Darłowo, dn. 09.06.2025 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE NR** **1/06/2025/H**

1. **Dane Zamawiającego.**

**HOTEL LIDIA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA**

ul. Dorszowa 3

76-153 Darłowo

NIP 4990648362

1. **Tryb udzielenia zamówienia.**

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

1. **Opis przedmiotu zamówienia.**

**Kod CPV**

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

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

39221000-7 Sprzęt kuchenny

Przedmiotem zamówienia jest dostawa **urządzeń gastronomicznych** w ramach projektu pt. *Rozszerzenie działalności hotelu Lidia w regonie zachodniopomorskim, poprzez wprowadzenie nowych usług (catering),* współfinansowanego ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Priorytet Odporność i konkurencyjność gospodarki - część grantowa, A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. dostawę urządzeń gastronomicznych

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa urządzenia | Specyfikacja techniczna |
| 1. Piec konwekcyjno-parowy – 1 szt. | - Piec konwekcyjno parowy 20xGN 1/1 elektryczny z wózkiem  - Wymiary: 877 x 1872 x 913  - Moc przyłączeniowa 37,2kW  - Inteligentne zarządzanie klimatem z pomiarami, regulacją i kontrolą wilgotności dokładnymi co do procenta  - Inteligentnie sterowana i ręcznie programowalna dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze do gotowania dzięki 3 wysokowydajnym wirnikom obracającym się w dwóch kierunkach z 5 prędkościami  - Indywidualne, intuicyjne programowanie nawet 1200 procesów gotowania zawierających maks. 12 kroków poprzez przeciąganie i upuszczanie.  - Automatyczne wznawianie i optymalne kończenie sekwencji gotowania po awarii zasilania trwającej krócej niż 15 minut  - Wyświetlanie aktualnego stanu czyszczenia i usuwania kamienia  - Wydajny generator pary gwarantujący optymalną wydajność nawet przy niskich temperaturach poniżej 100°C  - Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra tłuszczu  - Czujnik temperatury rdzenia z 6 punktami pomiarowymi oraz automatyczną korektą błędów w przypadku wykrycia błędnego wkłucia - Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicowym i punktowym  - Elektroniczny ogranicznik bezpieczeństwa dla temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza  - Zintegrowany hamulec tarczy wentylatora  - Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego  - 9 programów myjących do czyszczenia bez nadzoru, nawet przez noc, z automatycznym myciem i usuwaniem kamienia z generatora pary  - Kolorowy wyświetlacz o przekątnej 10,1 cala i wysokiej rozdzielczości oraz pojemnościowy ekran dotykowy z łatwymi do zinterpretowania symbolami umożliwiającymi prostą, intuicyjną obsługę oraz sterowanie poprzez przesuwanie i przeciąganie  - Sygnał akustyczny i wizualny w razie konieczności podjęcia działania  - Ponad 55 języków dla interfejsu użytkownika i funkcji pomocy  - Łatwy wybór ścieżek przyrządzania w 7 trybach pracy i/lub 4 procesach gotowania |
| 1. Pakowarka próżniowa – 1 szt. | - Pakowarka próżniowa jezdna  - Wymiary: 750x630x990  - pompa o wydajności 63m3/h  - wypukła, przezroczysta pokrywa o dużej grubości  - wymiary komory wewnętrzne 650x475x210mm  - ciśnieniowe tłoki listwy zgrzewającej  - listwa zgrzewająca łatwo demontowalna, nie połączona kablami z  urządzeniem – system bezprzewodowy  - listwa zgrzewająca L=460mm z taśmą teflonową i systemem zgrzewu z odcięciem  - komora tłoczona z jednego arkusza stali, pozbawiona spawów, obniżona w centralnej części  - pokrywa zamocowana na samobalansujacych sprężynach – brak siłowników pneumatycznych  - intuicyjny panel sterowania z możliwością programowania 99 programów, szybkim wyborem 4 podstawowych programów  - program serwisowy na panelu sterowania przeznaczony do konserwacji pompy i oleju  - cyfrowe wskaźniki  - sterowanie za pomocą czujnika próżni – głównym parametrem jest zadany poziom próżni a nie czas  - zawór próżniowy o dużej średnicy, ze specjalną osłoną w komorze  specjalny program do marynowania, uruchamiany jednym przyciskiem, z możliwością regulacji  - czasu w zakresie 10-30min  - regulacja próżni w zakresie 0-99,9%  - wyposażenie w zestaw podstawowych części eksploatacyjnych oraz płyt redukcyjnych w urządzeniu |
| 1. Szafa chłodnicza jednodrzwiowa – 1 szt. | - Szafa chłodnicza 1-drzwiowa GN2/1 nierdzewna  - Klasa klimatyczna 5  - Klasa energetyczna min. A  - Pojemność brutto (l) 610  - Roczne zużycie energii (kWh) 333  - Wymiary (mm) 693 x 875 x 2119  - Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem  - Sterownik z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulację parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP  - Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy  - Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną  - Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadzający temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji  - Zakres temperatury pracy od 0ºC do +8ºC  - Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon lub równoważny  - Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC  - Wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniające łatwiejsze czyszczenie |
| 1. Szafa chłodnicza dwudrzwiowa – 1 szt. | - Szafa chłodnicza 2-drzwiowa GN2/1 nierdzewna  - Klasa klimatyczna 4  - Klasa energetyczna min. A  - Pojemność brutto (l) 1332  - Roczne zużycie energii (kWh) 540  - Wymiary (mm) 1358 x 875 x 2119  - Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem  - Sterownik z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulację parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP  - Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy  - Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną  - Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadzający temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji  - Zakres temperatury pracy od 0ºC do +8ºC  - Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon lub równoważny  - Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC  - Wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniające łatwiejsze czyszczenie |
| 1. Piec piekarniczo-cukierniczy – 1 szt. | - Piec piekarniczo-cukierniczy dwukomorowy wyposażony w okap i szafkę garowniczą oraz generator pary  - regulacja temperatury: do 400°C  - elektroniczny panel sterowania – niezależny dla każdej komory  - podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze  - płyta szamotowa wykonana z ceramiki + glinka  - funkcja natychmiastowe nagrzanie pieca  - wskaźniki termostatu, natychmiastowego nagrzewania i awarii  - wytrzymałe, drzwi otwierane do góry z szybą odbijającą ciepło  - auto-timer z alarmem  - cyfrowy wyświetlacz temperatury  - regulowane odprowadzenie pary  - wysuwana przednia półka pomocnicza  - zintegrowany okap  - komory o wymiarach: 1230x820x245h/mm  - każda z komór wyposażona w system generator pary.  - moc: 27kW/400V  - szafka garownicza jako podstawa, wyposażona w trzy pary prowadnic oraz przesuwne szklane drzwi  - wewnątrz garownika pojemnik na wodę z grzałka oraz regulacją temperatury oraz wilgotności otoczenia  - moc: 1kW/230V  - wymiary wewnętrzne garownika: 1385x835x510h/mm  - włącznik on/off garownika umiejscowiony na panelu sterowania pieca |

Minimalny wymagany przez Zamawiającego okres gwarancji na przedmiot zamówienia wynosi 12 miesięcy.

**Dodatkowo wymagana specyfikacja techniczna oferowanego przez oferenta przedmiotu zamówienia.**

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

Wykonawca może zaoferować równoważne produkty lub asortyment o nie niższych parametrach. Przez równoważność produktu rozumie się zaoferowanie produktu, którego parametry techniczne zastosowanych materiałów są nie niższe niż te opisane w zapytaniu ofertowym. W przypadku zaoferowania rozwiązania równoważnego, Wykonawca zobowiązany jest wykazać równoważność zastosowanych rozwiązań. Warunki równoważności rozwiązań: nie mniejszy zakres zastosowań, nie mniejsza funkcjonalność rozumiana jako zbiór funkcji realizowanych przez rozwiązanie, sposób realizacji funkcji zgodny pod względem ergonomicznym, nie gorsze parametry techniczne dotyczące trwałości, wydajności, bezpieczeństwa eksploatacji.

1. **Termin wykonania zamówienia (realizacji umowy).**

Termin realizacji zamówienia: **maksymalnie do 6 tygodni** od podpisania umowy z dostawcą.

1. **Warunki udziału w postępowaniu oraz dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu.**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania - potwierdzenie spełnienia warunku - złożenie stosownego oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.
2. posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie – O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy: posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie – Wykonawca spełni ten warunek jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał co najmniej 3 zamówienia polegające na dostawie urządzeń gastronomicznych – potwierdzenie spełnienia warunku – złożenie stosownego wykazu zrealizowanych zamówień zawartego w Załączniku nr 4 oraz dokumentów potwierdzających należyte wykonanie zamówienia np. referencje, protokół odbioru.
3. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej, zapewniającej wykonanie całości przedmiotu zamówienia w terminie przewidzianym w zapytaniu ofertowym. - potwierdzenie spełnienia warunku - złożenie stosownego oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.
4. **Wykluczenia:**

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

Przez powiązania osobowe lub kapitałowe należy rozumieć powiązania polegające na:

1. 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,
2. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
3. pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

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

2) Z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający wyklucza wykonawcę na podstawie art. 7 ust. 1 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 15 kwietnia 2022 poz. 835).

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

**7. Termin i sposób złożenia oferty.**

1. Termin składania ofert upływa w dniu **16.06.2025 r.**
2. Oferta powinna zostać dostarczona za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (aplikacja BK2021): <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/>
3. O terminowym złożeniu oferty decyduje data złożenia oferty za pośrednictwem BK2021. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

**8. Opis sposobu przygotowania oferty.**

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta powinna zostać złożona na formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania.
3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Jeśli Wykonawca składa dokumenty sporządzone w języku obcym, musi załączyć je w oryginalnym brzmieniu wraz z ich tłumaczeniem na język polski.
4. Wykonawca powinien złożyć oświadczenia oraz inne dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu wymagane postanowieniami zapytania ofertowego.
5. Oferta musi być opatrzona podpisem osoby upoważnionej lub umocowanej do reprezentowania Wykonawcy.
6. Oferta musi spełniać postanowienia zawarte w niniejszym zapytaniu ofertowym.
7. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między Zamawiającym, a Wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie z wykorzystaniem portalu Baza Konkurencyjności [www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl) (zwanej „BK2021”).
8. W przypadku niemożliwości prowadzenia komunikacji z Wykonawcą zgodnie ze sposobem określonym w pkt. 8 powyżej, spowodowanymi przyczynami technicznymi lub ograniczeniami leżącymi po stronie portalu „BK2021”, dopuszcza się komunikację pisemną lub elektroniczną z wykorzystaniem poczty e-mail z osobą wskazaną do kontaktu w sprawie zamówienia.
9. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie zapisów zapytania ofertowego przez zakładkę Pytania w BK2021, a Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął do Zamawiającego na stronie portalu „BK2021” nie później niż dwa dni przed upływem terminu składania ofert.
10. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, w tym przedstawienia szczegółów kalkulacji ceny oferty.
11. Zamawiający w toku postepowania może żądać od oferenta przedstawienia dodatkowych informacji i wyjaśnień, potwierdzających spełnienie wymogów technicznych określonych w zapytaniu ofertowym. Zamawiający zastrzega, że jeżeli na podstawie obiektywnie dostępnych danych stwierdzi niespójność/nieprawdziwość podanych informacji, ma możliwość wykluczenia oferenta z udziału w postępowaniu. Odmowa udzielenia informacji będzie skutkowała odrzuceniem oferty.
12. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Zapytaniem, niepowodujące istotnych zmian treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
13. Oferent może zmienić lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Zmiana lub wycofanie złożonej oferty jest skuteczne tylko wówczas, gdy została dokonana przez Oferenta przed upływem terminu składania ofert.
14. W przypadku wycofania oferty, Oferent składa pisemne oświadczenie, iż ofertę swą wycofuje.
15. Zamawiający nie dopuszczaskładania ofert częściowych.
16. Zamawiający nie dopuszczaskładania ofert wariantowych.
17. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
18. Oferta zostanie odrzucona jeśli:
19. jej treść nie odpowiada treści niniejszego zapytania ofertowego,
20. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
21. jest niezgodna z obowiązującymi przepisami prawa,
22. zawiera błędy w obliczeniu ceny,
23. została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu,
24. zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
25. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia,   
    tj. różnią się o więcej niż o 30 % od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zażąda od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
26. Na rozstrzygnięcie postępowania Wykonawcy nie przysługują środki ochrony prawnej.

**9. Zawartość oferty.**

Zgodnie z niniejszym Zapytaniem, kompletna oferta musi zawierać:

* 1. Formularz ofertowy, sporządzony na podstawie wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1** do niniejszego Zapytania.
  2. Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym na podstawie wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2** do niniejszego Zapytania
  3. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – **Załącznik nr 3** do niniejszego Zapytania
  4. Wykaz zrealizowanych zamówień wraz z dokumentami potwierdzającymi ich należyte wykonanie – **Załącznik nr 4**
  5. Specyfikacja przedmiotu zamówienia
  6. Stosowne Pełnomocnictwo(a) – w przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio ze złożonego w ofercie odpisu z właściwego rejestru.

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

**10. Termin związania ofertą.**

Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez **60** dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

**11. Kryteria oceny ofert.**

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

1. Cena - waga: 60% (60 pkt)

Liczba punktów w kryterium „cena” będzie przyznawana według poniższego wzoru:

Cmin/Cn x 60 pkt

Cmin – najniższa cena brutto ze wszystkich cen zaproponowanych przez oferentów

Cn – cena całkowita brutto badanej oferty

**Oceniana będzie cena brutto w PLN za realizację przedmiotu zamówienia określonego w niniejszym zapytaniu ofertowym.**

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

1. Czas reakcji serwisu w godzinach (w dni robocze) – waga: 20% (20 pkt)

Czas reakcji serwisu w godzinach (w dni robocze - od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych) – czas od zgłoszenia awarii urządzenia do przybycia serwisu do Zamawiającego oraz rozpoczęcie usuwania awarii

Liczba punktów w kryterium „czas reakcji serwisu” będzie przyznawana według poniższego wzoru:

Tmin/Tn x 20 pkt

Tmin – najkrótszy termin reakcji serwisu w godzinach

Tn - czas reakcji serwisu w godzinach wskazany w badanej ofercie

1. Gwarancja na przedmiot zamówienia – waga: 20% (20 pkt)

Liczba punktów w kryterium „Gwarancja na przedmiot zamówienia” będzie przyznawana według poniższego wzoru:

G = (Gn/Gmax) x 20 pkt

Gdzie:

Gmax – najdłuższy okres gwarancji na cały przedmiot zamówienia w miesiącach ze wszystkich okresów gwarancji zaproponowanych przez oferentów

Gn – okres gwarancji oferty nr „n”

Okres gwarancji należy podać w formularzu ofertowym, w pełnych miesiącach (okres gwarancji dotyczy całego zamówienia).

Minimalny wymagany przez Zamawiającego okres gwarancji na przedmiot zamówienia wynosi 12 miesięcy.

W przypadku podania krótszego niż wymagany okres gwarancji lub nie uzupełnienia w ogóle w formularzu ofertowym okresu gwarancji, oferta zostanie odrzucona.

Maksymalny okres gwarancji na przedmiot zamówienia uwzględniony do oceny ofert wynosi 60 miesięcy.

Jeżeli Wykonawca zaoferuje okres gwarancji dłuższy niż 60 miesięcy, do oceny ofert zostanie

przyjęty okres 60 miesięcy i taki zostanie uwzględniony w umowie.

Oferty, spełniające wszystkie wymogi przedstawione w niniejszym zapytaniu ofertowym, zostaną uszeregowane od najmniej korzystnej do najbardziej korzystnej w ramach kryteriów oceny ofert.

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

W postępowaniu ofertowym zwycięży oferent, który zdobędzie najwyższą liczbę punktów.

**12. Zamawiający unieważni postępowanie jeżeli:**

* + - 1. nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
      2. cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający przeznaczył na sfinansowania zamówienia.

**13. Zamawiający zastrzega sobie ponadto prawo do:**

* + - 1. odstąpienia od procedury wyboru Wykonawcy;
      2. unieważnienia Zapytania (niniejszego postępowania);
      3. modyfikacji Zapytania i załączników;
      4. uznania, że postępowanie nie przyniosło oczekiwanego rezultatu;

bez podania przyczyny i ponoszenia przez Zamawiającego konsekwencji prawnych i finansowych z tego wynikających, na każdym etapie postępowania.

**14. Dopuszczalne zmiany postanowień umowy.**

* + - 1. Dopuszczalne są wszystkie zmiany nieistotne, nie stanowiące zmiany istotnej, o której mowa poniżej w pkt 2). Jako zmiana nieistotna może być uznana w szczególności zmiana umowy wywołana przyczynami zewnętrznymi, które sposób obiektywny uzasadniają potrzebę tej zmiany, nie powodująca zachwiania równowagi ekonomicznej pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym, która nie prowadzi również do zachwiania pozycji konkurencyjnej wykonawcy w stosunku do innych wykonawców biorących udział w postępowaniu, jak też nie prowadzi do zmiany kręgu wykonawców zdolnych do wykonania zamówienia lub zainteresowanych udziałem w postępowaniu).
      2. Przewiduje się możliwość zmiany (istotnej) postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w następujących przypadkach:

1. Dopuszcza się możliwość zmiany postanowień Umowy w zakresie dotyczącym wynagrodzenia w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT) – w takim przypadku wynagrodzenie należne Wykonawcy zostanie odpowiednio zmienione w stosunku wynikającym ze zmienionej stawki podatku od towarów i usług (VAT). Wartość wynagrodzenia netto nie zmieni się, a wartość wynagrodzenia brutto zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
2. Dopuszcza się możliwość zmiany postanowień Umowy w zakresie terminu wykonania Umowy lub jej części w przypadku konieczności przedłużenia terminu wykonania Umowy lub jej części ze względu na:

* zawarcie Umowy po upływie pierwotnego terminu związania ofertą na skutek przyczyn leżących po stronie Zamawiającego oraz inne przyczyny będące następstwem okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Zamawiający.
* siłę wyższą, przez którą należy rozumieć zdarzenie zewnętrzne o charakterze niezależnych od obu stron, którego strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem Umowy i którego nie można było uniknąć ani któremu strony nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności (np. pożar, powódź, inne klęski żywiołowe, pandemia, promieniowanie lub skażenie, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, działania wojenne,
* zmianę przepisów prawnych istotnych dla realizacji przedmiotu umowy i mających wpływ na zakres lub termin wykonania przedmiotu zamówienia,
* przedłużenie, w stosunku do terminów określonych przepisami prawa, czasu trwania procedur administracyjnych, np. opóźnienie w wydawaniu decyzji, zezwoleń, uzgodnień, itp., mających wpływ na termin wykonania przedmiotu zamówienia, a nie wynikających z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
* zaistnienie okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności spowodowanych sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi lub warunkami organizacyjnymi lub okolicznościami, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy,
* nastąpi zamiana terminu wykonania przedmiotu zamówienia z powodów niezawinionych przez Wykonawcę, których nie można było wcześniej przewidzieć.

1. zmiany polegające na zmianie osób skierowanych do realizacji zamówienia pod warunkiem, że ich uprawnienia i doświadczenie nie są gorsze od tych, jakie posiadają osoby zamieniane. Zmiany te mogą nastąpić z przyczyn organizacyjnych pod warunkiem, że osoby spełniają wszystkie wymogi wynikające z zapytania ofertowego i złożonej oferty;
2. rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu zamówienia: w przypadku zmniejszonego zapotrzebowania na dane usługi/pomiary/badania wynikającego z realizacji projektu i procesu badawczego. W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy zostanie pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia i udokumentowane koszty, które Wykonawca poniósł w związku z wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami.
3. wystąpienia okoliczności, których Zamawiający działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć, a zmiana postanowień w Umowie nie prowadzi do zmiany charakteru Umowy lub w lepszy sposób zabezpieczy cele Projektu.

W przypadku zawinionego opóźnienia (z winy leżącej po stronie Wykonawcy) w realizacji zamówienia wskazanego w punkcie 3, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **0,5%** wartości netto przedmiotu zamówienia za każdy dzień opóźnienia.

W przypadku zawinionego opóźnienia (z winy leżącej po stronie Wykonawcy) w realizacji prac serwisowych, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **0,5%** wartości netto zamówienia za każdą godzinę opóźnienia.

1. **Załączniki**
2. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
3. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym
4. Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
5. Załącznik nr 4 – Wykaz zrealizowanych zamówień
6. **Osoba do kontaktu**

Arleta Szwichtenberg

e-mail: [arleta.szwichtenberg@hotel-lidia.pl](mailto:arleta.szwichtenberg@hotel-lidia.pl)

tel. 534 364 114