

Wrocław, dnia 06.02.2026 r.

Zapytanie ofertowe

MEDSUN S.A.

ul. Marii Curie-Skłodowskiej 33, 50 - 369 Wrocław

NIP 8980013983, REGON 890002550

realizując projekt w ramach Programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności,
Priorytet Odporność i konkurencyjność gospodarki - część grantowa,
Działanie A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje
pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności
pn. „Dywersyfikacja oraz rozszerzenie działalności kuchni centralnej MEDSUN S.A.
w Milejowicach poprzez wprowadzenie nowej usługi przygotowywania i dostarczania
żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) oraz zmiana sposobu
świadczenia usług w restauracjach „Greco” we Wrocławiu poprzez automatyzację
sposobu składania i realizacji zamówień”

ZAPRASZA DO SKŁADANIA OFERT

I. Przedmiot zamówienia i podstawowe informacje o zamówieniu:

Przedmiotem zamówienia jest dostawa i montaż niżej opisanych fabrycznie nowych środków trwałych w ramach projektu związanego z dywersyfikacją działalności MEDSUN S.A. poprzez wprowadzenie usługi kateringowej dla podmiotów zewnętrznych polegającego na przygotowywaniu i dostarczaniu żywności świadczonej w oparciu o zawartą z klientem umowę, na określone uroczystości do miejsc przez niego wyznaczonych, przygotowywanie i dostarczanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (dla klientów biznesowych).

Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę:

1. Linii do pakowania w atmosferze ochronnej MAP oraz SKIN - 1 szt.
2. Robota do cięcia mięsa typu gyros/kebab -1 szt.
3. Automatów smaźniczych – 2 szt.
4. Komory chłodniczej do przechowywania produktów gotowych – 1 szt.
5. Multifunkcyjnego urządzenia do przygotowywania żywności – 1 szt.
6. Usługi szkoleniowej z zakresu nowej technologii IT oraz związanej z wprowadzeniem nowej technologii produkcyjnej – 1 szt.
7. Usługi doradztwa w zakresie analizy dotychczasowego modelu biznesowego wraz z opracowaniem nowego modelu biznesowego pod kątem dywersyfikacji działalności przedsiębiorstwa – 1 szt.

Zapytanie ofertowe prowadzone jest na podstawie zasady konkurencyjności, o której mowa w Podrozdziale 3.2 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027, wydanych przez Ministra Funduszy i Polityki Regionalnej (dalej zwane Wytycznymi). Wytyczne, do których odwołuje się niniejsze postępowanie, publikowane są na stronie internetowej: <https://www.funduszeuropejskie.gov.pl>

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Zamawiający wskazuje, że z powodów organizacyjnych, technicznych i ekonomicznych przedmiot zamówienia tworzy nierozzerwalną całość. Przedmiotem zamówienia jest dostawa środków trwałych stanowiących wyposażenie kuchni centralnej MEDSUN S.A. w Milejowicach spełniających wymagania techniczne określone w treści Zapytania ofertowego. Zamawiający wymaga, aby jeden wykonawca odpowiadał za dostawę, w tym koordynację zadań związanych z dostarczaniem i montażem urządzeń. Zamawiający wymaga, aby jeden wykonawca odpowiadał za realizację świadczeń z tytułu gwarancji. Dostarczone przedmioty zostaną zamontowane w kuchni centralnej MEDSUN S.A. w Milejowicach jako jej wyposażenie (pkt. 1, 2, 4, 5 oraz 1 szt. z pkt. 3 przedmiotu zamówienia) oraz w restauracji GRECO przy ul. Marii Curie-Skłodowskiej 33 we Wrocławiu (1 szt. z pkt. 3 przedmiotu zamówienia).

Przedmiotem zamówienia jest także wykonanie usługi szkoleniowej, której celem jest przeszkolenie personelu Zamawiającego w zakresie nowej technologii IT oraz związanej z wprowadzeniem nowej technologii produkcyjnej. Usługa jest bezpośrednio powiązana ze środkami trwałymi opisanymi w treści zapytania ofertowego, ponieważ jej zakres będzie opierał się na wykorzystaniu w działalności Zamawiającego planowanych do zakupienia ww. środków trwałych.

Ponadto przedmiot zamówienia obejmuje wykonanie usługi doradczej w postaci analizy dotychczasowego modelu biznesowego wraz z opracowaniem nowego modelu biznesowego pod kątem dywersyfikacji działalności przedsiębiorstwa.

Z tego powodu Zamawiający wskazuje, że dostarczane przedmioty zamówienia mają być kompatybilne względem siebie tak, aby stanowiły komplet (środki trwałe) zaś szkolenie, i usługa doradcza mają zapewnić osiągnięcie celów Projektu.

Podział zamówienia na części generowałby niemożliwe do ograniczenia ryzyko otrzymania wyposażenia, szkolenia, doradztwa, które nie współdziałało by ze sobą, co podważałoby możliwość osiągnięcia gospodarczego celu zamówienia.

Ze względu na wartość zamówienia, jest ono dostępne dla przedsiębiorstw z sektora MŚP.

Zamawiający nie dopuszcza dostawy urządzeń, które nie są dopuszczone do obrotu na obszarze Unii Europejskiej.

Kod CPV:

Kod CPV 42990000-2: Różne maszyny specjalnego zastosowania

Kod CPV 39711200-1: Roboty kuchenne

Kod CPV 42215000-6: Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów

Kod CPV 42513200-7: Urządzenia chłodnicze

Kod CPV 42513000-5: Urządzenia chłodnicze i mroźące

Kod CPV 80510000-2: Usługi szkolenia specjalistycznego

Kod CPV 80533100-0: Usługi szkolenia komputerowego

Kod CPV 79410000-1: Usługi doradcze w zakresie działalności gospodarczej i zarządzania

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w tabeli poniżej i jest zgodny z wnioskiem o dofinansowanie projektu pn. „Dywersyfikacja oraz rozszerzenie działalności kuchni centralnej MEDSUN S.A. w Milejowicach poprzez wprowadzenie nowej usługi przygotowywania i dostarczania żywności dla odbiorców zewnętrznych (katering) oraz zmiana sposobu świadczenia usług w restauracjach „Greco” we Wrocławiu poprzez automatyzację sposobu składania i realizacji zamówień”.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia		
L.P.	Przedmiot zamówienia (nazwa kategorii wydatku)	Wymagane minimalne parametry techniczne:
1.	Linia do pakowania w atmosferze ochronnej MAP oraz SKIN - 1 szt.	<p>Minimalne parametry techniczne:</p> <p>a) obsługująca technologie pakowania: zgrzewanie, próżnia, SKIN, MAP;</p> <p>b) wyposażona w:</p> <ul style="list-style-type: none"> -elektroniczny system kontroli z ekranem dotykowym; -port USB, Ethernet; -min. 10 programów pakowania umożliwiających pakowanie różnych produktów w technologiach: zgrzewanie, próżnia, SKIN, MAP; -kontroler temperatury; -pompę próżniową o wydajności min. 60 m3; -filtr do pakowania produktów płynnych. <p>c) możliwość pakowania w technologii SKIN: na kartonie, tacce o min. wysokości produktu 50 mm.</p> <p>d) posiadająca oznakowanie kontrastowe (ułatwiające czytanie osobom słabowidzącym).</p>
2.	Robot do cięcia mięsa typu gyros/kebab – 1 szt.	<p>Minimalne parametry techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> -automatyczne cięcie mięsa gyros/kebab; -funkcje: monitorowania temperatury, automatycznego piekarnika; -napięcie: 220-380 V AC; -moc max 10,5 kW; -liczba faz: 3; -grubość cięcia: 0,25mm-10mm; -typ cięcia: proste lub stożkowe pod kątem 5 stopni; -wyposażony w panel dotykowy do sterowania; -akcesoria: ostrzałka do noży - 1 szt., nóż – 10 szt., forma do przygotowania produktu-10 szt., szpilki do kebabu -10 szt.; -posiadający oznakowanie kontrastowe (ułatwiające czytanie osobom słabowidzącym).
3.	Automaty smaźalnicze – 2 szt.	<p>Urządzenie gazowe - 1 szt. Urządzenie elektryczne - 1 szt.</p> <p>Minimalne parametry techniczne dla każdego z urządzeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> -wykonane ze stali nierdzewnej; -głębokość 900 mm; -grubość blatu 20/10 mm; -dolny spust oleju o średnicy od 38 mm do 1,5 cala; -sterowanie za pomocą interfejsu ekranu dotykowego; -zarządzanie medium do gotowania poprzez algorytm filtrowania i czyszczenia, program „topienia”; -wyposażone w automatyczny tryb pracy ECO: kontrolowana temp. pracy do 185°C, automatyczne utrzymanie temp. 110°C;

		<ul style="list-style-type: none"> -programowalne automatyczne podnoszenie kosza; -umożliwiające zdalny nadzór poprzez system Wi-F; -pojemność min. 18 l; -wyposażone w dźwiękowe urządzenie ostrzegawcze; -wydajność godzinowa min. 30 kg/h na zbiornik; -wyposażone w osadnik zanieczyszczeń powstałych podczas smażenia (tzw. strefa zimna); -posiadające oznakowanie kontrastowe (ułatwiające czytanie osobom słabowidzącym).
4.	Komora chłodnicza do przechowywania produktów gotowych – 1 szt.	<p>Minimalne parametry techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> -komora chłodnicza modułowa wykonana z poliuretanowych płyt warstwowych o wymiarach: grubość min. 80 mm, szerokość min. 300 cm, długość min. 400 cm, wysokość min. 250 cm, drzwi chłodnicze szerokość min. 70 cm; -panele - składane na pióro wpust i zamki hakowe; -wyposażona w agregat chłodniczy zapewniający kontrolowaną temperaturę 0-2 st. C; - wyposażona w układ chłodniczy z zewnętrznym wymiennikiem ciepła stanowiący integralną część komory bez ingerencji w konstrukcję korpusu komory; -wyposażona w system monitoringu w czasie rzeczywistym z dostępem poprzez Internet; -wyposażona w dotykowy panel sterujący; -posiadająca oznakowanie kontrastowe (ułatwiające czytanie osobom słabowidzącym).
5.	Multifunkcyjne urządzenie do przygotowywania żywności – 1 szt.	<p>Minimalne parametry techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> -moc całkowita - 20kW; -napięcie - 400V; -temperatura min.: 30°C; -temperatura max.: 250°C; -ilość komór - 2szt.; -zasilanie – elektryczne; -programator - 1szt.; -sonda temperaturowa - 1szt.; -wyposażone w min. dwie kadzie pracujące niezależnie od siebie; -pojemność użytkowa 2 x 25 litrów; -powierzchnia smażenia 2x19 dm²; -możliwość gotowania pod ciśnieniem; -wyposażona w ekran dotykowy do intuicyjnej obsługi gestem i dotykiem; -możliwość automatycznego poboru wody z dokładnością co do 1 litra; -wylewanie wody użytej do gotowania lub mycia bezpośrednio przez kadełko; -podstawa wykonana ze stali nierdzewnej dedykowana do urządzenia; -posiadające oznakowanie kontrastowe (ułatwiające czytanie osobom słabowidzącym).

6.	Szkolenie personelu z zakresu nowej technologii IT oraz związanej z wprowadzeniem nowej technologii produkcyjnej – 1 szt.	<p>Przeszkolenie personelu kuchni centralnej MEDSUN S.A. w Milejowicach w zakresie nowej technologii IT oraz związanej z wprowadzeniem nowej technologii produkcyjnej.</p> <p>Zakres szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> -zapoznanie się z nowoczesnymi technikami obróbki termicznej: mięsa, ryb, warzyw; -zasady przygotowania produktu do procesu pakowania; -dobór technologii pakowania dla poszczególnych produktów; -dobór opakowań; -pakowanie z zastosowaniem technologii MAP, SKIN; -stosowanie ekologicznych opakowań i recykling; -obsługa, programowanie, zdalna diagnostyka automatu do pakowania; -obsługa, programowanie, diagnostyka automatów smażalniczych; -obsługa, programowanie, wgrywanie menu, zdjęć, promocji do systemu samoobsługowych kiosków z modułem KDS i systemem kolejkowania (stanowiących przedmiot odrębnego postępowania ofertowego). <p>W celu rozliczenia kosztu usługi szkolenia wykonawca wyda Zamawiającemu następujące dokumenty:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Zaświadczenia (certyfikaty) dla uczestników szkolenia o ukończeniu szkolenia; 2.Raport z wykonanej usługi szkoleniowej; 3.Informację na temat rodzaju zapewnionego szkolenia wraz ze szczegółami jego treści; 4.Listy obecności; 5.Ankiety na temat uczestników biorących udział w szkoleniu, z wyszczególnieniem uczestników szkoleń w podziale na płeć oraz wiek: 0-17, 18-29, 30-54, 55+. <p>Ww. dokumenty zostaną także przygotowane w wersji elektronicznej w taki sposób, aby były dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (tj. poprzez możliwość odczytania ich na każdym urządzeniu wyposażonym w MS Office lub równoważny edytor tekstowy oraz poprzez sposób przetwarzania dokumentów, np. możliwość powiększenia tekstu dla osób słabiej widzących lub odsłuchania go).</p> <p>Przeszkolonych zostanie 6 uczestników, w tym 3 kobiety. Szkolenie będzie trwało min. 1 dzień i obejmie łącznie min. 8 godzin szkoleniowych.</p>
7.	Usługa doradcza w zakresie analizy dotychczasowego modelu biznesowego wraz z opracowaniem nowego modelu biznesowego pod kątem dywersyfikacji działalności	<p>Zakres usługi obejmuje:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) opracowanie nowych receptur, gramatur z uwzględnieniem technologii: obróbki termicznej, SKIN oraz MAP na zakupionych urządzeniach; b) opracowanie kalkulacji cenowej z uwzględnieniem technologii: obróbki termicznej, SKIN oraz MAP na zakupionych urządzeniach; c) dobór odpowiednich opakowań z zastosowaniem technologii obróbki termicznej, SKIN oraz MAP na zakupionych urządzeniach;

	przedsiębiorstwa – 1 szt.	<p>d) opracowanie wytycznych projektowych z zastosowaniem technologii obróbki termicznej, SKIN oraz MAP na zakupionych urządzeniach:</p> <ul style="list-style-type: none"> -uwzględnienie całkowitego terminu przydatności do spożycia / przechowywania; -zachowanie w terminie przydatności określonych parametrów smakowych i wizualnych; -łatwość przygotowywania; -właściwy rodzaj, rozmiar i kształt opakowania (stabilność produktu, brak rozlewania i mieszania się produktów, ekologiczność rozwiązania). <p>Wykonawca opracuje raport końcowy z usługi doradczej potwierdzający opracowanie nowego modelu biznesowego. Forma opracowania: dokument PDF.</p> <p>Ww. dokument zostanie także przygotowany w wersji elektronicznej w taki sposób, aby był dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (tj. poprzez możliwość odczytania go na każdym urządzeniu wyposażonym w MS Office lub równoważny edytor tekstowy oraz poprzez sposób przetwarzania dokumentów, np. możliwość powiększenia tekstu dla osób słabiej widzących lub odsłuchania go).</p>
--	----------------------------------	---

Zamawiający wymaga, aby minimalny czas gwarancji udzielonej na przedmiot zamówienia, wynosił nie mniej niż 24 miesiące.

Z tytułu dostawy przedmiotu zamówienia, wyłoniony Wykonawca otrzyma wynagrodzenie ryczałtowe, w rozumieniu art. 632 ustawy Kodeks cywilny.

Wynagrodzenie wskazane przez Wykonawcę musi obejmować wszystkie koszty związane dostawą/wykonaniem przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi wyłącznie ryzyko oszacowania ceny.

Wysokość wynagrodzenia ryczałtowego, ustalonego w umowie zawartej z wyłonionym Wykonawcą, wynikać będzie ze złożonej przez niego oferty, stanowiącej odpowiedź na niniejsze zapytanie ofertowe. Zapytanie ofertowe oraz oferta będą załącznikiem do umowy zawartej z wyłonionym Wykonawcą. Ze względu na zasady udzielania pomocy ze środków europejskich Zamawiający wyklucza negocjowanie oferty.

Oferta Wykonawcy musi uwzględniać koszty dostawy przedmiotu zamówienia pod adres wskazany przez Zamawiającego.

Uwaga!
Warunkiem ważności oferty jest wypełnienie
załączonego formularza ofertowego.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych ani wariantowych.

Wymaga się, aby oferty były ważne przez 30 dni od daty zakończenia naboru ofert.

Planowany termin zawarcia umowy z dostawcą: do 20 lutego 2026 roku.

III. Cel zamówienia:

Celem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowych środków trwałych w postaci wyposażenia kuchni centralnej MEDSUN S.A. w Milejowicach, wykonanie usługi szkoleniowej, której celem jest przeszkolenie personelu Zamawiającego z zakresu nowej technologii IT oraz związanej z wprowadzeniem nowej technologii produkcyjnej oraz wykonanie usługi doradczej w postaci analizy dotychczasowego modelu biznesowego wraz z opracowaniem nowego modelu biznesowego pod kątem dywersyfikacji działalności przedsiębiorstwa.

Umożliwi to osiągnięcie głównego celu projektu w postaci rozszerzenia prowadzonej działalności o usługę, której MEDSUN S.A. dotychczas nie świadczyła, poprzez wprowadzenie usługi kateringowej dla podmiotów zewnętrznych polegającego na przygotowywaniu i dostarczaniu żywności świadczonej w oparciu o zawartą z klientem umowę, na określone uroczystości do miejsc przez niego wyznaczonych, - przygotowywanie i dostarczanie żywności dla odbiorców zewnętrznych (dla klientów biznesowych).

IV. Sposób obliczania ceny:

Cena zakupu obejmuje cenę jednostkową zamówienia czyli cenę netto, podatek VAT oraz cenę brutto.

Dopuszcza się składanie ofert w walutach innych niż złoty (PLN). Waluty obce zostaną przeliczone na złote (PLN) wg kursu średniego NBP z ostatniego dnia składania ofert.

Cena dla przedmiotu zamówienia może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty, winny być od razu ujęte w obliczaniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację przedmiotu zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń i innych działań w celu jej określenia.

Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego Zapytania ofertowego oraz obejmować wszelkie koszty związane z terminowym i prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami i wytycznymi stawianymi przez Zamawiającego, odnoszącymi się do przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi wyłączne ryzyko oszacowania ceny.

V. Zasady płatności

Zamawiający przewiduje następujące płatności częściowe:

- 30% ceny, w formie zaliczki, płatnej w terminie do 7 dni od dnia podpisania umowy; Zamawiający dopuszcza skrócenie terminu zapłaty zaliczki;
- 70% ceny w terminie do 7 dni od dnia dostarczenia/wykonania przedmiotu zamówienia, potwierdzonego protokołem odbioru, opatrzonym przez Strony klauzulą „bez zastrzeżeń”.

VI. Termin składania ofert:

Termin składania ofert rozpoczyna się z dniem 06.02.2026 r. i będą one przyjmowane do dnia 16.02.2026 r. do końca dnia

Oferty będą rozpatrywane po **16.02.2026 r.**

Na pytania dotyczące przedmiotu zamówienia oraz zasad niniejszego postępowania odpowiedzi udziela Mariusz Lignowski. Pytania należy składać poprzez Bazę Konkurencyjności. Odpowiedzi będą publikowane w Bazie Konkurencyjności.

VII. Planowany termin i miejsce realizacji zamówienia:

Całość zamówienia zostanie zrealizowana do 23.03.2026 r.

Zamawiający wymaga, aby usługa doradcza w zakresie analizy dotychczasowego modelu biznesowego wraz z opracowaniem nowego modelu biznesowego pod kątem dywersyfikacji działalności przedsiębiorstwa została wykonana do 09.03.2026 r.

Zamawiający wymaga, aby usługa szkolenia personelu z zakresu nowej technologii IT oraz związanej z wprowadzeniem nowej technologii produkcyjnej została wykonana do 13.03.2026 r.

Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminu realizacji zamówienia.

Miejsce wykonania zamówienia:

Przedmiot zamówienia musi zostać dostarczony/wykonany dla Zamawiającego pod następujące adresy:

1) Kuchnia centralna - Milejowice 6,55-020 Żórawina:

1. Linia do pakowania w atmosferze ochronnej MAP oraz SKIN - 1 szt.

2. Robot do cięcia mięsa typu gyros/kebab -1 szt.

3. Automat smażalniczy – 1 szt.

4. Komora chłodnicza do przechowywania produktów gotowych – 1 szt.

5. Multifunkcyjne urządzenie do przygotowywania żywności – 1 szt.

6. Usługa szkoleniowa z zakresu nowej technologii IT oraz związana z wprowadzeniem nowej technologii produkcyjnej – 1 szt.

7. Usługa doradztwa w zakresie analizy dotychczasowego modelu biznesowego wraz z opracowaniem nowego modelu biznesowego pod kątem dywersyfikacji działalności przedsiębiorstwa – 1 szt.

2) Restauracja Greco - ul. Marii Curie-Skłodowskiej 33, 50 – 996 Wrocław:

1. Automat smażalniczy – 1 szt.

Uwaga: prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia w terminach określonych powyżej, będzie zabezpieczone zastrzeżeniem w umowie kar umownych o wartości 0,2% wynagrodzenia Wykonawcy za każdy dzień zwłoki; kara umowna będzie naliczana do wartości 15% wartości zamówienia, przy czym umowa będzie zakładała także możliwość dochodzenia przez Zamawiającego naprawienia szkody na zasadach ogólnych, jeśli wartość szkody będzie przekraczała wartość naliczonych kar umownych.

VIII. Uprawnienia do wykonywania określonej działalności:

Zamawiający nie precyzuje szczególnych wymagań w tym zakresie.

IX. Wiedza i doświadczenie:

Zamawiający wskazuje, że o udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a w przypadku, gdy Wykonawca prowadzi działalność gospodarczą krócej – w okresie prowadzenia działalności gospodarczej) wykonał z należytą starannością co najmniej dwa zamówienia polegające na dostawie urządzeń gastronomicznych, przy czym wartość każdego zamówienia musi być wyższa niż 200 000,00 złotych netto (bez podatku VAT).

Przez należytą staranność Zamawiający rozumie taki sposób wykonywania zamówienia, który doprowadził do wydania przez zamawiającego referencji lub protokołu odbioru z klauzulą wskazującą na prawidłowe wykonanie zamówienia.

Wraz z ofertą, Wykonawca musi przedstawić dowody w postaci dokumentów (np. w postaci referencji lub protokołów odbioru lub faktur z dowodem ich opłacenia lub innych równoważnych dokumentów), potwierdzających spełnienie warunku doświadczenia. Przedłożone dowody muszą jednoznacznie potwierdzać spełnienie ustanowionego warunku doświadczenia. Oferty, do których nie zostaną dołączone dowody, potwierdzające posiadanie wymaganego doświadczenia, zostaną odrzucone bez wezwania do uzupełnienia lub wyjaśnień.

Zamawiający nie ustanawia zamkniętego katalogu dokumentów, którymi może posługiwać się Wykonawca w celu wykazania, że spełnia warunki Zapytania – a jedynie zastrzega, że z dokumentów tych musi jednoznacznie wynikać spełnienie ustanowionego warunku. Oferty, do których nie zostaną złożone dokumenty jednoznacznie potwierdzające spełnienie warunku, zostaną odrzucone bez wzywania do wyjaśnień lub poprawy.

X. Potencjał techniczny:

Zamawiający nie precyzuje szczególnych wymagań w tym zakresie.

XI. Osoby zdolne do wykonania zamówienia:

Zamawiający nie precyzuje szczególnych wymagań w tym zakresie.

XII. Sytuacja ekonomiczna i finansowa:

Zamawiający wskazuje, że o udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, którego przychody w ostatnim zamkniętym roku obrotowym wyniosły minimum 800 000,00 złotych. Warunek zostanie spełniony na podstawie oświadczenia złożonego w formularzu oferty. W przypadku Wykonawców rozpoczynających działalność (działających krócej niż rok lub takich, którzy nie zamykali jeszcze roku obrotowego), składają oni oświadczenie w dobrej wierze. Zamawiający wskazuje, że umowa z wybranym Wykonawcą będzie przewidywała, iż Zamawiający będzie uprawniony do wezwania Wykonawcy (także po wykonaniu dostawy oraz zrealizowaniu usługi doradczej) do złożenia dokumentów potwierdzających prawdziwość oświadczenia – w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, uwzględniającym przepisy prawa, dotyczące składania przez Wykonawcę sprawozdań finansowych lub deklaracji podatkowych. W przypadku braku zrealizowania tego wezwania, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną, w wysokości 10.000,00 zł. Dodatkowo Zamawiający będzie uprawniony dochodzić od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych, jeżeli szkoda Zamawiającego będzie przekraczać karę umowną.

Taka treść Umowy uwzględnia, iż oświadczenie o przychodach warunkuje uprawnienie do ubiegania się o udzielenie zamówienia.

XIII. Dodatkowe warunki:

Zamawiający nie precyzuje szczególnych wymagań w tym zakresie.

XIV. Rodzaje i opis kryteriów mających wpływ na wybór oferty:

Przy rozpatrzeniu nadesłanych ofert będziemy kierować się następującymi kryteriami:

1. Cena netto (waga 50%, jednostka miary - PLN lub inna waluta)
2. Gwarancja (waga 30%, jednostka miary - miesiąc)
3. Czas reakcji serwisu (waga 20%, jednostka miary – godzina)

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o następujące kryteria i ustaloną punktację do 100 pkt. (100% = 100 pkt.):

1. Punkty za kryterium „cena netto” zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$\frac{\text{Cena netto oferty najtańszej}}{\text{Cena netto oferty badanej}} \times 50 = \text{ilość punktów}$$

Przez cenę netto Zamawiający rozumie cenę bez podatku od towarów i usług (VAT).

Na potrzeby oceny kryterium, Zamawiający dokona przeliczenia ofert złożonych w walutach innych, niż PLN, według średniego kursu danej waluty w złotych ustalonego przez Narodowy Bank Polski, obowiązującego w dniu zakończenia naboru ofert.

Cena dla przedmiotu zamówienia może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty, winny być od razu ujęte w obliczaniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację przedmiotu zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń i innych działań w celu jej określenia.

Ze względu na zasady udzielania pomocy ze środków europejskich Zamawiający wyklucza negocjowanie oferty.

Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego zapytania ofertowego oraz obejmować wszelkie koszty związane z terminowym i prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami i wytycznymi stawianymi przez Zamawiającego, odnoszącymi się do przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi wyłączne ryzyko oszacowania ceny.

Jeżeli zaoferowana cena lub koszt będą wydawać się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. będą różnić się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub będą budzić wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w Zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zażąda od Wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający oceni 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.

W powołanych przypadkach Zamawiający wezwie Wykonawcę do szczegółowego określenia podstaw oszacowania oczekiwanej ceny. Wykonawca będzie zobligowany do złożenia wyjaśnień w terminie 3 dni od daty otrzymania przez niego wezwania Zamawiającego.

Wezwanie będzie kierowane na adres e-mail, wskazany w formularzu oferty.

W przypadku, gdy Wykonawca nie przedstawi wyjaśnień w wyznaczonym terminie lub wyjaśnienia Wykonawcy wykażą, iż zamierzał wykonać przedmiot zamówienia odwołując się do rażąco niskiej ceny, Zamawiający odrzuci ofertę. W takim przypadku, Wykonawca otrzyma informację o odrzuceniu jego oferty, wraz ze szczegółowym uzasadnieniem.

W przypadku, gdyby Wykonawca wezwany do określenia podstaw oszacowania ceny dokonał zmiany swojej oferty w aspektach podlegających ocenie na podstawie ustanowionych kryteriów – oferta ta zostanie odrzucona.

2. Punkty za kryterium „gwarancja” zostaną obliczone wg następującego wzoru:

Gwarancja w ofercie badanej

_____ x 30 = ilość punktów

Gwarancja najdłuższa spośród wszystkich ofert

Gwarancja liczona w miesiącach.

Gwarancja liczona od daty odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego, potwierdzonego protokołem z klauzulą „bez zastrzeżeń”. Nie krótsza niż 24 miesiące na wykonany przedmiot zamówienia.

Oferta, która będzie odwoływała się do krótszego, niż 24 miesiące, terminu gwarancji, zostanie odrzucona jako niespełniająca warunków postępowania.

Zamawiający określa minimalną oraz maksymalną długość okresu gwarancji, w przedziale od 24 miesięcy do 60 miesięcy.

W przypadku, gdy Wykonawca w ogóle nie wskaże w ofercie oferowanego okresu gwarancji, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca nie oferuje gwarancji, i ofertę odrzuci.

Wykonawca może zaproponować długość okresu gwarancji dłuższy niż wyznaczony maksymalny 60 miesięcy, jednak w tym przypadku Zamawiający przyjmie do obliczeń wartość 60 m-cy - najdłuższy przyjęty w kryterium oceny ofert. Wykonawcy zobowiązani są oferować długości okresu gwarancji w pełnych miesiącach w przedziale od 24 do 60 miesięcy.

3. Punkty za kryterium „czas reakcji serwisu” zostaną obliczone wg następującego wzoru:

$$\frac{\text{Czas reakcji serwisu najkrótszy spośród wszystkich ofert}}{\text{Czas reakcji serwisu w ofercie badanej}} \times 20 = \text{ilość punktów}$$

Zamawiający wymaga, by Wykonawca, w okresie gwarancji, zapewniał serwis (rozpoczęcie działań serwisowych) w czasie nie dłuższym niż 24 godzin od zgłoszenia przez Zamawiającego awarii lub usterki danego środka trwałego (czas reakcji serwisu).

Oferta odwołująca się do czasu reakcji serwisu dłuższego niż 24 godziny zostanie odrzucona jako niespełniająca warunków postępowania.

Czas reakcji serwisu liczony jest jako czas przyjazdu do Zamawiającego przedstawicieli Wykonawcy lub producenta danego środka trwałego, odpowiedzialnych za prowadzenie prac naprawczych lub serwisowych przedmiotu zamówienia.

Czas reakcji liczony jest w pełnych godzinach, od momentu zgłoszenia takiej potrzeby (w formie elektronicznej: e mail wysłany na adres oznaczony w umowie zawartej z Wykonawcą) w przypadku, gdy takie wezwanie zostanie zgłoszone w dniach roboczych (dniach innych niż soboty lub dni ustawowo wolne od pracy), w godzinach od 7.00 do 17.00.

Na potrzeby oceny kryterium oraz przyznania punktacji, Zamawiający wskazuje, że najkrótszy czas reakcji serwisu wynosi 8 godzin. Wykonawca może zaoferować krótszy czas, jednak w tym przypadku Zamawiający przyjmie do obliczeń wartość 8 godzin.

Uwaga: naruszenie obowiązku przyjazdu do zakładu Zamawiającego osób odpowiedzialnych za prowadzenie działań serwisowych w terminie wynikającym z oferty spowoduje nałożenie na Wykonawcę kary umownej o wartości 500,00 PLN za każde kolejne 12 godziny zwłoki.

Ocena końcowa danej oferty będzie liczona jako suma punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach, tj.: ilość punktów uzyskanych w kryterium 1 „cena netto” + ilość punktów uzyskanych w kryterium 2 „gwarancja” + ilość punktów uzyskanych w kryterium 3 „czas reakcji serwisu”.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą końcową ocenę.

Zobowiązania Wykonawcy, wskazane w ofercie w zakresie: ceny, terminu gwarancji, czasu reakcji serwisu oraz skrócenia terminu realizacji zostaną przeniesione do umowy z Wykonawcą i będą uznawane za postanowienia istotne.

XV. Zasady składania ofert:

Uwaga! Warunkiem ważności oferty jest wypełnienie załączonego formularza ofertowego.

- a) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych
- b) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- c) Ofertę należy złożyć na wzorze formularza ofertowego stanowiącego załącznik do zapytania ofertowego. Ofertę należy złożyć na formularzu w języku polskim. Dopuszczone jest jedynie uzupełnienie formularza w polach wymagających uzupełnienia.
- d) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Każda kolejna oferta złożona przez tego samego Wykonawcę podlega odrzuceniu.

Uwaga. W przypadku dokonania przez Zamawiającego zmiany dokumentacji postępowania, powodującej konieczność zmiany formularza oferty, Zamawiający wezwie oferentów do złożenia poprawionego formularza oferty, wyznaczając im stosowny czas na dokonanie takiej poprawy.

Uwaga. Do upływu terminu składania ofert, Wykonawca może edytować lub wycofać ofertę przez Bazę Konkurencyjności. Informacje o zasadach składania, edycji oraz wycofania oferty znajdują się na stronie <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/pomoc/52> wycofanie i edycja oferty.

- e) Wraz z ofertą należy złożyć następujące załączniki:

- Dokument potwierdzający prawo osoby podpisującej ofertę do występowania w imieniu oferenta (jeśli dotyczy) w formie kopii lub oryginału,

- f) Wymagane jest, by oferty były ważne przez 30 dni od daty zakończenia naboru ofert.

- g) **Oferty należy składać do dnia 16.02.2026 r. do końca dnia.** Oferty złożone po tak wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane. Oferenci, którzy złożą oferty po terminie, zostaną pisemnie poinformowani o przyczynach pozostawienia ich ofert bez rozpatrzenia.

Oferty złożone po terminie nie będą zwracane oferentom będą one archiwizowane przez Zamawiającego w związku z koniecznością poddania się kontrolom, badającym prawidłowość realizacji projektu objętego wsparciem publicznym.

- h) **Oferta wraz z załącznikami musi być złożona drogą elektroniczną w formie skanu podpisanej oferty (lub oferty podpisanej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) poprzez Bazę Konkurencyjności.**

- i) **Uwaga: oferty złożone w sposób inny niż przez Bazę Konkurencyjności nie będą podlegały rozpatrzeniu. O terminowym złożeniu oferty decyduje data złożenia oferty za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (decyduje moment złożenia oferty przez Bazę Konkurencyjności).**

- j) Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. Zamawiający ustali, czy oferta została podpisana przez osoby upoważnione na podstawie dostępnych publicznych rejestrów. W przypadku, gdy oferta składana jest przez osobę legitymującą się stosownym pełnomocnictwem do reprezentowani a Wykonawcy, do formularza oferty należy dołączyć kopię pełnomocnictwa.

- k) Zamawiający wymaga, by oferta (oraz wymagane załączniki) zostały podpisane czytelnie - imieniem i nazwiskiem osoby występującej w imieniu Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza podpisanie oferty podpisem nieczytelnym (parafą) tylko pod tym warunkiem, że podpis nieczytelny zostanie opatrzony pieczęcią imienną (wskazującą imię i nazwisko) osoby składającej taki podpis.

Wykonawca uprawniony jest podpisać ofertę kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

Celem tego postanowienia jest zapewnienie Zamawiającemu możliwości ustalenia, czy osoba lub osoby podpisujące ofertę są uprawnione do reprezentowania Wykonawcy w świetle publicznych rejestrów lub dokumentów dołączonych do oferty.

Uwaga: oferta podpisana przez osobę lub osoby nieupoważnione do reprezentowania Wykonawcy w świetle publicznie dostępnych rejestrów lub dokumentów dołączonych do oferty, zostanie odrzucona, bez wezwania do poprawy.

Oferta podpisana nieczytelnie (parafą), nie opatrzona pieczęcią imienną (wskazującą imię i nazwisko) osoby składającej podpis nieczytelny, zostanie odrzucona, bez wzywania do poprawy.

l) Oferta niekompletna (nieobejmująca wszystkich stron) zostanie odrzucona, bez wzywania oferenta do poprawy.

m) Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia ofert.

n) Postanowienia Wytycznych nie przewidują procedury odwoławczej od wyniku postępowania.

o) Zamawiający powiadomi o wyniku oceny złożonych ofert na stronie

www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl .

p) W przypadku, gdy wyłoniony Wykonawca odstąpi (lub zrezygnuje) od zawarcia umowy z Zamawiającym, Zamawiający zaprosi do zawarcia umowy oferenta, którego oferta uzyskała kolejno największą ilość punktów.

q) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert. W przypadku dokonania zmian w zapytaniu ofertowym uwzględniona zostanie informacja o dacie upublicznienia zmienionego zapytania i opis dokonanych zmian. Termin składania ofert zostanie przedłużony o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli będzie to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian.

r) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych oraz zakończenia postępowania bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania. Przystępując do postępowania, oferenci akceptują tak określone uprawnienie Zamawiającego.

XVI. Informacje na temat zakresu wykluczenia:

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo (OFERTY WYKLUCZONE). Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między firmą MEDSUN S.A. lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu firmy MEDSUN S.A. lub osobami wykonującymi w imieniu firmy MEDSUN S.A. czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

a) 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,

b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,

c) 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.

Oferty niespełniające tego kryterium nie będą podlegać ocenie (oferty wykluczone).

Zamawiający wskazuje, że do zaciągania zobowiązań w jego imieniu jest Mariusz Lignowski. Zamawiający wskazuje, że czynności związane z wyborem wykonawcy będzie wykonywać Mariusz Lignowski.

XVII. Udzielanie informacji:

Każdy podmiot zainteresowany ofertą ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zawartych w zapytaniu ofertowym oraz jego załącznikach.

Pytania muszą być złożone poprzez Bazę Konkurencyjności.

W imieniu Zamawiającego informacji o zasadach wyboru Wykonawcy oraz przedmiocie zamówienia udziela: Mariusz Lignowski.

Odpowiedzi będą publikowane na stronie www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl

Zamawiający niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, udzieli odpowiedzi na zapytania związane z treścią niniejszego zapytania ofertowego pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynie po upływie terminu wyżej wskazanego, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego.

W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną modyfikację Zamawiający udostępni na stronie internetowej.

Jeżeli w wyniku zapytania nastąpi zmiana treści zapytania ofertowego, Zamawiający zamieści ogłoszenie o zmianie treści zapytania ofertowego na stronie www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl

Jeżeli w wyniku zmiany treści zapytania ofertowego niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert, zamieści taką informację na stronie www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl i poinformuje o tym Wykonawców.

XVIII. Warunki zmiany umowy:

Umowa zawarta w wyniku postępowania wszczętego na skutek niniejszego zapytania ofertowego, może zostać zmieniona w drodze aneksu do umowy, w formie pisemnej pod rygorem nieważności, w następującym zakresie i przypadkach:

1) Umowa może zostać zmieniona w sytuacji wystąpienia niemożliwych do przewidzenia okoliczności. Pojęcie to Zamawiający będzie interpretował w sposób odpowiadający postanowieniu pkt. 109 preambuły Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającej dyrektywę 2004/18/WE. W świetle tego postanowienia, „*Pojęcie niemożliwych do przewidzenia okoliczności odnosi się do okoliczności, których nie można było przewidzieć pomimo odpowiednio starannego przygotowania pierwotnego postępowania o udzielenie zamówienia przez instytucję*

zamawiającą, z uwzględnieniem dostępnych jej środków, charakteru i cech tego konkretnego projektu, dobrych praktyk w danej dziedzinie oraz konieczności zagwarantowania odpowiedniej relacji pomiędzy zasobami wykorzystanymi na przygotowanie postępowania jego przewidywalną wartością. Nie może to jednak mieć zastosowania w sytuacjach, w których modyfikacja powoduje zmianę charakteru całego zamówienia, na przykład przez zastąpienie zamawianych robót budowlanych, dostaw lub usług innym przedmiotem zamówienia lub przez całkowitą zmianę rodzaju zamówienia (...).”

W takim przypadku, umowa zostanie zmieniona w ten sposób, by możliwe było odwrócenie lub naprawienie skutków wystąpienia niemożliwych do przewidzenia okoliczności.

W przypadku wystąpienia niemożliwych do przewidzenia okoliczności, możliwa jest także zmiana terminu dostaw y oraz terminu realizacji umowy.

2) Umowa może zostać zmieniona w przypadku zmiany Dostawcy, gdy wynika ona z sukcesji uniwersalnej lub częściowej w prawa i obowiązki pierwotnego dostawcy, w wyniku restrukturyzacji, w tym przejęcia, połączenia, nabycia lub upadłości, przez innego dostawcę, który spełnia pierwotnie ustalone kryteria kwalifikacji podmiotowej, pod warunkiem, że nie pociąga to za sobą innych istotnych modyfikacji umowy i nie ma na celu obejścia zasad, wynikających z niniejszego zapytania ofertowego, umowy o dofinansowanie zawartej z Operatorem (Kaliskim Inkubatorem Przedsiębiorczości).

3) Umowa może zostać zmieniona w przypadku, gdy zachodzi konieczność przedłużenia terminu wykonania zamówienia lub terminu wykonania obowiązku wynikającego z umowy z powodu wystąpienia siły wyższej. Przez siłę wyższą Zamawiający będzie rozumiał nieprzewidywalną, wyjątkową sytuację lub takie zdarzenie będące poza kontrolą stron niniejszej Umowy, które uniemożliwiają którejkolwiek z nich wywiązanie się ze swoich obowiązków na podstawie niniejszej Umowy, i które nie były wynikiem błędu lub zaniedbania po ich stronie lub po stronie ich podwykonawców, i których nie można było uniknąć przez postępowanie z odpowiednią i uzasadnioną należytą starannością. W takim wypadku, umowa zostanie wydłużona o czas trwania siły wyższej lub czas niezbędny do odwrócenia skutków wystąpienia siły wyższej lub zostanie zmieniony termin wykonania obowiązku wynikającego z umowy, o czas trwania siły wyższej lub czas niezbędny do odwrócenia skutków wystąpienia siły wyższej.

W przypadku wystąpienia siły wyższej możliwa jest także zmiana terminu dostawy oraz terminu realizacji umowy.

W takim przypadku możliwa jest także zmiana terminu dostawy oraz terminu realizacji umowy.

4) Umowa może zostać zmieniona w sytuacji, gdy dojdzie do zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa lub wprowadzenia nowych regulacji prawnych, mających wpływ na wykonanie niniejszej Umowy. W takim przypadku, umowa zostanie zmieniona w ten sposób, by opowiadała obowiązującym regulacjom prawnym.

5) Możliwa jest zmiana umowy z Dostawcą, gdy zmiany dotyczą realizacji dodatkowych dostaw lub usług od dotychczasowego Dostawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:

- zmiana dostawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,
- zmiana dostawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla zamawiającego,
- wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

6) Zmiana umowy możliwa jest także w przypadku, gdy nie prowadzi do zmiany ogólnego charakteru umowy i zostały spełnione łącznie następujące warunki:

- i) konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
- ii) wartość zmian nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- 7) Zmiana umowy możliwa jest także w przypadku, gdy zmiana nie prowadzi do zmiany ogólnego charakteru umowy, a łączna wartość zmian jest mniejsza niż 5 382 000 EUR w przypadku robót budowlanych, a 140 000 EUR w przypadku dostaw i usług i jednocześnie jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie w przypadku zamówień na usługi lub dostawy albo, w przypadku zamówień na roboty budowlane, jest mniejsza od 15% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie.

2. Nie stanowi zmiany umowy, w rozumieniu punktu 1. powyżej:

- 1) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy (np. zmiana nr rachunku bankowego);
- 2) zmiana nazw stron lub ich formy prawnej (przy zachowaniu ciągłości podmiotowości prawnej) teleadresowych, zmiana osób wskazanych do kontaktów między Stronami.

XIX. Załączniki do zapytania ofertowego:

- 1. Formularz ofertowy.