

Warszawa, 26.03.2025 r.

Zapytanie ofertowe nr 4/2025

W związku z realizacją przez CHEF Sp. z o.o. projektu p.n. „Zwiększenie odporności i konkurencyjności przedsiębiorstwa CHEF Sp. z o.o. poprzez rozszerzenie działalności i wprowadzenie nowych usług - region mazowiecki”, realizowanego w ramach Programu Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Priorytetu Odporność i konkurencyjność gospodarki - część grantowa, Działania A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją, objętego wnioskiem o dofinansowanie KPOD.01.03-IW.01-6001/24 zapraszamy do składania ofert na niniejsze zapytanie ofertowe.

kod CPV – 39315000-3 - Urządzenia restauracyjne**kod CPV - 39312000-2 - Urządzenia do przygotowania żywności****kod CPV – 39220000-0 - Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz
artykuły cateringowe****kod CPV – 39221000-7 - Sprzęt kuchenny**

Wszelkie informacje przedstawione w niniejszym zapytaniu oraz załączonych dokumentach służą wyłącznie przygotowaniu oferty i w żadnym wypadku nie powinny być wykorzystywane w inny sposób.

Do udziału w niniejszym postępowaniu Zamawiający zaprasza również konsorcja, na zasadach opisanych poniżej.

Zamawiający	CHEF Sp. o.o. ul. Jana III Sobieskiego 100A/40; kod 00-764 Warszawa NIP: 5213706442, REGON: 362495107, KRS: 0000575153		
Opis przedmiotu zamówienia	Zamówienie obejmuje zakup i dostawę środków trwałych niezbędnych do rozszerzenia działalności o usługę "mobilnej restauracji". Zaplanowano zakup profesjonalnego sprzętu gastronomicznego niezbędnego w procesie przygotowywania potraw i do odpowiedniego przechowywania i zabezpieczania żywności. Większość ww. sprzętów będzie mobilna, a więc będzie można je transportować i wykorzystywać w różnych miejscach realizacji zleceń. Wyjątek stanowi monoblok i zmywarka przemysłowa, które będą umieszczone na stałe w lokalu restauracji. Sprzęt gastronomiczny ma charakteryzować się wysoką wydajnością, przy jednocześnie oszczędnym zużyciu energii. Sprzęt ma cechować trwałość i użyteczność oraz zgodność z aktualnymi trendami w zakresie ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju. W ramach przedmiotowego zamówienia, wyłoniony wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia następującego sprzętu o określonych parametrach minimalnych: <table><tr><td>1.</td><td>Zakup sprzętu gastronomicznego</td></tr></table>	1.	Zakup sprzętu gastronomicznego
1.	Zakup sprzętu gastronomicznego		

1.1	Piec konwekcyjno-parowy - 1 szt.	Piec konwekcyjno-parowy na 10 pojemników GN 1/1. Niezbędny podczas realizacji usług u klienta do obróbki termicznej i podgrzewania dań przed ich bezpośrednim podaniem. Posiada 6 trybów pracy, system cyrkulacji powietrza i odprowadzania wilgoci, które zapewnią o min. 50% większą wydajność produkcyjną. Wyposażony w inteligentny system mycia, w tym program eco. Wersja mobilna na wzmocnionej podstawie.
1.2	Schładzarka szokowa - 1 szt.	Urządzenie służące do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw podczas realizowanych usług gastronomicznych u klientów. Schładzarka szokowa o pojemności 5x1/1 GN, dająca możliwość schładzania produktów od +70°C do +3°C w ciągu 90 minut i zamrażania od +70°C do -18°C w ciągu 240 minut. Wyposażona w sondę temperatury, elektroniczny, intuicyjny panel sterowania, ścianki zewnętrzne i wewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej.
1.3	Salamander gastronomiczny - 1 szt.	Urządzenie wyposażone w grzałki umożliwiające rozmrażanie, podgrzewanie, zapiekania i grillowanie produktów. Temperatura pracy do 230 st. C, szybki przyrost temperatury do 200 st. C w ciągu 8 sekund, automatyczne włączanie i wyłączanie grzałek, moc całkowita 4,5 kW. Podwyższona sprawność cieplna dająca oszczędności energii rzędu 79%. Podstawowe wyposażenie gastronomiczne, niezbędne w procesie przygotowywania potraw podczas świadczenia usług u klientów.
1.4	Stół grzewczy przyścienny - 1 szt.	Stół grzewczy z drzwiami suwanymi. Umożliwia przechowywanie potraw w komorze grzewczej i utrzymywanie dań w odpowiedniej temperaturze. Błat stołu służy dodatkowo jako stanowisko pracy. Wykonany ze stali nierdzewnej. Wyposażony w wymuszony obieg powietrza, termostat zabezpieczający. Moc 2 kW. Podstawowe wyposażenie gastronomiczne podczas świadczenia usług gastronomicznych u klientów.
1.5	Kuchenka indukcyjna z podstawą - 1 szt.	Kuchenka indukcyjna dwupolowa z podstawą - przenośna kuchenka do przygotowania dań w ramach realizowanych zleceń u klientów. Korpus z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, płyta grzewcza ze szkła ceramicznego, automatyczne wyłączenie płyty po zdjęciu garnka oszczędzające energię. Moc 10 kW.
1.6	Urządzenie wielofunkcyjne typu termomix - 2 szt.	Mobilne urządzenie wielofunkcyjne typu termomix niezbędne do przygotowywania składowych produktów dań tj. sosy, przeciery, puree, itp., podczas realizacji usług u klientów. Kielich wykonany ze stali nierdzewnej. Moc 500 W, 20 zaawansowanych funkcji, intuicyjny panel dotykowy, prędkość obrotowa od 40 do 10 tys. obr./min. Podstawowe wyposażenie gastronomiczne podczas świadczenia usług gastronomicznych u klientów.
1.7	Krajalnica - 1 szt.	Krajalnica automatyczno-wertykalna ze stali nierdzewnej, do krojenia różnego typu produktów w plastry. Wyposażona w nóż pokryty teflonem ze stałym skokiem krojenia, system odkładania produktu krojonego wraz z licznikiem krojonych plastrów, możliwość regulacji grubości krojenia, Podstawowe wyposażenie gastronomiczne podczas świadczenia usług gastronomicznych u klientów - przyspieszy pracę, zapewni bezpieczeństwo podczas krojenia i zwiększy estetykę podawanych produktów.
1.8	Pakowarka próżniowa - 1 szt.	Pakowarka próżniowa niezbędna do zabezpieczania produktów, np. na czas transportu w miejsce świadczenia usług lub w przypadku nadmiarowych dań, które goście mogą zabrać na wynos. Zapewni dłuższą trwałość przechowywania potraw i pozwoli na zmniejszenie powstawania odpadów spożywczych. Urządzenie jednokomorowe, ze stali nierdzewnej, wyposażone w listwę zgrzewającą o podwójnym zgrzewie i pompę próżniową o wydajności 21 m ³ /h.
1.9	Mikser ręczny - 1 szt.	Mikser ręczny (blender) o długości ramienia min. 35 cm umożliwiający miksowanie dużych ilości produktów do produkcji np. zup kremów czy sosów, w naczyniach o pojemności do 50 l. Nóż tnący i dzwon ze stali nierdzewnej, z możliwością całkowitego demontażu na potrzeby mycia. Moc: 0,4 kW, maksymalna prędkość obrotowa 9500 obr/min.
1.10	Termoport gastronomiczny - 4 szt.	Termoporty (4 szt.) do przechowywania i transportu gorących oraz mrożonych produktów, półproduktów, czy całych dań. Lekkie i wygodne w transporcie. Wyposażone w ogrzewanie konwekcyjne. Zastosowany system grzewczy przystosowany do częstego

		otwierania i zamykania drzwiczek (energooszczędny). Wykonane z polipropylenu. Pojemność termoportu: min. 50l.
1.11	Frezarka do produktów mrożonych - 1 szt.	Frezarka do produktów mrożonych do przygotowywania mieszanek lodowych i cukierniczych typu jogurty mrożone, sorbety, smoothie, itp. bezpośrednio w miejscu realizacji usługi mobilnej restauracji. Max prędkość obrotowa 2000 obr/min, moc całkowita 1 kW, Możliwość miksowania produktów zamrożonych do -20C bez ich rozmrożenia.
1.12	Cyrkulator zanurzeniowy - 1 szt.	Cyrkulator zanurzeniowy to mobilne urządzenie do gotowania sous vide, czyli wolnego gotowania w odpowiednio dopasowanej temperaturze dla danego typu produktu. Gwarantuje wykwinność dania, przygotowanego podczas realizacji usług u klientów. Moc: 1,6 kW, pojemność 30 l, temp min 5 st. C, temp max 95 st. C, precyzyjny system kontroli temperatury.
1.13	Frytownica - 1 szt.	Frytownica 1-komorowa elektryczna o pojemności 10l. Wykonana ze stali nierdzewnej. Daje możliwość szybkiego smażenia w tzw. głębokim tłuszczu, niezbędna w procesie przygotowania potraw podczas realizacji usług u klientów. Moc 9 kW, temp min 90C, max 190C. Wyposażona w zawór spustowy oleju, termostat regulujący oraz termostat bezpieczeństwa.
1.14	Mikser planetarny - 1 szt.	Mikser planetarny niezbędny w procesie przygotowywania słodkich i wytrawnych potraw dzięki funkcji ubijania, mieszania, wyrabiania ciasta, itp. Wyposażony w pierzę ze stali nierdzewnej o pojemności 6,9 l i 10-st. regulację prędkości. Moc 0,5 kW. Podstawowe wyposażenie gastronomiczne podczas świadczenia usług gastronomicznych u klientów.
1.15	Mikrofalówka - 1 szt.	Mikrofalówka wolnostojąca niezbędna do szybkiego podgrzewania lub rozmrażania żywności podczas realizacji usług gastronomicznych u klientów. Wykonana ze stali nierdzewnej. Moc min. 2,6 kW. Zasilanie elektryczne.
1.16	Wyciskarka wolnoobrotowa - 1 szt.	Wyciskarka wolnoobrotowa do owoców i warzyw do szybkiego przygotowania soków, smoothie bez pozabawiania wartościowych składników. Zwiększy atrakcyjność nowej usługi gastronomicznej - goście będą mogli sami komponować sobie soki wg własnych preferencji. Maks. prędkość obrot. 3000 obr/min, moc 0,7kW, zasilanie elektryczne.
1.17	Chłodnia mobilna - 1 szt.	Mobilna chłodnia przeznaczona do przewozu produktów spożywczych i półproduktów w miejsca realizacji zleceń, utrzymująca wymaganą temperaturę i zabezpieczająca przed popsuciem. Chłodnia - przyczepa, ładowność 1670 kg, wym. 3,4m x 1.8 m x 1.9. Moc chłodzenia 1545 W. Wykonana ze stali ocynkowanej. Zabudowa izotermiczna, w pełni izolowana (ściany, podłoga).
1.18	Monoblok - 1 szt.	Blok kuchenny wyposażony w profesjonalne urządzenia gastronomiczne tj. kuchnia gazowa 6-palnikowa, kuchnia elektryczna, podstawa chłodnicza 6 i 4 szuflady, podstawy szafkowe, stoły nieprzelotowe podgrzewane z drzwiami suwanymi. Wymiary: 2,8x1,0x0,9 m. Moc 1400 i 2800W. Niezbędne wyposażenie restauracji w celu zwiększenia jej zdolności przerobowych i obsługi większej liczby zamówień w związku z rozszerzeniem działalności – do wstępnej obróbki potraw, przygotowywania półproduktów, itp.
1.19	Zmywarka przemysłowa - 1 szt.	Profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania, przystosowana do mycia naczyń, tac, akcesoriów kuchennych i pojemników GN 1/1. Wykonana ze stali nierdzewnej. Moc min. 3 kW. Wymiary kosza: 500x500mm. Cykl samooczyszczania na koniec dnia, częściowa, oszczędna wymiana wody. Wydatek niezbędny w związku z rozszerzeniem oferty Wnioskodawcy o usługi mobilnej restauracji i zwiększoną liczbą zamówień, co skutkuje koniecznością mycia większej ilości naczyń, pojemników, itp.
Oferowane w ramach realizacji przedmiotu zamówienia sprzęty i urządzenia muszą być fabrycznie nowe i muszą posiadać wymagane przepisami prawa certyfikaty oraz dokumenty potwierdzające ich jakość i dopuszczenie do stosowania. Podane w zapytaniu parametry urządzeń są parametrami minimalnymi, zamawiający dopuszcza urządzenia o parametrach wyższych/lepszych.		

	Zamawiający dopuszcza oferowanie sprzętów i urządzeń równoważnych w stosunku do wskazanych w zapytaniu ofertowym pod warunkiem, że zagwarantują w równoważnym stopniu spełnienie wymagań określonych w zapytaniu ofertowym. UWAGA W każdym przypadku, gdy w treści dokumentacji projektowej lub innym dokumencie przekazanym przez Zamawiającego, przy opisie przedmiotu zamówienia posłużono się wskazaniem producenta, nazwy własnej wyrobu (produktu, materiału itp.) lub innego wyróżnika, który identyfikuje konkretny wyrób, Oferent ma prawo zaoferować produkt (wyrób/ urządzenie) równoważny. Posłużenie się w opisie przedmiotu zamówienia wskazanymi powyżej określeniami miało na celu wyłącznie wskazanie produktu, którego parametry stanowią wymagany poziom (standard) jakości.
Termin realizacji zamówienia	1. Oczekiwany termin realizacji zamówienia: do 31.07.2025r. jako termin dostawy kompletnego przedmiotu zamówienia. 2. Jeżeli koniec terminu realizacji, wynikający ze wskazanego w ofercie terminu wykonania zamówienia przypadać będzie w sobotę lub dzień ustawowo wolny od pracy, za dzień stanowiący koniec terminu zostanie przyjęty najbliższy po tym dniu (lub po tych dniach) dzień roboczy. 3. Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania zmian w umowie, w tym zmiany terminu końcowego realizacji zamówienia, terminu początkowego lub terminów poszczególnych etapów realizacji zamówienia, gdy: - zaistnieje niemożliwa do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność faktyczna, prawna, ekonomiczna lub wystąpi siła wyższa – okoliczność, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania zawartej umowy, w tym także z uwagi na utrudnienia stanowiące skutki pandemii Covid-19 lub innej epidemii/stanu zagrożenia epidemicznego, takie jak ograniczenia administracyjne, przestoje w transporcie międzynarodowym, art. 13 - wykonanie zamówienia w terminie określonym w Umowie jest niemożliwe z powodu okoliczności leżących po stronie/ za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający, w tym z uwagi na terminy określone w harmonogramie realizacji Projektu, w ramach którego realizowane będzie zamówienie. 4. Przypadki, w których Zamawiający przewiduje możliwość zmian w umowie zostały opisane w Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027. 5. Wykonawca jest zobowiązany złożyć ofertę przy uwzględnieniu ustanowionych w zapytaniu warunków zmian w umowie.
Miejsce realizacji zamówienia	woj. mazowieckie, ul. Jana III Sobieskiego 100A/40; kod 00-764 Warszawa
Warunki płatności	1. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia. 2. Wynagrodzenie należne Wykonawcy zostanie wypłacone po wykonaniu całości przedmiotu zamówienia na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT oraz protokołu odbioru przedmiotu zamówienia podpisanego przez obie strony.
Wykluczenia z udziału	A. Z udziału w niniejszym postępowaniu wykluczone są podmioty:

w postępowaniu oraz wykaz oświadczeń i dokumentów jakie należy dostarczyć w celu potwierdzenia braku wykluczenia z udziału w postępowaniu ofertowym	1. Powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Poprzez powiązania należy rozumieć: Zgodnie z Art. 6c ustawy o Utworzeniu PARP: <i>Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się powiązania między podmiotem, o którym mowa w ust. 1, lub członkami organów tego podmiotu, a wykonawcą lub członkami organów wykonawcy, polegające na:</i> <i>1) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;</i> <i>2) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;</i> <i>3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;</i> <i>4) 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.</i> Zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027: <i>W celu uniknięcia konfliktu interesów, w przypadku beneficjenta, który nie jest zamawiającym w rozumieniu Pzp, zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo, z wyłączeniem zamówień sektorowych i zamówień określonych w sekcji 3.2.1 pkt 2 lit. i-k.</i> <i>Powiązania osobowe lub kapitałowe należy rozumieć jako brak istnienia albo brak wpływu powiązań osobowych lub kapitałowych z osobami, sprawującymi czynności związane z przygotowaniem oraz przeprowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia, na bezstronność postępowania, polegających na:</i> <i>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,</i> <i>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,</i> <i>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.</i> Zgodnie z Przewodnikiem Kwalifikowalności Wydatków (załącznik nr 2 do
--	---

Regulaminu wyboru przedsięwzięć MŚP):

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe, rozumie się powiązania między MŚP a innym podmiotem, polegające na:

- 1) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;*
- 2) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;*
- 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;*
- 4) 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.*

- **Zgodnie z Ustawą z dnia 28.04.2022r. o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021–2027**

Przez podmioty powiązane należy rozumieć podmioty, między którymi występują powiązania, o których mowa w art. 3 ust. 3 załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) nr 651/2014 z dnia 17 czerwca 2014 r. uznającego niektóre rodzaje pomocy za zgodne z rynkiem wewnętrznym w zastosowaniu art. 107 i 108 Traktatu (Dz. Urz. UE L 187 z 26.06.2014, str. 1, z późn. zm.10)), niezależnie od tego, czy na podstawie umowy o dofinansowanie projektu albo decyzji o dofinansowaniu projektu ma być udzielona pomoc publiczna.

Art. 3 ust. 3 załącznika I:

„Przedsiębiorstwa powiązane” oznaczają przedsiębiorstwa, które pozostają w jednym z poniższych związków: a) przedsiębiorstwo ma większość praw głosu w innym przedsiębiorstwie w roli udziałowca/akcjonariusza lub członka;
b) przedsiębiorstwo ma prawo wyznaczyć lub odwołać większość członków organu administracyjnego, zarządzającego lub nadzorczego innego przedsiębiorstwa;
c) przedsiębiorstwo ma prawo wywierać dominujący wpływ na inne przedsiębiorstwo na podstawie umowy zawartej z tym przedsiębiorstwem lub postanowień w jego statucie lub umowie spółki;
d) przedsiębiorstwo będące udziałowcem/akcjonariuszem lub członkiem innego przedsiębiorstwa kontroluje samodzielnie, na mocy umowy z innymi udziałowcami/akcjonariuszami lub członkami tego przedsiębiorstwa, większość praw głosu udziałowców/akcjonariuszy lub członków w tym przedsiębiorstwie.

Oferent potwierdza spełnienie warunku poprzez złożenie oświadczenia, którego treść zawarto w formularzu ofertowym (Wzór – Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego).

B. Do udziału w postępowaniu dopuszczony zostanie Wykonawca, który:

1. W stosunku do którego nie wszczęto postępowania upadłościowego lub układowego.

	Oferent potwierdza spełnienie warunku poprzez złożenie oświadczenia, którego treść zawarto w formularzu ofertowym (Wzór – Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego) oraz odpisu z rejestru KRS, CEIDG lub równoważnych rejestrów obowiązujących w kraju oferenta. C. Do udziału w postępowaniu dopuszczony zostanie Wykonawca, który: 1. Nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835). Oferent potwierdza spełnienie warunku poprzez złożenie oświadczenia, którego treść zawarto w formularzu ofertowym (Wzór – Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego). D. Do udziału w postępowaniu dopuszczony zostanie Wykonawca, który: 1. Posiada potencjał techniczny i osobowy do realizacji zamówienia. Oferent potwierdza spełnienie warunku poprzez złożenie oświadczenia, którego treść zawarto w formularzu ofertowym (Wzór – Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego).
Sposób przygotowania oferty	1. Oferta powinna być sporządzona zgodnie z postanowieniami niniejszego zapytania. 2. Zamawiający z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia oraz względy ekonomiczne, organizacyjne i celowościowe nie dopuszcza się składania oferty częściowej ani wariantowej. 3. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku, gdy Wykonawca przedłoży więcej niż jedną ofertę nie będzie rozpatrywana żadna ze złożonych przez niego ofert. 4. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Dopuszcza się złożenie oferty w innym języku, pod warunkiem iż zostanie do niej załączone tłumaczenie na język polski poświadczone przez Oferenta. 5. Dokumenty stanowiące załączniki do oferty sporządzone w języku obcym muszą zostać złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Oferenta. 6. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej. 7. Wykonawca nie może wycofać oferty po upływie terminu składania ofert. 8. Wymagany termin związania ofertą wynosi minimum 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

9. Ofertę należy przygotować na formularzu udostępnionym przez Zamawiającego (Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego). W przypadku złożenia oferty na innym formularzu bądź na Załączniku nr 1 o zmodyfikowanej względem oryginału treści, oferta zostanie odrzucona.

10. Poprawki w ofercie muszą być datowane oraz naniesione czytelnie i opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę (imię i nazwisko).

11. Oferta powinna być podpisana, pod rygorem odrzucenia, przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w obrocie prawnym w imieniu Wykonawcy – warunek ten zostanie zweryfikowany przez Zamawiającego na podstawie ogólnodostępnych rejestrów KRS, CEIDG lub innych obowiązujących w kraju oferenta, potwierdzających umocowanie osób do reprezentacji.

W przypadku wystawienia przez osoby, o których mowa w zdaniu poprzednim, pełnomocnictwa do podpisania oferty, należy załączyć do oferty oryginał pełnomocnictwa.

12. Do formularza oferty należy dołączyć:

- I. Kartę katalogową/specyfikację produktu lub inny dokument równoważny dla każdego zaproponowanego sprzętu/urządzenia potwierdzający spełnianie postawionych w zapytaniu wymagań,
- II. Kopię odpisu z rejestru KRS, CEIDG lub równoważnych rejestrów obowiązujących w kraju oferenta.
- III. Pełnomocnictwo w przypadku ustanowienia przez Wykonawcę pełnomocnika - oryginał udzielonego pełnomocnictwa lub notarialnie potwierdzoną jego kopię; Z treści pełnomocnictwa musi jednoznacznie wynikać zakres umocowania do czynności związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, w szczególności do podpisania i złożenia oferty;
- IV. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia, do oferty muszą zostać załączone dokumenty wskazane w punktach: II i III odnoszące się do każdego z Wykonawców wspólnie składających ofertę, podpisanych przez osoby uprawnione do ich reprezentowania.

13. W przypadku, kiedy ofertę składa wspólnie kilka podmiotów, oferta musi spełniać następujące warunki:

- Oferta winna być podpisana przez każdego partnera lub upoważnionego przedstawiciela/partnera wiodącego.
- Upoważnienie do pełnienia funkcji przedstawiciela/partnera wiodącego wymaga podpisu prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z partnerów - należy załączyć do oferty.
- Przedstawiciel/wiodący partner winien być upoważniony do zaciągania zobowiązań i płatności w imieniu każdego z partnerów oraz do wyłącznego występowania w realizacji kontraktu - do oferty należy załączyć oświadczenie zawierające stosowne umocowanie.
- Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań.
- W przypadku wyboru oferty złożonej wspólnie, Zamawiający przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, zażąda przedłożenia umowy regulującej współpracę Wykonawców wspólnie

	ubiegających się o udzielenie zamówienia. 14. Cena oferty powinna być podana w PLN zgodnie z treścią formularza ofertowego. Dopuszcza się podanie ceny w walutach obcych, jednakże każdorazowo, na potrzeby oceny w ramach wskazanych w niniejszym zapytaniu kryteriów, będzie ona przeliczona na PLN wg średniego kursu NBP (tabela A) z ostatniego dnia roboczego poprzedzającego dzień publikacji zapytania ofertowego. 15. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie, zgodnie z zapytaniem ofertowym: - cena oferty musi pokrywać wszelkie koszty niezbędne do poniesienia przy zrealizowaniu pełnego zakresu przedmiotu zamówienia, - wynagrodzenie za wykonanie zamówienia ma charakter ryczałtowy, co oznacza, że Wykonawca nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, chociażby w czasie zawarcia umowy nie można było przewidzieć rozmiaru lub kosztów realizacji. 16. Zamawiający, na potrzeby oceny ofert, w przypadku oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, powiększy wskazaną przez Oferenta cenę brutto o obciążenia podatkowe ponad wskazaną cenę brutto, które miałyby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami. 17. Oferent składając ofertę wyraża jednocześnie zgodę na przetwarzanie przez Zamawiającego, uczestników postępowania oraz inne uprawnione podmioty, danych osobowych w rozumieniu ROZPORZĄDZENIE 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) zawartych w ofercie oraz w załącznikach do niej. Zamawiający informuje, że dane osobowe o których mowa w poprzednim akapicie przetwarzane są w celu wypełnienia prawnie usprawiedliwionego celu jakim jest w szczególności: przeprowadzenie postępowania w formule Zapytania Ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności, zawarcie i realizacja umowy z wyłonionym w niniejszym postępowaniu wykonawcą, dokonanie rozliczenia i płatności związanych z realizacją umowy.
Kryteria oceny ofert	Ocena zebranych ofert zostanie dokonana na podstawie kryteriów punktowych i ich znaczenia: Kryterium 1: Cena brutto*, waga 100 pkt. Punktacja w ramach kryterium będzie przyznawana na podstawie poniższego wzoru: $W1_{obl} = \frac{C_{min}}{C_{obl}} * W1_{max}$ W1_{obl} - wartość punktowa, którą należy wyznaczyć W1_{max} - waga kryterium 1 – maksymalna liczba punktów, która może być przyznana w kryterium 1

	C_{min} - wartość najniższej ceny brutto spośród złożonych ofert wykonawców C_{obl} - wartość ceny brutto ocenianej oferty * Zamawiający, na potrzeby oceny ofert, w przypadku oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, powiększy wskazaną przez Oferenta cenę brutto o obciążenia podatkowe ponad wskazaną cenę brutto, które miałyby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami. Informacje wykorzystane do oceny punktowej w tym kryterium będą pochodziły z przedłożonego przez Oferenta formularza oferty. Łącznie maksymalna możliwa ilość punktów do zdobycia: 100.
Zasady wyboru oferty	1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które zostały uznane za zgodne z zapisami zapytania ofertowego i były dopuszczone do rozpatrywania przez Zamawiającego (Wykonawca nie został wykluczony, a oferta nie została odrzucona). 2. O wyborze najkorzystniejszej oferty zadecyduje suma punktów jaką otrzyma oferta. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta która otrzyma najwyższą łączną liczbę punktów określoną w oparciu o wskazane w niniejszym zapytaniu kryteria. 3. Gdy treść oferty oraz złożonych przez Wykonawców dokumentów jest niepełna, lub zawiera nieścisłości w stosunku do zakresu wymaganego w zapytaniu ofertowym, Zamawiający, z zastrzeżeniem zapisów punktu 5 poniżej, zwróci się do Wykonawców o uzupełnienie braków lub udzielenie wyjaśnień na piśmie, w wyznaczonym terminie. Uzupełniane dokumenty mogą mieć późniejsze daty wystawienia od terminu składania ofert do przedmiotowego postępowania, o ile potwierdzają spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert. 4. Zamawiający w celu ustalenia czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia może zwrócić się do każdego Oferenta o udzielenie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od każdego Oferenta, którego oferta może zawierać rażąco niską cenę, kompletnego kosztorysu ofertowego wykonanego metodą szczegółową. Zamawiający oceniając złożone wyjaśnienia, weźmie pod uwagę obiektywne czynniki, w szczególności: oszczędność metody wykonania zamówienia, wybrane rozwiązania techniczne, wyjątkowo sprzyjające warunki wykonywania zamówienia dostępne dla Wykonawcy, oryginalność projektu Wykonawcy oraz wpływ pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złoży wyjaśnień we wskazanym przez Zamawiającego terminie (w tym nie przedstawi we wskazanym przez Zamawiającego terminie wymaganego kosztorysu szczegółowego) lub jeżeli Zamawiający oceni, że wyjaśnienia wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzają, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

	5. Zamawiający zastrzega sobie prawo poprawienia w tekście oferty oczywistej omyłki pisarskiej i omyłki rachunkowej w obliczeniu ceny, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona. 6. Oferta będzie odrzucona w szczególności gdy: - zaoferowany przedmiot zamówienia nie jest zgodny z wymogami określonymi w części „przedmiot zamówienia”, - jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji, - została złożona po wyznaczonym terminie do składania ofert. 7. Zamawiający wykluczy z postępowania Oferentów, którzy są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Ofertę Oferenta wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą. 8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zweryfikowania wiarygodności oświadczeń i informacji przedstawionych przez oferenta, w tym w szczególności w świetle publicznie dostępnych rejestrów i baz danych. W przypadku negatywnej oceny wiarygodności oświadczeń i informacji przedstawionych przez oferenta Zamawiający dokona odrzucenia oferty, wskazując w tym zakresie stosowne uzasadnienie. 9. Wyniki postępowania zostaną opublikowane na stronie internetowej: bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.
Termin, miejsce i forma składania ofert	1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: * bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl Oferty złożone w innej formie niż poprzez Bazę Konkurencyjności zostaną odrzucone. 2. Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do dnia 03.04.2025 r. 3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane (liczy się data dotarcia oferty do Zamawiającego a nie data wysłania oferty).
Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Oferentami	1. Każdy Oferent ma prawo zwrócić się do Zamawiającego w celu wyjaśnienia wszelkich wątpliwości i uwag związanych z zapytaniem ofertowym (ZO). Pytania zadawane przez oferentów mogą być wyłącznie poprzez bazę konkurencyjności (bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl). Odpowiedzi Zamawiającego publikowane będą na stronie internetowej: bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl. 2. Zamawiający udzieli wyjaśnień, nie później niż na 2 dni robocze przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści ZO wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie wpłynął do Zamawiającego po upływie tego terminu lub dotyczy udzielonych już wyjaśnień Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpatrywania. 3. Jeżeli Zamawiający przedłuży termin składania ofert, pozostaje on bez wpływu

	na bieg terminu składania wniosków i zapytań do ZO, o którym mowa w ustępach powyżej. 4. W przypadku rozbieżności pomiędzy postanowieniami niniejszego ZO, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą i wiążącą strony należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego. 5. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść niniejszego ZO zawiadamiając o tym pisemnie Wykonawców, których oferty już wpłynęły. 6. Zamawiający informuje, że mając na celu zachowanie zasady pisemności postępowania oraz równego traktowania Wykonawców nie będzie udzielał żadnych ustnych lub telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania.
Zawarcie umowy	1. Oferent, który uzyska najwyższą ilość punktów w oparciu o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria, zostanie zaproszony do podpisania umowy na realizację przedmiotu zamówienia. 2. Jeżeli wybrany Wykonawca będzie uchylał się od podpisania umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego, wybrana zostanie kolejna najwyżej oceniona oferta.
Zamówienia uzupełniające	1. Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia wykonawcy wyłonionemu w niniejszym postępowaniu uzupełniających zamówień na dodatkowe dostawy, polegających na częściowej wymianie dostarczonych produktów albo zwiększeniu bieżących dostaw, w sytuacji gdy zmiana wykonawcy prowadziłaby do nabycia materiałów o innych właściwościach technicznych, co powodowałoby niekompatybilność techniczną lub nieproporcjonalnie duże trudności techniczne w użytkowaniu i utrzymaniu tych produktów.
Informacje dodatkowe	1. Ilekroć w niniejszym Zapytaniu ofertowym wskazane są nazwy, marki, modele konkretnych producentów tylekroć dopuszczalne jest zastosowanie rozwiązań równoważnych, tj. zastąpienie określonych w ten sposób rozwiązań rozwiązaniami innych producentów, marek, modeli pod warunkiem, że zostanie zachowana funkcjonalność pierwotnie wskazanego rozwiązania. 2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zmian warunków zapytania ofertowego w uzasadnionych przypadkach, a także unieważnienia, odwołania lub zakończenia postępowania bez wyboru ofert, na każdym etapie procedury, bez podania przyczyny.. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w przypadku nieprzyznania mu środków z kredytu bankowego, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości / części zamówienia, zgodnie z art. 93 ust. 1a ustawy Prawo zamówień publicznych. 3. Informacja o zmianie warunków postępowania zostanie zamieszczona na stronie internetowej: bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl. 4. Oferent winien zapoznać się z całością niniejszej dokumentacji. 5. Oferent poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

	6. Oferty złożone po terminie lub nieodpowiadające wymogom formalnym nie zostaną rozpatrzone. 7. Oferenci uczestniczą w postępowaniu ofertowym na własne ryzyko i koszt, nie przysługują im żadne roszczenia z tytułu odstąpienia przez prowadzącego postępowanie od postępowania ofertowego. 8. Przedłożone w ramach postępowania kopie dokumentów powinny być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Oferenta. 9. Niniejsze zapytanie ofertowe zostało upublicznione w Bazie konkurencyjności pod adresem: https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/. Informacja o wyborze oferty najkorzystniejszej zostanie zamieszczona w Bazie konkurencyjności pod adresem: https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/.
Załączniki	Załącznik nr 1 – formularz ofertowy