

Nr postępowania: **1/2025/KPO/HORECA/POMELO**

ZAPYTANIE OFERTOWE

w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności

Inwestycja A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności

Przedsięwzięcie MŚP nr **KPOD.01.03-IW.01-5916/24**

Postępowanie ofertowe prowadzone zgodnie z zasadą konkurencyjności opisaną w Załączniku nr 2 do Regulaminu wyboru przedsięwzięć MŚP "Przewodnik kwalifikowalności wydatków", „Wytocznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” oraz zasadach określonych w art. 6c ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości

Gdańsk, **03.07.2025 r.**

I. NAZWA, ADRES, NIP ZAMAWIAJĄCEGO

Pomelo Bistro Krzysztof Szymański
ul. Ogarna 121/122
80-826 Gdańsk
NIP: 5851417458

Postępowanie prowadzi:

Osoba do kontaktu: Krzysztof Szymański
E-mail: krzysztof.szymanski00@wp.pl
Telefon: 570799710

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. 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.
2. Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz na zasadach określonych w art. 6c ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
3. 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).

III. SPOSÓB UPUBLICZNIENIA ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Niniejsze zapytanie zostało upublicznione w bazie konkurencyjności:
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

IV. 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 obciążone 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 w opisie przedmiotu zamówienia, kryteriach oceny oferty czy warunkach udziału w postępowaniu ofertowym.
7. W przypadku unieważnienia postępowania, Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego.

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowego sprzętu gastronomicznego oraz zakup fabrycznie nowego sprzętu cateringowego, zgodnie z poniższą specyfikacją:

Sprzęt gastronomiczny:

- 1) Piec konwekcyjno-parowy – 2 szt.
 - poj. min 8xGN 1/1
 - system automatycznego mycia
 - kolorowy ekran sterujący
 - możliwość zdalnego sterowania przez Internet
 - dodatkowy spryskiwacz
 - potrójna szyba
 - bojler
 - możliwość regulacji mocy silnika w 5 opcjach
 - możliwość programowania receptur
 - moc min. 18 kW, max. 19,5 kW
 - wymiary min. 840 x 840 x 1000 mm, max. 870 x 870 x 1200 mm
 - sonda temperatury
 - zasilanie min. 400v
 - oświetlenie led
 - wbudowany hamulec silnika
 - automatyczne odkamienianie
 - automatyczne odprowadzenie kondensatu
 - podwójna szyba
 - minimum 4 programy mycia do wyboru
 - dostosowanie pracy pieca do warunków otoczenia
 - możliwość zaprogramowania kroków min. 10
- 2) Podstawa do pieca – 2 szt.
 - blat pełny
 - 2 rzędy prowadnic
 - półka dolna
 - stal nierdzewna
 - regulowane nóżki

- wymiary min. 800 x 800 x 500 mm, max. 870 x 870 x 700 mm

3) Lampa do podgrzewania potraw – 1 szt.

- miedziana
- emitująca promieniowanie ciepłe
- regulacja wysokości

4) Frytkownica elektryczna 2 komorowa - 2 szt.

a) Frytkownica, wolnostojąca – 2-komorowa - 1 szt.:

- pojemność min. 2x15l
- zawór do zlewania oleju
- pokrywy komór
- pojemniki na fryturę
- moc min. 25 kW, max. 28 kW
- zamykana od przodu drzwiami skrzydłowymi
- wymiary: min. 780 x 680 x 880 mm, max. 820 x 720 x 920 mm
- wymiar koszy: min. 200 x 300 x 120 mm, max. 310 x 350 x 140 mm
- zasilanie gazowe

b) Frytkownica, nablatowa – 2-komorowa (1 szt.)

- pojemność min. 2x12l
- kraniki do zlewania oleju
- przykrywane komory
- zasilanie min. 400V
- grzałka obrotowa
- moc min. 14 max. 15kW
- wymiary min. 580 x 580 x 250 max 620 x 620 x 290 mm

5) Zamrażarka skrzyniowa - 1 szt.

- poj. min. 370l, max. 410l
- czynnik R600A
- ręczny regulator temperatury
- regulacja temperatury w zakresie od – 24°C do – 14°C
- wymiary min. 1380 x 680 x 800 mm, max. 1500 x 750 x 850 mm

6) Witryna chłodnicza – 1 szt.

- poj. GN 1/4 x 5
- sterowanie elektroniczne
- waga max 60kg
- wymiary: min. 1180 x 330 x 400 mm, max. 1250 x 350 x 450 mm

7) Kociołek elektryczny do zup – 4 szt.

- poj. min. 6l, max. 8l
- moc min. 450W, max. 650W
- uchwyt na etykietę
- wyciągany pojemnik
- regulacja temperatury w zakresie 30°C - 90°C



- 8) Wózek cateringowy - 1 szt.
- kółka z hamulcami
 - stal nierdzewna
 - 3 półki
 - udźwig min. 60 kg na półkę
 - wymiary: min. 830 x 500 x 900 mm, max 880 x 600 x 950 mm
- 9) Szatkwonica do warzyw – 1 szt.
- wydajność min. 600 kg/h
 - pojemność min. 5l
 - automatyczna funkcja start/stop
 - zintegrowany docisk
 - moc min. 600 W, max 900W
 - zasilanie 230V
 - wymiary: min. 500 x 300 x 700 mm, max 560 x 350 x 750 mm
- 10) Waga gastronomiczna - 4 szt.
- zakres ważenia min. do 20 kg
 - dokładność min. 10 g
 - zasilacz
 - wyświetlacz LCD
 - z legalizacją
 - szalka nierdzewna
- 11) Salamander cyfrowy – 2 szt.
- regulowana moc grzałek
 - płynna regulacja grzałki
 - wyświetlacz elektroniczny
 - temperatura maksymalna nie mniej 220°C
 - moc min. 3 kW, max. 4,8 kW
 - zasilanie min. 400 V
 - montaż ścienny
 - wymiary płyty grzewczej min. 520 x 340 mm, max 580 x 380 mm
 - wymiary min: 550 x 560 x 500 max 580 x 590 x 535
- 12) Szafa bankietowa jezdna - 1 szt.
- temperatura max co najmniej 90°C
 - 4 kółka (min. 2 z hamulcami)
 - ilość półek: min. 18, max 23
 - zamek
 - izolowane ściany
 - wymiary: min. 750 x 850 x 1600 mm, max 850 x 900 x 1700 mm
 - zasilanie min. 230V
- 13) Bemar – 4 szt.
- jezdny
 - 3-komorowy z półką
 - niezależna, płynna regulacja temperatury każdej z komór
 - zamknięta podstawa

- 4 koła skrętne
- zakres podtrzymywania temperatury 30°C - 90°C
- zasilanie 230 V
- moc min. 2 kW
- wymiary: min. 1200 x 650 x 900 mm

14) Mobilna stacja barmańska – 1 szt.

- wanna na lód
- wyjmowany wkład perforowany
- min. 2 szuflady
- miejsce na butelki
- miejsce na pojemnik GN
- płuczka
- deska do krojenia
- kosz na śmieci
- 4 kółka skrętne
- stal nierdzewna kwasoodporna
- konstrukcja spawana
- wymiary: min. 1400 x 800 x 900 mm
- odpływ do kanalizacji

15) Rollbar mobilny – 1 szt.

- mobilna konstrukcja
- stal nierdzewna kwasoodporna
- konstrukcja spawana
- schładzarka
- nalewak
- ociekacz
- 4 kółka skrętne
- wymiary: min. 1200 x 800 x 900 mm

16) Bateria kolumnowa - 1 szt.

- możliwość podłączenia zimnej lub ciepłej wody
- stal nierdzewna
- regulowana wylewka
- wysokość min. 50 cm

17) Szafa mroźnicza – 1 szt.

- poj. min. 650l
- oświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- zasilanie 230 V
- zakres temperatury od -9°C do -26°C
- stal nierdzewna
- drzwi pełne
- wymiary min. 730 x 750 x 2010 max. 755 x 785 x 2020 mm

18) Szafa chłodnicza – 1 szt.,

- poj. min. 650l



- domykanie drzwi
- chłodzenie powietrzem
- czynnik R600a
- oświetlenie LED
- sygnał alarmu otwartych drzwi
- możliwość zmiany strony drzwi
- płynna regulacja temperatury w zakresie -2°C do 15°C

19) Kostkarka do lodu – 1 szt.

- chłodzona powietrzem
- wydajność min. 38kg/24h
- podłączenie do wody
- obudowa ze stali nierdzewnej
- pojemność pojemnika na lód min. 15 kg
- regulowane nóżki
- czujnik poziomu lodu
- produkcja metodą natryskową
- wymiary min. 480 x 560 x 800 max. 520 x 600 x 840 mm

20) Wielozadaniowy robot kuchenny (4 szt.)

- misa ze stali nierdzewnej
- zintegrowanym system grzewczy
- czujniki temperatury
- wbudowana waga
- wbudowana książka kucharska
- możliwość programowania przepisów
- podświetlenie LED
- cyfrowy wyświetlacz dotykowy
- procesor: min. czterordzeniowy, min. 16 GB pamięci Flash, min. 1 GB pamięci DDR RAM
- moc przyłączeniowa: 230 V
- wymiary min. 335 x 310 x 315 max. 350 x 335 x 335 mm

21) Grill na węgiel drzewny – 2 szt.

- średnica rusztu min. 33 cm, max. 35 cm
- główna powierzchnia grillowania rusztu głównego min. 850 cm², max. 865 cm²
- obudowa ceramiczna
- możliwość wędzenia
- ruszt okrągły nierdzewny stalowy
- glazurowana powłoka grilla
- pokrywa uchylna na zawiasach
- otwory cyrkulacyjne
- regulacja temperatury do 350°C
- wysokość min. 600 mm max. 620mm

22) Smoking Gun – 1 szt.

- zasilanie bateryjne
- regulacja prędkości wiatraka
- elastyczny przewód zadymienia

- końcówka ze stali nierdzewnej

23) Pakowarka próżniowa – 2 szt.

- listwa min. 380 mm
- pompa próżniowa
- wydajność pompy min. 8 m³/h
- pompa olejowa
- moc min. 450W
- zasilanie 230V
- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- tłoczona komora
- wymiary min: 515 x 460 x 410 max. 530 x 490 x 440 mm

24) Wózek GN 14x1/1 - 2szt.

- stal nierdzewna
- 4 kółka skrętne
- wysokość min. 1700 mm

25) Piecyk gastronomiczny – 1 szt.

- komora ze stali nierdzewnej
- funkcja mikrofal
- dotykowy panel sterowania
- płynne ustawienie mocy
- możliwość sterowania online
- wbudowana książka kucharska
- drzwi uchylne
- filtr powietrza
- moc min. 4 kW
- zasilanie 400V
- waga max. 60 kg
- wymiary: max. 370 x 650 x 630 mm

26) Termos transportowy – 5 szt.

- pojemność 6XGN1/1
- wykonany z tworzywa sztucznego
- prowadnice na GN
- uchwyty do przenoszenia
- odporność na temperaturę min. 90°C

Sprzęt cateringowy:

1) Namiot cateringowy – 1 szt.

- kolor biały
- plandeka z oknami
- dwa wejścia z suwakiem
- pojemność min. 140 miejsc stojących
- pow. 72 m²
- wymiary podłogi min. 6 x12 m
- wysokość kalenicy min. 3 m

- wysokość ścian bocznych min. 2 m
- ocynkowana konstrukcja stalowa

2) Stolik okrągły cateringowy – 10 szt.

- średnica 800 mm
- składany
- kolor biały
- nośność min. 70 kg
- blat z tworzywa sztucznego

3) Krzesło bankietowe – 100 szt.

- możliwość sztaplowania
- tapicerowane siedzisko i oparcie
- kolor szary, gładki
- nośność min. 200 kg
- malowane proszkowo
- spawana konstrukcja

4) Stół cateringowy – 17 szt.

- składany
- kolor biały
- nośność min. 300 kg
- wymiary: min. 1800 x 750 x 700 mm

W cenę powinny być wliczone wszelkie koszty związane z dostawą, wniesieniem, podłączeniem sprzętu i instruktażem.

Na oferowane środki trwałe Wykonawca zapewni gwarancję o długości co najmniej **36** miesięcy.

Na oferowane środki trwałe Wykonawca zapewni czas reakcji serwisowej maksymalnie **24 godzin**.

Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia przeglądu gwarancyjnego po **6** miesiącach od uruchomienia urządzeń, w ramach udzielonej gwarancji.

Wymagany dostęp do części zamiennych w terminie do 3 dni roboczych od zgłoszenia zapotrzebowania.

2. Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie trwania umowy.
3. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
4. W przypadkach gdy w opisie przedmiotu zamówienia wskazano znaki towarowe, patenty lub konkretne pochodzenie, źródło lub szczególny 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.

5. Zaoferowany przedmiot zamówienia nie może naruszać polityk horyzontalnych Unii Europejskiej. Powinien spełniać standardy dostępności oraz być zgodny z zasadą DNSH.

VI. KOD I NAZWA CPV

39312000-2 - urządzenia do przygotowania żywności
39314000-6 - przemysłowy sprzęt kuchenny
39315000-3 - urządzenia restauracyjne
39100000-3 – meble
39121200-8 – stoły
39522530-1 - namioty

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Maksymalny termin wykonania przedmiotu zamówienia: **15.08.2025 r.**
2. Przez datę wykonania przedmiotu zamówienia Zamawiający rozumie datę dostawy potwierdzoną podpisanym przez obie Strony końcowym protokołem zdawczo – odbiorczym.
3. Adres dostawy: **ul. Długa 5, 80 – 827 Gdańsk** lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego w województwie pomorskim.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Zamówienie może być udzielone podmiotowi, który:
 - a) posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia;
 - wykaże, że w okresie ostatnich 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert (jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy) - w tym okresie, zrealizował dostawy sprzętu gastronomicznego i cateringowego o łącznej wartości co najmniej **470 000,00 PLN netto**.

Ocena zostanie dokonana poprzez analizę oświadczenia oraz dowodów określających czy dostawy zostały wykonane. Przy czym dowodami, o których mowa są faktury, referencje, protokoły odbioru bądź inne dokumenty potwierdzające wykonanie ww. dostaw (podpis pod oświadczeniem oraz załączenie właściwych dokumentów oznacza spełnienie warunku). W przypadku braku oświadczenia oraz dowodów na ich wykonanie Wykonawca zostanie wykluczony z udziału w postępowaniu.

2. Potwierdzeniem spełnienia powyższych warunków jest podpis Wykonawcy pod oświadczeniami, uzupełnienie danych oraz dostarczenie niezbędnych dokumentów (weryfikacja na zasadzie spełnia/nie spełnia).

IX. WYKLUCZENIA

1. 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.
2. 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.

3. 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.
4. 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:
 - a) 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;
 - b) 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;
 - c) 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.
5. O wykluczeniu z postępowania Zamawiający zawiadomi wykluczonego Wykonawcę.
6. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

X WADIUM

1. Zamawiający wymaga od oferentów wniesienia wadium w wysokości **6 500,00 PLN** (słownie: sześć tysięcy pięćset złotych 00/100).
2. Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert.
3. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:
 - 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).
4. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy wskazany przez zamawiającego (Pomelo Bistro Krzysztof Szymański) o numerze 13 1140 2004 0000 3502 7475 7331, prowadzonym w **mBank Spółka Akcyjna** z dopiskiem w tytule wpłaty: „**Wadium - zapytanie ofertowe nr 1/2025/KPO/HORECA/POMELO**”. Liczy się data zaksięgowania środków pieniężnych na rachunku Zamawiającego. Wadium wnoszone w pozostałych formach należy złożyć osobiście, pocztą lub przesłać skan dokumentów z dopiskiem „**Wadium – zapytanie ofertowe nr 1/2025/KPO/HORECA/POMELO**”.
 5. Zamawiający zwraca wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.
 6. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy.
 7. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
 8. Jeżeli wadium wniesiono w pieniądzu, Zamawiający zwraca je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.
 9. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie;
 - b) zawarcie umowy stanie się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
 10. Wadium wniesione w pieniądzu zamawiający przechowuje na rachunku bankowym.
 11. Wymaga się dołączenia do oferty potwierdzenia wniesienia wadium (wniesienia przed upływem terminu składania ofert).
 12. Oferta, która nie zostanie zabezpieczona wadium w wymaganej wysokości i formie oraz w wymaganym terminie, zostanie odrzucona.
 13. Wadium będzie zwracane na konto, z którego wpłynęło, o ile oferent nie wskaże innego numeru konta.

XI. WYKAZ NIEZBĘDNYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

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. Dokumentacja potwierdzająca spełnienie warunków udziału w postępowaniu, **stanowiąca załącznik nr 4**.
5. Dokument potwierdzający wniesienie **wadium**.
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 trwałe 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.

XII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między Zamawiającym a Wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się za pomocą bazy konkurencyjności.
2. Odstąpienie od komunikacji określonej w pkt 1 jest dopuszczalne w zakresie, w jakim nie jest możliwe dotrzymanie sposobu komunikacji w bazie konkurencyjności. W takich przypadkach korespondencja powinna zostać skierowana na adres e-mail: krzysztof.szymanski00@wp.pl
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego zapytania. Zamawiający udzieli niezwłocznie wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
4. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 3 nin. Rozdz. lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może

- udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, bez ujawniania źródła zapytania poprzez zamieszczenie odpowiedzi na stronie internetowej, na której udostępnione jest zapytanie ofertowe (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>)
 6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę treści Zamawiający udostępni na portalu (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>)
 7. Wszelkie zmiany treści oraz wyjaśnienia udzielone na zapytania Wykonawców stają się integralną częścią zapytania i są wiążące dla Wykonawców.
 8. Jeżeli w wyniku zmiany treści zapytania będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców poprzez zamieszczenie informacji na portalu: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

XIII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Termin związania ofertą wynosi **30 dni**. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XIV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERTY

1. Oferty składane są w formie elektronicznej w postaci skanów podpisanych dokumentów za pośrednictwem portalu: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. 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.
4. Ofertę sporządza się w sposób staranny i czytelny.
5. 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. Jeżeli z treści dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub pełnomocnictwa wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy upoważnionych jest łącznie kilka osób, dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby. Podpis powinien być sporządzony w sposób umożliwiający identyfikację osoby podpisującej (art. złożony wraz z imienną pieczętką lub czytelny z podaniem imienia i nazwiska).
6. Jeżeli osoba (osoby) podpisująca ofertę (reprezentująca Wykonawcę lub Wykonawców występujących wspólnie) działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to musi zostać załączone do oferty.
7. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

XV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Miejsce i termin składania ofert:

Oferty należy składać wyłącznie za pośrednictwem bazy konkurencyjności:

w terminie do **11.07.2025 r. godz. 12:00**.

Oferty złożone w inny sposób nie biorą udziału w postępowaniu.

2. Miejsce i termin **oceny** ofert:

- a) siedziba Zamawiającego:
- b) po upływie terminu składania ofert.

XVI. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

- 1. Cenę oferty należy określić cyfrowo w PLN lub walucie obcej, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 2. W przypadku cen podanych w walucie obcej, na etapie oceny ofert zostaną one przeliczone po średnim kursie NBP z dnia publikacji zapytania ofertowego.
- 3. Ceną oferty jest cena netto podana na druku formularza ofertowego – Załączniku nr 1 do zapytania ofertowego.
- 4. Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia określonego w zapytaniu ofertowym.
- 5. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie koszty niezbędne do realizacji zamówienia.
- 6. 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.
- 7. Przez oczywistą omyłkę rachunkową Zamawiający rozumie każdy wadliwy wynik działania matematycznego (rachunkowego) przy założeniu, że składniki działania są prawidłowe.

XVII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

- 1. Ocenie punktowej podlegają wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.
- 2. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie oraz opis sposobu oceny ofert:

a) Cena netto przedmiotu zamówienia (waga 55%)

Punktacja za cenę będzie obliczana na podstawie wzoru:

$$P_1 = \frac{C_n \times \text{waga}}{C_R} \times 100$$

P_1 – otrzymane punkty

C_N – cena netto oferty najkorzystniejszej

C_R – cena netto oferty rozpatrywanej

b) Gwarancja - liczba miesięcy (waga 20%)

Punktacja za gwarancję przypisana zostanie zgodnie z poniższą tabelą:

Lp	Liczba miesięcy	Przypisana wartość punktowa (0-20 pkt)
1	36	0 pkt
2	Powyżej 36 do 60 włącznie	10 pkt
3	Powyżej 60	20 pkt

c) Czas reakcji serwisowej - liczba godzin (waga 25%)

Punktacja za czas reakcji serwisowej przypisana zostanie zgodnie z poniższą tabelą:

Lp	Liczba godzin	Przypisana wartość punktowa (0-25 pkt)
1	24	0 pkt
2	Poniżej 24 do 20 włącznie	10 pkt
3	Poniżej 20 do 10 włącznie	15 pkt
4	Poniżej 10 do 3 włącznie	20 pkt
5	Poniżej 3	25 pkt

3. Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyników osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o powyższe kryterium i ustaloną punktację do 100 pkt.
4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów.
5. Liczba punktów obliczona zostanie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

XVIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający udostępni informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty na portalu: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza w wyniku oceny, zgodnie z zasadami określonymi w zapytaniu ofertowym.
3. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy zawarciu umowy powinny posiadać dokumenty potwierdzające ich umocowanie do reprezentowania Wykonawcy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
4. Dwukrotne nieusprawiedliwione przez Wykonawcę niestawienie się w wyznaczonym terminie do podpisania umowy uznaje się za odstąpienie od zawarcia umowy.
5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

XIX. WARUNKI ISTOTNYCH ZMIAN UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmian postanowień zawartej

umowy z wybranym Wykonawcą w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

2. 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 niemożliwa 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.
3. 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.
4. Wszelkie zmiany i uzupełnienia do umowy z Wykonawcą dokonywane będą w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.

XX. INNE ISTOTNE INFORMACJE

1. Z wybranym oferentem zawarta zostanie pisemna umowa.
2. Wszystkie załączniki stanowią integralną część zapytania ofertowego.
3. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem, złożeniem oferty i udziałem w postępowaniu ponosi Wykonawca.

XXI. ZASTRZEŻENIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. 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.

XXII. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO

1. 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:
 - a. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: Pomelo Bistro Krzysztof Szymański
 - b. 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: Pomelo Bistro Krzysztof Szymański
 - c. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania ofertowego;
 - d. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - e. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
 - f. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - g. posiada Pani/Pan:
 - i. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - ii. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - iii. 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;
 - iv. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 - h. nie przysługuje Pani/Panu:
 - i. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - ii. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - iii. 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.

XXIII. ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
- Załącznik nr 3 - Oświadczenie dot. spełnienia obowiązku informacyjnego
- Załącznik nr 4 – Formularz wykaz dostaw