

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

Barcząca, 4.03.2025 r.

Zapytanie ofertowe 1/2025

Sala Bankietowa Bianco Beata Gryglas
Ul. Prosta 3, 05-300 Barcząca
NIP: 8221143794, REGON: 361216111

realizując projekt w ramach Programu Krajowy Plan 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 pn. „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

ZAPRASZA DO SKŁADANIA OFERT

I. Przedmiot zamówienia i podstawowe informacje o zamówieniu:

Przedmiotem zamówienia jest dostawa, montaż i instalacja fabrycznie nowego wyposażenia gastronomicznego i sprzętu obejmującego:

- Zakup pieca konwekcyjno-parowego (gazowy) 6x1/1GN – 1 szt.
- Zakup schładzarki szokowej – 1 szt.
- Zakup miksera planetarnego 20l – 2 szt.
- Zakup maszyny myjącej o zasilaniu bateryjnym – 1 szt.
- Zakup wyparzarki kapturowej gastronomicznej – 1 szt.

Sprzęt będący przedmiotem zamówienia jest niezbędny do realizacji projektu „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

Zapytanie ofertowe prowadzone jest na podstawie zasady konkurencyjności, o której mowa w Podrozdziale 3.2 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027, wydanych przez Ministra Funduszy i Polityki Regionalnej (dalej zwane Wytycznymi). Wytyczne, do których odwołuje się niniejsze postępowanie, publikowane są na stronie internetowej: <https://www.funduszeuropejskie.gov.pl>

Zamawiający nie dopuszcza dostawy przedmiotów, które nie są dopuszczone do obrotu na obszarze Unii Europejskiej.

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

Kod CPV:

Kod CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny
Kod CPV 42214100-0 Piece kuchenne
Kod CPV 42513200-7 Urządzenia chłodnicze
Kod CPV 39711211-1 Miksery kuchenne
Kod CPV 39713410-0 Maszyny do czyszczenia podłóg
Kod CPV 39713100-4 Zmywarki do naczyń

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

Zamawiający ustanowił 5 części zamówienia.

Wykonawcy, według swojego wyboru, są uprawnieni składać oferty na jedną lub większą ilość części Zamówienia. Z tego powodu postępowanie może zakończyć się wyborem większej liczby Wykonawców. Każda część stanowi odrębny przedmiot Zamówienia – z zastrzeżeniem, że jeżeli oferta Wykonawcy zostanie wybrana w ramach kilku części, Umowa zawarta z Wykonawcą będzie odwoływała się do tych części, w ramach których oferta Wykonawcy została uznana za najkorzystniejszą.

II.Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w tabeli poniżej i jest zgodny z wnioskiem o dofinansowanie projektu pn. „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia		
L.P.	Przedmiot zamówienia (nazwa kategorii wydatku)	Wymagane minimalne parametry techniczne:
1.	Część 1. Zakup pieca konwekcyjno-Parowego (gazowy) 6x1/1GN – 1 szt. Kod CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny Kod CPV 42214100-0 Piece kuchenne	Minimalne parametry techniczne: • Dokładne zaparzenie; regulacja ilości wody na 4 poziomach w zakresie 30°C–260°C w trybie gorącego powietrza lub w trybie łączonym gorącego powietrza i pary, • Min. 6 podłużnych szczelin na akcesoria 1/1 GN, Wyjmowane standardowe stelaże zawieszane o głębokości wsuwania wynoszącej min. 65 mm • Gotowanie na parze 30°C – 130°C • Gorące powietrze 30°C – 300°C • Połączenie pary i gorącego powietrza 30°C – 300°C • Wyświetlacz kolorowy o przekątnej min 10 cali • System do gotowania (łącznie): maksymalnie 850x805x845 mm • Moc dla trybu „para” min 9kW

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

		- Moc dla trybu „Gorące powietrze” min 10 kW - Ciśnienie wody (ciśnienie przepływu każdy): 1,0 – 6,0 barów - Wyposażenie w inteligentny system zarządzania klimatem (czujniki, system grzewczy i generator świeżej pary oraz aktywne odprowadzania wilgoci) - Min. 7 trybów pracy (drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne/ desery, dodatki/warzywa, wypieki i wykańczanie) - Min. 4 metody gotowania (smażenie, gotowanie, pieczenie, grillowanie). Sprzęt ma zostać dostarczony oraz zainstalowany w siedzibie Zamawiającego, tj. przy ul. Prostej 3 w miejscowości Barcząca (woj. mazowieckie).
2.	Część 2. Zakup schładzarki szokowej – 1 szt. Kod CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny Kod CPV 42513200-7 Urządzenia chłodnicze	Minimalne parametry techniczne: - max rozmiary: 790 x 800 x 1300 mm - moc całkowita: min. 1,49 kW - napięcie: 230 V - temp, min.: -18 st.C - temp. max: 70 st.C - ilość pojemników: min. 7 - rozmiar GN (GN 1/1 (min. 530 x 325 mm) - stal nierdzewna - Cyfrowy panel sterowania - Schładzanie szokowe: od +70°C do +3°C w max. 90 minut - zamrażanie szokowe: od +70°C do -18°C w max. 240 minut - Wydajność chłodzenia: min. 40 kg - Wydajność mrożenia: min.24 kg - Temperatura: +3/-18°C - Moc chłodzenia: min 1,18 kW - Układ skraplania: wentylowany. - Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna w całości wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej - Dotykowy ekran elektroniczny umieszczony w drzwiach, - Min. 2 ręczne tryby chłodzenia - Ręczny cykl odszraniania - Automatyczne odparowywanie skroplin Sprzęt ma zostać dostarczony oraz zainstalowany w siedzibie Zamawiającego, tj. przy ul. Prostej 3 w miejscowości Barcząca (woj. mazowieckie).
3.	Część 3. Zakup miksera planetarnego 20l – 2 szt. Kod CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny Kod CPV 39711211-1 Miksery kuchenne	Minimalne parametry techniczne: - dł. max. 520 mm - szer. max. 530 mm - wys. max. 880 mm - poj.: 20l - min. prędkość obrotowa: 105 obr/min - maks. prędkość obr. 360 obr./min - moc całkowita: min. 0,375 kW 3 st. prędkości - planetarne ułożenie przystawek; - w zestawie: dzieża (wyjmowana, nierdzewna), mieszadło, hak, różga; nierdzewna pokrywa dzieży;

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

		- umieszczone czołowo wejście na przystawki - możliwość mieszkania bez rotacji dzieży - Manualne unoszenie dzieży (dźwignia). Sprzęt ma zostać dostarczony oraz zainstalowany w siedzibie Zamawiającego, tj. przy ul. Prostej 3 w miejscowości Barcząca (woj. mazowieckie).
4.	Część 4. Zakup maszyny myjącej o zasilaniu bateryjnym – 1 szt. Kod CPV 39713410-0 Maszyny do czyszczenia podłóg	Minimalne parametry techniczne: - Poj. zbiornika (czysty roztwór): 20 L - Poj.zbiornika (brudny roztwór): 20 L - Szer. pracy: min. 40 cm - Szer.ściągaczki: min. 65 cm - Wydaj. teoretyczna: min. 1200 m²/h - Zużycie prądu: max. 900 W - Poj. baterii 50 Ah/C5 - Czas pracy baterii min. 1.5 h - Głośność max. 60 dB (A) Sprzęt ma zostać dostarczony oraz zainstalowany w siedzibie Zamawiającego, tj. przy ul. Prostej 3 w miejscowości Barcząca (woj. mazowieckie).
5.	Część 5. Zakup wyparzarki kapturowej gastronomicznej – 1 szt. Kod CPV 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny Kod CPV 39713100-4 Zmywarki do naczyń	Minimalne parametry techniczne: - urządzenie ma posiadać zmontowane: pompa spustowa, dozownik płynu nabłyszczającego, dozownik płynu myjącego, 1 kosz na talerze min. 50x50 cm 1 kosz na szkło min. 50x50 cm - elektroniczny wodoodporny panel sterowania, - możliwość wyboru programu: 60-90-120-180-240 sek. - temp. mycia: min. 55°C - temp. wyparzania: min. 85°C Sprzęt ma zostać dostarczony oraz zainstalowany w siedzibie Zamawiającego, tj. przy ul. Prostej 3 w miejscowości Barcząca (woj. mazowieckie).

Zamawiający wymaga, aby minimalny czas gwarancji udzielonej na przedmiot zamówienia, wynosił nie mniej niż 12 miesięcy.

Z tytułu dostawy przedmiotu zamówienia, wyłoniony Wykonawca otrzyma wynagrodzenie ryczałtowe, w rozumieniu art. 632 ustawy Kodeks cywilny.

Wynagrodzenie wskazane przez Wykonawcę musi obejmować wszystkie koszty związane dostawą przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi wyłącznie ryzyko oszacowania ceny. Wysokość wynagrodzenia ryczałtowego, ustalonego w umowie zawartej z wyłonionym Wykonawcą, wynikać będzie ze złożonej przez niego oferty, stanowiącej odpowiedź na niniejsze zapytanie ofertowe. Zapytanie ofertowe oraz oferta będą załącznikiem do umowy zawartej z wyłonionym Wykonawcą. Ze względu na zasady udzielania pomocy ze środków europejskich Zamawiający wyklucza negocjowanie oferty.

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

Oferta Wykonawcy musi uwzględniać koszty dostawy, montażu/installacji przedmiotu zamówienia pod adres wskazany przez Zamawiającego.

Uwaga!
Warunkiem ważności oferty jest wypełnienie
załączonego formularza ofertowego.
Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych
Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Wykonawcy, według własnego wyboru, składają ofertę na jedną lub więcej części zamówienia. Z tego powodu, Zamawiający może wybrać więcej niż jednego Wykonawcę. Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę – odwołującą się do jednej lub większej części zamówienia. Każda kolejna oferta złożona przez tego samego oferenta podlega odrzuceniu.

Wymaga się, aby oferty były ważne przez 30 dni od daty zakończenia naboru ofert.

Planowany termin zawarcia umowy z dostawcą: do 31 marca 2025 r.

III. Cel zamówienia:

Celem zamówienia jest dostawa, montaż i instalacja fabrycznie nowego wyposażenia gastronomicznego i sprzętu obejmującego:

- Zakup pieca konwekcyjno-parowego (gazowy) 6x1/1GN – 1 szt.
- Zakup schładzarki szokowej – 1 szt.
- Zakup miksera planetarnego 20l – 2 szt.
- Zakup maszyny myjącej o zasilaniu bateryjnym – 1 szt.
- Zakup wyparzarki kapturowej gastronomicznej – 1 szt.

Sprzęt będący przedmiotem zamówienia jest niezbędny do realizacji projektu „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

Umożliwi to osiągnięcie głównego celu projektu w postaci dywersyfikacji działalności Sala Bankietowa Bianco Beata Gryglas, zwiększenie konkurencyjności i rozszerzenie oferty firmy o nową usługę cateringu przemysłowego tj. przygotowywanie i dostarczanie żywności w oparciu o zawartą z klientem biznesowym umowę przez określony czas.

IV. Sposób obliczania ceny:

Cena zakupu obejmuje cenę jednostkową zamówienia czyli cenę netto, podatek VAT oraz cenę brutto.

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

Dopuszcza się składanie ofert w walutach innych niż złoty (PLN). Waluty obce zostaną przeliczone na złote (PLN) wg kursu średniego NBP z ostatniego dnia składania ofert.

Cena dla przedmiotu zamówienia może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty, winny być od razu ujęte w obliczaniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację przedmiotu zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń i innych działań w celu jej określenia.

Ze względu na zasady udzielania pomocy ze środków europejskich Zamawiający wyklucza negocjowanie oferty.

Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego Zapytania ofertowego oraz obejmować wszelkie koszty związane z terminowym i prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami i wytycznymi stawianymi przez Zamawiającego, odnoszącymi się do przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi wyłączne ryzyko oszacowania ceny.

V. Zasady płatności

Zamawiający przewiduje następujące płatności częściowe:

- do 40% ceny w formie przedpłaty/zaliczki w terminie do 14 dni od dnia podpisania umowy;
- min. 60% ceny po realizacji zamówienia na podstawie protokołu odbioru w terminie do 14 dni od dnia podpisania protokołu z klauzulą „bez zastrzeżeń”.

Zamawiający dopuszcza skrócenie terminu zapłaty zaliczki.

VI. Termin składania ofert:

Termin składania ofert rozpoczyna się z dniem 4.03.2025 r. i będą one przyjmowane do dnia 12.03.2025 r. do godz. 10:00.

Oferty będą rozpatrywane po **12.03.2025 r.**

Na pytania dotyczące przedmiotu zamówienia oraz zasad niniejszego postępowania odpowiedzi udziela Beata Gryglas. Pytania należy składać wyłącznie poprzez Bazę Konkurencyjności.

Odpowiedzi będą publikowane w Bazie Konkurencyjności.

VII. Planowany termin i miejsce realizacji zamówienia:

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

Całość zamówienia zostanie zrealizowana do 30 listopada 2025 r.

Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminu realizacji zamówienia.

Miejsce wykonania zamówienia:

Przedmiot zamówienia musi zostać dostarczony Zamawiającemu pod następujący adres:
ul. Prosta 3
05-300 Barcząca

Uwaga: prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie określonym powyżej, będzie zabezpieczone zastrzeżeniem w umowie kar umownych o wartości 0,1% wynagrodzenia Wykonawcy za każdy dzień zwłoki; kara umowna będzie naliczana do wartości 15% zamówienia, przy czym umowa będzie zakładała także możliwość dochodzenia przez Zamawiającego naprawienia szkody na zasadach ogólnych, jeśli wartość szkody będzie przekraczała wartość naliczonych kar umownych.

VIII. Uprawnienia do wykonywania określonej działalności:

Zamawiający nie precyzuje szczególnych wymagań w tym zakresie.

IX. Wiedza i doświadczenie:

Zamawiający nie precyzuje szczególnych wymagań w tym zakresie.

X. Potencjał techniczny:

Zamawiający nie precyzuje szczególnych wymagań w tym zakresie.

XI. Osoby zdolne do wykonania zamówienia:

Zamawiający nie precyzuje szczególnych wymagań w tym zakresie.

XII. Sytuacja ekonomiczna i finansowa:

Zamawiający nie precyzuje szczególnych wymagań w tym zakresie.

XIII. Dodatkowe warunki:

Zamawiający nie precyzuje szczególnych wymagań w tym zakresie.

XIV. Rodzaje i opis kryteriów mających wpływ na wybór oferty:

Przy rozpatrzeniu nadesłanych ofert będziemy kierować się następującymi kryteriami:

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

1. Cena netto (waga 80%, jednostka miary - PLN lub inna waluta)

2. Gwarancja (waga 20%, jednostka miary - miesiąc)

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o następujące kryteria i ustaloną punktację do 100 pkt. (100% = 100 pkt.):

1. Punkty za kryterium „cena netto” zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$\frac{\text{Cena netto oferty najtańszej}}{\text{Cena netto oferty badanej}} \times 80 = \text{ilość punktów}$$

Przez cenę netto Zamawiający rozumie cenę bez podatku od towarów i usług (VAT).

Na potrzeby oceny kryterium, Zamawiający dokona przeliczenia ofert złożonych w walutach innych, niż PLN, według średniego kursu danej waluty w złotych ustalonego przez Narodowy Bank Polski, obowiązującego w dniu zakończenia naboru ofert.

Cena dla przedmiotu zamówienia może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty, winny być od razu ujęte w obliczaniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację przedmiotu zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń i innych działań w celu jej określenia.

Ze względu na zasady udzielania pomocy ze środków europejskich Zamawiający wyklucza negocjowanie oferty.

Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego zapytania ofertowego oraz obejmować wszelkie koszty związane z terminowym i prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami i wytycznymi stawianymi przez Zamawiającego, odnoszącymi się do przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi wyłączne ryzyko oszacowania ceny.

Jeżeli zaoferowana cena lub koszt będą wydawać się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. będą różnić się 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 zażąda od Wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający oceni 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.

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

W powołanych przypadkach Zamawiający wezwie Wykonawcę do szczegółowego określenia podstaw oszacowania oczekiwanej ceny. Wykonawca będzie zobligowany do złożenia wyjaśnień w terminie 3 dni od daty otrzymania przez niego wezwania Zamawiającego. Wezwanie będzie kierowane na adres e-mail, wskazany w formularzu oferty.

W przypadku, gdy Wykonawca nie przedstawi wyjaśnień w wyznaczonym terminie lub wyjaśnienia Wykonawcy wykażą, iż zamierzał wykonać przedmiot zamówienia odwołując się do rażąco niskiej ceny, Zamawiający odrzuci ofertę. W takim przypadku, Wykonawca otrzyma informację o odrzuceniu jego oferty, wraz ze szczegółowym uzasadnieniem.

W przypadku, gdyby Wykonawca wezwany do określenia podstaw oszacowania ceny dokonał zmiany swojej oferty w aspektach podlegających ocenie na podstawie ustanowionych kryteriów – oferta ta zostanie odrzucona

2. Punkty za kryterium „gwarancja” zostaną obliczone wg następującego wzoru:

Gwarancja w ofercie badanej

x 20 = ilość punktów

Gwarancja najdłuższa spośród wszystkich ofert

Gwarancja liczona w miesiącach.

Gwarancja liczona od daty odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego, potwierdzonego protokołem z klauzulą „bez zastrzeżeń”. Nie krótsza niż 12 miesięcy na wykonany przedmiot zamówienia.

Oferta, która będzie odwoływała się do krótszego, niż 12 miesięcy, terminu gwarancji, zostanie odrzucona jako niespełniająca warunków postępowania.

Zamawiający określa minimalną oraz maksymalną długość okresu gwarancji, w przedziale od 12 miesięcy do 36 miesięcy.

W przypadku, gdy Wykonawca w ogóle nie wskaże w ofercie oferowanego okresu gwarancji, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca nie oferuje gwarancji, i ofertę odrzuci.

Wykonawca może zaproponować długość okresu gwarancji dłuższy niż wyznaczony maksymalny 36 miesięcy, jednak w tym przypadku Zamawiający przyjmie do obliczeń wartość 36 m-cy - najdłuższy przyjęty w kryterium oceny ofert. Wykonawcy zobowiązani są oferować długości okresu gwarancji w pełnych miesiącach w przedziale od 12 do 36 miesięcy.

Ocena końcowa danej oferty będzie liczona jako suma punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach, tj.: ilość punktów uzyskanych w kryterium 1 „cena netto” + ilość punktów uzyskanych w kryterium 2 „gwarancja”.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą końcową ocenę.

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

Zobowiązania Wykonawcy, wskazane w ofercie w zakresie: ceny, terminu gwarancji, czasu reakcji serwisu oraz skrócenia terminu realizacji zostaną przeniesione do umowy z Wykonawcą i będą uznawane za postanowienia istotne.

XV. Zasady składania ofert:

Uwaga! Warunkiem ważności oferty jest wypełnienie załączonego formularza ofertowego.

- a) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych
- b) Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
- c) Ofertę należy złożyć na wzorze formularza ofertowego stanowiącego załącznik do zapytania ofertowego. Ofertę należy złożyć na formularzu w języku polskim. Dopuszczone jest jedynie uzupełnienie formularza w polach wymagających uzupełnienia.
- d) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Każda kolejna oferta złożona przez tego samego Wykonawcę podlega odrzuceniu.

Uwaga. W przypadku dokonania przez Zamawiającego zmiany dokumentacji postępowania, powodującej konieczność zmiany formularza oferty, Zamawiający wezwie oferentów do złożenia poprawionego formularza oferty, wyznaczając im stosowny czas na dokonanie takiej poprawy.

Uwaga. Do upływu terminu składania ofert, Wykonawca może edytować lub wycofać ofertę przez Bazę Konkurencyjności. Informacje o zasadach składania, edycji oraz wycofania oferty znajdują się na stronie <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/pomoc/52> wycofanie i edycja oferty.

e) Wraz z ofertą należy złożyć następujące załączniki:

- Dokument potwierdzający prawo osoby podpisującej ofertę do występowania w imieniu oferenta (jeśli dotyczy) w formie kopii lub oryginału,

f) Wymagane jest, by oferty były ważne przez 30 dni od daty zakończenia naboru ofert.

g) **Oferty należy składać do dnia 12.03.2025 r. do godz. 10:00.** Oferty złożone po tak wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane. Oferenci, którzy złożą oferty po terminie, zostaną pisemnie poinformowani o przyczynach pozostawienia ich ofert bez rozpatrzenia. Oferty złożone po terminie nie będą zwracane oferentom będą one archiwizowane przez Zamawiającego w związku z koniecznością poddania się kontrolom, badającym prawidłowość realizacji projektu objętego wsparciem publicznym.

h) **Oferta wraz z załącznikami musi być złożona drogą elektroniczną w formie skanu podpisanej oferty (lub oferty podpisanej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) poprzez Bazę Konkurencyjności.**

i) **Uwaga: oferty złożone w sposób inny niż przez Bazę Konkurencyjności nie będą podlegały rozpatrzeniu. O terminowym złożeniu oferty decyduje data złożenia oferty za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (decyduje moment złożenia oferty przez Bazę Konkurencyjności).**

j) Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Zamawiający ustali, czy oferta została podpisana przez osoby upoważnione na podstawie dostępnych publicznych rejestrów. W przypadku, gdy oferta składana jest przez

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

osobę legitymującą się stosownym pełnomocnictwem do reprezentowania a Wykonawcy, do formularza oferty należy dołączyć kopię lub oryginał pełnomocnictwa.

k) Zamawiający wymaga, by oferta (oraz wymagane załączniki) zostały podpisane czytelnie - imieniem i nazwiskiem osoby występującej w imieniu Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza podpisanie oferty podpisem nieczytelnym (parafą) tylko pod tym warunkiem, że podpis nieczytelny zostanie opatrzony pieczęcią imienną (wskazującą imię i nazwisko) osoby składającej taki podpis.

Zamawiający dopuszcza podpisanie oferty kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

Celem tego postanowienia jest zapewnienie Zamawiającemu możliwości ustalenia, czy osoba lub osoby podpisujące ofertę są uprawnione do reprezentowania Wykonawcy w świetle publicznych rejestrów lub dokumentów dołączonych do oferty.

Uwaga: oferta podpisana przez osobę lub osoby nieupoważnione do reprezentowania Wykonawcy w świetle publicznie dostępnych rejestrów lub dokumentów dołączonych do oferty, zostanie odrzucona, bez wezwania do poprawy.

Oferta podpisana nieczytelnie (parafą), nie opatrzona pieczęcią imienną (wskazującą imię i nazwisko) osoby składającej podpis nieczytelny, zostanie odrzucona, bez wzywania do poprawy.

l) Oferta niekompletna (nieobejmująca wszystkich stron) zostanie odrzucona, bez wzywania oferenta do poprawy.

m) Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia ofert.

n) Postanowienia Wytycznych nie przewidują procedury odwoławczej od wyniku postępowania.

o) Zamawiający powiadomi o wyniku oceny złożonych ofert na stronie

www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.

p) W przypadku, gdy wyłoniony Wykonawca odstąpi (lub zrezygnuje) od zawarcia umowy z Zamawiającym, Zamawiający zaprosi do zawarcia umowy oferenta, którego oferta uzyskała kolejno największą ilość punktów.

q) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert. W przypadku dokonania zmian w zapytaniu ofertowym uwzględniona zostanie informacja o dacie upublicznienia zmienionego zapytania i opis dokonanych zmian. Termin składania ofert zostanie przedłużony o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli będzie to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian.

r) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych oraz zakończenia postępowania bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania. Przystępując do postępowania, oferenci akceptują tak określone uprawnienie Zamawiającego.

XVI. Informacje na temat zakresu wykluczenia:

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo (OFERTY WYKLUCZONE). Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między firmą Sala Bankietowa Bianco Beata Gryglas lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu firmy Sala Bankietowa Bianco Beata Gryglas lub osobami wykonującymi w imieniu firmy Sala Bankietowa Bianco Beata Gryglas czynności związane z przygotowaniem i

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

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.

Oferty niespełniające tego kryterium nie będą podlegać ocenie (oferty wykluczone).

Zamawiający wskazuje, że do osobą upoważnioną do zaciągania zobowiązań w jego imieniu jest Beata Gryglas

Zamawiający wskazuje, że czynności związane z wyborem wykonawcy będzie wykonywać Beata Gryglas

XVII. Udzielanie informacji:

Każdy podmiot zainteresowany ofertą ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zawartych w zapytaniu ofertowym oraz jego załącznikach.

Pytania muszą być złożone poprzez Bazę Konkurencyjności.

W imieniu Zamawiającego informacji o zasadach wyboru Wykonawcy oraz przedmiocie zamówienia udziela: Beata Gryglas

Odpowiedzi będą publikowane na stronie
www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl

Zamawiający niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, udzieli odpowiedzi na zapytania związane z treścią niniejszego zapytania ofertowego pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynie po upływie terminu wyżej wskazanego, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego.

W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną modyfikację Zamawiający udostępni na stronie internetowej.

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

Jeżeli w wyniku zapytania nastąpi zmiana treści zapytania ofertowego, Zamawiający zamieści ogłoszenie o zmianie treści zapytania ofertowego na stronie www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl

Jeżeli w wyniku zmiany treści zapytania ofertowego niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert, zamieści taką informację na stronie www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl i poinformuje o tym Wykonawców.

XVIII. Warunki zmiany umowy:

Umowa zawarta w wyniku postępowania wszczętego na skutek niniejszego zapytania ofertowego, może zostać zmieniona w drodze aneksu do umowy, w formie pisemnej pod rygorem nieważności, w następującym zakresie i przypadkach:

1) Umowa może zostać zmieniona w sytuacji wystąpienia niemożliwych do przewidzenia okoliczności. Pojęcie to Zamawiający będzie interpretował w sposób odpowiadający postanowieniu pkt. 109 preambuły Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającej dyrektywę 2004/18/WE. W świetle tego postanowienia, *„Pojęcie niemożliwych do przewidzenia okoliczności odnosi się do okoliczności, których nie można było przewidzieć pomimo odpowiednio starannego przygotowania pierwotnego postępowania o udzielenie zamówienia przez instytucję zamawiającą, z uwzględnieniem dostępnych jej środków, charakteru i cech tego konkretnego projektu, dobrych praktyk w danej dziedzinie oraz konieczności zagwarantowania odpowiedniej relacji pomiędzy zasobami wykorzystanymi na przygotowanie postępowania jego przewidywalną wartością. Nie może to jednak mieć zastosowania w sytuacjach, w których modyfikacja powoduje zmianę charakteru całego zamówienia, na przykład przez zastąpienie zamawianych robót budowlanych, dostaw lub usług innym przedmiotem zamówienia lub przez całkowitą zmianę rodzaju zamówienia (...).”*

W takim przypadku, umowa zostanie zmieniona w ten sposób, by możliwe było odwrócenie lub naprawienie skutków wystąpienia niemożliwych do przewidzenia okoliczności.

W przypadku wystąpienia niemożliwych do przewidzenia okoliczności, możliwa jest także zmiana terminu dostaw y oraz terminu realizacji umowy.

2) Umowa może zostać zmieniona w przypadku zmiany Dostawcy, gdy wynika ona z sukcesji uniwersalnej lub częściowej w prawa i obowiązki pierwotnego dostawcy, w wyniku restrukturyzacji, w tym przejęcia, połączenia, nabycia lub upadłości, przez innego dostawcę, który spełnia pierwotnie ustalone kryteria kwalifikacji podmiotowej, pod warunkiem, że nie pociąga to za sobą innych istotnych modyfikacji umowy i nie ma na celu obejścia zasad, wynikających z niniejszego zapytania ofertowego, umowy o dofinansowanie zawartej z Operatorem (Kaliskim Inkubatorem Przedsiębiorczości) oraz postanowień Wytocznych horyzontalnych.

3) Umowa może zostać zmieniona w przypadku, gdy zachodzi konieczność przedłużenia terminu wykonania zamówienia lub terminu wykonania obowiązku wynikającego z umowy z powodu wystąpienia siły wyższej. Przez siłę wyższą Zamawiający będzie rozumiał nieprzewidywalną, wyjątkową sytuację lub takie zdarzenie będące poza kontrolą stron niniejszej Umowy, które uniemożliwiają którejkolwiek z nich wywiązanie się ze swoich

Tytuł projektu: „Dywersyfikacja działalności kuchni Sali Bankietowej Bianco w Barczącej, unowocześnienie bazy usługowej i wprowadzenie nowej usługi cateringu przemysłowego w woj. mazowieckim.”

obowiązków na podstawie niniejszej Umowy, i które nie były wynikiem błędu lub zaniedbania po ich stronie lub po stronie ich podwykonawców, i których nie można było uniknąć przez postępowanie nie z odpowiednią i uzasadnioną należytą starannością. W takim wypadku, umowa zostanie wydłużona o czas trwania siły wyższej lub czas niezbędny do odwrócenia skutków wystąpienia siły wyższej lub zostanie zmieniony termin wykonania obowiązku wynikającego z umowy, o czas trwania siły wyższej lub czas niezbędny do odwrócenia skutków wystąpienia siły wyższej.

W przypadku wystąpienia siły wyższej możliwa jest także zmiana terminu dostawy oraz terminu realizacji umowy.

4) Umowa może zostać zmieniona w przypadku, gdy zachodzi konieczność przedłużenia terminu wykonania zamówienia lub terminu wykonania obowiązku wynikającego z umowy z powodu działania osoby lub osób trzecich, za których nie ponosi odpowiedzialności ani Dostawca, ani Zamawiający. W przypadku potwierdzenia przez Zamawiającego, że ziszczył się ten warunek, umowa zostanie wydłużona o czas niezbędny do odwrócenia skutków działania osoby lub osób trzecich.

W takim przypadku możliwa jest także zmiana terminu dostawy oraz terminu realizacji umowy.

5) Umowa może zostać zmieniona w sytuacji, gdy dojdzie do zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa lub wprowadzenia nowych regulacji prawnych, mających wpływ na wykonanie niniejszej Umowy. W takim przypadku, umowa zostanie zmieniona w ten sposób, by opowiadała obowiązującym regulacjom prawnym. W takim przypadku możliwa jest także zmiana terminu realizacji umowy.

6) Możliwa jest zmiana umowy z Wykonawcą, gdy zmiany dotyczą realizacji dodatkowych dostaw lub usług od dotychczasowego Wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:

- zmiana dostawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,
- zmiana dostawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla zamawiającego,
- wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

7) Zmiana umowy możliwa jest także w sytuacjach, wskazanych w Sekcji 3.2.4 Wytycznych.

2. Nie stanowi zmiany umowy, w rozumieniu punktu 1. powyżej:

- 1) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy (np. zmiana nr rachunku bankowego);
- 2) zmiana nazw stron lub ich formy prawnej (przy zachowaniu ciągłości podmiotowości prawnej) teleadresowych, zmiana osób wskazanych do kontaktów między Stronami.

XIX. Załączniki do zapytania ofertowego:

1. Formularz ofertowy.