

Poznań, dn. 18.12.2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2/2024/HORECA**1. Dane Zamawiającego.****Ratuszova M. Szlachetka N. Rulewicz s.c.**

ul. Stary Rynek 55

61-772 Poznań

NIP 7781423117

2. Tryb udzielenia zamówienia.

Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności.

Do udzielenia zamówienia stosuje się zapisy niniejszego zapytania oraz *Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027*.

3. Opis przedmiotu zamówienia.**Kod CPV**

39151000-5 Meble różne

39312100-2 Urządzenia do przygotowania żywności

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

39220000-0 Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

39221000-7 Sprzęt kuchenny

42210000-1 Maszyny do przetwarzania żywności, napojów i tytoniu

Przedmiotem zamówienia jest **zakup, dostawa oraz montaż urządzeń oraz wyposażenia gastronomicznego** w ramach projektu pt. *Rozszerzenie działalności firmy Ratuszova na terenie Regionu 5 -województwa dolnośląskie, lubuskie, wielkopolskie* poprzez wprowadzenie nowej usługi, dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Działanie A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności.

Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę fabrycznie nowych urządzeń oraz wyposażenia gastronomicznego. Przedmiot zamówienia został podzielony na Część 1 oraz Część 2.

Część 1 Urządzenia i sprzęt gastronomiczny

Lp.	Nazwa	Liczba sztuk	Wymagane minimalne parametry techniczne
			Wymiary tolerancja +/- 2 cm
1.	Schładzarko-zamrażarka szokowa 5 x GN 1/1	1	wykonanie ze stali nierdzewnej z powłoką PET, z powłoką ochronną antybakteryjną, izolacja poliuretanowa w całości włączana pod ciśnieniem, komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, wyjmowany pojemnik ociekowy, sonda rdzenia w standardzie wyposażenia, wentylator w tylnej ścianie, odstępy między prowadnicami min. 50 mm, prowadnice na pojemniki 5 x GN 1/1 lub 5 x EN 400x600, wydajność schładzania min. 15 kg /90 min dla zakresu temp. min. (+90°C/+3°C), wydajność zamrażania min. 10 kg /240 min. dla zakresu temp min. (+90°C/-18°C), głęb.max.700, wys.max.830 mm, waga max. 70 kg
2.	Zamrażarka wolnostojąca poj. 360	2	obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, poj. min. 360 l nośność półki min. 8 kg, wbudowany zamek, półki mrozące, wymiary półek: min.48x41 cm, odstępy między półkami min.22 cm, zakres temp. min.: -18°C/-10°C, wymiar max.: 600x600x1850 mm,
3.	Kuchenka indukcyjna nastawna	3	moc min. 3,5 kW, z regulacją temperatury, z regulacją czasu min. co 1 min, 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy, możliwość pracy ze stałą temp. i ze stałą mocą, skokowa regulacja temp. obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,

			średnica pola grzewczego min. Ø 260 mm (min średnica dna garnka Ø 120 mm), zabezpieczenie przed przegrzaniem, ceramiczna płyta robocza, szklany dotykowy panel sterujący z wydzielonym timerem.
4.	Kuchenka 6-palnikowa z rusztem ze stali nierdzewnej	1	wykonanie ze stali nierdzewnej, min.3 palniki dwukoronowe, min. 1 palnik 3,5 kW, moc całkowita min. 36 kW, płomień pilotowy, zabezpieczenie przeciwwypływowe, redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy), dysze przystosowane do G20, regulowane nóżki (+/- 20 mm), ruszt ze stali nierdzewnej, panel przedni grawerowany laserowo, wymiary max.1200x700x850 mm, waga: do 80 kg
5.	Płyta grillowa podwójna gładka gazowa na podstawie otwartej	1	wykonanie ze stali nierdzewnej, ergonomiczne pokręta, panel przedni grawerowany laserowo, system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania, powierzchnia robocza min. 2200/4400 cm2, zakres temperatur roboczych do 300°C, dwie oddzielne strefy grzewcze, otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz, pojemnik na tłuszcz, wysokie ranty boczne oraz tylny, regulowane nóżki ~ 20 mm, generator iskry zasilany na 230V, z systemem zabezpieczającym, podstawa wykonana ze stali nierdzewnej - wzmacniona, z dolną półką, moc gaz. min. 13 kW, wymiary max. 800x700x850 mm
6.	Piec wędzarniczy elektryczny 3 ruszty i 3 haczyki	1	wykonanie ze stali nierdzewnej, podwójnie izolowane drzwi z magnesem, regulacja temp. termostatem, termometr wbudowany w drzwi,

			<p>otwór wentylacyjny umieszczony z tyłu obudowy, w zestawie 3 ruszty (min.400x279 mm) oraz 3 haczyki, moc min. 1,6 kW, wys. max. 730 mm,</p>
7.	Zmywarka kapturowa z odzyskiem ciepła	1	<p>wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, min. 3 programy zmywania, intuicyjny i ergonomiczny panel sterowania, ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej z możliwością demontażu, możliwy demontaż filtra, wentylatory o stopniu ochrony IP 55, system minimalizacji uwalniania pary, system bezpieczeństwa przy przypadkowym otwarciu, system przełącznika ciśnienia, który automatycznie kontroluje poziom wody w zbiorniku, funkcja cap-start, wbudowana pompa spustowa, reduktor ciśnienia, w zestawie: min. 1 kosz na szkło, 1 kosz na talerze i 1 kosz na sztućce, w zestawie zamontowany dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego, moc całkowita max. 8,7 kW; regulacja nóg (wysokości), max. wysokość talerzy: 380 mm, wymiary kosza: 500x500 mm, temp. mycia min. 55°C, temp. płukania min. 85°C, poj. bojlera min. 6 l, wymiary max. szer. 840gł 840wys. 2020 mm, waga max. 130 kg</p>
8.	stół chłodniczy 2-komorowy z szufladami	2	<p>wykonanie ze stali nierdzewnej, blat roboczy bez tylnego rantu, szuflady w standardzie GN 1/1 (4 sztuki), filtr przeciwpylkowy, automatyczne i ręczne odszranianie, dynamiczny obieg powietrza, gr./gęstość spienienia izolacji min. 44 mg/m², agregat na dole, waga max. 85kg,</p>

			wymiary : 900x700x875 mm (wys. min. 875 mm)
9.	Frytownica z kranem	1	wykonanie ze stali nierdzewnej, poj. kosza min. 5,5 l, poj. komory min. 9 l, nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w blokach, zastosowanie tzw. zimnej strefy, możliwość wychylenia grzałki, termostat bezpieczeństwa, cyfrowy wyświetlacz, elektroniczna regulacja temp. co 0,1°, możliwość wyświetlenia aktualnej temp. w każdym momencie, pokrętło z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temp. zakres temp. min. 50-190°C, funkcja pamięci, moc min.3,3 kW, w zestawie: kosz i pokrywa, wymiary komory: min. 24x30x20 cm, waga max.:7 kg
10.	Wirówka do sałat	1	wykonanie z polipropylenu - antybakteryjne, przekładnia napędu z kołkiem ze stali nierdzewnej, wodoszczelna konstrukcja, przeznaczona do intensywnego użytkowania, poj. min. 20 l, do 3-5 główek, średnica min. 430 mm, wys.max.50 cm
11.	waga do 10 kg	1	szalka ze stali nierdzewnej, (wymiary szalki min:245x190 mm), dwudziałkowa z automatyczną zmianą działki, funkcje: Zero, Tara oraz Hold, klawiatura typu Soft Touch, min. 2 wyświetlacze LCD (H=25 MM), zakres ważenia min. 10 kg/5kg, dokładność min. 4g/2 g, możliwość zasilania z sieci i baterijnego, odporna na polewanie wodą, system automatycznego wyłączania w przypadku przestoju w używaniu, zasilacz sieciowy w zestawie,

			waga z legalizacją
12.	Ostrzałka do noży elektryczna	1	diamentowe tarcze, podwójne fazowanie, dwustopniowy system ostrzenia, elastyczne dyski polerujące, 20° kąt ostrzenia, przeznaczona do ostrzenia wszystkich rodzajów noży (w tym ząbkowanych), napęd elektryczny, system kontroli ustawienia krawędzi, 100% ścierniwa diamentowego w 1 etapie ostrzenia, moc: min. 80 W
13.	Termos transportowy 6 x GN 1/1-65 mm	3	wykonanie z polietylenu z izolacją z pianki poliuretanowej, ładowanie od frontu, wbudowana uszczelka silikonowa na drzwiczkach, zdejmowane drzwi w celu łatwego czyszczenia, drzwi otwierane pod kątem 270°, nylonowa klamra o dł. 23 cm, wbudowany odpowietrznik wyrównujący ciśnienie i uwalniający parę, min. 6 x GN 1/1-65 mm, możliwość transportu pojemników GN 1/1, GN 1/3, GN 1/2, możliwość transportu zimnych i gorących posiłków jednocześnie (przegroda termoizolacyjna), klips menu do znakowania zawartości, kompatybilny z wózkiem transportowym, wymiały max.460x640x630 cm
14.	Kostkarka do lodu	1	wydajność min. 80 kg/24 h, chłodzona powietrzem, tworzenie lodu metodą natryskową, poj. zasobnika na lód min. 40 kg, izolowane ścianki, możliwość montażu bez nóżek (wys. max 950 mm), regulacja wysokości, max. całkowita wys. 1050 mm, kształt kostki prostopadłościan min 35x35x31mm, waga kostki min. 18g

Część 2
Wypożyczenie gastronomiczne

Lp.	Nazwa	Liczba sztuk	Wymagane minimalne parametry techniczne
1.	Stojak na deski, pokrywki	1	wykonany ze stali nierdzewnej, miejsce na min. 6 desek/pokrywek
2.	Garnek ze stali nierdzewnej 2,2 l	5	wykonanie ze stali nierdzewnej, wielowarstwowe dno kapsułowe, pokrywka w zestawie, przeznaczone do użytku na kuchni gazowej, elektrycznej, indukcyjnej, przeznaczone do mycia w zmywarkach przemysłowych, niski, średnica min 20 cm, wys. max. 7 cm
3.	Garnek ze stali nierdzewnej 4,3 l	5	wykonanie ze stali nierdzewnej, wielowarstwowe dno kapsułowe, pokrywka w zestawie, przeznaczone do użytku na kuchni gazowej, elektrycznej, indukcyjnej, przeznaczone do mycia w zmywarkach przemysłowych, niski, średnica min 24 cm, wys. max. 10,5 cm
4.	Garnek ze stali nierdzewnej 11 l	5	wykonanie ze stali nierdzewnej, wielowarstwowe dno kapsułowe, pokrywka w zestawie, przeznaczone do użytku na kuchni gazowej, elektrycznej, indukcyjnej, przeznaczone do mycia w zmywarkach przemysłowych, średni, średnica min. 28 cm, wys. max. 18 cm
5.	Garnek ze stali nierdzewnej 16 l	2	wykonanie ze stali nierdzewnej, wielowarstwowe dno kapsułowe, pokrywka w zestawie, przeznaczone do użytku na kuchni gazowej, elektrycznej, indukcyjnej, przeznaczone do mycia w zmywarkach przemysłowych, niski, średnica min. 36 cm, wys. max. 17 cm
6.	Garnek ze stali nierdzewnej 22 l	2	wykonanie ze stali nierdzewnej, wielowarstwowe dno kapsułowe, pokrywka w zestawie,

			przeznaczone do użytku na kuchni gazowej, elektrycznej, indukcyjnej, przeznaczone do mycia w zmywarkach przemysłowych, niski, średnica min.40 cm, wys. max. 19 cm
7.	Garnek ze stali nierdzewnej 50,3 l	2	wykonanie ze stali nierdzewnej, wielowarstwowe dno kapsułowe, pokrywa w zestawie, przeznaczone do użytku na kuchni gazowej, elektrycznej, indukcyjnej, przeznaczone do mycia w zmywarkach przemysłowych, wysoki, średnica max.40 cm, wys. min. 40 cm
8.	Pojemnik stalowy pełny z pokrywką GN 1/1 065	10	wykonanie ze stali nierdzewnej, zakres temp. -40° C/+300°C, możliwość sztaplowania, przeznaczone do mycia w zmywarkach przemysłowych, przeznaczone do stosowania zarówno w chłodniach jak i piecach konwekcyjno-parowych
9.	Pojemnik stalowy pełny z pokrywką GN 1/1 100	10	wykonanie ze stali nierdzewnej, zakres temp. -40° C/+300°C, możliwość sztaplowania, przeznaczone do mycia w zmywarkach przemysłowych, przeznaczone do stosowania zarówno w chłodniach jak i piecach konwekcyjno-parowych
10.	Pojemnik stalowy pełny z pokrywką GN 1/1 200	4	wykonanie ze stali nierdzewnej, zakres temp. -40° C/+300°C, możliwość sztaplowania, przeznaczone do mycia w zmywarkach przemysłowych, przeznaczone do stosowania zarówno w chłodniach jak i piecach konwekcyjno-parowych
11.	Pojemnik stalowy pełny z pokrywką GN 1/1 040	4	wykonanie ze stali nierdzewnej, zakres temp. -40° C/+300°C, możliwość sztaplowania, przeznaczone do mycia w zmywarkach przemysłowych, przeznaczone do stosowania zarówno w chłodniach jak i piecach konwekcyjno-parowych

12.	Pojemnik stalowy pełny z pokrywką GN 1/2 065	5	wykonanie ze stali nierdzewnej, zakres temp. - 40° C/+300°C, możliwość sztaplowania, przeznaczone do mycia w zmywarkach przemysłowych, przeznaczone do stosowania zarówno w chłodniach jak i piecach konwekcyjno-parowych
13.	Pojemnik stalowy pełny z pokrywką GN 1/3 200	10	wykonanie ze stali nierdzewnej, zakres temp. -40° C/+300°C, możliwość sztaplowania, przeznaczone do mycia w zmywarkach przemysłowych, przeznaczone do stosowania zarówno w chłodniach jak i piecach konwekcyjno-parowych
14.	Pojemnik stalowy pełny z pokrywką GN 1/3 100	10	wykonanie ze stali nierdzewnej, zakres temp. -40° C/+300°C, możliwość sztaplowania, przeznaczone do mycia w zmywarkach przemysłowych, przeznaczone do stosowania zarówno w chłodniach jak i piecach konwekcyjno-parowych

Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje dostarczenie przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego, a także jego rozładunek, wniesienie kompletnego i gotowego do użycia sprzętu do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz jego montaż, pierwsze uruchomienie oraz przeprowadzenie instruktażu z użytkowania.

Odpowiedzialność za szkody powstałe podczas transportu i rozładunku przedmiotu dostawy ponosi Dostawca.

Dostarczone urządzenia muszą być wolne od wad i uszkodzeń oraz fabrycznie nowe, muszą także być dopuszczone do obrotu na terytorium Unii Europejskiej.

Zamawiający wyjaśnia, że tam, gdzie w opisie przedmiotu zamówienia zostało wskazane pochodzenie (marka, znak towarowy, producent, dostawca itp.) materiałów lub normy, aprobaty, specyfikacje i systemy, o których mowa w Ustawie Prawo zamówień publicznych, Zamawiający dopuszcza oferowanie materiałów lub rozwiązań równoważnych pod warunkiem, że zapewnią uzyskanie parametrów technicznych i funkcji nie gorszych od założonych.

Wykonawca może zaoferować równoważne produkty lub asortyment o nie niższych parametrach. Przez równoważność produktu rozumie się zaoferowanie produktu, którego parametry techniczne zastosowanych materiałów są nie niższe niż te opisane w zapytaniu ofertowym. W przypadku zaoferowania rozwiązania równoważnego, Wykonawca zobowiązany jest wykazać równoważność

zastosowanych rozwiązań. Warunki równoważności rozwiązań: nie mniejszy zakres zastosowań, nie mniejsza funkcjonalność rozumiana jako zbiór funkcji realizowanych przez rozwiązanie, sposób realizacji funkcji zgodny pod względem ergonomicznym, nie gorsze parametry techniczne dotyczące trwałości, wydajności, bezpieczeństwa eksploatacji.

4. Termin i miejsce wykonania zamówienia (realizacji umowy).

Termin realizacji zamówienia: **maksymalnie do 15 tygodni od podpisania umowy.**

Miejsce realizacji zamówienia: siedziba Zamawiającego - ul. Stary Rynek 55, 61-772 Poznań

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania - potwierdzenie spełnienia warunku - złożenie stosownego oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.
- b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie – potwierdzenie spełnienia warunku - złożenie stosownego oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.
- c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej, zapewniającej wykonanie całości przedmiotu zamówienia w terminie przewidzianym w zapytaniu ofertowym. - potwierdzenie spełnienia warunku - złożenie stosownego oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.

6. Wykluczenia:

1) W celu uniknięcia konfliktu interesów z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe należy rozumieć powiązania polegające 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 w stosunku 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.

Potwierdzeniem braku powiązań kapitałowych lub osobowych jest złożenie przez oferenta oświadczenia stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

2) Z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający wyklucza wykonawcę 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. z 15 kwietnia 2022 poz. 835).

Potwierdzeniem braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 7 ust. 1 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. (...) jest złożenie przez oferenta oświadczenia stanowiącego załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.

7. Termin i sposób złożenia oferty.

1. Termin składania ofert upływa w dniu **30.12.2024 r.**
2. Oferta powinna zostać dostarczona za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (aplikacja BK2021): <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
3. O terminowym złożeniu oferty decyduje data złożenia oferty za pośrednictwem BK2021. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

8. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta powinna zostać złożona na formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania.
3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w jednym egzemplarzu, mieć formę pisemną. Jeśli Wykonawca składa dokumenty sporządzone w języku obcym, musi załączyć je w oryginalnym brzmieniu wraz z ich tłumaczeniem na język polski.
4. Wykonawca powinien złożyć oświadczenia oraz inne dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu wymagane postanowieniami zapytania ofertowego.
5. Oferta musi być opatrzona podpisem osoby upoważnionej lub umocowanej do reprezentowania Wykonawcy.
6. Oferta musi spełniać postanowienia zawarte w niniejszym zapytaniu ofertowym.
7. 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 z wykorzystaniem portalu Baza Konkurencyjności www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl (zwanej „BK2021”).
8. W przypadku niemożności prowadzenia komunikacji z Wykonawcą zgodnie ze sposobem określonym w pkt. 8 powyżej, spowodowanymi przyczynami technicznymi lub ograniczeniami leżącymi po stronie portalu „BK2021”, dopuszcza się komunikację pisemną lub elektroniczną z wykorzystaniem poczty e-mail z osobą wskazaną do kontaktu w sprawie zamówienia.
9. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie zapisów zapytania ofertowego przez zakładkę Pytania w BK2021, a Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego

- wpłynął do Zamawiającego na stronie portalu „BK2021” nie później niż 24 h przed upływem terminu składania ofert.
10. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, w tym przedstawienia szczegółów kalkulacji ceny oferty.
 11. Zamawiający w toku postępowania może żądać od oferenta przedstawienia dodatkowych informacji i wyjaśnień, potwierdzających spełnienie wymogów technicznych określonych w zapytaniu ofertowym. Zamawiający zastrzega, że jeżeli na podstawie obiektywnie dostępnych danych stwierdzi niespójność/nieprawdziwość podanych informacji, ma możliwość wykluczenia oferenta z udziału w postępowaniu. Odmowa udzielenia informacji będzie skutkowała odrzuceniem oferty.
 12. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Zapytaniem, niepowodujące istotnych zmian treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
 13. Oferent może zmienić lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Zmiana lub wycofanie złożonej oferty jest skuteczne tylko wówczas, gdy została dokonana przez Oferenta przed upływem terminu składania ofert.
 14. W przypadku wycofania oferty, Oferent składa pisemne oświadczenie, iż ofertę swą wycofuje.
 15. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych: Część 1 i Część 2 zgodnie z pełnym zakresem wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia dla danej części.
 16. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
 17. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
 18. Oferta zostanie odrzucona jeśli:
 - a) jej treść nie odpowiada treści niniejszego zapytania ofertowego,
 - b) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - c) jest niezgodna z obowiązującymi przepisami prawa,
 - d) zawiera błędy w obliczeniu ceny,
 - e) została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu,
 - f) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
 19. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż o 30 % od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zażąda od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli

dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

20. Na rozstrzygnięcie postępowania Wykonawcy nie przysługują środki ochrony prawnej.

9. Zawartość oferty.

Zgodnie z niniejszym Zapytaniem, kompletna oferta musi zawierać:

- 1) Formularz ofertowy, sporządzony na podstawie wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1** do niniejszego Zapytania.
- 2) Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym na podstawie wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2** do niniejszego Zapytania
- 3) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – **Załącznik nr 3** do niniejszego Zapytania
- 4) Stosowne Pełnomocnictwo(a) – w przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio ze złożonego w ofercie odpisu z właściwego rejestru.

Wykonawca może zastrzec w ofercie (oświadczeniem zawartym w Formularzu Oferty), iż Zamawiający nie będzie mógł ujawnić informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

10. Termin związania ofertą.

Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez **30** dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

11. Kryteria oceny ofert:

11.1 Dla Części 1 zamówienia

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert dla Części 1 zamówienia, spełniających warunki udziału w postępowaniu ofertowym, na podstawie następujących kryteriów:

I. Cena - waga: 20 % (20 pkt)

Liczba punktów w kryterium „cena” zostanie obliczona według poniższego wzoru:

$C_{min}/C_n \times 20 \text{ pkt}$

C_{min} – najniższa cena brutto ze wszystkich cen zaproponowanych przez oferentów

C_n – cena całkowita brutto badanej oferty

Oceniana będzie cena brutto w PLN za realizację przedmiotu zamówienia określonego w niniejszym zapytaniu ofertowym. Cena obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Cena podana w walucie obcej będzie przeliczona według średniego kursu NBP z ostatniego dnia terminu składania ofert.

II. Reakcja serwisowa – waga 30 % (30 pkt)

Liczba punktów w kryterium „reakcja serwisowa” zostanie obliczona według poniższego wzoru:

$$R_s = (R_n/R_o) \times 30 \text{ pkt}$$

gdzie:

R_n – najkrótszy czas reakcji serwisowej

R_o – czas reakcji serwisowej w badanej ofercie

R_s – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „Reakcja serwisowa”

Czas reakcji serwisowej rozumiany jako przyjęcie zgłoszenia, przyjazd na miejsce awarii, diagnoza usterki i wyznaczenie czasu naprawy.

Minimalny oczekiwany i przyjęty do oceny czas reakcji serwisowej wynosi 12 godzin, a maksymalny to 48 godzin od momentu zgłoszenia awarii.

Oferty, w których czas reakcji serwisowej będzie wyższy niż maksymalny, będą podlegać odrzuceniu.

III. Gwarancja na zamówienie - waga: 50 % (50 pkt)

Liczba punktów w kryterium „Gwarancja na zamówienie” zostanie obliczona według poniższego wzoru:

$$G_z = (G_o/G_n) \times 50 \text{ pkt}$$

gdzie:

G_n – najdłuższa gwarancja

G_o – gwarancja w badanej ofercie

G_z – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „Gwarancja na zamówienie”

Minimalny okres gwarancji wynosi 12 miesięcy, zaś maksymalny 72 miesięcy i dotyczy każdego elementu zamówienia z danej części zamówienia. Maksymalny okres gwarancji przyjęty do oceny to 72 miesiące.

Oferty, w których gwarancja będzie krótsza niż wymagana minimalna, będą podlegać odrzuceniu.

Wyniki działań matematycznych dokonywanych przy ocenie badania ofert podlegają zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów oddzielnie dla każdej części zamówienia.

11.2 Dla Części 2 zamówienia

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert dla Części 2 zamówienia, spełniających warunki udziału w postępowaniu ofertowym, na podstawie następujących kryteriów:

I. Cena - waga: 40 % (40 pkt)

Liczba punktów w kryterium „cena” zostanie obliczona według poniższego wzoru:

$C_{min}/C_n \times 40$ pkt

C_{min} – najniższa cena brutto ze wszystkich cen zaproponowanych przez oferentów

C_n – cena całkowita brutto badanej oferty

Oceniana będzie cena brutto w PLN za realizację przedmiotu zamówienia określonego w niniejszym zapytaniu ofertowym. Cena obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Cena podana w walucie obcej będzie przeliczona według średniego kursu NBP z ostatniego dnia terminu składania ofert.

II. Gwarancja na zamówienie - waga: 60 % (60 pkt)

Liczba punktów w kryterium „Gwarancja zamówienie” zostanie obliczona według poniższego wzoru:

$G_z = (G_o/G_n) \times 60$ pkt

gdzie:

G_n – najdłuższa gwarancja

G_o – gwarancja w badanej ofercie

G_z – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „Gwarancja zamówienie”

Minimalny okres gwarancji wynosi 12 miesięcy, zaś maksymalny 72 miesięcy i dotyczy każdego elementu zamówienia z danej części zamówienia. Maksymalny okres gwarancji przyjęty do oceny to 72 miesiące.

Oferty, w których gwarancja będzie krótsza niż wymagana minimalna, będą podlegać odrzuceniu.

Wyniki działań matematycznych dokonywanych przy ocenie badania ofert podlegają zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów oddzielnie dla każdej części zamówienia.

12. Zamawiający zastrzega sobie ponadto prawo do:

- a) odstąpienia od procedury wyboru Wykonawcy;
- b) unieważnienia Zapytania (niniejszego postępowania);
- c) modyfikacji Zapytania i załączników;
- d) uznania, że postępowanie nie przyniosło oczekiwanego rezultatu;
bez podania przyczyny i ponoszenia przez Zamawiającego konsekwencji prawnych i finansowych z tego wynikających, na każdym etapie postępowania.

- e) unieważnienia postępowania, w szczególności, gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający przeznaczył na sfinansowania zamówienia.

13. Zawarcie umowy oraz dopuszczalne zmiany postanowień umowy.

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, w terminie związania ofertą. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
 2. W przypadku zawnionego opóźnienia (z winy leżącej po stronie Wykonawcy) w realizacji zamówienia, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **0,5%** wartości netto zamówienia za każdy dzień opóźnienia.
 3. Dopuszczalne są wszystkie zmiany nieistotne, nie stanowiące zmiany istotnej, o której mowa poniżej. Jako zmiana nieistotna może być uznana w szczególności zmiana umowy wywołana przyczynami zewnętrznymi, które sposób obiektywny uzasadniają potrzebę tej zmiany, nie powodująca zachwiania równowagi ekonomicznej pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym, która nie prowadzi również do zachwiania pozycji konkurencyjnej wykonawcy w stosunku do innych wykonawców biorących udział w postępowaniu, jak też nie prowadzi do zmiany kręgu wykonawców zdolnych do wykonania zamówienia lub zainteresowanych udziałem w postępowaniu).
- 1) Przewiduje się możliwość zmiany (istotnej) postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w następujących przypadkach:
- a) Dopuszcza się możliwość zmiany postanowień Umowy w zakresie dotyczącym wynagrodzenia w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT) – w takim przypadku wynagrodzenie należne Wykonawcy zostanie odpowiednio zmienione w stosunku wynikającym ze zmienionej stawki podatku od towarów i usług (VAT). Wartość wynagrodzenia netto nie zmieni się, a wartość wynagrodzenia brutto zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
 - b) Dopuszcza się możliwość zmiany postanowień Umowy w zakresie terminu wykonania Umowy lub jej części w przypadku konieczności przedłużenia terminu wykonania Umowy lub jej części ze względu na:
 - zawarcie Umowy po upływie pierwotnego terminu związania ofertą na skutek przyczyn leżących po stronie Zamawiającego oraz inne przyczyny będące następstwem okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Zamawiający.
 - siłę wyższą, przez którą należy rozumieć zdarzenie zewnętrzne o charakterze niezależnych od obu stron, którego strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem Umowy i którego nie można było uniknąć ani któremu strony nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności (np. pożar, powódź, inne klęski żywiołowe, pandemia, promieniowanie lub skażenie, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, działania wojenne,
 - zmianę przepisów prawnych istotnych dla realizacji przedmiotu umowy i mających wpływ na zakres lub termin wykonania przedmiotu zamówienia,

- przedłużenie, w stosunku do terminów określonych przepisami prawa, czasu trwania procedur administracyjnych, np. opóźnienie w wydawaniu decyzji, zezwoleń, uzgodnień, itp., mających wpływ na termin wykonania przedmiotu zamówienia, a nie wynikających z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
 - zaistnienie okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności spowodowanych sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi lub warunkami organizacyjnymi lub okolicznościami, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy,
 - nastąpi zamiana terminu wykonania przedmiotu zamówienia z powodów niezawinionych przez Wykonawcę, których nie można było wcześniej przewidzieć.
- c) rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu zamówienia: w przypadku zmniejszonego zapotrzebowania na dane urządzenie/wyposażenie. W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy zostanie pomniejszone o cenę urządzenia/wyposażenia wskazaną w ofercie.
- d) wystąpienia okoliczności, których Zamawiający działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć, a zmiana postanowień w Umowie nie prowadzi do zmiany charakteru Umowy lub w lepszy sposób zabezpieczy cele Projektu.

14. Osoba do kontaktu

Pan: Michał Szlachetka

Tel. 507 255 155

e-mail: m.szlachetka@ratuszova.pl

15. Załączniki

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia