**Zapytanie ofertowe nr 1/2024/HORECA z dnia 05.11.2024 r.**

**Zapytanie ofertowe prowadzone w ramach projektu realizowanego w:**

**Działaniu „A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności" w ramach Priorytetu „Odporność i konkurencyjność gospodarki – część grantowa MŚP”, objętego Programem Operacyjnym Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności**

**.**

**Tytuł projektu: Rozszerzenie działalności gospodarczej firmy ART CAFE cafe & restaurant o usługi z zakresu kateringu dla odbiorców instytucjonalnych i indywidualnych w powiecie nakielskim w województwie kujawsko-pomorskim poprzez unowocześnienie bazy usługowej.**

**Postępowanie ofertowe prowadzone jest zgodnie z Zasadą konkurencyjności.**

**Miejsce publikacji ogłoszenia: Baza konkurencyjności:**

**https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl**

**Rodzaj zamówienia: dostawa.**

**Kod CPV:**

**42513000-5 – urządzenia chłodnicze i mrożące.**

**42210000-1 – maszyny do przetwarzania żywności, napojów i tytoniu.**

**42215200-8 – maszyny do przetwarzania żywności.**

**42215100-7 – maszyny do krojenia żywności.**

**42214000-9 – piece kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania.**

**42716120-5 – pralki.**

**39711100-0 – chłodziarki i zamrażarki.**

**39713211-5 – urządzenia do suszenia i prasowania.**

**39713210-8 – pralki i suszarki.**

**39711200-1 – roboty kuchenne.**

**39711400-3 – ruszty, płyty grzewcze (AGD), płytki do podgrzewania potraw i pierścienie do gotowania.**

**Nazwa nadana zamówieniu przez Zamawiającego:**

**Dostawa i montaż nowoczesnych urządzeń gastronomicznych w Hotelu ArtCafe w Nakle nad Notecią.**

1. **Nazwa, adres i dane teleadresowe Zamawiającego.**

**Ewa Doiczman ART CAFE Cafe&Restaurant**

**ul.** **Konstytucji 3 Maja 1,**

**89-100 Nakło nad Notecią**

**NIP:** **5581022720**

**REGON: 092328861**

**e-mail:** [artcafe1@home.pl](mailto:artcafe1@home.pl)

**tel.**: **505 488 899**

1. **Opis przedmiotu zamówienia.**

**Przedmiotem zamówienia jest** **dostawa i montaż nowoczesnych urządzeń gastronomicznych w Hotelu ArtCafe w Nakle nad Notecią, według poniższej specyfikacji:**

**Tabela nr 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | ilość | Specyfikacja techniczna |
| 1. | Wilk – maszyna do mielenia mięsa. | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Korpus mielący, ślimak, nóż, sitko - wykonanie nierdzewne, demontowany korpus mielący, sitko z otworami o Ø 6 mm, kołek dociskowy z tworzywa, przycisk: włącz/wyłącz, wydajność: do 100 kg/h, pojemnik na mięso, Ø sitka - 7 cm, obudowa napędu – polerowane aluminium, system Unger - szarpak, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 8 mm, nóż dwustronny, sitko z otworami o Ø 4,5 m, zasilanie 230V, moc: 0,75 kW |
| 2. | Szatkownica + tarcze. | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy, Automatyczny start po zamknięciu popychacza, malowana komora robocza i pokrywa ,blok silnika z poliwęglanu, możliwość krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki. Zestaw tarcz: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10 mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10 mm + siatka 10x10 mm) |
| 3. | Zamrażarka szokowa. | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Pojemność 15x GN 1/1, 40 mm lub 15x EN 600x400 mm, automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18°C), manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda, obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną, port USB do ściągania danych HACCP, moc: 2,26 kW. |
| 4. | Piec konwekcyjno-parowy 10xGN 1/1 | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Gorące powietrze 30 – 300 °C., funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C., funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C., funkcja bio-gotowanie 30 – 98 °C., regeneracja – (system bankietowy) obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do momentu serwowania. Automatyczne podgrzewanie, automatyczne chłodzenie, manualne nawilżanie, automatyczny start, automatyczne mycie, rekuperator, szybkie generowanie nasyconej pary, ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością, potrójna szyba w drzwiach, dwukierunkowe obroty wentylatora, 7 prędkości wentylatora, funkcja Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, moc: 18,6 kW |
| 5. | Podstawa pod piec | 1 | Dopasowana do urządzenia z poz. 4., nierdzewna. |
| 6. | Uzdatniacz wody do pieca, cały zestaw + 3 wkłady. | 1 | Zapobiega osadzaniu się kamienia w podłączonych urządzeniach, wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi, redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody, gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń, zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych, zapas 3 filtrów. |
| 7. | Ekspres do kawy automatyczny. | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Ilość produktów w menu - 35. Proces ekstrakcji na zimno. Inteligentne wstępne nagrzewanie. Technologia zaparzania 3D. Automatyczna kalibracja młynka. Aktywny monitoring ziaren. Automatyczne przełączanie z mleka na piankę. Komunikacja za pomocą WiFi. Funkcja One-Touch. Regulowana jednostka zaparzająca. Ceramiczne młynki tarczowe regulowane elektronicznie - 2szt. Wysokowydajna pompa, 15 barów – 2 szt. System ogrzewania - 2 szt. Moc: 2,3 kW |
| 8. | Zgrzewarka | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Zgrzewanie ramkowe, płytowe, uniwersalne, zastosowanie łożysk i specjalnego tworzywa ślizgowego, podajnik folii z napinaczem zapobiegający zwijaniu się folii, moc: 0,7 kW, w zestawie ramki do pojemników trójdzielnych, dwudzielnych oraz okrągłych |
| 9. | Pakowarka | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Wykonanie nierdzewne, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym, sterowanie cyfrowe, 10 programów użytkownika, ustawienie czasu opróżniania, ustawienie czasu zgrzewania, wyłącznik główny, ciśnieniomierz, wyłącznik krańcowy pokrywy, listwa zgrzewająca 310 mm, moc: 0,35 kW |
| 10. | Stół mroźniczy | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej (1.4301, 1.4016),  blat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejone materiałem wygłuszającym,  z przodu kapinos zapobiegający podciekaniu wody,  z tyłu rant o wysokości 50 mm,  drzwi wypełnione poliuretanową izolacją termiczną,  drzwi z systemem samodomykającym,  moduły chłodnicze w wykonaniu higienicznym,  próg wodny zapobiegający wypływaniu kondensatu na zewnątrz,  elektroniczne sterowanie z możliwością ręcznej regulacji temperatury, funkcja automatycznego rozmrażania,  cyrkulacja powietrza wewnątrz modułów chłodniczych zapewniająca równomierny rozkład temperatury,  moc elektryczna 660W,  moc chłodnicza 440W. |
| 11. | Stół chłodniczy | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Wykonanie ze stali nierdzewnej kwasoodpornej (1.4301, 1.4016),  blat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejone materiałem wygłuszającym,  z przodu kapinos zapobiegający podciekaniu wody,  drzwi wypełnione poliuretanową izolacją termiczną,  drzwi z systemem samodomykającym,  moduły chłodnicze w wykonaniu higienicznym,  próg wodny zapobiegający wypływaniu kondensatu na zewnątrz, elektroniczne sterowanie z możliwością ręcznej regulacji temperatury oraz automatycznym rozmrażaniem,  cyrkulacja powietrza wewnątrz modułów chłodniczych zapewniająca równomierny rozkład temperatury,  moc elektryczna 210W,  moc chłodnicza 290W. |
| 12. | Kostkarka | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Posiada obudowę z odpornej stali nierdzewnej, urządzenie posiada technologię poziomego parownika oraz system natryskiwania wody, produkuje pojedyncze przezroczyste kostki lodu, posiada elektromechaniczne sterowanie, posiada sygnalizację czyszczenia,  posiada system zapobiegający odkładaniu się kamienia, posiada ergonomiczny dostęp do lodu poprzez przesuwne drzwiczki, wydajność 24kg/24 godziny i pojemności zbiornika 9 kg. Elektromechaniczne sterowanie. Dostęp do filtra powietrznego skraplacza. |
| 13. | Mikrofalówka | 2 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej, będą posiadać sterowanie manualne, 5 poziomów mocy, pojemność komory 26 litrów, wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm, moc wyjściowa urządzeń 1050 W. |
| 14. | Kuchnia 6-palnikowa gazowa, z piekarnikiem elektrycznym, bateria kolumnowa | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  urządzenie z 6 palnikami gazowymi z nierdzewnym rusztem,  system zabezpieczający palniki i wnętrze urządzenia przed zalaniem, stała świeczka, jeden ruszt w piekarniku, o minimalnej mocy gazowej 35 KW i mocy elektrycznej 5,32 KW. |
| 15. | Kuchnia 4-palnikowa gazowa, z piekarnikiem elektrycznym | 2 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  urządzenia z 4 palnikami gazowymi z nierdzewnym rusztem,  system zabezpieczający palniki i wnętrza urządzeń przed zalaniem,  o minimalnej mocy gazowej 22 KW i mocy elektrycznej 5,32 KW. |
| 16. | Płyta grilowa, elektryczna, szafka z drzwiami | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, grubość płyty roboczej - 14 mm, zakres temperatur: 50 - 300°C, kontrolka pracy i grzania, wykonanie nierdzewne, szuflada na tłuszcz, powierzchnia nieprzywieralna, moc: 7,4 kW. |
| 17. | Frytownica 2x8l, podstawa szafkowa | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Urządzenie posiada pokrywę wanny, zawór spustowy, pojemnik na fryturę z filtrem, grzałka obrotowa, drzwi w standardzie, pojemność 2x8 l, mocy 12 KW. |
| 18. | Frytownica 45l, podstawa szafkowa | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Urządzenie posiada pokrywę wanny, zawór spustowy, pojemnik na fryturę z filtrem, grzałka obrotowa, drzwi w standardzie, pojemność 45 l, o mocy 40 KW. |
| 19. | Frytownica 18l, podstawa szafkowa | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Urządzenie posiada pokrywę wanny, zawór spustowy, pojemnik na fryturę z filtrem, grzałka obrotowa, drzwi w standardzie, pojemność 18 l, o mocy 11,95 KW. |
| 20. | Patelnia uchylna 50 litrów, elektryczna | 2 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Urządzenie posiada nierdzewną wannę - dno o gr. 12 mm, przeznaczona do smażenia, nierdzewna uchylna pokrywa, zawór do napuszczania wody, moc: 10,5 kW., pojemność 50 litrów. |
| 21. | Maskownica | 1 | Panel wykonany ze stali nierdzewnej. |
| 22. | Blenda -cokól wokół nóg | 1 | Wykonana ze stali nierdzewnej. |
| 23. | Taboret gazowy | 2 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Wykonany ze stali nierdzewnej, posiada żeliwny ruszt, średnica palnika: 18 cm, moc palnika: 13 kW. |
| 24. | Wózek kelnerski | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Materiał: szkło, pleksi, stal. Rama: stal malowana proszkowo, szkło akrylowe (pleksi). Półki: szkło hartowane. |
| 25. | Pralka przemysłowa | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Cały proces prania (temperatury, poziomy wody) jest przechowywany w pamięci i można go wyodrębnić do komputera za pomocą pamięci USB. 8 programowalnych automatycznych sygnałów dozowania płynów z elementem opóźniającym. Z wyborem 6 dodatkowych sygnałów. Szybkie cykle prania (moc grzewcza 6 kW). Zbiornik, bęben i łopatki wykonane z AISI 304. Automatyczna regulacja wody i chemikaliów. Drzwi wykonane z aluminium. Inteligentny i ręczny system ważenia. Możliwość konfiguracji trzech poziomów oszczędności. |
| 26. | Suszarka | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Urządzenie z programowalnym mikroprocesorem TP2 z ekranem dotykowym. Umożliwia utworzenie nieskończonej liczby programów (w tym 29 gotowych programów). Możliwość zaprogramowania, importowania lub eksportowania programów i aktualizacji oprogramowania przez łącze USB. Można ją instalować w kolumnie na drugiej pralce lub suszarce. Panel sterowania można przenieść na dolną część. Moc: 7,17 kW |
| 27. | Magiel | 1 | Minimalne parametry techniczno-funkcjonalne:  Powierzchnia grzewcza o długości 850 mm. 5 ustawień temperatury dla każdego rodzaju tkanin. 3 ustawienia pary, z funkcją ciągłego wytwarzania pary lub na żądanie. Pełna kontrola nad prędkością wałka dzięki pedałowi nożnemu. Możliwość składania magla. Kółka dla łatwego przemieszczania. Instalacja Plug&Play. Profesjonalny blat roboczy z nierdzewnej stali szlachetnej, moc: 3 kW. |
| 28. | Sterylizator do noży | 1 | Wykonany ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301, urządzenie do powierzchniowego odkażania przedmiotów, wyposażone w jedną lampę UV 18W, UV-C4X 21,2 uW/cm2. |

**Wszystkie przedłożone w ofercie urządzenia muszą być fabrycznie nowe.**

**Wykonawca zobowiązany jest do montażu ww. urządzeń w miejscach wskazanych przez Zamawiającego oraz dokonania próbnego uruchomienia.**

**Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia 5 letniej gwarancji oraz zapewnienia serwisu gwarancyjnego na miejscu u Zamawiającego w ciągu 24 godzin od momentu poinformowania o usterce.**

1. **Termin i miejsce wykonania zamówienia.**
2. **Realizacja zamówienia nastąpi w następujący sposób:**
3. **Urządzenia z poz. 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 24 oraz 28 wymienione w tabeli nr 1 w pkt. II Opis przedmiotu zamówienia niniejszego zapytania ofertowego termin dostawy i montażu do 30.11.2024 r.**
4. **Urządzenia z poz. 3, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26 oraz 27 wymienione w tabeli nr 1 w pkt. II Opis przedmiotu zamówienia niniejszego zapytania ofertowego termin dostawy i montażu do 10.01.2025 r.**
5. **Miejsce wykonania zamówienia:**

**Hotel ArtCafe**  
**ul. Konstytucji 3 Maja 1**  
**89-100 Nakło nad Notecią**

1. **Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami:**
2. **Postępowanie prowadzone jest w języku polskim,**
3. **Oświadczenia, wnioski, pytania, oferty oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie poprzez bazę konkurencyjności (https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl).**
4. **Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:**

**Ewa Doiczman**

**E-mail:** [artcafe1@home.pl](mailto:artcafe1@home.pl)

**Tel.: 505 488 899**

1. **Warunki udziału w postępowaniu.**

**O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:**

1. **Kompetencji lub uprawnień do prowadzonej działalności zawodowej – Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że prowadzi działalność gospodarczą w przedmiocie zamówienia. W celu potwierdzenia spełnienia warunku należy przedłożyć wydruk z odpowiedniego rejestru przedsiębiorców, w którym wskazane jest odpowiednie PKD.**
2. **Doświadczenia i wiedzy – Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że w ciągu ostatnich dwóch lat wykonał przynajmniej jedno zlecenie o wartości co najmniej 300 000,00 zł netto. Dla udokumentowania należy przedłożyć faktury VAT dotyczące realizowanego zamówienia oraz referencje od zleceniodawców.**
3. **Sytuacji ekonomicznej lub finansowej - Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada środki finansowe lub zdolność kredytową w banku lub w spółdzielczej oszczędnościowo-kredytowej w wysokości min. 400 000,00 zł bądź jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na min. 400 000,00 zł. Dla udokumentowania należy przedłożyć:**

* **wyciąg bankowy aktualny na dzień złożenia oferty potwierdzający posiadanie środków finansowych na rachunku lub dokument równoważny bądź**
* **dokumenty bankowe potwierdzające zdolność kredytową wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy od daty złożenia oferty bądź**
* **opłaconą polisę ubezpieczeniową.**

1. **Opis sposobu przygotowania ofert:**
2. **Ofertę należy sporządzić pisemnie w języku polskim.**
3. **Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego.**
4. **Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z reprezentacją wynikającą z właściwego rejestru lub na podstawie udzielonego pełnomocnictwa, które należy złożyć wraz z ofertą.**
5. **Oferta powinna zawierać wypełniony zgodnie z zapytaniem ofertowym formularz ofertowy, który stanowi załącznik nr 1 do zapytania.**
6. **Dokumenty sporządzone w języku obcym należy składać wraz z tłumaczeniem na język polski.**
7. **Wszelkie zmiany treści zapytania ofertowego oraz wyjaśnienia udzielone na zapytania Wykonawców stają się integralną częścią zapytania ofertowego i są wiążące dla Wykonawców. Powyższe zdarzenia będą stanowić podstawę do wydłużenia terminu składania ofert.**
8. **Proponowane ceny poszczególnych urządzeń oraz łączną cenę należy przedstawić w Formularzu Ofertowym (załącznik nr 1).**
9. **Cena poszczególnych urządzeń oraz łączna cena oferty musi zostać przedstawiona jako cena netto oraz brutto.**
10. **Cenę należy wyrazić w jednostkach pieniężnych tj. z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**
11. **Cena oferty obowiązuje przez cały okres związania ofertą i będzie wiążąca dla zawieranej umowy. Okres ważności oferty wynosi 30 dni kalendarzowych od terminu składania ofert.**
12. **W cenie należy uwzględnić koszty instalacji urządzeń, w przypadku konieczności doprowadzenia do urządzenia odpowiednich przyłączy, koszt wykonania poniesie Oferent.**
13. **Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert wariantowych.**
14. **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.**
15. **Jeden oferent może złożyć tylko jedną ofertę.**
16. **Do oferty należy załączyć karty katalogowe każdego oferowanego urządzenia określające dane techniczne, wymiary oraz funkcje urządzenia. Powyższy wymóg nie dotyczy blend - cokołów. Oferta, która nie będzie zawierała wszystkich wymaganych kart katalogowych zostanie odrzucona.**
17. **W celu wykazania możliwości osobowych i technicznych Oferenta w zakresie prowadzenia serwisu należy przedłożyć wykaz osób bądź firm współpracujących z nim w tym zakresie. Ponadto jeśli serwis prowadzony jest przez podmioty inne niż Oferent, w takim wypadku należy przedłożyć zobowiązanie tych firm do realizacji serwisu u Zamawiającego w ramach gwarancji (bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego).**
18. **Miejsce oraz termin składania ofert.**
19. **Termin składania ofert upływa w dniu** 12.11.2024 **r.**
20. **Ofertę należy złożyć poprzez bazę konkurencyjności (https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl).**
21. **Oferty zostaną odrzucone w następujących przypadkach:**
22. **Jeśli ich treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,**
23. **Jeśli zostały złożone przez podmiot niespełniający warunków udziału w postępowaniu ofertowym,**
24. **Jeśli zostały złożone po terminie składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym.**
25. **Jeśli nie zostały złożone wszystkie wymagane dokumenty.**
26. **Informacje o kryteriach oceny oraz wagach punktowych i procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny oferty:**

**Wykonawca zostanie wybrany w oparciu o kryterium wskazane poniżej. Sposób wyliczenia punktów nastąpi przy zastosowaniu poniższego wzoru:**

|  |  |
| --- | --- |
| KRYTERIUM | WAGA (pkt) |
| Łączna cena brutto | **100** |

Łączna cena brutto przedmiotu zamówienia będzie wyliczona według wzoru -P1

**Cn x 100**

**P1=**

**Cr**

**P1 - otrzymane punkty**

**Cn - łączna cena brutto oferty najkorzystniejszej Cr-łączna cena brutto oferty rozpatrywanej Najkorzystniejsza oferta otrzyma** 100 pkt.

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

**Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyników osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o powyższe kryterium i ustaloną punktację do 100 pkt.**

1. **Obliczenia dokonywane będą przez Zamawiającego z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**
2. **Zamawiający uzna za najkorzystniejszą tę ofertę, która uzyska największą ilość punktów.**
3. **Wykluczeniu z postępowania podlegają Oferenci powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem (Zamawiającym) lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjanta lub osobami** **wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą (Oferentem), polegające w szczególności na:**
4. **Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,**
5. **Posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji, kapitale innego podmiotu,**
6. **Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego, kontrolnego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,**
7. **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.**

**W celu potwierdzenia braku powyższej przesłanki należy złożyć oświadczenie, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do niniejszego zapytania.**

1. **Istotne postanowienia dotyczące przedmiotowego postępowania.**
2. **Upublicznienie zapytania ofertowego, wszelki kontakt z Zamawiającym, pytania oraz odpowiedzi na pytania nastąpi poprzez stronę internetową https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl). Wynik oceny ofert zostanie upubliczniony na stronie internetowej** [**https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl**](https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl)**). Oferent, który wygra konkurs ofert zobowiązany będzie do zawarcia umowy w terminie określonym przez Zamawiającego, nie później niż przed upływem terminu związania ofertą na warunkach określonych w ofercie.**
3. **Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zostaną określone w umowie zawartej między stronami (wzór umowy stanowi załącznik nr 2 do zapytania ofertowego).**
4. **Jeśli Oferent, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych, złożonych ofert.**
5. **Zmiany zawartej umowy.**

**Zmiana postanowień umowy może nastąpić za zgodą obydwu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności takiej zmiany. Określa się następujące okoliczności zmiany terminu realizacji niniejszego przedmiotu zamówienia w szczególności:**

1. **wstrzymania dokonania dostawy przez zamawiającego o czas wstrzymania,**
2. **zmiany terminu realizacji umowy w przypadku wystąpienia przestojów i opóźnień zawinionych przez zamawiającego,**
3. **zmiany terminu realizacji umowy w przypadku działania siły wyższej (np. klęski żywiołowe, strajki, pandemia w kraju) mającej bezpośredni wpływ na terminowość dostaw,**
4. **zmiany terminu na skutek działań osób trzecich lub organów władzy publicznej, które spowodują przerwanie lub czasowe zawieszenie realizacji zamówienia,**
5. **w sytuacji, gdy zamawiający nie będzie w stanie odebrać przedmiotu umowy, np. ze względu na okoliczności organizacyjne, o czas trwania tych okoliczności,**
6. **jeżeli dochowanie terminu przewidzianego w umowie stało się niemożliwe z przyczyn niezależnych od Wykonawcy.**

**Załączniki:**

1. **Formularz oferty (załącznik nr 1)**
2. **Wzór umowy (załącznik nr 2)**
3. **Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych (załącznik nr 3).**