

Komorno, 13.03.2025 r.**ZAPYTANIE OFERTOWE NR 1a/DK/KPO/2025 na zakup wyposażenia kuchennego**

w związku z uzyskaniem wsparcia na realizację przedsięwzięcia w ramach inwestycji A1.2.1 „Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności”

1. ZAMAWIAJĄCY:

Martyna Sekler-Sokołowska
Firma Handlowo-Usługowa
ul. Harcerska 85
47-214 Komorno

2. TRYB ZAMÓWIENIA:

- a. Zamawiający nie podlega ustawie PZP.
- b. Postępowanie jest prowadzone zgodnie z załącznikiem nr 2 do Regulaminu wyboru przedsięwzięć MŚP *Przewodnikiem kwalifikowalności wydatków* w ramach inwestycji A1.2.1, z zachowaniem zasady konkurencyjności, jawności i równego dostępu.
- c. W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia nie mogą być udzielane 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 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.
- d. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany treści dokumentacji postępowania przed jego zakończeniem, jak również możliwość niedokonania wyboru oferty oraz unieważnienia postępowania ofertowego w każdym momencie bez podania przyczyny. W takim przypadku Wykonawcom nie przysługują jakiejkolwiek roszczenia względem Zamawiającego.
- e. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
- f. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest zakup urządzeń kuchennych o parametrach nie gorszych niż:

I CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA:**1. Piec Konwekcyjno-parowy elektryczny**

- Piec konwekcyjno-parowy elektryczny ze stelażem jezdny na pojemniki GN1/1 o pojemności 20xGN1/1 lub 40xGN1/2,

- piec z elektronicznym panelem sterowania z dużym kolorowym dotykowym wyświetlaczem o przekątnej min. 10 cali umiejscowionym po lewej stronie pieca, wybór wartości na wyświetlaczu za pomocą pokrętła, bez potrzeby wpisywania ręcznego parametrów na wyświetlaczu;
- praca pieca z automatycznymi trybami pracy min.: drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne, dodatki, wypieki oraz metodami przyrządzania: gotowanie, smażenie, pieczenie i grillowanie;
- tryb pracy pieca konwekcyjno-parowego z funkcjami: para 30 °C–130 °C, gorące powietrze 30 °C – 300 °C, połączenie pary i gorącego powietrza 30 °C–300 °C;
- wytwarzanie pary poprzez wbudowany wydajny generator pary;
- na wyposażeniu stelaż jezdny o pojemności min. 20 pojemników GN1/1 z rozstawem pomiędzy prowadnicami: 60-65mm;
- szerokość maksymalna 900mm;
- automatyczny system myjący komorę pieca na tabletki;
- wentylator z autorewersem i wbudowanym hamulcem do natychmiastowego zatrzymania;
- wbudowana wielopunktowa sonda potrawy;
- obudowa wykonana ze stali szlachetnej DIN 1.4301 lub równoważnej wewnątrz i na zewnątrz;
- wbudowany system autodiagnostyki serwisowej z automatycznym wyświetlaniem komunikatów;
- zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysnicowym i punktowym;
- energooszczędne oświetlenie komory lampą LED;
- możliwość zdalnego nadzorowania pracy pieca z komputera, smartfona lub tabletu;
- drzwi komory z zawiasami po prawej stronie otwierane poprzez ergonomiczną klamkę z funkcją otwierania z lewej/prawej oraz z funkcją zatraskiwania;
- zintegrowany interfejs Ethernet i WIFI do łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym umożliwiającym centralne zarządzanie urządzeniami, przepisami, koszykami, programami, danymi HACCP oraz konserwacją pieca;
- Zasilanie 400V, moc przyłączeniowa nie większa niż 38kW;
- energooszczędność pieca potwierdzona certyfikatem Energy Star;
- Termin realizacji zamówienia – do 3 tygodni od podpisania umowy.

2. Stelaż ruchomy

Stelaż ruchomy do pieca konwekcyjno-parowego o pojemności 20xGN1/1 lub 40 GN1/2.

Umożliwia on szybki załadunek i rozładunek urządzenia, jest wykonany ze stali nierdzewnej, stelaż ma pasować do zaproponowanego pieca w pkt 1.

Termin realizacji zamówienia – maksymalnie 3 tygodnie od podpisania umowy.

3. Patelnia multi-funkcyjna

- Patelnia elektryczna wielofunkcyjna do przyrządzania potraw, gotowania, smażenia, frytowania i gotowania pod ciśnieniem;
- Sterowanie elektroniczne automatyczne z kolorowym dotykowym wyświetlaczem o przekątnej min. 10 cali, sterownik umożliwia podzielenie dna kadzi na minimum 2 strefy grzewcze z różnymi temperaturami i ścieżkami przyrządzania;
- zintegrowany interfejs WIFI do łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym umożliwiającym centralne zarządzanie przepisami i danymi HACCP;

- misa patelni jednokomorowa przechylana elektrycznie;
- pojemność misy: min. 100L;
- Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicowym i punktowym;
- patelnia wolnostojąca, wykonana ze stali nierdzewnej;
- na wyposażeniu wielopunktowy czujnik temperatury rdzenia z magnetycznym uchwytem czujnika temperatury;
- automatyczne nalewanie wody do misy uruchamiane z poziomu sterownika,
- panel obsługi z funkcją samouczenia;
- automatyczne podnoszenie koszy do gotowania i frytowania nadzorowane przez sterownik
- zasilanie: 400V, moc przyłączeniowa nie większa niż: 27kW;
- maksymalna szerokość 1050mm;
- Termin realizacji zamówienia – do 3 tygodni od podpisania umowy.

4. Wilk do mięsa

- Wydajność mielenia min. 1100 kg/h;
- przeznaczony do cięcia wszystkich rodzajów mięsa w stanie surowym, gotowanym lub wędzonym, podrobów i warzyw;
- 5-częściowy system mielenia składający się z 2 sit, 2 noży i szarpaka,
- urządzenie w całości wykonane ze stali szlachetnej;
- bezszwowe przejścia pomiędzy poszczególnymi elementami funkcyjnymi począwszy od szalki nakładania produktu, poprzez korpus ślimaka roboczego aż do głowicy wylotowej;
- bezobsługowy system napędu;
- pojemność leja: minimum 50L;
- zasilanie: 400V;
- Termin realizacji zamówienia – do 3 tygodni od podpisania umowy.

5. Krajalnica do wędlin i sera

- Krajalnica półautomatyczna z możliwością krojenia wędlin lub serów w trybie ręcznym lub automatycznym;
- możliwość regulowania prędkości skoku sań do 75 skoków/min;
- jednocześnie płyta oporowa z kanałem drenażowym i podwyższona krawędź stołu zapobiegająca ociekaniu płynów na ladę;
- możliwość mycia ostrzałki w zmywarce;
- lekka obsługa bez pozostawiania strat krojonych produktów;
- średnica noża min. 330mm;
- zasilanie 230V;
- brak zużycia energii w trybie standby;
- wydajność krojenia 35-90 plasterków na minutę;
- grubość krojenia: płynna regulacja: 0-24mm;
- rozszerzona skala w zakresie: 0-3mm;
- obudowa wykonana z aluminium anodowanego i tworzywa sztucznego;
- Termin realizacji zamówienia – do 3 tygodni od podpisania umowy.

6. Szafa chłodnicza

- szafa chłodnicza na pojemniki GN 2/1 z wymuszonym obiegiem powietrza;

- automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem;
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem cyfrowym jest wyposażony w moduł WIFI do monitoringu danych HACCP z pracy urządzenia i statusu pracy urządzenia;
- agregat w formie monobloku umieszczony na górze urządzenia;
- zasilanie: 230V;
- czynnik chłodniczy: R290;
- Klasa klimatyczna: 5;
- pojemność netto minimum 460L;
- zużycie energii nie większe niż: 625kWh/rok;
- akcesoria na wyposażeniu: 3 ruszty powlekane GN 2/1, 3 pary przewodnic, zamek drzwi, moduł WIFI;
- drzwi pełne z zamkiem,
- klasa energetyczna min. C;
- Obudowa i komora wykonana ze stali nierdzewnej;
- Termin realizacji zamówienia – do 3 tygodni od podpisania umowy.

7. Zmywarka kapturowa

- zmywarka przeznaczona do mycia zastawy stołowej i szkła;
- zmywarka z elektronicznym sterowaniem procesem mycia ze wskaźnikami temperatury mycia i płukania;
- dotykowy panel sterujący zabezpieczony przed zalaniem za szybą z min. 3 programami mycia,
- obsługa za pomocą jednego przycisku zmieniającego kolor w zależności od statusu cyklu mycia;
- wbudowany program samoczyszczenia komory;
- program wymiany wody w komorze;
- wbudowane automatyczne dozowniki do środka myjącego i nabtyszczającego z lancami do płynów z czujnikiem poziomym;
- obudowa o zwiększonej izolacyjności z podwójną obudową kaptura;
- wbudowana pompa podnosząca ciśnienie płukania;
- wbudowana pompa spustowa;
- pompa myjąca z możliwością zmiany ciśnienia wody w zależności od wybranego programu mycia;
- wbudowany wymiennik ciepła wody odpływowej;
- filtry powierzchniowe w komorze mycia wykonane ze stali nierdzewnej;
- bez spoinowy zbiornik komory mycia z zaokrąglonymi narożnikami;
- pokrywa komory roboczej podnoszona ręcznie za pomocą dwóch uchwytów po bokach urządzenia;
- zmywarka ma zapewnić mycie w temperaturze 55-60 stopni i wyparzenie w temperaturze 85-90 stopni;
- zasilanie 400V;
- moc bojlera minimum 6 kW;
- przystosowana do koszy o wymiarach 500x500mm;
- możliwość mycia naczyń do wysokości 440mm;
- czujnik zalania zapewniający bezpieczeństwo obsługi;
- termin realizacji zamówienia – do 3 tygodni od podpisania umowy.

8. Wyposażenie podstawowe akcesoria pod patelnię

- 1 x szpatułka wykonana ze stali nierdzewnej o szerokości min. 33cm;
- 2 x kosz do gotowania wykonany ze stali nierdzewnej;
- 2 x ruszt na dno kadzi wykonany ze stali nierdzewnej zapobiegający dotykaniu dna produktów do spodu patelni;
- 1 x uchwyty do automatycznego podnoszenia i opuszczania w/w koszy do gotowania;
- 1 x sito do odsączania produktów wykonane ze stali nierdzewnej;
- 1 x gąbka czyszcząca ochraniająca dno patelni przed zarysowaniami;
- Termin realizacji zamówienia – do 3 tygodni od podpisania umowy.

Przedmiot zamówienia musi spełniać wszelkie obowiązujące na dzień składania ofert normy bezpieczeństwa przewidziane dla tego typu urządzeń, wymagane atesty i certyfikaty. Wykonawca zamówienia, zobowiązany jest dostarczyć wszelkie niezbędne dokumenty, w tym dokumentację techniczną dopuszczającą urządzenie (wymienione w opisie przedmiotu zamówienia) do stosowania na terenie Polski z aktualnym stanem prawnym w tym deklarację CE.

W przypadku zastosowania rozwiązań równoważnych Wykonawcy muszą udowodnić w składanej ofercie, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w zapytaniu ofertowym.

W toku badania ofert Zamawiający może żądać specyfikacji oferowanych urządzeń w terminie 3 dni roboczych.

Kod CPV:

- 42214100-0 Piece kuchenne
- 39711300-2 Urządzenia elektrotermiczne
- 39315000-3 Urządzenia restauracyjne
- 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny,

DODATKOWE WYMAGANIA:

Dostawca jest zobowiązany do wykonania niezbędnych czynności w celu prawidłowego działania urządzenia, tj.: dostawa, instalacja, pierwsze uruchomienie.

II CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA

1. Pakowarka do tacek

- półautomatyczna pakowarka typu traysealer,
- funkcje: zgrzewanie, próżnia + gaz,
- zintegrowany obrotowy stół roboczy - podwójna komora na stole obrotowym zmniejszająca czas cyklu oraz maksymalizująca wydajność urządzenia,
- urządzenie wyposażone w stół obrotowy zwiększający wydajność pracy urządzenia,
- wydajność minimalna: może pakować do 28 tacek/min w samym systemie zgrzewania, 16 tacek/min w M.A.P., oraz 12 tacek/min w technologii SKIN,
- matryca z miejscem na 2 standardowe tacki o wymiarach 227x178,
- matryca z wypukłą płytą zgrzewającą po obrysie tacki, zapewniająca bezproblemowy zgrzew przy zabrudzonych krawędziach,

- matryca wyposażona w system Easy peel, tworzy dodatkowy fragment folii poza obrys tacki umożliwiający łatwe oddzielenie folii od tacki,
- pompa próżniowa o wydajności min. 63m³/h,
- maksymalna szerokość 1100mm,
- urządzenie wyposażone w filtr do pakowania produktów płynnych,
- na wyposażeniu moduł internetowy umożliwiający zdalną weryfikację awarii
- maks. rozmiar tacek: 400 x 310 mm,
- maks. głębokość/ wysokość tacki: 140 mm,
- maksymalna szerokość rolki folii: 370 mm,
- maksymalna średnica rolki folii: 250 mm,
- rodzaj sterowania: cyfrowe, panel dotykowy z możliwością programowania różnych programów pakowania
- zasilanie elektryczne 400V
- wymagane przyłącze sprężonego powietrza: 6-8 bar,
- termin realizacji zamówienia do 12 tygodni od podpisania umowy.

2. Grill lawowy

- na wyposażeniu dwa ruszta żeliwne do grillowania, wyjmowane bez użycia narzędzi,
- na wyposażeniu taca na wodę umożliwiającą osiągnięcie prawidłowej wilgotności potrawy,
- grill gazowy z kamieniami ceramicznymi wolnostojący na podstawie z szafką,
- grill wyposażony w zawór gazowy z termostatem,
- palniki włączane za pomocą elektrycznego zapłonu wieloiskrowego z rurką dostępową do ręcznego zapłonu
- moc gazowa: 8-9kW,
- obudowa wolnostojąca na podstawie otwarta z szafką,
- górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości min. 1.5mm
- całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304,
- laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane, niewidoczne śruby łączące,
- temperatura osiągana przez grill min. 400°C,
- grill wyposażony w otwór do zbierania tłuszczu i tacę do przechowywania,
- grill wyposażony w demontowalną osłonę przeciwozbryzgową,
- grill z kamieniami ceramicznymi,
- rodzaj gazu: LPG/NG,
- Termin realizacji zamówienia - do 12 tygodni od podpisania umowy.

3. Zamrażarka skrzyniowa

- zamrażarka skrzyniowa o pojemności min. 540L,
- pokrywa górna wykonana ze stali szlachetnej,
- dolna obudowa wykonana ze stali lakierowanej na biało,
- rozmrażanie: ręczne,
- czynnik chłodniczy: R600a,
- sterowanie mechaniczne ze wskaźnikiem temperatury
- czas przechowywania w przypadku awarii: min. 48h,
- napięcie zasilające: 230V,
- temperatura minimalna: -24°C, temperatura maksymalna: -14 °C,
- ilość koszy na wyposażeniu: min. 3 szt.,
- termin realizacji zamówienia - do 12 tygodni od podpisania umowy,

Przedmiot zamówienia musi spełniać wszelkie obowiązujące na dzień składania ofert normy bezpieczeństwa przewidziane dla tego typu urządzeń, wymagane atesty i certyfikaty. Wykonawca zamówienia, zobowiązany jest dostarczyć wszelkie niezbędne dokumenty, w tym dokumentację techniczną dopuszczającą urządzenie (wymienione w opisie przedmiotu zamówienia) do stosowania na terenie Polski z aktualnym stanem prawnym w tym deklarację CE.

W przypadku zastosowania rozwiązań równoważnych Wykonawcy muszą udowodnić w składanej ofercie, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w zapytaniu ofertowym.

W toku badania ofert Zamawiający może żądać specyfikacji oferowanych urządzeń w terminie 3 dni roboczych.

Kod CPV:

- 39711300-2 Urządzenia elektrotermiczne
- 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny
- 39711120-6 Zamrażarki

DODATKOWE WYMAGANIA:

Dostawca jest zobowiązany do wykonania niezbędnych czynności w celu prawidłowego działania urządzenia, tj.: dostawa, instalacja, pierwsze uruchomienie.

4. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Martyna Sekler-Sokołowska
Firma Handlowo-Usługowa
ul. Harcerska 85
47-214 Komorno

5. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

- 1) Oferty należy składać w terminie do dnia **20.03.2025 r.**
- 2) Składanie ofert odbywa się poprzez stronę BK2021 (Baza Konkurencyjności) pod adresem: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
- 3) Za termin złożenia oferty uznaje się termin złożenia oferty na portalu Baza Konkurencyjności. Oferty złożone, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.
- 4) W przypadku złożenia oferty wraz z załącznikami w języku obcym, tj. innym niż język polski konieczne jest jej złożenie wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Oferenta. Dokumentacja przetłumaczona na język polski jest wersją wiążącą i będzie podlegać ocenie.
- 5) Oferta oraz załączniki muszą być podpisane przez Wykonawcę. Oferta musi być podpisana i zeskanowana z podpisem osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy bądź podpisana elektronicznie przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
- 6) Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić, wycofać lub uzupełnić ofertę. Zmiany, uzupełnienie lub wnioski o wycofanie oferty muszą być doręczone **w sposób przewidziany dla składania ofert**.

- 7) W toku badania i oceny Ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących dokumentów złożonych przez wykonawców oraz dokumentów, w tym specyfikacji.

6. OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTU Z OFERENTAMI:

Komunikacja w sprawie postępowania o udzielenie zamówienia, składanie ofert, wymiana informacji między zamawiającym a wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą Bazy Konkurencyjności BK2021, zgodnie z aktualną funkcjonalnością BK2021. Osobą uprawnioną do kontaktu jest: **Martyna Sekler-Sokołowska**. W przypadku zawieszenia działalności Bazy Konkurencyjności potwierdzonej komunikatem, istnieje możliwość kontaktu, e-mail: martyna.sekler@op.pl

7. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT:

- 1) Ofertę należy sporządzić na załączonym formularzu oferty stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
- 2) Należy również dostarczyć załącznik nr 2 stanowiący oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych.
- 3) Oferta oraz załączniki muszą być podpisane przez Dostawcę bądź osobę upoważnioną do reprezentowania Dostawcy bądź podpisane elektronicznie przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Dostawcy.

Dostawca zobowiązany jest do uwzględnienia wytycznych Zamawiającego oraz wszystkich dodatkowych wymagań potrzebnych do zrealizowania kompletnego, bezpiecznego, niezawodnego, zgodnego z warunkami gwarancji oraz obowiązującymi przepisami i normami przedmiotu zakupu.

8. MAKSYMALNE TERMINY REALIZACJI:

- Termin zakończenia realizacji zamówienia - I części zamówienia - do 3 tygodni od podpisania umowy
- Termin zakończenia realizacji zamówienia II części zamówienia – do 12 tygodni od podpisania umowy.

9. NADZÓR NAD URUCHOMIENIEM, SERWIS I GWARANCJA:

- 1) Dostawca jest zobowiązany do udzielenia **min. 24 miesięcznej gwarancji**.
- 2) Dostawca jest zobowiązany do instalacji urządzenia oraz jego uruchomienia.
- 3) Naprawa urządzeń będzie się odbywała w miejscu jego użytkowania, w siedzibie Zamawiającego, chyba, że usunięcie wad w ten sposób nie będzie możliwe. W okresie gwarancji koszty naprawy ponosi Dostawca.
- 4) W ramach wsparcia Dostawca będzie realizował konsultacje techniczne w siedzibie Zamawiającego lub online.
- 5) Konsultacje będą obejmować: udzielanie wyjaśnień, prace instalacyjne, instruktaż związany z przedmiotem zapytania.
- 6) Konsultacje techniczne będą realizowane drogą telefoniczną i elektroniczną. Na życzenie Zamawiającego Dostawca zobowiązuje się do realizowania konsultacji technicznych w siedzibie Zamawiającego.

11. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU: NIE DOTYCZY

12. KRYTERIA OCENY OFERT

Przy wyborze Oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami określonymi według wagi punktowej dla zamówienia:

1. **Cena netto za realizację zamówienia – 70 pkt**
(W przypadku podania ceny netto w innej walucie niż PLN wartość do PLN będzie przeliczana wg średniego kursu NBP podanego na dzień oceny ofert).
2. **Okres gwarancji - 20 pkt**
3. **Czas reakcji na zgłoszenie o awarii (w okresie gwarancji) - 10 pkt**

Oceniane w sposób następujący:

Kryterium nr 1:

Cena netto za realizację zamówienia – 70 pkt

Liczba punktów w kryterium cena przyznawana będzie wg poniższego wzoru:

$Pa = C_{min} / Ca \times 70 \text{ pkt}$, gdzie:

Pa- liczba punktów dla Oferty nr „a” w kryterium „cena netto”,

C_{min}- najmniejsza cena całkowita ze wszystkich cen zaproponowanych przez wszystkich oferentów,

Ca- cena całkowita Oferty „a”.

Kryterium nr 2

Liczba punktów w kryterium okres gwarancji będzie przyznawana (liczona od dnia podpisania protokołu odbioru) **wg poniższego wzoru:**

$Pa = Ga / G_{max} \times 20 \text{ pkt}$, gdzie:

Pa- liczba punktów dla Oferty „a” w kryterium „Gwarancja”,

Ga- okres gwarancji wskazany w Ofercie „a”

G_{max}- najdłuższy okres gwarancji wśród wszystkich ważnych Ofert będących przedmiotem oceny.

Minimalny oczekiwany okres gwarancji to 24 miesiące, natomiast Zamawiający będzie oceniał termin gwarancji do 60 miesięcy. Jeżeli Wykonawca wskaże termin gwarancji powyżej 60 miesięcy, Zamawiający do oceny przyjmie 60 miesięcy.

Kryterium nr 3:

Czas reakcji na zgłoszenie o awarii w okresie gwarancji – 10 pkt

Czas reakcji na zgłoszenie o awarii (w okresie gwarancji) - Zamawiający wymaga podania przez Wykonawcę czasu, w którym od momentu powiadomienia Wykonawcy przez Zamawiającego o awarii - Wykonawca przystąpi do naprawy asortymentu w każdym dniu kalendarzowym.

Czas reakcji należy podać w pełnych godzinach.

Ocena punktowa w kryterium „ czas reakcji na zgłoszenie o awarii (w okresie gwarancji)”:

$P_a = T_{min} / T_a \times 10$ pkt, gdzie:

P_a - liczba punktów dla Oferty „a” w kryterium „czas reakcji serwisowej”,

T_a - czas reakcji serwisowej wskazany w Ofercie „a”

T_{min} - najkrótszy czas reakcji serwisowej wśród wszystkich ważnych Ofert będących przedmiotem oceny.

Maksymalny czas reakcji na zgłoszenie awarii (w okresie gwarancji) jaką zamawiający dopuszcza to 48h. Podanie czasu reakcji powyżej 48 h będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

Podsumowanie Oferty nastąpi poprzez dodanie punktacji uzyskanej z każdego z kryterium (cena + gwarancja+ czas reakcji). Maksymalna ilość punktów do zdobycia wynosi 100.

13. OKREŚLENIE ISTOTNYCH WARUNKÓW ZMIAN UMOWY Z DOSTAWCĄ ZAWARTEJ W WYNIKU PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA OFERTOWEGO:

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty (w części dotyczącej przedmiotu umowy, terminów, danych teleadresowych, zmiany przepisów prawa, wynagrodzenia i terminu płatności), na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy.

- 1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w umowie zawartej z Wykonawcą, który zostanie wybrany w wyniku przeprowadzonego postępowania.
- 2) Ewentualne zmiany zapisów umowy będą zawierane w formie pisemnego aneksu, a ponadto będą one mogły być wprowadzone w szczególności w następujących przypadkach i zakresie:
 1. zmiany istotnych regulacji prawnych,
 2. utraty przez Zamawiającego źródła finansowania inwestycji w całości lub w części,
 3. gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach pomiędzy Zamawiającym a inną niż Wykonawca stroną, w szczególności Instytucją Zarządzającą lub Pośredniczącą, a także innymi instytucjami, które na podstawie przepisów prawa mogą wpływać na realizację zamówienia;
 4. wystąpienia okoliczności będących wynikiem działania siły wyższej (za działania siły wyższej uznaje się np. epidemie, pandemie, stany wyjątkowe, klęski żywiołowe, zdarzenia losowe, katastrofy, strajki generalne lub lokalne, i inne, mające bezpośredni wpływ na wykonanie przedmiotu umowy).
5. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminu realizacji umowy, :
 - jeżeli zmiana jest konieczna z powodu przedłużającej się procedury wyboru najkorzystniejszej oferty,

- z przyczyn niezależnych od Wykonawcy w przypadku wystąpienia opóźnień wynikających z przedłużających się procedur uzyskania uzgodnień, opinii lub decyzji administracyjnych,
 - jeżeli zmiany będą następstwem okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności: konieczność wprowadzenia zmian w dokumentacji, w przygotowaniu zaplecza do dostawy,
 - jeżeli zmiany będą następstwem działań organów sądowych lub administracyjnych, w szczególności dotyczących:
 - przekroczenie określonych przez prawo terminów wydawania przez organy administracji decyzji, zezwoleń itp.,
 - odmowy wydania przez organy administracji wymaganych decyzji, zezwoleń, uzgodnień na skutek błędów w dokumentacji projektowej,
 - konieczności uzyskania wyroku sądowego lub innego orzeczenia sądu lub organu administracyjnego, którego konieczności nie przewidziano przy zawieraniu umowy,
 - wystąpienia okoliczności będących wynikiem działania siły wyższej (za działania siły wyższej uznaje się np. epidemie, pandemie, stany wyjątkowe, klęski żywiołowe, zdarzenia losowe, katastrofy, strajki generalne lub lokalne, i inne, mające bezpośredni wpływ na terminowość wykonania przedmiotu umowy).
 - Zmiana terminu skutkuje przedłużeniem o czas odpowiadający okresowi ich występowania.
6. wystąpienia uzasadnionych zmian w zakresie i sposobie wykonania przedmiotu zamówienia;
7. wystąpienie obiektywnych opóźnień w dostawie materiałów bądź surowców niezbędnych do wykonania i dostarczenia przedmiotu zamówienia.
8. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany sposobu wykonania umowy:
- Zmiany technologiczne wywołane w szczególności:
 - Niedostępnością na rynku materiałów wskazanych w ofercie, dokumentacji przetargowej lub technicznej spowodowaną zaprzestaniem produkcji lub wycofaniem z rynku tych materiałów,
 - Pojawieniem się na rynku nowych materiałów nowszej generacji pozwalających na zaoszczędzenie kosztów realizacji przedmiotu umowy lub kosztów eksploatacji wykonanego przedmiotu umowy,
 - Koniecznością zrealizowania przedmiotu umowy przy zastosowaniu innych rozwiązań technicznych/technologicznych niż wskazane w ofercie, dokumentacji przetargowej lub technicznej w sytuacji gdyby zastosowanie przewidzianych rozwiązań groziło niewykonaniem lub wadliwym wykonaniem przedmiotu umowy,
 - Koniecznością zrealizowania przedmiotu umowy przy zastosowaniu innych rozwiązań technicznych lub materiałowych ze względu na zmiany obowiązującego prawa,
 - Konieczność zmian technologicznych prowadzących do obniżenia kosztów eksploatacji urządzeń.
9. W przypadku zmian formalno-organizacyjnych.

10. Zamawiający dopuszcza zmiany terminów płatności, wysokości zaliczek/płatności częściowych.
- 3) Zamawiający dopuszcza dokonanie zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, jeżeli zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
- konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć;
 - wartość zmiany nie przekracza 50 % wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie;
- 4) Nie stanowi zmiany umowy zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną Umowy, zmiany danych teleadresowych, zmiany osób wskazanych do kontaktów między Stronami.
- Zawarcie aneksu do Umowy z dostawcą z jakichkolwiek przyczyn wymaga ich bezwzględnej akceptacji przez obie strony umowy.

14. DODATKOWE INFORMACJE:

- 1) Z postępowania wykluczeni zostaną Wykonawcy powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.

W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia podpisanego oświadczenia o braku powiązań stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

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 przeprowadzaniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
- 2) Przedmiot zamówienia stanowi dla zamawiającego jedną całość i nie dopuszcza się składania ofert obejmujących część zakresu zamówienia.
- 3) Zamawiający może przerwać procedurę wyboru Oferenta bez podania przyczyny.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania i wprowadzania zmian w postępowaniu.
- 5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w przypadku niezachowania przez Dostawcę ostatecznego terminu realizacji zamówienia. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia w Umowie Zamówienia finansowych kar umownych za każdy dzień opóźnienia w realizacji zamówienia w stosunku do terminu określonego przez wybranego Oferenta w ofercie.

6) Termin związania ofertą: 30 dni od OSTATECZNEGO TERMINU SKŁADANIA OFERT.

- 7) Oferent może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego oraz załączników do zapytania. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień bez zbędnej zwłoki, jednak nie później niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego, wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zamówienia ofertowego (także załączników) wpłynął po upływie terminu wskazanego powyżej lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku.
- 8) Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z wykonawcą i może odrzucić tę ofertę w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.
- 9) **W przypadku wskazania w opisie przedmiotu zamówienia znaków towarowych lub pochodzenia Zamawiający informuje, że dopuszcza możliwość zastosowania równoważnych rozwiązań, tzn. takich, których parametry techniczne są równoważne- co najmniej takie same (nie gorsze) od tych podanych w przedmiocie zamówienia.**
- 10) Oferent ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający nie odpowiada za koszty poniesione przez Oferenta w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 11) Oferent zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy informacji udostępnionych lub uzyskanych w związku z wykonaniem zlecenia. Dotyczy to wszelkich nieujawnionych do publicznej wiadomości informacji technicznych, technologicznych, handlowych oraz organizacyjnych Zamawiającego.
- 12) Oferta zostanie odrzucona, jeśli:
- jej treść nie odpowiada treści niniejszego zapytania ofertowego,
 - nie złożono wszystkich wymaganych załączników,
 - zostanie złożona przez Wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu
 - jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - została złożona przez Wykonawcę, który złożył dwie lub więcej konkurencyjnych ofert w niniejszym postępowaniu,
 - jeżeli oferta zawiera rażąco niską cenę, a Wykonawca nie przedstawił wystarczających dowodów wyceny elementów oferty mającej wpływ na wysokość ceny,
 - jest niezgodna z obowiązującymi przepisami prawa,
 - w przypadku niezłożenia przez Wykonawcę wymaganych dokumentów albo wyjaśnień dotyczących złożonych dokumentów - w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.

Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.

- 13) Zamawiający dopuszcza płatności częściowe za wykonanie zamówienia, zaliczkę.

15. 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 **Martyna Sekler-Sokołowska FIRMA HANDLOWO_USŁUGOWA, ul. Harcerska 85, 47-214 Reńska Wieś**.
 - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia oraz zawarcia umowy, a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień wynikający z Zasady konkurencyjności w ramach inwestycji A 2.1.1.
 - dane osobowe będą przetwarzane przez okres prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz po jego zakończeniu zgodnie z przepisami dotyczącymi archiwizacji oraz trwałości projektu (jeżeli dotyczy);
 - przetwarzane dane osobowe mogą być pozyskiwane od wykonawców, których dane dotyczą lub innych podmiotów na których zasoby powołują się wykonawcy;
 - Przetwarzane dane osobowe obejmują w szczególności imię i nazwisko, adres, NIP, REGON, numer CEIDG, numer KRS oraz inne dane osobowe podane przez osobę składającą ofertę i inną korespondencję wpływającą do Zamawiającego w celu udziału w postępowaniu o udzielenie przedmiotowego zamówienia;
 - Dane osobowe mogą być przekazywane do organów publicznych i urzędów państwowych lub innych podmiotów upoważnionych na podstawie przepisów prawa lub wykonujących zadania realizowane w interesie publicznym lub w ramach sprawowania władzy publicznej, w szczególności do podmiotów prowadzących działalność kontrolną wobec Zamawiającego.
 - Dane osobowe są przekazywane do podmiotów przetwarzających dane w imieniu administratora danych osobowych; przysługuje Pani/Panu prawo do żądania od administratora danych osobowych:
 - dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania,
 - ograniczenia ich przetwarzania,
 - przeniesienia danych do innego administratora danych osobowych,
 - wniesienia sprzeciwu.
 - Przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
 - Pani/Pana dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

2. Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążyącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.