

Łódź dnia 01.05.2025r.

Zapytanie ofertowe Z3/2025/HoReCa

I. TYTUŁ/TREŚĆ ZAMÓWIENIA:

Zapytanie ofertowe nr Z3/2025/HoReCa dotyczące zakupu sprzętu do cateringu dietetycznego (środki trwałe) w ramach projektu: Wzmocnienie odporności firmy OZDOBA I SYN S.C. poprzez inwestycje w nowe usługi oraz zieloną i cyfrową transformację. Działanie KPO A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności, w tym:

Zadanie 3 - Katering dietetyczny;

Część 1:

- Piec konwekcyjno-parowy 1 szt
- Krajalnica 1 szt
- Pakowarka próżniowa 1 szt.
- Zgrzewarka 1 szt.
- wilk do mięsa 1 szt.
- miksery ręczne 2 szt.
- mikser stacjonarny 1 szt.
- Cyrkulatory sous vide, 1 szt.
- płyta grillowa 1 szt.
- szatkownica do warzyw 1 szt.

Zamawiający nie dopuszcza ofert częściowych (nie uwzględniających całości w/w sprzętu) lub wariantowych.

II. NAZWA ZAMAWIAJĄCEGO:

OZDOBA I SYN S.C.

94-302 Łódź ul. Zdrowie 8

NIP 947 198 30 76

III. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW

Imię i Nazwisko Michał Ozdoba

adres e-mail michal@ozdobaisyn.pl

IV. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA:

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego w oparciu o zasadę konkurencyjności, zgodnie z wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027, w ramach projektu KPO A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw

w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności.

V. KOD CPV:

✓ Kody CPV – Zadanie 3: Katering dietetyczny

Kod CPV	Opis
39310000-8	Sprzęt gastronomiczny
42215100-8	Maszynty do przetwarzania żywności
42924730-6	Urządzenia do pakowania próżniowego

VI. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia są środki trwałe wskazane w części 1 o minimalnych parametrach:

zakres	Minimalne parametry
- Piec konwekcyjno-parowy	<u>1. PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 10 – PÓŁKOWY wraz z podstawą</u> Przeznaczenie: Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest do prowadzenia obróbki termicznej potraw w zakresie pracy: a) gotowanie w parze w temperaturze 30 – 130 °C, b) pieczenie w temperaturze do min. 300 °C, c) kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze do min. 300 °C, d) podgrzewanie i regeneracja potraw, e) pieczenie z sondą wielopunktową. Właściwości techniczne: a) Wymiary (szer. x wys. z rurą x gł. z klamką) 850mm x 1064 mm x 842mm b) jednorazowy wsad 10 pojemników 1/1 GN, c) Wyjmowane standardowe stelaże zawieszane o głębokości wsuwania wynoszącej 68 mm d) Moc znamionowa – 18,9KW e) zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V, 50 Hz. Wymagania technologiczne pracy:

1. Wydajny generator pary gwarantuje optymalną wydajność nawet przy niskich temperaturach poniżej 100°C
2. Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra tłuszczu.
3. Funkcja Cool-Down do szybkiego chłodzenia komory do gotowania z możliwością wyboru dodatkowego szybkiego chłodzenia przez wtrysk wody.
4. Czujnik temperatury rdzenia z 6 punktami pomiarowymi oraz automatyczną korektą błędów w przypadku wykrycia błędnego wkłucia.
5. Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicowym i punktowym.
6. Energooszczędne oświetlenie LED o długiej żywotności w komorze do gotowania zapewnia widoczność o wysoce neutralnej kolorystyce, aby umożliwiać szybkie rozpoznanie stanu gotowanej żywności.
7. Inteligentne zarządzanie klimatem z pomiarami, regulacją i kontrolą wilgotności dokładnymi co do procenta.
8. Inteligentnie sterowana i ręcznie programowalna dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze do gotowania dzięki 2 wysokowydajnym wirnikom obracającym się w dwóch kierunkach z 5 prędkościami.
9. Inteligentne sterowanie ścieżkami przyrządzania z automatycznym dostosowaniem kroków gotowania do określonego pożądanego rezultatu, np. przybrązowienia i stopnia ugotowania, jest bezpieczne, i skuteczne. Niezależnie od operatora, wielkości potrawy i ilości żywności.
10. Indywidualne, intuicyjne programowanie nawet 1200 procesów gotowania zawierających maks. 12 kroków poprzez przeciąganie i upuszczanie.
11. Zautomatyzowane, inteligentne narzędzie iProductionManager do planowania i kontroli w celu zoptymalizowania organizacji kilku procesów

	gotowania i załadunków mieszanych. Automatyczne zamykanie luk w planowaniu. Automatyczna optymalizacja czasu lub zużycia energii i planowanie docelowego czasu gotowania w celu rozpoczęcia lub zakończenia gotowania potraw w tym samym czasie. 12. Automatyczne wznawianie i optymalne kończenie sekwencji gotowania po awarii zasilania trwającej krócej niż 15 minut. 13. Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego. 14. 9 programów myjących do czyszczenia bez nadzoru, nawet przez noc, z automatycznym myciem i usuwaniem kamienia z generatora pary > Ultraszybkie czyszczenie w zaledwie 12 minut zapewnia prawie nieprzerwaną, higieniczną produkcję . 15. Automatyczna procedura bezpieczeństwa po awarii zasilania pozwala zapewnić, że w komorze do gotowania nie zalegają żadne środki czyszczące. 16. Higieniczny montaż bez nóżek, na poziomie podłogi dla łatwego i bezpiecznego czyszczenia. 17. Czyszczenie ułatwiają drzwi komory do gotowania z 3 szybami i wentylowaną przestrzenią międzynimi, ze specjalną powłoką odbijającą ciepło, szyby wewnętrzne można łatwo uchylać w celu ich łatwiejszego czyszczenia. 18. Stal szlachetna DIN 1.4301 wewnątrz i na zewnątrz, bezszwowa higieniczna komora do gotowania z zaokrąglonymi narożnikami i optymalnym przepływem powietrza. 19. Łatwe i bezpieczne czyszczenie zewnętrzne dzięki powierzchniom szklanym i ze stali szlachetnej oraz ochrona przed strumieniami wody ze wszystkich stron dzięki klasie ochrony IPX5 20. Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej 10,1 cala i wysokiej rozdzielczości oraz pojemnościowy ekran dotykowy z łatwymi do zinterpretowania
--	--

	symbolami umożliwiającą prostą, intuicyjną obsługę oraz sterowanie poprzez przesuwanie i przeciąganie. 21. Sygnał akustyczny i wizualny w razie konieczności podjęcia działania. 22. Środkowe pokrętko ustawień z funkcją „push” umożliwia intuicyjne wybieranie i potwierdzanie wprowadzonych danych 23. Możliwość podłączenia urządzenia do bezpiecznej platformy internetowej która pozwala na: - Automatyczne przełączanie czasu letniego na zimowy - Dostęp do danych HACCP urządzenia – 6 miesięcy wstecz - Łatwe przenoszenie programów gotowania - Możliwość automatycznego wysyłania informacji o błędach serwisowych do wybranego autoryzowanego serwisu - Analizę działania urządzenia pod kątem możliwych oszczędności energii wymagane wniesienie i rozpakowania urządzenia wraz z podstawą w wyznaczonym pomieszczeniu, montażu przez autoryzowany serwis przeprowadzenie szkolenia, oraz utylizację opakowań zewnętrznych
- Krajalnica	● Silnik chłodzony powietrzem ● ostrza ze stali nierdzewnej ● Orientacyjny maks. wymiar krojonego produktu: 310x260 mm. ● wbudowana ostrzałka ● regulacja grubości krojenia poprzez pokrętko ● obudowa z aluminium lub stali nierdzewnej ● Możliwość demontażu Holdera i umycia w zmywarce ● Zabezpieczenie ostrza ● Min. średnica noża 350mm ● moc min. 370W lub większa

	• min. Obr/min 260 • max wysokość 480mm. szerokość 585mm, długość 890mm. • Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza • Ustawienie pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego osłoną • wymagane wniesienie i rozpakowanie urządzenia w wyznaczonym pomieszczeniu, montaż, przeprowadzenie szkolenia oraz utylizacja opakowań zewnętrznych- na koszt dostawcy
- Pakowarka próżniowa	• Listwa 35 cm z dwoma wypukłymi drutami zgrzewającymi • Komora tłoczona bez spawów • Pompa próżniowa o wydajności min. 8m³/h lub lepsza • Dotykowy wyświetlacz • Funkcje marynowania, infuzowania, tenderyzowania oraz osuszania • Funkcja zamykania słoików • Możliwość podpięcia adaptera do zewnętrznych pojemników • Czujnik punktu wrzenia • Sterowanie próżnią za pomocą procentów, mbar lub hPa • Możliwość pobrania danych HACCP • możliwość podłączenia drukarki lub wyposażenie urządzenia w przyłączy gazowe • wymagane wniesienie i rozpakowanie urządzenia w wyznaczonym pomieszczeniu, montaż, przeprowadzenie szkolenia oraz utylizacja opakowań zewnętrznych- na koszt dostawcy
- Zgrzewarka,	• Konstrukcja ze stali nierdzewnej • Zgrzew od 1-3sek. • technologia air-cut lub równorzędna • kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia

	• Amortyzator docisku zapewniający szczelność pakowania i zapobiegający zgniataniu opakowań • Możliwość zgrzewania tacek jak i kubków • Antypoślizgowe nóżki • Automatycznie wysuwana gilotyna • W zestawie min. 1 matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm • Maks. wielkość rolki folii: szerokość 187 mm, $\varnothing$ 170 mm. • Blokada przeciw przegrzaniowa, • wyłącznik bezpieczeństwa. • Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: max 10 min. • wykonanie stal nierdzewna 18/10 • wymagane wniesienie i rozpakowanie urządzenia w wyznaczonym pomieszczeniu, montaż, przeprowadzenie szkolenia oraz utylizacja opakowań zewnętrznych- na koszt dostawcy
-wilk do mięsa,	• Obudowa z polerowanego aluminium • Gardziel wykonana z AISI304 • Zabezpieczenie przed przegrzaniem (wentylowany silnik) • min.140 obrotów ślimaka na min • wydajność chwilowa do 150kg/h • Kołek wykonany z polietylenu • Taca z lejem załadowczym wykonana ze stali • przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej • Otwór załadowczy: min. $\varnothing$52 mm • Średnica wyjścia gardzieli: min. $\varnothing$70 mm • Waga: max 23 kg • Moc min. 1100W • Wysokość max 510mm • długość max 460mm • szerokość max 240mm • wymagane wniesienie i rozpakowanie urządzenia w wyznaczonym pomieszczeniu, montaż, przeprowadzenie szkolenia oraz utylizacja opakowań zewnętrznych- na koszt dostawcy

-miksery ręczne, 2 szt.	• <u>dla 1 sztuki:</u> Mikser ręczy z ramieniem miksującym: Max dop. Zanurzenie w trakcie pracy :20cm • Ramię nadające się do mycia w zmywarce • Możliwość ciągłej pracy • Wymiana ramion z szybkim montażem • Regulowana prędkość obrotów w zakresie: 1500-15 000 obr./min • Jednorazowa objętości produktu min. 12 l • Wskaźnik świetlny podłączenia do sieci gwarantujący • Poziom hałasu: <80 dB • długość 514mm +/-10% • moc min. 300W • Długość ramienia 25 cm • <u>dla 2 sztuki:</u> • Mikser ręczy z ramieniem miksującym: max objętość ok 200l • ramię miksujące ze stali 540 mm • średnica min 123mm • zanurzenie 490 mm • stałe prędkości na poziomie 12000 obr/min • wymiana ramion z szybkim montażem klik on arm, • wskaźniki świetlne dla bezpieczeństwa • Poziom hałasu: <80 dB • moc min 750 W dla 1 i 2 sztuki: wymagane wniesienie i rozpakowanie urządzenia w wyznaczonym pomieszczeniu, montaż, przeprowadzenie szkolenia oraz utylizacja opakowań zewnętrznych- na koszt dostawcy
-mikser stacjonarny	• Mikser stojący z podnoszoną dzieżą min. 6,9litra

	• Korpus w całości wykonany z metalu, wysoko precyzyjne metalowe przekładnie i dźwignie regulacji prędkości • silnik o mocy min. 1,3 KM • Typ silnika- Silnik prądu stałego • Stała osłona dzieży ze stali nierdzewnej i wyłącznik • Obroty na minutę (prędkość 1 do 10) Od 40 do 200 • Materiał korpusu Cynkowy odlew ciśnieniowy • Zdejmowany podajnik do nalewania • Waga netto max 13 kg • 11 prętowa różga • Certyfikaty CEI 60335-2-64 • wymagane wniesienie i rozpakowanie urządzenia w wyznaczonym pomieszczeniu, montaż, przeprowadzenie szkolenia oraz utylizacja opakowań zewnętrznych- na koszt dostawcy
- Cyrkulatory sous vide,	• do naczyń o maks. poj. 30l • Łącze bluetooth • Wykonane z wysokiej jakości stali • Cyfrowy panel sterowania • Zakres temp. do 95 stopni • wodoodporny • Stopniowanie:0.01 • możliwość programowania • materiał wykonania PA (Poliamid/Nylon) Stal nierdzewna • Moc min. 1600W • max długość 116mm, wysokość 330mm, szerokość 128mm • wymagany zestaw 30 przepisów kulinarnych z wykorzystaniem owego cyrkulatora • wymagane wniesienie i rozpakowanie urządzenia w wyznaczonym pomieszczeniu, montaż, przeprowadzenie szkolenia oraz utylizacja opakowań zewnętrznych- na koszt dostawcy
-płyta grillowa,	• napięcie 400V • nierdzewny korpus

	• płyta robocza chromowana, grubość min. 10 mm, zespawana z rantem • regulacja temperatury: 50 - 300°C dla każdej połowy płyty osobno • szufladka na tłuszcz • moc min. 6kW • przestrzeń robocza 65 x 48 cm² • Szerokość maks 660 mm • Głębokość max 600 mm • Wysokość max 290 mm • Waga do 44.60 kg • wymagane wniesienie i rozpakowanie urządzenia w wyznaczonym pomieszczeniu, montaż, przeprowadzenie szkolenia oraz utylizacja opakowań zewnętrznych- na koszt dostawcy
-szatkownica do warzyw	• 230v • Panel sterowania cyfrowy • podajnik na warzywa min. 136 cm² • Wydajność min. 450kg/h • Prędkość min. 365 obr./min • pokrywa z dociskaczem • Wykonana ze stali nierdzewnej i/lub odlewów aluminiowych • Wymiar otworu: 180x87 mm +/- 10% • Waga netto max. 21 kg • komplet tarcz tnących • wymagane wniesienie i rozpakowanie urządzenia w wyznaczonym pomieszczeniu, montaż, przeprowadzenie szkolenia oraz utylizacja opakowań zewnętrznych- na koszt dostawcy

Załącznikiem do oferty będą karty produktowe/ opis techniczny urządzeń.

1. Okres gwarancji na każdy element kompletu: gwarancja min. 12 miesięcy
2. Oferowane urządzenia muszą posiadać oznaczenie CE oraz być zgodne z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i dopuszczone do obrotu na rynku UE. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca przedstawi stosowne deklaracje zgodności lub certyfikaty producenta.
3. Koszty transportu, koszty instalacji i konfiguracji urządzeń zawarte powinny być w cenie.
4. Wymagane jest, aby urządzenia były w całości fabrycznie nowe.

5. wymagane jest wniesienie i rozpakowanie urządzenia w wyznaczonym pomieszczeniu, przeprowadzenie szkolenia oraz utylizację opakowań zewnętrznych we własnym zakresie wykonawcy.

6.. Dostawa musi nastąpić najpóźniej do **końca czerwca 2025 r.**

7. Preferowane jest, aby cena wskazana w ofercie była wyrażona w PLN. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia oferty w walucie obcej. W celu oceny złożonej oferty dokonane zostanie przeliczenie według średniego kursu NBP na dzień zakończenia postępowania konkurencyjnego.

8. Zamawiający w celu oceny czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, może zażądać od każdego Oferenta udzielenia w terminie 3 dni kalendarzowych szczegółowych wyjaśnień dotyczących zakresu oferty mającego wpływ na wysokość oferowanej ceny. W przypadku nieprzedstawienia na wniosek Zamawiającego wyjaśnień, oferta zostanie odrzucona.

9. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie warunków zamówienia poprzez Bazę Konkurencyjności. Zamawiający udzieli wyjaśnień, nie później niż na 3 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania oferty **tj 9.05.2025 r.** Jeżeli wniosek o wyjaśnienie wpłynie do Zamawiającego po upływie tego terminu lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpatrywania. Zamawiający informuje, że nie będzie udzielał żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w celu zachowania zasady pisemności postępowania i równego traktowania Oferentów. Zamawiający udzieli odpowiedzi Wykonawcy, który zadał pytanie oraz umieści treść odpowiedzi na stronie www

10. Oferenci niespełniający warunków udziału w postępowaniu podlegają wykluczeniu z postępowania. Jeżeli w przedmiocie zamówienia Zamawiający wskazuje markę bądź wskazane są znaki towarowe, patenty lub źródło pochodzenia nazwy producenta lub urządzeń, postanowienia te należy odczytywać jako określenie wymaganych cech funkcjonalnych i jakościowych, a Wykonawca ma każdorazowe prawo zastosowania rozwiązania nie gorszego niż te, które zostało zastosowane lub użyte przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia. Wszelkie nazwy własne użyte w opisach przedmiotu zamówienia, określają wymagany standard jakości towarów lub usług. Dopuszcza się możliwość przedstawienia w ofercie rozwiązań równoważnych o walorach nie gorszych niż opisanych w przedmiotowym zapytaniu. Za równoważne uznaje się rozwiązania jak również elementy, materiały, urządzenia o właściwościach funkcjonalnych i jakościowych takich samych, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia, lecz oznaczonych innym znakiem towarowym, patentem lub pochodzeniem. Przy czym istotne jest to, że produkt równoważny to produkt, który nie jest identyczny, tożsamy z produktem referencyjnym, ale posiada pewne istotne dla Zamawiającego, zbliżone do produktu referencyjnego cechy i parametry. Istotne dla Zamawiającego cechy i parametry, to takie które pozwolą zachować wszystkim systemom, urządzeniom, wyrobom, parametry i cechy pozwalające przede wszystkim na prawidłową współpracę z innymi systemami i/lub urządzeniami i/lub wyrobami w sposób założony przez Zamawiającego oraz pozwalające przy tym uzyskać parametry nie gorsze od założonych w specyfikacji zamówienia. Ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Dostawcy

VII. HARMONOGRAM REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

1. Termin realizacji umowy (tj. dostawa wszystkich urządzeń) musi nastąpić najpóźniej do końca czerwca 2025 r. Zamawiający nie przewiduje płatności zaliczkowych, płatność będzie następować po dostawie, która zostanie potwierdzona protokołem zdawczo – odbiorczym.
2. Zamawiający będzie gotowy na podpisanie umowy maksymalnie w ciągu 7 dni od zamknięcia postępowania konkurencyjnego

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

W postępowaniu mogą brać udział dostawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w zamówieniu:

- a) Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty oznacza akceptację treści zapytania bez zastrzeżeń.
- b) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Dostawcy potwierdza spełnienie warunku poprzez złożenie oświadczenia.
- c) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie dotyczące znajomości przedmiotu zamówienia, jego dostawy, instalacji, uruchomienia i obsługi gwarancyjnej i pogwarancyjnej. Dostawca potwierdza spełnienie warunku poprzez oświadczenie o udokumentowanej sprzedaży na poziomie co najmniej 1 dostaw danego urządzenia w czasie 2 ostatnich lat (a jeśli okres prowadzonej działalności jest krótszy – w tym okresie) – wzór oświadczenia stanowi Załącznik do niniejszego zapytania ofertowego. Na życzenie Zamawiającego zostanie przedstawione potwierdzenie w/w dostaw (składając ofertę nie ma konieczności załączania dokumentów potwierdzających).
- d) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia w terminie. Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Dostawca potwierdza spełnienie warunku poprzez złożenie oświadczenia.

X. INFORMACJA NA TEMAT ZAKRESU WYKLUCZENIA (w odniesieniu do podmiotów powiązanych kapitałowo lub osobowo)

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienie nie może zostać udzielone podmiotowi powiązanemu z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, w związku z czym Oferent zobowiązany jest do dostarczenia wraz z ofertą oświadczenia o braku powiązań kapitałowych lub osobowych, stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania. 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 w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

X. INFORMACJA O KRYTERIACH OCENY I OPIS SPOSOBU PRYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM

Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie kierował się następującymi kryteriami:

1. Cena brutto – waga 50%

Punkty zostaną obliczone wg wzoru: $(\text{Cena najniższa} / \text{Cena oferty badanej}) \times 50 \text{ pkt}$

2. Okres gwarancji na wszystkie elementy zamówienia – waga 20%

a) do 12 miesięcy – 0 pkt

b) 13–24 miesięcy – 10 pkt

c) powyżej 24 miesięcy – 20 pkt

3. Czas dostawy – waga 10%

a) do 5 dni roboczych – 10 pkt

b) 6–10 dni roboczych – 5 pkt

c) powyżej 10 dni – 0 pkt

4. Termin płatności – waga 20%

a) 14 dni – 0 pkt

b) 21 dni – 10 pkt

c) 30 dni – 15 pkt

d) powyżej 30 dni – 20 pkt

łącznie: 100 pkt

Oceniana oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku ilość punktów wynikających z kryteriów oceny oferty.

Każdy Oferent (tj. przedsiębiorstwo posiadające jeden NIP) może przedstawić tylko jedną ofertę. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.

Zamawiający udzieli zamówienia Dostawcy, którego oferta spełni wszystkie warunki i wymagania oraz otrzyma największą liczbę punktów.

W przypadku, gdy wybrany Oferent odmówi podpisania umowy, zostanie ona podpisana z Oferentem, który spośród pozostałych przedłożył ofertę z kolejną najwyższą punktacją lub też Zamawiający unieważni postępowanie.

Ocena ofert w zakresie przedmiotowych kryteriów zostanie dokonana wg. następujących zasad:

X. MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT:

1. Ofertę należy złożyć najpóźniej do końca dnia: **09.05.2025** - za pośrednictwem bazy konkurencyjności
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Termin związania ofertą wynosi 14 dni od dnia zamknięcia postępowania konkurencyjnego.

XI. ZMIANY POSTANOWIEŃ UMOWY:

1. Po dokonaniu wyboru Wykonawcy zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz po podpisaniu umowy z wybranym Wykonawcą, Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania istotnych zmian postanowień zawartej umowy w szczególności, jeśli konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć.
2. Zmiany, o których mowa w pkt 1 nastąpić mogą w uzasadnionych przypadkach np. zmiana okresu realizacji projektu, przesunięcia w realizacji projektu, zmiany warunków rynkowych oferowanych usług, zmiany wynikające z obostrzeń związanych z pandemią.

Dopuszczalne są następujące rodzaje i warunki zmiany treści umowy:

- 1) gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia;
- 2) zmiany ustawowej stawki podatku VAT, w takim wypadku zmianie ulegnie wysokość wynagrodzenia Wykonawcy brutto, odpowiednio do zmiany wysokości stawki podatku VAT
- 3) gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach pomiędzy Zamawiającym, a inną niż Wykonawca stroną, w szczególności instytucją Zarządzającą, Pośredniczącą, a także innymi instytucjami, które na podstawie przepisów prawa mogą wpływać na realizację zamówienia;
- 4) gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wytycznych dotyczących A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności lub wytycznych i zaleceń Instytucji Zarządzającej lub Instytucji Pośredniczącej, w szczególności w zakresie sprawozdawczości;
- 5) gdy wystąpią obiektywne przeszkody uniemożliwiające realizację zamówienia lub osiągnięcie jego celów według pierwotnie przyjętego harmonogramu realizacji zamówienia;

6) zmiana terminu realizacji przedmiotu zamówienia, w sytuacji:

- a) gdy wykonanie zamówienia w określonym pierwotnie terminie nie leży w interesie Zamawiającego,
- b) działania siły wyższej, uniemożliwiającego wykonanie zamówienia w określonym pierwotnie terminie,
- c) w przypadku wystąpienia obiektywnych czynników niezależnych od stron

Zmiany umowy przewidziane powyżej dopuszczalne są na następujących warunkach:

- 1) zmniejszenie zakresu przedmiotu umowy w granicach uzasadnionego interesu Zamawiającego;
- 2) w zakresie nie powodującym zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy określonego w niniejszej umowie. Zmiany w umowie mogą zostać wprowadzone jedynie w formie pisemnych aneksów do umowy podpisanych przez obie Strony, pod rygorem ich nieważności.
- 4. Dopuszcza się możliwość udzielenia wykonawcom wyłonionym w trybie zasady konkurencyjności zamówień uzupełniających, w wysokości nieprzekraczającej 30% wartości zamówienia określonej w umowie zawartej z wykonawcą, o ile te zamówienia są zgodne z przedmiotem zamówienia podstawowego.
- 5. Dopuszcza się możliwość udzielenia zamówień dodatkowych, nieobjętych zamówieniem podstawowym i nieprzekraczających 30% wartości realizowanego zamówienia, niezbędnych do jego prawidłowego wykonania, których wykonanie stało się konieczne na skutek sytuacji niemożliwej wcześniej do przewidzenia, z przyczyn technicznych lub gospodarczych oddzielenie zamówienia dodatkowego od zamówienia podstawowego wymagałoby poniesienia niewspółmiernie wysokich kosztów

XII. PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY:

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- 1. jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego.
- 2. zostanie złożona po terminie składania ofert.
- 3. nie będzie podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy i kompletna.
- 4. nie będzie spełniać wymogów stawianych w zapytaniu ofertowym

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia publiczne, udzielane przez Zamawiającego, nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. 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, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

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

c) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia

XIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. O wynikach postępowania Zamawiający poinformuje wszystkich Oferentów niezwłocznie poprzez upublicznienie informacji na stronie internetowej <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>

2. Złożenie oferty nie stanowi zawarcia umowy. Umowa zostanie zawarta z chwilą podpisania jej przez Zamawiającego i Wykonawcę, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą wg. określonych kryteriów oceny ofert.

3. Oferty, niespełniające któregokolwiek z wymagań zawartych w zapytaniu ofertowym nie będą rozpatrywane.

4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych. Oferty wariantowe nie będą brane pod uwagę.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przedłużenia terminu przeznaczonego na składanie ofert oraz terminu przeznaczonego na dokonanie oceny złożonych ofert.

6. Postępowanie jest prowadzone w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027, bez zastosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2014 r. Prawo zamówień publicznych.

7. W związku z sytuacją opisaną w pkt. 6 wykonawcy nie przysługują żadne środki odwoławcze przewidziane w wyżej cytowanej ustawie.

8. Zapytanie zostało upublicznione na stronie internetowej

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

9. Oferent, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany jest podpisać umowę o treści odpowiadającej złożonej ofercie, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

10. Zamawiający może w każdym czasie bez podania przyczyny odwołać lub zmienić treść niniejszego Zapytania Ofertowego. Jeżeli zmiany będą miały wpływ na treść ofert składanych w toku postępowania, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o maksymalnie 3 dni robocze.

11. Gdy treść oferty oraz złożonych przez Oferentów dokumentów jest niepełna, lub zawiera nieścisłości w stosunku do zakresu wymaganego w zapytaniu ofertowym, Zamawiający może zwrócić się do Oferentów o uzupełnienie braków lub udzielenie wyjaśnień na piśmie, w wyznaczonym terminie (min. 1 dzień roboczy). Uzupełniane dokumenty mogą mieć późniejsze daty wystawienia od terminu składania ofert do przedmiotowego postępowania, o ile potwierdzają spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo poprawienia w tekście oferty oczywistej omyłki pisarskiej i omyłki rachunkowej w obliczeniu ceny, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

13. Zamawiający może żądać od wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści oferty oraz uzupełnienia żądanych dokumentów.

14. Zamawiający nie przewiduje płatności zaliczkowych.

15. Zamawiający dopuszcza możliwość negocjacji cenowych z trzema Oferentami, którzy spełniają wymagania Zapytania i złożyli najkorzystniejszą ofertę (trzech Oferentów z najniższą ceną).

16. Wykonawcy, składając ofertę i realizując zamówienie, potwierdzają, że przedmiot zamówienia nie narusza zasad zrównoważonego rozwoju, w tym zasad horyzontalnych Unii Europejskiej, w szczególności:

- zasady równości szans i niedyskryminacji,
- zasady równości szans kobiet i mężczyzn,
- zasad poszanowania środowiska i racjonalnego gospodarowania zasobami,
- zasady „Do No Significant Harm” (DNSH) i RODO

Zamówienie musi być realizowane w sposób zgodny z wytycznymi dotyczącymi polityk horyzontalnych i zasadami określonymi w dokumentacji konkursowej w ramach KPO – działanie A1.2.1 HoReCa

17. Pozostałe kwestie będą rozpatrywane zgodnie z Kodeksem Cywilnym.

Miejsce

Data

Podpis

Załącznik nr 1 – Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Ja, niżej podpisany/a, oświadczam, że:

- posiadam uprawnienia do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia, o ile przepisy prawa nakładają taki obowiązek,
 - posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie do realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z treścią zapytania,
 - znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
 - akceptuję wszystkie warunki zawarte w Zapytaniu ofertowym bez zastrzeżeń.
- Jednocześnie oświadczam zrealizowałem/am sprzedaż zgodną z przedmiotem zamówienia na poziomie co najmniej 1 dostawy kompletu urządzeń w czasie 2 ostatnich lat (a jeśli okres prowadzonej działalności jest krótszy – w tym okresie)

.....

Podpis i pieczęć Wykonawcy

Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych

Ja, niżej podpisany/a, niniejszym oświadczam, że nie zachodzą powiązania kapitałowe ani osobowe między mną (reprezentowanym przeze mnie podmiotem), a Zamawiającym OZDOBA I SYN S.C., w szczególności nie zachodzą następujące relacje:

- uczestnictwa w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub osobowej,
- posiadania co najmniej 10% udziałów lub akcji,
- pełnienia funkcji członka organu zarządzającego, nadzorczego, prokurenta, pełnomocnika,
- związku małżeńskiego, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej i bocznej do drugiego stopnia.

.....

Podpis i pieczętka Wykonawcy

Załącznik nr 3a – Formularz ofertowy – CZĘŚĆ 1 – Środki trwałe

Nazwa Wykonawcy:

Adres:

NIP:

Telefon: E-mail:

Oferuję realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym nr Z3/2025/HoReCa, w następującej cenie:

CZĘŚĆ 1 – Dostawa sprzętu gastronomicznego:

- Piec konwekcyjno-parowy

Cena netto: zł

Stawka VAT: %

Cena brutto: zł

- Krajalnica

Cena netto: zł

Stawka VAT: %

Cena brutto: zł

- Pakowarka próżniowa

Cena netto: zł

Stawka VAT: %

Cena brutto: zł

- Zgrzewarka,

Cena netto: zł

Stawka VAT: %

Cena brutto: zł

-wilk do mięsa

Cena netto: zł

Stawka VAT: %

Cena brutto: zł

-miksery ręczne 2 szt.

Cena netto: zł

Stawka VAT: %

Cena brutto: zł

-mikser stacjonarny

Cena netto: zł

Stawka VAT: %

Cena brutto: zł

- Cyrkulatory sous vide, .

Cena netto: zł

Stawka VAT: %

Cena brutto: zł

-płyta grillowa,

Cena netto: zł

Stawka VAT: %

Cena brutto: zł

-szatkownica do warzyw

Cena netto: zł

Stawka VAT: %

Cena brutto: zł

Całość zamówienia

Cena netto: zł

Stawka VAT: %

Cena brutto: zł

Gwarancja na każdy sprzęt: miesięcy

Czas dostawy: dni roboczych

Termin płatności: dni

Załączam do oferty: karty katalogowe, specyfikację techniczną, oświadczenia.

.....

Podpis i pieczęć Wykonawcy

