

Kalisz, dn. 24.01.2025

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z realizacją przedsięwzięcia nr KPOD.01.03-IW.01-1411/24-00 pn. „Dywersyfikacja usług gastronomicznych w Restauracji Pięterko w województwie wielkopolskim”, realizowanego w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Restauracja Pięterko-Staropolska ogłasza postępowanie o udzielenie zamówienia.

Postępowanie prowadzone jest z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji oraz równego traktowania wykonawców, w sposób przejrzysty i proporcjonalny oraz zgodnie z art. 6c ustawy o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (ustawy o PARP).

I. ZAMAWIAJĄCY:

Restauracja Pięterko-Staropolska Zofia Wrotecka, Karolina Sowa
ul. Zamkowa 12
62-800 Kalisz
NIP: 618 19 62 526
REGON: 251548781

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa oraz montaż fabrycznie nowych, nieużywanych oraz zgodnych z obowiązującymi w Polsce normami i przepisami urzędów i wyposażenia kuchni, zgodnie z poniższą specyfikacją:

Część 1. Piec konwekcyjno-parowy wraz z podstawą pod piec – 1szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Piec konwekcyjno-parowy wraz z podstawą pod piec

Wymagane parametry i cechy urządzenia :

Podłączenie wody/odpływ: ¾"/50 mm

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 6xGN1/1

Wymiary: 850x842x754 mm

Pojemność: 6x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN

Wytwarzanie pary: bojlerowe

Wydajność (dzienna liczba posiłków): 30÷80

Moc całkowita: min. 10,8 kW

Zasilanie: 400 V



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



Podstawa pod piec 6 GN

12 pojemników GN

Kody CPV

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

42214100-0 Piece kuchenne

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.07.2025-15.07.2025

Część 2. Szafa chłodnicza – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Szafa chłodnicza

Szafa chłodnicza ok. 1300l (+- 50l) stal nierdz.

Maksymalne wymiary:

szerokość: 1480 mm

głębokość: 830 mm

wysokość: 2010 mm

pojemność: ok. 1300 l (+- 50l)

moc całkowita: min. 0.395 kW

napięcie: 230 V

temperatura minimalna: -2 °C

temperatura maksymalna: 8 °C

ilość półek: 6 szt.

ilość drzwi: 2 szt.

rozmiar GN: GN2/1 (650x530 mm)

materiał: stal nierdzewna

zasilanie: elektryczne

kolor: inox

rozmrażanie: automatyczne

rodzaj chłodzenia: dynamiczne

wyświetlacz: tak

Opis:

- Wydajny agregat chłodniczy
- Komora w standardzie GN 2/1
- Oświetlenie LED
- Samozamykające się drzwi z zamkiem
- Wymienne magnetyczne uszczelki drzwi
- Czynnik chłodzący R290
- Klasa klimatyczna 4
- 6 powlekanych półek o maksymalnym obciążeniu min. 40 kg każda

Kody CPV



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



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

39711100-0 Chłodziarki i zamrażarki

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.07.2025-15.07.2025

Część3. Szafa mroźnicza – 1 szt

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Szafa mroźnicza – 2 drzwiowa

Maksymalne wymiary 1480x830x2070 mm

Zakres temperatury pracy -18 ~ -22 °C

Pojemność ok. 1300 l (+- 50l)

Moc min. 780 W

Napięcie 220-240 V a.c.

Częstotliwość 50 Hz

Wysokość 2010-2070 mm

Komora standard GN 2/1

Materiał obudowy stal nierdzewna 201

Liczba drzwi 2

Rodzaj drzwi uchylne, samozamykające z zamkiem

Liczba półek 6

Rozmiar półki 534x650 mm

Maks. obciążenie półki min. 40 kg

Wykończenie półki powlekana PVC

Liczba nóżek 4

Wysokość nóżek 120-180 mm

Materiał nóżki stal nierdzewna

Funkcje automatyczne odszranianie

Chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem

Sterownik elektroniczny z cyfrowym wyświetlaczem

Rodzaj czynnika chłodzącego R290

Oświetlenie LED

Moc lampy LED 1 W

Regulowany tak

Prąd znamionowy 5 A

Klasa klimatyczna 4

Klasa izolacji elektrycznej I

Ciśnienie akustyczne < 70 dB(A)

Moc akustyczna < 80 dB(A)

Przeznaczony jest do przechowywania żywności w zakresie temperatur -18~-220C.

Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej SS201 (lub równoważnej)

Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.

Urządzenie posiadające chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem oraz funkcję automatycznego odszraniania.

Szafa osadzona na 4 nóżkach ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości 120~180mm.

Kody CPV

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

39711100-0 Chłodziarki i zamrażarki

Termin realizacji zamówienia: dostawa do 25.02.2025

Część 4. Zgrzewarka do tacek oraz matryce do zgrzewarki 230V/700W– 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Zgrzewarka do tacek oraz matryce do zgrzewarki 230V/700W

Zgrzewarka do tacek, 610x214x190 mm (+/-10mm przy każdym wymiarze)

Dane techniczne:

długość: 610 mm (+/- 10mm)

szerokość: 214 mm (+/- 10mm)

wysokość: 190 mm (+/- 10mm)

moc całkowita: min. 0.7 kW

napięcie: 230 V

materiał: stal nierdzewna

gatunek stali nierdzewnej: 18/10

zasilanie: elektryczne

kolor: inox

Matryca na tackę dwudzielna

Matryca na tackę trójdzielną

Matryca do zgrzewarki na 2 pojemniki do zup

Kody CPV

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

39715200-9 Urządzenia grzewcze

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.05.2025-15.05.2025

Część 5. Pakowarka próżniowa listwa 350 mm – 1szt.



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Pakowarka próżniowa listwa 350 mm

moc (W): min. 750

długość listwy zgrzewającej (mm): 350

wymiary zewnętrzne (mm): min. 425x560x(H)460

wymiary komory (mm): min 370x450x(H)170V220

Rodzaj pakowarki: komorowa

Kody CPV

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

42921320-7 Maszyny do pakowania zbiorczego

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.05.2025-15.05.2025

Część 6. Kuchenny zestaw gastronomiczny**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Kuchenny zestaw gastronomiczny**

Pojemniki do przechowywania	3L	5szt.
Pojemniki do przechowywania	6L	3szt.
Pojemniki do przechowywania	8L	3szt.
Nóż	HCCP 13cm	4szt.
Nóż	HCCP 18cm	3szt.
Nóż	HCCP 24cm	4szt.
Łyżka, łyżeczka, widelec, nóż	Zestaw (po 1 szt.)	100szt.
Szczypce z blokadą		10szt.
Kloc masarski z podstawą	• Materiał: Drewno, Stal nierdzewna • Szerokość (cm): 40 • Głębokość (cm): 40 • Wysokość (cm): 85	1szt.

Wymagania dla pojemników do przechowywania:

- pojemniki stanowiące elementy systemu do organizacji przechowywania,
- pudełka można układać w stosy, co pozwala optymalnie wykorzystać przestrzeń,
- wgłębienia i bruzdy w pokrywie uniemożliwiają ich przesuwanie podczas układania jednego na drugim,
- pojemniki transparentne,
- szerokie i mocne klipsy przytrzymują pokrywę z dwóch stron,
- w zestawie zawieszka z kodem QR, na której wielokrotnie można opisywać zawartość pojemnika,
- posiadają atest do kontaktu z żywnością.

Wymagania dla noży:

- wykonane ze stali nierdzewnej,

- stojak magnetyczny
- drewniana lub metalowa rękojeść

Kody CPV

39141000-2 Meble i wyposażenie kuchni

39221200-9 Zastawa stołowa

39223000-1 Łyżki, widelce

39241100-4 Noże

44613400-4 Pojemniki do przechowywania

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.05.2025-15.05.2025

Część 7. Zestaw różnych talerzy

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Zestaw różnych talerzy

Materiał wykonania: porcelana

Możliwość mycia w zmywarce

talerz płytki beżowy	19 cm	20szt.
talerz płytki beżowy	24 cm	20szt.
talerz płytki beżowy	24 cm	20szt.
talerz płytki oliwkowy nakrapiany	19 cm	20szt.
talerz głęboki beżowy	23cm	20szt.
talerz głęboki oliwkowy nakrapiany	23cm	20szt.
Talerz kwadratowy - biały	15cm	30szt
Talerz kwadratowy - czarny	15cm	30szt
Talerz prezentacyjny - granatowy	22cm	10szt.
Talerz serwingowy – beżowy	21cmx9cm	10szt.
talerz płytki biało niebieski	21cm	20szt.
talerz do pasty biało niebieski	30cm	20szt.
talerz trójkątny biało niebieski	27cm	20szt.
talerze płytkie - białe	24cm	100szt.
Bulionówka - biała		100szt.
talerz deserowy	19cm	100szt.
talerz półmiskowy prostokątny - biały	25cmx15cm	20szt.
talerz półmiskowy prostokątny - biały	21,5cmx10cm	20szt.
talerz półmiskowy prostokątny - biały	27cmx14cm	10szt.
talerz półmiskowy prostokątny – czarny	22cmx10cm	15szt.

talerz półmiskowy prostokątny – czarny	26cmx7cm	10szt.
talerz do ciasta - biały	15cm	100szt.

Kody CPV

39221200-9 Zastawa stołowa

39221210-2 Talerze

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.05.2025-15.05.2025

Część 8. Wyciskarka do owoców – 2 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Wyciskarka do owoców

Profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych. Przeznaczona do stosowania w gastronomii.

Cechy wyciskarki elektrycznej do cytrusów:

Wyjmowany pojemnik na sok i nakładka stożkowa z sitkiem zostały wykonane ze stali nierdzewnej

- Osłona antyrozpryskowa
- Posiada atest
- Prędkość: min. 980 obr./ min
- Moc: min. 230 W
- Zasilanie: 230 V

Kody CPV

39221000-7 Sprzęt kuchenny

39711200-1 Roboty kuchenne

39711211-1 Miksery kuchenne

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.05.2025-15.05.2025

Część 9. Szatkownica do warzyw – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Szatkownica do warzyw

Profesjonalna szatkownica do warzyw z kompletem tarcz w wyposażeniu. Obudowa wykonana z aluminium. Minimalna wydajność do 40 kg/godz.

Rozdrabniarka powinna posiadać dwa otwory wsadowe: owalny do większych warzyw i okrągły, cylindryczny - do warzyw długich i delikatnych.

W wyposażeniu szatkownicy muszą znajdować się następujące tarcze:

- tarcza do wiórków 3 mm, 5 mm i 7 mm
- tarcza do plastrów: 2 mm i 4 mm

Kody CPV

42215100-7 Maszyny do krojenia żywności

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.05.2025-15.05.2025

Część 10. Zmywarko – wyparzarka z dozownikiem i pompą spustową + podstawa i kosze – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Zmywarko – wyparzarka z dozownikiem i pompą spustową + podstawa i kosze

wykonana ze stali nierdzewnej

profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania

sterowanie elektromechaniczne

zmywarka przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników GN 1/1

jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego w standardzie

pompa zrzutowa w standardzie

czas trwania cyklu 120 lub 180 sek.

kontrolki temperatury pracy bojlera i komory

2 pary ramion myjąco-płuczających (górze/dół)

max. wysokość mytych naczyń min 320 mm

kosze 500x500

w komplecie kosze: do talerzy, uniwersalny oraz do szkła

Maksymalne wymiary:

- Wysokość - H: 835 mm
- Głębokość - D: 665 mm
- Szerokość - W: 565 mm

Parametry techniczne minimalne/maksymalne:

- Moc grzałki bojlera: 3-4.5 kW
- Moc grzałki komory: 2 kW
- Napięcie - U: 230/400 V

Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej z dwoma poziomymi prowadnicami pod kosze o wym. 500x500

Wymiary podstawy kompatybilne z wymiarami zmywarko-wyparzarki.

Kody CPV

39315000-3 Urządzenia restauracyjne

39713100-4 Zmywarki do naczyń

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.07.2025-15.07.2025

Część 11. Zakup garnków



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Zakup garnków

Parametry garnków:

Materiał wykonania – stal nierdzewna, kolor inox

- Możliwość użytkowania we wszystkich typach kuchni, również indukcyjnych
- Możliwość mycia w zmywarkach

Garnek z pokrywą	2.8L	4szt.
Garnek z pokrywą	3L	4szt.
Garnek z pokrywą	6L	2szt.
Garnek z pokrywą	5L	3szt.
Garnek z pokrywą - niski	8.8L	3szt.
Garnek z pokrywą	8.5L	4szt.
Garnek z pokrywą	10L	2szt.
Garnek z pokrywą	14l	2szt.
Garnek z pokrywą	16l	3szt.
Garnek z pokrywą	25L	3szt.
Garnek z pokrywą	33L	2szt.
Garnek z pokrywą	50L	1szt.
komplet garnków ze stali szlachetnej 10 elementów		1szt.
Rondel z pokrywą	3L	2szt.
Brytfanna aluminiowa z pokrywą	7,3L	1szt.
Garnek do duszenia z pokrywą	11,2L	2szt.
patelnia elektryczna	36L	1szt.
Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą	Ø 15cm	3szt.
Patelnia ze stali nierdzewnej kolor inox	Ø 23cm	4szt.
Patelnia ze stali nierdzewnej kolor inox	Ø 31cm	3szt.
Patelnia ze stali nierdzewnej kolor inox	Ø 20cm	6szt.
Patelnia ze stali nierdzewnej kolor inox	Ø 36cm	2szt.
patelnia z twardego odlewu aluminium	ø400x(H)55mm	2szt.
Patelnia ze stali nierdzewnej kolor inox	Ø 50cm	3szt.
patelnia do naleśników	Ø 26cm	3szt.
patelnia żeliwna grillowa kwadratowa	26cm	2szt.

patelnia nieprzywierająca - nadająca się do piekarnika do 360°C	Ø 28cm	4szt.
patelnia nieprzywierająca - nadająca się do piekarnika do 360°C	Ø 32cm	3szt.
patelnia do steków ze stali węglowej	Ø 28cm	3szt.

Kody CPV

39221180-2 Naczynia do gotowania

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

42214110-3 Grille

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.05.2025-15.05.2025

Część 12. Taboret gazowy – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Taboret gazowy

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażony w palnik min. 14 kW
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- przystosowany do dużych garnków o ø 450 do 500 mm
- regulowane nóżki ~20 mm
- Maksymalne wymiary SzxGxH całkowite (mm): 567x639x394

Kody CPV

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

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

42214100-0 Piece kuchenne

Termin realizacji zamówienia: dostawa do 25.02.2025

Część 13. Okap – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Okap

Okap centralny skrzyniowy z łapaczami tłuszczu wraz z rurą elastyczną kwasoodporną.

Wymiary SzxGxH (mm): 4000x1800x450

- Rynienka ociekowa z zaworem spustowym

- okap dzielony na dwa segmenty
- króćce przeznaczone do montażu rur o średnicy: 150 (mm)
- zasilanie 230 V

Kody CPV

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny
 42500000-1 Urządzenia chłodzące i wentylacyjne
 42520000-7 Urządzenia wentylacyjne

Termin realizacji zamówienia: dostawa do 25.02.2025

Część 14. Grill kontaktowy – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Grill kontaktowy

Konstrukcja ze stali nierdzewnej. Żeliwne płyty grzewcze ryflowane - zarówno górna jak i dolna. Termostat. Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Z przodu rynienka na tłuszcz i pozostałości po grillowaniu.

Minimalny zakres regulacji temperatury od 50-300°C.

wymiary płyty dolnej

34.5x23.5 cm

Moc min. 2.2 kW

Zasilanie 230 V

Wymiary (dł; szer; wys): 43x30x21 cm (+/- 3cm)

Kody CPV

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny
 39315000-3 Urządzenia restauracyjne
 42214110-3 Grille

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.07.2025-15.07.2025

Część 15. Naświetlacze szufladowe do jaj (2 szt.)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Naświetlacze szufladowe do jaj

Naświetlacz szufladowy:

Naświetlacz używa promieni UVC które zabijają bakterie i wirusy.

- Stalowa kratka pokryta poliestrową farbą proszkową odporną na promieniowanie UV, osadzona w szufladzie na łożyskach.
- Sterylizacja jaj następuje poprzez proces naświetlania falami o długości 253,7 nm.
- Czas naświetlania (sterylizacji) około 2 min 30 sekund,

- Po procesie odkażania jaja mogą być natychmiast użyte,
- Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- Jednocześnie dezynfekuje min. 10 jaj.

Kody CPV

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

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

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.05.2025-15.05.2025

Część 16. Kuchenka mikrofalowa – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Kuchenka mikrofalowa

- profesjonalna kuchenka mikrofalowa
- moc min. 1.55kW
- sterowanie elektroniczne
- 5 poziomów mocy: 0 (wstrzymanie) 20 (rozmrzanie), 50, 70, 100 %
- programowalny panel z przyciskami numerycznymi
- wymiary użytkowe komory: 327x346x200 mm (+- 5 mm)
- alarm końca pracy

Kody CPV

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

39315000-3 Urządzenia restauracyjne

39711362-4 Kuchenki mikrofalowe

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.07.2025-15.07.2025

Część 17. Warnik do wody – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Warnik do wody

Warnik do wody o pojemności całkowitej 10 l wykonany ze stali nierdzewnej wysokopolerowanej. Nienagrzewające się uchwyty nierdzewne pokryte tworzywem. Zakryta grzałka. Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Termostat. Czytelny wskaźnik poziomu wody. W wyposażeniu tacka ociekowa.

Moc: min.1.6kW.

Zasilanie: 230V

Kody CPV

39711320-8 Elektryczne zaparzacze do herbaty

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.05.2025-15.05.2025

Część 18. Zmiękcacz automatyczny do wody – 1 szt.**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Zmiękcacz automatyczny do wody**

- zbiornik na sól o pojemności ok. 10 kg
- zakres napięcia dostarczanego do zasilacza: 100-240V, 50/60 Hz
- urządzenie może pracować z napięciem 110V
- przeznaczony do zmywarek, piecy konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33 l /min.
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C

Kody CPV

39137000-1 Zmiękczacze wody

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.07.2025-15.07.2025

Część 19. Stoły gastronomiczne i stół z basenem**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Stoły gastronomiczne i stół z basenem**

Stół gastronomiczny ze stali nierdzewnej:

- Stół roboczy centralny z półką o wymiarach 180x70x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej J4 – 2 szt.,
- Stół roboczy centralny z półką o wymiarach 40x70x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej J4 – 2 szt.,
- Stół roboczy centralny z półką o wymiarach 140x40x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej J4 – 2 szt.,
- Stół roboczy przyścienny z półką o wymiarach 150x70x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej J4 – 2 szt.,
- Stół roboczy z półkami o wymiarach 150x70x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej J4 – 1 szt.,
- Stół z basenem jednokomorowym o wymiarach 60x60x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej J4 – 1 szt.,

Dla wszystkich stołów regulacja wysokości nóg -1 do +2 cm

Kody CPV

39141000-2 Meble i wyposażenie kuchni

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

Termin realizacji zamówienia: dostawa do 25.02.2025

Część 20. Witryna chłodnicza – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Witryna chłodnicza

- wykonana ze stali nierdzewnej, aluminium i polipropylenu,
- wymiary (mm): 1120(*/- 5mm)x595(*/- 5mm)x(H)1965(*/- 5mm)
- drzwi z potrójną szybą, z których jedna jest hartowana,
- chłodzenie wymuszone z automatycznym odszranianiem,
- oświetlenie LED w komorze i panelu górnym na grafikę,
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami,
- cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz,
- klasa klimatyczna: N-ST,
- w zestawie 8 przestawnych półek powlekanych PVC,
- drzwi wyposażone w zamek,
- czynnik chłodniczy: R920a.

Kody CPV

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

42513000-5 Urządzenia chłodnicze i mrozące

Termin realizacji zamówienia: dostawa do 25.02.2025

Część 21. Urządzenie do cyrkulacji – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Urządzenie do cyrkulacji

Urządzenie sous-vide

- Precyzyjny cyrkulator temperatury ze sterowaniem temperaturą
- ekran dotykowy
- zacisk pasujący do każdego okrągłego, albo płaskiego naczynia o minimalnej głębokości 16.5cm
- Temperatura pracy od 5°C do 99°C, dokładność 0,07°C
- Czas można ustawić na wartość od 1 minuty do maksymalnie 99 godzin
- Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous vide w razie przypadkowego włączenia bez wody
- Pompa cyrkulacyjna eliminuje obszary o niskiej i wysokiej temperaturze

- Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem
- Zabezpieczenie IPX7, odporność na bryzgi wody i przypadkowe zanurzenie
- Moc min, 2200W
- Napięcie 230V

Kody CPV

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

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.07.2025-15.07.2025

Część 22. Mikser – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Mikser

Mikser ręczny z ramieniem miksującym profesjonalny blender do użytku przemysłowego

Materiał wykonania: stal nierdzewna

Wysokość maksymalna: 620 mm

Zasilanie: 230V

Moc: min. 400W

Przystosowany do pracy ciągłej

Ilość ostrzy tnących: 3szt.

Ilość obrotów: min. 12000 obr./min

Kody CPV

39711211-1 Miksery kuchenne

42215100-7 Maszyny do krojenia żywności

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.05.2025-15.05.2025

Część 23. Wilk do mięsa – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Wilk do mięsa

- tryb pracy manualny
- wykończenie: obudowa silnika i taca załadownicza wykonane ze stali nierdzewnej
- zestaw tnący: gardziel, ślimak, nóż oraz sitko również wykonane ze stali nierdzewnej
- nóż samoostrzący
- zdejmowana gardziel wraz z zestawem tnącym

- sitko o grubości oczek: 4,5mm; 6mm i 8mm
- stalowa przekładnia zębata wypełniona smarem półpłynnym
- przeznaczony do pracy ciągłej
- wydajność minimalna do 250 kg/h

Kody CPV

39312100-3 Krajalnice do mięsa

42215100-7 Maszyny do krojenia żywności

42215200-8 Maszyny do przetwarzania żywności

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.07.2025-15.07.2025

Część 24. Frytownica – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Frytownica

Frytownica elektryczna dwukomorowa przeznaczona do profesjonalnej gastronomii. Urządzenie wykonano ze stali nierdzewnej. Frytownica przeznaczona do smażenia na głębokim tłuszczu frytek, ryb, krokietów, kielbasek, mięsa itp. Komora zaprojektowana z myślą o zabezpieczeniu przed spalaniem drobnych resztek produktów dzięki utrzymaniu tzw. zimnej strefy. Uchwyt do zawieszenia koszyka umożliwiający odsączenie przygotowanych produktów.

Cechy produktu:

- system "zimnej strefy"
- rodzaj frytownicy: podwójna
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury
- zawór do zlewania frytury
- zasilanie: 230V
- moc: min. 3600W (jedna komora)
- pojemność: min. 8 litrów (jedna komora)

Kody CPV

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

42215200-8 Maszyny do przetwarzania żywności

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.07.2025-15.07.2025

Część 25. Filiżanki do kawy – 100 szt. (zestawów filiżanka + spodek)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Filiżanki do kawy



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



Komplet z wysokiej jakości porcelany w kolorze białym.

Filiżanka o pojemności 240ml.

Spodek o średnicy 15cm

Kody CPV

39221120-4 Filiżanki i szklanki

39221200-9 Zastawa stołowa

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.05.2025-15.05.2025

Część 26. Ekspres do kawy – 1 szt.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: Ekspres do kawy

- Przystosowany do przygotowania min. 80 filiżanek dziennie
- minimum 6 programów z możliwością indywidualnego ustawienia
- Możliwości ustawień: grubość mielenia co najmniej w skali 5-stopniowej, dozowanie kawy, ilość wody, temperatura wody
- Program czyszczenia
- Spieniacz do mleka
- Możliwość regulacji temperatury mleka za pomocą regulatora na węży do mleka
- Funkcja gorącego mleka
- Funkcja gorącej wody
- Regulacja wysokości wylotu co najmniej w zakresie od 100 do 160 mm
- Funkcja 2 filiżanek
- Licznik filiżanek
- Funkcja automatycznego wyłączania
- Moc przyłączeniowa: min. 2,7 kW | 230 V
- System ciśnieniowy: nacisk tłoka
- Właściwości: licznik filiżanek (na program i łącznie), Pamięć cykli czyszczenia, możliwość ustawienia temperatury mleka w programie, płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki)
- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia
- Doprowadzanie mleka: Zewnętrzne za pomocą węży
- Materiał mechanizmu mielącego: Stal
- Funkcja automatycznego wyłączania: Tak
- Sterowanie: Dotykowo
- Pojemność zbiornika na wodę: min. 6 l
- Ciśnienie pompy: min. 19 bar
- W zestawie: 2 węże do mleka, 50 cm, 1 wąż doprowadzający wodę, 200 cm
- Funkcja gorącego mleka/gorącej wody/2 filiżanek

- Wersja: pełny automat
- Pojemnik na resztki nadający się do mycia w zmywarce
- Zasilanie w wodę: 3 opcje, Zbiornik na wodę, Stałe przyłącze wody, Doprowadzanie wody za pośrednictwem zewnętrznego pojemnika
- Przystosowane do: min. 80 filiżanek / dzień
- Przyłącze wody: Stałe przyłącze wody 1/2"
- Mechanizm mielący: stożkowy

Kody CPV

39711310-5 Elektryczne zaparzacze do kawy

Termin realizacji zamówienia: dostawa między 05.07.2025-15.07.2025

Wymagania i warunki dodatkowe:

1. Zamówienie obejmuje dostawę urządzeń wraz z nieodpłatnym szkoleniem dla operatorów, które obejmuje teoretyczne zapoznanie się z funkcjonowaniem urządzenia oraz szkolenie praktyczne.
2. Zamówienie będzie realizowane w następujących terminach:
 - Termin 1: dostawa do 23.02.2025r obejmująca urządzenia i wyposażenie wymienione w częściach 3, 12, 13,19,20,
 - Termin 2: dostawa w terminie od 05.05.2025 do 15.05.2025r obejmująca urządzenia i wyposażenie wymienione w częściach 4,5,6,7,8,9,11,15,17,22,25
 - Termin 3: dostawa w terminie od 05.07.2025 do 15.07.2025r obejmująca urządzenia i wyposażenie wymienione w częściach 1,2,10,14,16,18,21,23,24,26,
3. Przez datę wykonania przedmiotu zamówienia Zamawiający rozumie datę dostawy na adres wskazany przez Zamawiającego, potwierdzoną podpisaniem przez obie Strony końcowym protokołem zdawczo – odbiorczym.
Adres pod który Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia:
Restauracja Pięterko-Staropolska Zofia Wrotecka, Karolina Sowa
ul. Zamkowa 12
62-800 Kalisz
4. Na oferowany sprzęt Wykonawca zapewni gwarancję o długości co najmniej 12 miesięcy (z wyjątkiem przedmiotów zamówienia wymienionych w częściach 6,7 i 25 w których gwarancja jest dopuszczalna, ale nie jest warunkiem koniecznym).
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany treści zapytania ofertowego, przed upływem terminu składania ofert.

6. Uruchomienie musi być wykonywane zgodnie z zaleceniami producenta urządzeń.
7. Dostawca odpowiedzialny jest za jakość oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie trwania umowy.
8. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
9. Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia, wskazany został znak towarowy, patent lub pochodzenie, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, jeżeli mogłoby to doprowadzić do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców lub produktów, Zamawiający wymaga, aby traktować takie wskazanie jako przykładowe i dopuszcza zastosowanie przy realizacji zamówienia materiałów, urządzeń, systemów odniesienia, itp. równoważnych, zamiennych (w oparciu np. na produktach innych producentów) pod warunkiem: spełnienia tych samych właściwości technicznych oraz estetycznych, przedstawienia równoważnych, zamiennych rozwiązań (dane techniczne, atesty, dopuszczenia do stosowania), uzyskania akceptacji Zamawiającego. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywane przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy, usługi lub roboty budowlane spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.
10. Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia wskazane są odniesienia do norm, europejskich ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym.
11. Odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu gwarancji zakończy się po upływie min. 12 miesięcy od dnia odbioru końcowego. W przypadku, gdy zamontowane urządzenia wymagają cyklicznych przeglądów gwarancyjnych dostawca wykona je bezpłatnie w ramach udzielonej gwarancji.
12. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, wykluczając jednocześnie składanie ofert wariantowych.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udział w postępowaniu mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają łącznie następujące warunki:

- a) nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania

wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835),

Wykonawca potwierdza spełnianie powyższego warunku poprzez złożenie oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.

b) nie są powiązani kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym:

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym (lub członkami organów Zamawiającego) a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Wykonawca potwierdza spełnianie powyższego warunku poprzez złożenie oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.

2. Ocena spełniania warunku dokonana zostanie zgodnie z formułą: spełnia – nie spełnia. Podstawę do oceny w/w warunków będzie stanowił przedłożony przez Wykonawcę formularz ofertowy wraz z zawartymi w nim oświadczeniami. Do formularza ofertowego należy załączyć dokumenty potwierdzające, że oferowane urządzenia spełniają warunki określone w opisie przedmiotu zamówienia. Oferty złożone przez podmioty, które nie spełniają w/w warunków udziału w postępowaniu podlegają odrzuceniu i nie będą oceniane.

V. KRYTERIA WYBORU OFERTY:

1. Dla części: 6, 7, 25 w przedmiotowym postępowaniu zamawiający dokona oceny ważnych ofert, tj. spełniających minimalne parametry określone przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia i złożone przez Oferentów spełniających warunki udziału w postępowaniu, na podstawie następujących kryteriów oceny:

Kryterium cenowe – wybrana zostanie oferta spełniająca wszystkie podane wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia wymienionego odpowiednio w podanych częściach i w której będzie podana najniższa cena.

Zasady wyliczania ceny:

- cena podana w formularzu ofertowym powinna być wyrażona w PLN, wyliczona do dwóch miejsc po przecinku,
- wykonawca określa cenę brutto na wszystkie elementy przedmiotu zamówienia niezbędne do pełnego zrealizowania zamówienia. Cena brutto oferty musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania pełnego zakresu przedmiotu zamówienia w tym wszystkie podatki i inne koszty, które będą opłacane przez Wykonawcę w ramach umowy (np. podatek VAT lub inne podatki i składki ubezpieczeniowe, jeżeli mają zastosowanie), kwoty te powinny być doliczone do stawek, cen i ceny brutto ostatecznej ustalonej przez wykonawcę w ofercie,
- oferty zawierające rażąco niską cenę mogą zostać przez Zamawiającego odrzucone i nie podlegać rozpatrzeniu. Rażąco niska cena, to cena, która odbiega o ponad 30% od wartości obliczonej jako średnia arytmetyczna cen wszystkich ofert. Jeżeli oferta zostanie uznana za rażąco niską i będzie budzić wątpliwości co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia, to Zamawiający ma prawo zażądać od Oferenta złożenia wyjaśnień w tym dowodów dotyczących wyliczenia ceny.

2. Dla pozostałych części zapytania ofertowego: części nr 1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,26

A. w przedmiotowym postępowaniu zamawiający dokona oceny ważnych ofert, tj. spełniających minimalne parametry określone przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia i złożone przez Oferentów spełniających warunki udziału w postępowaniu, na podstawie następujących kryteriów oceny:

Lp.	Kryterium	Waga (pkt)
1	Cena	70
2	Okres gwarancji	30
	Suma	100

Kryterium cenowe

Punkty w ramach kryterium „cena” będą obliczane wg następującej formuły:

$$C = (C_n / C_o) \times 70$$

C- przyznane punkty

C_n-najniższa wartość oferty brutto wśród otrzymanych ofert,

C_o-wartość brutto wskazana w badanej ofercie

Maksymalną liczbę 70 pkt otrzyma Oferent, który zaproponuje najniższą cenę.

Zasady wyliczania ceny:

- cena podana w formularzu ofertowym powinna być wyrażona w PLN, wyliczona do dwóch miejsc po przecinku,
- wykonawca określa cenę brutto na wszystkie elementy przedmiotu zamówienia niezbędne do pełnego zrealizowania zamówienia. Cena brutto oferty musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania pełnego zakresu przedmiotu zamówienia w tym wszystkie podatki i inne koszty, które będą opłacane przez Wykonawcę w ramach umowy (np. podatek VAT lub inne podatki i składki ubezpieczeniowe, jeżeli mają zastosowanie), kwoty te powinny być doliczone do stawek, cen i ceny brutto ostatecznej ustalonej przez wykonawcę w ofercie,
- punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosując powszechne zasady zaokrąglania,
- oferty zawierające rażąco niską cenę mogą zostać przez Zamawiającego odrzucone i nie podlegać rozpatrzeniu. Rażąco niska cena, to cena, która odbiega o ponad 30% od wartości obliczonej jako średnia arytmetyczna cen wszystkich ofert. Jeżeli oferta zostanie uznana za rażąco niską i będzie budzić wątpliwości co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia, to Zamawiający ma prawo zażądać od Oferenta złożenia wyjaśnień w tym dowodów dotyczących wyliczenia ceny.

Kryterium: Okres gwarancji

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

$$\text{Punkty za kryterium} = (\text{okres gwarancji oferty ocenianej}) / (\text{najdłuższy okres gwarancji w ofertach}) * 30 \text{ pkt}$$

B. Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, która uzyska największą ilość punktów. W przypadku gdy najwyższą liczbę punktów uzyska kilka ofert, za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta o najniższej cenie.

VI. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY, MIEJSCE I TERMIN DOSTARCZENIA OFERT

1. Oferta ze strony Wykonawcy musi spełniać wszystkie wymagania stawiane w zapytaniu ofertowym i być złożona na wzorze oferty - Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Oferta powinna składać się z formularza ofertowego- załącznik nr 1 do zapytania ofertowego, zawierającego wszystkie informacje niezbędne do potwierdzenia

warunków udziału i kryteriów oceny. Do oferty należy załączyć dokumenty potwierdzające, że oferowane urządzenia spełniają warunki określone w opisie przedmiotu zamówienia np. karta techniczna/katalogowa urządzenia itp.

Brak wypełnienia wymaganych informacji, modyfikacja formularza ofertowego w innym zakresie niż informacje wypełniane przez Wykonawcę lub brak załączenia wymaganych dokumentów może skutkować odrzuceniem oferty. Wszystkie dokumenty powinny być dostarczone w języku polskim.

3. Formularz ofertowy oraz wymagane załączniki należy złożyć wyłącznie w formie elektronicznej za pośrednictwem serwisu BK2021 (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>), w postaci dokumentów podpisanych przez Wykonawcę lub ich skanów. Oferty złożone w inny sposób oraz niekompletne nie podlegają rozpatrzeniu.

4. Formularz ofertowy wraz z załącznikami musi zostać podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez osobę upoważnioną przez Wykonawcę.

5. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między zamawiającym a wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się elektronicznie wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (BK2021).

6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego zapytania poprzez wysłanie pytania za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności (BK2021). Zamawiający udzieli niezwłocznie wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

7. Jeżeli pytanie zostanie złożone po upływie terminu, o którym mowa w pkt 6 lub dotyczy udzielonych już wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić pytanie bez rozpoznania.

8. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku złożenia kilku ofert, wszystkie oferty zostaną odrzucone i nie wezmą udziału w postępowaniu.

9. Nie dopuszcza się złożenia oferty wariantowej.

8. Termin składania ofert upływa 04.02.2025r. o godzinie 18.00 Oferty złożone po terminie nie podlegają rozpatrzeniu.

9. Termin związania ofertą wynosi 90 dni. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrócenia się do wykonawców o przedłużenie tego terminu o kolejne 90 dni za ich zgodą. Przedłużenie może być dokonane wielokrotnie, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.

Planowany termin zawarcia umowy- luty 2025.

VII. INFORMACJE UZUPEŁNIAJĄCE

1. Decyzja Zamawiającego o odrzuceniu oferty jest decyzją ostateczną.



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



2. W przypadku odmowy podpisania umowy przez wybranego Wykonawcę, Zamawiający może zawrzeć umowę z Wykonawcą, który spełnia wymagania zapytania ofertowego i którego oferta uzyskała kolejno najwyższą liczbę punktów, bez przeprowadzenia ponownego postępowania ofertowego.
3. Informacja o wyniku postępowania zostanie opublikowana na stronie zapytania ofertowego w serwisie BK2021 (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>)
4. Płatność za realizację przedmiotu zamówienia będzie dokonywana jednorazowo po zrealizowaniu dostawy, chyba że strony zgodnie ustalą inny sposób płatności.
5. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Wykonawcę.
6. Zamawiający może żądać od Wykonawcy dodatkowych wyjaśnień i dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu. W razie braku złożenia wyjaśnień w określonym terminie oferta zostanie odrzucona.
7. Zmiany treści zapytania ofertowego oraz wyjaśnienia udzielone przez Zamawiającego na zapytania Wykonawców stają się integralną częścią zapytania ofertowego i są wiążące dla Oferentów.
8. Jeżeli Wykonawca przedstawia w ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, winien jednoznacznie wskazać, które sekcje oferty stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być ujawnione podmiotom trzecim.

VIII. WARUNKI ZAWARCIA UMOWY

1. Po zakończeniu postępowania ofertowego, Zamawiający zawrze z wyłonionym Wykonawcą zamówienia umowę.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy w terminie 3 dni od dnia wezwania do podpisania umowy. W przypadku niedotrzymania terminu uznaje się złożoną ofertę za odrzuconą. W sytuacji, gdy oferta wybrana jako najkorzystniejsza została odrzucona z powodu uchylania się Wykonawcy od zawarcia umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę.
3. Zamawiający zastrzega prawo do wprowadzenia istotnych zmian do umowy, w okolicznościach określonych poniżej:
 - a) zmiany warunków i terminów płatności w przypadku, gdy zmiany te wynikać będą z przyczyn niezależnych od Wykonawcy lub Zamawiającego,
 - b) zmianę terminu realizacji Przedmiotu umowy z uwagi na czynniki, których Zamawiający, nie mógł przewidzieć działając z należytą starannością,
 - c) zmianę terminu realizacji Przedmiotu umowy w przypadku wystąpienia zdarzenia nagłego i nieprzewidywalnego, noszącego znamiona działania siły wyższej, mającego wpływ na realizację Przedmiotu umowy w terminach wskazanych w umowie,
 - d) gdy po podpisaniu Umowy powstały nowe, nieznane w chwili podpisywania Umowy i korzystniejsze dla Zamawiającego rozwiązania techniczne, możliwe jest zastąpienie

wymaganych rozwiązań technicznych nowymi poprzez zmianę parametrów przedmiotu umowy,

e) w przypadku otrzymania decyzji jednostki finansującej projekt zawierającej zmiany zakresu zadań, terminów realizacji, czy też ustalającej dodatkowe postanowienia, do których Zamawiający zostanie zobowiązany,

f) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od zawarcia umowy, w sytuacji wycofania się z realizacji projektu, w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu publikacji niniejszego Zapytania,

g) Zamawiający może udzielić Wykonawcy zamówień dodatkowych na dostawy, nieobjęte zamówieniem podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie poniższe warunki:

i. 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,

ii. Zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,

iii. Wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50% wartości Wynagrodzenia,

h) Zmiana Umowy nie prowadzi do zmiany 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 zmiany nie przekracza 50% wartości Wynagrodzenia.

i) dopuszczalna jest zmiana Umowy na podstawie innych przesłanek uzasadniających zmianę.

4. Zmiany postanowień umowy zostaną wprowadzone pod warunkiem wystąpienia w toku realizacji Projektu okoliczności uzasadniających wprowadzenie zmian w celu należytej realizacji Projektu. Zmiany zostaną wprowadzone w drodze aneksu do umowy.

IX. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia całego postępowania lub wskazanych przez Zamawiającego części postępowania, w szczególności, gdy:

a. W postępowaniu nie wpłynęła żadna oferta,

b. Oferty zostały złożone przez Wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu z postępowania;

c. Cena najkorzystniejszej oferty przekroczy kwotę przeznaczoną na finansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;

- d. Podmiot/podmioty biorące udział w postępowaniu wpłynęły na jego wynik w sposób sprzeczny z prawem;
 - e. Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
 - f. Postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia;
 - g. W ramach postępowania wpłynęły oferty z rażąco niską ceną w rozumieniu niniejszego postępowania.
 - h. Zamawiający zrezygnuje z udzielenia zamówienia lub zamierza wprowadzić istotne zmiany w opisie przedmiotu zamówienia, kryteriach oceny oferty czy warunkach udziału w postępowaniu ofertowym.
 - i. Wykonawca oraz Zamawiający nie dojdą do porozumienia w sprawie ustalenia ostatecznego kształtu warunków formalno-prawnych warunków Umowy.
 - j. Bez podania przyczyny.
2. W przypadku unieważnienia postępowania, Zamawiający nie jest zobowiązany do zwrotu jakichkolwiek kosztów na rzecz Wykonawców. Wykonawcom nie przysługują jakiegokolwiek roszczenia względem Zamawiającego w związku z unieważnieniem postępowania.

X. KLAUZULA INFORMACYJNA- RODO

1. ADMINISTRATOR TWOICH DANYCH OSOBOWYCH I DANE KONTAKTOWE

Restauracja Pięterko-Staropolska Zofia Wrotecka, Karolina Sowa
ul. Zamkowa 12
62-800 Kalisz

kontakt: karolinasowa.restauracja@interia.pl

2. CELE PRZETWARZANIA, PODSTAWA PRAWNA, OKRES PRZETWARZANIA DANYCH

Dane osobowe przetwarzane będą w celu:

- a) nawiązywania relacji handlowych, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO - prawnie uzasadnionego interesu administratora, polegającego na zakupie towarów i usług niezbędnych do prowadzenia działalności, do czasu zgłoszenia skutecznego sprzeciwu,
- b) zawarcia i wykonania umowy, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) RODO - przetwarzanie niezbędne jest do podjęcia działań przed zawarciem umowy i wykonania umowy, do momentu rozwiązania umowy, lub na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO - prawnie uzasadnionego interesu administratora, polegającego na realizacji umowy z podmiotem, którego jest Pan/Pani reprezentantem.

c) składania i rozpatrywania reklamacji, skarg, wniosków, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO - prawnie uzasadnionego interesu administratora, którym jest dbanie o jakość i wizerunek przedsiębiorcy. Dane przetwarzane będą do czasu załatwienia sprawy będącej przedmiotem reklamacji, skargi, wniosku lub zgłoszenia skutecznego sprzeciwu;

d) prowadzenia dokumentacji księgowo-podatkowej, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO - przetwarzanie niezbędne jest do wypełnienia obowiązku prawnego w zw. z art. 74 Ustawy o rachunkowości i innych dot. podatków, przez okres wymagany przepisami (np. podatkowymi),

e) dochodzenia roszczeń i obrony przed roszczeniami, przetwarzanie niezbędne jest do celów wynikających z prawnie uzasadnionego interesu administratora na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO – polegającego na obronie interesów administratora. Dane te przetwarzane będą do czasu przedawnienia roszczeń lub zgłoszenia skutecznego sprzeciwu.

3. ODBIORCY DANYCH Administrator będzie przekazywać dane osobowe wyłącznie zaufanym odbiorcom takim jak: dostawcy usług IT, księgowych, kancelarie prawne (świadczące usługi dla administratora).

4. TWOJE PRAWA Ze względu na fakt, że przetwarzamy Twoje dane osobowe, masz prawo do: • żądania dostępu do swoich danych osobowych, • żądania sprostowania swoich danych osobowych, • żądania usunięcia lub ograniczenia przetwarzania swoich danych osobowych. Informujemy, że na przetwarzanie Twoich danych osobowych niezgodnie z przepisami RODO, przysługuje Ci prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych - oraz skorzystania ze środków ochrony prawnej przed sądem, zgodnie z właściwymi przepisami. Ponadto przysługuje Ci prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych w przypadkach określonych w art. 21 RODO.

5. OBOWIĄZEK PODANIA DANYCH OSOBOWYCH Podanie danych jest dobrowolne, aczkolwiek konieczne do nawiązania współpracy handlowej. Bez podania swoich danych, nie jest możliwe składanie zapytań ofertowych, zawieranie umów czy ich wykonanie.