamówienia zgodną z opisem przedmiotu zamówienia, złożoną przez Wykonawcę spełniającego warunki udziału w postępowaniu, w oparciu 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 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, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w pierwotnie złożonych ofertach. Procedura niniejsza może być powtórzona.

W przypadku odmowy podpisania umowy przez wybranego Wykonawcę, Zamawiający może zawrzeć umowę z Wykonawcą, który spełnia wymagania zapytania ofertowego i którego oferta uzyskała kolejno najwyższą liczbę punktów. 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: 23 września 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

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.

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 lub innym dokumencie zaświadczającym 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 skutkować 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 oraz zakończenia postępowania bez wyboru ofert, w szczególności w przypadku, gdy wartość oferty przekracza wielkość środków przeznaczonych przez Zamawiającego na sfinansowanie 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 jakiekolwiek 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 Podlawska – 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.