

Kolbuszowa, 24.08.2023 roku.

ZAPYTANIE OFERTOWE NA DOSTAWĘ NOWEJ LINII PRODUKCYJNEJ WYROBÓW Z CIASTA FRANCUSKIEGO I PÓLFRANCUSKIEGO.

Węgrzyn Witold Zakład-Produkcyjno Handlowy Piekarnia WM-ka realizując niniejsze postępowanie nie jest zobowiązany stosować przepisów ustawy – Prawo Zamówień Publicznych. W celu zapewnienia wydatkowania przyznanych środków w sposób celowy i oszczędny, z zachowaniem zasad: uzyskania najlepszych efektów z danych nakładów i optymalnego doboru metod i środków służących osiągnięciu założonych celów, niniejsze postępowanie toczy się w oparciu o zasadę konkurencyjności.

Zakup maszyn i urządzeń jest przewidziany do realizacji w ramach projektu

„Zakup środków trwałych: nowej linii produkcyjnej wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego, oraz samochodów dostawczych do transportu gotowych wyrobów oraz wartości niematerialnych i prawnych: oprogramowania do automatycznego potwierdzania zamówień w przedsiębiorstwie Węgrzyn Witold Zakład-Produkcyjno Handlowy Piekarnia WM-ka”

Nr projektu z planu rozwojowego: 00028-84000-OR0900057/22

Wybór przedsięwzięć dla Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększenia Odporności
A1.4.1. „Inwestycje na rzecz dywersyfikacji i skracania łańcucha dostaw produktów rolnych i spożywczych oraz budowy podmiotów uczestniczących w łańcuchu”

Spis treści

I.	NAZWA I ADRES ZAMAWIAJACEGO	3
II.	INFORMACJE WSTĘPNE	3
III.	TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.....	3
IV.	RODZAJ ZAMÓWIENIA	3
V.	NAZWA ZAMÓWIENIA	3
VI.	OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:.....	4
VII.	TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA	11
VIII.	WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA	11
IX.	KRYTERIA OCENY OFERT, ICH ZNACZENIE I OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI.	11
X.	OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY	12
XI.	MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT	13
XII.	INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIENIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ O OSOBACH UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI	14
XIII.	WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU	14
XIV.	PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY	15
XV.	WYBÓR OFERTY, WYNIKI POSTĘPOWANIA	15
XVI.	UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA	15
XVII.	INFORMACJE DOTYCZĄCE UMOWY	16
XIX.	ZAŁĄCZNIKI.....	18

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJACEGO

Nazwa Zamawiającego: **Węgrzyn Witold Zakład Produkcyjno-Handlowy Piekarnia WM-ka**

Adres: **ul. Przemysłowa 5, 36-100 Kolbuszowa**

Tel.: **+48 17 227 13 43**

NIP: **8140004166**

Adres mailowy: **biuro@wm-ka.pl**

II. INFORMACJE WSTĘPNE

1. Ilekroć w zapytaniu ofertowym użyto zwrotu **Zamawiający** należy przez to rozumieć **Węgrzyn Witold Zakład Produkcyjno-Handlowy Piekarnia WM-ka**.
2. Ilekroć w zapytaniu ofertowym użyto zwrotu **Wykonawca**, należy przez to rozumieć osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej ubiegającą się o udzielenie Zamówienia.
3. Wykonawca składa ofertę odpowiadającą treści zapytania ofertowego.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
6. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.
7. Wymagany termin związania z ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie jest prowadzone na podstawie Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25 sierpnia 2022 roku w sprawie szczegółowego przeznaczenia, warunków i trybu udzielania wsparcia dla mikro-, małych i średnich przedsiębiorstw na wykonywanie działalności w zakresie przetwórstwa lub wprowadzania do obrotu produktów rolnych, rybołówstwa lub akwakultury w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (Dz. U. poz. 1919) w oparciu o zasadę konkurencyjności w sposób zapewniający przejrzystość oraz zachowanie uczciwej konkurencji i równego traktowania Wykonawców.
2. Wszyscy Wykonawcy mają taki sam dostęp do informacji dotyczących niniejszego zamówienia i żaden Wykonawca nie jest uprzywilejowany względem drugiego, a postępowanie przeprowadzone jest w sposób transparentny.
3. Niniejsze zapytanie ofertowe zostało upublicznione na stronie internetowej Zamawiającego <https://wm-ka.pl> oraz poprzez zapytania ofertowe wysłane do potencjalnych wykonawców.

IV. RODZAJ ZAMÓWIENIA

Rodzaj zamówienia: dostawy

V. NAZWA ZAMÓWIENIA

Dostawa nowej linii produkcyjnej wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego.

VI. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa i uruchomienie: **nowej linii produkcyjnej wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego.**
2. Zamawiający wymaga by oferowane przez Wykonawcę przedmioty zamówienia spełniały poniższe minimalne parametry techniczne.
3. Wykonawca może zaoferować produkt o takich samych bądź lepszych parametrach.
4. W przypadku zaoferowania produktu równoważnego musi on być zgodny z warunkami równoważności określonymi dla wskazanego produktu, a jeśli nie są określone, to zgodnie z ogólnymi warunkami równoważności zawartymi w zapytaniu ofertowym.
5. Wykonawca dostarczy urządzenia fabrycznie nowe.
6. Wykonawca dostarczy urządzenia stanowiące przedmiot zamówienia do siedziby Zamawiającego, uruchomi je oraz przeszkoli personel Zamawiającego w zakresie podstawowej obsługi.

Linia produkcyjna wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego – 1 komplet

Urządzenie	Liczba	Parametry opisujące	Minimalne wymagania techniczne
Linia produkcyjna	1	Budowa linii Parametry robocze	I. Moduł do automatycznego wałkowania ciasta składający się z: <ol style="list-style-type: none"> a) Ekstrudera wstęgi ciasta posiadającego 5 walców do formowania wstęgi ciasta z przeznaczeniem do delikatnej obróbki różnego rodzaju ciast w zakresie wydajności ciasta TA 130-185. Podawanie wstęgi ciasta ma się odbywać bezolejowo oraz bez posypywania mąką w Ekstruderze Ściany komory mają być wykonane z tworzywa sztucznego lub innego materiału, do którego nie będzie lepić się ciasto. Ekstruder ma być łatwo rozbieralny, poszczególne elementy wyjmowane w celu łatwego czyszczenia. Ekstruder ma być urządzeniem jezdnym z możliwością ustalania pozycji we wsuwaniu w tym monitorowania za pomocą czujnika. Wymagana szerokość nominalna ciasta - 300 mm. b) Taśmy transportowej podawczej do doprowadzania ciasta na urządzenia do wałkowania <ul style="list-style-type: none"> - z ostrym zakończeniem stołu do delikatnego przekazywania ciasta - szerokość nominalna - 700 mm - długość stołu ok. 3,2 m. Na ww. taśmie ma być układana wstępnie uformowana wstęga ciasta. Taśma ma być wyposażona w 2 posypywacze z wymiennymi lejami o rozmiarze 1 mm, lej ma być wymienny

			<p>wraz z walcem do posypywania o szerokości nominalnej posypywania 600 mm. zamiennie; Pierwszy lej do posypywacza o rozmiarze 1 mm, do rozrzucania sypkiego materiału stałego - ilość wyprowadzana regulowana bezstopniowo elektronicznie - wymagana cecha: szerokość rozrzucania można regulować stopniowo - wymagana cecha: dokładna równomierność posypywania dzięki radełkowanemu wałkowi rozprowadzającemu - zdejmowany lej do łatwego opróżniania i czyszczenia posypywacza - posypywacz umożliwiający posypywanie wstęgi od dołu materiałami takimi jak: mąka, cukier, mak, sezam, dynia, słonecznik, siemię lniane, czarnuszka, sól gruba.</p> <p>Drugi lej do posypywania o rozmiarze 1 mm do rozrzucania sypkiego materiału stałego - ilość wyprowadzana regulowana bezstopniowo elektronicznie - wymagana cecha: szerokość rozrzucania można regulować stopniowo - wymagana cecha: dokładna równomierność posypywania dzięki radełkowanemu wałkowi rozprowadzającemu - zdejmowany lej do łatwego opróżniania i czyszczenia posypywacza - posypywacz umożliwi posypywanie wstęgi ciasta od góry materiałami takimi jak: mąka, cukier, mak, sezam, dynia, słonecznik, siemię lniane, czarnuszka, sól gruba. Szerokość nominalna posypywania - 600 mm, ręczne napełnianie posypywacza.</p> <p>c) Głowicy satelitarnej – 1 szt., do dociskania i delikatnego wałkowania ciasta - zintegrowany napędzany wałek dociskający przed walcem satelitarnym - szczelina między wałkiem dociskającym a taśmą regulowana i ustawiana elektronicznie w zakresie 20 – 110 mm - liczba rolek satelitarnych - 8 Szerokość nominalna - 700 mm Kontrola wstęgi.</p> <p>d) Stołu pośredniego – 1 szt., taśmowego do doprowadzania ciasta na urządzenia do walcowania poprzecznego i kalibratora Szerokość nominalna - 700 mm.</p>
--	--	--	--

			<p>Wyposażony w 2 posypywacze z wymiennymi lejami o rozmiarze 1 mm, leje wymienne wraz z walcami do posypywania. Szerokość nominalna posypywania 600 mm.</p> <p>Pierwszy posypywacz wałkowy z wyjmowanym lejem o rozmiarze 1 mm – 1 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - do rozrzucania sypkiego materiału stałego - ilość wyprowadzana regulowana bezstopniowo elektronicznie - wymagana cecha: szerokość rozrzucania można regulować stopniowo - wymagana cecha: dokładna równomierność posypywania dzięki radełkowanemu wałkowi rozprowadzającemu - zdejmowany lej do łatwego opróżniania i czyszczenia posypywacza. <p>Szerokość nominalna posypywania - 600 mm, ręczne napełnianie posypywacza</p> <p>Drugi posypywacz wałkowy z wyjmowanym lejem – 1 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - do rozrzucania sypkiego materiału stałego - ilość wyprowadzana regulowana bezstopniowo elektronicznie - wymagana cecha: szerokość rozrzucania można regulować stopniowo - wymagana cecha: dokładna równomierność posypywania dzięki radełkowanemu wałkowi rozprowadzającemu - zdejmowany lej do łatwego opróżniania i czyszczenia posypywacza. <p>Szerokość nominalna posypywania - 600 mm, ręczne napełnianie posypywacza.</p> <p>e) Walcarki poprzecznej – 1 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - do delikatnego rozszerzania wstęgi ciasta - do redukcji naprężeń wzdłużnych w cieście - poprzecznie napędzany wałek <p>Szerokość nominalna - 700 mm.</p> <p>f) Głowicy kalibrującej</p> <p>Wymagane cechy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kalibrować ciasto do zadanej z panelu grubości. - stwarzać optymalną jakość powierzchni i dokładność wagową - ma być napędzana para wałków - górny wałek ma być elektronicznie bezstopniowo przestawiany, regulowany. <p>Rodzaj konstrukcji ze stołem wyjściowym.</p> <p>Szerokość nominalna 700 mm</p> <p>Kontrola wstęgi.</p> <p>g) Taśmy odbiorczej z niezależnie regulowaną prędkością przesuwu, na której zamontowana jest</p>
--	--	--	---

			<p>rama wałków tnących napędzanych silnikiem z możliwością regulacji prędkości obrotowej wałków tnących, znakujących lub dekorujących</p> <ul style="list-style-type: none"> - beznarzędziowe, szybkie luzowanie taśmy <p>Typ konstrukcji: Rama pojedyncza Szerokość nominalna - 700 mm.</p> <p>h) Dodatkowych lei do posypywaczy o rozmiarze:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 szt. Rozmiar 2 mm 1 szt. Rozmiar 4 mm 1 szt. Rozmiar 6 mm 1 szt. Rozmiar 8 mm <p>Wszystkie leje powinny spełniać następujące kryteria</p> <ul style="list-style-type: none"> - do rozrzucania sypkiego materiału stałego - ilość wyprowadzana regulowana bezstopniowo elektronicznie - wymagana cecha: szerokość rozrzucania można regulować stopniowo - wymagana cecha: dokładna równomierność posypywania dzięki radełkowanemu wałkowi rozprowadzającemu - zdejmowany lej do łatwego opróżniania i czyszczenia posypywacza. <p>Szerokość nominalna posypywania - 600 mm, ręczne napełnianie posypywacza.</p> <p>II. Linia do obróbki wstępnie rozwałkowanego ciasta na module do automatycznego wałkowania ciasta. Lina ma ciąć rozwałkowane ciasto automatycznie na następujące formy geometryczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Okręgi/ owale, - Kwadraty/ prostokąty - Trójkąty - inne <p>Trójkąty mają być wycinane za pomocą wykrojników typu sztanca, która umożliwi nie tylko samo wycięcie żądanej formy geometrycznej, ale również jednoczesne obrócenie wyciętych kształtów o kąt 90o, dzięki czemu umożliwi to zautomatyzowanie procesu zwijania trójkątów w gotowe rogalce zarówno wcześniej nadziewane jak i nienadziewane.</p> <p>Linia powinna składać się z następujących podzespołów:</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Ramy na 2 wykrojniki walcowe, B. Rolki zwijającej do ślimaka - do produkcji zwiniętej wstęgi ciasta <ul style="list-style-type: none"> - Prędkość rolki regulowana elektronicznie - Regulacja bez użycia narzędzi <p>Rodzaj konstrukcji - Rolka zwijająca</p>
--	--	--	---

			<p>Długość rolki min. 1,1 mm Ilość rzędów – 1.</p> <p>C. Wyłącznika nożnego całej linii D. Gilotyiny z obrotową głowicą E. Dwoch taśm transportowych dzielonych pod gilotyną z niezależną regulacją prędkości przesuwu każdej z taśm – umożliwiającą rozdział wyciętych produktów w kierunku wzdłużnym transportu Linia – 1 szt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stół do ciasta dla produktów w procesach cięcia wzdłużnego / poprzecznego, składania, wycinania kształtowego dla różnego rodzaju ciast np. ciasta francuskiego, półfrancuskiego, drożdżowego i innych. - Obrotowa głowica umożliwiająca wycinanie trójkątów i ich obrócenie w jednym płynnym ruchu. - Możliwość zintegrowania za linią zwijarki do rogali nadziewanych oraz nienadziewanych. - z gniazdem do stołu siatkowego <p>Rodzaj sterowania - cyfrowe Długość stołu dolotowego – 6 m (+/- 1 m) Długość stołu wylotowego – min. 2,7 m Lokalizacja kanału kablowego: na górze Dodatkowe gniazdo do nadziewarki: za gilotyną Wyłącznik nożny.</p> <p>F. Możliwość podpięcia do stołu innych urządzeń między innymi takich jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nadziewarka lub 2 nadziewarki pracujące w tandemie - Natrysk wody - Posypywacze jezdne (2 szt.) - Moduł umożliwiający nałożenie drugiego pasa ciasta - Rogalikarki do automatycznego zwijania rogali nadziewanych i nienadziewanych w zakresie gramaturowym 25 g – 200 g/szt. - Dodatkowy stół transportowy - Stół pasowy do rozsuwania poprzecznego gotowych wyrobów z ciasta za pomocą pasów z tworzywa sztucznego * Liczba rzędów: ustawiana poprzez przewieszenie pasów * Wymiar rozkładania: ustawiany poprzez przewieszenie pasów * Szybkie luzowanie pasów Szerokość nominalna - 700 mm * Budowa w układzie jezdnym * Szerokość 1 paska max.10 mm <p>III. Odkładanie gotowych produktów na blachy</p>
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> - Dodatkowy czujnik rozpoznający blachy do pieczenia w pozycji do załadunku, w przypadku braku blachy zatrzymanie linii - Ruch taśmy zrzucającej produkty na blachę ma być sterowany za pomocą silnika servo - Długość odkładania regulowana komputerowo - Zrzut sterowany fotokomórką na końcu taśmy lub - Zrzut sterowany taktem gilotyny - Automatyczne obniżenie końca taśmy zrzutowej (możliwość ustawienia w sterowaniu). <p>Szerokość nominalna - 800 mm Długość odkładania - do 1100 mm.</p> <p>IV. Szafa sterująca całą linią z kanałem kablowym Dwa kolorowe ekrany dotykowe TFT na początku i końcu linii. Centralna rozdzielnica elektryczna, stojąca oddzielnie Terminal(e) znajduje(a) się po stronie prowadzenia obsługi instalacji</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dla bardziej efektywnego prowadzenia obsługi w istotnych punktach instalacji znajdują się dodatkowe elementy obsługowe <p>Programowalny sterownik logiczny Graficzny interfejs użytkownika na każdym z paneli dotykowych Klasa ochrony typu IP 65 100 programów do automatycznego ustawiania w instalacji wszystkich monitorowanych parametrów produkcji Ochrona hasłem (kilka poziomów) przed nieuprawnionymi zmianami ustawień Podmenu: lista produktów, preselekcja urządzeń, wybór sekcji, edycja programu, dane maszynowe, wskazówki obsługowe, menu pomocy Wyświetlanie nazwy programu w postaci zwykłego tekstu, zarządzania programem z systemem numerów Preselekcja programu według sekcji Funkcja meldunków błędów z wyświetlaniem rodzaju błędu i miejsca błędu/ usterki Interfejs do wyprowadzania wartości ustawień i danych maszynowych jako pliku obrazu na pendrive USB Graficzna, kolorowa prezentacja sekcji w pojedynczych schematach blokowych, wyświetlanie</p>
--	--	--	--

			napędów, szczelin między walcami, prędkości walców, wydajności sterowania i wartości pilotażowych Wartości pilotażowe do sterowania prędkością całej instalacji. Portal komunikacyjny serwisowy do producenta, połączenia VPN. Ochrona przed nieuprawnionym zdalnym dostępem Sterowanie cyfrowe I ekran dotykowy Rodzaj sterowania: cyfrowe Odległość szafy od linii do 5 m Wersja wykonania szafy sterowniczej: Stal nierdzewna. Chłodzenie szafy z wymiennikiem ciepła
Zamawiający żąda wskazania w formularzu ofertowym nazwy, typu, modelu, symbolu i producenta, oferowanego urządzenia a Wykonawca zobowiązany jest przedstawić jako załącznik do oferty szczegółową specyfikację oferowanego przedmiotu zamówienia lub kartę katalogową lub inny dokument identyfikujący urządzenie , z którego w sposób nie budzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach technicznych i jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza oferty o lepszych parametrach technicznych.			

7. Kod Wspólnego Słownika Zamówień CPV:

42200000-8 - Maszyny do obróbki żywności, napojów i tytoniu oraz podobne części

8. Ogólne warunki realizacji zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć wyłącznie urządzenia fabrycznie nowe, spełniające wymagane normy jakościowe obowiązujące w tym zakresie.
2. Urządzenia będące przedmiotem zamówienia powinny posiadać wymagane prawem certyfikaty i atesty, dopuszczające do użytkowania.
3. Wykonawca przekaże wraz z dostarczonymi urządzeniami certyfikaty na znak bezpieczeństwa oraz certyfikaty zgodności lub deklarację zgodności – dotyczy urządzeń, dla których jest to wymagane odrębnymi przepisami.
4. Wykonawca skompletuje i uruchomi u Zamawiającego dostarczony sprzęt celem sprawdzenia poprawności jego działania.
5. Wykonawca przeprowadzi szkolenie podstawowe dla pracowników Zamawiającego w zakresie obsługi dostarczonych urządzeń, które wchodzi w skład linii
6. Urządzenia będą objęte serwisem w miejscu dostarczenia.
7. Wykonawca zapewni serwis gwarancyjny i pogwarancyjny dla dostarczonego przedmiotu zamówienia.
8. Wraz z dostarczonym sprzętem Wykonawca przekaże instrukcje użytkowania dla zakupionych urządzeń (linii produkcyjnej).
9. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy szczegółowej instrukcji użytkowania poszczególnych elementów, ponosić będzie odpowiedzialność z tytułu niewłaściwego użytkowania.
10. Podstawę do wystawienia faktury końcowej stanowić będzie protokół odbioru przedmiotów zamówienia.
11. Gwarancja na wykonany przedmiot zamówienia: Wykonawca udzieli minimum 12 miesięcznej gwarancji na przedmioty zamówienia.
12. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych pod warunkiem, iż oferowany sprzęt będzie o takich samych lub lepszych parametrach technicznych, jakościowych, funkcjonalnych oraz użytkowych w stosunku do podanych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

13. Ilekcć Zamawiający wskazał w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia znak towarowy i/lub patent, i/lub pochodzenie, i/lub źródło to wskazaniu takiemu towarzyszą nieodłącznie wyrazy „lub równoważne”.
14. Jeżeli Wykonawca powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.
15. W przypadku oferowania urządzenia równoważnego przez zapis „równoważny” należy rozumieć: sprzęt fabrycznie nowy odpowiadający opisowi podanemu przez Zamawiającego, spełniający normy oraz posiadający cechy techniczne, jakościowe i użytkowe nie gorsze od określonych w niniejszej dokumentacji.
Pod pojęciem „fabrycznie nowy” Zamawiający rozumie produkty wykonane z nowych elementów, bez śladów uszkodzeń, bez wcześniejszego użytkowania, z tabliczką znamionową znajdującą się na urządzeniu, widocznym logo i symbolem produktu.

VII. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Miejsce realizacji: ul. Przemysłowa 5, 36-100 Kolbuszowa
2. Termin realizacji zamówienia: zamówienie należy zrealizować w nieprzekraczalnym terminie do 31 lipca 2024 roku.

Za *termin realizacji zamówienia* uważa się dzień, w którym urządzenia zostaną dostarczone i uruchomione w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w ust.1. oraz zostanie przeszkolony personel Zamawiającego w zakresie podstawowej obsługi.

Potwierdzeniem „*terminu realizacji zamówienia*” będzie protokół odbioru przedmiotu zamówienia.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA

W tym postępowaniu Zamawiający nie określa warunków udziału w postępowaniu.

IX. KRYTERIA OCENY OFERT, ICH ZNACZENIE I OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI.

Zamawiający dokona oceny złożonych ofert kierując się następującymi kryteriami:

Nr kryterium	Opis kryterium	Waga –kryterium (pkt)
1	Cena (C)	80
2	Okres gwarancji (S)	20

Ocena końcowa każdej z ocenianych ofert będzie wyliczona wg wzoru:

$$W = C + S$$

gdzie:

W – ocena końcowa ocenianej (badanej) oferty

C – liczba punktów uzyskanych przez ocenianą (badaną) ofertę w kryterium nr 1 (Cena)

S - liczba punktów uzyskanych przez ocenianą (badaną) ofertę w kryterium nr 2 (Okres gwarancji)

Oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów

- Ocena ofert wg kryterium nr 1 „Cena” prowadzona będzie zgodnie z poniższym wzorem:

$$C = (C_n / C_o) \times 80$$

gdzie:

C - Wartość punktowa

C_n - najniższa proponowana cena brutto wyrażona w EURO

C_o - cena brutto oferty badanej wyrażonej w EURO

UWAGA!

W zakresie kryterium nr 1, dla porównania i oceny ofert, brana pod uwagę będzie cena oferty brutto (z VAT) wyrażona w EURO podana przez Wykonawcę w formularzu oferty.

Podana cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty, których poniesienie okaże się konieczne dla zrealizowania przedmiotu zamówienia. **Cena musi obejmować koszty dostawy, uruchomienia maszyn i przeszkolenia personelu Zamawiającego w zakresie obsługi.**

W ww. kryterium oferta może otrzymać maksymalnie 80 punktów.

- Ocena ofert wg kryterium nr 2 „Okres gwarancji” (S) (**warunek minimalny – 12 miesięcy**) prowadzona będzie zgodnie z poniższym wzorem:

$$S = T_n / T_{of} * 20$$

gdzie:

S – Wartość punktowa kryterium okres gwarancji

T_n – okres gwarancji oferty badanej

T_{of} – najdłuższy proponowany okres gwarancji spośród ofert, które złożyły oferty

Maksymalna ilość punktów, jaką może otrzymać oferta Wykonawcy w kryterium okres gwarancji wynosi 20 punktów. Kryterium oceniane będzie na podstawie deklaracji Wykonawcy złożonej w formularzu ofertowym (**warunek minimalny – 12 miesięcy**). Okres gwarancji, określony w Formularzu ofertowym, **Wykonawca podaje w miesiącach.** Jeżeli Wykonawca w formularzu oferty wskaże okres gwarancji krótszy niż 12 miesięcy lub nie wskaże żadnego oferta zostanie odrzucona.

Łączna ocena oferty stanowi sumę uzyskanych punktów w każdym ww. kryteriów.

W ofercie należy odnieść się do wszystkich kryteriów oceny ofert. W przypadku, gdy Wykonawca pominie, jedno lub więcej kryteriów lub poda wartość niezgodną z opisem kryteriów jego oferta zostanie odrzucona.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy sporządzić w postaci elektronicznej zgodnie z Formularzem ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego.

2. Oferta oraz wszystkie załączniki muszą być sporządzone w języku polskim, podpisane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z wpisem w stosownym dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym. **Dokumenty składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (tj. opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
3. Jeżeli uprawnienie do podpisania oferty nie wynika z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej do oferty winno być dołączone stosowne pełnomocnictwo. Pełnomocnictwo winno być dołączone w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnie.
4. Do oferty Wykonawca winien załączyć wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia.
5. W przypadku gdy Wykonawca jako załącznik do oferty, dołącza kopię jakiegoś dokumentu, kopia ta powinna być potwierdzona „za zgodność z oryginałem”.
6. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
7. **Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych na poszczególne pozycje asortymentowe.**
8. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
9. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

XI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT

1. Ofertę sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych w szczególności w formatach .pdf, .doc, .docx, .odt, .txt, .rtf. **Przesyłany plik należy spakować do formatu zip z ustawionym hasłem.**
2. **Spakowany plik oraz hasło do niego składa się na adres: biuro@wm-ka.pl**
wiadomości należy oznakować napisem:

**„Postępowanie na dostawę nowej linii produkcyjnej wyrobów
z ciasta francuskiego i półfrancuskiego”**

3. W przypadku przesłania pliku bez hasła Wykonawca ponosi odpowiedzialność za ujawnienie treści oferty przed terminem otwarcia ofert i nie będzie z tego tytułu wnosił roszczeń względem Zamawiającego.
4. Nieprzekraczalny termin złożenia oferty **26 września 2023r. godz. 14:00**
5. O terminie wpływu decyduje termin ostatecznego wpływu oferty na adres: biuro@wm-ka.pl
6. Złożone oferty zostaną otwarte w dniu **26 września 2023 r.** o godz. **14:30** w siedzibie Zamawiającego, tj. ul. Przemysłowa 5, 36-100 Kolbuszowa
7. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma powiadomienie przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie musi być złożone według takich samych zasad jak składana oferta z dopiskiem: „ZMIANA / WYCOFANIE”.
8. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
9. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może wezwać Wykonawcę do złożenia wyjaśnień lub uzupełnień złożonej oferty.

XII. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIENIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ O OSOBACH UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do udzielania odpowiedzi w ramach niniejszego zapytania jest: **Witold Węgrzyn**.
2. Zapytania w sprawie niniejszego zapytania można składać wyłącznie za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: **biuro@wm-ka.pl**
3. Zapytania zadane w inny sposób pozostaną bez odpowiedzi ze strony Zamawiającego
4. Pytania do treści zapytania ofertowego:
 - a) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
 - b) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w lit. a), lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
 - c) Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w lit. a)
 - d) Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał zapytanie, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści odpowiedzi na stronie internetowej, na której udostępnił niniejsze zapytanie ofertowe.
 - e) Zamawiający zastrzega sobie prawo do nieudzielenia odpowiedzi na pytania przekazane mu w sposób inny niż opisany powyżej, w szczególności Zamawiający nie odpowiada na pytania za pośrednictwem telefonu.
5. Zmiany w treści zapytania ofertowego:
 - a) w szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść niniejszego zapytania. Dokonane w ten sposób modyfikacje Zamawiający publikuje na stronie internetowej, na której udostępnił niniejsze zapytanie. Wykonawcy są związani wyjaśnieniami Zamawiającego od momentu ich publikacji zobowiązani są śledzić informacje publikowane na stronie internetowej Zamawiającego <https://wm-ka.pl>
 - b) modyfikacje są każdorazowo wiążące dla Wykonawców
 - c) Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert z uwzględnieniem czasu niezbędnego do wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji treści niniejszego zapytania. O przedłużeniu terminu składania ofert informuje poprzez zamieszczenie odpowiedniej informacji na stronie internetowej, na której udostępnił niniejsze zapytanie
6. Zamawiający nie będzie odpowiedzialny i nie poniesie żadnych kosztów spowodowanych wydatkami lub stratami poniesionymi przez Wykonawców w związku z przygotowaniem oferty.

XIII. WYKLUCZENIA Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia publiczne nie mogą być udzielane podmiotom powiązanim osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym (w tym z Kierownikiem Zamawiającego). Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - b. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa,
 - c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej

lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

- e. pozostawianiu z Wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności tych osób.
2. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, u których jest brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego i złożą w tym zakresie stosowne oświadczenie. Oświadczenie zawarto w formularzu oferty.
3. Wykonawca jest zobowiązany w zakresie wskazanym przez Zamawiającego, wykazać nie później niż na dzień składania ofert, brak podstaw do wykluczenia.
4. Z postępowania o udzielenie zamówienia zostaną wykluczeni Wykonawcy, którzy nie wykażą braku podstaw wykluczenia.
5. Z postępowania o udzielenie zamówienia zostaną również wykluczeni Wykonawcy, którzy:
 - są powiązani osobowo lub kapitałowo z osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z procedurą wyboru Wykonawcy, w tym biorącymi udział w procesie oceny ofert;
 - złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania;
 - nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu

XIV. PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY

Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:

1. jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego
2. została złożona przez podmiot:
 - a. niespełniający warunków udziału w postępowaniu określonych w zapytaniu ofertowym
 - b. wykluczony z udziału w postępowaniu

XV. WYBÓR OFERTY, WYNIKI POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów oceny ofert (kryteriów wyboru oferty) przyjętych w niniejszym postępowaniu.
2. Wybór najkorzystniejszej oferty dokonany zostanie przy zastosowaniu wyłącznie kryteriów i metod ustalonych w Zapytaniu Ofertowym.
3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi Wykonawców, o:
 - a) Wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy) albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także a także punktację przyznaną ofertom kryterium oceny ofert;
 - b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie
4. Informacja o wyniku postępowania zostanie upubliczniona na stronie internetowej, na której Zamawiający udostępnił niniejsze zapytanie ofertowe.
5. Protokół postępowania o udzielenie zamówienia może być udostępniany na wniosek Wykonawcy który złożył ofertę, z wyłączeniem części ofert stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.

XVI. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania w następujących okolicznościach:

1. nie złożono żadnej oferty;
2. cena najkorzystniejszej oferty lub oferty z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie tego zamówienia;
3. wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć;

4. jeżeli podmiot/podmioty biorące udział w postępowaniu wpłynęły na jego wynik w sposób sprzeczny z prawem.

XVII. INFORMACJE DOTYCZĄCE UMOWY

Zamawiający przewiduje możliwość istotnych zmian zawartej umowy w stosunku do treści oferty, o ile nie prowadzą one do zmiany charakteru umowy, w zakresie jej wykonania w następujących okolicznościach:

- 1) zmiany dotyczą realizacji dodatkowych dostaw od dotychczasowego Wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile staną się niezbędne i zostaną spełnione łącznie następujące warunki:
 - a. zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,
 - b. zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,
 - c. wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- 2) zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy i zostaną spełnione łącznie następujące warunki:
 - a. konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
 - b. wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- 3) Wykonawcę, któremu Zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy Wykonawca:
 - a. w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy,
 - b. w wyniku przejęcia przez Zamawiającego zobowiązań Wykonawcy względem jego podwykonawców
- 4) zmiana nie prowadzi do zmiany charakteru umowy a łączna wartość zmian jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonego pierwotnie w umowie.
- 5) zaistnienia okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności spowodowanych sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy – w zakresie dostosowania umowy do zmian nią spowodowanych;
- 6) działania siły wyższej lub działania osób trzecich uniemożliwiających lub utrudniających wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z postanowieniami umowy.

Zmiana postanowień Umowy wymaga formy pisemnej po rygorem nieważności. Zmiana Umowy na wniosek Wykonawcy wymaga wskazania okoliczności uprawniających do dokonania tej zmiany.

XVIII. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO:

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

- a) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zakład –Produkcyjno Handlowy Piekarnia WM-ka z siedzibą przy ul. Przemysłowa 5, 36-100 Kolbuszowa. Dane kontaktowe:
 - poczta elektroniczna: biuro@wm-ka.pl
 - telefon: 17 227 13 43

- b) Administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e- mail biuro@wm-ka.pl
- c) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę maszyn i urządzeń piekarniczych prowadzonym w oparciu o zasadę konkurencyjności na podstawie *Wytocznych Instytucji Zarządzającej Regionalnym Programem Operacyjnym Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 w sprawie udzielania zamówień współfinansowanych ze środków EFRR, w stosunku, do których nie stosuje się ustawy Prawo zamówień publicznych-załącznik nr 1 do Uchwały Nr 281/5609/17 Zarządu Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie z dnia 7 marca 2017 r.*
- d) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania na podstawie Ustawy z dnia 6 września 2001r. o dostępie do informacji publicznej (t.j. Dz.U. z 2020r. poz. 2176),
- e) 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;
- f) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
- g) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- h) posiada Pani/Pan:
- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- i) nie przysługuje Pani/Panu:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- j) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez Administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

XIX. ZAŁĄCZNIKI

1. Formularz oferty - załącznik nr 1