

Radom, dnia 18.07.2025 r.

PPHU-Leder-Pol Antoni Winnicki
ul. Żeromskiego 63,
26-600 Radom

Miejsce realizacji:
ul. Żeromskiego 63,
26-600 Radom

Postępowanie prowadzi:

Osoba do kontaktu: Antoni Winnicki
E-mail: restauracja@melarossa.com.pl
Telefon: 601 086 245

ZAPYTANIE OFERTOWE**I. INFORMACJE OGÓLNE**

PPHU-Leder-Pol Antoni Winnicki, zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na **Opracowanie koncepcji oraz wykonanie, dostawa i montaż zabudowy baru do przygotowywania dań kuchni japońskiej i baru restauracyjnego według pomiarów wykonanych w siedzibie Zamawiającego, a także zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym oraz dostawa i montaż środków trwałych i elementów wyposażenia do budynku restauracyjnego wraz z wykonaniem wszelkich niezbędnych przeróbek i poprawek, których celem będzie prawidłowe funkcjonowanie dostarczonego przedmiotu zamówienia - na potrzeby projektu realizowanego w ramach Przedsięwzięcia HoReCa.**

Wybór jest dokonywany w ramach Przedsięwzięcia nr KPOD.01.03-IW.01-A299/24 pn. „Dywersyfikacja i uodpornienie działalności P. PPHU Leder – Pol Antoni Winnicki w regionie województwa mazowieckiego, poprzez wprowadzenie nowych usług organizacji spotkań i konferencji oraz rozszerzenie oferty poprzez stworzenie nowego lokalu restauracyjno-konferencyjnego oferującego menu kuchni japońskiej i wprowadzenie nowych kanałów sprzedaży celem zwiększenia konkurencyjności i odporności w branży HoReCa”.

Postępowanie ofertowe prowadzone jest w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (planu rozwojowego), Inwestycja A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności.

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz zasadach określonych w art. 6c ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

Do niniejszego zapytania ofertowego nie mają zastosowania przepisy Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz.U. z 2022 r., poz. 1710).

Nazwa i adres Zamawiającego: PPHU-Leder-Pol Antoni Winnicki, ul. Żeromskiego 63, 26-600 Radom.

II. SPOSÓB UPUBLICZNIENIA ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Niniejsze zapytanie zostało upublicznione w bazie konkurencyjności:

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

III. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Zamawiający z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia oraz względy ekonomiczne, organizacyjne i celowościowe nie udziela zamówienia w częściach.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, przed upływem terminu składania ofert, zmiany treści zapytania ofertowego.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość do unieważnienia postępowania gdy wystąpi choć jedna z poniższych przesłanek:
 - a. w ramach postępowania nie wpłynęła żadna oferta,
 - b. w ramach postępowania nie wpłynęła żadna ważna oferta,
 - c. w ramach postępowania wpłynęła tylko jedna oferta złożona przez Wykonawcę wykluczonego z postępowania,
 - d. gdy cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - e. gdy w ramach postępowania wpłynęły oferty z rażąco niską ceną w rozumieniu niniejszego postępowania,
 - f. gdy postępowanie będzie obarczone wadą, która jest niemożliwa do usunięcia i uniemożliwia zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia,
 - g. gdy Zamawiający zrezygnuje z udzielenia zamówienia lub zamierza wprowadzić istotne zmiany warunków zapytania ofertowego.
7. W przypadku unieważnienia postępowania, Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Główne kody we Wspólnym Słowniku Zamówień CPV dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 39221000-7 Sprzęt kuchenny
- 39141000-2 Meble i wyposażenie kuchni

Przedmiotem zamówienia jest:

Opracowanie koncepcji oraz wykonanie, dostawa i montaż zabudowy baru do przygotowywania dań kuchni japońskiej i baru restauracyjnego według pomiarów wykonanych w siedzibie Zamawiającego, a także zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym oraz dostawa i montaż środków trwałych i elementów wyposażenia do budynku restauracyjnego wraz z wykonaniem wszelkich niezbędnych przeróbek i poprawek, których celem będzie prawidłowe funkcjonowanie dostarczonego przedmiotu zamówienia - na potrzeby projektu realizowanego w ramach Przedsięwzięcia HoReCa.

W poniższej tabeli podano parametry wymaganego sprzętu i elementów wyposażenia:

NAZWA	ILOŚĆ [szt.]	PARAMETRY TECHNICZNE
Przygotowana na wymiar kuchenna zabudowa nierzeczna		

W tym:		
Zabudowa nierdzewna baru do przygotowywania kuchni japońskiej - sushi	1 szt.	<p>Zabudowa nierdzewna o długości 5474mm (+/- 352mm – należy dostosować do istniejących warunków w obiekcie, z uwzględnieniem zastosowania innych kątów niż 90°) z blatem nacinanym jednolicie spawanym do długości technologicznej, złączeniem na włos w trzech polach styecznych. Blat baru z wyprofilowanym rantem o wysokości 300mm, z wbudowanymi gniazdami elektrycznymi hermetycznymi w ilościach 3 szt. + 3 szt. + 2 szt. rozmieszczonymi przy skrajnych długościach blatu centralnego w odległości od prawej strony 500mm, a od lewej 900mm i 2980mm.</p> <p>W blacie należy przewidzieć dwie komory zlewowe z bateriami sztorcowymi i deskami polimerowymi koloru białego. Rozmieszczenie komór od lewej strony od 1460mm do 2015mm (pierwsza z komór) oraz od 4260mm do 4895 mm druga z komór. Obok każdej z komór należy zaplanować minimum jeden otwór zrzutowy do kosza higienicznego wykonanego ze stali nierdzewnej.</p> <p>Blat baru z załamaniem krawędziowym kąta. W konstrukcji baru należy zaplanować nogi górnego kontuaru ukryte w konstrukcji baru i rancie. Nogi kontuaru powinny mieć wypuszczone podpory techniczne do umocowania blatu górnego 400 mm z możliwością wpuszczenia w blat i systemem blokowania blatu górnego zabezpieczającego go przed wysunięciem z mocowania. W nogach należy przygotować miejsca mocowania dla oświetlenia LED zewnętrznego, oraz mocowania kamienia naturalnego o grubości od 20 do 35mm mocowanego do konstrukcji z dystansowaniem do rozproszenia światła LED (typ i ciężar płyt kamienia granitowego po uzgodnieniu z projektem wykonawczym zabudowy kamieniarskiej).</p> <p>Na nogach kontuaru należy uwzględnić możliwość wpięcia konsol przystosowanych do kuwet nierdzewnych na dodatki niechłodzone pod nachyleniem od 111° do 115°. Nogi kontuaru należy rozmieścić symetrycznie, tak aby konsola mogła być wpinana w różne lokalizacje strefy blatu centralnego.</p> <p>Blat dolny o głębokości 750mm z przygotowanym tunelem do wpięcia instalacji wodno-kanalizacyjnej i instalacji elektrycznej od zaplanowanych i opisanych powyżej gniazdek elektrycznych hermetycznych o iP min 44.</p> <p>Do blatu centralnego od prawej strony należy dołączyć blat pomocniczy wykonany w tej samej technologii i z tych samych materiałów co blat centralny z mocowaniem licowanym i łączeniem spawanym lub łączeniem na włos.</p> <p>Od strony prawej baru należy zaplanować blat z wspawaną komorą zlewozmywaka, z otworem pod baterie kolumnową, z rantem osłonowym lewym i rantem tylnym na odcinku 1300 mm lub 1370mm w zależności od rodzaju zastosowanej konstrukcji komory. Rant tego</p>

		<p>typu powinien również okalać wykonaną w zabudowie meblowej (zabudowa meblowa nie stanowi przedmiotu Zamówienia) szafkę filarową – chroniąc jej krawędzie i naroża przed wilgocią - wymiary filaru o kształcie prostokąta o krótszym boku A i dłuższym boku B (BOK A - od 682 do 712, BOK B – od 742 do 756), dostosowany po wykonanych pomiarach i uzgodnieniu z projektem wykonawczym zabudowy meblowej.</p> <p>Do blatu centralnego od lewej strony dołączony powinien zostać blat pomocniczy wykonany w tej samej technologii i z tych samych materiałów co blat centralny z mocowaniem licowanym i łączeniem spawanym lub łączeniem na włos. Na powyższym blacie umiejscowiona ma zostać konstrukcja z zabudowy meblowej którą należy uwzględnić dobierając sztywność konstrukcji z parametrami obciążenia włącznie.</p> <p>Zabudowa nierdzewna baru poza opisanymi wyżej blatami powinna składać się z następujących elementów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • szafki pod blatem - stół chłodniczy 4 szufladowy z agregatem klasy klimatycznej 4 i przygotowanym do pojemników nierdzewnych o wymiarach (wszystkie wymiary w mm) 65x175x325 i 100x175x325 oraz pojemnikach 65x265x325 lub bliskoznacznym w normie GastroNorm; • szuflada z pełnym wysuwem i higieniczną platformą dolną z wbudowanym systemem wyjmowanego kosza i pełnym Panelem frontowym, przykryta od dołu cokołem; • stół chłodniczy 4 szufladowy z agregatem klasy klimatycznej 4 i przygotowanym do pojemników nierdzewnych o wymiarach (wszystkie wymiary w mm) 65x175x325 i 100x175x325 oraz pojemnikach 65x265x325 lub bliskoznacznym w normie GastroNorm; • moduł niechłodzonych 3 szuflad na łożyskowaniu z pełnym wysuwem, przykryty od dołu cokołem; • stół chłodniczy 4 szufladowy z agregatem klasy klimatycznej 4 i przygotowanym do pojemników nierdzewnych o wymiarach (wszystkie wymiary w mm) 65x175x325 i 100x175x325 oraz pojemnikach 65x265x325 lub bliskoznacznym w normie GastroNorm; • szuflada z wbudowanym systemem wyjmowanego kosza i pełnym panelem frontowym, przykryta od dołu cokołem; • szafka z drzwiami uchylnymi z półką regulowaną i licowaniem z szafką po prawej stronie ze wspólnym dostępem do półek szafki prawej od strony szafki pod blatem centralnym, przykryta od dołu cokołem; • szafka po lewej stronie pod blatem – z drzwiami suwanymi i półkami licowanymi bez ścian, przykryta od dołu cokołem;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> szafka po prawej stronie pod blatem – z drzwiami uchylnymi i wypełnieniem bocznym od strony frontowej szafki z półką wewnętrzną regulowaną, przykryta od dołu cokołem; moduł pod zlewowy z dnem i półką z rantami, bez ściany i pleców z przesuniętym przyłączem wodnym – umożliwiającym dostęp rewizji kanalizacyjnych, przykryta od dołu cokołem. <p>Minimalna grubość stali dla poszczególnych elementów:</p> <ul style="list-style-type: none"> Blat wykonany ze stali min. 1,5mm grubości Szafki zabudowy poniżej blatu 1,0 mm grubości
Zabudowa nierdzewna baru restauracyjnego	1 szt.	<p>Zabudowa nierdzewna o długości 2784mm (+/- 282mm – należy dostosować do istniejących warunków w obiekcie, z uwzględnieniem zastosowania innych kątów niż 90°) z blatem nacinanym jednolicie spawanym do długości technologicznej, z łączeniem na włos w jednym polu stycznym. Blat baru z wyprofilowanym rantem o wysokości 300mm, z wbudowanymi gniazdami elektrycznymi hermetycznymi w ilościach 2 szt. + 3 szt. rozmieszczonymi przy skrajnych długościach blatu centralnego w odległości od prawej strony 400mm, a od lewej 600mm.</p> <p>W blacie należy przewidzieć dwie komory zlewowe, jedna z bateriami sztorcowymi i deskami polimerowymi koloru białego, druga z komór zlewowych jako strefa higieniczna z baterią sztorcową. Rozmieszczenie komór od lewej strony od 1086 mm do 1555 mm - pierwsza z komór, obok pierwszej komory należy zaplanować minimum jeden otwór zrzutowy do kosza higienicznego wykonanego ze stali nierdzewnej. Druga z komór w odległości od lewej strony od 1486 mm do 1960 mm.</p> <p>Blat baru z załamaniem krawędziowym kąta. W konstrukcji baru należy zaplanować nogi górnego kontuaru ukryte w konstrukcji baru i rancie. Nogi kontuaru powinny mieć wypuszczone podpory techniczne do umocowania blatu górnego 400 mm z możliwością wpuszczenia w blat i systemem blokowania blatu górnego zabezpieczającego go przed wysunięciem z mocowania. W nogach należy przygotować miejsca mocowania dla oświetlenia LED zewnętrznego, nogi kontuaru należy rozmieścić symetrycznie tak aby uzyskać równomierny system mocowania oświetlenia oraz mocowania kamienia naturalnego o grubości od 20 do 35mm mocowanego do konstrukcji z dystansowaniem do rozproszenia światła LED (typ i ciężar płyt kamienia granitowego po uzgodnieniu z projektem wykonawczym zabudowy kamieniarskiej).</p> <p>Blat dolny o głębokości 750 mm z przygotowanym tunelem do wpięcia instalacji wodno-kanalizacyjnej i instalacji elektrycznej od zaplanowanych i opisanych powyżej gniazdek elektrycznych hermetycznych o iP min 44.</p>

		<p>Do blatu centralnego od lewej strony dołączony powinien być blat pomocniczy wykonany w tej samej technologii i z tych samych materiałów co blat centralny z mocowaniem licowanym i łączeniem spawanym lub łączeniem na włos.</p> <p>Zabudowa nierdzewna baru poza opisanymi wyżej blatami powinna składać się z następujących elementów</p> <ul style="list-style-type: none"> • szafka pod blatem centralnym – szafka z zabudową z frontu z blachy osłonowej z drzwiami uchylnymi z półką przestawną, przykryta od dołu cokołem; • szuflada z wbudowanym systemem wyjmowanego kosza i pełnym panelem frontowym, przykryta od dołu cokołem; • szafka z regulowaną półką, drzwi uchylne, przykryta od dołu cokołem; • szafa chłodnicza z wbudowanym agregatem z chłodzeniem dynamicznym - obiegowym, drzwi ze szkła izolacyjnego z ramą ze stali szlachetnej, stal szlachetna inox • szafka z czterema szufladami i miejscem na 2 półki podawcze z przestającymi półkami w kształcie litery L, szuflady na pełny wysuw ze stali nierdzewnej, przykryta od dołu cokołem. <p>Minimalna grubość stali dla poszczególnych elementów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blat wykonany ze stali min. 1,5mm grubości • Szafki zabudowy poniżej blatu 1,0 mm grubości
Stół chłodniczy	1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiar w mm: 1970x700x900 (+/- 10 mm) • Dwu komorowy z drzwiami pełnymi, z otworami wentylacyjnymi w przednim panelu • Blat przestający, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm • Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC • Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi • Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu • Cyfrowy sterownik • Kontrolka włączenia/wyłączenia • Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną • Automatyczne odparowanie skroplin. • Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, • Wyjmowane prowadnice • Magnetyczna uszczelka drzwi z możliwością demontażu • Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie

		<ul style="list-style-type: none"> • Odpowiednie dla pojemników GN 1/1 • Zakres temperatur od 0°C do +8°C • Czynnik chłodniczy R600a Hydrocarbon • Klasa energetyczna A
Basen 1-komorowy	1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna o grubości blachy 1,2 mm • wymiar w mm: 700x700x850 (+/- 20 mm) • wysokość komory h= 300 mm • basen spawany • otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm • przestawianie blatu w stosunku do podstawy basenu: z przodu 30 mm, po bokach 15 mm, z tyłu 80 mm. • rant tylny: 40 mm
Urządzenia gastronomiczne		
W tym:		
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym	1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> • tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm • całość wykonana ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (PN 0H18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10) • pokręta pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5 • potrójny żeliwny kominiek • piekarnik elektryczny z termo obiegiem o wymiarach w mm: 550x360x340h • moc piekarnika 5,32kW/400V • zakres temperatury piekarnika: 50°C -300°C • 3 ruszty wzdłużne wykonane z nierdzewnych prętów ułatwiające przesuwanie garnków i patelni po powierzchni roboczej • wyjmowana wanna pod palnikiem umożliwiającą szybki dostęp serwisowy oraz zachowanie higieny - możliwość mycia w zmywarce • palniki o mocy: 5,5kW i 7,5kW, 3,5kW • Wymiar w mm: 1200x700x900 • Moc elektryczna: 5,32 kW • Moc gazowa: 35 kW • Element całości zabudowy – linii technologicznej o spójnej formie wizualnej • Zastosowanie łączenia "na włos" – połączenie w sposób bez spoinowy z pozostałymi urządzeniami gastronomicznymi aby stworzyć linię w systemie higienicznym HACCP

Płyta grillowa gazowa	1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> • specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm • płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali o grubości min 14 mm • szuflada na tłuszcz i resztki z systemem "przeciw falowym" oraz otworem przelewowym wskazująca na konieczność opróżnienia szuflady • pokrętło pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5 • pojedynczy żeliwny kominiek • zakres temperatury: 50°C - 300°C • płyta robocza o wymiarach w mm: 360 x 510 - gładka • piezzo zapalanie • w zestawie: łopatk/skrobak i osłona przeciw rozpryskowa • Wymiar w mm: 400x700x900 • Moc: 7 kW • Element całości zabudowy – linii technologicznej o spójnej formie wizualnej • Zastosowanie łączenia "na włos" – połączenie w sposób bez spoinowy z pozostałymi urządzeniami gastronomicznymi aby stworzyć linię w systemie higienicznym HACCP
Frytkownica gazowa	1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> • specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm • pokrętła pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5 • podwójny żeliwny kominiek • min. moc: 18 kW • pojemność: min. 2 x 13l • palniki tubowe, wewnątrz komory na tłuszcz • wymiar komór w mmr: 240x350x380h • wydajność - min 20kg/h • wyposażona w pojemnik z filtrem na zużytą fryturę oraz drzwi • piezzo zapalanie palnika • Wymiar w mm: 800x700x900 • Moc: 18,6 kW • Element całości zabudowy – linii technologicznej o spójnej formie wizualnej • Zastosowanie łączenia "na włos" – połączenie w sposób bez spoinowy z pozostałymi urządzeniami gastronomicznymi aby stworzyć linię w systemie higienicznym HACCP
Urządzenie do gotowania makaronu	1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> • tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm – lub porównywalna • pokrętło pyłoszczelne i bryzgoszczelne w klasie min IPX 5 • pojedynczy żeliwny kominiek

		<ul style="list-style-type: none"> • min. moc: 9 kW • pojemność: min. 25l • automatyczne napełnianie i dopuszczanie wody • wyposażone w czujnik min i max poziomu wody • płynne ustawienia mocy • wymiar wanny w mm: 305x335x327 • wanna/zbiornik wykonany ze stali AISI 316 • wyposażone w drzwi • piezzo zapalanie • wyposażone w podłączenie do wody oraz odpływu • Wymiar w mm: 400x700x900 • Moc gazowa: 9,5 kW • Moc elektryczna: 0,02 kW • Element całości zabudowy – linii technologicznej o spójnej formie wizualnej • Zastosowanie łączenia "na włos" – połączenie w sposób bez spoinowy z pozostałymi urządzeniami gastronomicznymi aby stworzyć linię w systemie higienicznym HACCP
Kostkarka do lodu		<ul style="list-style-type: none"> • grawitacyjny odpływ skroplin, • wbudowany zbiornik, • chłodzenie wodą lub powietrzem, • technologia poziomego parownika, • system zapobiegający odkładaniu się kamienia, • system natryskiwania wody, • obudowa ze stali nierdzewnej, • plastikowe komponenty z czynnikiem antybakteryjnym, • dostęp do filtra powietrznego skraplacza, • sterowanie elektromechaniczne, • wyłącznik główny na panelu przednim, • przesuwne drzwiczki, • sygnalizacja czyszczenia, • cicho zamykające się drzwiczki. • Min. wydajność: 39 kg/24 h (1950 kostek średnich) • Pojemność zbiornika: min. 19 kg (950 kostek średnich) • Rozmiar kostki: mała , średnia, duża • Rodzaj lodu: Gourmet • Wymiar w mm: 531 x 600 x 785 / 875 (z nóżkami) (+/- 18 mm)

Wszystkie wyżej wymienione środki trwałe oraz elementy wyposażenia powinny być fabrycznie nowe.

Zamawiający wymaga przeprowadzenia przez potencjalnych wykonawców wizji lokalnej po wcześniejszym ustaleniu terminu z osobą prowadzącą postępowanie. Wymaganie powyższe wynika m.in. z konieczności oceny możliwości wkomponowania proponowanych rozwiązań w lokalu Zamawiającego oraz możliwości podłączenia oferowanych urządzeń.

Na wszystkie elementy wyposażenia oraz środki trwale musi obowiązywać gwarancja na okres min. 2 lat. Gwarancja podana musi być w pełnych latach. Wraz z ofertą należy przesłać karty katalogowe oferowanych urządzeń i wyposażenia. Czas reakcji serwisu do 48 h. Jako czas reakcji serwisu rozumie się fizyczne dotarcie serwisanta na adres pod, którym znajdują się sprzęty wymagające serwisu.

Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie trwania umowy. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.

W przypadkach gdy w opisie przedmiotu zamówienia wskazano znaki towarowe, patenty lub konkretne pochodzenie, źródło lub szczególnie proces, który charakteryzuje produkt lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę Zamawiający informuje, że dopuszcza możliwość zastosowania rozwiązań równoważnych. W przypadku, gdy Zamawiający korzysta z możliwości zastosowania odniesienia do specyfikacji technicznych lub norm właściwych dla Europejskiego Obszaru Gospodarczego, Wykonawca udowodni w swojej ofercie, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w zapytaniu ofertowym.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: od dnia podpisania umowy maksymalnie do dnia 12.09.2025 r.

Przez datę wykonania przedmiotu zamówienia Zamawiający rozumie datę dostawy potwierdzoną podpisanym przez obie Strony końcowym protokołem zdawczo – odbiorczym.

Adres dostawy: ul. Żeromskiego 63, 26-600 Radom.

VI. ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się oferenci, którzy spełniają następujące warunki:

1. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty oznacza akceptację treści zapytania bez zastrzeżeń.
2. Posiadają wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia;
 - a. Oferent wykaże, że w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert (jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie), zrealizował co najmniej 3 dostawy sprzętu gastronomicznego wraz z montażem o wartości minimum 150 000,00 PLN brutto (każda).

Na potwierdzenie spełnienia powyższego warunku Oferent dostarczy wykaz dostaw/usług (wg własnego wzoru) wraz z odpowiednimi referencjami wystawionymi przez podmioty na rzecz, których dostawy były wykonywane.

3. Dysponują odpowiednim potencjałem finansowym niezbędnym do wykonania przedmiotu zamówienia;
 - a. Oferent wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 350 000,00 PLN. Ocena zostanie dokonana poprzez analizę oświadczenia oraz załączonej polisy wraz z potwierdzeniem zapłaty składki

(podpis pod oświadczeniem stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszego zapytania oraz załączenie właściwych dokumentów oznacza spełnienie warunku).

4. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i osobowym oraz uprawnieniami do wykonywania określonej działalności lub czynności
 - a. Oferent wykaże, że zatrudnia minimum 2 pracowników serwisu zatrudnionych na umowę o pracę z uprawnieniami elektrycznymi i gazowymi w grupie E uprawniających do obsługi, konserwacji, remontów, montażu oraz czynności kontrolno-pomiarowych urządzeń, instalacji i sieci gazowych lub elektrycznych oraz min. 1 pracownika z uprawnieniami w grupie D oznaczającymi, że osoba posiada kwalifikacje do nadzorowania prac eksploatacyjnych w zakresie instalacji i urządzeń elektrycznych oraz gazowych.

Na potwierdzenie spełnienia powyższego warunku Oferent dostarczy wykaz osób (wg własnego wzoru) wraz z odpowiednimi dokumentami potwierdzającymi kwalifikacje/uprawnienia.

5. Przed złożeniem oferty przeprowadzili wizję lokalną celem opracowania i ustalenia koncepcji zabudowy oraz dokonania oceny możliwości montażowych. Wizja lokalna może zostać przeprowadzona po wcześniejszym ustaleniu z Zamawiającym (mailowo lub telefonicznie) terminu. Wizja lokalna może zostać przeprowadzona w dniach 21-23 lipca, w godzinach 10-18. W wizji lokalnej uczestniczyć może nie więcej niż 3 osoby ze strony Oferenta. Zamawiający odrzuci ofertę, która zostanie złożona bez uprzedniego przeprowadzenia wizji lokalnej. Wraz z ofertą Oferent składa oświadczenie o przeprowadzeniu wizji lokalnej (wzór stanowi załącznik nr 5 do niniejszego zapytania ofertowego).
6. Nie zalegają z płaceniem podatków – złożenie oferty stanowi potwierdzenie braku zaległości podatkowych.
7. Nie zalegają z płaceniem składek ZUS – złożenie oferty stanowi potwierdzenie braku zaległości wobec ZUS.
8. Nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną w “Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” (Warszawa, 14 marca 2025 r.). Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - 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,
 - 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,
 - 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.

Warunki udziału Wykonawcy w postępowaniu zostaną sprawdzone na zasadzie „spełnia/nie spełnia”. Wykonawca, który nie spełnia warunków udziału w postępowaniu zostanie wykluczony a jego oferta odrzucona. **Zamawiający zastrzega sobie możliwość wezwania Wykonawców biorących udział w postępowaniu na każdym etapie realizacji zamówienia do złożenia dowodów potwierdzających spełnienie warunków określonych w pkt. 6 i 7 tj., zaświadczenia z właściwego Zakładu Ubezpieczeń Społecznych o niezaleganiu ze składkami na ubezpieczenia społeczne, zaświadczenia z właściwego Urzędu Skarbowego o niezaleganiu z podatkami.**

VIII. KRYTERIUM OCENY OFERTY I WAGI PUNKTOWE PRZYPISANE DO POSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

1. **Kryterium nr 1** – Łączna cena netto oferty – waga kryterium: 60%
2. **Kryterium nr 2** – Czas reakcji serwisowej – waga kryterium: 20%
3. **Kryterium nr 3** – Odległość punktu serwisowego Wykonawcy od miejsca montażu – waga kryterium: 20%

Sposób przyznawania punktacji:

Maksymalna liczba punktów jaką może zdobyć oferta Wykonawcy wynosi 100 punktów, w podziale na poszczególne kryteria (według ich wagi):

1. **Kryterium nr 1** – 60 punktów
2. **Kryterium nr 2** – 20 punktów
3. **Kryterium nr 3** – 20 punktów

Oceniana oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikających z kryteriów oceny oferty, które będą wyliczane następująco:

1. Kryterium nr 1 - Łączna cena netto oferty

$$\text{Punkty} = \frac{\text{Wartość oferty najtańszej (w PLN)}}{\text{Wartość oferty badanej (w PLN)}} \times 60 \text{ pkt. (max. 60 pkt)}$$

2. Kryterium nr 2 – Czas reakcji serwisu

Punkty za kryterium zostaną przyznane zgodnie z poniższym wzorem:

$$\text{Punkty} = \frac{\text{Najkrótszy zadeklarowany czas reakcji (w h)}}{\text{Czas reakcji serwisu w badanej ofercie (w h)}} \times 20 \text{ pkt. (max. 20 pkt)}$$

Uwaga: Deklarację czasu reakcji serwisu Wykonawca składa w formularzu ofertowym w pełnych godzinach.

Zamawiający wymaga świadczenia serwisu w godzinach 7-22 w dni robocze. Za godzinę zgłoszenia usterki po tych godzinach lub w dni świąteczne uznaje się godzinę 7 rano następnego dnia roboczego. Zakłada się, że minimalny czas reakcji serwisu wynosi 3 godziny, a maksymalny czas reakcji serwisu podany w ofercie to 48h. W przypadku zaproponowania przez Oferenta czasu reakcji serwisu poniżej 3 godzin, Zamawiający do oceny oferty przyjmie minimalny czas reakcji serwisu tj. 3 godziny. W przypadku zaproponowania przez

Oferenta czasu reakcji serwisu powyżej 48 godziny, Zamawiający odrzuci ofertę. W przypadku nie zaproponowania przez Oferenta czasu reakcji serwisu, Zamawiający odrzuci ofertę

3. Kryterium nr 3 – Odległość punktu serwisowego Wykonawcy od miejsca montażu

W ramach niniejszego kryterium Oferent otrzyma odpowiednio punkty, wg. wskazanej w ofercie odległości jego punktu serwisowego od miejsca montażu sprzętu:

- a) 50km lub bliżej – 20 pkt;
- b) pomiędzy 50km, a 100km – 10 pkt;
- c) powyżej 100km – 0 pkt.

Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, ze względu na fakt, że dwóch lub więcej oferentów uzyskało tyle samo punktów, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty do przedstawienia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować warunków gorszych, niż zaoferowane w złożonych ofertach.

IX. MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA I OCENY OFERT

Ofertę należy składać **wyłącznie poprzez** Bazę Konkurencyjności w terminie do dnia 25.07.2025 r.

Oferty złożone w inny sposób nie biorą udziału w postępowaniu.

Ofertę należy złożyć po wcześniejszym wykonaniu wizji lokalnej zgodnie z pkt VII niniejszego zapytania. Do oferty należy załączyć koncepcję projektu zabudowy.

Miejsce i termin oceny ofert: a) siedziba Zamawiającego; b) po upływie terminu składania ofert.

Nie dopuszcza się możliwości złożenia ofert częściowych. Oferta musi obejmować całość zamówienia. Składana oferta powinna spełniać poniższe kryteria:

- Oferty składane są w formie elektronicznej w postaci skanów podpisanych dokumentów za pośrednictwem portalu: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
- Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- Oferta powinna być przygotowana zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym. Oferta oraz pozostałe dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie załączników do zapytania ofertowego, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.
- Oferta powinna być:
 - opatrzona pieczętą firmową,
 - posiadać datę sporządzenia,
 - zawierać adres lub siedzibę Wykonawcy, numer telefonu, NIP, adres e-mail,
 - zawierać wymagane załączniki.
- Ofertę sporządza się w sposób staranny i czytelny.
- Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę, tj. osobę (osoby) reprezentującą Wykonawcę, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Podpis powinien być sporządzony w sposób umożliwiający identyfikację osoby

podpisującej (parafka złożona wraz z imienną pieczętką lub czytelny podpis z podaniem imienia i nazwiska).

- Jeżeli osoba (osoby) podpisująca ofertę (reprezentująca Wykonawcę) działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to musi zostać załączone do oferty.
- Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
- Oferta powinna zawierać cenę podaną w walucie PLN.
- Cenę w ofercie należy wyrazić do dwóch miejsc po przecinku i musi obejmować wszystkie koszty Wykonawcy związane z realizacją zamówienia, łącznie z obowiązującym podatkiem VAT. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Zamawiający w celu oceny czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia może zażądać od każdego Wykonawcy udzielenia w terminie 3 dni kalendarzowych szczegółowych wyjaśnień dotyczących zakresu oferty mającej wpływ na wysokość oferowanej ceny. W przypadku nieprzedstawienia na wniosek Zamawiającego wyjaśnień Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania a jego oferta odrzucona.
- Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem ofert.
- W przypadku wątpliwości związanych z zawartością złożonych ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień lub uzupełnień.
- Zamawiający wymaga, aby wszystkie przedłożone dokumenty w językach obcych były przetłumaczone na język polski. Zamawiający nie wymaga tłumaczenia potwierdzonego przez tłumacza przysięgłego.
- Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Przez oczywistą omyłkę rachunkową Zamawiający rozumie każdy wadliwy wynik działania matematycznego (rachunkowego) przy założeniu, że składniki działania są prawidłowe.
- Jeżeli złożone oferty przekroczą budżet jaki Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zamówienia, Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia negocjacji z Wykonawcami biorącymi udział w postępowaniu.

X. OKRES ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wymagany okres związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XI. WADIUM

Zamawiający wymaga wniesienia wadium w kwocie **6 000,00 zł**.

Wadium może być wniesione w:

- a) pieniądzu;
- b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
- c) gwarancjach bankowych;
- d) gwarancjach ubezpieczeniowych;

- e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2016 r. poz. 359 i 2260 oraz 2017 r. poz. 1089). 2.

W przypadku składania przez Wykonawcę wadium w formie gwarancji, gwarancja powinna być sporządzona zgodnie z obowiązującym prawem i winna zawierać następujące elementy:

- 1) nazwę dającego zlecenie (Wykonawcy), beneficjenta gwarancji Zamawiającego, gwaranta (banku lub instytucji ubezpieczeniowej udzielających gwarancji) oraz wskazanie ich siedzib,
 - 2) określenie wiarytelności, która ma być zabezpieczona gwarancją,
 - 3) kwotę gwarancji,
 - 4) termin ważności gwarancji (nie może być krótszy niż okres związania ofertą, przy czym pierwszym dniem ważności zobowiązania jest ostatni dzień terminu składania ofert),
 - 5) zawierać w swej treści oświadczenie gwaranta (poręczyciela), w którym zobowiązuje się on do bezwarunkowej wypłaty kwoty wadium na pierwsze żądanie Zamawiającego zawierające oświadczenie, iż zaszła jedna z przesłanek wymienionych w art. 98 ust. 6 stawy.
3. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy należący do Zamawiającego o numerze 52 1050 1793 1000 0092 3774 6731, prowadzonym w banku ING Bank Śląski z dopiskiem w tytule wpłaty: „wadium – zapytanie ofertowe HoReCa Leder-Pol.
 4. Wadium wnoszone w pozostałych formach należy złożyć osobiście, pocztą lub przesłać skan dokumentów z dopiskiem „wadium – zapytanie ofertowe HoReCa Leder-Pol”.
 5. Do oferty należy dołączyć kopię polecenia przelewu;
 6. Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert, przy czym wniesienie wadium w pieniądzu za pomocą przelewu bankowego Zamawiający będzie uważał za skuteczne tylko wówczas, gdy bank prowadzący rachunek Zamawiającego potwierdzi, że otrzymał taki przelew przed upływem terminu składania ofert;
 7. Zamawiający zwraca wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza;
 8. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy;
 9. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium na wniosek wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert;
 10. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - a. odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie;
 - b. zawarcie umowy stanie się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.
 11. Wadium będzie zwracane na konto, z którego wpłynęło, o ile oferent nie wskaże innego numeru konta w ofercie lub nie dołączy do oferty upoważnienia do odbioru wadium przez wskazaną osobę;

XII. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA I PODPISANIE UMOWY

1. Informacja o wynikach postępowania zostanie zamieszczona na stronie www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.
2. Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający wezwie niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta będzie uznana za najkorzystniejszą do zawarcia umowy.
3. W przypadku gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

XIII. OKREŚLENIE WARUNKÓW ISTOTNYCH ZMIAN UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień zawartej umowy z wybranym Wykonawcą w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

Dopuszczalny zakres zmian obejmuje:

- a) określenie zaliczek na poczet wynagrodzenia;
- b) zmiana sposobu zapłaty wynagrodzenia z jednorazowej na częściowe (płatne etapami) lub z częściowych na jednorazową;
- c) zmiana terminu zapłaty wynagrodzenia lub jego części,
- d) jeśli się to okaże konieczne ze względu na zmianę przepisów powszechnie obowiązującego prawa po zawarciu umowy, w zakresie niezbędnym do dostosowania Umowy do zmienionych przepisów, w tym art. w przypadku zmiany stawek VAT, art.;
- e) zmiany specyfikacji przedmiotu umowy pod warunkiem, że nie wpływa ona na cenę, w przypadku zapewnienia równoważności proponowanych rozwiązań lub w przypadku zaproponowania przez Oferenta rozwiązań lepszych pod warunkiem, że Oferent wykaże, że nowe rozwiązania są lepsze lub będą lepsze dla Zamawiającego;
- f) zmiany terminu końcowego realizacji zamówienia, terminu początkowego lub terminów poszczególnych etapów realizacji zamówienia, gdy: - zaistnieje niemożliwość do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność faktyczna, prawna, ekonomiczna lub wystąpi siła wyższa – okoliczność, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania zawartej umowy, w tym także z uwagi na utrudnienia stanowiące skutki pandemii Covid-19 lub innej epidemii/stanu zagrożenia epidemicznego, takie jak ograniczenia administracyjne, przestoje w transporcie międzynarodowym, art. - wykonanie zamówienia w terminie określonym w Umowie jest niemożliwe z powodu okoliczności leżących po stronie/ za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający, w tym z uwagi na terminy określone w harmonogramie realizacji Projektu, w ramach którego realizowane będzie zamówienie.

Zamawiający jest uprawniony do rozwiązania Umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku zakwestionowania procedury wyboru Wykonawcy przez Instytucję udzielającą dofinansowania lub w przypadku stwierdzenia błędów w przeprowadzeniu tej procedury.

Wszelkie zmiany i uzupełnienia do umowy z Wykonawcą dokonywane będą w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.

XIV. LISTA DOKUMENTÓW/OŚWIADCZEŃ WYMAGANYCH OD WYKONAWCY

1. Wypełniony Formularz ofertowy, stanowiący załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych, stanowiące załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
3. Oświadczenie dot. spełnienia obowiązku informacyjnego, stanowiące załącznik nr 3.
4. Dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu ofertowym, stanowiące załącznik nr 4 i nr 5 a także wykazy sporządzone wg wzorów Zamawiającego, o których mowa w pkt VII niniejszego zapytania.
5. Potwierdzenie wniesienia wadium – zgodnie z wytycznymi z pkt XI.
6. Aktualny dokument rejestrowy (o ile nie można go pozyskać z <https://ems.ms.gov.pl/> lub <https://prod.ceidg.gov.pl/>).
7. Jeżeli oferta została podpisana przez inną osobę niż wynika to z dokumentu rejestrowego – dokument upoważniający do składania ofert.

8. Wszystkie wyżej wymienione dokumenty muszą być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentacji oferenta lub inną osobę umocowaną stosownym dokumentem pod rygorem odrzucenia oferty.
9. Zamawiający może wezwać Oferenta do wyjaśnień/uzupełnień jeżeli oferta nie będzie zawierała kompletu wymaganych danych/załączników.
10. Zamawiający może wezwać Oferenta do przedłożenia specyfikacji produktów/kart produktów, w celu weryfikacji spełnienia przez środki trwale wymaganych parametrów. Jeśli załączone specyfikacje/karty produktów nie będą potwierdzać spełnienia wszystkich wymaganych parametrów - Zamawiający odrzuci ofertę.
11. Brak formularza ofertowego wypełnionego zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 lub załączenie w niewłaściwej formie lub niezgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym może skutkować odrzuceniem oferty. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie wobec Zamawiającego.
12. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej art.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.

XV. INFORMACJE DODATKOWE I ZASTRZEŻENIA ZAMAWIAJĄCEGO

Oferenci mogą zadawać pytania do przedmiotu zamówienia nie później niż do 2 dnia roboczego przed zakończeniem terminu składania ofert. Pytania należy składać wyłącznie poprzez Bazę Konkurencyjności. Odpowiedzi będą udzielane w ciągu 2 dni roboczych.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zadawania pytań do złożonych ofert.

Z wybranym oferentem zawarta zostanie pisemna umowa.

Wszystkie załączniki stanowią integralną część zapytania ofertowego.

Wszelkie koszty związane z przygotowaniem, złożeniem oferty i udziałem w postępowaniu ponosi Wykonawca.

W przypadku, gdy wybrany Wykonawca oraz Zamawiający nie dojdą do porozumienia w sprawie ustalenia ostatecznego kształtu warunków formalno-prawnych warunków Umowy, Zamawiający z uwagi na niespełnienie się warunku o podpisaniu Umowy zastrzega sobie prawo do anulowania wyników wyboru Wykonawcy i przygotowania kolejnego Zapytania Ofertowego w przedmiotowej sprawie.

XIX. PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW

W postępowaniu o udzielenie zamówienia obowiązuje zakaz konfliktu interesów. Konflikt interesów oznacza każdą sytuację, w której osoby biorące udział w przygotowaniu lub prowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia lub mogące wpłynąć na wynik tego postępowania mają, bezpośrednio lub pośrednio, interes finansowy, ekonomiczny lub inny interes osobisty, który postrzegać można jako zagrażający ich bezstronności i niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

W celu usunięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo i kapitałowo. Zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną w “Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” (Warszawa, 14 marca 2025 r.) przez powiązania kapitałowe i osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Wykonawcą a Zamawiającym polegające na:

- 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;
- 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, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych;
- pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Zgodnie z Ustawą o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości z dnia 09.11.2000 r. przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się powiązania między Zamawiającym lub członkami organów tego podmiotu, a wykonawcą lub członkami organów wykonawcy, polegające na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- 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.

Potwierdzeniem spełnienia warunku jest podpis Wykonawcy pod oświadczeniem stanowiącym załącznik nr 2 (weryfikacja na zasadzie spełnia/nie spełnia). W przypadku złożenia oferty przez Wykonawcę powiązanego kapitałowo i osobowo z Zamawiającym, zostanie on wykluczony z udziału w postępowaniu.

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, dalej „ustawa”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:

- wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. 2023 poz. 1124) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę

na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

O wykluczeniu z postępowania Zamawiający zawiadomi wykluczonego Wykonawcę.

Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

XX. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: PPHU-Leder-Pol Antoni Winnicki
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia dla firmy: PPHU-Leder-Pol Antoni Winnicki
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania ofertowego;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Formularz oferty;
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia;
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie Wykonawcy dot. spełnienia obowiązku informacyjnego;
4. Załącznik nr 4 – Oświadczenie Wykonawcy o posiadaniu polisy OC.
5. Załącznik nr 5 – Oświadczenie Wykonawcy dot. przeprowadzenia wizji lokalnej.