

ZAPYTANIE OFERTOWE

w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności

Inwestycja A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje
pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności

Przedsięwzięcie MŚP nr KPOD.01.03-IW.01-1225/24

Postępowanie ofertowe prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną
w “Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” oraz zasadach
określonych w art. 6c ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości

I. NAZWA, ADRES, NIP ZAMAWIAJĄCEGO

Hejho Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

Ul. Mińska 38
54-611 Wrocław
NIP 8943063917

Postępowanie prowadzi:

Osoba do kontaktu: Jolanta Marczak
E-mail: biuro.restauracje@gmail.com
Tel: 792560188

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie ofertowe prowadzone jest w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (planu rozwojowego), Inwestycja A1.2.1

Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności.

2. Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz zasadach określonych w art. 6c ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
3. Do niniejszego zapytania ofertowego nie mają zastosowania przepisy Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz.U. z 2022 r., poz. 1710).

III. SPOSÓB UPUBLICZNIENIA ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Niniejsze zapytanie zostało upublicznione w bazie konkurencyjności:
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

IV. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Zamawiający z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia oraz względy ekonomiczne, organizacyjne i celowościowe nie udziela zamówienia w częściach.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, przed upływem terminu składania ofert, zmiany treści zapytania ofertowego.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość do unieważnienia postępowania gdy wystąpi choć jedna z poniższych przesłanek:
 - a) w ramach postępowania nie wpłynęła żadna oferta,
 - b) w ramach postępowania nie wpłynęła żadna ważna oferta,
 - c) w ramach postępowania wpłynęła tylko jedna oferta złożona przez Wykonawcę wykluczonego z postępowania,
 - d) gdy cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - e) gdy w ramach postępowania wpłynęły oferty z rażąco niską ceną w rozumieniu niniejszego postępowania,
 - f) gdy postępowanie będzie obarczone wadą, która jest niemożliwa do usunięcia i uniemożliwia zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia,
 - g) gdy Zamawiający zrezygnuje z udzielenia zamówienia lub zamierza wprowadzić istotne zmiany warunków zapytania ofertowego.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość płatności częściowych.

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

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa wyposażenia kuchni cateringowej.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	
Przedmiot zamówienia (nazwa kategorii wydatku)	Wymagane minimalne parametry techniczne:
Podgrzewacz typu "Gorąca Lodówka" – 1 szt. Kody CPV: 42214000-9 Piecze kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania	• Panel sterowania touch z min. 7 calowym ekranem • Wymiary min.: szer. 750mm, głębokość min. 600, wys. min 900 mm; • Napięcie 220-240V 1~; • Moc elektryczna: 2,9 kW; • Liczba blach: 10 x GN 1/1; • Rozstaw blach: 67 mm; • Możliwość ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza; • Zakres temperatur: min. 58 °C – 75 °C możliwością ustawiania z dokładnością do 0,5 °C; • Komora gotowania ze stali nierdzewnej; • Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi; • Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi.
Frytownica dwukoszowa z podstawą i pojemnikiem na zużyty olej – 1 szt. Kod CPV: 39314000-6 - Przemysłowy sprzęt kuchenny	• Wymiary min.: 800 x 730 x 900 mm; • Moc elektryczna: 24 kW; • Napięcie max.: 400 V; • Podstawa i pojemnik na zużyty olej; • Moduł dwukoszowy, 2 x 15 l; • Regulowane nogi ze stali nierdzewnej;

Płyta grillowa elektryczna, ryflowana – 1 szt. Kod CPV: 39314000-6 - Przemysłowy sprzęt kuchenny	• Zasilanie: 400 v; • Moc elektryczna: 5kW; • Wymiary min: 400 x 730 x 290 mm; • Powierzchnia do smażenia o grubości min.12 mm; • Chromowana płyta grzewcza; • Termostatyczna kontrola temperatury – zakres min.: 100- 300 °C; • Termostat bezpieczeństwa; • Głęboko tłoczone blaty wykonane ze stali nierdzewnej, min. AISI-304 o grubości 1,5 mm
Płyta grillowa gładka, gazowa – 1 szt. Kod CPV: 39314000-6 - Przemysłowy sprzęt kuchenny	• Moc gazowa: 7,50 kW; • Wymiary min.: 400 x 730 x 290 mm; • Powierzchnia do smażenia o grubości min.12 mm; • Płyta gładka o wymiarach ok. 328 x 468 mm.; • Wysokotemperaturowy emaliowany żeliwny protektor spalin; • Termostatyczna kontrola temperatury (od min. 100 do max. 300 ° C) lub praca za pomocą termostatu bezpieczeństwa z termoparą;
Kuchnia 6 palnikowa Gazowa na podstawie otwartej- 1 szt. Kod CPV: 39314000-6 - Przemysłowy sprzęt kuchenny	• Wymiary min.: 1200 x 730 x 290 mm; • Moc gazowa: 37,00 kW; • Głęboko tłoczone blaty wykonane ze stali nierdzewnej min. AISI-304 o grubości ok. 1,5 mm; • Podwójne ruszty o wymiarach ok. 397 x 290 mm na każdy palnik, umożliwiające stosowanie dużych garnków i patelni. Odległość max. 75 mm między środkowymi prętami; • Palniki wykonane są z żeliwa emaliowanego, odporne na produkty alkaliczne i kwasowe, ogień i wysokie temperatury; • Lampka kontrolna o niskim zużyciu energii i termopara umieszczone w korpusie palnika; • Wysokotemperaturowa emaliowana osłona kominowa z żeliwa; • Dostęp do komponentów serwisowych od przodu; • Sześć palników na blacie o różnych mocach, 4 x min. 5,25 kW (Ø 100 mm) + 2 x min. 8,0 kW (Ø 120 mm).

Szafa mroźnicza – 1 szt. Kod CPV: 39711100-0 - Chłodziarki i zamrażarki	• Pojemność min. 610 l; • Tłoczone ścianki komory; • Wnętrze z austenitycznej stali nierdzewnej; • Izolacja min. 80 mm wtryskiwanego poliuretanu o gęstości min. 40 kg/m³; • 3 czujniki pracy agregatu; • Drzwi z automatycznym zamknięciem i blokadą otwarcia (max 90 °); • Zamek w drzwiach; • Oświetlenie LED; • Regulowane nogi ze stali nierdzewnej; • Wymiary min.: 670 x 850 x 2000 mm; • Temperatura robocza: min. Od -18°C do -22°C; • Moc elektryczna jednostkowa: do 0,47 kW; • Napięcie max.: 230 V.
Szafa chłodnicza – 2 szt. Kod CPV: 39711100-0 - Chłodziarki i zamrażarki	• Pojemność min. 610 l; • Tłoczone ścianki komory; • Wnętrze z austenitycznej stali nierdzewnej; • Izolacja min. 80 mm wtryskiwanego poliuretanu o gęstości min. 40 kg/m³; • 3 czujniki pracy agregatu; • Alarm ostrzegający przed wydłużonym otwarciem drzwi; • Wymiary min. 670 x 850 x 2000 mm; • Moc elektryczna jednostkowa: do 0,16 kW; • Napięcie max: 230 V; • Oświetlenie LED; • Temperatura robocza: min. 0°C - +8°C; • Klasa energetyczna: A
Stół chłodniczy dwumodułowy (1 x drzwi i 2 x szuflada) – 2 szt. Kod CPV:	• Zasilanie: max. 230 V; • Ilość drzwi: 1 • Ilość szuflad: 2; • Zakres temperatur: min. 0°C - +8°C; • Wymiary: max 1350 x 700 x 850 mm; • Pojemność: min. 274 l; • Moc: 203 W; • Rodzaj drzwi: pełne; • Wykonane ze stali nierdzewnej min. AISI-304; • Poliuretanowa natryskowa izolacja o grubości min. 50 mm i gęstości min. 40 kg/m³; • Wymuszony obieg systemu chłodzenia wewnątrz;

39711100-0 - Chłodziarki i zamrażarki	• Sterowanie zintegrowane z panelem frontowym; • Alarm długiego otwarcia drzwi; • Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki; • Wyposażenie drzwi: półka 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic; • Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją;
Stół chłodniczy dwumodułowy (4 x szuflada) - 2 szt. Kod CPV: 39711100-0 - Chłodziarki i zamrażarki	• Wymiary min. 1340 x 680 x 850 mm; • Wymuszony obieg systemu chłodzenia wewnątrz; • Alarm długiego otwarcia drzwi; • System samozamykający; • Półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości; • Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki; • Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości; • Pojemność, min. 274 l; • Liczba szuflad: 4; • Zakres temperatur: 0°C - +8°C; • Roczne zużycie energii: 752 KW-H; • Moc: 0,203 kW.
Szafa do garowania (komora wzrostu) - 1 szt. Kod CPV: 42214000-9 Piece kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania	• L. blach: 8 szt. o wym min. 60 x 40 cm; • Moc elektryczna: 2 kW; • Zasilanie: 230 V; • Temperatura max.: 50 °C; • Rozstaw blach min.: 7,5 cm; • Wymiary min. Komory wzrostu: 86 x 97,8 x 65,8 cm;
Linia do pakowania i zgrzewania dań gotowych (Pakowaczka próżniowa, zgrzewarka półautomatyczna, przystawki, stanowisko nierdzewne)	• Pakowaczka próżniowa: - Konstrukcja AISI 304 - -Pompa Busch -wydajność min. 20l z możliwością czasowego podniesienia do 25L -Ochrona przed wodą - Bezkałbowe listwy zgrzewające z tłokami pneumatycznymi - Sterowanie:

- 1 szt /komplet	- Precyzyjny mikroprocesor kontrolujący procentową wartość próżni w komorze - W zestawie cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem - Alarmy dla ustawionego poziomu podciśnienia i konieczności wymiany oleju - Wizualizacja kompletnych cykli maszyny - Wskaźnik poziomu oleju Funkcje i programy: - Automatyczny start cyklu próżniowego - Tłok z podwójnym położeniem (praca i tryb oczekiwania) - Łatwo programowalna pamięć zawierająca min 10 programów - Możliwość wygenerowania dodatkowego 60-sekundowego podciśnienia - Możliwość pakowania płynów - Program do pakowania zewnętrznego zarówno worków, jak i pojemników - program umożliwiając pakowanie delikatnych lub miękkich produktów -mozliwosc zgrzewania Pojemnikow GN
Kod CPV:	
39314000-6	
Przemysłowy sprzęt kuchenny	
39141000-2	
Meble i wyposażenie kuchni	
39221000-7	
Sprzęt kuchenny	● Zgrzewarka półautomatyczna: -Automatyczna zgrzewarka mm. 150 - stal nierdzewna - Zgrzewarki termiczne to profesjonalne narzędzia, które pozwalają w higieniczny i nienaganny sposób zapieczętować produkty na tackach w celu poprawy ich konserwacji. Dzięki tego typu opakowaniom uzyskuje się produkt ze sztywną i doskonale szczelną osłonką. Główne cechy Konstrukcja ze stali nierdzewnej Cyfrowy panel sterowania Standardowa forma wieloformatowa do modeli MM1/150/ MM2/220/ MA1/150/MA2/220 MA: praca automatyczna, 6/8 cykli na minutę i 9 konfigurowalnych programów spawania Właściwości techniczne

	Zasilanie: 230V/50Hz Moc: 0,55kW Maksymalne wymiary szpuli: L 150 mm - ø 160 mm Maksymalny rozmiar pojemnika: 205 x 150 x 100 h mm Spawanie: automatyczne Waga: 20kg Rozmiar opakowania ok.: 240 x 390 x 500 mm ● Przystawki: - min 4 rodzaje tacek do zgrzewów 1-2,3 komorowych ● Stanowisko nierdzewne: - Kompletnie stanowisko pakowania i zgrzewania wyposażone w meble ze stali nierdzewnej - ergonomiczne stanowisko pracy wyposażone w zasobnik opakowań, szafki z polkami otwartymi, min 3 - szuflady, zlew porządkowy z koszem uchylnym. ergonomiczne krzesło z funkcją regulacji wysokości w min 3 pozycjach. stanowisko wyposażone w gniazda 230W w standardzie IP67
Zabudowa nierdzewna – sekcje neutralne, sekcja zamknięta z drzwiami przesuwными, 2 x moduł. Szufladowy -1 szt / komplet Kod CPV: 39141000-2 Meble i wyposażenie kuchni	● Zabudowa o wymiarach min.: 8000x700x850 mm ● Sekcja neutralna ze stali nierdzewnej; ● Sekcja zamknięta z drzwiami przesuwными; ● Moduł ze stali nierdzewnej, zamknięty - l. szuflad: 2; ● Wspólny blat łączony na włos;
Regały gastronomiczne -1 komplet Kod CPV: 39141000-2	● Wymiary ok.: 600 x 530 x 2000 mm; ● System Metro +; ● Komplet półek, l. szt.: 4 i 5; ● Wykonane ze stali nierdzewnej, min. AISI 430; ● Stabilna konstrukcja spawana; ● Nogi regałów wykonane z profilu min. 30 x 30 mm; ● Obciążenie na półkę min. 70 kg/m2; ● Półki perforowane;

Meble i wyposażenie kuchni	
Komplet urządzeń do obróbki surowca -1 komplet Kod CPV: 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny	● Szatkwonica: - wydajność urządzenia min. 150 kg/h; - zestaw tarcz; - obudowa aluminiowa; - Napięcie max: 230 V; - Średnica otworu wsadowego, min. 45 mm ● Krajalnica: - tarcza o średnicy min. 300 mm; - wym. Min.: 45 x 65 x 50 cm - Napięcie: 230 V; - Rozstaw nóżek min.: 300 x 500 mm; - Regulacja krojenia min: 0 – 24 mm (regulacja płynna). ● Kotleciarka: Prasa do mięsa to urządzenie służące do rozgniatacia kawałków mięsa na plastry o jednakowej grubości w zależności od zapotrzebowania. W doskonały sposób sprawdza się podczas przygotowania mięs do sprzedaży w marketach i dużych stoiskach mięsnych, pozwalając na wzbogacenie asortymentu oferowanych wyrobów mięsnych w postaci: - mięsa wołowego rozbitego na zrazy zawijane, bitki wołowe, befsztyk, - mięsa wieprzowego rozbitego na kotlety schabowe, zawijańce, zrazy wieprzowe zawijane, steki, sznycle, - mięsa drobiowego rozbitego na Kotlet de Volaille i inne - przyprawionych porcji grillowych sporządzonych z różnych mięs rozduszonych na optymalne grubości. Wszystkie te wyroby można pakować na tackach foliowanych w zestawach rodzinnych po 3,4 i więcej porcji. Wydajność kotleciarki pozwala na przygotowanie dużej ilości porcji ok. 800 kawałków

	mięsa w ciągu godziny. Kotleciarka pozwala na zachowanie wagi i świeżości zgniatanego mięsa. Możliwość płynnej regulacji grubości zgniatanego mięsa w zakresie 0,5 do 30 mm.
Podstawa chłodnicza szufladowa – 1 szt. Kod CPV: 39711100-0 - Chłodziarki i zamrażarki	• Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304. • Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm, wolna od CFC. • Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej. • Intuicyjny panel sterujący z funkcją oszczędzania energii zapewniający • optymalną kontrolę warunków przechowywania. • Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym • Uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia • praktyczne otwieranie i zapobiega gromadzeniu się brudu. • Nogi ze stali nierdzewnej z indywidualną regulacją wysokości (130-200 mm) dla wygody czyszczenia. • Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia • i konserwacji. Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz • jednostki. • Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/3 z regulacją wysokości • o maksymalnym udźwigu 40 kg. • Wyposażone w 1 półkę GN 2/3 na każde krańcowe drzwi oraz 1 półkę • 405x525 w środkowych drzwiach i 2 zestawy prowadnic na każde drzwi. • min 4 szuflady GN 1/1 + 1 drzwi

	wym min 1790x 700x 900
Sprzęt cateringowy drobny - 1 komplet Kod CPV: 39220000-0 Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe 39221100-8 Zastawa kuchenna 39141000-2 Meble i wyposażenie kuchni	- Stoły cateringowe prostokątne, składane. Wymiary min. 182 x 76,5 cm; wykonane z materiału łatwego do utrzymania w czystości; min. 30 szt; Zastawa stołowa obejmująca: - Sztućce przystawkowe, obiadowe oraz deserowe – komplet min. 200 szt. każdego rodzaju: łyżki do zupy, widelce do dań głównych, noże do dań głównych, noże i widelce przystawkowe, łyżeczki, widelczyki deserowe. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. - Talerze min. 200 szt każdego rodzaju, utrzymane w tej samej kolorystyce: talerz przystawkowy o śr.: 16 cm- 18 cm, płaski. Talerz płytki obiadowy o śr. min.: 28 cm, płaski. Talerz głęboki o śr. min. 28 cm. - Podgrzewacz Roll- Top prostokątny x 6 szt. – wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej min. 18/8, wymiary min. 66 x 48 x 33 cm, pojemność min. 9l., wyposażone w system kondensacji pary, zbiornik typu „sandwich”, zdejmowana pokrywa na zawiasie hydraulicznym, nóżki z zabezpieczeniem antypoślizgowym, w komplecie płyta grzewcza indukcyjna , możliwość sztaplowania, pojemnik na potrawy GN 1/1. - Podgrzewacz roll- top na zupę z pokrywą x 6 szt., wysokość min. 450 mm, średnica min. 480 mm, pojemność min. 10 l. Wykonany ze stali nierdzewnej, pojemnik w komplecie, zasilanie: Indukcyjna płyta grzewcza. Możliwość mycia w zmywarkach, możliwość sztaplowania, wyposażone w system kondensacji pary.
System uzdatniania wody dla urządzeń technologicznych - 1 szt. Kod CPV:	- Min. 6dH dla wody uzdatnionej; Urządzenie bezobsługowe, zapewniające uzdatnioną wodę wysokiej jakości; Urządzenie z min. Jedną kolumną zmiękczącą i zbiornikiem na środek regenerujący; Średnica zbiornika, min.: 300 mm Wysokość całkowita min. 1600 mm

42912300-5 – Maszyny i aparatura do filtrowania lub oczyszczania wody.	• Szerokość min. 750 mm; • Średnica przyłącza min.3/4" • Elektroniczna głowica sterująca
---	--

VI. KOD I NAZWA CPV

39141000-2 Meble i wyposażenie kuchni
39220000-0 Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe
39221000-7 Sprzęt kuchenny
39221100-8 Zastawa kuchenna
39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny
42214000-9 Piece kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania
39711100-0 - Chłodziarki i zamrażarki
42912300-5 – Maszyny i aparatura do filtrowania lub oczyszczania wody.

VII. VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin rozpoczęcia wykonania przedmiotu zamówienia: niezwłocznie po podpisaniu umowy.
2. Maksymalny termin wykonania przedmiotu zamówienia: nie później niż do **31.03.2025 r.**
3. Przez datę wykonania przedmiotu zamówienia Zamawiający rozumie datę zakończenia dostawy potwierdzoną podpisanym przez obie Strony końcowym protokołem zdawczo – odbiorczym.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Zamawiający nie precyzuje szczególnych wymagań w tym zakresie.

IX. WYKLUCZENIA

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia obowiązuje zakaz konfliktu interesów. Konflikt interesów oznacza każdą sytuację, w której osoby biorące udział w przygotowaniu lub prowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia lub mogące wpłynąć na wynik tego postępowania mają, bezpośrednio lub pośrednio, interes finansowy, ekonomiczny lub inny interes osobisty, który postrzegać można jako zagrażający ich bezstronności i niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
2. W celu usunięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo i kapitałowo. Zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną w "Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027" (Warszawa, 18 listopada 2022 r.) przez powiązania kapitałowe i osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Wykonawcą a Zamawiającym polegające na:
 - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych;
 - pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Zgodnie z Ustawą o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości z dnia 09.11.2000 r. przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się powiązania między Zamawiającym lub członkami organów tego podmiotu, a wykonawcą lub członkami organów wykonawcy, polegające na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej,

pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

3. Potwierdzeniem spełnienia warunku jest podpis Wykonawcy pod oświadczeniem stanowiącym **załącznik nr 2** (weryfikacja na zasadzie spełnia/nie spełnia). W przypadku złożenia oferty przez Wykonawcę powiązanego kapitałowo i osobowo z Zamawiającym, zostanie on wykluczony z udziału w postępowaniu.
4. Na podstawie art. 7 ust. 1 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, dalej „ustawa”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:
 - a) wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
 - b) wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. 2023 poz. 1124) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
 - c) wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.
5. O wykluczeniu z postępowania Zamawiający zawiadomi wykluczonego Wykonawcę.
6. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

X. WYKAZ NIEZBĘDNYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

1. Wypełniony Formularz ofertowy, stanowiący **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego.
2. Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych, stanowiące **załącznik nr 2** do zapytania ofertowego.
3. Oświadczenie dot. spełnienia obowiązku informacyjnego, stanowiące **załącznik nr 3**.
4. Aktualny dokument rejestrowy (o ile nie można go pozyskać z <https://ems.ms.gov.pl/> lub <https://prod.ceidg.gov.pl/>).
5. Jeżeli oferta została podpisana przez inną osobę niż wynika to z dokumentu rejestrowego –dokument upoważniający do składania ofert.

6. Wszystkie wyżej wymienione dokumenty muszą być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentacji oferenta lub inną osobę umocowaną stosownym dokumentem pod rygorem odrzucenia oferty.
7. Zamawiający wezwie Oferenta do wyjaśnień/ uzupełnień jeżeli oferta nie będzie zawierała kompletu wymaganych danych/załączników.
8. Brak Formularza ofertowego wypełnionego zgodnie ze wzorami stanowiącymi załącznik nr 1 lub załączenie w niewłaściwej formie lub niezgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym będzie skutkować odrzuceniem oferty. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie wobec Zamawiającego.
9. 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 wyznaczony terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z Wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.

XI. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między Zamawiającym a Wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się za pomocą bazy konkurencyjności.
2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego zapytania. Zamawiający udzieli niezwłocznie wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 4 nin. Rozdz. lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
4. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, bez ujawniania źródła zapytania poprzez zamieszczenie odpowiedzi na stronie internetowej, na której udostępnione jest zapytanie ofertowe (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>)
5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę treści Zamawiający udostępni na portalu (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>)

6. Wszelkie zmiany treści oraz wyjaśnienia udzielone na zapytania Wykonawców stają się integralną częścią zapytania i są wiążące dla Wykonawców.
7. Jeżeli w wyniku zmiany treści zapytania będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców poprzez zamieszczenie informacji na portalu:
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERTY

1. Oferty składane są w formie elektronicznej w postaci skanów podpisanych dokumentów za pośrednictwem portalu:
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferta powinna być przygotowana zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym. Oferta oraz pozostałe dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie załączników do zapytania .
4. Ofertę sporządza się w sposób staranny i czytelny.
5. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę, tj. osobę (osoby) reprezentującą Wykonawcę, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Jeżeli z treści dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub pełnomocnictwa wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy upoważnionych jest łącznie kilka osób, dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby. Podpis powinien być sporządzony w sposób umożliwiający identyfikację osoby podpisującej (art. złożony wraz z imienną pieczętką lub czytelny z podaniem imienia i nazwiska).
6. Jeżeli osoba (osoby) podpisująca ofertę (reprezentująca Wykonawcę lub Wykonawców występujących wspólnie) działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to musi zostać załączone do oferty.
7. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

XIV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Miejsce i termin składania ofert:

Oferty należy składać wyłącznie za pośrednictwem bazy konkurencyjności:

w terminie do 24.03.2025 r. do godz. 22:00.

Oferty złożone w inny sposób nie biorą udziału w postępowaniu.

2. Miejsce i termin oceny ofert:

a) siedziba Zamawiającego:

b) po upływie terminu składania ofert.

**XV. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY
WYBORZE OFERTY WRAZ
Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

1. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Oferenta wyjaśnień treści złożonych przez niego ofert.
2. Zamawiający będzie oceniał oferty, które nie podlegają odrzuceniu, według następujących kryteriów:

- a) **Cena** – Ceny ofert brutto (waga 80 %) będą obliczone zgodnie z poniższym wzorem.

$$C = \frac{C_n}{C_o} \times 80 = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

C – oznacza ilość punktów uzyskanych w kryterium „cena oferty brutto” (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku)

C_N – oznacza łączną cenę brutto najtańszej z ofert.

C_O – oznacza łączną cenę brutto ocenianej oferty.

- b) **Gwarancja** – (waga 20%) będą obliczone zgodnie z poniższym wzorem:

$$G = \frac{G_o}{G_N} \times 20 = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

G – oznacza ilość punktów uzyskanych w kryterium „Gwarancja” (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku)

G_O – okres gwarancji w ofercie ocenianej

G_N – najdłuższy okres gwarancji spośród ofert ocenianych

3. Do oceny będą brane pod uwagę ceny oferty brutto
4. Ocena końcowa danej oferty będzie liczona jako suma punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach, tj.: ilość punktów uzyskanych w kryterium a) „cena brutto” + ilość punktów uzyskanych w kryterium b) „gwarancja”.
5. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą końcową ocenę.
6. Zobowiązania Dostawcy, wskazane w ofercie w zakresie: ceny oraz terminu gwarancji zostaną przeniesione do umowy z Dostawcą i będą uznawane za postanowienia istotne.
7. 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.
8. Jeżeli zaoferowana cena będzie wydawać się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i będzie budzić wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym zapytaniu, Zamawiający wezwie Oferenta do złożenia wyjaśnień co do podstaw oszacowania ceny.
9. Zamawiający w każdym wypadku wezwie Oferenta do złożenia wyjaśnień, jeżeli zaoferowana przez niego cena będzie niższa o co najmniej 30% od średniej wartości ofert złożonych w postępowaniu.
10. W przypadku, gdy Oferent nie wskaże w ofercie oferowanego okresu gwarancji, Zamawiający przyjmie, że Oferent nie oferuje gwarancji, i ofertę odrzuci.
11. Dostawcy zobowiązani są oferować długości okresu gwarancji w pełnych miesiącach w przedziale od 12 do 36 miesięcy.

XVI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający udostępni informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty na portalu: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza w wyniku oceny, zgodnie z zasadami określonymi w zapytaniu ofertowym.
3. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy zawarciu umowy powinny posiadać dokumenty potwierdzające ich umocowanie do reprezentowania Wykonawcy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
4. Dwukrotne nieusprawiedliwione przez Wykonawcę niestawienie się w wyznaczonym terminie do podpisania umowy uznaje się za odstąpienie od zawarcia umowy.
5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

XVII. WARUNKI ISTOTNYCH ZMIAN UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Zamawiający przewiduje możliwość istotnej zmiany umowy w przypadku, gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy - w zakresie odnoszącym się do tejże zmiany przepisów prawa.

XVIII. INNE ISTOTNE INFORMACJE

1. Z wybranym oferentem zawarta zostanie pisemna umowa.
2. Wszystkie załączniki stanowią integralną część zapytania ofertowego.
3. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem, złożeniem oferty i udziałem w postępowaniu ponosi Wykonawca.

XIX. ZASTRZEŻENIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca oraz Zamawiający nie dojdą do porozumienia w sprawie ustalenia ostatecznego kształtu warunków formalno-prawnych warunków Umowy, Zamawiający z uwagi na niespełnienie się warunku o podpisaniu Umowy zastrzega sobie prawo do anulowania wyników wyboru Wykonawcy i przygotowania kolejnego Zapytania Ofertowego w przedmiotowej sprawie.

XX. 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: Hejho Sp. z o.o.
 - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia dla firmy: Hejho Sp. z o. o.
 - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.– Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
 - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie

zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 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.

XXI. ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 - Oświadczenie o braku powiązań
- Załącznik nr 3 - Oświadczenie dot. spełnienia obowiązku informacyjnego