

Szczecin, 27.06.2025 r.

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności
Priorytet: Odporność i konkurencyjność gospodarki – część grantowa
Działanie A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje
pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności

Nazwa przedsięwzięcia:

**Rozszerzenie i dywersyfikacja działalności prowadzonej przez Kredytplus Artur Żemło
w regionie zachodniopomorskim w celu ograniczenia skutków kryzysu wywołanego przez
COVID-19**

Nr wniosku o dofinansowanie:

KPOD.01.03-IW.01-6028/24

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. Wspólny słownik zamówień (CPV):

39220000-0	Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe
39221000-7	Sprzęt kuchenny
39221180-2	Naczynia do gotowania
39310000-8	Urządzenia zaopatrzeniowe
39315000-3	Urządzenia restauracyjne
39312000-2	Urządzenia do przygotowania żywności
39314000-6	Przemysłowy sprzęt kuchenny
39711000-9	Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego do użytku ze środkami spożywczymi
39711100-0	Chłodziarki i zamrażarki
39711200-1	Roboty kuchenne
39711210-4	Rozdrabniacze żywności
39711211-1	Miksery kuchenne
39711300-2	Urządzenia elektrotermiczne
39711362-4	Kuchenki mikrofalowe
39713100-4	Zmywarka do naczyń
39714000-0	Wyciągi wentylacyjne lub recyklingowe
39715100-8	Elektryczne podgrzewacze wody, natychmiastowe lub akumulacyjne oraz grzałki nurnikowe
39721000-2	Urządzenia do gotowania lub grzewcze używane w gospodarstwie domowym
39722100-0	Części pieców
42200000-8	Maszyny do obróbki żywności, napojów i tytoniu oraz podobne części

Przedsięwzięcie „Rozszerzenie i dywersyfikacja działalności prowadzonej przez Kredytplus Artur Żemło w regionie zachodniopomorskim w celu ograniczenia skutków kryzysu wywołanego przez COVID-19”

42210000-1	Maszyny do przetwarzania żywności, napojów i tytoniu
42214100-0	Piece kuchenne
42500000-1	Urządzenia chłodzące i wentylacyjne
42513100-6	Urządzenia mrożące
42513200-7	Urządzenia chłodnicze
42513210-0	Witryny chłodnicze
42513220-3	Lady chłodnicze
42520000-7	Urządzenia wentylacyjne
42959000-3	Zmywarki do naczyń inne niż używane w gospodarstwie domowym
44470000-5	Wyroby z żeliwa

II. Nazwa, adres i dane teleadresowe Zamawiającego:

Kredytplus Artur Żemło
ul. Słoneczna 22, 72-003 Wołczkowo

III. Wprowadzenie:

1. W związku z realizacją przedsięwzięcia **Rozszerzenie i dywersyfikacja działalności prowadzonej przez Kredytplus Artur Żemło w regionie zachodniopomorskim w celu ograniczenia skutków kryzysu wywołanego przez COVID-19, nr umowy o dofinansowanie KPOD.01.03-IW.01-6028/24** w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększenia Odporności, zapraszamy do złożenia oferty na **dostawę sprzętu gastronomicznego** do obiektu znajdującego się przy Al. Bursztynowej 8, 72-350 Niechorze.
2. Do niniejszego postępowania nie stosuje się ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2021 poz. 1129 z późn. zm.).
3. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą prowadzone będą wyłącznie w walucie polskiej.
4. Niniejsze zapytanie ofertowe zostało upublicznione poprzez zamieszczenie w Bazie Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>).
5. Z uwagi na wynagrodzenie ryczałtowe, przyjmujący zamówienie nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia. Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z Zapytaniem ofertowym i złożoną ofertą, a także obowiązującymi przepisami prawa.
6. Zamawiający przewiduje następujące możliwości zmian postanowień niniejszego zapytania ofertowego:
 - 6.1 Dopuszczalna jest zmiana zakresu prac poprzez ich ograniczenie w sytuacji, gdy wykonanie niektórych prac okazało się zbędne, zmieniły się okoliczności związane z wykonaniem Umowy lub wykonanie poszczególnych prac nie leży w interesie publicznym lub Zamawiającego.
 - 6.2 Dopuszczalna jest zmiana terminu wykonania Umowy w przypadku:
 - a. wystąpienia niemożliwych do przewidzenia okoliczności, co spowodowało brak możliwości kontynuowania prac.
 - b. opóźnienia Zamawiającego w wykonaniu jego zobowiązań wynikających z Umowy lub przepisów powszechnie obowiązującego prawa, co uniemożliwia terminowe wykonanie Umowy przez Wykonawcę,
 - c. opóźnienia organów administracji publicznej w wydaniu decyzji administracyjnych, uzgodnień lub innych aktów administracyjnych, których

- wydanie jest niezbędne dla dalszego wykonywania prac przez Wykonawcę, a opóźnienie organów nie wynika z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
- d. opóźnienia w uzyskaniu wymaganych uzgodnień, opinii, aprobat od podmiotów trzecich, które to opóźnienie powstało z przyczyn nieleżących po stronie Wykonawcy, a powoduje brak możliwości wykonywania prac, co ma wpływ na termin wykonania Umowy,
 - e. wstrzymania wykonania Umowy przez Zamawiającego z przyczyn nieleżących po stronie Wykonawcy, o ile takie działanie powoduje, że nie jest możliwe wykonanie Umowy w dotychczas ustalonym terminie,
 - f. konieczności podjęcia działań zmierzających do ograniczenia skutków zdarzenia losowego, wywołanego przez czynniki zewnętrzne,
 - g. opóźnienia, utrudnienia, zawieszenia prac z przyczyn niezależnych od Wykonawcy,
 - h. wystąpienia okoliczności uprawniających do zmiany przedmiotu Umowy, o których mowa powyżej, jeżeli okoliczności te mają wpływ na termin wykonania Umowy,
 - i. zmiany po upływie składania ofert powszechnie obowiązujących przepisów prawa, które miały wpływ na możliwość wykonania Umowy w terminie w niej ustalonym,
 - j. wystąpienia okoliczności, których Strony nie mogły przewidzieć mimo zachowania należytej staranności,
 - k. wystąpienia warunków siły wyższej, które uniemożliwiły wykonanie Umowy w dotychczas ustalonym terminie,
 - termin Umowy może ulec zmianie o czas, w jakim wyżej wskazane okoliczności wpłynęły na termin wykonania Umowy przez Wykonawcę, to jest uniemożliwiły Wykonawcy terminową realizację przedmiotu Umowy.
7. Wykonawca celem prawidłowej wyceny przedmiotu zamówienia powinien bazować w szczególności na wiedzy branżowej o przedmiocie zamówienia i obowiązujących przepisach prawa w tym zakresie.
8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
9. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
10. Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia Wykonawcy wybranemu zgodnie z zasadą konkurencyjności, w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego, zamówienia na realizację podobnych prac.
11. Wszystkie zagadnienia opisane w zapytaniu ofertowym zostaną sformalizowane w umowie zawartej pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

IV. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest **dostawa sprzętu gastronomicznego** o co najmniej następujących parametrach:
 - a. **Piec konwekcyjno – parowy 6 GN (1 szt.):**
 - Elektryczny,
 - Obsługa za pomocą ekranu dotykowego, min. 10 cali z możliwością obsługi w rękawiczkach
 - Tworzenie profili użytkowników,
 - Szybko dostęp do wybranych funkcji gotowania,

- Wykrywanie załadunku i dostosowanie parametrów gotowania w celu zapewnienia powtarzalnej jakości gotowania niezależnie od ilości załadunku,
 - Monitorowanie poziomu zarumienienia produktu i obliczanie aktualnego poziomu na podstawie reakcji,
 - Bezpłatna aplikacja umożliwiająca tworzenie, modyfikowanie i przesyłanie protokołów gotowania,
 - Automatyczne garowanie wypieków,
 - Tryb awaryjny,
 - Wydajna wytwornica pary zapewniająca maksymalne nasycenie higieniczną świeżą parą poniżej 100°C,
 - Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji,
 - Min. 5 regulowanych prędkości cyrkulacji powietrza,
 - Ultraszybkie płukanie – do 6 minut,
 - Moc całkowita: maksymalnie 10,5 kW,
 - Odstęp między prowadnicami: 65-70 mm,
 - Przybliżony wymiar: 900 x 850 x 900 mm, z tolerancją +/- 50 mm.
- b. Okap do pieca konwekcyjno – parowego (1 szt.):**
- Co najmniej dwie regulowane prędkości wyciągu,
 - Automatyczne uruchamianie z niską prędkością,
 - Możliwość automatycznego przełączenia na wysoką prędkość po otwarciu drzwiczek pieca,
 - Zintegrowane oświetlenie LED,
 - Moc ssania: co najmniej 900 m³/h,
 - Moc maksymalna: 430 W,
 - Przybliżony wymiar: 400 x 850 x 100 mm, z tolerancją +/- 50 mm.
 - Okap kompatybilny do pieca oferowanego konwekcyjnego
 - Waga netto min. 50 kg
- c. Mikser planetarny gastronomiczny (1 szt.):**
- Silnik prądu zmiennego z bezpośrednim przekazaniem prądu,
 - Moc max. 375 W,
 - Obroty 20-200 /min.,
 - Częstotliwość 50-60 Hz,
 - Waga netto min. 15 kg,
 - Podwójne mieszadło typu flex wyposażone w dwie silikonowe listewki zgarniające
 - W komplecie, różga, mieszadło i hak spiralny wszystko ze stali
 - Osłona dzieży z podajnikiem produktów
 - Dwie metalowe dzieże o pojemności co najmniej 6 l,
 - Przybliżony wymiar: 400 x 300 x 350 mm, z tolerancją +/- 50 mm.
- d. Wyciskarka do soków (1 szt.):**
- Elektryczna wyciskarka do cytrusów,
 - Bezszcotkowy silnik indukcyjny,
 - Min. 3 wzmocnione głowice stożkowe,

- Miska ze stali nierdzewnej,
 - Filtr siatkowy,
 - Zdemontowany kołnierz miski,
 - Wylewka nie mniej niż 215 mm od blatu,
 - Moc: co najmniej 250 W,
 - Przybliżony wymiar: 250 x 250 x 450 mm, z tolerancją +/- 50 mm.
- e. Blender gastronomiczny (1 szt.):**
- Dwie prędkości,
 - Blend pulsacyjny,
 - Przetłaczniaki łopatkowe,
 - Zegar z auto włącznikiem,
 - Silnik o mocy co najmniej 850W,
 - Metalowe sprzęgło napędowe,
 - Sztaplowany pojemnik o pojemności co najmniej 1,5l,
 - Co najmniej 10 letnia gwarancja na mechanizm tnący i ostrza,
 - Waga nie mniej niż 6 kg,
 - Przybliżony wymiar: 180 x 200 x 450 mm, z tolerancją +/- 50 mm.
- f. Urządzenie wielofunkcyjne do gotowania (1 szt.):**
- Moc co najmniej 2000W,
 - Silnik synchroniczny o mocy co najmniej 500 W,
 - Regulacja prędkości od 40 do co najmniej 10 000 obrotów/minuta,
 - Grzałka min. 1000W,
 - Interwałowy tryb pracy,
 - Możliwość gotowania w trybie sous-vide,
 - Pojemność naczynia miksującego: co najmniej 2l,
 - Pojemność naczynia do gotowania na parze min. 6 l,
 - Wbudowana waga.
- g. Piec konwekcyjny 10 GN (1 szt.):**
- Elektryczny,
 - Obsługa za pomocą ekranu dotykowego, min. 10 cali z możliwością obsługi w rękawiczkach,
 - Szybko dostęp do wybranych funkcji gotowania,
 - Bezpłatna aplikacja umożliwiająca tworzenie, modyfikowanie i przesyłanie protokołów gotowania,
 - Wykrywanie załadunku i dostosowanie parametrów gotowania w celu zapewnienia powtarzalnej jakości gotowania niezależnie od ilości załadunku,
 - Monitorowanie poziomu zarumienienia produktu i obliczanie aktualnego poziomu na podstawie reakcji,
 - Automatyczne garowanie wypieków,
 - Min. 5 regulowanych prędkości cyrkulacji powietrza,
 - Tryb awaryjny,
 - Wydajna wytwornica pary zapewniająca maksymalne nasycenie higieniczną świeżą parą poniżej 100°C,

- Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji,
 - Ultra szybki płukanie – do 6 minut,
 - Moc całkowita: maksymalnie 19 kW,
 - Odstęp między prowadnicami: 65-70 mm.
- h. Zmywarka – wyparzarka kapturowa (1 szt.):**
- System płukania typu HTR,
 - System odzysku ciepła SHR+,
 - Min. 5 programów automatycznych,
 - Programy samoczyszczące,
 - Konstrukcja – podwójna ścianka,
 - Min. 5-stopniowy system filtracji,
 - Użytkowa wysokość załadunku: 1000 mm,
 - Pojemność zbiornika: 14 l,
 - Pojemność bojlera: 10 l,
 - Przybliżony wymiar: 650 x 750 x 1500 mm, z tolerancją +- 50 mm.
- i. Patelnia żeliwna uchylna gastronomiczna - elektryczna (1 szt.):**
- Przybliżony wymiar: 800 x 900 x 900 mm, z tolerancją +- 50 mm,
 - Pojemność min. 80 l,
 - Patelnia elektryczna z uchylaniem ręcznym,
 - Moc min. 15 KW,
 - Waga min. 120 kg,
 - Wyłącznik bezpieczeństwa,
 - Kran i zawór do napełniania wody,
 - Ręczne uchylanie.
- j. Salamander (1 szt.):**
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C,
 - Lampka kontrolna,
 - Dwie niezależne strefy grzewcze,
 - Regulowana wysokość za pomocą systemu podnoszącego,
 - Wynajmowana taca ociekowa z rusztem: 590 x 350 mm,
 - Moc wejściowa: 3,6 kW,
 - Element grzewczy – lampa podczerwieni.
 - Przybliżony wymiar: 600 x 500 x 500 mm, z tolerancją +- 50 mm.
- k. Frytkownica gastronomiczna (3 szt.):**
- Elektryczna,
 - Pojemność: 8l,
 - Zimna strefa – system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności,
 - Kontrolka pracy i grzania,
 - Kran spustowy z zabezpieczeniem,
 - Uchwyty na olej,
 - Moc: 3 kW,
 - Wymiar kosza: co najmniej 210 x 325 x 100 mm,
 - Przybliżony wymiar: 250 x 400 x 350 mm, z tolerancją +- 50 mm.
- l. Podgrzewacz elektryczny do potraw (4 szt.):**

- Wyświetlacz umożliwiający kontrolowanie czasu podgrzewania,
- Obudowa z materiału odpornego na wysoką temperaturę,
- Grzałka ze stali nierdzewnej, moc min. 0,7 KW,
- Temperatura podgrzewania min. 35 stopni C, a max. 85 stopni C,
- Pokrywa ze szkła hartowanego,
- Przybliżony wymiar: 600 x 400 x 250 mm, z tolerancją +/- 50 mm.

m. Podgrzewacz elektryczny do zup (1 szt.):

- Wkład na zupę o pojemności 8l,
- Temperatura podgrzewania min. 35 stopni C, a max.85 stopni C,
- Moc min.0,75KW,
- Obudowa z materiału odpornego na wysoką temperaturę,
- Pokrywa ze szkła hartowanego, wyposażona w izolowany uchwyt, wycięcie na chochlę i aluminiowy zawias.

n. Chłodziarka podblatowa (1 szt.):

- Do zabudowy,
- Chłodzenie powietrzem obiegowym,
- Napięcie 220-240V,
- Całkowita pojemność brutto: co najmniej 136 l,
- Pojemność PET 0,5 l – co najmniej 115 szt.,
- Pojemność puszka 0,33 l – co najmniej 217 szt.,
- Czynnik chłodniczy R 600a,
- Zakres temperatury: Od +1°C do + 15°C,
- Oświetlenie LED, drzwi ze szkła izolacyjnego
- Poziom szumu: maksymalnie 43 dB (A),
- Oświetlenie LED,
- Przybliżony wymiar: 600 x 600 x 850 mm, z tolerancją +/- 50 mm.

o. Szafa chłodnicza (1 szt.):

- Chłodzenie powietrzem obiegowym,
- Zużycie energii w ciągu roku: maksymalnie 532 kWh/a,
- Pojemność brutto chłodzenia: co najmniej 340 l,
- Pojemność PET 0,5 l – co najmniej 207,
- Pojemność puszka 0,33 l – co najmniej 414,
- Oświetlenie wewnętrzne LED,
- Napięcie 220-240V
- Drzwi ze szkła izolacyjnego,
- Przybliżony wymiar: 600 x 650 x 1650 mm, z tolerancją +/- 50 mm.

p. Kuchenka mikrofalowa (1 szt.):

- Sterowanie elektroniczne,
- 4 poziomy mocy,
- Możliwość zapamiętania co najmniej 15 programów,
- Komora i obudowa ze stal nierdzewnej,
- Pojemność komory: minimalnie 25 l,
- Wyświetlacz LED,
- Etapy gotowania,

- Alarm końca cyklu gotowania,
- Przycisk defrost,
- Moc wyjściowa: 1050 W,
- Przybliżony wymiar: 500 x 400 x 300 mm, z tolerancją +/- 50 mm.

q. Ręczne urządzenie pakujące (1 szt.):

- Ręczne urządzenie pakujące wykonane ze stali nierdzewnej z elektronicznym panelem sterującym
 - Dwie matryce, zupa + surówka oraz matryca niedzielona
 - Możliwość zgrzewania tacek ¼ GN
 - Teflonowa płyta zgrzewająca
 - Czas zgrzewania nie dłuższy niż 3 sek.
 - Moc min. 750 W
 - Możliwość zgrzewania opakowań ekologicznych
 - Przybliżony wymiar: 220 x 290-530 x 590 mm, z tolerancją +/- 50 mm
2. Do oferty muszą zostać załączone karty katalogowe oferowanych urządzeń.
 3. Oferent celem prawidłowej wyceny przedmiotu zamówienia powinien bazować w szczególności na wiedzy branżowej o przedmiocie zamówienia, aktualnych zasadach wiedzy technicznej i obowiązujących przepisach prawa w tym.
 4. Jeżeli gdziekolwiek w dokumentacji postępowania wskazano na konkretne normy, znaki towarowe lub inne zwroty identyfikujące produkt - Zamawiający dopuszcza oferowanie norm, znaków towarowych, materiałów lub urządzeń równoważnych. Materiały lub urządzenia pochodzące od konkretnych producentów określają minimalne parametry jakościowe, cechy użytkowe, jakim muszą odpowiadać materiały lub urządzenia oferowane przez Wykonawcę, aby zostały spełnione wymagania stawiane przez Zamawiającego. Materiały lub urządzenia pochodzące od konkretnych producentów stanowią wyłącznie wzorzec jakościowy przedmiotu zamówienia. Pod pojęciem „minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe” Zamawiający rozumie wymagania dotyczące materiałów lub urządzeń zawarte w ogólnie dostępnych źródłach, katalogach, stronach internetowych producentów. Operowanie przykładowymi nazwami producenta ma jedynie na celu doprecyzowanie poziomu oczekiwań Zamawiającego w stosunku do określonego rozwiązania. Posługiwanie się nazwami producentów/produktów ma wyłącznie charakter przykładowy. Zamawiający, wskazując oznaczenie konkretnego producenta (dostawcy) lub konkretny produkt przy opisie przedmiotu zamówienia, dopuszcza jednocześnie produkty równoważne o parametrach jakościowych i cechach użytkowych co najmniej na poziomie parametrów wskazanego produktu, uznając tym samym każdy produkt o wskazanych lub lepszych parametrach. W takiej sytuacji Zamawiający wymaga złożenia stosownych dokumentów, uwiarygodniających te materiały lub urządzenia, w szczególności poprzez udokumentowanie załączonymi do oferty informacjami na temat parametrów techniczno – wytrzymałościowych, szczegółowych rysunków technicznych, atestów, aprobat, deklaracji zgodności, kartami katalogowymi urządzeń i materiałów zamiennych. Niniejsze dokumenty muszą w sposób jednoznaczny stwierdzać równoważność proponowanych materiałów, urządzeń i rozwiązań w stosunku do przyjętych w dokumentacji Zamawiającego.

5. Wykonawca ponosi koszty związane z udziałem w postępowaniu. Zamawiający nie będzie zobowiązany do zwrotu kosztów udziału w postępowaniu niezależnie od jego wyniku.

V. Przesłanki wykluczenia z postępowania oraz warunki udziału w postępowaniu wraz z opisem sposobu dokonywania oceny ich spełnienia

1. Z postępowania wyklucza się podmioty powiązane z Zamawiającym kapitałowo i osobowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe, rozumie się powiązania między MŚP a innym podmiotem, polegające na:
 - a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - b. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - d. pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
2. Z postępowania wyklucza się podmioty, wobec których zachodzą przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego* (Dz. U. 2022 poz. 835).
3. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia z postępowania, Wykonawcy są zobowiązani dołączyć do oferty:
 - a. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym (wg Załącznika nr 2 do zapytania ofertowego).
 - b. Oświadczenie uwzględniające przesłanki wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego* (Dz. U. 2022 poz. 835) wg Załącznika nr 3 do zapytania ofertowego.
 - c. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o braku powiązań, tj. Załącznik nr 2 i nr 3 do zapytania ofertowego, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
4. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania w okolicznościach, o których mowa w ustępach poprzedzających.
5. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia spełnianie warunku udziału w postępowaniu, o których mowa powyżej powinien zostać spełniony przez Wykonawców łącznie lub przez jednego z nich.
6. Wykonawca, który polega na zdolnościach innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

7. Wykonawca niespełniający ww. warunków udziału w postępowaniu będzie podlegał wykluczeniu z postępowania, a jego oferta zostanie odrzucona.
8. Oferty Wykonawców, wobec których nie zachodzą podstawy wykluczenia zostaną dopuszczone do badania i oceny.
9. Ocena spełniania przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana na podstawie złożonych przez Wykonawcę oświadczeń/dokumentów.
10. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
11. Wykonawcy składający ofertę wspólną ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu lub do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy. Do oferty należy załączyć oryginał pełnomocnictwa lub kopię poświadczoną za zgodność z oryginałem przez notariusza. Pełnomocnictwo winno:
 - a. określać do jakiego postępowania ma zastosowanie,
 - b. wskazywać pełnomocnika oraz zakres jego umocowania,
 - c. zawierać nazwę z określeniem adresu i siedziby wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie niniejszego zamówienia.
12. Zaleca się, aby Pełnomocnikiem był jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
13. Dokument pełnomocnictwa musi być podpisany przez wszystkich Wykonawców udzielających pełnomocnictwa. Podpisy muszą być złożone przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej.
14. Wspólnicy spółki cywilnej/uczestnicy konsorcjum są traktowani jak Wykonawcy składający ofertę wspólną.
15. Przed podpisaniem umowy (w przypadku wyboru oferty wspólnej jako najkorzystniejszej) Wykonawcy składający ofertę wspólną mają obowiązek przedstawić Zamawiającemu umowę konsorcjum/umowę spółki cywilnej.

VI. Opis kryteriów oceny oferty

1. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryteria dla każdej z części zamówienia osobno:

Cena brutto - 100%:

Punkty za kryterium zostaną obliczone wg następującego wzoru:
(Cena oferty najtańszej / Cena oferty badanej) x 100 = liczba punktów
2. Wykonawca powinien podać cenę netto i brutto za poszczególne części zamówienia, zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza tzn. uzyska najwyższą liczbę punktów. Oferta w łącznej ocenie oferty może uzyskać maksymalnie 100 pkt.
4. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników oceny do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena ofertowa, na podstawie której dokonany zostanie wybór najkorzystniejszej oferty stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, jakie może on uzyskać z tytułu realizacji przedmiotowego zamówienia.
6. Zamawiający określa ryczałtowy sposób rozliczenia. Wykonawca nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, chociażby w trakcie zawarcia umowy nie można było przewidzieć rozmiaru i kosztu pracy.

7. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w PLN, liczbowo, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego zapytania ofertowego oraz obejmować wszelkie koszty (w tym podatki, koszty utylizacji odpadów oraz inne opłaty), które Wykonawca winien ponieść z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi warunkami technicznymi, normami i przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, w tym również koszty związane z zabezpieczeniem materiałów i środków niezbędnych do wykonania zamówienia oraz wszelkie formalności administracyjne i inne.

VII. Termin i sposób składania oferty:

1. Termin składania ofert upływa z dniem 07.07.2025 r. o godzinie 9.00.
2. Ofertę o udzielenie zamówienia składa się w formie elektronicznej (podpisanej profilem zaufanym lub podpisem kwalifikowalnym lub odręcznie, a następnie zeskanowanej) poprzez portal Baza Konkurencyjności: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>
3. O terminowym złożeniu oferty decyduje data złożenia oferty za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>).
4. Wykonawca jest związany ofertą do czasu zawarcia umowy, jednak nie dłużej niż 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Na ofertę składają się:
 - a. Formularz ofertowy (wg załącznika nr 1 do zapytania ofertowego),
 - b. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym (wg załącznika nr 2 do zapytania ofertowego),
 - c. Oświadczenie uwzględniające przesłanki wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2022 poz. 835; wg załącznika nr 3 do zapytania ofertowego),
 - d. Pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawcy i zaciągania w jego imieniu zobowiązań (jeśli dotyczy). Powinno być załączone w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza,
7. Ofertę oraz załączniki do oferty należy sporządzić w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem przysięgłym na język polski.
8. Oferta musi być podpisana przez osobę (osoby) upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców), zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy.
9. Oferta składana przez konsorcjum lub spółkę cywilną winna zawierać następujące dokumenty:
 - a. Formularz ofertowy (wg załącznika nr 1 do zapytania ofertowego, podpisany przez pełnomocnika konsorcjum/spółki cywilnej),
 - b. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym (wg załącznika nr 2 do zapytania ofertowego) - składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,

- c. Oświadczenie uwzględniające przesłanki wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego* (Dz. U. 2022 poz. 835; wg załącznika nr 3 do zapytania ofertowego,
- d. Pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawców i zaciągania w ich imieniu zobowiązań. Powinno być załączone w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza,
10. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców uzupełnień i wyjaśnień dotyczących złożonych ofert. Może również poprawiać oczywiste omyłki i błędy rachunkowe, niezwłocznie informując o tym Wykonawcę.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny oferty wiarygodności przedstawionych przez Wykonawców dokumentów, oświadczeń, wykazów, danych i informacji.
12. W przypadku, gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty zawierały informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (ustawa z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Dz.U. z 2020 poz. 1913 późn. zm.). Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert zastrzec, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Nie mogą stanowić tajemnicy przedsiębiorstwa informacje podane do wiadomości podczas otwarcia ofert, tj. informacje dotyczące ceny.
13. W sytuacji, gdy Wykonawca zastrzeże w ofercie informacje, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie odrębnych przepisów, informacje te będą podlegały udostępnieniu na takich samych zasadach, jak pozostałe niezastrzeżone dokumenty.

VIII. Termin realizacji umowy

1. Termin realizacji umowy wynosi nie dłużej niż 30 dni od dnia podpisania umowy.
2. Przez termin wykonania Umowy należy rozumieć całkowite zakończenie prac, objętych Przedmiotem umowy, ich odbiór końcowy bez zastrzeżeń.

IX. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

1. Pytania i wątpliwości dotyczące prowadzonego postępowania należy kierować wyłącznie za pośrednictwem portalu Baza Konkurencyjności.
2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Zapytania ofertowego wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 3 dni przed upływem terminu składania odpowiedzi ofert.
3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Zapytania ofertowego wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający zamieści wyjaśnienia w Bazie Konkurencyjności, na której udostępniono Zapytanie ofertowe.
4. Telefoniczne wyjaśnienia i odpowiedzi nie są udzielane.

X. Warunki zmiany treści zapytania ofertowego

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego, przed upływem terminu składania ofert. Informacja o wprowadzeniu zmiany lub uzupełnieniu treści zapytania ofertowego zostanie opublikowana na stronie Bazy Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>).
2. Jeżeli wprowadzone zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego będą wymagały zmiany treści ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofercie.

XI. Publikacja rozstrzygnięcia postępowania ofertowego:

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą na podstawie ustalonych kryteriów.
2. Zamawiający sporządzi protokół z postępowania objętego niniejszym zapytaniem ofertowym.
3. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie opublikowana w Bazie Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>).
4. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana, odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, lub będzie się uchylał od jej zawarcia, Zamawiający może podpisać umowę z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

XII. Unieważnienie postępowania:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania, w szczególności, gdy:
 - a. W postępowaniu nie wpłynęła żadna oferta,
 - b. Oferty zostały złożone przez Wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu z postępowania,
 - c. Cena najkorzystniejszej oferty przekroczy kwotę przeznaczoną na finansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
 - d. Podmiot/podmioty biorące udział w postępowaniu wpłynęły na jego wynik w sposób sprzeczny z prawem lub Wytycznymi,
 - e. Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
 - f. Postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia,
 - g. Bez podania powodu.
2. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie jest zobowiązany do zwrotu jakichkolwiek kosztów na rzecz Wykonawców. Wykonawcom nie przysługują jakiegokolwiek roszczenia względem Zamawiającego w związku z unieważnieniem postępowania.

XIII. Informacje dodatkowe

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym zapytaniu ofertowym mają zastosowanie przepisy Wytycznych Instytucji Zarządzającej, Wytyczne w zakresie kwalifikowalności wydatków oraz dokumenty, do których się odwołują, a także przepisy Kodeksu cywilnego.

Załączniki do niniejszego Zapytania ofertowego:

1. Załącznik nr 1. Formularz oferty.
2. Załącznik nr 2. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym.
3. Załącznik nr 3. Oświadczenie uwzględniające przesłanki wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.