

Żołędowo, 28.04.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NA NABYCIE:
CZĘŚĆ 1. MASZYNY DO LODÓW,
CZĘŚĆ 2. PIECA KONWEKCYJNO-PIEKARNICZEGO Z FILTRAMI I OKAPEM,
CZĘŚĆ 3. GASTRONOMICZNYCH URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH,
CZĘŚĆ 4. MEBLI GASTRONOMICZNYCH

I. Nazwa i adres Zamawiającego

„GAŚIENICA” SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
ul. Szosa Gdańska 9
86-031 Żołędowo
NIP: 9671213064
REGON: 340031371

II. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie zasady konkurencyjności, zgodnie z Wytocznymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.
2. Postępowanie jest realizowane w związku z otrzymaniem dofinansowania, w ramach inwestycji A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększenia Odporności, projektu pn. „Zwiększenie odporności spółki GAŚIENICA Sp. z o.o. z województwa kujawsko-pomorskiego na sytuacje kryzysowe poprzez rozszerzenie oferty produktowej restauracji Karczma Góralska o lody własnej produkcji i ciasta rzemieślnicze”.
3. Postępowanie o udzielenie niniejszego zamówienia nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
4. Zapytanie ofertowe zostało upublicznione na stronie:
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zapytania ofertowego jest:
Część 1 – Nabycie maszyny do lodów (1 sztuka),
Część 2 – Nabycie pieca konwekcyjno - piekarniczego z filtrami i okapem (1 zestaw),
Część 3 – Nabycie gastronomicznych urządzeń chłodniczych, w tym:
 - szafy mroźniczej przeszklonej do prezentacji lodów (1 szt.),
 - szafy chłodniczej przeszklonej do ciast (1 szt.),
 - schładzarko – zamrażarki (1 szt.),
 - szafy przeszklonej mroźniczej (1 szt.)
 - szafy przeszklonej chłodniczej (1 szt.).**Część 4. Nabycie mebli gastronomicznych, w tym:**

- stołu ze zlewem 1 – komorowym i półką (1 zestaw),
- półek wiszących podwójnych (1 zestaw),
- regału ze stali nierdzewnej 1600x400x1800 (1 sztuka),
- regału ze stali nierdzewnej 800x400x1800 (1 sztuka).

Zamówienie zostało podzielone na 4 części:**Część 1** - Nabycie maszyny do lodów**Część 2** – Nabycie pieca konwekcyjno – piekarniczego z filtrami i okapem**Część 3** – Nabycie gastronomicznych urządzeń chłodniczych**Część 4** – Nabycie mebli gastronomicznych**Część 1. Nabycie maszyny do lodów (1 sztuka)****Główny kod CPV zamówienia:**

42215000-6 -maszyny do przemysłowego przygotowania lub produkcji żywności lub napojów

Kody CPV uzupełniające:

42900000-5 Różne maszyny ogólnego i specjalnego przeznaczenia

Maszyna do lodów: przygotowanie lodów z produktów regionalnych, tworząc niespotykane smaki i rzemieślnicze wyroby. Posiada funkcję pasteryzatora, dzięki czemu finalny produkt jest gotowy do spożycia w krótkim czasie.

Specyfikacja techniczna maszyny do lodów (1 sztuka):

- system chłodzenia hybrydowy,
- ekran dotykowy LCD,
- płyta skraplacza poprawiającą wymianę ciepła oraz zmniejszającą zużycie energii elektrycznej i wody,
- wewnętrzne oprogramowanie z wystarczającą ilością wolnej pamięci do zdalnej aktualizacji,
- trzy niezależne płyty, które można aktywować w zależności od ilości przetwarzanej mieszanki,
- Inteligentna ekstrakcja,
- przechowywanie przepisów,
- 2 oddzielne cylindry: 1 cylinder dla fazy grzewczej i 1 dla fazy zamrażania,
- ubijak ze stali nierdzewnej,
- prędkość pracy świdra: min. 6 prędkości,
- główka prysznicowa ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego,
- dostępne min. 30 przepisów,
- 2 falowniki: 1 na silniku ubijaka i 1 na sprężarce,
- minimalna ilość produkcji od 1,5 kg na jeden wsad,
- system infuzyjny,
- izolowane drzwi ze stali nierdzewnej,
- górny wąż z podwójnym wyjściem,
- wielofunkcyjna półka ułatwiająca wyciąganie z górnego cylindra,
- wysokowydajne chłodzenie,
- urządzenie umożliwiające oszczędność wody i energii elektrycznej,
- zasilanie elektryczne 400/ 3/ 50 Hz,

- wymiary szer./gł./wys. min. 55 cm x 90 cm x 150 cm, max 60 cm x 100 cm x 160 cm.

Maszyna do lodów musi być dostępna dla osób z niepełnosprawnościami, tj. urządzenie ma być w pełni zautomatyzowane, przystosowane do obsługi przez osoby z niepełnosprawnościami. Panel sterowania łatwy w obsłudze, bez nadmiernej siły. Korzystanie intuicyjne, bez konieczności adaptacji dla osób z niepełnosprawnościami. Dzięki regulacji umożliwia przygotowanie lodów również dla osób ze szczególnymi potrzebami. Urządzenie bezpieczne w obsłudze, ergonomiczny kształt elementów umożliwia wygodną obsługę.

Część 2. Nabycie pieca konwekcyjno – piekarniczego z filtrami i okapem

Główny kod CPV zamówienia:

42214100-0 Piece kuchenne

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

Kody CPV uzupełniające:

39315000-3 Urządzenia restauracyjne

39221000-7 Sprzęt kuchenny

Piec konwekcyjny piekarniczy z filtrami i okapem – pieczenie ciast i słodkich wypieków w szybki sposób, dzięki czemu restauracja będzie mogła oferować rzemieślnicze wypieki dla Klientów.

Specyfikacja techniczna pieca konwekcyjno – piekarniczego z filtrami i okapem (1 zestaw):

zestaw składający się z: pieca piekarniczego, 2 modułowego, półkowo-szamotowego z okapem i podstawą, w tym:

- piec 5 półkowy (blachy 600 mm x 400 mm),
- czas nagrzewania max 7 min,
- możliwość wypiekania gotowych produktów po profesjonalny wypiek w oparciu o sterowanie komputerowe,
- intuicyjna obsługa,
- wentylatorowy system zaparowania,
- oświetlenie Led,
- drzwi z potrójną szybą,
- system mycia.

Moduł dolny :

- sterowanie elektroniczne,
- możliwość zaprogramowania min. 50 programów,
- możliwość sterowania temperaturą górnych i dolnych grzałek w komorze wypiekowej, sterowanie wytwornicą pary wodnej i odparowaniem komory,
- komora wypiekowa wykonana zewn. ze stali chromoniklowej,
- spód komory wypiekowej z płytą ceramiczną do wypieku,
- drzwi szklane – otwierana kłapa do środka komory,
- zasilanie 400V,
- Moc min. 4 kW,
- modułowość – możliwość rozbudowy o kolejne komory,
- łatwe czyszczenie,
- równomierny rozkład temperatur,

- zaparowanie komory osobno,
- klapy regulowane osobno,
- wnętrze wypiekowe hert (płyta szamotowa),

Dla obu modułów:

- okap kondensacyjny pracujący z dolnym i górnym modulem – odprowadzenie ciepła i wilgoci bez potrzeby dodatkowej wentylacji lub klimatyzacji,
- podstawa pod piec.

Piec konwekcyjno-piekarniczy z filtrami i okapem musi być dostępny dla osób z niepełnosprawnościami, tj. posiadać czytelne i zrozumiałe oznaczenia dostępne na panelu sterowania zapewnią dostępność informacji dla osób niepełnosprawnych z różnymi potrzebami, a opcje dostosowania parametrów pieca umożliwią ustawienia zgodne z indywidualnymi preferencjami klienta. Dzięki ustawieniom pieca można przygotować potrawy dla osób z różnymi dietami i o specjalnych potrzebach żywieniowych.

Część 3 – Nabycie gastronomicznych urządzeń chłodniczych**Główny kod CPV zamówienia:**

42513000-5 Urządzenia chłodnicze i mrożące

Kody CPV uzupełniające:

39711100-0 Chłodziarki i zamrażarki

39711130-9 Chłodziarki

39711110-3 Chłodziarkozamrażarki

42513200-7 Urządzenia chłodnicze

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

39315000-3 Urządzenia restauracyjne

39221000-7 Sprzęt kuchenny

Szafa mroźnicza przeszklona do prezentacji lodów (1 szt.) - umożliwi estetyczne wyeksponowanie i utrzymanie lodów w odpowiedniej temperaturze, co zapewni świeżość i jakość. Odpowiednia prezentacja lodów w ogólnodostępnej przestrzeni restauracyjnej przyspieszy podejmowanie decyzji konsumenckich.

A) Specyfikacja techniczna szafy mroźniczej przeszklonej do prezentacji lodów (1 szt.):

- Wymiary :
 - szerokość: min 650 mm, max 700 mm,
 - głębokość: min 700 max, 750 mm,
 - wysokość: min 1900, max 2100 mm,
- drzwi przeszklone z wymiennym uchwytem,
- szafa ma posiadać energooszczędny, podświetlany panel reklamowy, umożliwiający zamontowanie reklamy,
- dynamiczny system chłodzenia,
- cyfrowy wyświetlacz temperatury,
- zakres regulacji temperatury: od -10 °C do -25 °C,

- rama drzwiowa izolowana, wykonana z aluminium,
- system zapobiegający skraplaniu się wody po szybie drzwiowej,
- klasa klimatyczna min. 4,
- rozmrażanie automatyczne,
- nośność półki min. 45kg,
- sygnały ostrzegawcze optyczne i akustyczne,
- pojemność min. 460 l
- technologia chłodzenia NoFrost,
- kolor biały, zamek mechaniczny.

Szafa mroźnicza przeszklona do prezentacji lodów musi być dostępna dla osób z niepełnosprawnościami, tj. urządzenie łatwe w użyciu, bez użycia nadmiernej siły, z wysoką tolerancją na błędy. Szafa stabilna i bezpieczna w użytkowaniu, co zapobiega przypadkowym urazom i wypadkom, zwłaszcza dla niepełnosprawnych ruchowo. Zapewnia utrzymanie i monitorowanie stałej temperatury, gwarantując bezpieczne przechowywanie produktów mrożonych, w tym lodów.

B) Szafa chłodnicza przeszklona do ciast – umożliwi właściwą temperaturę i estetyczną prezentację ciast w ogólnodostępnej przestrzeni, zapobiega zanieczyszczeniom i przyspiesza podejmowanie decyzji.

Specyfikacja szafy chłodniczej przeszklonej do ciast (1 szt.):

- Wymiary:
 - szerokość : min. 550 mm, max 660 mm,
 - głębokość min. 650 mm, max 720 mm,
 - wysokość: min 1950 mm, max 2100 mm
- pojemność: min 440 l,
- chłodzenie obiegowe,
- półka rusztowa z zabezpieczeniem,
- regulowane ruszty,
- zmiana kierunku drzwi na każdym etapie,
- max temperatur otoczenia pracy 30°C,
- sterowanie mechaniczne,
- sygnały ostrzegawcze,
- długość kabla min. 2m,
- wnętrze w kolorze białym,
- kolor szary,
- drzwi: rama izolowana aluminiowa,
- kolor drzwi: szary.,
- uchwyt wymienny, aluminiowy,
- system chłodzenia dynamiczny,
- min. 7 półek,
- listwa led – oświetlenie wnętrza.

Szafa chłodnicza przeszklona do ciast musi być dostępna dla osób z niepełnosprawnościami, tj. urządzenie łatwe w użyciu, bez użycia nadmiernej siły, z wysoką tolerancją na błędy. Szafa stabilna i bezpieczna w użytkowaniu, co zapobiega przypadkowym urazom i wypadkom, zwłaszcza dla niepełnosprawnych ruchowo. Możliwość utrzymania niskiej temperatury zapewnia bezpieczeństwo ciast, także dla osób o specjalnych potrzebach żywieniowych, np. bezglutenowych, diabetyków.

- C) Schładzarko – zamrażarka** służy do szokowego schładzania i zamrażania lodów po ich wytworzeniu, zachowując świeżość i naturalny smak. Przyspiesza proces, co zapobiega tworzeniu się kryształków lodu. Dzięki temu lody mają gładszą i kremową teksturę.

Specyfikacja techniczna schładzarko – zamrażarki (1 szt.):

- redukcja temperatury + 60° C do +3°C (schładzanie) lub z + 60° C do -18 °C (zamrażanie),
- urządzenie wolnostojące,
- Wymiary:
 - szerokość min. 750 mm, max 800 mm,
 - głębokość min. 820 mm, max 880 mm,
 - wysokość min. 850 mm, max 900 mm,
- zasilanie 230 V,
- załadunek poprzeczny min. 4 x GN 1.1 65 mm,
- wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 20 kg,
- ekran dotykowy min 6",
- sterowanie intuicyjne ze zdefiniowanymi programami lub możliwością ich samodzielnego tworzenia,
- złącze USB,
- własny agregat,
- obudowa ze stali nierdzewnej,
- uchwyt poręczny wykonany ze stali nierdzewnej.

Schładzarko – zamrażarka ma być dostępna dla osób z niepełnosprawnościami, tj. urządzenie łatwe w użyciu, bez użycia nadmiernej siły, z wysoką tolerancją na błędy. Odpowiednia wysokość urządzenia umożliwia dostęp także osobom z niepełnosprawnością ruchową. Drzwi z funkcją automatycznego otwierania (po schłodzeniu do wskazanej temperatury) mogą być pomocne osobom z niepełnosprawnością. Użytkowanie jest możliwe dla wszystkich bez wyłączeń z przesłanek dyskryminujących.

- D) Szafa przeszklona mroźnicza** umożliwia przechowywanie gotowych lodów w odpowiedniej temperaturze, pozwala na sprawdzenie zasobów bez konieczności otwierania drzwi, co utrzymuje jakość lodów i zapobiega powstawaniu nieestetycznych kryształków lodu na ich powierzchni. Umieszczona w pomieszczeniu kuchennym zapewni ciągłość w oferowanym asortymencie.

Specyfikacja techniczna szafy przeszklonej mroźniczej (1 szt.):

- Wymiary :
 - szerokość: min. 680 mm, max 710 mm,
 - głębokość: min. 790 mm, max 830 mm,
 - wysokość : min. 1950 mm, max 2100 mm,
- oświetlenie Led,

- drzwi przeszklone izolowane,
- prowadnice 600 mm x 400 mm ,
- pojemność min. 700 l,
- zakres temp.: min -14°C, max -22 °C,
- agregat w formie monobloku,
- parownik umieszczony poza komorą chłodniczą,
- centralne chłodzenie z odpływem kondensatu,
- odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem,
- wyświetlacz elektroniczny,
- wyświetlacz z możliwością rozbudowania o moduł Wi-fi ,
- wykonanie: stal nierdzewna.

Szafa przeszklona ma być dostępna dla osób z niepełnosprawnościami. Szafa mroźnicza powinna być intuicyjna w użytkowaniu i nie wymagać użycia nadmiernej siły. Jej stabilność ma zapewnić bezpieczeństwo, zapobiegać przypadkowym urazom i wypadkom, zwłaszcza wśród osób niepełnosprawnych ruchowo. Wysoka tolerancja na błędy. Umieszczenie ma pozwolić na dostępność dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich. Reasumując, szafa ma być dostępna dla każdego, niezależnie od sprawności

E) Szafa przeszklona chłodnicza - umożliwi magazynowanie gotowych wyrobów cukierniczych i utrzymanie ich w odpowiedniej temp., co jest niezbędne do zachowania jakości i stałej dostępności asortymentu. Przeszklone drzwi pozwolą na sprawdzenie stanu bez konieczności ich otwierania, co zapobiega nagrzewaniu temp. wew.

Specyfikacja techniczna szafy przeszklonej chłodniczej (1 szt.):

- Wymiary:
 - szerokość: min. 670 mm, max 720 mm,
 - głębokość: min. 780 mm, max 830 mm,
 - wysokość: min. 1950 mm, max 2100 mm,
- oświetlenie Led,
- drzwi przeszklone izolowane,
- prowadnice 600 mm x 400 mm,
- pojemność min. 700 l,
- zakres temp. min +2°C max +12 °C,
- agregat w formie monobloku,
- parownik umieszczony poza komorą chłodniczą,
- centralne chłodzenie z odpływem kondensatu,
- odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem,
- wyświetlacz elektroniczny,
- wyświetlacz z możliwością rozbudowania o moduł Wi-fi,
- wykonanie: stal nierdzewna.

Szafa przeszklona chłodnicza ma być dostępna dla osób z niepełnosprawnościami, tj. urządzenie łatwe w użyciu, bez użycia nadmiernej siły, z wysoką tolerancją na błędy. Szafa stabilna i bezpieczna w użytkowaniu, co zapobiega przypadkowym urazom i wypadkom, zwłaszcza dla niepełnosprawnych

ruchowo. Możliwość utrzymania niskiej temperatury zapewnia bezpieczeństwo pożywienia dla osób o specjalnych potrzebach.

Część 4. Nabycie mebli gastronomicznych

Główny kod CPV zamówienia:

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

39315000-3 Urządzenia restauracyjne

Kody CPV uzupełniające:

39221000-7 Sprzęt kuchenny

A) Stół ze zlewem 1 – komorowym i półką jest niezbędny dla codziennej działalności, zapewnia higienę, efektywność i bezpieczeństwo.

Specyfikacja techniczna stołu ze zlewem 1 – komorowym i półką (1 zestaw):

- wykonany ze stali nierdzewnej,
- podstawa stołu z profili o przekroju kwadratowym, wysokość min. 850 mm,
- wykonane bez użycia płyty do wzmocnienia blatów,
- wzmocnienia wykonane szymbami ze stali nierdzewnej,
- blaty z blachy min. 1,0 mm,
- podstawy stołów z profili 40x40,
- blaty o grubości 50 mm; z przodu kapinos zapobiegający podciekaniu wody, z tyłu rant o wysokości 50 mm.

Stół ze zlewem 1 – komorowym i półką musi być dostępny dla osób z niepełnosprawnościami, tj. pozbawiony barier w użytkowaniu wśród osób z niepełnosprawnościami. Nie wymagać użycia nadmiernej siły i intuicyjny w użytkowaniu. Ergonomiczne elementy umożliwiać będą użytkowanie również przez osoby niepełnosprawne umysłowo oraz z trudnościami w poruszaniu się. Dostępny niezależnie od sprawności, dzięki czemu ma podnosić poczucie niezależności i samodzielności w codziennych czynnościach osób niepełnosprawnych.

B) Półki wiszące podwójne będą służyły do chłodzenia wypieczonych ciast stabilizując ich strukturę i intensyfikując smaki, co gwarantuje odpowiednią konsystencję i smak finalnego produktu.

Specyfikacja techniczna półek wiszących podwójnych (1 zestaw):

- półki ściennie o grubości 30mm z blachy 1,5 mm,
- półki w regałach spawanych o grubości 30 mm; od długości 1200 mm wzmocnione szynami ze stali nierdzewnej,
- możliwość zawieszania półek na bolcach w odstępach co 150 mm.

Półki wiszące podwójne mają być dostępne dla osób z niepełnosprawnościami, tj. łatwy dostęp dla osób niepełnosprawnych, z umożliwieniem montażu na odpowiedniej wysokości zależnie od potrzeb. Możliwość bezpiecznego i wygodnego użytkowania przez osoby o różnym stopniu niepełnosprawności. Korzystanie z półek będzie w pełni intuicyjne i nie będzie wymagało użycia siły bądź wcześniejszego przygotowania. Nie ma potrzeby adaptacji lub specjalnego projektowania pod osoby z niepełnosprawnością. Półki dostosowane będą także do potrzeb personelu.

C) Regał ze stali nierdzewnej 1600x400x1800 optymalizuje wykorzystanie przestrzeni, zapewniając utrzymanie porządku oraz łatwy dostęp do składników spożywczych minimalizując ryzyko zanieczyszczeń i utrzymując wysokie standardy higieniczne.

Specyfikacja techniczna regału ze stali nierdzewnej 1600x400x1800 (1 sztuka):

- Wymiary:

- szerokość 1600 mm,
- głębokość 400 mm,
- wysokość 1800 mm,

- konstrukcja spawana,
- minimum 4 półki ze stali nierdzewnej, pełne,
- maksymalne obciążenie na półkę: 40kg/m²,
- nogi regałów z półkami stałymi z profili 30x30 mm, zakończone stopkami z tworzywa sztucznego z możliwością regulacji wysokości ± 15 mm.

Regał ze stali nierdzewnej 1600x400x1800 ma być dostępny dla osób z niepełnosprawnościami. Wysoka tolerancja na błędy. Regały stabilne i bezpieczne w użytkowaniu, z materiału łatwego do czyszczenia, co może być istotne dla osób z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi. Łatwy dostęp dla niepełnosprawnych w miejscu z możliwością manewrowania przez osoby poruszające się na wózkach inwalidzkich. Korzystanie intuicyjne i bez nadmiernej siły.

D) Regał ze stali nierdzewnej 800x400x1800 optymalizuje wykorzystanie przestrzeni, zapewniając utrzymanie porządku oraz łatwy dostęp do składników spożywczych, minimalizując ryzyko zanieczyszczeń i utrzymując wysokie standardy higieniczne.

Specyfikacja techniczna regału ze stali nierdzewnej 800x400x1800 (1 sztuka):

- wymiary:

- szerokość 800 mm,
- głębokość 400 mm,
- wysokość 1800 mm,

- konstrukcja spawana,
- minimum 4 półki ze stali nierdzewnej, pełne,
- maksymalne obciążenie na półkę: 40kg/m²,
- nogi regałów z półkami stałymi z profili 30x30 mm, zakończone stopkami z tworzywa sztucznego z możliwością regulacji wysokości ± 15 mm.

Regał ze stali nierdzewnej 800x400x1800 ma być dostępny dla osób z niepełnosprawnościami. Wysoka tolerancja na błędy. Regały stabilne i bezpieczne w użytkowaniu, z materiału łatwego do czyszczenia, co może być istotne dla osób z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi. Łatwy dostęp dla niepełnosprawnych w miejscu z możliwością manewrowania przez osoby poruszające się na wózkach inwalidzkich. Korzystanie intuicyjne i bez nadmiernej siły.

2. Gwarancja

Minimalny czas gwarancji na dostarczone urządzenia, wyposażenie (dot. cz.1, cz.2, cz.3, oraz cz.4 zapytania ofertowego) liczony od daty podpisania przez obie strony protokołu odbioru końcowego przedmiotu zamówienia bez zastrzeżeń, wynosi **24 miesiące**.

Podczas okresu gwarancji koszty przeglądów i serwisu/przyjazdów serwisowych (gwarancyjnych) pokrywa Wykonawca.

(Prosimy zwrócić uwagę, iż gwarancja stanowi jedno z kryteriów oceny ofert i została szczegółowo opisana w pkt. VIII zapytania ofertowego).

3. Serwis

Reakcja serwisu (**UWAGA! Nie dotyczy 4 części zapytania**) nie może przekroczyć 48 h.

4. Wymagania uzupełniające dla części 1 i części 2, części 3 oraz części 4 zapytania ofertowego:

- a) Zamawiający zastrzega, że **przedmiot zamówienia ma być nowy**, co oznacza nowo wytworzony (wyprodukowany) przedmiot, gdzie wszystkie dostarczane w ramach przedmiotu zamówienia elementy są nowe, w pełni sprawne. Przedmiot zamówienia ma być wolny od wad i uszkodzeń oraz kompletny, tj. posiadający wszelkie akcesoria niezbędne do jego użytkowania. Nie dopuszcza się sprzętów lub ich elementów powystawowych, demonstracyjnych lub po naprawach.
- b) Przedmiot zamówienia musi posiadać aktualne atesty i certyfikaty bezpieczeństwa poświadczające zgodność z prawem obowiązującym w Unii Europejskiej. Oznacza to, że musi być całkowicie bezpieczny i posiadać wymagane prawem dopuszczenia do obrotu i stosowania: atesty i certyfikaty, aprobaty techniczne, świadectwa badań umożliwiające wykorzystanie go zgodnie z wymogami bezpieczeństwa i higieny.

5. Przedmiotowe środki dowodowe dla części 1, części 2, oraz części 3 zapytania ofertowego (**UWAGA ! Nie dotyczy części 4 zapytania ofertowego**)

W celu potwierdzenia zgodności oferowanego urządzenia z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia lub kryteriami oceny ofert, lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia, Zamawiający żąda, aby Oferent złożył wraz z ofertą następujące przedmiotowe środki dowodowe:

— **KARTĘ KATALOGOWĄ PRODUKTU POTWIERDZAJĄCĄ SPEŁNIENIE WYMAGANYCH PARAMETRÓW**

Powyższe dotyczy:

Cz. 1. – Nabycie maszyny do lodów

Cz. 2. – Nabycie pieca konwekcyjno-piekarniczego z filtrami i okapem

Cz. 3. – Nabycie gastronomicznych urządzeń chłodniczych (szafy mroźniczej przeszklonej do prezentacji lodów, szafy chłodniczej przeszklonej do ciast, schładzarko-zamrażarki, szafy przeszklonej mroźniczej, szafy przeszklonej chłodniczej)

Istnieje możliwość składania ofert częściowych – tzn. każdy z potencjalnych Oferentów może złożyć ofertę na 1 część i/lub 2 część i/lub część 3 i/lub część 4 zapytania ofertowego, zgodnie z podziałem według poniżej wskazanego schematu. Każda z części zapytania tj. 1, 2, 3 oraz 4 rozpatrywana będzie osobno, zgodnie z opisanymi w punkcie **VIII zapytania** ofertowego kryteriami wyboru oferty. W każdej części zapytania ofertowego wybrany zostanie oferent, który uzyskał największą ilość punktów w danej części. Oferenci, którzy złożyli ofertę na więcej niż 1 część zapytania ofertowego, nie będą z tego względu faworyzowani.

Istnieje możliwość składania ofert częściowych według poniższego schematu:

Część 1 - Nabycie maszyny do lodów

Część 2 – Nabycie pieca konwekcyjno-piekarniczego z filtrami i okapem

Część 3 – Nabycie gastronomicznych urządzeń chłodniczych

Część 4 - Nabycie mebli gastronomicznych

UWAGA: Oferenci mogą zwrócić się do Zamawiającego z pytaniem dot. przedmiotowego zapytania ofertowego. Pytania należy przysyłać poprzez bazę konkurencyjności:
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>. W przypadku potencjalnych Oferentów zagranicznych obowiązek tłumaczenia treści zapytania, formułowanych pytań lub innej formy komunikacji leży po stronie Oferenta. Zamawiający udzieli niezwłocznie odpowiedzi na zadane pytania, publikując je na bazie konkurencyjności, o ile wpłyną one do Zamawiającego nie później niż do dnia **05.05.2025 r.** Zamawiający może, natomiast nie musi udzielić odpowiedzi na pytania złożone po ww. terminie.

Integralną częścią specyfikacji są odpowiedzi na zadawane pytania w sprawie przedmiotu postępowania.

UWAGA: Jeżeli w jakimkolwiek miejscu dokumentacji projektowej, stanowiącej opis przedmiotu zamówienia, **zostały wskazane nazwy producenta, nazwy własne, znaki towarowe, patenty lub pochodzenie materiałów czy urządzeń służących do wykonania niniejszego zamówienia, które wskazują lub mogłyby wskazywać na konkretnego producenta, nie stanowi to preferowania wyrobu czy materiałów danego producenta, lecz ma na celu wskazanie na cechy - parametry techniczne i jakościowe nie gorsze od podanych w opisie.** Zamawiający dopuszcza w takim przypadku składanie ofert równoważnych z zastosowaniem innych materiałów i urządzeń niż opisane nazwą producenta, nazwą własną, znakiem towarowym, patentem lub pochodzeniem materiałów czy urządzeń służących do wykonania niniejszego zamówienia, pod warunkiem, że zagwarantują one uzyskanie parametrów technicznych, eksploatacyjnych i jakościowych nie gorszych od założonych w dokumentacji. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne jest obowiązany wykazać na podstawie stosownych dokumentów, że oferowane przez niego materiały, urządzenia spełniają określone wymagania przez Zamawiającego. Ciężar udowodnienia, że wyrób jest równoważny w stosunku do założeń określonych przez Zamawiającego spoczywa na składającym ofertę. Zakres równoważności należy rozumieć, jako zaoferowanie podobnego i nie gorszego produktu/usługi pod kątem:

- funkcji,
- cech,
- parametrów.

IV. Miejsce i termin realizacji zamówienia

1. Miejsce realizacji zamówienia: Miejsce realizacji zamówienia:

„GAŚIENICA” SP. Z O.O.

ul. Szosa Gdańska 9,

86-031 Żołędowo

2. Termin realizacji zamówienia:

Część 1 – Nabycie maszyny do lodów – maksymalnie **do dnia 30.06.2025 r.**

Część 2 – Nabycie pieca konwekcyjno-piekarniczego z filtrami i okapem – maksymalnie **do dnia 30.06.2025 r.**

Część 3 – Nabycie gastronomicznych urządzeń chłodniczych – maksymalnie **do dnia 30.06.2025 r.**

Część 4 – Nabycie mebli gastronomicznych – maksymalnie **do dnia 30.06.2025 r.**

3. Jest to termin ostateczny, Wykonawca może wykonać zamówienie wcześniej niż wyznaczony termin ostateczny (dot. części 1, części 2, części 3 oraz części 4).

Termin realizacji zamówienia rozumiany jest jako termin odbioru urządzeń w siedzibie Zamawiającego i podpisania protokołu odbioru bez zastrzeżeń przez obie strony.

V. Okres związania z ofertą

1. 30 dni licząc od daty upływu terminu składania ofert, o którym mowa w **pkt. X** niniejszego zapytania.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Oferent samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą.

VI. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz sposobu dokonywania oceny ich spełniania. O realizację przedmiotu zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, którzy:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
2. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
3. Dysponują potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia.
4. Dysponują potencjałem kadrowym zdolnym do wykonania zamówienia.
5. Posiadają wiedzę i doświadczenie niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia.
6. Wyrażają zgodę na przetwarzanie danych osobowych w zakresie niezbędnym do zrealizowania zamówienia.

Sposób weryfikacji warunków udziału w postępowaniu:

- W odniesieniu do punktu 1 - warunek weryfikowany będzie w oparciu o oświadczenie załącznik nr 3.
- W odniesieniu do punktu 2 - warunek weryfikowany będzie w oparciu o oświadczenie - załącznik nr 3.
- W odniesieniu do punktu 3 - warunek weryfikowany będzie w oparciu o oświadczenie – załącznik nr 3.
- W odniesieniu do punktu 4 - warunek weryfikowany będzie w oparciu o oświadczenie - załącznik nr 3.
- W odniesieniu do punktu 5 - warunek weryfikowany będzie w oparciu o oświadczenie - załącznika nr 3.
- W odniesieniu do punktu 6 - warunek weryfikowany będzie w oparciu o oświadczenie - załącznik nr 3.

Zamawiający dokona oceny „spełnia- nie spełnia” na podstawie przedłożonego przez Oferenta oświadczenia (**zał. nr 3**). W przypadku niespełniania warunków, oferta zostanie odrzucona.

VII. Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym oraz w zakresie wykluczeń

1. Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. 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,
 - c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
 - e. pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
2. Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty, które wpisane są do KRD lub innego rejestru dłużów, lub są w stanie likwidacji lub upadłości.
3. Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty, które 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).

Oferent zobowiązany jest dołączyć do przygotowanej przez siebie oferty oświadczenie o braku ww. powiązań według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego.

VIII. Kryteria oceny ofert wraz z informacją o wagach oraz opisem sposobu przyznawania punktacji w ramach kryteriów

UWAGA! Kryteria oceny ofert dla części 1, 2 oraz 3 zapytania ofertowego są takie same, ale inne dla części 4 zapytania ofertowego.

Kryteria oceny oferty dla cz. 1, cz. 2 oraz cz.3:

- a) Cena netto – 45 %,
- b) Gwarancja (liczona w miesiącach) – 25%,
- c) Serwis (liczony w godzinach) – 15%,
- d) Termin płatności odroczonej (w dniach) – 15%,

Kryteria oceny ofert dla 4 części zapytania ofertowego:

- a) Cena netto – 60 %,
- b) Gwarancja (liczona w miesiącach) – 25%,
- c) Termin płatności odroczonej (w dniach) – 15%,

**a) Wartość punktowa w kryterium „cena” dla części 1, 2 i 3 postępowania ofertowego
wyliczona zostanie następująco:**

Cena netto: 45 % - wartość punktowa kryterium „cena” (max 45 pkt.) wyliczona według wzoru:

$$\frac{\text{najniższa cena netto wśród otrzymanych ofert}}{\text{cena netto wskazana w badanej ofercie}} \times 45 \text{ pkt}$$

Brane pod uwagę będą wartości netto wyrażone w PLN. W sytuacji, gdy cena podana w ofercie nie będzie wyrażona w PLN, w celu przeliczania jej na PLN zastosowany zostanie kurs średni NBP notowany w dniu wszczęcia postępowania.

**Wartość punktowa w kryterium „cena” dla 4 części zapytania ofertowego zostanie
wyliczona następująco:**

Cena netto: 60 % - wartość punktowa kryterium „cena” (max 60 pkt.) wyliczona według wzoru:

$$\frac{\text{najniższa cena netto wśród otrzymanych ofert}}{\text{cena netto wskazana w badanej ofercie}} \times 60 \text{ pkt}$$

Brane pod uwagę będą wartości netto wyrażone w PLN. W sytuacji, gdy cena podana w ofercie nie będzie wyrażona w PLN, w celu przeliczania jej na PLN zastosowany zostanie kurs średni NBP notowany w dniu wszczęcia postępowania.

Wymagania dotyczące składników ceny końcowej (dot. wszystkich części postępowania ofertowego):

- Cena winna obejmować wszystkie koszty i opłaty, jakie powstaną w związku z wykonaniem zamówienia oraz z warunkami i wymaganiami stawianymi przez Zamawiającego (w tym koszty dostawy i montażu).
- Wszelkie upusty, rabaty winny być od razu ujęte w cenie, tak aby podana cena za realizację przedmiotu zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń i innych działań w celu jej określenia. Upusty i rabaty nie mogą być czasowe i powinny obejmować minimalny okres związania ofertą wskazany w powyższym zapytaniu.
- Cena określona w ofercie jest ceną ryczałtową. Cena ryczałtowa będzie traktowana jako cena ostateczna i nie będzie podlegać żadnym negocjacjom.
- Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot, nie dopuszcza się wariantowości cen.

**b) Gwarancja dotyczy cz.1 , cz. 2, cz. 3 i cz. 4 zapytania ofertowego (UWAGA! Taka sama waga
punktowa w tym kryterium dla wszystkich części postępowania ofertowego)**

Gwarancja (liczona w miesiącach): 25 % - wartość punktowa kryterium „gwarancja” (max 25 pkt.) wyliczona według wzoru:

- w przypadku zaoferowania okresu gwarancji **poniżej 24 miesięcy** liczonego od daty podpisania bez zastrzeżeń protokołu odbioru końcowego przedmiotu zamówienia przez obie strony, oferta podlegać będzie **odrzuconiu**.
- w przypadku zaoferowania okresu gwarancji **24 miesięcy**, liczonego od daty podpisania bez zastrzeżeń protokołu odbioru końcowego przedmiotu zamówienia przez obie strony – Oferent otrzyma **0 punktów**.
- w przypadku zaoferowania okresu gwarancji **od 24 do 36 miesięcy**, liczonego od daty podpisania bez zastrzeżeń protokołu odbioru końcowego przedmiotu zamówienia przez obie strony – Oferent otrzyma **5 punktów**;
- w przypadku zaoferowania okresu gwarancji **od 37 do 48 miesięcy**, liczonego od daty podpisania bez zastrzeżeń, protokołu odbioru końcowego przedmiotu zamówienia przez obie strony – Oferent otrzyma **10 punktów**;
- w przypadku zaoferowania okresu gwarancji **od 49 do 60 miesięcy**, liczonego od daty podpisania bez zastrzeżeń, protokołu odbioru końcowego przedmiotu zamówienia przez obie strony – Oferent otrzyma **20 punktów**.
- w przypadku zaoferowania okresu gwarancji **powyżej 60 miesięcy**, liczonego od daty podpisania bez zastrzeżeń, protokołu odbioru końcowego przedmiotu zamówienia przez obie strony – Wykonawca otrzyma **25 punktów**

Przyznanie punktów w kryterium „gwarancja” nastąpi na podstawie informacji zawartych w formularzu Oferta (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego).

Gwarancja na dostarczone sprzęty i meble gastronomiczne liczona w miesiącach, od daty podpisania bez zastrzeżeń protokołu odbioru końcowego przedmiotu umowy, przez obie strony.

Podczas okresu gwarancji koszty przeglądów i serwisu/przyjazdów serwisowych (gwarancyjnych) pokrywa Wykonawca.

- c) **UWAGA! Kryterium oceny ofert „Serwis” dotyczy cz. 1, cz. 2 i cz. 3 zapytania ofertowego (z wyjątkiem 4 części). Taka sama waga punktowa w tym kryterium dla cz.1 , cz. 2 i cz.3. Serwis (liczony w godzinach): 15 % - wartość punktowa kryterium „serwis” (max 15 pkt.) wyliczona według wzoru:**

$$\frac{\text{najszybsza reakcja serwisu (w h) wśród otrzymanych ofert}}{\text{reakcja serwisu (w h) wskazana w badanej ofercie}} \times 15 \text{ pkt.}$$

UWAGA! Reakcja serwisu nie może przekroczyć 48 h. Reakcja serwisu oznacza nawiązanie kontaktu przez pracownika serwisu ze zgłaszającym awarię i/lub usterkę pracownikiem Zamawiającego w celu przeprowadzenia wstępnej diagnostyki i analizy problemu oraz w miarę możliwości przekazanie zaleceń. Kontakt może mieć formę bezpośrednią lub telefoniczną lub za pośrednictwem poczty elektronicznej e-mail. Przez czas reakcji rozumiany jest okres od momentu zgłoszenia serwisowego do momentu podjęcia pierwszych czynności diagnostycznych przez wykonawcę.

Jeżeli Oferent zaproponuje serwis powyżej 48 godzin, jego oferta zostanie odrzucona.

Przyznanie punktów w kryterium „serwis” nastąpi na podstawie informacji zawartych w formularzu Oferta (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego).

- d) **Termin płatności odroczonej dotyczy cz. 1, cz. 2, cz. 3 oraz cz. 4 postępowania ofertowego (UWAGA! Taka sama waga punktowa w tym kryterium dla wszystkich części zapytania ofertowego).**

Termin płatności odroczonej (liczony w dniach): 15% - wartość punktowa „termin płatności odroczonej” (max 15 pkt) wyliczona według wzoru:

Termin płatności odroczonej od 21 do 29 dni włącznie – 0 punktów

Termin płatności odroczonej od 30 dni do 39 dni włącznie – 5 pkt.

Termin płatności odroczonej od 40 dni do 49 dni włącznie – 10 pkt.

Termin płatności odroczonej od 50 dni do 60 dni włącznie – 15 pkt.

Zadeklarowany, według powyższego kryterium „termin płatności odroczonej” liczony jest od dnia wystawienia faktury VAT.

W przypadku zaoferowania terminu płatności odroczonej **poniżej 21 dni** liczonego od dnia wystawienia faktury VAT, oferta podlegać będzie **odrzuconiu**.

Przyznanie punktów w kryterium „Termin płatności odroczonej” nastąpi na podstawie informacji zawartych w formularzu Oferta (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego).

2. Ocena kryteriów wyboru Oferty

- a. Wyniki dokonywanych obliczeń podlegać będą zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku, przy zachowaniu matematycznej zasady zaokrąglania liczb.
- b. Zamówienie zostanie udzielone podmiotowi, który utrzyma największą sumę punktów (w danej części) oferty według wzoru:

Wzór dla części 1, części 2 i części 3 zapytania ofertowego:

Suma punktów oferty = „Cena” + „Gwarancja” (w miesiącach) + „Serwis” (liczony w godzinach) + „Termin płatności odroczonej” (liczony w dniach).

Wzór dla 4 części zapytania ofertowego:

Suma punktów oferty = „Cena” + „Gwarancja” (w miesiącach) + „Termin płatności odroczonej” (liczony w dniach).

- c. Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania: 100 pkt. w każdej z części.
- d. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która uzyskała najwyższą sumę punktów w danej części zapytania ofertowego.

IX. Sposób przygotowania oferty

- Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej. Oferta powinna zostać podpisana przez osobę/osoby upoważnione do składania ofert w imieniu Oferenta.
- Jeżeli Oferent załącza do oferty dokumenty w innym języku niż język polski, zobowiązany jest do załączenia tłumaczenia tego dokumentu na język polski. Tłumaczenie ma uwzględniać wszystkie elementy dokumentu przedstawionego w języku obcym (pieczęcie, podpisy, loga itp.).
- Ofertę jest składana:

- 1) formie elektronicznej (w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego) albo
 - 2) postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym (w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne) albo
 - 3) formie skanu wypełnionego i podpisanego formularza – zał. nr 1 (wraz z podpisanym i zeskanowanym załącznikiem nr 2, 3 oraz innymi załącznikami – jeżeli dotyczy).
4. Na kompletną ofertę składają się następujące dokumenty:
1. Załącznik nr 1: Formularz ofertowy.
 2. Załącznik nr 2: Oświadczenie o braku wykluczeń.
 3. Załącznik nr 3: Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
 4. **Karta Katalogowa Produktu potwierdzająca spełnienie wymaganych parametrów** – dot. części 1, części 2 oraz części 3.
 5. **Dowód wniesienia wadium** (dot. wszystkich części postępowania ofertowego).
 6. Pisemne uzasadnienie tajemnicy przedsiębiorstwa – jeżeli dotyczy.
 7. Poszczególne oświadczenia i dokumenty mogą być złożone:
 - a) w oryginale (jeżeli zostały złożone lub wystawione w postaci elektronicznej) lub
 - b) w formie skanu (elektronicznego odwzorowania) dokumentu wystawionego w postaci
 - c) papierowej opatrzonego przez Oferenta kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub profilem zaufanym, lub
 - d) w formie skanów podpisanych dokumentów.

W przypadku składania oferty przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu Oferenta, do oferty należy dołączyć stosowne upoważnienie w oryginale (jeżeli zostało wystawione w formie elektronicznej, postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym), w formie skanu (elektronicznego odwzorowania) upoważnienia pisemnego opatrzonego przez Oferenta kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub w formie skanu dokumentu.

X. Miejsce i termin złożenia oferty

Oferta jest składana w:

- 1) formie elektronicznej (w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego) albo
- 2) postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym (w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne) albo
- 3) formie skanu wypełnionego i podpisanego formularza – zał. nr 1 (wraz z podpisanym i zeskanowanym załącznikiem nr 2 i 3 oraz innymi załącznikami – jeżeli dotyczy).

W przypadku składania oferty przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu Oferenta, do oferty należy dołączyć stosowne upoważnienie w oryginale (jeżeli zostało wystawione w formie elektronicznej, postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym), w formie skanu (elektronicznego odwzorowania) upoważnienia pisemnego opatrzonego przez Oferenta kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub w formie skanu dokumentu.

Ofertę należy złożyć za pomocą platformy Baza Konkurencyjności
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

Termin składania ofert upływa dnia **07.05.2025 r.** Oferty złożone po tym terminie nie będą rozpatrywane.

XI. Kontakt między Zamawiającym a Oferentem

Komunikacja w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wymiana informacji między zamawiającym a wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą portalu Baza Konkurencyjności (BK2021). **Wyjątek stanowi:**

- wezwanie Oferenta przez Zamawiającego do przedłożenia uzupełnień/wyjaśnień do złożonej oferty (dot. pkt. XIV ppkt. 7 zapytania ofertowego),
- odesłanie przez Oferenta, wskazanych uzupełnień/wyjaśnień oferty do Zamawiającego (dot. pkt. XIV ppkt. 7 zapytania ofertowego),
- jeśli jest to niezbędne z uwagi na potrzebę ochrony informacji szczególnie wrażliwych, której nie można zagwarantować w sposób dostateczny przy użyciu BK2021.

W wyżej wskazanych wyjątkach między Zamawiającym a Oferentem obowiązuje komunikacją e-mail.

XII. Rozstrzygnięcie zamówienia

1. Na stronie internetowej <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/> zostanie zamieszczona informacja dotycząca wyboru najkorzystniejszej oferty.
2. Ranking ofert zostanie przeprowadzony w oparciu o kryteria wyboru opisane w pkt. VIII niniejszego zapytania. Zamawiający wybierze wykonawcę dla danej części z najkorzystniejszą ofertą, w oparciu o kryteria oceny ofert opisanych w punkcie VIII zapytania ofertowego.
3. Po rozstrzygnięciu postępowania, do podmiotu, który złożył najkorzystniejszą ofertę, zostanie skierowana wiadomość odnośnie zawarcia umowy, której treść będzie wynikać z zapisów niniejszego zapytania oraz wygranej oferty.
4. W przypadku, gdy podmiot, który został wybrany, zrezygnuje z podpisania umowy, Zamawiający ma prawo zawrzeć umowę z podmiotem, którego oferta była druga w kolejności najkorzystniejszych ofert bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.
5. W przypadku, gdy podmiot, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.

XIII. Warunki zmiany umowy

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian postanowień Umowy, wynikających z przyczyn o obiektywnym charakterze (oczywista pomyłka w treści umowy, nieaktualne przepisy prawne itp.), a także w przypadkach określonych w ust. 3 i 4 niniejszego paragrafu.
2. Zmiany, o których mowa powyżej dla swojej ważności muszą być zaakceptowane w formie pisemnej przez obydwie strony umowy w postaci aneksu.
3. Pozostałe istotne zmiany postanowień Umowy mogą dotyczyć:
 - a) zmiany danych Wykonawcy lub zmiany wynikającej z przekształcenia przedmiotowego po

stronie Wykonawcy;

- b) zmiany ceny wynikającej ze zmiany obowiązujących stawek VAT, czy wprowadzenia nowych podatków w stopniu wynikających z tych zmian;
4. Zamawiający zastrzega sobie również możliwość zmiany Umowy w przypadku:
- a) zmiany jakichkolwiek rozporządzeń i przepisów i innych dokumentów, w tym dokumentów programowych Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO), mających wpływ na realizację umowy;
 - b) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa mających bezpośredni wpływ na wysokość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy;
 - c) zmiany terminu wykonania dostawy w przypadku w przypadku:
 - opóźnień leżących po stronie Zamawiającego;
 - wystąpienia okoliczności, których strony umowy nie były w stanie przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności.

Wyżej wymienione zmiany mogą być dokonane na wniosek Zamawiającego lub Wykonawcy, za zgodą obu stron i zostaną wprowadzone do Umowy w formie aneksu.

XIV. Pozostałe informacje

1. Poprzez złożenie oferty Oferent wyraża zgodę na podanie do wiadomości pozostałych Oferentów szczegółów oferty, w szczególności danych na podstawie, których Zamawiający dokonał wyboru. Oferent ma prawo nie wyrazić zgody na podane do wiadomości szczegółów technicznych przedmiotu zamówienia i powinien zastrzeżenie to przedstawić w ofercie.
2. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę w danej części zapytania. W przypadku złożenia przez jeden podmiot większej ilości ofert w danej części zapytania, wszystkie oferty podmiotu zostaną odrzucone.
3. Oferta powinna być kompletna tzn. powinna zawierać wszystkie dokumenty wskazane w pkt. IX Zapytania ofertowego.
4. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, zastrzeżone wyłącznie do wiadomości Zamawiającego, Oferent winien podać w odrębnej części oferty odpowiednio je zabezpieczając oraz opatrując dopiskiem „Tajemnica przedsiębiorstwa – informacje zastrzeżone do wyłącznej wiadomości Zamawiającego”. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu Ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U.2022.1233 t.j.) rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Oferenta złożone w oddzielnym pliku oznaczonym „tajemnica przedsiębiorstwa”. Oferent nie może zastrzec, m.in. informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.
5. Oferta zostanie odrzucona, jeśli:
 - a. jej treść nie odpowiada treści niniejszego zapytania ofertowego,
 - b. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - c. nie złożono w wyznaczonym terminie wyjaśnień odnośnie rażąco niskiej ceny,
 - d. została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu,

- e. nie wniesiono wadium (dot. wszystkich 4 części zapytania ofertowego),
 - f. jest nieczytelna lub budzi wątpliwości pod względem merytorycznym, które nie zostaną wyjaśnione przez Wykonawcę po wezwaniu go do złożenia wyjaśnień przez Zamawiającego
 - g. Wykonawca nie załączy Załącznika nr 1 – Formularz ofertowy.
- 6. Zamawiający przy wyborze oferty weryfikować/oceniać będzie wyłącznie dokumenty wskazane w punkcie IX. zapytania ofertowego.
 - 7. Zamawiający zastrzega możliwość zwrócenia się do podmiotów składających Ofertę o uzupełnienie/wyjaśnienia dokumentacji ofertowej, jeśli ta zawiera oczywiste omyłki pisarskie lub braki dokumentów będących załącznikami do Oferty. Uzupełnienia nie mogą wpłynąć na pierwotnie wskazana cenę lub inne kryteria oceny ofert,
 - 8. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen 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 zażąda od Oferenta złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający oceni te wyjaśnienia w konsultacji z Oferentem i może odrzucić tę ofertę w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.
 - 9. Z tytułu odrzucenia oferty, Oferentom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.
 - 10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zapytania ofertowego przed upływem terminu do składania ofert, a także do niewybrania żadnej z ofert złożonych w wyniku niniejszego zapytania.
 - 11. Złożenie oferty nie stanowi zawarcia umowy.
 - 12. Oferty, które nie spełniają wymagań określonych w zapytaniu nie będą rozpatrywane.
 - 13. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania ofertowego na każdym etapie jego prowadzenia bez podania przyczyny, a w szczególności gdy:
 - a) łączna cena netto najkorzystniejszej oferty przekracza kwotę przeznaczoną na finansowanie zamówienia,
 - b) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą.W przypadku zaistnienia powyższych okoliczności wykonawcom nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego.
 - 14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość anulowania zapytania ofertowego na każdym etapie jego prowadzenia bez podania przyczyny, a w szczególności gdy:
 - a) łączna cena netto najkorzystniejszej oferty przekracza kwotę przeznaczoną na finansowanie części zamówienia,
 - b) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą,W przypadku zaistnienia powyższych okoliczności, wykonawcom nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego.
 - 15. Zamawiający **nie dopuszcza** składania ofert wariantowych.
 - 16. Zamawiający **dopuszcza** możliwość składania ofert częściowych.
 - 17. Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości dokonywania płatności zaliczkowych i/lub płatności częściowych zgodnie z zapisami umowy pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

XV. Wadium

1. Oferta musi być zabezpieczona wadium w wysokości:

Część 1. Nabycie maszyny do lodów – **2500,00 PLN**

Część 2. Nabycie pieca konwekcyjno-piekarniczego z filtrami i okapem – **700,00 PLN**

Część 3. Nabycie gastronomicznych urządzeń chłodniczych – **700,00 PLN**

Część 4. Nabycie mebli gastronomicznych - **90,00 PLN**

Wadium musi zostać wniesione przed upływem terminu składania ofert, najpóźniej do dnia składania ofert.

2. Oferent winien wnieść kwotę wadium (**UWAGA! Dla każdej części zapytania ofertowego wadium należy wnieść osobno**) przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego nr: **47 1050 1139 1000 0090 8179 0223** w banku ING Bank Śląski, w tytule wpłaty należy podać opis: **„Wadium – zapytanie ofertowe z dnia 28.04.2025r. dla części”** Za dzień wniesienia wadium uznaje się dzień uznania rachunku Zamawiającego, przy czym dla ważności oferty uznanie to musi nastąpić przed upływem terminu wyznaczonego na złożenie oferty.
3. Dowód wniesienia wadium w formie pieniężnej będzie integralnym składnikiem oferty.
4. Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający przechowuje na rachunku bankowym.
5. W przypadku wadium niegotówkowego (gwarancja bankowa). Wykonawca winien oryginał dokumentu potwierdzającego wniesienie wadium dołączyć do oferty – dokument ten nie będzie stanowił części oferty i zostanie zwrócony wykonawcy po zakończeniu postępowania. Gwarancja powinna być sporządzona zgodnie z obowiązującym prawem i powinna zawierać następujące elementy:
 - a) nazwę dającego zlecenie (Oferenta), Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego), gwaranta (banku) oraz wskazanie ich siedzib,
 - b) określenie wiarytelności, która ma być zabezpieczona gwarancją,
 - c) kwotę gwarancji,
 - d) termin ważności gwarancji (nie może być krótszy niż termin związania ofertą),
 - e) zobowiązanie gwaranta do: zapłacenia całej kwoty wadium nieodwołalnie i bezwarunkowo na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego zawierające oświadczenie, iż Wykonawca, którego ofertę wybrano:
 - odmówił podpisania umowy w warunkach określonych w ofercie lub po przeprowadzonych negocjacjach dodatkowych (nowa oferta w zakresie ceny), lub
 - nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy, lub
 - zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Oferenta.

ZWROT WADIUM

1. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Oferentom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.
2. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy.
3. Jeśli wadium było wniesione w pieniądzu, Zamawiający zwraca je na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.

ZATRZYMANIE WADIUM

1. Zamawiający zatrzymuje wadium jeśli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - a) odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie i zapytaniu ofertowym (wraz z załącznikami) lub w wyniku dodatkowych negocjacji (nowa oferta w zakresie ceny),
 - b) zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

XVI. Zabezpieczanie należytego wykonania umowy (UWAGA ! DOTYCZY CZ.1. NABYCIE MASZYNY DO LODÓW i CZĘŚCI 2 NABYCIE PIECA KONWEKCYJNO-PIEKARNICZEGO Z FILTRAMI I OKAPEM)

1. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia należytego i terminowego wykonania umowy oraz wykonania zobowiązań z tytułu rękojmi i gwarancji.
2. Zamawiający wymaga wniesienia przez Wykonawcę zabezpieczenia należytego i terminowego wykonania umowy oraz wykonania zobowiązań z tytułu rękojmi i gwarancji w wysokości 5 % wartości netto złożonej przez niego oferty w formie pieniężnej albo w formie gwarancji bankowej. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu:
 - a) niewykonania albo nienależytego wykonania przedmiotu umowy (niezależnie, czy roszczenia te wynikają z umowy, czy z przepisów prawa) oraz
 - b) nieterminowego wykonania umowy oraz
 - c) niewykonania zobowiązań z tytułu gwarancji i rękojmi.
3. Zabezpieczenie musi być wniesione w pełnej wysokości, najpóźniej w ciągu 2 dni od dnia podpisania umowy.
4. Zamawiający dokona zwrotu/zwolnienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w następujący sposób:
 - a) 70 % wartości zabezpieczenia zostanie zwrócone/zwolnione w terminie 30 dni od dnia podpisania protokołu odbioru końcowego przedmiotu Umowy,
 - b) 30% wartości zabezpieczenia zostanie zatrzymane przez Zamawiającego na zabezpieczenie roszczeń z tytułu wykonania zobowiązań z tytułu gwarancji i rękojmi za wady i zostanie zwrócone/zwolnione nie później niż w ciągu 30 dni po upływie okresu rękojmi za wady nie wcześniej jednak niż w ciągu 14 dni od dnia wykonania zobowiązań z tytułu gwarancji i rękojmi.
5. Zabezpieczenie wniesione w pieniądzu wpłacane będzie przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego.
6. Zabezpieczenie wniesione w pieniądzu, Zamawiający przechowuje na rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu na rachunek bankowy Wykonawcy.
7. Zabezpieczenie w formie gwarancji bankowej musi spełniać łącznie następujące warunki:
 - a) gwarancja musi zabezpieczać cały okres wykonywania umowy (odpowiednio: cały okres gwarancji i rękojmi);
 - b) treść gwarancji musi zapewniać Zamawiającemu płatność na pierwsze żądanie;
 - c) gwarancja musi być nieodwołalna i bezwarunkowa;
 - d) prawem rządzącym gwarancją musi być prawo polskie.
8. Treść gwarancji podlega uprzedniemu zatwierdzeniu przez Zamawiającego.
9. Gdy Wykonawca złoży zabezpieczenie należytego i terminowego wykonania umowy oraz wykonania zobowiązań z tytułu rękojmi i gwarancji w innej formie niż w pieniądzu (gwarancja bankowa), w przypadku wydłużenia okresu wykonywania umowy, wydłużenia

okresu gwarancji lub rękojmi, Wykonawca zobowiązany jest do wydłużenia zabezpieczenia lub wniesienia nowego zabezpieczenia na kolejny okres najpóźniej na 30 dni kalendarzowych przed upływem terminu ważności dotychczasowego zabezpieczenia. W przypadku nieprzedłużenia lub niewniesienia nowego zabezpieczenia najpóźniej na 30 dni kalendarzowych przed upływem terminu ważności dotychczasowego zabezpieczenia wniesionego w innej formie niż w pieniądzu, Zamawiający zmienia formę na zabezpieczenie w pieniądzu, poprzez wypłatę kwoty z dotychczasowego zabezpieczenia.

XVII. Ochrona danych osobowych

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), dalej „RODO”, informuję, że: Administratorem danych osobowych jest firma „GAŚIENICA” SPÓŁKA Z OGARNICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, posiadającą numer NIP: 9671213064, Regon: 340031371. Dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia prowadzonego w trybie zasady konkurencyjności.

- a. Odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja niniejszego postępowania.
- b. Dane osobowe będą przechowywane przez okres postępowania o udzielenie zamówienia oraz po jego zakończeniu zgodnie z przepisami dotyczącymi archiwizacji i trwałości projektu.
- c. Przetwarzane dane osobowe mogą być pozyskiwane od wykonawców, których dane dotyczą lub innych podmiotów na których zasoby się powołują wykonawcy.
- d. Przetwarzane dane osobowe obejmują w szczególności imię i nazwisko, adres, NIP, REGON, numer CEIDG, numer KRS oraz inne dane osobowe podane przez osobę składającą ofertę i inną korespondencję wpływającą do Zamawiającego w celu udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- e. Dane osobowe mogą być przekazywane do organów publicznych i urzędów państwowych lub innych podmiotów upoważnionych na podstawie przepisów prawa lub wykonujących zadania realizowane w interesie publicznym lub w ramach sprawowania władzy publicznej, w szczególności do podmiotów prowadzących działalność kontrolną wobec Zamawiającego.
- f. W odniesieniu do danych osobowych osób fizycznych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
- g. Każda osoba, której dane osobowe zostaną wskazane w niniejszym postępowaniu lub toku realizacji umowy posiada:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych jej dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania jej 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 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;
- h. Każdej osobie, której dane osobowe zostaną wskazane w niniejszym postępowaniu lub toku realizacji umowy nie przysługuje:
 - 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 jej danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- j. Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążyącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

XVIII. Wykaz załączników do zapytania ofertowego

- ✓ Załącznik nr 1: Formularz ofertowy
- ✓ Załącznik nr 2: Oświadczenie o braku wyłączeń
- ✓ Załącznik nr 3: Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu