

Nr postępowania: **2/2024/KPO/HORECA/ROYAL BAR**

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.01-3676/24**

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

Gdynia, 06.11.2024 r.

I. NAZWA, ADRES, NIP ZAMAWIAJĄCEGO

ROYAL BAR PAWEŁ LENGA
ul. Stanisława Filipkowskiego 25/ 16
81-578 Gdynia
NIP: 5851448714

Postępowanie prowadzi:

Osoba do kontaktu: Paweł Lenga
E-mail: royalbar@wp.pl
Telefon: 608 663 017

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 obciążone 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) WYCISKARKA DO POMARAŃCZY (1 SZT.)

- Nablatowa
- Zasilanie: Elektryczne
- Moc elektryczna (kW): 0.3
- Moc elektryczna (W): 300
- Napięcie (V): 110 / 230
- Częstotliwość: 50 Hz
- Materiał: Stal nierdzewna
- Głębokość (mm): 470
- Szerokość (mm): 370
- Wysokość (mm): 735
- Pojemność (kg): 4
- Pojemność zasobnika: 6 - 7 owoców
- Wydajność: 20-25 owoców/min
- Automatyczny wsad
- Programator cyfrowy

B) EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY (1 SZT.)

- Zasilanie: Elektryczne
- Moc elektryczna (kW): 2.9
- Moc elektryczna (W): 2900
- Napięcie (V): 230
- Częstotliwość: 50 Hz
- Głębokość (mm): 540
- Szerokość (mm): 405
- Wysokość (mm): 660
- Pojemność (L): 6

- Pojemność (ml): 6000
- 10.1 calowy dotykowy ekran w języku polskim
- zbiornik na kawę 2 x 700 g
- możliwość podpięcia pod zewnętrzne zasilanie w wodę
- automatyczna funkcja samooczyszczenia
- podwójny bojler
- kawa ziarnista + produkty instant, z funkcją gorącej czekolady

C) NABŁATOWA MASZYNA DO LODÓW WŁOSKICH (1 SZT.)

- Napięcie [V] : 220
- Sprężarka: typu Embraco
- Pojemność zbiornika: 5.5 l
- Pojemność całkowita: 14.2 l
- Wymiary (DxSxW) :76.5 x 41.5 x 75.5 cm
- Czynnik chłodzący: R290
- Liczba smaków: 2 + mieszanka obu
- Prędkość produkcji lodów: 16 l/h
- Napięcie : 230V

D) MASZYNA DO WATY CUKROWEJ (1 SZT.)

- Kolor: Różowy, Srebrny
- Zasilanie: Elektryczne
- Misa Ø 520 mm
- Moc elektryczna (kW): 1.2
- Moc elektryczna (W): 1200
- Napięcie (V): 230
- Częstotliwość: 50 Hz
- Materiał: Stal nierdzewna
- Długość (mm): 520
- Szerokość (mm): 520
- Wysokość (mm): 500
- Średnica (mm): 520

E) POKRYWA/OSŁONA OCHRONNA DO MASZINY DO WATY CUKROWEJ (1 SZT.)

- Kolor: Transparentny
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wysokość (mm): 350
- Średnica (mm): 520

F) BLENDER KIELICHOWY (1 SZT.)

- Kolor: Czarny
- Przeznaczenie: Smoothies i drinki mrożone

- Informacje dodatkowe: 3 lata gwarancji, dożywotnia gwarancja na mechanizm tnący i ostrza
- Zasilanie: Elektryczne
- Pokrywa dźwiękoszczelna
- Pojemność kielicha: 1,8L
- Napięcie (V): 230
- Moc elektryczna: 0,88 KW
- Częstotliwość: 50 Hz
- Materiał: Poliwęglan
- Materiał ostrza: Stal nierdzewna
- Długość (mm): 216
- Szerokość (mm): 286
- Wysokość (mm): 470
- Pojemność (L): 1.4
- Wyposażona w systemy:
 - Technologia QuietBlend lub równoważna
 - Quiet Shield™ Sensor lub równoważny
 - System Wave-Action lub równoważny
 - Ochrona przed przegrzaniem

G) SZAFKA CHŁODNICZA 2 drzwiowa (1 SZT.)

- Liczba drzwi: 2
- Rodzaj drzwi: Skrzydłowe pełne
- Liczba półek: 6
- Umiejscowienie agregatu: Agregat na górze
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Automatyczne rozmrażanie: Tak
- Zużycie energii (kWh/24h): 5,5
- Waga (kg): 188
- Zasilanie: Elektryczne
- Moc elektryczna (kW): 0.45
- Moc elektryczna (W): 450
- Napięcie (V): 230
- Częstotliwość: 50 Hz
- Głębokość (mm): 830
- Szerokość (mm): 1480
- Wysokość (mm): 2010
- Temperatura minimalna (°C): -2
- Temperatura maksymalna (°C): 8
- Pojemność (L): 1400

H) GOFROWNICA DO GOFRÓW BELGIJSKICH (1 SZT.)

- Kolor: Srebrny

- Zasilanie: Elektryczne
- Moc elektryczna (kW): 4.4
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Temperatura minimalna (°C): 50
- Temperatura maksymalna (°C): 300
- Rozmiar gofra: 160x100x(h)32 mm
- Sterowanie: Pokrętło MDI
- Stopień ochrony: IPX3
- Wyświetlacz: TAK
- Materiał powierzchni roboczej: Żeliwo
- Szerokość (mm): 600
- Głębokość (mm): 460
- Wysokość (mm): 245

I) GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY ZE STALI NIERDZEWNEJ (1 SZT.)

- Kolor: Srebrny
- Rodzaj powierzchni płyty: Ryflowana
- Rodzaj: Grille podwójne
- Waga (kg): 23.7
- Zasilanie: Elektryczne
- Moc elektryczna (kW): 4.2
- Moc elektryczna (W): 4200
- Napięcie (V): 400
- Częstotliwość: 50 Hz
- Materiał: Stal nierdzewna
- Materiał powierzchni roboczej: Stal nierdzewna
- Głębokość (mm): 410
- Szerokość (mm): 620
- Wysokość (mm): 200
- Wymiary płyty: 570x240 mm
- Temperatura minimalna (°C): 50
- Temperatura maksymalna (°C): 300

J) ZGRZEWARKA DO FOLII (1 SZT.)

- Waga (kg): 2.85
- Zasilanie: Elektryczne
- Moc elektryczna (kW): 0.3
- Napięcie (V): 230
- Częstotliwość: 50 Hz
- Materiał: Metal, Tworzywo sztuczne
- Listwa (mm) : 300
- Długość (mm): 430
- Szerokość (mm): 85
- Wysokość (mm): 235

K) PIEC KONWEKCYJNO PAROWY (2 SZT.)

- Piec nastawny
- Liczba poziomów: 10
- Drzwi przeszklone: Tak
- Zawiasy drzwi: Po lewej stronie
- Rozmiar GN: 1/1 GN
- Pojemność GN: 10x 1/1 GN
- Wentylator: Tak
- Sterowanie: Elektroniczne
- Oświetlenie: Tak
- Zasilanie: Elektryczne
- Moc elektryczna (kW): 18.5
- Moc elektryczna (W): 18500
- Napięcie (V): 400
- Częstotliwość: 50 Hz
- Materiał: Stal nierdzewna
- Gatunek stali nierdzewnej: AISI 304
- Głębokość (mm): 783
- Szerokość (mm): 750
- Wysokość (mm): 1010
- Odległość między prowadnicami (mm): 67
- Wymiary blach: 1/1 GN (530x325 mm)
- Temperatura minimalna (°C): 30
- Temperatura maksymalna (°C): 260
- Pojemność (kg): 50
- wyposażony dodatkowo w zestaw (części) niezbędne do pierwszej instalacji oraz środki czyszczące

L) GRANITOR/URZĄDZENIE DO NAPOJÓW LODOWYCH (1 SZT.)

- Pojemność zbiornika 12 l
- Podświetlana pokrywa zbiornika z systemem blokady bezpieczeństwa
- Elektroniczny termostat wskazujący temperaturę produktu
- Tacka ociekowa z czujnikiem komunikującym o maksymalnym zapelnieniu
- 2 programy pracy – mrożenie i chłodzenie niezależnie sterowane dla każdego pojemnika
- Dostępne w wersjach z 1, 2 i 3 zbiornikami
- Opcja standby umożliwiająca oszczędność energii
- Możliwość regulowania konsystencji
- Możliwość łączenia mieszanek z dwóch zbiorników jednym ruchem
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R452-A
- szybkie schładzanie granity
- kranik spustowy wyposażony w podwójną uszczelkę
- Wymiary zewnętrzne: 670x520x810 mm
- Pojemność: 3x12 l

- Zasilanie: 230V
- Moc: 1100W
- Waga: 70 kg

M) CYFROWA WAGA MAGAZYNOWA/PLATFORMOWA Z LEGALIZACJĄ (1 SZT.)

- Szerokość: 360 mm
- Głębokość: 580 mm
- Wysokość: 765 mm
- Moc elektryczna: 20 W
- Maksymalny zakres ważenia (kg): 150 kg
- Waga: 15.00 kg
- zakres od 400 g do 150 kg
- możliwość podłączenia wagi do komputera lub kasy fiskalnej: Port RS232
- Waga z legalizacją

N) BLENDER SPECJALISTYCZNY (2 SZT.)

- Pojemność: 1,8 L
- Wymiary: 18,7 (s) x 18,7 (g) x 26 (w) cm
- Materiał: Poliwęglan
- Waga: 1,4 kg
- Ostrza ze stali nierdzewnej
- Timer z auto wyłącznikiem
- Zdejmowany korek wlewu umożliwiający dodawanie składników podczas miksowania
- System Wave Action lub równoważny (funkcja wypychania mieszanki do ostrzy)

O) GOFROWNICA DO BUBBLE WAFFLE (1 SZT.)

- Gofrownica do wafli kukurydzianych
- Rozmiar gofra: 207 x 176 mm
- Liczba gofrów: 1
- Kształt: Bubble
- Sterowanie: Pokrętko MDI
- Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- Ilość jednostek odpiekowych: 1
- Zawartość zestawu: 1 taca ociekowa
- Stopień ochrony: IPX3
- Timer: Tak
- Zasilanie: Elektryczne
- Moc elektryczna (kW): 1.5
- Moc elektryczna (W): 1500
- Napięcie (V): 230
- Częstotliwość: 50 Hz
- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał powierzchni roboczej: Aluminium, Z powłoką
- Głębokość (mm): 410
- Szerokość (mm): 300
- Wysokość (mm): 255
- Temperatura minimalna (°C): 50
- Temperatura maksymalna (°C): 300

P) POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY (15 SZT.)

- Pojemność: 46 L
- Wymiary: 321(W) x 400(S) x 680(G) mm
- Materiał: Polipropylen
- Waga: 1,2 kg
- dostosowany do pojemnika o wymiarach GN 1/1 200 mm
- Wbudowana strefa na etykiety
- Minimalna odporność termiczna: -40 st. C.
- Maksymalna odporność termiczna: 120st. C.
- Materiał: Polipropylen

R) KOSTKARKA DO LODU MODULARNA (1 SZT.)

- Rodzaj chłodzenia: Powietrzem
- Kształt kostki lodu: Nugget
- Twardość lodu: 0,88
- Czynnik chłodniczy: R452A
- Równowartość CO2 (kg): 2.782
- Utrata ciepła (przy 32°C powietrza i 21°C wody) (kW): 3.7
- Napięcie (V): 220 / 240
- Głębokość (mm): 560
- Szerokość (mm): 700
- Wysokość (mm): 780
- Wydajność (kg/24h): 530

S) KOSTKARKA DO LODU NABLATOWA (1 SZT.)

- Rodzaj chłodzenia: Powietrzem
- Kształt kostki lodu: Kostka
- Rozmiar kostki lodu: 28x28x(h)32 mm
- Czynnik chłodniczy: R290
- Cykl pracy: 140 kostek lodu
- Stałe przyłącze wody: Tak
- Zasilanie: Elektryczne
- Moc elektryczna (kW): 0.93
- Moc elektryczna (W): 930
- Napięcie (V): 220 / 240
- Częstotliwość: 50 Hz
- Materiał: Stal nierdzewna
- Głębokość (mm): 700
- Szerokość (mm): 560
- Wysokość (mm): 880
- Wydajność (kg/24h): 235

T) KOSTKARKA DO LODU MODULARNA W KOMPLECIE Z ZASOBNIKIEM (1 SZT)

- Rodzaj chłodzenia: Powietrzem
- Kształt kostki lodu: Sześciąt
- Rozmiar kostki lodu: 28x28x(h)23 mm
- Czynnik chłodniczy: R290
- Równowartość CO2 (kg): 0.441

- Utrata ciepła (przy 32°C powietrza i 21°C wody) (kW): 2.33
- Napięcie (V): 220 / 240
- Głębokość (mm): 560
- Szerokość (mm): 700
- Wysokość (mm): 880
- Wydajność (kg/24h): 190

U) ZASOBNIK KOSTKARKI DO LODU/ZBIORNIK NA LÓD (3 SZT.)

- Głębokość (mm): 559
- Szerokość (mm): 820
- Wysokość (mm): 1016
- Pojemność Netto (L): 140
- Zintegrowany z koskarkami :
 - Kostkarka do lodu nablatowa 235 kg/24h
 - Kostkarka do lodu 210 kg/24h
 - Kostkarka do lodu modułarna 530kg/24h
 - Kostkarka do lodu 190 kg/24h

w zestawie z łącznikami

W) PIEC DO PIZZY 2-KOMOROWY ELEKTRYCZNY (1 SZT.)

- Regulacja temperatury: do 400°C
- Elektroniczny panel sterowania
- Podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- Płyta szamotowa wykonana z naturalnej gliny
- Funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- Wskaźniki termostatu, Turbo-start i awarii
- Wytrzymałe, łatwe do otwarcia drzwi z szybą odbijającą ciepło
- Auto-timer z alarmem
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury
- Regulowane odprowadzenie pary
- Podstawa z blokowanymi kółkami
- Wysuwana przednia półka pomocnicza
- Zintegrowany okap
- system regulacji mocy Power Guard lub równoważny
- system wytwarzania pary - Steam System (jedna komora) lub równoważny
- zakres temperatury max. do 500°C
- 7-dniowy timer
- Uchwyt na łopaty
- Stojak na olej i przyprawy
- Podstawa z szafką lub garownikiem
- Ilość komór: 2
- Moc elektryczna (kW): 13.4
- Waga (kg): 280
- Wymiary (mm): 1125 x 905 x 820/1825
- Wymiary wewnętrzne (mm): 710 x 710 x 210
- Zasilanie: 400 V / 3N / 50 Hz

X) URZĄDZENIE DO POPCORN (1 SZT.)

- Kolor: Czerwony, Srebrny

- Sterowanie: Analogowe
- Programator: Nie
- Element grzewczy: Grzałka
- Waga (kg): 22.62
- Zasilanie: Elektryczne
- Moc elektryczna (kW): 1.5
- Moc elektryczna (W): 1500
- Napięcie (V): 230
- Częstotliwość: 50 Hz
- Materiał: Aluminium, Stal nierdzewna, Hartowany
- Długość (mm): 574
- Szerokość (mm): 420
- Wysokość (mm): 778

Y) ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA (4 SZT.)

- Kolor: Biały
- Rodzaj: Pokrywa pełna
- Liczba drzwi: 1
- Rodzaj drzwi: Skrzydłowe
- Zamek na klucz: Tak
- Kółka: Tak
- Waga (kg): 66
- Zasilanie: Elektryczne
- Moc elektryczna (kW): 0.15
- Moc elektryczna (W): 150
- Napięcie (V): 230
- Częstotliwość: 50 Hz
- Materiał: Aluminium, Blacha Stalowa
- Głębokość (mm): 700
- Szerokość (mm): 1504
- Wysokość (mm): 945
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: D
- Ręczne rozmrażanie z przednim odpływem skroplin.

Z) KOSTKARKA DO LODU MODULARNA Z ZASOBNIKIEM (1 SZT.)

- Rodzaj chłodzenia: Powietrzem
- Kształt kostki lodu: Sześciąt
- Rozmiar kostki lodu: 28x28x(h)32 mm
- Czynnik chłodniczy: R290
- Równowartość CO2 (kg): 0.441
- Utrata ciepła (przy 32°C powietrza i 21°C wody) (kW): 2.33
- Napięcie (V): 220 / 240
- Głębokość (mm): 700
- Szerokość (mm): 1084
- Wysokość (mm): 500
- Możliwość sztaplowania: Tak
- Wydajność (kg/24h): 210

- W komplecie z zasobnikiem 340 kg

W cenę powinny być wliczone wszelkie koszty związane z dostawą, wniesieniem, montażem i podłączeniem sprzętu oraz instruktażem/szkoleniem z obsługi.

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
39711350-7 - gofrownice
42214100-0 - piece kuchenne
37481000-3 - maszyna do konserwacji lodu
42210000-1 - maszyny do przetwarzania żywności i napojów i tytoniu
39711100-0 - chłodziarki i zamrażarki
42664100-9 - urządzenia topnikowe
39711310-5 - Elektryczne zaparzacze do kawy
42215200-8 - maszyny do przetwarzania żywności
42513200-7 - urządzenia chłodnicze
42214110-3 - grille
38311000-8 - wagi elektroniczne i akcesoria

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Maksymalny termin wykonania przedmiotu zamówienia: do **7 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. Stanisława Filipkowskiego 25 / 16, 81-578 Gdynia.**

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Zamówienie może być udzielone podmiotowi, który:

a) posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia;

- wykaże, że w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert (jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy) - w tym okresie, zrealizował co najmniej 3 dostawy urządzeń gastronomicznych, w tym każde na kwotę minimum 100 000 zł netto.

Ocena zostanie dokonana poprzez analizę oświadczenia, wypełnionego formularza oraz dowodów określających czy dostawy zostały wykonane należycie. Przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane; (podpis pod oświadczeniem, wypełnienie formularza oraz załączenie właściwych dokumentów oznacza spełnienie warunku).

2. Potwierdzeniem spełnienia powyższych warunków jest podpis Wykonawcy pod oświadczeniami, uzupełnienie danych oraz dostarczenie niezbędnych dokumentów (weryfikacja na zasadzie spełnia/nie spełnia).

W przypadku braku wymaganych oświadczeń, informacji oraz dokumentów - Wykonawca zostanie wykluczony z udziału w postępowaniu.

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 powiązanym 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. Oświadczenia, informacje i dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu ofertowym, stanowiące **załącznik nr 4**
- 5. Aktualny dokument rejestrowy (o ile nie można go pozyskać z <https://ems.ms.gov.pl/> lub <https://prod.ceidg.gov.pl/>).
- 6. Jeżeli oferta została podpisana przez inną osobę niż wynika to z dokumentu rejestrowego – dokument upoważniający do składania ofert.
- 7. Wszystkie wyżej wymienione dokumenty muszą być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentacji oferenta lub inną osobę umocowaną stosownym dokumentem pod rygorem odrzucenia oferty.
- 8. Zamawiający wezwie Oferenta do wyjaśnień/uzupełnień jeżeli oferta nie będzie zawierała kompletu wymaganych danych/załączników.
- 9. 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.
- 10. 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: royalbar@wp.pl.
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 **13.11.2024 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: **ROYAL BAR PAWEŁ LENGA**.
 - 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: **ROYAL BAR PAWEŁ LENGA**.
 - 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
- Załącznik nr 4 - Oświadczenia, informacje i dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu ofertowym