

Łódź, 4.02.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 2/KPO_A1.2.1/1

na stół chłodniczy z blatem granitowym – 1 szt., zamrażarkę szokową – 1 szt., stół chłodniczy 3-drzwiowy – 3 szt., stół mroźniczy z agregatem po lewej stronie – 1 szt., dozownik - 1 szt., patelnie gazową cateringową – 1 szt., piec konwekcyjno-parowy – 1 szt., pakowarkę próżniową – 1 szt., makaroniarkę elektryczną – 1 szt., garnek 98L – 3 szt., krajalnice do warzyw – 1 szt., blender – 2 szt., mikser planetarny – 1 szt., ramię blendujące – 2 szt.

Postępowanie ofertowe prowadzone jest w związku z realizacją projektu pod nazwą „Dywersyfikacja działalności firmy poprzez wdrożenie usługi cateringu dedykowanego (Region nr 4)”, na realizację którego Zamawiający otrzymał dofinansowanie w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (Priorytet: Odporność i konkurencyjność gospodarki - część grantowa, Działanie: A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności).

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

COTTONFOOD SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
ul. Ogrodowa 19A/46
91-065 Łódź
NIP: 7262652693, REGON: 101646920

Osoba uprawniona do kontaktów:

Imię i nazwisko: Krystian Klimek

Numer telefonu: 669 617 055

e – mail: k.klimek@grupabawelna.com

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Rodzaj zamówienia: dostawy
2. Przedmiot zamówienia: zakup sprzętu i urządzeń gastronomicznych (stół chłodniczy z blatem granitowym – 1 szt., zamrażarka szokowa – 1 szt., stół chłodniczy 3-drzwiowy – 3 szt., stół mroźniczy z agregatem po lewej stronie – 1 szt., dozownik - 1 szt., patelnia gazowa cateringowa – 1 szt., piec konwekcyjno-parowy – 1 szt., pakowarka próżniowa – 1 szt., makaroniarka elektryczna – 1 szt., garnek 98L – 3 szt., krajalnice do warzyw – 1 szt., blender – 2 szt., mikser planetarny – 1 szt., ramię blendujące – 2 szt.)
3. Kod CPV: 42200000-8 Maszyny do obróbki żywności, napojów i tytoniu oraz podobne części, 42210000-1 Maszyny do przetwarzania żywności, napojów i tytoniu, 42214000-9 Piece kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania, 42215000-6 Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów, 42215300-9 Maszyny do robienia ciasta makaronowego, 42500000-1: Urządzenia chłodzące i wentylacyjne, 42215100-7 Maszyny do krojenia żywności
4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
 - I CZĘŚĆ - dostawa stołu chłodniczego z blatem granitowym – 1 szt.

Wykorzystywany do przygotowania ciast np. do ciasta na pizzę lub innych potraw. Blat granitowy powinien zapewnić trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz wysoką temperaturę.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
Ilość drzwi	min. 2 szt.
Ilość szuflad	min. 7 szt.
Pojemność	co najmniej 250 l
Błat granitowy	TAK
Wykonany ze stali nierdzewnej	TAK
Wymiary	Szerokość – min. 2010 mm Głębokość – min. 800 mm Wysokość – min. 875 mm
Klasa energetyczna	co najmniej A
Gwarancja	min. 12 m-cy

- II część – dostawa zamrażarki szokowej – 1 szt.

Wykorzystywana do szybkiego obniżenia temperatury produktów. Jej zastosowanie powinno pozwolić na zachowanie doskonałej konsystencji i smaku przechowywanych potraw, zachowanie wysokiego poziomu higieny, zachowanie najwyższej jakości potraw przy ich schładzaniu, zmniejszenie ilości odpadów, zmniejszenie kosztów związanych z utylizacją odpadów, lepsze wykorzystanie sezonowych produktów.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
Czujnik temperatury wnętrza	TAK
Chłodzenie konwekcyjne	TAK
Wymiary	Szerokość – min. 800mm Głębokość – min. 850mm Wysokość - min. 2000mm
Pojemność	min. 15x GN 1/1
Schładzanie szokowe	TAK
Zamrażanie szokowe	TAK
Sterowane rozmrażanie	TAK
Ilość drzwi	min. 1
Gwarancja	min. 12 m-cy

- III część – dostawa stołu chłodniczego 3-drzwiowego – 3 szt.

Wykorzystywana do bezpiecznego i wygodnego przechowywania produktów spożywczych, które wymagają niskiej temperatury, tj. owoce, warzywa czy produkty mleczne. Powinien pozwolić na utrzymanie świeżości i jakości produktów spożywczych.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
Pojemność	min. 368 l
Ilość drzwi	min. 3
Wykonany ze stali nierdzewnej	TAK
Wymiary	Szerokość – min. 1365 mm Głębokość - min. 700 mm Wysokość - min. 875 mm
Agregat dolny	TAK
Klasa energetyczna	co najmniej C
Gwarancja	min. 12 m-cy

- IV część – dostawa stołu mroźniczego z agregatem po lewej stronie – 1 szt.

Powinien zapewni skuteczne chłodzenie produktów spożywczych, utrzymując je w odpowiedniej temperaturze, co jest kluczowe dla zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
Pojemność	min. 420 l
Ilość drzwi	min. 3
Wykonany ze stali nierdzewnej	TAK
Wymiary	Szerokość – min.1795 mm Głębokość – min. 700 mm Wysokość – min. 850 mm
Agregat boczny	TAK
Klasa energetyczna	co najmniej C
Gwarancja	min. 12 m-cy

- V część – dostawa dozownika – 1 szt.

Wykorzystywany do precyzyjnego dozowania i nadziewania mas, farszów etc. Do opakowań. Korzystanie z dozownika powinno pozwolić na zwiększenie efektywności i precyzji procesu produkcyjnego, ograniczenie strat surowcowych, poprawę higieny pracy oraz zapewnienie spójności produktów końcowych.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
Pneumatyczny	TAK
Zakres dozowania	od 7 do 5700 ml
Mobilna podstawa	TAK
Wszystkie części mające bezpośredni kontakt z produktem demontowane w szybki i łatwy sposób bez użycia narzędzi	TAK
Zbiornik stożkowy izolowany – objętość	min. 45 l
Pistolet dozujący lub dysza średnica dyszy: 10-40 mm	TAK
Możliwość dozowania gorących jak i zimnych produktów	TAK
Wymiary	Szerokość – min. 740mm Głębokość - min. 1471mm Wysokość – min. 2074mm
Gwarancja	min. 12 m-cy

- VI część – dostawa patelni gazowej cateringowej – 1 szt.

Wykorzystywana do smażenia potraw na zewnątrz.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
Wymiary	Szerokość – min. 540mm Głębokość - min. 650mm Wysokość - min. 300mm
Ochrona przed przegrzaniem	TAK
Wykonana ze stali nierdzewnej	TAK
Przewód gazowy z reduktorem w zestawie	TAK
Iskrownik piezoelektryczny i termopar	TAK
Moc przyłączeniowa	Min. 11 kW
Gwarancja	min. 12 m-cy

- VII część – dostawa pieca konwekcyjno-parowego – 1 szt.

Wykorzystywany do przygotowywania potraw (pieczenie, grillowanie, smażenie i gotowanie na parze), zarówno poprzez konwekcję (cyrkulację gorącego powietrza), jak i parowanie. Jego zastosowanie pieca powinno pozwolić na skrócenie czasu przygotowywania potraw, zachowanie walorów smakowych i odżywczych składników, oszczędność energii, możliwość jednoczesnego przygotowywania różnorodnych potraw bez wzajemnego przenoszenia aromatów.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
Wymiary	Szerokość – min. 842mm Głębokość - min. 850mm Wysokość - min. 754mm
Mycie z tabletkami	TAK
Automatyczne wyświetlanie optymalnego poziomu mycia i sugerowanej ilości tabletek myjących	TAK
Automatyczne odkamienianie	TAK
Automatyczne wezwanie do mycia w zależności od sposobu użytkowania	TAK
Złącze USB do transmisji danych HACCP	TAK
Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej	TAK
Sterowanie elektroniczne	TAK
Pojemność	min. 6x gn 1/1
Gwarancja	min. 12 m-cy

- VIII część – dostawa pakowarki próżniowej – 1 szt.

Wykorzystywana do pakowania żywności w próżni. Jej zastosowanie powinno pozwolić na przedłużenie czasu przechowywania żywności, zapobiegając jej psuciu się, utracie świeżości oraz zachowaniu walorów smakowych i odżywczych.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
Wykonana ze stali nierdzewnej	TAK
Wydajność pompy	min. 4 m ³ /h
Komora z poliwęglanu z zaokrąglonymi narożnikami	TAK
System podwójnego zgrzewu	TAK
Wymiary	Szerokość – min. 330mm Głębokość – min. 450mm Wysokość – min. 295mm
Gwarancja	min. 12 m-cy

- IX część – dostawa makaroniarki elektrycznej – 1 szt.

Wykorzystywana do wytwarzania makaronu w różnych kształtach i rozmiarach.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
Pojemność	min. 23 l
Moc całkowita	min. 6 kW
Wykonana ze stali nierdzewnej	TAK
Wolnostojąca z szafką	TAK
Wymiary	Szerokość – min. 400mm

	Głębokość - min. 700mm Wysokość - min. 900mm
Gwarancja	min. 12 m-cy

- X część – dostawa garnka 98L – 3 szt.

Wykorzystywane do gotowania zup, dań jednogarnkowych, bulionów, wywarów, sosów oraz gotowania na dużej skale.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
Pojemność	min. 98 l
Wykonany ze stali nierdzewnej	TAK
Dno ferromagnetyczne	TAK
Gwarancja	min. 12 m-cy

- XI część – dostawa krajalnicy do warzyw– 1 szt.

Wykorzystywana do równomiernego i precyzyjnego krojenia warzyw na cienkie plasterki, paski lub inne kształty. Jej zastosowanie powinno umożliwić uzyskanie jednolitych kawałków warzyw i przyczynić się do równomiernego gotowania potraw oraz atrakcyjnej prezentacji dań, co jest szczególnie ważne w cateringu, gdzie prezentacja potraw odgrywa istotną rolę.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
Płynna regulacja obrotów	TAK
Zakres cięcia	od 1 do 20 mm
Regulacja siły cięcia	TAK
Zastosowanie do owoców, warzywa o różnym stopniu twardości	TAK
Krojenie i siekanie gotowych wyrobów garmazeryjnych oraz mięsa	TAK
Rodzaj cięcia: plastry, paski, kostka	TAK
Prędkość wsteczna noży pozwalająca na mieszanie produktu bez dalszego rozdrobnienia np. z przyprawami.	TAK
Ilość noży	min. 6
Cała konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej	TAK
Regulowana prędkość misy	TAK
Wymiary	Szerokość – min. 880mm Głębokość - min. 1030mm Wysokość – min. 1080mm
Pojemność pojemnika	min. 40 l
Gwarancja	min. 12 m-cy

- XII część – dostawa blendera – 2 szt.

Wykorzystywany do przygotowywania różnego rodzaju potraw i napojów. Jego zastosowanie powinno umożliwić szybkie i skuteczne mieszanie, miksowanie, rozdrabnianie oraz blendowanie składników.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
Ręczny	TAK
Pojemność	40-100L

ilość obrotów/minutę	3000 – 10 500
gniazdo do montażu końcówek do: blendowania, przecierania, do puree oraz mieszania różgą	TAK
Gwarancja	min. 12 m-cy

- XIII część – dostawa miksera planetarnego – 1 szt.

Wykorzystywany do równomiernego mieszania składników. Jego zastosowanie powinno zapewnić doskonałą konsystencję i strukturę gotowego produktu.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
Pojemność dzieży	min. 6,9 l
Dzieża ze stali nierdzewnej	TAK
Moc całkowita	min. 0,5 kW
10-cio stopniowa regulacja prędkości	TAK
Wymiary	Szerokość – min. 370mm Głębokość - min. 420mm Wysokość - min. 290mm
Gwarancja	min. 12 m-cy

- XIV część – dostawa ramienia blendującego – 2 szt.

Wykorzystywane do przygotowywaniu różnego rodzaju potraw i napojów. Jego zastosowanie powinno umożliwić szybkie i skuteczne mieszanie, miksowanie, rozdrabnianie oraz blendowanie składników.

Minimalne parametry i funkcjonalności	Wartość wymagana
stopa ze stali nierdzewnej	TAK
nóż ze stali nierdzewnej pokryty tytanem	TAK
nóż 3-ostrzowy	TAK
kompatybilny z blenderem ręcznym	TAK
Gwarancja	min. 12 m-cy

5. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych – na Część I, II, III, IV,V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII,XIV przedmiotu zapytania i będzie prowadził ocenę ofert dla poszczególnych części zamówienia oddzielnie.
6. Nie dopuszcza się ofert wariantowych oraz wariantowości cen.
7. Zamawiający wskazuje, że jeżeli w niniejszym zapytaniu ofertowym lub w innym dokumencie stanowiącym część zapytania ofertowego wskazane zostały nazwy producenta, nazwy własne, znaki towarowe, patenty lub pochodzenie materiałów czy urządzeń, dodaje się do nich wyrazy „lub równoważne”.
8. Przedmiot zamówienia musi być nowy, kompletny i sprawny, wolny od wad prawnych, spełniać wszelkie standardy funkcjonalne, techniczne i jakościowe.
9. Miejscem realizacji przedmiotu zamówienia jest Restauracja Bawełna w Łodzi przy ul. Ogrodowej 19A lok.46.

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji Przedmiotu zamówienia: dla wszystkich części (I, II, III, IV,V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII,XIV) maksymalny termin do 30 dni od dnia podpisania umowy zawartej pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym.

IV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą.

V. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie jest prowadzone w trybie zapytania ofertowego, zgodnie z zasadą konkurencyjności na podstawie Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 oraz zasadach określonych w art. 6c ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości. Do postępowania nie mają zastosowania przepisy Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

VI. INFORMACJE NA TEMAT ZAKAZU KONFLIKTU INTERESÓW

1. W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. 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. 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 przygotowaniem i 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.
3. Potwierdzeniem braku istnienia albo braku wpływu powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym na bezstronność postępowania jest złożenie przez Wykonawcę oświadczenia o braku występowania w/w powiązań. Wzór oświadczenia znajduje się w Załączniku nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań. Zamawiający dokona oceny spełniania przez Wykonawcę wyżej wskazanego warunku braku powiązań osobowych lub kapitałowych w postępowaniu według formuły spełnia/nie spełnia – na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia znajdującego się w załączniku nr 2.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają łącznie następujące warunki:
 - a) oświadczają, że znają i akceptują warunki realizacji zamówienia określone w Zapytaniu ofertowym oraz nie wnoszą żadnych zastrzeżeń i uwag w tym zakresie.

Poświadczeniem spełnienia warunku jest podpisanie oświadczenia stanowiącego element Formularza Oferty (Załącznik nr 1).

- b) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
Poświadczeniem spełnienia warunku jest podpisanie oświadczenia stanowiącego element Formularza Oferty (Załącznik nr 1).
- c) w stosunku do Wykonawcy nie ogłoszono upadłości, nie złożono wniosku o upadłość, nie otwarto postępowania likwidacyjnego.
Poświadczeniem spełnienia warunku jest podpisanie oświadczenia stanowiącego element Formularza Oferty (Załącznik nr 1).
- d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Przedmiotu zamówienia we wskazanym terminie.
Poświadczeniem spełnienia warunku jest podpisanie oświadczenia stanowiącego element Formularza Oferty (Załącznik nr 1).
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576.
Poświadczeniem spełnienia warunku jest podpisanie oświadczenia stanowiącego element Formularza Oferty (Załącznik nr 1).
3. W stosunku do Wykonawcy nie 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).
Poświadczeniem spełnienia warunku jest podpisanie oświadczenia stanowiącego element Formularza Oferty (Załącznik nr 1).

VIII. LISTA DOKUMENTÓW WYMAGANYCH OD WYKONAWCY

1. Oferta złożona zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania.
2. Wypełniony załącznik Oświadczenie o braku powiązań zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania.
3. W przypadku, gdy oferta wraz z załącznikami podpisana jest przez pełnomocnika, tj. osobę, której umocowanie do reprezentowania Wykonawcy składającego ofertę nie wynika z właściwego Rejestru, do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub uwierzytelnionej kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.

IX. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać w nieprzekraczalnym terminie do dnia 12.02.2025 do godziny 10:00.
2. Oferty należy składać wyłącznie za pomocą Bazy konkurencyjności (BK2021)
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> w odpowiedzi na niniejsze ogłoszenie.

3. Oferty należy składać w postaci skanów dokumentów podpisanych przez Wykonawcę, zgodnie z wymogiem opisanym w pkt VIII zapytania ofertowego lub dokumentów podpisanych podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcę zgodnie z reprezentacją wynikającą z właściwego rejestru lub na podstawie udzielonego pełnomocnictwa. Jeżeli osoba (osoby) podpisująca ofertę (reprezentująca Wykonawcę) działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to musi zostać dołączone do oferty.
4. Pytania dotyczące zapytania ofertowego oraz wnioski o wyjaśnienia odnośnie do treści zapytania należy przysyłać wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności poprzez zakładkę „Pytania” na stronie zapytania ofertowego [<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>], nie później niż na 2 dni robocze przed upływem terminu składania ofert. Odpowiedzi na pytania Oferentów oraz wyjaśnienia do treści zapytania ofertowego będą przekazywane Oferentom wyłącznie w ten sposób, że Zamawiający opublikuje treść pytań/wniosków o wyjaśnienia wraz z udzielonymi odpowiedziami/wyjaśnieniami na stronie zapytania ofertowego w serwisie Baza Konkurencyjności [<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>].
5. Złożenie oferty uznane zostanie za skuteczne, jeżeli kompletna oferta wpłynie za pośrednictwem BK2021 w terminie określonym w niniejszym punkcie.
6. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na jedną lub kilka części przedmiotu zamówienia w ramach niniejszego postępowania.

X. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Zamawiający będzie prowadzić ocenę ofert dla poszczególnych części zamówienia oddzielnie.
2. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami i ich znaczeniem oraz w następujący sposób będzie oceniać oferty w poszczególnych kryteriach:
 - CZĘŚĆ I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV PRZEDMIOTU ZAPYTANIA OFERTOWEGO
 - 2.1. Kryterium formalne - dopuszczające do dalszej oceny – spełnienie warunków udziału w postępowaniu
 - 2.2. Kryteria punktowe - Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów punktowych:
 - a) Kryterium I. Cena – waga punktowa: 90
 - b) Kryterium III. Okres gwarancji – waga punktowa: 10
3. Kryterium I. Cena – rozpatrywane będzie na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę na Formularzu oferty. Ilość punktów w tym kryterium zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 90$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznana badanej ofercie za zaoferowaną cenę;

C_n – najniższa zaoferowana cena brutto przedmiotu zamówienia spośród wszystkich złożonych ofert w ramach niniejszego postępowania;

C_b – cena brutto przedmiotu zamówienia zaoferowana w ofercie badanej.

Maksymalna liczba punktów jakie można otrzymać oferta w ww. kryterium wynosi 90.

Cena oferty powinna zawierać wszystkie koszty niezbędne dla wykonania Przedmiotu zamówienia, którego dotyczy niniejsze Zapytanie ofertowe. Dla zapewnienia porównywalności ofert dostawców ceną podlegającą ocenie będzie łączna cena brutto w PLN określona w ofercie. W przypadku wskazania w ofercie ceny w walucie innej niż PLN, cena ta zostanie przeliczona na PLN według średniego kursu danej waluty opublikowanego przez Narodowy Bank Polski obowiązującego w ostatnim dniu składania ofert.

4. Kryterium II. Okres gwarancji – rozpatrywane będzie na podstawie okresu gwarancji na dostarczony przedmiot zamówienia podany przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Ilość punktów w tym kryterium zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$G = \frac{Gb}{Gn} \times 10$$

gdzie:

G – liczba punktów przyznana badanej ofercie za zaoferowany okres gwarancji;

G_b – okres gwarancji (w miesiącach) przedmiotu zamówienia zaproponowany w ofercie badanej;

G_n – najdłuższy zaproponowany okres gwarancji (w miesiącach) przedmiotu zamówienia spośród wszystkich złożonych ofert w ramach niniejszego postępowania

Maksymalna liczba punktów jakie można otrzymać oferta w ww. kryterium wynosi 10.

Zamawiający wymaga, aby okres gwarancji podawać w pełnych miesiącach. Okres gwarancji liczony jest od daty odbioru końcowego.

Okres obowiązywania gwarancji nie może być krótszy niż 12 miesięcy. Oferta Wykonawcy, który nie określi w złożonej ofercie terminu gwarancji lub zaproponowany termin gwarancji będzie krótszy aniżeli 12 miesięcy – zostanie odrzucona, nie będzie podlegała ocenie.

5. Powyższe kryteria wyliczone będą dla poszczególnych części zamówienia oddzielnie.
6. Punkty przyznane danej części zamówienia w poszczególnych kryteriach zostaną do siebie dodane.
7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcom, których oferta zdobędzie najwięcej punktów w poszczególnych częściach zamówienia. Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

XI. ZAWARCIE UMOWY

1. W zależności od wyniku wyboru najkorzystniejszych ofert, postępowanie może zakończyć się zawarciem umowy na całość Przedmiotu zamówienia albo na poszczególne części zamówienia.
2. Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w ramach niniejszego postępowania zobowiązany jest do zawarcia umowy z Zamawiającym w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

XII. WARUNKI ZMIANY UMOWY

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy, wymagają formy pisemnej w postaci aneksów do umowy podpisanych przez obie strony, pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający ma prawo zmienić umowę w przypadkach wskazanych w sekcji 3.2.4 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027, na podstawie których jest przeprowadzane niniejsze postępowanie.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania istotnych zmian postanowień umowy zawartej z Wykonawcą w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w następującym zakresie i sytuacjach:
 - a) zmiany przepisów prawa Unii Europejskiej lub prawa krajowego w zakresie mającym wpływ na realizację umowy (w szczególności zmiany stawek podatku VAT);
 - b) zmiana terminu realizacji Zamówienia – jeżeli będzie ona wynikać z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, w szczególności jeżeli ulegnie zmianie harmonogram realizacji projektu, w ramach

którego udzielane jest zamówienie, ulegną zmianie przepisy prawa mające wpływ na realizację zamówienia, zadziała siła wyższa, Zamawiający zostanie zobowiązany przez instytucję współfinansującą projekt do wprowadzenia w nim zmian wpływających na realizację zamówienia, realizacja zamówienia będzie zależeć od uzyskania zgody instytucji współfinansującej lub innej uprawnionej instytucji;

- c) zmiana sposobu realizacji zamówienia z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, w tym wynikających z decyzji instytucji finansującej realizację projektu, w ramach którego udzielane jest zamówienie, zobowiązującej Zamawiającego do wprowadzenia zmian w projekcie skutkujących koniecznością zmian w umowie z Wykonawcą.
4. Zamawiający przewiduje również możliwość dokonywania nieistotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

XIII. INFORMACJE NA TEMAT EWENTUALNYCH ZAMÓWIEŃ UZUPEŁNIAJĄCYCH

1. Zamawiający nie przewiduje udzielenia dotychczasowemu Wykonawcy zamówień publicznych uzupełniających.

XIV. DODATKOWE INFORMACJE

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienia dotyczące zapytania ofertowego.
2. Zamawiający udzieli odpowiedzi na wszelkie zapytania związane z prowadzonym postępowaniem ofertowym.
3. Poprzez złożenie oferty Wykonawca wyraża zgodę na podanie do wiadomości pozostałych Wykonawców szczegółów oferty. Jeżeli Wykonawca przedstawia w ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, winien jednoznacznie wskazać, które sekcje oferty stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być ujawniane podmiotom trzecim.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - a) zmiany warunków udzielenia zamówienia przed upływem terminu składania ofert,
 - b) unieważnienia postępowania,
 - c) nie wybrania żadnej z przedstawionych ofert bez podania przyczyny,
 - d) odrzucenia oferty niezgodnej z wymogami niniejszego zapytania.W przypadku zaistnienia powyższych okoliczności Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.
6. Postępowanie nie jest prowadzone w oparciu o ustawę z dnia 11 września 2019 r. – Prawo Zamówień Publicznych, dlatego nie jest możliwe stosowanie środków odwoławczych określonych w tej ustawie. Decyzja Zamawiającego, m.in. o wyborze oferty najkorzystniejszej, odrzuceniu oferty lub wykluczeniu Wykonawcy jest więc decyzją ostateczną.
7. W niniejszym postępowaniu zostanie odrzucona oferta Wykonawcy, który:
 - a) złoży ofertę niezgodną z treścią niniejszego Zapytania ofertowego;
 - b) złoży ofertę niekompletną, tj. nie zawierającą oświadczeń i dokumentów wymaganych w niniejszym postępowaniu pomimo jednokrotnego wezwania Wykonawcy do uzupełnienia/wyjaśnienia oferty w tym zakresie w terminie określonym przez Zamawiającego.
8. W toku badania i oceny ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do uzupełniania braków, korekty błędów lub wyjaśnień treści złożonych ofert. Komunikacja w tej sprawie będzie prowadzona za pośrednictwem wiadomości mailowych. W powyższym celu Zamawiający wyznaczy

zakres wymaganych korekt i/lub uzupełnień oraz odpowiedni termin na ich dokonanie. Niedotrzymanie tego terminu będzie skutkowało odrzuceniem oferty i wykluczeniem z postępowania.

9. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt będą się wydawać rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. będą się różnić o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu lub będą budzić wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający wezwie Wykonawcę do złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający oceni złożone wyjaśnienia w konsultacji z Wykonawcą i może odrzucić ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.

XV. 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 COTTONFOOD SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ (ul. Ogrodowa 19A/46, 91-065 Łódź), NIP: 7262652693, REGON: 101646920 Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem prowadzonym w celu zawarcia i realizacji umowy będącej następstwem przeprowadzonego postępowania.
2. Dane Państwa będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia. Podstawą prawną ich przetwarzania jest Państwa zgoda wyrażona poprzez akt uczestnictwa w postępowaniu.
3. Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia przetwarzane będą przez okres wynikający z zawartej umowy o dofinansowanie dla projektu, w ramach którego realizowane jest zamówienie (nie dłużej jednak niż 10 lat od dnia uzyskania przez COTTONFOOD SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ ul. Ogrodowa 19A/46, 91-065 Łódź, płatności końcowej w ramach projektu wskazanego w preambule zapytania).
4. Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia przekazywane będą wszystkim zainteresowanym podmiotom i osobom, gdyż co do zasady postępowanie o udzielenie zamówienia jest realizowane w sposób zapewniający przejrzystość oraz zachowanie uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców.
5. Dane osobowe nie mogą być przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy.
6. W odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art.22 RODO.
7. Ograniczenie dostępu do Państwa danych o których mowa wyżej może wystąpić jedynie w szczególnych przypadkach, jeśli jest to uzasadnione ochroną prywatności, o której mowa w rozporządzeniu 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 z 2016 r. nr 119, str. 1) lub tajemnicą przedsiębiorstwa, o której mowa w Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.
8. Odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie mogą być podmioty kontrolujące zamówienie, w szczególności właściwa instytucja wdrażająca, pośrednicząca lub zarządzająca, Komisja Europejska, Europejski Trybunał Obrachunkowy w zakresie, jaki wynika to z obowiązujących przepisów prawa. Dodatkowo odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie mogą być podmioty, z którymi Zamawiający zawarł umowy lub

porozumienie na wsparcie w realizacji projektu, w szczególności wsparcie doradcze. Odbiorców tych obowiązuje klauzula zachowania poufności pozyskanych w takich okolicznościach wszelkich danych, w tym danych osobowych.

9. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe. Brak podania danych osobowych uniemożliwia udział w niniejszym postępowaniu, a także zawarcie z Zamawiającym umowy w następstwie przeprowadzonego postępowania.
10. Posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana – na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych, które jej dotyczą;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
 - c) 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 ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy osoba fizyczna uzna, że przetwarzanie danych osobowych jej dotyczących narusza przepisy RODO.
11. Nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO.