

Wieprz, 23.01.2025

**ZAPYTANIE OFERTOWE
Nr 2025-85500-211953**

Elżbieta Chwałek zaprasza do złożenia oferty na **zakup i dostawa urządzeń i akcesoriów gastronomicznych zgodnie ze specyfikacją zamówienia**

1) Zamawiający

Elżbieta Chwałek prowadząca działalność gospodarczą pod nazwą 1. ELŻBIETA CHWAŁEK BARO-KAWIARNIA - "MAŁPI GAJ" 2. FIRMA HANDLOWO-USŁUGOWA ELŻBIETA CHWAŁEK 3. SKLEP SPOŻYWCZO-PRZEMYSŁOWY ELŻBIETA CHWAŁEK w Wieprz (woj. MAŁOPOLSKIE, pow. wadowicki, gm. Wieprz, Polska), adres: 34-122 Wieprz (woj. MAŁOPOLSKIE, pow. wadowicki, gm. Wieprz, Polska), ul. Kościelna nr 122, wpisanym/ą do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, NIP 5510017462, REGON 070430364.

2) Tryb udzielenia zamówienia

Zamawiający nie jest podmiotem zobowiązanym do stosowania ustawy z 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2015 r. poz. 2164, z późn.zm.). Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest z uwzględnieniem zasad, o których mowa w Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027, zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych i w Podręczniku beneficjenta i wnioskodawcy programów polityki spójności 2021-2027, w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców, a także do działania w sposób przejrzysty i proporcjonalny. Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego zapytania zostało wystosowane w związku z realizacją projektu numer KPOD.01.03-IW.01-3653/24 pn. „Realizacja przedsięwzięcia na terenie regionu Małopolski polegającego na dywersyfikacji oferty firmy ELŻBIETA CHWAŁEK BARO-KAWIARNIA - "MAŁPI GAJ" o nową usługę, która przyczyni się do zwiększenia odporności przedsiębiorstwa na sytuacje kryzysowe.” *złożonego 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*

3) Osoba uprawniona do kontaktów

Osoba uprawniona do kontaktu ze strony Zamawiającego w kwestiach merytorycznych i proceduralnych: Elżbieta Chwałek; tel. 506 175 965 , email: biuro@polonez.net.pl

Wszelkie pytania odnośnie zapytania ofertowego należy zgłaszać wyłącznie **za pomocą BK2021**

4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

Zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień, o którym mowa w rozporządzeniu (WE) nr 2195/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 5 listopada 2002 r. w sprawie Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) (Dz. Urz. WE L 340 z 16.12.2002, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne rozdz. 6, t. 5, str. 3).

42214000-9: Piece kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania

42214100-0: Piece kuchenne

39713100-4: Zmywarki do naczyń

42959000-3: Zmywarki do naczyń inne niż używane w gospodarstwie domowym

39711000-9: Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego do użytku ze środkami spożywczymi

39711100-0: Chłodziarki i zamrażarki

39715200-9: Urządzenia grzewcze

39721310-8: Ogrzewacze powietrza
 44621100-0: Grzejniki
 39522530-1: Namioty
 44210000-5: Konstrukcje i części konstrukcji
 39112000-0: Krzesła
 39113000-7: Różne siedziska i krzesła
 39121200-8: Stoły
 39721000-2: Urządzenia do gotowania lub grzewcze używane w gospodarstwie domowym
 39314000-6: Przemysłowy sprzęt kuchenny
 39220000-0: Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe
 39222000-4: Artykuły cateringowe
 39711340-4: Podgrzewacze do talerzy
 39721411-1: Urządzenia do ogrzewania posiłków.
 44613000-0: Duże pojemniki
 44613300-3: Standardowe pojemniki do przewozu ładunków
 39221150-3: Termosy
 34928480-6: Pojemniki i kosze na odpady i śmieci
 44613800-8: Pojemniki na tworzywa odpadowe
 34911100-7: Wózki
 39224340-3: Kosze
 2996200-6: Prasy do odpadów
 42215000-6: Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów
 42968100-0: Maszyny wydające napoje
 39221000-7: Sprzęt kuchenny
 39221123-5: Szklanki do napojów
 39221122-8: Zestawy
 39221121-1: Filiżanki
 39221190-5: Stojaki na naczynia
 39221180-2: Naczynia do gotowania
 39221130-7: Pojemniki na żywność
 39221120-4: Filiżanki i szklanki
 39221110-1: Naczynia
 39221200-9: Zastawa stołowa
 39221100-8: Zastawa kuchenna

5) Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa sprzętu zgodnie z poniższym zestawieniem:

Część zamówienia	Nazwa wydatku
Część 1	Piec konwekcyjny (1 sztuka)
Część 2	Zmywarka przemysłowa (1 sztuka)
Część 3	Szafa chłodnicza (1 sztuka)
Część 4	Lampa grzewcza (4 sztuki)
Część 5	Namiot cateringowy (2 sztuki)
Część 6	Krzesła (220 sztuk)
Część 7	Stoły (24 sztuki)
Część 8	Kuchenka gazowa wraz z wyposażeniem (1 zestaw)
Część 9	Wyposażenie i akcesoria cateringowe (1 zestaw)
Część 10	Zastawa stołowa i wyposażenie kuchenne (1 zestaw)
Część 11	Automat do drinków (1 sztuka)
Część 12	Zgniatarka do śmieci – belownica (1 sztuka)

Szczegółowy zakres i **minimalne** oczekiwane parametry techniczne sprzętu:

Część zamówienia	Nazwa wydatku	Specyfikacja
Część 1	Piec konwekcyjny (1 sztuka)	Piec konwekcyjno-parowy do profesjonalnego użytku w gastronomii, umożliwiający szybkie i równomierne przygotowywanie potraw. Specyfikacja: — pojemność pieca - 10xGN1/1, — wytwornica pary bojler, — sterowanie dotykowe, — minimum 3 tryby pracy (automatyczny, programowalny, ręczny) — automatyczne zmywanie, — minimum 3 szyby w drzwiach dla lepszej izolacji termicznej — Przyłącza: woda – R3/4", odpływ – DN50, gaz R3/4" — Moc elektryczna 1,0kW - 1,5kW — Moc gazowa: 30 kW (+/- 10%) — Wymiary: dopasowane do standardowej zabudowy kuchennej. — Materiał: stal nierdzewna. — Intuicyjny panel sterowania. Oferent w cenie urządzenia zobowiązany jest zapewnić dostawę, montaż i szkolenie personelu
Część 2	Zmywarka przemysłowa (1 sztuka)	Zmywarka kapturowa z bojlerem atmosferycznym i pompą płukania do intensywnego użytkowania w obiektach gastronomicznych. — jednościankowy kaptur z ręcznym podnoszeniem, — Wbudowany ciągły zmiękcacz wody, dozownik płynu myjącego i nablyszczającego, — minimum 3 cykle mycia dostosowane do różnego poziomu zabrudzeń. — możliwa wysokość załadunku ok. 44cm – 45cm, — Moc elektryczna poniżej 10,0kW — Przyłącza: woda – R3/4", odpływ – DN50 — Zgodność z międzynarodowymi normami jakości i higieny (np. NSF, ETL, Marriott Thermo Label). Oferent w cenie urządzenia zobowiązany jest zapewnić dostawę, montaż i szkolenie personelu
Część 3	Szafa chłodnicza (1 sztuka)	Przedmiotem zamówienia jest dostawa profesjonalnej szafy chłodniczej dwudrzwiowej dedykowanej do profesjonalnego użytku w gastronomii. — Pojemność netto: 1200 -1300 litrów. — Działanie w zakresie temperatur: +1°C do +8°C lub szerszym — Typ chłodzenia: Wentylowane, zapewniające równomierne rozprowadzanie zimna. — Komora w standardzie GN 2/1. — Wnętrze wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej. — Drzwi: Dwa skrzydła, samodomykające się. Wyposażone w uszczelki magnetyczne, łatwe do wymiany. Nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek — Sterowanie cyfrowym termostatem z czytelnym cyfrowym wyświetlaczem. Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi — Wbudowany alarm wysokiej temperatury. — Automatyczne odszranianie. — Oświetlenie LED wewnątrz urządzenia. — Wyposażenie w 6 regulowanych półek i dno, na których można przechowywać produkty (każda o nośności nie mniejszej niż 30kg). — Wyposażone w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami, które ułatwiają

		bezpieczne przestawianie szafy — Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej) — Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym — Wyposażone w Filtr przeciwpyłkowy — Klasa klimatyczna nie gorsza niż 4 — Grubość izolacji co najmniej 50 mm
Część 4	Lampa grzewcza (4 sztuki)	Przedmiotem zamówienia jest dostawa lamp grzewczych gazowych umożliwiających ogrzewanie za pomocą płomienia w szklanej rurze, przeznaczonych do użytku w gastronomii oraz przestrzeniach zewnętrznych. — Moc grzewcza: ok.11 kW — Zapłon: elektroniczny — Zasilanie: Gazowe (butla gazowa). — Konstrukcja piramidalna, wysokość dostosowana do efektywnego rozprowadzania ciepła. — Stabilna podstawa zapewniająca bezpieczeństwo użytkowania. — Konstrukcja wykonana z wytrzymałych i odpornych na warunki atmosferyczne materiałów (stal nierdzewna, aluminium). — Wyposażona w efekt wizualny płomienia dla dodatkowych walorów estetycznych — Musi posiadać blokadę dopływu gazu w przypadku wywrócenia. — W komplecie co najmniej: urządzenie, przewód gazowy, reduktor ciśnienia, uchwyty do mocowania w podłożu, pokrowiec.
Część 5	Namiot cateringowy (2 sztuki)	Przedmiotem zamówienia jest dostawa namiotów cateringowych o wymiarach 6x10m, całorocznych, dedykowanych do użytku w warunkach zewnętrznych. Namiot powinien być trwały, odporny na warunki atmosferyczne i spełniać wymagania funkcjonalne związane z organizacją eventów gastronomicznych i cateringowych. — Szerokość: 6 m. — Długość: 10 m. — Bramy – 2 kurtyny (przednia i tylna) o wymiarach nie mniejszych niż szer.2.5 x wys. 2,4m; zamykane na zamek błyskawiczny, mocne gumki lub rzepy. — Konstrukcja: Stabilna konstrukcja z możliwością szybkiego montażu wykonana ze stali ocynkowanej odpornej na korozję; Średnica rur konstrukcyjnych: min. 50 mm. Stabilizatory na całej długości namiotu, wzmocnione elementy konstrukcji dla podwyższonej trwałości. Wzmocnienia na krawędziach i w punktach mocowania Poszycie namiotu powinno być łatwe do czyszczenia i odporne na blaknięcie — Dach pełny PVC o gramaturze min. 550 g/m², podwójne wywietrzniki. odporne na działanie promieni UV oraz wodoodporne. — Poszycie ścian: boki witrażowe przeźroczyste okna z możliwością zasłonięcia. PVC o gramaturze min. 500 g/m², odporne na działanie promieni UV oraz wodoodporne. — System łatwego i szybkiego montażu bez potrzeby użycia specjalistycznych narzędzi.
Część 6	Krzesła (220 sztuk)	Krzesło weselne kolor złoty. Konstrukcja wysokiej jakości zapewniająca trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne. Lekka konstrukcja ułatwiająca przenoszenie i składowanie. Krzesła sztaplowane (możliwość układania w stosy). — Kolor: Złoty, wykonany w technologii nadającej połysk i odporność na

		ścieranie. — Wysokość całkowita: ok. 90-95 cm. — Szerokość siedziska: ok. 40 cm. — Głębokość siedziska: ok. 40-45 cm. — Wysokość siedziska od podłoża: ok. 45 cm. — Maksymalne obciążenie 150kg lub powyżej
Część 7	Stoły (24 sztuki)	Stół bankietowy składany przystosowany do ciężkiego użytkowania bankietowego. — Wymiary długość 180cm — Szerokość: 85-90cm — Wysokość całkowita 75 cm — Błat wykonany z płyty wiórowej laminowanej dwustronnie 18-20mm. — Podstawa ramowa, — mechanizm składania/rozkładania opiera się na stalowych sprężynach. Sprężynowy system składania gwarantujący bezpieczeństwo podczas rozkładania oraz użytkowania — Obrzeże PCV o grubości 2mm dopasowane do blatu — Certyfikat Higieniczny, klasa: E1 lub wyższa/równoważna — Solidna stalowa konstrukcja ramy z profilem 30x30 mm — Stelaż samonośny — Brak elementów plastikowych narażonych na zużycie i awarię — Konstrukcja złożonego stołu ma umożliwiać sztaplowanie stołów i zaoszczędzenie miejsca magazynowego — Stopki poziomujące do regulacji wysokości w zakresie 0-15mm lub szerszym — atest ECJiP i/lub norma PN-EN 16139-2013 — Kolor blatu: DĄB SONOMA
Część 8	Kuchenka gazowa wraz z wyposażeniem (1 zestaw)	Przedmiotem zamówienia jest dostawa kuchenki gazowej nadstawkowej z czterema palnikami, dedykowanej do profesjonalnej kuchni gastronomicznej. Specyfikacja techniczna: — Liczba palników: 4. — Moc każdego palnika: 10 kW (łącznie 40 kW). — Średnica palników: Ø 100 mm. Palniki z optymalizacją spalania. — Wyposażenie w zabezpieczenie przed wypływem gazu przy zgaśnięciu płomienia. — Zasilanie gazowe: Gaz ziemny G20 (20 mbar) z możliwością konwersji na LPG (dysze w zestawie). — Przyłącze gazowe: 1/2". — Materiał: Obudowa stal nierdzewna, ruszty żeliwne lub stal nierdzewna. — Panel sterowania z pokrętkami odpornymi na wodę. — Ochrona przed wodą klasy nie niższej niż IPX5 — Przystosowanie do montażu na blacie. Możliwość montażu na otwartych podstawach, wspornikach mostowych lub systemach konsolowych. — Wyposażenie dodatkowe: Dysze konwertujące gaz na LPG. Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu. Ruszt do piekarnika GN 2/1 chromowany i Podstawa otwarta 800 MM
Część 9	Wyposażenie i akcesoria cateringowe (1 zestaw)	Przedmiotem zamówienia jest dostawa wyposażenia i akcesoriów cateringowych, przeznaczonych do profesjonalnego użytku w branży gastronomicznej. W skład tej części zamówienia zalicza się: • Podgrzewacz na pastę i do zupy wysokopolerowany – 1 sztuka (pojemność minimum 10l-12l; Okrągły pojemnik na zupę umieszczony w kąpielu wodnej, która zapewnia dużą ilość ciepła do utrzymania

		temperatury zupy; Pojemnik na zupę wyposażony w dwa uchwyty; Zdejmowana pokrywa z wycięciem na łyżkę. W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na zupę i 1 pojemnik na pastę) • Podgrzewacz na pastę – 1 sztuka (Solidna podstawa z polerowaną pokrywą ze stali nierdzewnej. W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej. Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm. Przygotowane przewodnice do zainstalowania grzałki). • Pojemniki termoizolacyjne do transportu gorących i zimnych potraw. Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty do transportu oraz załadunku i wyładunku. Wewnątrz na bocznych ściankach specjalny profil dla ułatwienia wyjmowania pojemników. Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie. Pojemnik wykonany w całości, bez żadnych nitów, spawów czy klejenia. Lekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą. Wysoka odporność na temperaturę. Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie. Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia. Możliwość mycia w zmywarkach do +80°C. Zamówienie obejmuje dostawę 8 sztuk pojemników, w tym: ○ 2 sztuki pojemników termoizolacyjnych o pojemności 80l i wymiarach: 625x425xwys300mm ○ 2 sztuki pojemników termoizolacyjnych GN 1/1 250 o pojemności 46l i wymiarach: 600x400xwys320mm ○ 2 sztuki pojemników termoizolacyjnych GN 1/1 200 o pojemności 40l i wymiarach: 600x400xwys286mm ○ 2 sztuki pojemników termoizolacyjnych o pojemności 20,04l o wymiarach: 500x300xwys213 mm • Termosy przeznaczone do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów; utrzymanie temperatury napojów (gorących lub zimnych) przez min. 6 godzin; Obudowa termosu i pokrywy ze stali, satynowana; Zbiornik wewnętrzny i wewnątrz pokrywy ze stali polerowane na wysoki połysk; Dwa ergonomiczne uchwyty, Izolowana pokrywa z uchwytem oraz wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania; Uszczelka profilowana, wyjmowana dla łatwego mycia; Pokrywa zamykana na zatrzaski; Dół termosu wyposażony w czarną gumową obręcz co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża. Waga poniżej 10kg. Zamówienie obejmuje dostawę 6 sztuk termosów, w tym: ○ 1 sztuka Termos ze stali nierdzewnej do transportu żywności o pojemności 36 l i wymiarach średnica 380mm, wysokość 455mm; ○ 4 sztuki Termos ze stali nierdzewnej do transportu żywności o pojemności 25 l i wymiarach średnica 350mm, wysokość 385mm; ○ 1 sztuka Termos ze stali nierdzewnej do transportu żywności o pojemności 15 i wymiarach średnica 270mm, wysokość 270mm; • Kontenery na odpady (2 sztuki) oraz Wózki do kontenera (2 sztuki) ○ Kontenery na odpady o pojemności min. 80 litrów każdy, okrągła podstawa; ○ Wózki do kontenera - przeznaczone do transportu kontenerów na odpady, kompatybilne z zaoferowanym modelem kontenerów; wyposażone w obrotowe koła. • Kosze stojące - 4 sztuki (Pojemność: min. 30 litrów; Korpus ze stali nierdzewnej; Powierzchnia zewnętrzna polerowana; Zdejmowana popielnica z kratką umieszczona nad koszem; Otwór kosza o średnicy
--	--	---

		nie mniejszej niż 135mm; Antypoślizgowa i gumowa podstawa; • Zestawy do przypraw – 20 zestawów; w skład każdego zestawu wchodzi: uchył na przyprawę, solniczka, pieprzniczka, buteleczki na oliwę i ocet oraz uchwyt/pojemnik na wykałaczki (Materiał: stal nierdzewna, szkło lub tworzywo sztuczne) • Korkociąg – 20 sztuk (ergonomiczna konstrukcja ułatwiająca otwieranie butelek z korkiem; Model z dźwignią; Chromowany; Z otwieraczem do butelek; o długości 170mm) • Nóż cukierniczy – 1 sztuka (do precyzyjnego krojenia ciast i deserów; ząbkowany o długości 26 cm; Materiał: Stal walcowana nierdzewna; Rękojeść z czarnego poliamidu) Wszystkie produkty muszą być nowe, wolne od wad technicznych i estetycznych. Produkty muszą spełniać normy dotyczące kontaktu z żywnością. Dostawa powinna obejmować odpowiednie opakowanie zabezpieczające produkty przed uszkodzeniem w trakcie transportu.
Część 10	Zastawa stołowa i wyposażenie kuchenne (1 zestaw)	Zamówienie obejmuje dostawę zastawy stołowej oraz wyposażenia kuchennego, zgodnie z poniższą specyfikacją. Wszystkie elementy muszą być nowe, wysokiej jakości, przeznaczone do kontaktu z żywnością i dostosowane do intensywnego użytkowania w gastronomii. W skład tej części zamówienia zalicza się: • Komplet sztućców - 240 kompletów. W skład każdego kompletu zalicza się: 1 nóż obiadowy, 1 łyżka obiadowa, 1 widelec obiadowy, 1 widelczyk do ciasta, 1 łyżeczka do herbaty (Wykonane ze stali nierdzewnej o wysokiej odporności na korozję i zarysowania, z ergonomicznym uchwytem. Wykończenie zapewniające estetyczny wygląd i łatwość czyszczenia. Sztucce muszą być dostosowane do użytkowania w zmywarkach przemysłowych oraz zgodne z normami dotyczącymi materiałów mających kontakt z żywnością. • Talerze głębokie - 240 sztuk (porcelana odporna na zarysowania i wyszczerbienia; średnica 240mm) • Talerze płytkie - 480 sztuk (porcelana o podwyższonej odporności na stłuczenia; 240 sztuk o średnicy 190mm oraz 240sztuk o średnicy 265mm) • Waza - 12 sztuk (Pojemność 3-3,5 litra; wyposażone w pokrywki, zapewniające utrzymanie ciepła) • Półmiski - 54 sztuki (porcelana lub inny materiał przeznaczony do kontaktu z żywnością; Wymiary: długość od 30 do 35 cm; kształt owalny) • Miski - 150 szt. (porcelana o gładkiej powierzchni, łatwa w czyszczeniu; średnica 140mm) • Kieliszki - 85 kompletów; każdy komplet po min. 6 sztuk: ○ Kieliszki do szampana o pojemności 180 ml – 40 kompletów ○ Kieliszki do wina o pojemności 250ml – 45 kompletów (szkło hartowane lub wysokiej jakości szkło kryształowe) • Szklanki - 10 kompletów; każdy komplet po minimum 6 sztuk (Materiał: szkło hartowane; Szklanki do whisky o pojemności ok 270 ml) • Noże kuchenne - 6 sztuk: ○ 1 sztuka o szerokości ostrza 150mm ○ 1 sztuka o szerokości ostrza 190mm ○ 1 sztuka o szerokości ostrza 220mm ○ 1 sztuka o szerokości ostrza 250mm ○ 2 sztuki o szerokości ostrza 200mm (stal nierdzewna o podwyższonej trwałości odporna na korozję;

		Przeznaczenie: uniwersalne, do zastosowań w profesjonalnej kuchni) Wszystkie elementy muszą być nowe, wolne od wad i zgodne z normami dotyczącymi kontaktu z żywnością. Zastawa musi być estetyczna, z jednolitym wykończeniem, bez widocznych defektów, takich jak pęknięcia, rysy czy przebarwienia. Dostawa powinna obejmować odpowiednie zabezpieczenie elementów, aby zapobiec uszkodzeniom podczas transportu.
Część 11	Automat do drinków (1 sztuka)	Przedmiotem zamówienia jest nowoczesny automat do drinków, przeznaczony do profesjonalnego użytku w gastronomii, pozwalając na szybkie i precyzyjne przygotowanie różnorodnych napojów. Specyfikacja techniczna urządzenia: • Możliwość przygotowania szerokiej gamy drinków (alkoholowych i bezalkoholowych) w sposób automatyczny. • Czas przygotowania jednego drinka wynosi kilka sekund. • Intuicyjny interfejs dotykowy umożliwiający łatwą obsługę przez personel i klientów. • Obsługuje jednocześnie nie mniej niż 2 różne rodzaje alkoholi lub soków, dzięki zintegrowanym pojemnikom o pojemności min.5l każdy • Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na korozję i łatwej do czyszczenia. • Elementy konstrukcyjne dopuszczone do kontaktu z żywnością. • Wyposażony w czujnik szklanki z kalibracją, liczniki drinków i surowców oraz czujniki cieczy przy pojemnikach które sygnalizują kiedy należy uzupełnić pojemnik • Oprogramowanie ma umożliwiać zdalne aktualizacje • Duży ekran dotykowy LCD z intuicyjnym menu, umożliwiający szybki wybór napoju i personalizację receptur. Wbudowane minimum 3 wersje językowe (obowiązkowo polski, angielski, niemiecki) • Możliwość dodawania własnych receptur i zapisywania ich w pamięci urządzenia. Urządzenie ma posiadać funkcję dostosowania proporcji składników w napojach. • Kompaktowa konstrukcja, pozwalająca na łatwe przenoszenie urządzenia. Waga poniżej 50 kg. Urządzenie musi być fabrycznie nowe, wolne od wad technicznych i estetycznych. Dostawca zapewni instrukcję obsługi w języku polskim. Urządzenie powinno być dostarczone wraz z niezbędnym wyposażeniem (przewody, pojemniki na składniki itp. W zależności od zaoferowanego modelu urządzenia).
Część 12	Zgniatarka do śmieci – belownica (1 sztuka)	Przedmiotem zamówienia jest dostawa urządzenia do kompaktowania odpadów w formie bel (belownicy), przeznaczonego do zmniejszania objętości odpadów takich jak makulatura, folia stretch i worki plastikowe. Urządzenie powinno charakteryzować się kompaktowymi wymiarami, wysoką wydajnością oraz intuicyjną obsługą. — Automatyczne sterowanie za pomocą intuicyjnego panelu z przyciskami. — Zastosowanie: makulatura, folia stretch, worki plastikowe — Kompaktowe wymiary urządzenia — Jedna komora załadunkowa — produkuje belki o wadze 30-60 kg; Ilość wiązań beli: 2 — sygnalizacja gotowej beli — możliwość wyboru belowanego materiału — możliwość zmiany rozmiaru beli — Nacisk nie mniej niż 4 tony

	— Wymiary otworu załadunkowego: co najmniej 700 x 450 mm — Rozładunek i transport gotowych bel przy pomocy dołączonego wózka transportowego. W cenie urządzenia należy uwzględnić: — Urządzenie — wózek do transportu — hak ułatwiający wyciąganie i wiązanie beli — wbudowany nożyk do przecinania taśmy — komplet materiałów eksploatacyjnych — instrukcję obsługi wraz z deklaracją zgodności — pakowanie i załadunek — podstawowe przeszkolenie z obsługi
--	--

- Jeśli w dokumentach składających się na opis przedmiotu zamówienia, wskazany jest konkretny materiał, wyrób lub urządzenie, odniesienie do konkretnej normy, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę co prowadziłoby do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców lub produktów, oznacza to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia za pomocą dostatecznie dokładnych określeń i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W w/w przypadkach należy to traktować jako wytyczną techniczno-jakościową i zamawiający w odniesieniu do wskazanych wprost w dokumentacji technicznej parametrów, czy danych, norm (technicznych lub jakichkolwiek innych), identyfikujących pośrednio lub bezpośrednio materiał, wyrób lub urządzenie dopuszcza rozwiązania równoważne zgodne z danymi technicznymi i parametrami oraz normami zawartymi w ww . dokumentacji. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.
- Jako rozwiązania równoważne należy rozumieć rozwiązania charakteryzujące się parametrami nie gorszymi od wymaganych, a znajdujących się w dokumentacji technicznej. Zgodnie z orzeczeniem KID z dnia 20 grudnia 2016 r. (sygn. akt. KID 2312/16) "jako rozwiązania równoważne należy rozumieć rozwiązania charakteryzujące się parametrami nie gorszymi od wymaganych a znajdujących się w dokumentacji. Jeżeli Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym w dokumentacji, ale nie podaje minimalnych parametrów, które by tę równoważność potwierdzały - wykonawca obowiązany jest zaoferować produkt o właściwościach zbliżonych, nadający się funkcjonalnie do zapotrzebowanego zastosowania. Zgodnie z art . 30 ust. 5 ustawy, wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywane przez zamawiającego jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego usługi, dostawy lub roboty budowlane spełniają wymagania określone przez zamawiającego.
- Jeżeli wykonawca stwierdzi, że użyte w zapytaniu ofertowym parametry lub normy krajowe lub przenoszące normy europejskie lub normy międzynarodowe mogą wskazywać na producentów produktów lub źródła ich pochodzenia to oznacza, że mają takie znaczenie, że parametry techniczne tak wskazanych produktów określają wymagane przez Zamawiającego minimalne oczekiwania co do jakości produktów, które mają być użyte do wykonania przedmiotu umowy. Wykonawca jest uprawniony do stosowania produktów lub norm równoważnych, przez które rozumie się takie, które posiadają parametry techniczne nie gorsze od tych wskazanych w zapytaniu ofertowym; również dopuszcza się wykazanie normami równoważnymi w stosunku do tych wskazanych w zapytaniu ofertowym. Na ofercie spoczywa ciężar wykazania "równoważności".

6) Termin wykonania zamówienia

Zamawiający wymaga, aby dostawa do Zamawiającego nastąpiła nie później niż w terminie zadeklarowanym ofertom. Dostawę należy zrealizować w godzinach pracy Zamawiającego, od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy), a w razie konieczności

również poza tymi godzinami, zgodnie z bezpośrednimi ustaleniami pomiędzy Zamawiającym a Dostawcą.

7) Miejsce realizacji zamówienia i Warunki płatności

Zgodnie z umową zawartą z Wykonawcą. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć fabrycznie nowe sprzęty do zakładu Zamawiającego – 34-122 Wieprz, ul. Kościelna nr 122

8) Warunki udziału w postępowaniu i opis sposobu dokonywania oceny ich spełniania

1. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie Wytycznych wydanych przez Ministerstwo Rozwoju (Weryfikowane przez Zamawiającego na podstawie Oświadczenia – Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego).
2. W postępowaniu nie mogą wziąć udziału podmioty, w stosunku do których zachodzą okoliczności:
 - a. opisane w 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;
 - b. opisane w art. 5k Rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczące środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie;(Weryfikowane przez Zamawiającego na podstawie Oświadczenia – Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego).
3. Zakaz konfliktu interesów - o udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, którzy nie są powiązani kapitałowo i osobowo z Zamawiającym. W celu wykazania spełnienia tego warunku Wykonawca winien złożyć stosowne oświadczenie do niniejszego zapytania ofertowego. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia musi złożyć każdy z Wykonawców samodzielnie (Weryfikowane przez Zamawiającego na podstawie oświadczenia – Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego).

9) Warunki zmiany umowy zawartej w wyniku postępowania

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, w razie wzajemnego porozumienia obu Stron tej umowy lub gdy zmiany wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności zmiany mogą dotyczyć: terminu obowiązywania umowy, harmonogramu prac, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie, że ilości usług są szacunkowe i mogą ulec zmianie w trakcie realizacji umowy. Zmiany o których mowa nie mogą prowadzić do zwiększenia cen jednostkowych, określonych w ofercie, a w przypadku zmniejszenia ilości zamawianego przedmiotu zamówienia, nie będą służyć Oferentowi żadne roszczenia wobec Zamawiającego. W przypadku niewykorzystania ilości lub wartości przedmiotu zamówienia objętego niniejszym zapytaniem ofertowym, w okresie jej obowiązywania, dopuszcza się zmianę terminu jej obowiązywania. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian ilościowych zapotrzebowania objętych niniejszym zamówieniem, w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego wynikającego z toku prac w projekcie.

O konieczności wprowadzenia zmiany Strony zostaną powiadomione w terminie nie późniejszym niż 7 dni kalendarzowych od okoliczności generującej konieczność wprowadzenia zmiany. Zmiany te nie wymagać będą formy pisemnej.

10) Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, zawierającą jedną cenę oferty. Sposób podania ceny:
 - a. Oferta musi zawierać cenę netto i brutto.
 - b. Cena musi być podana w polskich złotych, cyfrowo i słownie.

- c. Cena musi obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
2. Oferta powinna być sporządzona na Formularzu Oferty (Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego) dla wszystkich wskazanych w formularzu pozycji), obowiązkowo musi zawierać:
 - a. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i braku powiązań kapitałowych lub osobowych (Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego);
 - b. Specyfikację/szczegółowy opis lub karty katalogowe oferowanych produktów lub inne dokumenty pozwalające na weryfikację zgodności oferowanych produktów z opisem przedmiotu zamówieniaMateriały dodatkowe, w postaci referencji, specyfikacji itp. są nieobowiązkowe.
3. Oferent sporządzi ofertę w oparciu o informacje zawarte w Zapytaniu Ofertowym
4. Treść oferty musi odpowiadać treści Zapytania Ofertowego. Pod uwagę będą brane wyłącznie oferty złożone w terminie i kompletne.
5. Oferta powinna posiadać datę sporządzenia, zawierać adres lub siedzibę Oferenta, numer telefonu, numer NIP.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne pozycje określone w Załączniku nr 1.
7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.
8. Oferta powinna być napisana w języku polskim (oferta i wszelkie inne dokumenty złożone w językach obcych powinny być przetłumaczone i poświadczone przez Wykonawcę), czytelnym pismem ręcznym nieścieralnym atramentem lub tuszem, bądź na maszynie lub komputerze oraz podpisana (czytelnie imię i nazwisko lub parafka + pieczęć) przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy (zgodnie z dokumentem określającym status prawny Wykonawcy lub dołączonym do oferty pełnomocnictwem).
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny ofert wiarygodności przedstawionych przez Oferentów informacji.
10. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający może żądać od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.
11. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
12. Oferta złożona po terminie nie podlega weryfikacji przez Zamawiającego. Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona z powodu uchybienia formalnego.
13. Oferta powinna być podpisana na ostatniej stronie przez upoważnionego przedstawiciela Oferenta, a wszystkie jej strony parafowane.
14. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
15. Zapytanie ofertowe może zostać zmienione przed upływem terminu składania ofert. Zamawiający informuje w zapytaniu ofertowym o zakresie zmian. Zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian.
16. Zamawiający ma prawo odwołać zapytanie ofertowe bez podania przyczyny.
17. Oferenci uczestniczą w postępowaniu ofertowym na własne ryzyko i koszt, nie przysługują im żadne roszczenia z tytułu odstąpienia przez Zamawiającego od postępowania ofertowego lub w związku z jego unieważnieniem.
18. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od umowy o realizację przedmiotu niniejszego zamówienia.
19. Przesłanki odrzucenia oferty:
 - a. jej treść nie odpowiada treści Zapytania ofertowego,

- b. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - c. zostanie złożona po terminie składania ofert,
 - d. będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
 - e. nie będzie zawierała wszystkich wymaganych przez Zamawiającego dokumentów, oświadczeń, informacji.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy z Wykonawcą w ciągu 7 dni roboczych od dnia jej zawarcia.

11) Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji

W odniesieniu do części zamówienia:

- Część 1 Piec konwekcyjny (1 sztuka)
- Część 2 Zmywarka przemysłowa (1 sztuka)
- Część 3 Szafa chłodnicza (1 sztuka)
- Część 4 Lampa grzewcza (4 sztuki)
- Część 8 Kuchenka gazowa wraz z wyposażeniem (1 zestaw)
- Część 11 Automat do drinków (1 sztuka)
- Część 12 Zgniatarka do śmieci – belownica (1 sztuka)

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami i ich znaczeniem oraz w następujący sposób będzie oceniać oferty:

Kryterium I – Cena brutto – 75 punktów

Kryterium II – Okres gwarancji – 10 punktów

Kryterium III – Termin realizacji – 10 punktów

Kryterium IV – Efektywność energetyczna – 5 punktów

Kryterium I – Cena brutto – 75 punktów
Najwyższą liczbę punktów (75 pkt) otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem: $\text{Punkty za kryterium} = \frac{\text{cena oferty najniżej skalkulowanej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 75\text{pkt}$
Kryterium II – Okres gwarancji – 10 punktów
Najwyższą liczbę punktów (10 pkt) otrzyma oferta w której zostanie zaproponowany najdłuższy okres gwarancji liczony w miesiącach, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem: $\text{Punkty za kryterium} = \frac{\text{okres gwarancji oferty ocenianej}}{\text{najdłuższy okres gwarancji w ofertach}} \times 10\text{pkt}$ Przy czym gwarancja nie może być krótsza niż 6 miesięcy.
Kryterium III – Termin realizacji – 10 punktów
Najwyższą liczbę punktów (10 pkt) otrzyma oferta w której zostanie zaproponowany najkrótszy termin realizacji liczony w tygodniach, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem: $\text{Punkty za kryterium} = \frac{\text{najkrótszy termin realizacji wskazany w ofertach}}{\text{termin realizacji oferty ocenianej}} \times 10\text{pkt}$
Kryterium IV – Efektywność energetyczna – 5 punktów
W ramach zamówień zaplanowano stosowanie poza cenowych środowiskowych kryteriów oceny ofert. Podstawowym i uznawanym za najistotniejsze jest kryterium zużycia energii. Jak największa liczba urządzeń powinna spełniać wymogi najnowszej normy Energy Star. Produkty opatrzone taką etykietą będą automatycznie uznawane za spełniające wymogi polityki środowiskowej. W innym wypadku wykonawcy (producenci) są zobowiązani udowodnić, że ich produkty spełniają

normy środowiskowe.

Punkty zostaną przyznane zgodnie z poniższą metodologią:

- Produkty opatrzone etykietą Energy Star są automatycznie uznawane za spełniające wymogi polityki środowiskowej i otrzymują 5 punktów
- W przypadku urządzeń bez etykiety Energy Star, wykonawca dostarczył odpowiednią dokumentację techniczną lub certyfikaty potwierdzające spełnienie norm środowiskowych – oferta otrzymuje 5 punktów
- Brak przedstawienia wymaganych informacji i/lub dokumentów skutkuje przyznaniem 0 punktów w ramach kryterium.

W odniesieniu do części zamówienia:

- Część 5 Namiot cateringowy (2 sztuki)
- Część 6 Krzesła (220 sztuk)
- Część 7 Stoły (24 sztuki)
- Część 9 Wyposażenie i akcesoria cateringowe (1 zestaw)
- Część 10 Zastawa stołowa i wyposażenie kuchenne (1 zestaw)

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami i ich znaczeniem oraz w następujący sposób będzie oceniać oferty:

Kryterium I – Cena brutto – 85 punktów

Kryterium II – Okres gwarancji – 5 punktów

Kryterium III – Termin realizacji – 10 punktów

Kryterium I – Cena brutto – 85 punktów

Najwyższą liczbę punktów (85 pkt) otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem:

$$\text{Punkty za kryterium} = \frac{\text{cena oferty najniżej skalkulowanej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 85 \text{ pkt}$$

Kryterium II – Okres gwarancji – 5 punktów

Najwyższą liczbę punktów (5 pkt) otrzyma oferta w której zostanie zaproponowany najdłuższy okres gwarancji liczony w miesiącach, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem:

$$\text{Punkty za kryterium} = \frac{\text{okres gwarancji oferty ocenianej}}{\text{najdłuższy okres gwarancji w ofertach}} \times 5 \text{ pkt}$$

Kryterium III – Termin realizacji – 10 punktów

Najwyższą liczbę punktów (10 pkt) otrzyma oferta w której zostanie zaproponowany najkrótszy termin realizacji liczony w tygodniach, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem:

$$\text{Punkty za kryterium} = \frac{\text{najkrótszy termin realizacji wskazany w ofertach}}{\text{termin realizacji oferty ocenianej}} \times 10 \text{ pkt}$$

Punkty przyznane w poszczególnych kryteriach danej ofercie zostaną do siebie dodane. Ocena będzie dokonana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Każda część zamówienia będzie oceniana oddzielnie.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyskała największą liczbę punktów spośród ofert ważnych, niepodlegających odrzuceniu, złożonych przez Wykonawców niepodlegających wykluczeniu.

12) Termin i sposób składania ofert

Ofertę wraz z niezbędnymi załącznikami należy złożyć do dnia **31 stycznia 2025 r. do godziny 09:00 za pomocą BK2021.**

W przypadku ofert dla których z uwagi na potrzebę ochrony informacji szczególnie wrażliwych, której nie można zagwarantować w sposób dostateczny przy użyciu BK2021, bądź w przypadku zawieszenia działalności bazy konkurencyjności potwierdzonego odpowiednim komunikatem w BK2021 warunkowo dopuszcza się złożenie oferty za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres email: biuro@polonez.net.pl

13) Sposób informowania o wyborze najkorzystniejszej oferty

Informację o wyniku postępowania ogłasza się przy użyciu BK2021. Informacja będzie zawierać co najmniej: nazwę wybranego wykonawcy, jego siedzibę (miejscowość) oraz cenę najkorzystniejszej oferty

14) Unieważnienie postępowania

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania Zamawiający nie ponosi kosztów postępowania.

15) Postanowienia końcowe

Z oferentem zostanie podpisana umowa na realizację usług. Podpisanie umowy nastąpi niezwłocznie po zakończeniu niniejszego postępowania. Umowa zostanie zawarta na okres realizacji zgodnie z terminem wykonania zamówienia wskazanym w ofercie i będzie określała szczegółowy zakres przedmiotowy zamówienia wraz z jego ceną. Wynagrodzenie zostanie wypłacone wykonawcy jedynie w przypadku prawidłowej, kompletnej i terminowej realizacji zamówienia

16) Załączniki do zapytania ofertowego

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i braku powiązań kapitałowych i osobowych.

Elżbieta Chwałek

1. ELŻBIETA CHWAŁEK BARO-KAWIARNIA - "MAŁPI GAJ"
2. FIRMA HANDLOWO-USŁUGOWA ELŻBIETA CHWAŁEK
3. SKLEP SPOŻYWCZO-PRZEMYSŁOWY ELŻBIETA CHWAŁEK