

**ZAPYTANIE OFERTOWE NR 1/2025**

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

**I. Nazwa, adres i dane teleadresowe Zamawiającego:****Dock-Pol Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością**

ul. Długie Pobrzeże 22

80-888 Gdańsk

NIP 583 001 97 29

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

39221000-7 Sprzęt kuchenny

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

**Przedmiotem zamówienia jest zakup nowego wyposażenia restauracji Goldwasser (zmywarka, urządzenie do osmozy, komplet szaf chłodniczych, komplet do grillowania ( 1kpl.), szafy mroźnicze (2 szt.), sprzęt gastronomiczny lekki ( 1 kpl.), sprzęt gastronomiczny ciężki (1 kpl.) w Gdańsku, według specyfikacji.**

**Specyfikacja techniczna zmywarka**

Wymiary:

-Wysokość min. 80 cm

-Szerokość min. 60 cm

-Głębokość min. 60 cm

Wymiary kosza min. 50 x 50 cm

Zużycie wody/cykl maks. 3 l

Min. 3 programy mycia: - delikatne, - standardowe, - intensywne
Pojemność zbiornika min. 15 L
Pompa płucząca
Pompa odpływu
Dozownik detergentu i dozownik nabtyszczacza
Wyświetlacz dotykowy z wysokim kontrastem
Wyłącznik bezpieczeństwa
Gwarancja min. 24 miesiące

<b>Specyfikacja techniczna urządzenia do osmozy</b>
Wymiary min. 40 x 20 x 45 cm
Temperatura doprowadzanej wody maks. 40 st. C
Wydajność min. 90 l/h
Maksymalna twardość wody- 35 dH
Ciśnienie wody min. 1 bar
Pojemność filtra z aktywnym węglem min. 3,0 m <sup>3</sup>
Panel sterowania z wyświetlaczem z wysokim kontrastem
Gwarancja min. 24 miesiące

<b>Specyfikacja techniczna kompletu szaf chłodniczych</b>	
<b>1-komorowa szafa chłodnicza 1-drzwiowa</b>	Wymiary min. 180 x 60 x 60 cm
	Min. zakres temperatur +2 do + 9 st.C
	Musi posiadać regulowane do min 20 mm nóżki

	Minimum 5 półek
	Szafa ma regulowane wysokości półek
	Obciążenie jednej półki min 40 kg
	Materiał: stal szlachetna
	Pojemność szafy brutto min. 400 litrów
	Automatyczne odszranianie
	Oświetlenie sufitowe wewnętrzne: LED
	Wyświetlacz (panel) : minimum pokazujący temperaturę i informację o awarii, cyfrowy, kontrast wysoki
	Gwarancja min. 24 miesiące
	Klasa energetyczna min. C
	Klasa klimatyczna min. 5
<b>1-komorowe szafy chłodnicze 1-drzwiowe ( 3 szt.)</b>	Wymiary min. 160 x 70 x 70
	Min. zakres temperatur +2 do + 9 st. C
	Musi posiadać regulowane do min 20 mm nóżki
	Minimum 5 półek
	Szafa ma regulowane wysokości półek
	Obciążenie jednej półki min 55 kg
	Materiał: stal szlachetna
	Pojemność szafy brutto min. 550 litrów
	Automatyczne odszranianie
	Oświetlenie sufitowe wewnętrzne: LED
	Wyświetlacz (panel) : minimum pokazujący temperaturę i informację o awarii, cyfrowy, kontrast wysoki
	Gwarancja min. 24 miesiące
	Klasa energetyczna min. C

	Klasa klimatyczna min . 5
<b>1-komorowa szafa chłodnicza 1-drzwiowa</b>	Wymiary min. 200 x 70 x 70 cm
	Min. zakres temperatury -2 do +15 st. C
	Musi posiadać regulowane do min 20 mm nóżki
	Minimum 5 półek
	Szafa ma regulowane wysokości półek
	Obciążenie jednej półki min 55 kg
	Materiał: stal szlachetna
	Pojemność szafy brutto min. 650 litrów
	Automatyczne odszranianie
	Oświetlenie sufitowe wewnętrzne: LED
	Wyświetlacz (panel) : minimum pokazujący temperaturę i informację o awarii, cyfrowy, kontrast wysoki
	Gwarancja min. 24 miesiące
	Klasa energetyczna min. C
	Klasa klimatyczna min . 5
<b>Zamrażarka skrzyniowa</b>	Wymiary min. 80 x 160 x 60 cm
	Min. zakresie temperatur od -10 do -20 st. C.
	Pokrywa jest aluminiowa przesuwna
	Kółka skrętne
	Minimum 5 koszyków
	Materiał: aluminium, stal
	Wskaźnik temperatury wewnętrznej
	Pojemność zamrażarki brutto min. 500 litrów
	Klasa energetyczna min. C

	Klasa klimatyczna min. B
	Gwarancja min. 24 miesiące

<b>Specyfikacja techniczna kompletu do grillowania ( 1 kpl.)</b>	
<b>Frytownica</b>	Pojemność min. 12 L
	Wymiary min. 35 x 65x 25 cm
	Zbiornik głębokiego smażenia ze wykonany ze stali nierdzewnej
	Obręcz zbierająca min. 20 mm
	Min. 1 kosz do smażenia
	Moc min. 8 kW
	Kontrola temperatury z lampką kontrolą
	Ergonomicznie ukształtowane pokręta
	Podstawa antypoślizgowa
	Gwarancja min. 24 miesiące
<b>Płyta grillowa</b>	Wymiary min. 45 x 65 x 25 cm
	Dwie strefy grzewcze podzielone na płytę gładką oraz ryflowaną
	Strefa grzewcza wykonana ze stali odpornej na wysokie temperatury grubości min. 10 mm
	Otwór spustowy na tłuszcz z wymowanym pojemnikiem na tłuszcz
	Moc min. 5 kW
	Kontrola temperatury z lampką kontrolą
	Ergonomicznie ukształtowane pokręta
	Podstawa antypoślizgowa
Gwarancja min. 24 miesiące	
	Wymiary min. 70 x 65 x 25 cm

<b>Kuchnia indukcyjna 4 - polowa</b>	4 pola grzewcze
	Średnica 1 pola grzewczego min. 200 mm i mocy min. 3 kW
	Płyta grzewcza z funkcją rozpoznawania wielkości naczyń
	Możliwość niezależnej pracy
	Moc. min 10 kW
	Jedna lampka kontrolna dla każdej strefy grzewczej
	Ergonomicznie ukształtowane pokrętła
	Podstawa antypoślizgowa
	Gwarancja min. 24 miesiące
<b>Kuchnia indukcyjna 2 - polowa</b>	Wymiary min. 35 x 65 x 25 cm
	2 pola grzewcze
	Średnica 1 pola grzewczego min. 200 mm i mocy min. 3 kW
	Moc. min 5kW
	Możliwość niezależnej pracy
	Jedna lampka kontrolna dla każdej strefy grzewczej
	Ergonomicznie ukształtowane pokrętła
	Podstawa antypoślizgowa
	Gwarancja min. 24 miesiące
<b>Podstawa pod urządzenia</b>	Wymiary min. 220 x 70 x 64 cm
	Możliwość rozdzielenia na dwie części, jedna z części min. 50 cm
	Głębokość i szerokość stołu kompatybilna z urządzeniami z przedmiotowego zamówienia (frytownica, płyta grillowa, kuchnia indukcyjna 4-polowa, kuchnia indukcyjna 2- polowa
	Uwaga: kuchnia indukcyjna 2- polowa znajdować się ma na krótszej części podstawy
	Podstawa musi mieć zabudowane boki oraz tył w obu częściach
	Nóżki z możliwością regulacji wysokości
	W krótszej części znajduje się jedna półka regulowana
	W dłuższej części znajduje się jedna półka regulowana oraz 2 szuflady jedna nad drugą

	Materiał: stal nierdzewna
	Gwarancja min. 24 miesiące

<b>Specyfikacja techniczna szafy mroźnicze (2 szt.)</b>	
<b>Szafa mroźnicza</b>	Wymiary min. 200 x 70 x 75 cm
	Musi posiadać regulowane do min 20 mm nóżki o wysokości min 10 cm
	Minimum 5 półek
	Szafa ma możliwość regulowanych półek
	Obciążenie jednej półki min. 50 kg
	Drzwi samozamykające
	Materiał: stal szlachetna a w środku tworzywo
	Pojemność szafy brutto min. 530 litrów
	Czynnik chłodniczy ekologiczny
	Zakres temperatur od -9°C do -25°C
	Automatyczne odmrażanie
	Oświetlenie wewnętrzne: LED
	Wyświetlacz (panel) : minimum pokazujący temperaturę i informację o awarii, cyfrowy, kontrast wysoki
	Gwarancja min. 24 miesiące
	Klasa energetyczna min. B
Klasa klimatyczna do 40 stopni Celsjusza (min. 5 )	
<b>Szafa mroźnicza</b>	Wymiary min. 180 x 70 x 75 cm
	Musi posiadać regulowane do min 20 mm nóżki
	Minimum 4 półki
	Szafa ma możliwość regulowanych półek
	Obciążenie jednej półki min. 50 kg
	Drzwi samozamykające

	Materiał: stal szlachetna a w środku tworzywo
	Pojemność szafy brutto min. 450 l
	Czynnik chłodniczy ekologiczny
	Zakres temperatur od -9°C do -25°C
	Automatyczne odmrażanie
	Oświetlenie wewnętrzne: LED
	Wyświetlacz (panel) : minimum pokazujący temperaturę i informację o awarii, cyfrowy, kontrast wysoki
	Gwarancja min. 24 miesiące
	Klasa energetyczna min. B
	Klasa klimatyczna do 40 stopni Celsjusza (min. 5 )

<b>Specyfikacja techniczna sprzęt gastronomiczny lekki ( 1 kpl.)</b>	
<b>Pogrzewacz (6 szt.)</b>	Wymiary min. 30 x 40 x 60 cm
	Pojemność min. 9 L
	Rozmiar GN: 1/1
	Materiał: stal nierdzewna, szkło
	Wyposażony w hamulec pokrywy
	Wyposażony w pojemnik na sztucce
	Uchylna pokrywa
	Pokrywa ze szkłem
	Gwarancja min. 24 miesiące
<b>Mikser ręczny</b>	Długość ramienia min. 50 cm
	Prędkość obrotowa min. 9 000 obrotów /min
	Możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 300 litrów
	Demontaż dzwonu umożliwiający czyszczenie urządzenia



	Materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
	Zasilanie: elektryczne
	Rączka antypoślizgowa
	Moc całkowita min. 0,5 kW
	Gwarancja min. 24 miesiące
<b>Pojemnik na ciekły azot</b>	Pojemność min. 30 L
	Próżniowy pojemnik
	Materiał: aluminium, włókno szklane
	Uchwyty umożliwiające transportowanie pojemnika
	Gwarancja min. 24 miesiące
<b>Robot</b>	Wymiary min. 50 x 30 x 20 cm
	Prędkość obrotowa min. 4 000/ obrotów
	Temperatura podgrzewania do min. 120 °C
	Min. 2 funkcje prędkości
	Asynchroniczny silnik
	Zbiornik: - ze stali nierdzewnej - o pojemności min. 3,5 L
	Ramię zgarniające pojemnika i pokrywy
	Nóż z ostrzami ze stali nierdzewnej
	Podstawa antypoślizgowa
	Gwarancja min. 24 miesiące
<b>Zestaw przystawek do makaronu</b>	3 przystawki
	Kompatybilna z robotem planetarnym przedmiotowego zapytania
	Możliwość wałkowania makaronu, wykrojnika do spaghetti, wykrojnika do fettuccine

	Materiał: stal nierdzewna
	Szerokość wstążki makaronu może osiągnąć do 140 mm
	Gwarancja min. 24 miesiące
<b>Przystawka do wyciskania makaronu</b>	Kompatybilna z robotem planetarnym przedmiotowego zapytania
	Wyposażona w 6 wymiennych tarcz formujących (do spaghetti, bucatini, rigodony, fusilli, dużych lub małych kolanek)
	Tarcze wykonane ze stali nierdzewnej
	Wbudowany obcinacz
	W zestawie popychacz do ciasta i przyrząd do czyszczenia
	Gwarancja min. 24 miesiące
<b>Robot planetarny</b>	Wymiary min. 40 x 35 x 25cm
	Dzieża o pojemności min. 5 l
	Min. 7 stopniowa regulacja prędkości
	Moc. min. 1 KM
	Wyposażony w różgę, hak spiralny, mieszadło płaskie oraz osłonę z podajnikiem
	Możliwość miksowania, ucierania, zagniatania ciasta, ubijania i mieszania
	Podstawa antypoślizgowa
	Gwarancja min. 24 miesiące

<b>Specyfikacja techniczna sprzęt gastronomiczny ciężki ( 1 kpl.)</b>	
<b>Kuchnia indukcyjna</b>	1 pole grzewcze
	Wymiary min. 9 x 30 x 30 cm
	Zakres temperatur od 60 do 200 st. C
	Średnica pola grzewczego min. 200 mm
	Moc przyłączeniowa min. 2 kW

	Obudowa ze stali nierdzewnej
	Powierzchnia grzewcza wykonana ze szkła vitroceramicznego
	Panel sterowania dotykowy z wysokim kontrastem: Włącz/Wyłącz, ręczne ustawianie mocy
	Podstawa antypoślizgowa
	Gwarancja min. 24 miesiące
<b>Kuchenka stołowa</b>	1 palnik o średnicy min. 10 cali
	Wymiary min. 25 x 25 x 15 cm
	Waga maks. 3 kg
	Zasilanie: gaz
	Pokrętko regulacji gazu
	Podstawa antypoślizgowa
	Gwarancja min. 24 miesiące
<b>Kuchnia indukcyjna</b>	1 palnik
	Średnica palnika min. 28 cm
	Nośność min. 20 kg
	Waga maks. 7 kg
	Min. 10 poziomów mocy
	Moc min. 2,5 kW
	Powierzchnia grzewcza wykonana ze szkła vitroceramicznego
	Panel sterowania dotykowy z wysokim kontrastem, Włącz/Wyłącz, ręczne ustawianie mocy
	Antypoślizgowa podstawa
	Materiał obudowy: stal nierdzewna
	Gwarancja min. 24 miesiące
<b>Garownik</b>	Funkcja kontroli temperatury i wilgotności

	Wymiary min. 80 x 80 x 80 cm
	Pojemność min. 10 blach min. 60 x 40 cm
	Musi posiadać regulowane do min 20 mm nóżki o wysokości min 10 cm
	Maks. Temperatura 50 °C
	Moc min. 2,0 kW
	Min. 5 półek
	Materiał: stal nierdzewna, szkło
	Panel sterowania z wysokim kontrastem
	1 para drzwi umożliwiające otwieranie garownika
	Gwarancja min. 24 miesiące
<b>Stoły mroźnicze (2 szt.)</b>	Stoły 2 komorowe
	Pojemność min. 120 l
	Zakres temperatur min. – 10 do -20 st. C.
	Wymiary min. 90 x 70 x 80 cm
	2 pary szuflad do przechowywania pojemników wielkości GN 1/1
	Ekologiczny czynnik chłodniczy
	Automatyczne odszranianie
	Cyfrowy wyświetlacz z wysokim kontrastem
	Materiał: blacha nierdzewna
	Klasa klimatyczna min. 4
Gwarancja min. 24 miesięcy	
<b>Szafa do sezonowania mięsa</b>	Pojemność min. 400 L
	Wymiary zewnętrzne min. 70 x 60 x 200 cm

	Ładowność min. 25 kg
	4 przeszklone ściany
	Min. 2 półki
	Min. 3 haki na mięso
	Kolor szafy: czarny
	Czynnik chłodniczy: ekologiczny
	Temperatura pracy min. od 1 do 2 °C
	Automatyczne odszranianie
	Witryna posiada oświetlenie LED
	Panel sterowania z wysokim kontrastem
	Gwarancja min. 24 miesiące
	Klasa klimatyczna min. 4
<b>Lampa grzewcza ( 5 szt.)</b>	Wymiary: -wysokość min. 20 cm - średnica min. 20 cm
	Zasięg ogrzewania żywności min. 50 cm
	Palnik min. 200 W każda
	Kolor czarny
	Gwarancja min. 24 miesięcy
	Materiał: Aluminium anodowane, stal ocynkowana

Do wszystkich wyżej wymienionych pozycji dołączone są instrukcje obsługi w języku polskim lub angielskim w formie papierowej lub elektronicznej

Do wszystkich wyżej wymienionych pozycji zawarte są certyfikaty CE lub równoważny

Serwis posprzedażny maksymalnie do 4 godzin od zgłoszenia usterki.

Serwis posprzedażny rozumiany jest jako czas od momentu zgłoszenia awarii do momentu przyjazdu serwisu do zakładu Zamawiającego lub zdalnego rozpoczęcia naprawy, o ile taka jest możliwa. Zarówno dla czasu zgłoszenia awarii jak i liczenia czasu reakcji serwisowej, liczone będą w każdy dzień tygodnia w godzinach od 10.00 do 22.00.

W okresie gwarancyjnym na czas naprawy dla każdego z powyżej wskazanych urzędzeń zapewniane jest urządzenie zastępcze o nie niższej klasie

### III. Termin wykonania zamówienia:

1. Termin wykonania zamówienia: maksymalnie do **30 dni kalendarzowych** od momentu podpisania umowy.
2. Miejscem realizacji Przedmiotu zamówienia będzie siedziba Zamawiającego: Kamienica Goldwasser, ul. Długie Pobrzeże 22, 80-888 Gdańsk
3. Realizacja zamówienia musi odbyć się w ciągu jednego dnia w godzinach 6:00-22:00. Termin musi zostać ustalony z Zamawiającym.

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

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, **składanie ofert**, wymiana informacji między Zamawiającym a Wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą Bazy konkurencyjności (BK2021) na stronie: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>
3. Zastrzega się, że wszelkie informacje, w tym wyjaśnienia i zmiany treści zapytania ofertowego odnoszące się do przedmiotu zamówienia stają się integralną częścią zapytania ofertowego i są wiążące dla Wykonawców oraz będą udostępniane publicznie na stronie: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może wnioskować o udzielenie wszelkich wyjaśnień i przesłanie dodatkowych informacji dotyczących treści złożonych ofert, jak również wyznaczyć Wykonawcy nieprzekraczalny termin udzielenia wyjaśnień i dodatkowych informacji (odpowiedzi), pod rygorem pozostawienia oferty bez rozpatrzenia. Wówczas komunikacja odbywać się będzie za pośrednictwem poczty email.
5. Wykonawcy są uprawnieni do składania zapytań do treści niniejszego zapytania ofertowego poprzez Bazę konkurencyjności. Zamawiający zastrzega sobie prawo nieudzielenia odpowiedzi na zadane przez Wykonawcę pytania jeśli wpłynęły one do Zamawiającego w ostatnim dniu składania ofert.
6. Wyniki postępowania zostaną upublicznione na stronie <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl> . Informacja o wyniku

postępowania będzie zawierać: imię i nazwisko albo nazwę wybranego Wykonawcy, jego siedzibę (miejsce) oraz cenę najkorzystniejszej oferty.

7. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

**Daria Mercz**

+48 793 012 714

[dockpolbiuro@o2.pl](mailto:dockpolbiuro@o2.pl)

#### **V. Opis sposobu przygotowania ofert:**

1. Dokumenty składające się na ofertę muszą być sporządzone w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym, muszą być złożone wraz z tłumaczeniem przysięgłym na język polski.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego.
3. Oferta musi być podpisana (dopuszcza się podpis kwalifikowany) samodzielnie przez Wykonawcę lub przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z reprezentacją wynikającą z właściwego rejestru lub na podstawie udzielonego pełnomocnictwa, które należy załączyć.
4. Do przygotowania oferty należy skorzystać z Formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
5. Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
6. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z zapoznaniem się z przedmiotem zamówienia oraz ze sporządzeniem i złożeniem oferty niezależnie od wyniku postępowania
7. Proponowaną łączną cenę oraz ceny składowe oferty należy przedstawić w formularzu oferty (załącznik nr 1) jako cenę netto i brutto.
8. Ceny należy wyrazić w jednostkach pieniężnych tj. z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
9. Cena ofertowa obowiązuje przez cały okres związania ofertą i będzie wiążąca dla Zamawiającego oraz Wykonawcy.
10. W przypadku podania jakichkolwiek kwot w walutach obcych, Zamawiający przeliczy te kwoty na PLN według średniego kursu Narodowego Banku Polskiego ogłaszanego w dniu poprzedzającym dzień zakończenia składania ofert.
11. Brak możliwości składania ofert częściowych i wariantowych.
12. Ważność oferty to min. 21 dni kalendarzowych od dnia upływu terminu składania ofert.
13. Jeżeli zaoferowana cena wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różni się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym, zamawiający żąda od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie

wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny w tej ofercie.

14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość do unieważnienia postępowania, gdy wystąpi choć jedna z poniższych przesłanek:

- a) w ramach postępowania nie wpłynęła żadna oferta,
- b) w ramach postępowania nie wpłynęła żadna ważna oferta,
- c) w ramach postępowania wpłynęła tylko jedna oferta złożona przez Wykonawcę wykluczonego z postępowania lub wszyscy Wykonawcy zostali wykluczeni z postępowania,
- d) gdy nastąpi zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego Zamawiający nie był w stanie wcześniej przewidzieć,
- e) gdy postępowanie będzie obciążone wadą, która jest niemożliwa do usunięcia i uniemożliwia zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia, lub w przypadku konieczności zmiany, poprawienia lub uzupełnienia zapytania ofertowego z innych przyczyn.

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

#### VI. Termin składania ofert:

1. Termin składania ofert upływa **w dniu 17.04.2025 r. o godzinie 10.00**
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane, bez względu na przyczynę opóźnienia.

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

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

KRYTERIUM	WAGA (Pkt)
<b>P1- łączna cena netto</b>	100

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



Punktacja za cenę będzie obliczana na podstawie wzoru:

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

$P_1$  – otrzymane punkty

$C_N$  – cena netto oferty najkorzystniejszej

$C_R$  – cena netto oferty rozpatrywanej

Najkorzystniejsza oferta otrzyma **100 pkt.**

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

**Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny oferty:**

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

**VIII. Informacje na temat zakresu wykluczenia:**

Wykluczeniu z postępowania podlegają Oferenci powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą (Oferentem), polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z Wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia;

c) pozostawaniu z Wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

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

#### **IX. Wadium**

1. Zamawiający wymaga wniesienia wadium w wysokości: **5 500,00 zł**
2. Wadium należy wnieść do upływu terminu składania ofert oznaczonego datą i godziną. Nie wniesienie wadium do upływu wyznaczonego terminu (oznaczonego datą i godziną) skutkuje odrzuceniem oferty. Do oferty należy dołączyć potwierdzenie zapłaty wadium.
3. Wadium winno być wniesione w pieniądzu.
4. Wadium wniesione w pieniądzu należy wpłacić przelewem na rachunek **22 1240 5400 1111 0010 4613 2607**. Tytuł przelewu powinien umożliwić identyfikację zapytania ofertowego, którego dotyczy wadium oraz określać podmiot, w którego imieniu jest wpłacane. Celem właściwej identyfikacji wpłaty z tytułu wadium powinny zawierać w tytule przelewu znak sprawy postępowania tj. **Wadium zapytanie ofertowe nr 1/2025**. Za skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu rozumie się, gdy w wyznaczonym terminie, tj. do upływu terminu składania ofert (oznaczonego datą i godziną) nastąpi uznanie kwoty wadium na rachunku bankowym Zamawiającego.
5. Zamawiający zatrzyma wadium Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana, wraz z odsetkami w przypadku, gdy: a) odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym, b) zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
6. Zamawiający zwróci wadium we wpłaconej kwocie (bez odsetek) wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub po unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wadium wniesione w formie przelewu, będzie zwracane na konto, z którego wpłynęło, o ile Wykonawca nie wskaże innego numeru konta.
7. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwróci wadium niezwłocznie po zawarciu umowy.

#### **X. Istotne postanowienia realizacji przedmiotu zamówienia:**

1. Oferent, który wygra konkurs ofert zobowiązany będzie do zawarcia umowy w terminie określonym przez Zamawiającego, nie później niż przed upływem terminu związania ofertą na warunkach określonych w ofercie.

2. Jeśli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych, złożonych ofert.
3. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zostaną określone w umowie zawartej między stronami, która stanowi załącznik nr 3 do zapytania ofertowego. Nie jest możliwa zmiana istotnych warunków umowy.
4. Wykonawca oświadcza, że będzie korzystał z informacji przekazanych przez Zamawiającego wyłącznie w celu wykonania przedmiotu zamówienia i w sposób zapewniający ochronę poufności.
5. Odbiór przedmiotu zapytania ofertowego zostanie zatwierdzony podpisaniem przez obie Strony protokołem zdawczo-odbiorczym.

#### **XI. Sposób rozliczenia:**

1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy wynagrodzenie zgodnie z ceną brutto wyrażoną w ofercie.
2. Zamawiający przewiduje:
  - płatność jednorazową, która zostanie zrealizowana ciągu 7 dni kalendarzowych od momentu podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego bez uwag.
3. Płatność uważana będzie za zrealizowaną w dniu, w którym bank obciąży konto Zamawiającego.
4. W przypadku opóźnienia w realizacji Przedmiotu umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązuje się zapłacić karę umowną za każdy dzień opóźnienia w wysokości 0,01% wartości przedmiotu umowy. Wartość kary nie może przekroczyć 10% wartości zamówienia brutto.

#### **XII. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO**

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że: administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zamawiający Dock-Pol Sp. z o.o..
  - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu wykonania obowiązków prawnych ciążących na Zamawiającym, a związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia, oraz na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu zawarcia i wykonania umowy o wykonanie zamówienia z wykonawcą, którego oferta została wybrana;
  - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy sekcji 3.3.2 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu

Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2021-2027;

- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres realizacji projektu oraz okres trwałości projektu określony zgodnie z art. 71 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013
- podanie przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest dobrowolne, związane z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia; konsekwencją niepodania określonych danych może uniemożliwić złożenie oferty zgodnie z wymogami określonymi w sekcji IX niniejszego zapytania;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - ✓ na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - ✓ na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
  - ✓ na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
  - ✓ prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - ✓ w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - ✓ prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - ✓ na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit.c RODO.

### **XIII. Postanowienia końcowe:**

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

**Zawiera załącznik:**

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