

Gdańsk, 27.02.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 1/2025

Postępowanie ofertowe prowadzone jest w oparciu o zasadę konkurencyjności i jest realizowane na potrzeby projektu Działania A1.2.1 „Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności”, w ramach Programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększenia Odporności, Priorytetu: Odporność i konkurencyjność gospodarki- część grantowa.

I. Nazwa, adres i dane teleadresowe Zamawiającego:**Dariusz Markiewicz**

ul. Ogarna 27/28

80-826 Gdańsk

NIP 585 143 95 66

II. Opis przedmiotu zamówienia:**Kod CPV:** 39315000-3 Urządzenia restauracyjne

39221000-7 Sprzęt kuchenny

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

Przedmiotem zamówienia jest zakup nowego sprzętu gastronomicznego (1 kpl.), według specyfikacji.

Specyfikacja techniczna	
Stół chłodniczy	Szerokość 120-130 cm
	Głębokość 68-72 cm
	Wysokość 85-90 cm (z nóżkami)
	Musi posiadać regulowane do min 20 mm nóżki o wysokości min 10 cm
	Materiał: stal nierdzewna
	Stół chłodniczy 2-modułowy: • moduł : 2 szuflad (wysokość użytkowa każdej szuflady $H = \frac{1}{2} GN - 1/1$) • moduł: 3 szuflad (wysokość użytkowa $h = \frac{1}{3} GN \ 1/ \ 1$)
	Pojemność brutto min. 250 litrów

	Czynnik chłodniczy: ekologiczny
	Zakres temperatur od 0°C do +12 °C
	Wyświetlacz (panel) : minimum pokazujący temperaturę i informację o awarii, LED, kontrast wysoki,
	Zasilanie elektryczne 380 W/ 230 V
	Gwarancja min. 24 miesiące
	Klasa energetyczna min. C
Stół chłodniczy	Szerokość 170-175 cm
	Głębokość 68-72 cm
	Wysokość 85-90 cm (z nóżkami)
	Musi posiadać regulowane do min 20 mm nóżki o wysokości min 10 cm
	Materiał: stal nierdzewna
	Stół chłodniczy jest 3- modułowy • moduł: 3 szuflad (wysokość użytkowa h= 1/3 GN 1/ 1) • moduł: 3 szuflad (wysokość użytkowa h= 1/3 GN 1/ 1) • moduł : 2 szuflad (wysokość użytkowa każdej szuflady H= ½ GN - 1/1)
	Pojemność brutto min. 400 litrów
	Czynnik chłodniczy: ekologiczny
	Zakres temperatur od 0°C do +12 °C
	Wyświetlacz (panel) : minimum pokazujący temperaturę i informację o awarii, LED, kontrast wysoki
	Zasilanie elektryczne 400 W/ 230 V
	Gwarancja min. 24 miesiące
	Klasa energetyczna min. C
Stół mroźniczy	Szerokość 170-175 cm
	Głębokość 68-72 cm
	Wysokość 85-90 cm (z nóżkami)
	Musi posiadać regulowane do min. 20 mm nóżki o wysokości min 10 cm

	Materiał: stal nierdzewna
	Stół mroźniczy jest 3 drzwiowy: • moduł szafka z drzwiami • moduł : 2 szuflad (wysokość użytkowa każdej szuflady H= ½ GN - 1/1 • moduł : 2 szuflad (wysokość użytkowa każdej szuflady H= ½ GN - 1/1
	Pojemność brutto min. 400 litrów
	Czynnik chłodniczy: ekologiczny
	Zakres temperatur od -18°C do -20 °C
	Wyświetlacz (panel) : minimum pokazujący temperaturę i informację o awarii, LED, kontrast wysoki
	Zasilanie elektryczne 750 W/ 230 V
	Gwarancja min. 24 miesiące
	Klasa energetyczna min. D
Gastronomiczna szafa chłodnicza	Szerokość 74 cm- 77 cm
	Głębokość 76 cm – 79 cm
	Wysokość 200 cm - 220cm (z nóżkami)
	Musi posiadać regulowane do min 20 mm nóżki o wysokości min 10 cm
	Minimum 5 półek
	Szafa ma regulowane wysokości półek
	Obciążenie jednej półki do min 50 kg
	Materiał: tworzywo sztuczne oraz stal szlachetna, kolor szary
	Pojemność szafy brutto min. 650 litrów
	Zakres temperatur od -2°C do +15°C
	Automatyczne odszranianie
	Oświetlenie sufitowe wewnętrzne: LED
	Wyświetlacz (panel) : minimum pokazujący temperaturę i informację o awarii, cyfrowy, kontrast wysoki
	Gwarancja min. 24 miesiące

	Klasa energetyczna min. C
Gastronomiczna szafa mroźnicza	Szerokość 74 cm – 77 cm
	Głębokość 76 cm- 79 cm
	Wysokość 200 – 205 cm (z nóżkami)
	Musi posiadać regulowane do min 20 mm nóżki o wysokości min 10 cm
	Minimum 5 półek
	Szafa ma możliwość regulowanych półek
	Obciążenie jednej półki min. 50 kg
	Drzwi samozamykające
	Materiał: stal szlachetna a w środku tworzywo
	Pojemność szafy brutto min. 530 litrów
	Czynnik chłodniczy ekologiczny
	Zakres temperatur od -9°C do -26°C
	Automatyczne odszranianie
	Oświetlenie wewnętrzne: LED
	Wyświetlacz (panel) : minimum pokazujący temperaturę i informację o awarii, cyfrowy, kontrast wysoki
	Gwarancja min. 24 miesiące
Pakowarka próżniowa	Klasa energetyczna min. B
	Klasa klimatyczna do 40 stopni Celsjusza (min. 5)
	Wymiary komory min. 256 x 370 mm
	Listwa rozgrzewająca o długości min. 250 mm
	Czas zgrzewu od 5 do 6 sek.
	Podstawa antypoślizgowa
	Wydajność min. 6 m ³ / h
	Maksymalny stopień próżni do 20 mbar

	Materiał: stal nierdzewna
	Wyświetlacz (panel):ustawienia, kontrast wysoki, procentowy wskaźnik próżni
	Napięcie 230 V
	Gwarancja min. 24 miesiące
Schładzarko- zamrażarka	Szerokość 70 cm – 75 cm
	Wysokość 85 cm – 90 cm (z nóżkami)
	Głębokość 65 cm- 70 cm
	Musi posiadać regulowane do min 20 mm nóżki
	Temperatura zamrażania do -18°C
	Temperatura schładzania do 3°C
	Pojemność min. 4 tace w standardzie GN 1/1
	Wyświetlacz (panel) : pokazujący temperaturę , informację o awarii, cyfrowy, kontrast wysoki
	Napięcie 230 V
	Gwarancja min. 24 miesiące
Robot kuchenny z funkcją gotowania (2 szt.)	Funkcja gotowania
	Funkcja podgrzewania
	Automatyczne funkcje minimum: mieszania, ważenia i smażenia
	Naczynie miksujące z nożem oraz pierścieniem uszczelniającym
	Liczba poziomów prędkości min. 5
	Zakres prędkości w minimalnym przedziale od 100 obr./min do 10 800 obr./min
	Pojemność naczynia miksującego min. 2 litry
	Minimalny przedział temperatury od 37°C do 160 °C
	Dotykowy ekran wyświetlacza o wysokim kontraście
	Gwarancja min. 24 miesiące

Maszyna do mielenia mięsa	Wydajność do 150 kg/ h
	Średnica sitka min. 8 cm
	Średnica otworów sitka w min. podziale od 1,5 mm do 10 mm
	Korpus mielący, ślimak, nóż, sitko wykonane są ze stali nierdzewnej
	Możliwość demontowania korpusu mielącego
	Kołek dociskowy z tworzywa sztucznego
	Podstawa antypoślizgowa
	Zasilanie 230 V
	Moc min. 1 kW
	Gwarancja min. 24 miesiące
Cyrkulator do gotowania sous-vide	Wymiary min. 130 mm x 170 mm x 260 mm
	Temperatura pracy do min. 90°C
	Możliwość zapisania min. 3 programów pracy
	Możliwość zastosowania cyrkulatora w garnku lub pojemniku GN 1/1 / GN 2/1 za pomocą zacisku (maks. Głębokość 16,5 cm)
	Konstrukcja ze stali nierdzewnej o stopniu ochrony IP X3
	Wyświetlacz pokazujący temperaturę roboczą, o wysokim kontraście
	Bezpieczeństwo: zatrzymanie sinika przy wykryciu przegrzania
	Czujnik zabezpieczający przed przegrzaniem urządzenia
	Moc: min 2 kW
Wyciskarka do cytrusów	Gwarancja min. 24 miesiące
	Wysokość lejka min. 2,1 cm
	Gumowany filtr podstawy służący do stabilizacji urządzenia
	Podstawa antypoślizgowa

	Misa, sitko i lejek wykonany ze stali nierdzewnej
	Wydajność min. 20 L/ h
	Prędkość min. 1 500 obr./min
	Urządzenie zawiera 3 wymienne wyciskacze do: cytryn/ pomarańczy, limonek oraz grejpfrutów
	Zabezpieczenie przed rozpryskiwaniem
	Gwarancja min . 24 miesiące
System wody uzdatnionej	Wysokość maks. 50 cm
	Szerokość maks. 40 cm
	Głębokość maks. 40 cm
	Wydajność min. 60 L/h
	Dystrybucja wody: woda niegazowa, woda gazowana , woda zimna niegazowana
	Materiał: stal nierdzewna
	Instalacja podblatowa
	Gwarancja min. 24 miesiące
Piec do pizzy 2 komorowy elek- tryczny	Głębokość 45 – 50 cm
	Wysokość 50 -55 cm
	Szerokość 55 – 60 cm
	Temperatura do 500°C
	Ilość komór 2 szt.
	Piec zawiera płyty szamotowe na dnach komór
	Niezależne sterowanie grzałkami
	Moc elektryczna min. 4 kW
	Gwarancja min. 24 miesiące
Zmywarka kap- turowa	Pojemność zbiornika 35 L – 50 L

	Rozmiar kosza min. 50 cm x 50 cm
	Długość programów mycia 65/ 90/ 120/240 sekund
	Wydajność min. 50 koszy na godzinę przy podłączeniu do ciepłej wody (min. 55°C)
	Wydajność min. 30 koszy na godzinę przy podłączeniu do zimnej wody (min. 15°C)
	Wyświetlacz (panel) : programy, kontrast wysoki
	Pompa płucząca
	Pompa odpływu
	Dozownik detergentu i dozownik nabłyszczacza
	Moc bojlera min. 9 kW
	Gwarancja min. 24 miesiące
Maszyna do makaronu + chłodzenie, obcinarka	Wydajność min. 10 kg/ h
	Nóż odcinający i wylot do wyciskania makaronu z chłodzeniem wodnym
	Pojemność na 1 cykl min. 3 kg
	Obudowa, misa, podstawa misy, hak do ugniatania oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
	Możliwość dodawania składników w trakcie pracy
	Misa ma możliwość całkowitego wyjęcia oraz jest przystosowana do mycia w zmywarce
	Średnica gardzieli min. 50 mm
	Podstawa antypoślizgowa
	Panel sterowania z wysokim kontrastem
	Moc min. 0,5 kW
	Gwarancja min. 24 miesiące
Szatkownica do warzyw	Wydajność min. 300 kg/ h
	Dwa otwory wsadowe o różnych wielkościach
	Ilość obrotów min. 350 obr./min
	Możliwość krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki

	Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
	Antypoślizgowa podstawa
	Duże kontrastowe przyciski służące do obsługi maszyny
	System bezpieczeństwa pracy- zatrzymanie pracy silnika przy otwartej pokrywie
	Moc min. 0,5 kW
	Gwarancja min 24 miesiące
Mikser gastro- nomiczny (2 szt.)	Min. 3 stopnie prędkości
	Maksymalna ilość obrotów min. 400 obr./min
	Pojemność min. 6,9 L
	Planetarne ułożenie przystawek
	W zestawie: dzieża, mieszadło, hak, różga
	Wyjmowana nierdzewna dzieża
	Antypoślizgowa podstawa
	Mikser wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa
	Moc: min. 0,10 kW
Mikser do mro- żonych produk- tów	Gwarancja min. 24 miesiące
	Minimalna prędkość obrotowa maks. 2 000 obr./min
	Funkcja miksowania produktów zamrożonych do -20°C
	Mikser ma w zestawie dwa pojemniki robocze ze stali nierdzewnej o pojemności min. 0,5 l
	Nóż tytanowy
	Nadciśnienie min. 1 bar
	Panel sterowania z wysokim kontrastem
	Gwarancja min. 24 miesiące
	Średnica pola grzewczego min. 200 mm
	Moc przyłączeniowa min. 2 kW

Kuchenka indukcyjna jedno-palnikowa (2 szt.)	Obudowa ze stali nierdzewnej
	Powierzchnia grzewcza wykonana ze szkła vitroceramicznego
	Panel sterowania dotykowy z wysokim kontrastem: Włącz/Wyłącz, ręczne ustawianie mocy
	Gwarancja min. 24 miesiące
Piec konwekcyjno-parowy (2 szt.)	Wysokość 60 cm – 70 cm
	Szerokość 50 cm – 55 cm
	Głębokość 70 cm- 80 cm
	Rodzaje przyrządzania potraw min.: para, tryb konwekcyjno-parowy, gorące powietrze
	Piec ma możliwość ustawienia temperatury do 250°C
	Wytwarzanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca
	Funkcja samoczyszczenia
	Wyświetlacz cyfrowy z wysokim kontrastem
	Zasilanie elektryczne
Witryna chłodnicza	Gwarancja min. 24 miesiące
	Szerokość 85-90 cm
	Głębokość 68-72 cm
	Wysokość 185-190 cm
	4 przeszklone ściany
	Min. 5 półek
	Możliwość regulacji wysokości półek
	Kolor witryny: ciemnoczerwony lub bordowy
	Pojemność min. 600 L
	Czynnik chłodniczy: ekologiczny
	Temperatura pracy od 4 do 10 °C
	Automatyczne odszranianie
	Witryna posiada oświetlenie LED

	Panel sterowania z wysokim kontrastem
	Gwarancja min. 24 miesiące
	Klasa klimatyczna min. 4
Krajalnica ręczna do serów	Grubość cięcia do 14 mm
	Nóż teflonowy oraz osłona noża teflonowa
	Kolor krajalnicy: srebrny, czerwony, czarny lub połączenie tych kolorów
	Antypoślizgowa podstawa
	Włączniki o wysokiej widoczności
	Ergonomiczne elementy sterujące aby zminimalizować wysiłek operatora
	Zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem
	Gwarancja min. 24 miesiące
Krajalnica ręczna do wędlin wraz z podstawą	Grubość cięcia do 1,5 mm
	Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
	Ręczny system otwierania ostrza za pomocą dźwigni
	Ergonomiczne elementy sterujące aby zapewnić maksymalny chwyt i zminimalizować wysiłek operatora.
	Kolor krajalnicy oraz podstawy: czerwony/ czarny lub połączenie obu kolorów
	Wysokość podstawy min. 75 cm maks. 80 cm
	Gwarancja min. 24 miesiące
Mikser do ciast	Wyposażony w podnoszoną głowicę
	Wyposażony w wyjmowaną dzież
	Minimalna wydajność: możliwość zagniatania ciasta do maks. 40 kg
	Pojemność misy min. 35 L
	Misa, spirala oraz wał wykonane ze stali nierdzewnej
	W komplecie kółko z hamulcem, timer
	Osłona ochronna

	Panel sterowania z kontrastowymi przyciskami
	Zasilanie 230 V
	Moc Min. 2 kW
	Gwarancja min. 24 miesiące
Blender bar- mański	Możliwość regulowania obrotów w zakresie od 2500 do 13 000 obr./min
	Dzbanek o pojemności min. 2,0 l
	Blender zawiera osłonę wyciszającą
	Dotykowy panel sterowania z wysokim kontrastem
	Moc min. 1000 W
	Gwarancja min. 24 miesiące
Ekspres do kawy	Maks. Moc instalacyjna 380 – 415 V3N 50 Hz
	Programator wydawanych porcji kawy i wody do herbaty
	2 stalowe dysze pary
	1 stalowa dysza gorącej wody
	Ilość grup: 2
	Pojemność bojlera min. 10 L
	Wskaźnik poziomu wody w bojlerze
	Manometr wskazujący ciśnienie wody w sieci oraz ciśnienie pompy
	Wbudowana pompa wolumetryczna
	Niezależne wymienniki ciepła dla każdej z grup
	Kolor ekspresu: srebrny
	Ociekacz z kratką wykonany ze stali nierdzewnej
Młynek do kawy	Gwarancja min. 24 miesiące
	Prędkość mielenia ziaren min. 1 400 obr. /min
	Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą min. 1 kg

	Możliwość regulacji porcjowania zmielonej kawy
	Lejek wykonany ze stali nierdzewnej
	Antypoślizgowa podstawa
	ekran dotykowy o wysokim kontraście
	Gwarancja min. 24 miesiące
Do wszystkich wyżej wymienionych pozycji dołączone są instrukcje obsługi w języku polskim lub angielskim w formie papierowej lub elektronicznej	
Do wszystkich wyżej wymienionych pozycji zawarte są certyfikaty CE lub równoważny	
Serwis posprzedażny maksymalnie do 4 godzin od zgłoszenia usterki.	
Serwis posprzedażny rozumiany jest jako czas od momentu zgłoszenia awarii do momentu przyjazdu serwisu do zakładu Zamawiającego lub zdalnego rozpoczęcia naprawy, o ile taka jest możliwa. Zarówno dla czasu zgłoszenia awarii jak i liczenia czasu reakcji serwisowej, liczone będą w każdy dzień tygodnia w godzinach od 10.00 do 22.00.	
W okresie gwarancyjnym na czas naprawy dla każdego z powyżej wskazanych urządzeń zapewniane jest urządzenie zastępcze o nie niższej klasie	

III. Termin wykonania zamówienia:

1. Termin wykonania zamówienia: maksymalnie do **21 dni kalendarzowych** od momentu podpisania umowy.
2. Miejscem realizacji Przedmiotu zamówienia będzie siedziba Zamawiającego: Canis Music&Wine ul. Ogarna 27/29, 80-826 Gdańsk
3. Realizacja zamówienia musi odbyć się w ciągu jednego dnia w godzinach 6:00-22:00. Termin musi zostać ustalony z Zamawiającym.

IV. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami:

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. 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 Bazy

konkurencyjności (BK2021) na stronie:

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>

3. Zastrzega się, że wszelkie informacje, w tym wyjaśnienia i zmiany treści zapytania ofertowego odnoszące się do przedmiotu zamówienia stają się integralną częścią zapytania ofertowego i są wiążące dla Wykonawców oraz będą udostępniane publicznie na stronie: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może wnioskować o udzielenie wszelkich wyjaśnień i przesłanie dodatkowych informacji dotyczących treści złożonych ofert, jak również wyznaczyć Wykonawcy nieprzekraczalny termin udzielenia wyjaśnień i dodatkowych informacji (odpowiedzi), pod rygorem pozostawienia oferty bez rozpatrzenia. Wówczas komunikacja odbywać się będzie za pośrednictwem poczty email.
5. Wykonawcy są uprawnieni do składania zapytań do treści niniejszego zapytania ofertowego poprzez Bazę konkurencyjności. Zamawiający zastrzega sobie prawo nieudzielenia odpowiedzi na zadane przez Wykonawcę pytania jeśli wpłynęły one do Zamawiającego w ostatnim dniu składania ofert.
6. Wyniki postępowania zostaną upublicznione na stronie <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl> . Informacja o wyniku postępowania będzie zawierać: imię i nazwisko albo nazwę wybranego Wykonawcy, jego siedzibę (miejscowość) oraz cenę najkorzystniejszej oferty.
7. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

Dariusz Markiewicz

+48 605 838 489

darek.markiewicz@vp.pl

V. Opis sposobu przygotowania ofert:

1. Dokumenty składające się na ofertę muszą być sporządzone w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym, muszą być złożone wraz z tłumaczeniem przysięgłym na język polski.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego.
3. Oferta musi być podpisana (dopuszcza się podpis kwalifikowany) samodzielnie przez Wykonawcę lub przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z reprezentacją wynikającą z właściwego rejestru lub na podstawie udzielonego pełnomocnictwa, które należy załączyć.
4. Do przygotowania oferty należy skorzystać z Formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

5. Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
6. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z zapoznaniem się z przedmiotem zamówienia oraz ze sporządzeniem i złożeniem oferty niezależnie od wyniku postępowania
7. Proponowaną łączną cenę oraz ceny składowe oferty należy przedstawić w formularzu oferty (załącznik nr 1) jako cenę netto i brutto.
8. Ceny należy wyrazić w jednostkach pieniężnych tj. z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
9. Cena ofertowa obowiązuje przez cały okres związania ofertą i będzie wiążąca dla Zamawiającego oraz Wykonawcy.
10. W przypadku podania jakichkolwiek kwot w walutach obcych, Zamawiający przeliczy te kwoty na PLN według średniego kursu Narodowego Banku Polskiego ogłaszanego w dniu poprzedzającym dzień zakończenia składania ofert.
11. Brak możliwości składania ofert częściowych i wariantowych.
12. Ważność oferty to min. 14 dni kalendarzowych od dnia upływu terminu składania ofert.
13. Jeżeli zaoferowana cena wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różni się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym, zamawiający żąda od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny. 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 w tej ofercie.
14. 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 lub wszyscy Wykonawcy zostali wykluczeni z postępowania,
 - d) gdy nastąpi zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego Zamawiający nie był w stanie wcześniej przewidzieć,
 - e) gdy postępowanie będzie obciążone wadą, która jest niemożliwa do usunięcia i uniemożliwia zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia, lub w przypadku konieczności zmiany, poprawienia lub uzupełnienia zapytania ofertowego z innych przyczyn.

W przypadku unieważnienia postępowania, Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego.

VI. Termin składania ofert:

1. Termin składania ofert upływa **w dniu 07.03.2025 r. o godzinie 10.00**
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane, bez względu na przyczynę opóźnienia.

VII. Informacje o kryteriach oceny oraz wagach punktowych i procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny oferty:

Wykonawca zostanie wybrany w oparciu o kryteria wskazane poniżej. Sposób wyliczenia punktów nastąpi przy zastosowaniu poniższych wzorów oraz wytycznych:

KRYTERIUM	WAGA (Pkt)
P1- łączna cena netto	100

1. **łączna cena netto przedmiotu zamówienia (P1) będzie wyliczona według wzoru:**

Punktacja za cenę będzie obliczana na podstawie wzoru:

$$P_1 = \frac{C_N \times 100}{C_R}$$

P₁ – otrzymane punkty

C_N – cena netto oferty najkorzystniejszej

C_R – cena netto oferty rozpatrywanej

Najkorzystniejsza oferta otrzyma **100 pkt.**

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą tę ofertę, która uzyska największą ilość punktów.

Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny oferty:

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyników osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o powyższe kryterium i ustaloną punktację do 100 pkt. Obliczenia dokonywane będą przez Zamawiającego z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert

przedstawia taki sam bilans punktów, Zamawiający przeprowadzi negocjacje cenowe w celu wyłonienia Wykonawcy.

VIII. Informacje na temat zakresu wykluczenia:

Wykluczeniu z postępowania podlegają Oferenci powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. 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 (Oferentem), 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.

Warunek braku powiązań kapitałowych i osobowych zostanie spełniony jeśli Oferent przedstawi oświadczenie. Ocena zostanie dokonana poprzez analizę oświadczenia (podpis pod oświadczeniem oznacza spełnienie warunku) stanowiącego element formularza oferty - załącznik nr 2.

IX. Wadium

- 1. Zamawiający wymaga wniesienia wadium w wysokości: **7 000,00 zł**
- 2. Wadium należy wnieść do upływu terminu składania ofert oznaczonego datą i godziną. Nie wniesienie wadium do upływu wyznaczonego terminu (oznaczonego datą i godziną) skutkuje odrzuceniem oferty. Do oferty należy dołączyć potwierdzenie zapłaty wadium.
- 3. Wadium winno być wniesione w pieniądzu.
- 4. Wadium wniesione w pieniądzu należy wpłacić przelewem na rachunek **43 8309 0000 0084 2015 2000 0010**. Tytuł przelewu powinien umożliwić identyfikację zapytania ofertowego, którego dotyczy wadium oraz określać podmiot, w którego imieniu jest wpłacane. Celem właściwej identyfikacji wpłaty z tytułu wadium powinny zawierać w tytule przelewu znak sprawy postępowania tj. **Wadium zapytanie ofertowe nr 1/2025**. Za skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu rozumie się, gdy w wyznaczonym terminie, tj. do

upływu terminu składania ofert (oznaczonego datą i godziną) nastąpi uznanie kwoty wadium na rachunku bankowym Zamawiającego.

5. Zamawiający zatrzyma wadium Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana, wraz z odsetkami w przypadku, gdy: a) odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym, b) zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

6. Zamawiający zwróci wadium we wpłaconej kwocie (bez odsetek) wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub po unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wadium wniesione w formie przelewu, będzie zwracane na konto, z którego wpłynęło, o ile Wykonawca nie wskaże innego numeru konta.

7. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwróci wadium niezwłocznie po zawarciu umowy.

X. Istotne postanowienia realizacji przedmiotu zamówienia:

1. Oferent, który wygra konkurs ofert zobowiązany będzie do zawarcia umowy w terminie określonym przez Zamawiającego, nie później niż przed upływem terminu związania ofertą na warunkach określonych w ofercie.
2. Jeśli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych, złożonych ofert.
3. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zostaną określone w umowie zawartej między stronami, która stanowi załącznik nr 3 do zapytania ofertowego. Nie jest możliwa zmiana istotnych warunków umowy.
4. Wykonawca oświadcza, że będzie korzystał z informacji przekazanych przez Zamawiającego wyłącznie w celu wykonania przedmiotu zamówienia i w sposób zapewniający ochronę poufności.
5. Odbiór przedmiotu zapytania ofertowego zostanie zatwierdzony podpisanym przez obie Strony protokołem zdawczo-odbiorczym.

XI. Sposób rozliczenia:

1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy wynagrodzenie zgodnie z ceną brutto wyrażoną w ofercie.
2. Zamawiający przewiduje:
 - płatność jednorazową, która zostanie zrealizowana ciągu 7 dni kalendarzowych od momentu podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego bez uwag.
3. Płatność uważana będzie za zrealizowaną w dniu, w którym bank obciąży konto Zamawiającego.
4. W przypadku opóźnienia w realizacji Przedmiotu umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązuje się zapłacić karę umowną za każdy

dzień opóźnienia w wysokości 0,01% wartości przedmiotu umowy. Wartość kary nie może przekroczyć 10% wartości zamówienia brutto.

XII. 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 Zamawiający Dariusz Markiewicz
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu wykonania obowiązków prawnych ciążących na Zamawiającym, a związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia, oraz na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu zawarcia i wykonania umowy o wykonanie zamówienia z wykonawcą, którego oferta została wybrana;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy sekcji 3.3.2 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2021-2027;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres realizacji projektu oraz okres trwałości projektu określony zgodnie z art. 71 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013
- podanie przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest dobrowolne, związane z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia; konsekwencją niepodania określonych danych może uniemożliwiać złożenie oferty zgodnie z wymogami określonymi w sekcji IX niniejszego zapytania;
- 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.

XIII. Postanowienia końcowe:

1. Wszelkie spory między stronami wynikające z niniejszej umowy rozstrzygane będą na zasadzie wzajemnego porozumienia.
2. Jeżeli strony nie osiągną kompromisu wówczas sprawy sporne, kierowane będą do sądu powszechnego właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.
4. Zamawiający informuje, że postępowanie nie jest prowadzone w oparciu o ustawę z dnia 11 września 2019 r. - Prawo Zamówień Publicznych, dlatego też nie jest możliwe stosowanie środków odwoławczych określonych w tej ustawie.

Zawiera załącznik:

- 1. Formularz oferty i oświadczenie (załącznik nr 1,2)***
- 2. Wzór umowy (załącznik nr 3)***