



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

Bydgoszcz, dnia 12.08.2025r.

Zamawiający:

FB sp. z o. o.

Ul. Obrońców Bydgoszczy 1

Bydgoszcz 85-054

NIP: 9671464174

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 1/2025

Zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty realizacji przedmiotu zamówienia przedstawionego w niniejszym zapytaniu ofertowym, które realizowane będą w ramach projektu **Fundusz Badań i Wdrożeń 3.0** z Działania 1.1 Wzmocnienie Potencjału Badawczego I Innowacji, Program Fundusze Europejskie Dla Kujaw I Pomorza 2021-2027.

Zamówienie udzielane jest w trybie zasady konkurencyjności określonym w Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021 -2027.

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest nabycie usług w projekcie „RestaurantFinder – Innowacyjna Platforma Wyszukiwania Restauracji z Wykorzystaniem Sztucznej Inteligencji i Personalizacji”.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

73100000-3: Usługi badawcze i eksperymentalno-rozwojowe

73111000-3: Laboratoryjne usługi badawcze

72244000-7: Usługi prototypowania

73210000-7: Usługi doradcze w zakresie badań



Opis przedmiotu zamówienia z wniosku o dofinansowanie:

- **Opis przedsięwzięcia:** Celem projektu zakup prac B+R i ich wyników polegających na stworzeniu innowacyjnej aplikacji webowej umożliwiającej użytkownikom wyszukiwanie restauracji na podstawie ich preferencji oraz lokalizacji. Kluczową funkcjonalnością będzie integracja z zewnętrznymi API (Google Places API, Open AI API), które umożliwią generowanie spersonalizowanych rekomendacji. Wyniki wyszukiwania będą prezentowane na interaktywnej mapie OpenStreetMap, co pozwoli użytkownikom na intuicyjne zarządzanie wynikami oraz nawigację do wybranych punktów. Innowacyjny charakter projektu: Rezultat zakupionych prac B+R wprowadzi nowoczesne podejście do wyszukiwania restauracji poprzez oferowanie: Zastosowanie AI – Integracja z OpenAI API umożliwia analizę zapytań użytkowników i generowanie rekomendacji dostosowanych do indywu. potrzeb (np. wybór kuchni, preferencje dietetyczne). Interaktywna mapa – Aplikacja pozwalająca intuicyjne zarządzanie wynikami wyszukiwania, z możliwością ręcznego wyboru lokalizacji, nawigowania oraz dodawania preferencji i notatek. Personalizacja i integracja – Możliwość tworzenia list ulubionych miejsc, dostosowywania wyników wyszukiwania oraz aktualizacji preferencji użytk. Plan realizacji przedsięwzięcia (łącznie 5 miesięcy, etapy się nakładają): - Etap przygotowawczy – opracowanie koncepcji aplikacji (2 miesiące). - Projektowanie i rozwój aplikacji – wdrożenie funkcji AI i ML, projektowanie interfejsu użytkownika, testy wersji beta (4 miesiące). - Testy i optymalizacja – przeprowadzenie testów przez użytkowników oraz optymalizacja w oparciu o zebrane dane (1 miesiąc).
- Powstały produkt: Aplikacja RestaurantFinder: Narzędzie do wyszukiwania restauracji z personalizacją wyników i interaktywną mapą. Moduł analizy zapytań użytkownika: AI do generowania rekomendacji na podstawie danych wejściowych użytkownika. Baza danych lokalizacji: Przechowuje informacje o restauracjach, opinie oraz dane geograficzne. Podsumowując, planowane do zakupu prace B+R i ich rezultat będzie łączyć zaawansowaną personalizację wyszukiwania restauracji z wykorzystaniem sztucznej inteligencji. Projekt, dzięki nowoczesnym technologiom i precyzyjnemu harmonogramowi, ma potencjał, aby stać się liderem na rynku aplikacji gastronomicznych, odpowiadając na rosnące potrzeby użytkowników. Przedsięwzięcie będzie realizowane na terenie województwa kujawsko-pomorskiego.
- Celem projektu jest zakup prac B+R, których celem jest stworzenie aplikacji RestaurantFinder, umożliwiającej użytkownikom szybkie i intuicyjne wyszukiwanie restauracji na podstawie



preferencji i lokalizacji. Aplikacja będzie wykorzystywać zaawansowane algorytmy analizy zapytań użytkowników oraz integrację z API, takimi jak Google Places i OpenAI, w celu dostarczenia spersonalizowanych rekomendacji. Kluczowym celem jest podniesienie jakości doświadczeń użytkowników poprzez precyzyjne i trafne wyniki wyszukiwania. Cele szczegółowe:

- Zakup prac B+R, która umożliwi wprowadzenie nowych produktów zgodnie z zasadami pełnej konkurencyjności.
- Wzmocnienie konkurencyjności firm w regionie kujawsko-pomorskim poprzez wprowadzenie nowoczesnego rozwiązania.
- Komercjalizacja wyników prac B+R na rynku krajowym.
- Współpraca z jednostką naukowo-badawczą, tworząca pole do dalszej współpracy i realizacji kolejnych innowacyjnych projektów.

Rezultaty: Wdrożenie do działalności własnej Wnioskodawcy aplikacji RestaurantFinder umożliwi użytkownikom szybkie wyszukiwanie restauracji na podstawie spersonalizowanych wyników. Zostanie wprowadzony system rekomendacji, który umożliwi skrócenie czasu wyszukiwania odpowiednich lokali o 30% w porównaniu do obecnie dostępnych narzędzi. Dodatkowo aplikacja wspiera promocję lokalnych restauracji poprzez ich uwzględnianie w spersonalizowanych wynikach wyszukiwania. Projekt wspiera innowacyjność w sektorze gastronomicznym poprzez wprowadzenie nowych technologii opartych na sztucznej inteligencji i interaktywnych mapach. Zastosowanie AI i personalizacji przyczynia się do rozwoju nowoczesnych narzędzi cyfrowych.

- Zakres zakupionych prac B+R: Opracowanie techniczne i implementacja portalu:

Backend – zakres obsługi (co ma być wykonane)

- **Uwierzytelnianie i autoryzacja**
 - Rejestracja, logowanie, reset hasła, MFA (jeśli wymagane).
 - Sesje/JWT, role i uprawnienia.
 - Ochrona endpointów, rate limiting.
- **Zarządzanie użytkownikami**
 - Przechowywanie i edycja danych kont.
 - Zapisywanie preferencji wyszukiwania i historii interakcji.
 - Obsługa zgód i polityk prywatności (RODO).



- **Obsługa wyszukiwania restauracji**
 - Przyjmowanie zapytań wyszukiwania z filtrami.
 - Łączenie wyników z **zewnętrznych API** (np. Google Places) oraz z **globalnej bazy restauracji**.
 - Agregacja, deduplikacja i sortowanie wyników.
- **Zapisy i odczyty z globalnej bazy restauracji**
 - Zapisywanie danych restauracji do globalnej bazy (lokalizacja, dane kontaktowe, oferta/menu, metadane).
 - Odczytywanie danych z globalnej bazy restauracji na potrzeby wyszukiwania, prezentacji i rekomendacji.
 - Aktualizacja oraz usuwanie wpisów z zachowaniem wersjonowania i walidacji danych.
 - Mechanizmy importu i aktualizacji wsadowych.
- **Zapisy i wymiana danych z backendem Zamawiającego**
 - Implementacja funkcji zapisu i odczytu w zgodności z wymaganym formatem, schematami i protokołami.
 - Idempotentne operacje, potwierdzenia przyjęcia, obsługa webhooków/kolejek jeśli wymagane.
 - Mapowanie identyfikatorów i synchronizacja statusów.
- **Integracja z modelami ML (zewnętrznymi)**
 - Wywołania inference (HTTP/gRPC lub inne), przekazywanie kontekstu i odbiór wyników.
 - Kolejkovanie żądań, timeouty, ponowienia, cache odpowiedzi.
 - Telemetria jakości (czasy odpowiedzi, odsetek błędów).



- **Obsługa płatności (jeśli przewidziane)**

- Inicjowanie transakcji, obsługa powrotów/zwrotek, walidacja podpisów od operatorów.
- Rejestrowanie zdarzeń płatniczych, zgodność księgowa (logi, dzienniki).
- Bezpieczne przechowywanie minimalnego zakresu danych niezbędnych do rozliczeń.

- **OCR treści menu**

- Przyjmowanie plików (obrazy/PDF), bezpieczne składowanie i kolejkowanie do przetwarzania.
- Wywołanie OCR, ekstrakcja pozycji i cen, mapowanie do schematu danych systemu.
- Zapisywanie wyników i sygnalizowanie statusu (przetworzone/błędy).

- **Bezpieczeństwo i zgodność**

- Szyfrowanie w tranzycie (TLS) i w spoczynku (klucze KMS).
- Ochrona przed SQLi/XSS/CSRF, nagłówki bezpieczeństwa.
- Rejestrowanie dostępu i zdarzeń (audit log), polityki retencji danych.

- **API serwerowe**

- Udokumentowane endpointy REST/GraphQL (OpenAPI/Swagger).
- Spójne kody błędów, paginacja, filtrowanie, wersjonowanie API.
- Obsługa CORS zgodnie z wymaganiami frontendu i integracji.



Frontend – szczegółowy zakres prac dla aplikacji WWW (React lub Vue) oraz mobilnej (React Native)

- **Aplikacja WWW (React lub Vue)**

- Implementacja pełnego interfejsu użytkownika umożliwiającego realizację wszystkich funkcji platformy RestaurantFinder w przeglądarce internetowej. Interfejs powinien zapewniać wyszukiwanie restauracji, filtrowanie wyników, przeglądanie szczegółowych informacji o restauracjach, korzystanie z mapy interaktywnej, dodawanie do ulubionych oraz zarządzanie zapisanymi wynikami.
- Projekt i wdrożenie nawigacji opartej o nowoczesne mechanizmy routingu (np. React Router / Vue Router), z podziałem na sekcje: lista wyników, szczegóły restauracji, mapa, „Moje zapisy” oraz panele administracyjne do zarządzania boardami i widżetami.
- Warstwa zarządzania stanem aplikacji (Redux / Vuex lub inne narzędzie zarządzania stanem) umożliwiająca obsługę lokalnych preferencji użytkownika, aktualnych filtrów, historii przeglądania i synchronizacji z backendem.
- Responsywność interfejsu – dostosowanie układu do ekranów desktopowych, tabletów oraz urządzeń mobilnych, z zachowaniem spójności wizualnej i funkcjonalnej.
- Formularze i walidacje – tworzenie, edytowanie i zapisywanie konfiguracji boardów, widżetów oraz innych elementów w systemie, z walidacją danych po stronie klienta.
- Cache przeglądarek i mechanizmy buforowania danych (localStorage, IndexedDB) – przechowywanie ostatnich wyników wyszukiwania i konfiguracji w celu przyspieszenia ładowania oraz zapewnienia dostępu do wybranych funkcji w przypadku chwilowego braku internetu.
- Obsługa aktualizacji w tle – mechanizm automatycznego pobierania nowych danych i synchronizacji z aplikacją mobilną, bez konieczności manualnego odświeżania strony przez użytkownika.



- Dostosowanie interfejsu do standardów dostępności (WCAG) – poprawne etykietowanie elementów (ARIA), kontrasty, obsługa z klawiatury, czytelna nawigacja dla osób z niepełnosprawnościami.
- **Aplikacja mobilna (React Native)**
 - Pełne odzwierciedlenie funkcjonalności aplikacji WWW w wersji mobilnej, z optymalizacją układu, interakcji i wydajności pod kątem urządzeń przenośnych (smartfony i tablety).
 - Wdrożenie dedykowanych ekranów mobilnych dla wyszukiwania, listy wyników, szczegółów restauracji, mapy interaktywnej, sekcji „Moje zapisy” oraz paneli konfiguracji boardów i widżetów.
 - Integracja z API backendu dla pobierania i zapisywania danych, uwierzytelniania, obsługi zapytań wyszukiwania oraz synchronizacji ustawień i zapisów użytkownika.
 - Obsługa powiadomień push (opcjonalnie, jeśli przewidziane przez Zamawiającego) – powiadamianie użytkowników o nowych rekomendacjach, zmianach w ulubionych restauracjach lub aktualizacjach danych.
 - Wydajna obsługa list – zastosowanie mechanizmów wirtualizacji (np. FlatList / VirtualizedList) w celu płynnego przewijania dużych zbiorów danych bez utraty wydajności.
 - Cache i pamięć podręczna dla wyników wyszukiwania, obrazów oraz danych konfiguracyjnych, w celu minimalizacji zużycia transferu danych i przyspieszenia działania aplikacji.
- **Tworzenie i zarządzanie boardami**
 - Interfejs do tworzenia nowych boardów – możliwość dodawania, edytowania, klonowania i usuwania boardów przez użytkowników posiadających odpowiednie uprawnienia.
 - Definiowanie układu boardów – możliwość zmiany liczby kolumn, wierszy, wielkości oraz pozycji poszczególnych widżetów w obrębie boardu.



- Zapisywanie i odczytywanie konfiguracji boardu z backendu, w tym wersjonowanie zmian oraz możliwość przywracania poprzednich wersji.
- Import/eksport konfiguracji boardu w formacie JSON w celu przenoszenia ustawień między różnymi środowiskami lub kontami użytkowników.
- **Tworzenie i zarządzanie widżetami**
 - Katalog dostępnych widżetów – lista gotowych komponentów (np. lista restauracji, szczegóły restauracji, mapa, filtry, ulubione).
 - Dodawanie widżetów do boardu – poprzez mechanizm przeciągnij-i-upuść lub menu konfiguracyjne.
 - Konfiguracja widżetów – możliwość ustawiania parametrów (zakres danych, źródło informacji, filtracja, wygląd).
 - Zapis ustawień widżetu do backendu wraz z powiązaniem z danym użytkownikiem lub grupą.
 - Obsługa stanów widżetów – stany pusty, w trakcie ładowania, błąd, gotowe dane.
- **Konfiguracja i przypisywanie do grup użytkowników**
 - Zarządzanie grupami użytkowników – tworzenie, edytowanie i usuwanie grup w panelu administracyjnym.
 - Przypisywanie elementów systemu do grup – możliwość przypisywania boardów, widżetów, widoków i zestawów danych do określonych grup użytkowników.
 - Zarządzanie uprawnieniami w ramach grup – określenie poziomów dostępu (odczyt/zapis, administracja, widok).
 - Synchronizacja przypisań z backendem – każda zmiana konfiguracji grup ma być automatycznie odzwierciedlana w systemie serwerowym.
- **Automatyczna synchronizacja WWW ↔ Mobile**



- Dwukierunkowa synchronizacja konfiguracji boardów, widżetów i zapisów między wersją WWW a mobilną.
 - Wykrywanie konfliktów zmian – system ma obsługiwać sytuacje, gdy te same elementy zostały zmienione jednocześnie w różnych środowiskach; przewidzieć strategię rozwiązywania (np. ostatnia zmiana, wersjonowanie).
 - Synchronizacja w różnych trybach – przy uruchomieniu aplikacji, w trybie ręcznym oraz w tle (background sync).
 - Optymalizacja transferu – przysyłanie jedynie zmian (delta updates), a nie pełnych danych, w celu oszczędzania transferu.
- **Praca mobilna w trybie offline**
 - Lokalne przechowywanie danych – aplikacja mobilna ma umożliwiać zapisywanie konfiguracji boardów, widżetów, ostatnich wyników wyszukiwań i ulubionych restauracji w pamięci urządzenia.
 - Kolejowanie operacji offline – wszystkie operacje, które wymagają zapisu do backendu, mają być kolejowane i wysyłane automatycznie po odzyskaniu połączenia z siecią.
 - Stan interfejsu dla użytkownika – wyraźne komunikaty o pracy w trybie offline, informacja o oczekujących zmianach oraz potwierdzenie synchronizacji po powrocie online.
 - Zarządzanie przestrzenią – mechanizmy ograniczania ilości przechowywanych danych offline (polityka retencji, automatyczne czyszczenie najstarszych danych).



Zakres obowiązków Wykonawcy

1. **Kompleksowa realizacja prac w zakresie projektowania, implementacji i testowania systemu RestaurantFinder**, obejmująca wszystkie warstwy: UX/UI, frontend web i mobile, backend, integracje z komponentami ML oraz zewnętrznymi usługami (m.in. systemy płatności, bazy danych restauracji, OCR menu).
2. **Projektowanie i wdrożenie interfejsu użytkownika** w technologii React lub Vue (wersja web) oraz React Native (wersja mobilna), zapewniającego:
 - wyszukiwanie i filtrowanie restauracji w oparciu o dane z globalnej bazy i API zewnętrznych,
 - tworzenie i konfigurację **boardów** (tablic) tematycznych oraz **widżetów** z danymi restauracji, ocenami, promocjami czy rekomendacjami,
 - przypisywanie boardów i widżetów do grup użytkowników (np. klienci indywidualni, restauratorzy, administratorzy),
 - interaktywną prezentację wyników na mapie z możliwością notatek i zapisu wyników,
 - personalizację widoków i zapisywanie ich konfiguracji w systemie.
3. **Automatyczna synchronizacja danych pomiędzy wersją webową i mobilną** w czasie rzeczywistym, z zachowaniem pełnej spójności, oraz zapewnienie trybu pracy offline w aplikacji mobilnej, umożliwiającego wyszukiwanie i przeglądanie wcześniej zapisanych danych bez dostępu do internetu.
4. **Implementacja backendu** obsługującego:
 - procesy rejestracji, logowania i zarządzania kontami użytkowników,
 - zapis i odczyt danych z **globalnej bazy restauracji** (lokalizacje, dane kontaktowe, oferta gastronomiczna, oceny, promocje),
 - integrację z zewnętrznymi API (np. Google Places, OpenStreetMap),
 - obsługę OCR menu – automatyczne rozpoznawanie treści menu z przesłanych zdjęć/PDF, mapowanie pozycji menu do struktury danych systemu,



- mechanizmy rekomendacyjne z wykorzystaniem ML (dobór restauracji na podstawie preferencji i historii użytkownika),
 - obsługę płatności online (np. PayU, Stripe) i autoryzację transakcji.
5. **Dostosowanie wszystkich komponentów** do istniejącego środowiska Zamawiającego, w tym:
- architektury UI/UX,
 - standardów kodowania frontendu i backendu,
 - wykorzystywanych bibliotek i komponentów technologicznych,
 - systemów autoryzacji i zarządzania użytkownikami.
6. **Projektowanie UX** zorientowane na maksymalne wykorzystanie możliwości modeli ML, przy zachowaniu prostoty i intuicyjności obsługi, w tym:
- mechanizmów rejestracji preferencji użytkowników,
 - prezentacji spersonalizowanych rekomendacji restauracji,
 - inteligentnego filtrowania i sortowania wyników.
7. **Przygotowanie i realizacja procesu testowego**, obejmującego:
- testy jednostkowe, integracyjne i wydajnościowe,
 - testy użyteczności (UAT) z udziałem użytkowników końcowych,
 - iteracyjne poprawki na podstawie wyników testów i feedbacku Zamawiającego.
8. **Zapewnienie responsywności i dostępności cyfrowej (WCAG 2.1)** w wersji webowej oraz optymalizacji aplikacji mobilnej dla Android i iOS, z zachowaniem wysokiej wydajności i bezpieczeństwa.
9. **Współpraca z zespołem Zamawiającego** w zakresie planowania sprintów, akceptacji kolejnych etapów oraz dokumentowania i transferu wiedzy technicznej.
10. **Dostarczenie pełnej dokumentacji technicznej i projektowej**, w tym:



- makiet i prototypów UX/UI,
- schematów backendu i interfejsów API,
- dokumentacji integracji ML i OCR menu,
- opisów procedur synchronizacji web–mobile oraz pracy w trybie offline.

11. **Świadczenie usług do momentu uzyskania pozytywnego odbioru końcowego** wszystkich komponentów przez Zamawiającego oraz zapewnienie gotowości do dalszej obsługi powdrożeniowej.



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

Termin realizacji zamówienia nie później niż 29.09.2025.

Wymagania wobec oferenta oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

1. **Zapytanie ofertowe skierowane jest do podmiotów posiadających rzeczywisty potencjał organizacyjny, kadrowy i merytoryczny do realizacji zamówienia** w pełnym zakresie, zgodnie z jego przedmiotem, celem i planowanym harmonogramem.
2. **Wykonawca musi znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłową i nieprzerwaną realizację zamówienia.**
3. **Wykonawca będzie posiadał doświadczenie w realizacji projektów B+R** – potwierdzenie warunku uznaje się za spełnione po przedstawieniu oświadczenia opisującego zrealizowane projekty w ostatnich 3 latach na kwotę minimum 120 tys zł netto każdy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do przedstawienia faktur, protokołów odbioru lub innych równoważnych dokumentów potwierdzających spełnienie warunku w zakresie doświadczenia.
4. **Wykonawcą może być wyłącznie organizacja prowadząca badania i upowszechniająca wiedzę:**
 - posiadająca na świadczone usługi akredytację udzieloną na poziomie krajowym bądź regionalnym lub;
 - będą spełniać projakościowe kryteria wyboru projektów (w szczególności doświadczenie w zarządzaniu i realizacji projektów B+R; potencjał kadrowy do realizacji projektów B+R; doświadczenie i potencjał w realizacji projektów wspierające skuteczny transfer technologii (zakończony wdrożeniem) z nauki do gospodarki; doświadczenie w ramach wspierania przedsiębiorców we wdrażaniu wyników prac B+R);
 - zaliczane są do jednostek naukowych, czyli:
 1. podstawowe jednostki organizacyjne uczelni w rozumieniu statutów tych uczelni,



2. jednostki naukowe Polskiej Akademii Nauk w rozumieniu ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o Polskiej Akademii Nauk (Dz. U. z 2017 r. poz. 1869 i 2201),
 3. instytuty badawcze w rozumieniu ustawy z dnia 30 kwietnia 2010 r. o instytutach badawczych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1158, 1452 i 2201),
 4. międzynarodowe instytuty naukowe utworzone na podstawie odrębnych przepisów, działające na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
 5. Polską Akademię Umiejętności,
 6. inne jednostki organizacyjne niewymienione w pkt 1-5, posiadające siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, będące organizacjami prowadzącymi badania i upowszechniającymi wiedzę w rozumieniu art. 2 pkt 83 rozporządzenia Komisji (UE) nr 651/2014 z dnia 17 czerwca 2014 r. uznającego niektóre rodzaje pomocy za zgodne z rynkiem wewnętrznym w zastosowaniu art. 107 i 108 Traktatu (Dz. Urz. UE L 187 z 26.06.2014, str. 1).
5. **Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie na podstawie zasady „spełnia / nie spełnia”, w oparciu o:**
- informacje zawarte w formularzu ofertowym,
 - oświadczenia składane przez oferenta (o ile dotyczy),
 - dokumenty załączone do oferty w wymaganym zakresie.
6. **Oferent zobowiązany jest do przedłożenia wszystkich wymaganych dokumentów i oświadczeń w formie określonej w niniejszym Zapytaniu ofertowym. Dokumenty powinny być:**
- podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania oferenta,
 - aktualne na dzień złożenia oferty,
 - zgodne z wymaganiami formalnymi wskazanymi w Zapytaniu.
7. **Oferta niespełniająca któregokolwiek z wymagań formalnych (np. brak któregokolwiek z wymaganych dokumentów, złożenie dokumentów w nieprawidłowej formie, niezgodność z zakresem Zapytania) będzie odrzucona bez możliwości uzupełnienia lub poprawy.**



8. **Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie wobec Zamawiającego.**
Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty jest ostateczna i nie podlega procedurze odwoławczej.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
- wezwania oferenta do wyjaśnień w przypadku wątpliwości co do treści oferty,
 - sprawdzenia zgodności informacji podanych w ofercie z dokumentami rejestrowymi, referencjami, dostępem do narzędzi pracy i doświadczenia personelu wskazanego do realizacji zadania.
10. Ocena spełniania warunków określonych w niniejszym postępowaniu dokonana zostanie zgodnie z zasadą spełnia /nie spełnia, w oparciu o informacje zawarte w ofercie oraz oświadczeniach (o ile dotyczy) i dokumentach złożonych wraz z ofertą.
11. W przypadku braku któregośkolwiek z wymaganych oświadczeń (o ile dotyczy) lub dokumentów, w przypadku załączenia ich w niewłaściwej formie lub niezgodnie z wymaganiami określonymi w Zapytaniu ofertowym, oferta wniesiona z takimi wadami będzie odrzucona.
12. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie wobec Zamawiającego.



Informacja na temat zakresu wykluczenia z możliwości realizacji zamówienia

1. Z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty, które są powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązanie między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Oferentem, polegające w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - posiadaniu co najmniej 10% akcji;
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
 - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej 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;
 - pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
2. Z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty, które są objęte ogólnounijnym zakazem udziału rosyjskich wykonawców w zamówieniach publicznych i koncesjach;
3. Z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty, które są wykluczone z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz.Urz. UE L 229 z 31.7.2014, p. 1–11), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE. L 111 z 8.4.2022, p. 1–66)



4. Z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty, które są wpisane na listę sankcyjną dostępną pod adresem: <https://www.gov.pl/web/mswia/lista-osob-i-podmiotow-objetych-sankcjami>.
5. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:
 - jej treść nie odpowiada treści niniejszego zapytania ofertowego lub jest niekompletna, tzn. gdy jest niezgodna z opisem przedmiotu zamówienia określonym w niniejszego zapytania ofertowego,
 - jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o nieuczciwej konkurencji,
 - zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia. W przypadku wpłynięcia oferty o 30% niższej od średniej wartości pozostałych złożonych ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania do wyjaśnień.
6. Oferent nie złożył na wezwania zamawiającego wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty,
7. Oferta nie spełnia warunków udziału w postępowaniu wskazanych w niniejszym zapytaniu ofertowym.

Miejsce i termin składania ofert

1. Podpisaną ofertę należy złożyć drogą elektroniczną w formie skanu (kopii cyfrowej) albo w formie elektronicznej podpisanej cyfrowo za pomocą Profilu zaufanego, podpisu elektronicznego lub z wykorzystaniem elektronicznego dowodu osobistego poprzez Bazę Konkurencyjności:

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

2. Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do 19.08.2025
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Komunikacja między zamawiającym a oferentem (pytania/odpowiedzi) odbywa się wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności. Pytania można zadawać do dnia 14.08.2025



Kryteria oceny ofert

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami i ich znaczeniem oraz w następujący sposób będzie oceniać ofertę w poszczególnych kryteriach określonych w tabeli poniżej. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty kierując się punktowym systemem oceny kryteriów wg poniższego przydziału punktów (maksymalnie do uzyskania – 100 pkt.)

Lp.	Nazwa	Sposób oceny / przyznawania punktów	Maksymalna ilość punktów dla danego kryterium
1	Cena (C)	Oferent, który zaoferował najniższą cenę netto otrzymuje 100 pkt. Dla pozostałych oferentów punktacja za cenę będzie obliczana wg wzoru: $C = \frac{\text{najniższa oferowana cena netto}}{\text{cena netto w ofercie badanej}} \times 100 \text{ pkt}$	100
		RAZEM	100

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów w w/w kryteriach oceny ofert.



Opis przygotowania oferty

1. Oferenci zobowiązani są przygotować ofertę na Formularzu Oferty, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania Ofertowego.
2. Oferenci zobowiązani są dołączyć Oświadczenie Oferenta, które stanowi załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania Ofertowego.
3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w sposób czytelny i przejrzysty, w formie pisemnej.
4. Oferta powinna zostać podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentacji Oferenta zgodnie z dokumentem rejestrowym. Jeśli oferta zostanie podpisana przez Pełnomocnika, wraz z ofertą należy załączyć Pełnomocnictwo dla osoby podpisującej ofertę.
5. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z opracowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.
6. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
7. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
8. Oferent może złożyć jedną ofertę. Złożenie przez Oferenta więcej niż jednej oferty spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez tego Oferenta.
9. Zleceniodawca ma prawo do odrzucenia oferty, jeśli jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego.
10. Oferenci zobowiązani są do przedstawienia dokumentów potwierdzających informacje przedstawione w ofercie każdorazowo na wezwanie Zleceniodawcy.
11. Oferta powinna być ważna co najmniej 30 dni od dnia jej wystawienia.
12. Cena oferty powinna być podana w polskich złotych (PLN).
13. Cena określona w ofercie powinna zawierać pełny koszt dla Zamawiającego.
14. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to



przed terminem upływu składania ofert. W toku badania i oceny oferty Zleceniodawca może żądać od Oferenta wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.

Umowa z Oferentem i określenie warunków zmiany umowy

1. Po zakończeniu postępowania ofertowego, Zamawiający zawrze z wyłonionym Wykonawcą Umowę na realizację zamówienia.
2. Jeśli wyłoniony Wykonawca zrezygnuje z zawarcia umowy, zamawiający może zawrzeć umowę z wykonawcą, który w prawidłowo przeprowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
3. Umowa zawierać będzie między innymi:
 - a) zobowiązanie Wykonawcy do uzgodnienia ostatecznej wersji wszystkich dokumentów z Zamawiającym wraz z obowiązkiem wprowadzenia wszelkich uwag i poprawek zgłoszonych przez Zamawiającego, niezależnie od momentu ich zgłoszenia, również po formalnym zakończeniu prac projektowych, o ile dotyczą one celów projektu określonych we wniosku o dofinansowanie.
 - b) Postanowienia dotyczące kar umownych za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia, w tym:
 - i) kara umowna w wysokości 0,5% wartości netto umowy za każdy dzień opóźnienia;
 - ii) kara umowna w wysokości 20% wartości brutto zamówienia w przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy, w tym również wskutek rażącego naruszenia postanowień umowy, powtarzającego się niewykonywania zleconych obowiązków, braku komunikacji lub niepodejmowania działań zgodnych z ustalonym harmonogramem i celem projektu;
 - iii) kary określone w punktach a i b są niezależne i mogą być łączone, jeśli wystąpią jednocześnie opóźnienia oraz przyczyny uzasadniające odstąpienie od umowy.



- c) Postanowienia dotyczące kar umownych za naruszenie obowiązku zachowania poufności:
- i) w przypadku naruszenia obowiązku zachowania poufności informacji związanych z przedmiotem zamówienia, know-how, danymi użytkowników, prototypami lub strategią rozwojową Zamawiającego,
 - ii) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody materialne i niematerialne wynikające z takiego naruszenia,
 - iii) wysokość kary umownej z tego tytułu może wynieść do 100% całkowitej wartości zamówienia, niezależnie od dochodzenia dalszych roszczeń odszkodowawczych przez Zamawiającego, jeśli faktycznie poniesione straty przekroczą wartość kary.
- d) Zastrzeżenie, że naliczenie kar umownych nie wyklucza możliwości dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania przewyższającego wartość kar umownych, jeżeli szkoda powstała w wyniku działania lub zaniechania Wykonawcy okaże się wyższa.
- e) Zamawiający określa następujące okoliczności, które mogą powodować konieczność wprowadzenia zmian w treści zawartej umowy w stosunku do treści złożonej oferty:
- i) zmiana terminu realizacji umowy – gdy zaistnieje inna, niemożliwa do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność prawna, ekonomiczna, techniczna lub wystąpi siła wyższa, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania umowy zgodnie z zamówieniem,
 - ii) zmiana osób odpowiedzialnych za kontakty i nadzór nad realizacją przedmiotu umowy,
 - iii) wystąpienie oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych w treści umowy,
- f) Zmiany, o których mowa powyżej dopuszczane będą wyłącznie pod warunkiem złożenia wniosku przez Wykonawcę i po akceptacji przez Zamawiającego, a ich wprowadzenie wymagać będzie formy pisemnej pod rygorem nieważności.
- g) Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie:



- i) podpisania aneksu do umowy o dofinansowanie projektu zmieniającego zasady i terminy jej realizacji;
 - ii) zmiany danych Wykonawcy lub zmiany wynikającej z przekształcenia przedmiotowego po stronie Wykonawcy;
 - iii) zmiany ceny wynikającej ze zmiany obowiązujących stawek VAT czy wprowadzenia nowych podatków w stopniu wynikających z tych zmian.
- h) Zamawiający zastrzega sobie również możliwość zmiany Umowy w przypadku:
- i) zmiany w obowiązujących przepisach prawa mającego wpływ na przedmiot i warunki Umowy,
 - ii) zmiany sytuacji prawnej lub faktycznej Wykonawcy lub / i Zamawiającego skutkującej niemożliwością realizacji przedmiotu Umowy;
 - iii) powstanie nadzwyczajnej okoliczności będących „siłą wyższą”, skutkujących niemożliwością realizacji przedmiotu Umowy lub grożącą rażącą stratą, których strony nie przewidziały przy zawarciu Umowy, przy czym jako „siłę wyższą” rozumie się wydarzenia i okoliczności nadzwyczajne, nieprzewidywalne, niezależne od woli i intencji którejkolwiek ze stron Umowy.
 - iv) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa. W takim przypadku, umowa zostanie zmieniona w ten sposób, by opowiadała obowiązującym regulacjom prawnym.
- i) Wyżej wymienione zmiany mogą być dokonane na wniosek Zamawiającego lub Wykonawcy, za zgodą obu stron i zostaną wprowadzone do Umowy w formie aneksu.
- j) Zamawiający dopuszcza wszelkie nieistotne zmiany umowy, rozumiane w ten sposób, że wiedza o ich wprowadzeniu na etapie postępowania ofertowego nie wpłynęłaby na krąg Oferentów ubiegających się o zamówienie, ani na wynik postępowania.

Zastrzeżenia



1. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający dopuszcza unieważnienie postępowania.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakończenia postępowania bez dokonania wyboru Wykonawcy bez podania przyczyn.

Klauzula informacyjna RODO

1. Oferent wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie swoich danych osobowych przez FB sp. z o.o. w zakresie niezbędnym do realizacji niniejszej postępowania, zgodnie z Rozporządzeniem 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 (dalej jako „RODO” lub „Ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych”). Przetwarzanie powierzonych danych osobowych będzie odbywało się z poszanowaniem przepisów RODO oraz wydanych w związku z nim krajowych przepisów z zakresu ochrony danych osobowych.
2. FB sp. z o.o. oświadcza, że jest administratorem danych, o których mowa w niniejszym postępowaniu.
3. Kontakt w sprawie przetwarzania danych osobowych FB sp. z o.o.: e-mail: office@foodbi.pl
4. FB sp. z o.o. będzie przetwarzać dane osobowe wyłącznie w zakresie i celu wykonania umowy oraz realizacji obowiązku prawnego na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO oraz Ustawy o rachunkowości.
5. Podanie danych osobowych jest warunkiem udziału w postępowaniu, zawarcia umowy oraz wymogiem ustawowym do wypełnienia obowiązków wynikających z mocy prawa. Brak podania danych osobowych uniemożliwia zawarcie umowy i prawidłowe jej wykonanie.
6. Dane mogą być udostępniane dostawcom, usługodawcom i partnerom, z którymi FB sp. z o.o. podejmuje współpracę w zakresie niezbędnym do realizacji niniejszego projektu.
7. Dane osobowe nie będą przetwarzane w celu zautomatyzowanego podejmowania decyzji oraz nie będą przekazywane do państw trzecich.



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

8. Oferentowi przysługuje prawo dostępu do swoich danych osobowych, do ich sprostowania, do wniesienia sprzeciwu wobec ich przetwarzania, żądania ich usunięcia lub ich przeniesienia w przypadkach określonych w przepisach RODO.
9. W każdej chwili, Oferentowi przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego (GIODO lub jego prawny następca - Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych).
10. Okres przetwarzania obejmuje okres wykonywania zobowiązań oraz okres przedawnienia wynikający z przepisów.

Załączniki do zapytania ofertowego nr 1/2025:

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie Oferenta