

Dąbrowa Górnicza, dnia 10.04.2025 r.

Postępowanie nr **1/ZK/2025**

**ZAPYTANIE OFERTOWE
NA DOSTAWĘ I MONTAŻ WYPOSAŻENIA
GASTRONOMICZNEGO**

I. ZAMAWIAJĄCY

AnnArt Coffee Anna Selma
Al. T.Kościuszki 24
41-300 Dąbrowa Górnicza
NIP:629-120-63-46

Osoba do kontaktu:
Anna Selma
Tel.606369073
e-mail: greganna@o2.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

1. Zamówienie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności, o której mowa w Przewodniku kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 dla Działania 1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności.
2. Zamówienie udzielane jest na potrzeby projektu pn. „Dywersyfikacja działalności gospodarczej branży HoReCa w regionie śląskim AnnArt Coffee” Region 4 realizowanego w ramach programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności. Nr projektu: KPOD.01.03-IW.01-4177/24.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa mebli i montaż wyposażenia gastronomicznego gastronomii, na którą składają się następujące elementy:

Część I. Meble ze stali nierdzewnej

1. **Stół przyścienny z bokiem z dwóch szuflad - 1 szt.**

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- stół przyścienny z blokiem szuflad po prawej stronie (2 szuflady) i jedną półką na dole,
- stół spawany,
- maksymalna głębokość szuflad 200 mm,
- prześwit (przestrzeń) pomiędzy dolną półką a blatem minimum 700 mm z uwagi na umieszczenie na dolnej półce kostkarki o wymiarach maksymalnych szerokość 450 mm i wysokość 670 mm, regulowane nóżki na wysokość
- maksymalne wymiary: 900x700x850mm

- wykonany z blachy o grubości minimum 0.8 mm
- w środku ze specjalną płytą MDF o grubości minimum 35mm
- materiał stal nierdzewna

2. Stół przyścienny - 1 szt.

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- stół przyścienny z blokiem szuflad po prawej stronie (2 szuflady) i dwiema półkami ,
- stół spawany,
- głębokość szuflad maksymalna 200mm,
- regulowane nóżki na wysokość
- maksymalne wymiary: 1600x700x850mm
- wykonany z blachy o grubości minimum 0.8 mm
- w środku ze specjalną płytą MDF o grubości minimum 35mm
- materiał stal nierdzewna

3. Stół ze zlewem - 1 szt.

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- stół z blatem tłoczonym,
- maksymalny otwór pod baterię na środku komory Ø 33 mm,
- komora o wymiarach maksymalnych 400x400x250 mm,
- zawiasy w drzwiach po stronie prawej,
- korpus szafki bez tylnej ściany
- maksymalne wymiary: 500x700x850mm
- wykonany z blachy o grubości minimum 0.8 mm
- w środku ze specjalną płytą MDF o grubości minimum 35mm
- materiał stal nierdzewna
- jednokomorowy

4. Stół przyścienny z półką - 1 szt.

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- stół przyścienny z jedną półką- prześwit (przestrzeń) pomiędzy dolną półką a blatem minimum 670 mm z uwagi na umieszczenie na dolnej piekarnika o wymiarach maksymalnych szerokość 450 mm i wysokość 620 mm
- maksymalne wymiary: 700x700x850mm
- wykonany z blachy o grubości minimum 0.8 mm
- w środku ze specjalną płytą MDF o grubości minimum 35mm
- materiał stal nierdzewna

5. Szafka zlewozmywakowa do zmywarki- 1 szt.

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- stół ze zlewem dwukomorowym, z rantem puszkowym o maksymalnych wymiarach 100x15x10 mm,
- maksymalny otwór na baterie Ø 33 mm,
- korpus szafki bez tylnej ściany,
- dwie komory każda o wymiarach maksymalnych 400x400x250 mm,

- 2 drzwi suwane
- maksymalne wymiary: 1800x600x850mm
- maksymalna długość blatu na górze 1800, jednakże pod blatem musi się zmieścić zmywarka o maksymalnych wymiarach zewnętrznych (WxDxH): 585x600x815 mm
- wykonany z blachy o grubości min 0.8 mm w środku ze specjalną płytą MDF o grubości minimum 35mm
- regulowane nóżki na wysokość
- materiał stal nierdzewna
- opcjonalnie z baterią wraz ze spryskiwaczem i wylewką

6. Stół do szafki ze zlewem z szafką i drzwiami suwanymi - 1szt

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- stół ze zlewem jednokomorowym po prawej stronie z drzwiami suwanymi, z blatem tłoczony,
- otwór pod baterię na środku komory maksymalny Ø 33 mm,
- komora o wymiarach maksymalnych 400x400x250 mm,
- korpus szafki nie posiada tylnej ściany,
- ociekacz płaski
- maksymalne wymiary: 800x600x850mm
- wykonany z blachy o grubości minimum 0.8 mm
- w środku ze specjalną płytą MDF o grubości minimum 35mm
- materiał stal nierdzewna
- opcjonalnie z baterią zlewozmywakową – zestaw użytkowy

Część II. Maszyna do lodów włoskich- 1szt

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- wymiary maksymalne: 540x670x815 mm
- maksymalna wydajność: 18-25 l/h
- pojemność zbiornika na mieszankę: minimum 2 x 7 l
- pojemność cylindra mrozącego: minimum 2x 1,8 l
- moc elektryczna: minimum 2,4 kW (produkcja lodów: minimum 2,1 kW, chłodzenie wstępne: minimum 0,3 kW)
- zasilanie: 230 V
- nocne chłodzenie
- pompa napowietrzająca
- waga: maksymalna 108 kg
- czynnik chłodniczy R290/R600a
- automat do lodów włoskich dwusmakowy +mix, do lodów miękkich typu soft z regulacją trybu napowietrzenia czyli twardości, mrożonych jogurtów i sorbetów,
- obsługa i sterowanie za pomocą wyświetlacza cyfrowego
- oddzielne chłodzeniem zbiornika
- regulacja chłodzenia powietrzem
- przełącznik wysokiego ciśnienia zapobiegający przegrzaniu sprężarki
- urządzenie nablatowe - nasadne

Część III. Szafa chłodnicza i zmywarka gastronomiczna

1. Szafa chłodnicza

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- dwudrzwiowa,

- dwutemperaturowa z dwoma oddzielnymi komorami z niezależnymi strefami temperaturowymi do chłodzenia ze stali nierdzewnej
- wymiary minimalne: 653x826x204 mm
- wymiary maksymalne: 693x842x208 mm
- zasilanie: Elektryczne
- napięcie: 230V
- moc całkowita minimum 0,616kW
- pojemność minimalna 543 l a maksymalna 800 l
- wyłącznik stykowy na drzwiach, który wyłącza wentylator
- temperatura pracy: od minimum 0°C do maksimum +8°C
- czynnik chłodniczy minimum R-290
- klasa energetyczna minimum D
- drzwi skrzydłowe z zawiasami po prawej stronie z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°

2. Zmywarka gastronomiczna z pompą spustową – 1szt

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- wymiary maksymalne : 585x610x815 mm
- wymiary maksymalne kosza: 50x50 cm
- ilość cykli mycia: minimum 4
- maksymalna wysokość szkła: 36,5 cm
- maksymalna średnica talerzy: 39,5 cm
- pojemność bojlera: minimum 7,3 l
- zasilanie: 230 V
- zużycie wody/cykl: maksymalna 2 l
- sugerowane podłączenie do wody o temperaturze minimum 50°C
- temperatura mycia: od minimum 55 do maksimum 65°C
- temperatura wyparzania: od minimum 85 do maksimum 95°C
- posiadająca elektronicznie sterowaną pompę spustową
- elektroniczny wyświetlacz z oświetleniem LED
- funkcja wyparzania
- minimum dwa kosze na szkło, minimum jeden kosz na sztućce, minimum jedno stelaż na sopdki-talerze
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego

Część IV. Piece 2szt

1. Piecyk do szybkiego podgrzewania- 1szt

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- maksymalne wymiary zewnętrzne [mm]: 500x360x260
- maksymalne wymiary wewnętrzne [mm]: 365x345x90
- moc [kW]: minimum 1,6
- zasilanie [V]: 230
- waga [kg]: maksymalna 13
- regulacja temperatury za pomocą termostatu w zakresie od minimum 0 do maksimum 300°C
- wyposażony w kwarcowe grzałki
- dwa oddzielne przełączniki do grzałki górnej i dolnej
- nienagrzewający się uchwyt z opcją składania
- wyposażony w tacę ze stali nierdzewnej do smażenia bez oleju zamrożonych i gotowanych produktów
- wykonany ze stali nierdzewnej
- czas podgrzewania minimum 30 sekund

2. Profesjonalny dwupoziomowy piec do pizzy -1szt

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- maksymalne wymiary zewn. 540x590x370 mm
- maksymalne wymiary wewn. 350x410x180 mm
- zasilanie 230V/56-60Hz
- minimalna moc: 3,2kW (górna grzałka 2300W, dolna 900W)
- dwa niezależne termostaty od minimum 50 do maximum 509°C
- maksymalna średnica pizzy: 34cm
- szyba zewnętrzna w drzwiczkach ze szkła hartowanego
- szyba wewnętrzna ze szkła ceramicznego
- sterowanie mechanicznie z nierdzewnymi gałkami
- wewnętrzne oświetlenie
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiadający płytę kamienną typu biscott- z gliny wulkanicznej

Część V. Urządzenie do produkcji tarteletek 1 szt wraz z wkładami- 2szt

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- maksymalne wymiary zewnętrzne [mm]: 440x530x420mm
- minimalna moc [W]: 3200
- zasilanie [V]: 220-240
- maksymalna waga [kg]: 28
- elektryczny wyświetlacz
- sygnał akustyczny informujący o zakończeniu wypieku
- materiał stal nierdzewna
- minimalny wypiek 700 sztuk na godzinę
- regulacja temperatury dwóch niezależnych temperatur górnej i dolnej matrycy
- możliwość dopasowania różnych matryc o różnych wielkościach

Wkład 1 szt:

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- minimalne wymiary 440x420x530 o kształcie eklera
- minimum 14 form z wnękami o wymiarach minimalnych 126x32x15mm

Wkład 1 szt:

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- minimalne wymiary 440x420x530 o kształcie okręgu
- minimum 8 form z wnękami o wymiarach 90x20mm

Część VI. Gofrownica obrotowa do gofrów belgijskich 2szt

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- minimalne wymiary: 280x432x(H)254 mm
- minimalna moc: 1400W
- zasilanie: 230 V
- minimalna wydajność: do 50 gofrów na godzinę (25 mm grubości)

- minimalne wymiary gofra: 170x170 mm
- obrotowa, podwójna
- wyjmowane formy
- wyjmowaną tacą ociekową wykonaną ze stali nierdzewnej, nadającą się do mycia w zmywarce
- minimum 6-cio stopniową regulacją temperatury w zakresie około: od 130°C do 200°C
- lampki kontrolne LED
- obudowa z odlewu aluminium oraz stali nierdzewnej

Część VII. Robot planetarny

Minimalne wymagane parametry techniczne:

- minimalne wymiary zewnętrzne [mm]: wys580xszer280xdł470mm
- minimalna Moc [kW]: 0,2
- zasilanie [V]: 230-elektryczne
- waga maksymalna [kg]: 25
- minimum 3 stopnie prędkości (132/235/421/Obr/min)
- pojemność misy minimum 8l
- cyfrowy zegar
- sygnalizacja dźwiękowa informująca o zakończeniu czasu pracy
- opcjonalne wyposażenie z wyjmowaną nierdzewną dźwignią z poliwęglanową pokrywą- unoszoną manualnie za pomocą dźwigni, hak, różgę i mieszadło płaskie i dodatkowa misą
- napęd za pomocą przekładni zębatej

CPV:

39312000-2 - urządzenia do przygotowania żywności

39314000-6 - przemysłowy sprzęt kuchenny

39315000-3 - urządzenia restauracyjne

42214100-0 - piece kuchenne

39711100-3 - chłodziarki i zamrażarki

42215200-8 - maszyny do przetwarzania żywności

39711211-1 Miksery kuchenne

42513200-7 Urządzenia chłodnicze

42513210-0 Witryny chłodnicze

42214000-9- Piece kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania

39221000-7- Sprzęt kuchenny

39141000-2 Meble i wyposażenie kuchni

1. Oferowany przedmiot zamówienia musi być fabrycznie nowy.
2. Po stronie wykonawcy leży dostarczenie przedmiotu zamówienia, montaż i dokonanie rozruchu (jeśli dotyczy).
3. Wymagany termin gwarancji: min. 12 miesięcy liczone od daty podpisania protokołu odbiorczego. Czas gwarancji wydłuża się o czas naprawy, podczas którego urządzenie jest wyłączone z użytku.
4. Czas reakcji serwisu – do 24 godzin od zgłoszenia. Przez czas reakcji rozumie się przyjazd serwisanta i podjęcie naprawy.
5. Miejsce realizacji zamówienia: al. Kościuszki 24, 41-300 Dąbrowa Górnicza
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

IV. TERMINY

1. Zamówienie musi być zrealizowane **w terminie do 4 tygodni od dnia zawarcia umowy.**

2. Zasady rozliczania:
Płatność po dostawie, w terminie 30 dni od otrzymania faktury.
3. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki:
 - 1.1 W zakresie niezbędnej dotyczące wiedzy i doświadczenia:
 - a) Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich pięciu lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, zrealizował w sposób należyty, co najmniej 3 dostawy urządzeń gastronomicznych na łączną kwotę 100 000 zł netto.
UWAGA:
Zamawiający zastrzega sobie prawo do zweryfikowania informacji przedstawionych w wykazie zrealizowanych zamówień. W tym celu może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego dostawy były wykonane, o dodatkowe informacje lub dokumenty.
 - b) Wybrany Wykonawca zobowiązuje się zapewnić wykonywanie przedmiotu zamówienia we właściwych warunkach higienicznych i socjalnych. Wykonawca powinien posiadać niezbędne uprawnienia i zasoby niezbędne do niezakłóconej realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności niezbędne środki techniczno-organizacyjne-serwisowe oraz niezbędne doświadczenie, kwalifikacje oraz potencjał osobowy i finansowy.
 2. Zakres wykluczenia
- 2.1. W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.
Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem oraz przeprowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia, 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.
- 2.2. Zamówienie nie może być udzielone podmiotom i osobom, które w bezpośredni lub pośredni sposób wspierają działania wojenne Federacji Rosyjskiej lub są za nie odpowiedzialne i podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie następujących przepisów:
 - art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576
 - Ustawa z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. 2022 poz. 835).

- Z postępowania wyklucza się wykonawcę, który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.

VI. KRYTERIA OCENY OFERT I OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY

1. Przy wyborze oferty najkorzystniejszej, Zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami i ich znaczeniem oraz w następujący sposób będzie oceniać oferty w poszczególnych kryteriach:

Kryterium	Liczba punktów (waga)
Cena	50%
Czas reakcji serwisu	20%
Termin realizacji	30%

- 1.1 W kryterium 1: **CENA**, najwyższą liczbę punktów otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę, zgodnie z wymaganiami opisanymi w zapytaniu ofertowym. Cena musi być wyrażona w PLN

Liczba punktów zostanie obliczona w następujący sposób:

$$\text{Liczba punktów} = (\text{cena najniższa} / \text{cena oferty ocenianej}) \times \text{waga} \times 100$$

- 1.2 W kryterium 2: **CZAS REAKCJI SERWISU** za skrócenie czasu reakcji w stosunku do wymaganych 24 godzin oferta uzyska punkty zgodnie z poniższymi zasadami:

- Czas reakcji do 4 dni: 5 pkt.
- Czas reakcji do 3 dni: 10 pkt.
- Czas reakcji do 2 dni: 15 pkt.
- Czas reakcji następnego dnia: 20 pkt.

UWAGA: zaoferowanie terminu dłuższego niż 5 dni będzie skutkować odrzuceniem oferty.

- 1.3 W kryterium 3: **TERMIN REALIZACJI** za każde skrócenie terminu realizacji o 1 pełny tydzień oferta otrzyma 5 pkt. zgodnie z poniższymi zasadami:

Zaoferowanie terminu 4-tygodniowego – 15 pkt.

Zaoferowanie terminu 3-tygodniowego – 20 pkt.

Zaoferowanie terminu 2-tygodniowego – 25 pkt.

Zaoferowanie terminu 1-tygodniowego i krótszego – 30 pkt.

Uwaga: zaoferowanie terminu dłuższego niż 4 tygodnie spowoduje odrzucenie oferty.

2. Oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów.
3. Ocena będzie dokonana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą liczbę punktów

VII. KOMUNIKACJA Z ZAMAWIAJĄCYM

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 pisemnie za pomocą BK2021.

2. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zadawanie pytań możliwe jest wyłącznie za pośrednictwem Bazy konkurencyjności – pytania złożone w inny sposób, np. e-mailem, pozostaną bez odpowiedzi. Instrukcja dla wykonawców znajduje się pod adresem: https://archiwum-bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/info/web_instruction
Zamawiający zobowiązany jest do udzielenia wyjaśnień, jeśli pytania zostaną złożone w terminie nie krótszym niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert. W przypadku zapytań złożonych po ww. terminie, Zamawiający może pozostawić je bez odpowiedzi.
3. Z uwagi na fakt, iż BK2021 nie przekazuje Zamawiającemu informacji o zamieszczeniu pytań, w celu zapewnienia właściwego przebiegu postępowania zaleca się, aby Wykonawca, który złoży zapytania w Bazie konkurencyjności powiadomił Zamawiającego o ich zamieszczeniu, wysyłając zawiadomienie na adres: greganna@o2.pl
4. Zawiadomienie powyższe nie stanowi komunikacji, o której mowa w ust. 1. Odpowiedzi na zapytania zostaną zamieszczone wyłącznie w Bazie konkurencyjności.
5. Odstąpienie od komunikacji określonej w ust. 1 jest dopuszczalne w zakresie, w jakim nie jest możliwe dotrzymanie sposobu komunikacji w BK2021. W szczególności dotyczy to przekazywania dokumentów, oświadczeń, wyjaśnień i innych po upływie terminu składania ofert.
6. W przypadku określonym w ust. 5 komunikacja odbywa się za pośrednictwem poczty elektronicznej, na adres e-mail: greganna@o2.pl

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta musi być złożona w języku polskim zgodnie ze wzorem, stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania oraz musi zawierać formularz parametrów technicznych, stanowiący Załącznik nr 2 do niniejszego zapytania.
2. Ofertę należy złożyć w postaci elektronicznej, za pośrednictwem Bazy konkurencyjności. Oferta i dokumenty, o których mowa w pkt. VII.2 winny zostać przesłane w formie skanu oryginału dokumentu podpisanego przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy bądź jako dokumenty elektroniczne opatrzone podpisem elektronicznym (podpis kwalifikowany, podpis zaufany, podpis osobisty).
3. Wraz z ofertą Wykonawca złoży następujące dokumenty:
 - a) wykaz zrealizowanych zamówień, zgodnie z Załącznikiem nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego wraz z dowodami określającymi, czy te zamówienia zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego zamówienia zostały wykonane.
 - b) Zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;
 - c) zaświadczenie albo inny dokument właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, a w przypadku zalegania z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem zamawiający żąda złożenia dokumentów

potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

UWAGA: Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. a i b, gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków wskazanych w punktach a i b zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania osoby, której dokument miał dotyczyć.

Złożone dokumenty muszą potwierdzać brak zaległości nie później niż na dzień składania ofert.

4. Ofertę należy złożyć w postaci elektronicznej, za pośrednictwem Bazy konkurencyjności. Oferta i dokumenty o których mowa w pkt. VIII.2 winny zostać przesłane w formie skanu oryginału dokumentu podpisanego przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy bądź jako dokumenty elektroniczne opatrzone podpisem elektronicznym (podpis kwalifikowany, podpis zaufany, podpis osobisty).
5. UWAGA: jeżeli dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu wytworzone zostały jako dokument elektroniczny, Wykonawca przekazuje te dokumenty. Nie należy np. drukować takich dokumentów i skanować ich.

IX. WARUNKI ZIAN UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA

1. Zmiana postanowień umowy może nastąpić w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności w przypadkach określonych w *Wytycznych dotyczące kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027* oraz w następujących przypadkach:
 - 1.1 konieczności przesunięcia terminu realizacji zamówienia, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy, w tym na skutek wystąpienia siły wyższej,
 - 1.2 konieczności przesunięcia terminu realizacji zamówienia, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności niezależnych od wykonawcy lub okoliczności, za które wykonawca nie ponosi odpowiedzialności,
 - 1.3 konieczności wprowadzenia zmian, w tym: przesunięcia terminu realizacji zamówienia, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek istotnych okoliczności leżących po stronie Zamawiającego,
 - 1.4 konieczności dokonania zmian w przedmiocie umowy w przypadku zaistnienia możliwości zastosowania nowszych i korzystniejszych dla Zamawiającego rozwiązań technologicznych lub technicznych, niż te istniejące w chwili zawarcia umowy, pod warunkiem iż cena zaproponowana w ofercie nie ulegnie podwyższeniu;
 - 1.5 konieczności dokonania zmian w przedmiocie umowy, polegających na zamianie zaoferowanego przedmiotu zamówienia na inny niż ten który został szczegółowo opisany i wymieniony w ofercie Wykonawcy. Dokonanie zmiany jest możliwe tylko w niżej wymienionych okolicznościach:
 - przedmiot zamówienia lub jego komponenty zostały wycofane z produkcji lub nastąpiło wyczerpanie zapasów magazynowych u ewentualnych dystrybutorów,
 - zaoferowane rozwiązanie zamienne posiada parametry nie gorsze od tego, który zostało zaproponowane przez Wykonawcę w ofercie,

- funkcja oraz przeznaczenie oferowanego rozwiązania pozostają bez zmian,
 - cena zaoferowanego rozwiązania nie będzie wyższa niż cena podana w ofercie Wykonawcy.
- dokonanie zmiany umowy jest możliwe jedynie w przypadku wystąpienia łącznie, wszystkich wymienionych powyżej okoliczności oraz po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego.
- 1.6 w przypadku wystąpienia zdarzeń siły wyższej jako zdarzenia zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i niemożliwego do zapobieżenia, a mającego wpływ na realizację zamówienia,
- 1.7 w przypadku zmiany stawki podatku VAT wynikającej ze zmiany przepisów.
2. Powyższe nie wyłącza prawa Zamawiającego do zmian umowy, które nie są istotne.

X. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć za pośrednictwem **Bazy konkurencyjności** w terminie **do 19.04.2025 r.**

XI. POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość:
 - a. anulowania postępowania w ramach zapytania ofertowego do momentu złożenia ofert;
 - b. unieważnienia postępowania w uzasadnionych przypadkach, w szczególności jeśli:
 - cena oferty najkorzystniejszej przekroczy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, iż realizacja zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili wszczynania postępowania;
 - postępowanie obciążone jest wadą powodującą, że zawarta umowa będzie sprzeczna z postanowieniami umowy o dofinansowanie projektu,
 - braku pozyskania dofinansowania.
 - braku zgody Instytucji Pośredniczącej na wnioskowane zmiany dotyczące przedmiotu zamówienia.
 - przetarg może zostać odwołany z przyczyn niezależnych.
2. W przypadkach, o których mowa powyżej, Wykonawcy nie przysługują w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenia odszkodowawcze.
3. Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożą wymaganych przez zamawiającego pełnomocnictw, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub warunków określonych dla przedmiotu zamówienia (w tym: Formularza parametrów technicznych) lub jeśli ww. dokumenty zawierają błędy, do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie. Czynność wezwania do uzupełnienia jest czynnością jednokrotną. Uzupełnieniu nie podlega treść oferty. Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania do uzupełnienia w pierwszej kolejności wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień dotyczących złożonej oferty oraz dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe oraz inne omyłki polegające na niezgodności treści oferty z treścią zapytania ofertowego, niepowodujące istotnych zmian w jej treści.
6. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od

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

7. Zamawiający odrzuci ofertę, jeśli:
 - jej treść będzie sprzeczna z treścią niniejszego zapytania ofertowego;
 - została złożona przez wykonawcę wykluczonego z postępowania,
 - zawiera rażąco niską cenę, co zostanie potwierdzone w procedurze wyjaśniającej lub w przypadku braku złożenia wyjaśnień,
 - w przypadku braku złożenia wyjaśnień na wezwanie, o którym mowa w pkt. 4,
 - została złożona po terminie lub została złożona w inny sposób niż za pośrednictwem BK2021,
 - będzie nieważna na podstawie innych przepisów, w szczególności przepisów Kodeksu cywilnego,
 - została złożona w warunkach czynu nieuczciwej konkurencji w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
8. Zamawiający informuje, iż zgodnie z obowiązującym prawem niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t. j. Dz.U. 2024 poz. 1061), jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2024 r., poz. 1320).
9. 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”, Zamawiający informuje, że:
 - a. administratorem danych osobowych Wykonawców jest: AnnArt Coffee Anna Selma Al.T.Kościuszki 24, 41-300 Dąbrowa Górnicza
 - b. dane osobowe Wykonawców przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu z związanym z prowadzonym postępowaniem,
 - c. odbiorcami danych osobowych Wykonawców będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o zapisy aktualnie obowiązującego Przewodnika kwalifikowalności wydatków dla Działania 1.2.1,
 - d. dane osobowe będą przechowywane przez cały okres realizacji Projektu oraz w okresie trwałości Projektu,
 - e. obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio go dotyczących jest wymogiem wynikającym z obowiązującego Przewodnika kwalifikowalności wydatków dla Działania 1.2.1,
 - f. w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcę decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - g. Oferenci posiadają:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania 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, w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących Wykonawcy narusza przepisy RODO;
 - h. Wykonawcom nie przysługuje:
 - 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.

XII. ZAŁĄCZNIKI:

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Wykaz zrealizowanych zamówień

Załącznik nr 3 – Formularz parametrów technicznych

Załącznik nr 4 – Wzór umowy