

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1/2022/DOSTAWA URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH – 1 ZESTAW

„Do niniejszego trybu nie stosuje się przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych”.

Podzamcze, 27.05.2022 r.

Postępowanie ofertowe prowadzone jest w związku z realizacją projektu pn.: „Wzrost konkurencyjności obiektu hotelowego poprzez wdrożenie innowacyjnego systemu wspierania usług hotelowych oraz modernizację infrastruktury hotelowej”, nr wniosku: WND-RPSL.03.02.00-24-0A25/20-006, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 – 2020 (Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego), Oś priorytetowa III. Konkurencyjność MŚP dla działania: 3.2. Innowacje w MŚP

I. Zamawiający

1. Nazwa: Poziom 511 Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością,
2. Adres siedziby: ul. Bonerów 33, 42-440 Podzamcze
3. NIP: 6492262765
4. E-mail: m.wuczynski@poziom511.com

II. Opis przedmiotu i warunków zamówienia

1. Cel zamówienia: Dostawa i montaż zestawu urządzeń do hotelowej kuchni – 1 zestaw. Dostarczone urządzenia zostaną zainstalowane w obiekcie hotelowym Poziom 511, adres: ul. Bonerów 33, 42-440 Podzamcze
2. Numer i nazwa kodu CPV:
 - 39221000-7 (Sprzęt kuchenny)
 - 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny
 - 39312000-2 (Urządzenia do przygotowania żywności)
 - 39141000-2 (Meble i wyposażenie kuchni)
3. Wykonawca na własny koszt dostarczy urządzenia do miejsca instalacji oraz dokona ich montażu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie obiektu hotelowego Poziom 511 (ul. Bonerów 33, 42-440 Podzamcze).
4. Wykonawca dostarczy urządzenia i wyposażenie nowe, aktualnie produkowane.
5. Wykonawca jest zobowiązany do oddzielnego fakturowania i ewidencjonowania zadań według zaleceń Zamawiającego.
6. Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne. Wykonawca, który powoła się na rozwiązania równoważne do wskazanych przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że zaproponowane przez niego technologie /urządzenia / elementy urządzenia, spełniają wymagania określone przez Zamawiającego (są równoważne). Obowiązek udowodnienia równoważności leży po stronie Wykonawcy, który w takim przypadku zobowiązany jest podać w ofercie rodzaje przyjętych do wyceny rozwiązań równoważnych i zastosowania przy realizacji zamówienia oferowanych technologii / urządzeń / elementu urządzenia. Wykonawca zobowiązany jest wówczas przedłożyć odpowiednie dokumenty (w języku polskim) opisujące parametry techniczne, producenta i model urządzenia i inne dokumenty, pozwalające jednoznacznie stwierdzić, że są one rzeczywiście równoważne. Równoważność pod względem parametrów technicznych, użytkowych oraz eksploatacyjnych ma w szczególności zapewnić uzyskanie parametrów technicznych nie gorszych od założonych w niniejszym Zapytaniu ofertowym oraz załącznikach do niego. Zastosowane technologie / urządzenia / elementy urządzenia powinny być dopuszczone do obrotu oraz spełniać normy określone według prawa polskiego. Wszelkie koszty wynikające z tytułu rozwiązań równoważnych ponosi Wykonawca.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany treści zapytania ofertowego. Zmiana może nastąpić w każdym czasie trwania zapytania, przed upływem terminu składania ofert. W przypadku wprowadzenia takiej zmiany, informacja o tym zostanie niezwłocznie ogłoszona na stronie internetowej bazy konkurencyjności:

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

III. Szczegółowy opis zamówienia

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, w postępowaniu przewidziano 16 części zamówienia:

NR :	Nazwa części:
Część 1	Dostawa i montaż pieca konwekcyjno-parowego - 1 szt.
Część 2	Dostawa i montaż stołu chłodniczego - 1 szt.
Część 3	Dostawa i montaż kuchni gazowej - 1 szt.
Część 4	Dostawa i montaż kuchni elektrycznej - 2 szt.
Część 5	Dostawa i montaż szafy mroźniczej ze stali nierdzewnej - 1 szt.
Część 6	Dostawa i montaż schładzarko-zamrażarki - 1 szt.
Część 7	Dostawa i montaż miesiarki planetarnej - 1 szt.
Część 8	Dostawa i montaż frytownicy elektrycznej - 1 szt.
Część 9	Dostawa i montaż blendera profesjonalnego - 1 szt.
Część 10	Dostawa i montaż pieca do pizzy - 1 szt.
Część 11	Dostawa i montaż automatycznego zmiękczacza do wody - 2 szt.
Część 12	Dostawa i montaż miksera spiralnego - 1 szt.
Część 13	Dostawa i montaż kostkarki natryskowej - 1 szt.
Część 14	Dostawa i montaż wielofunkcyjnego urządzenia kuchennego - 2 szt.
Część 15	Dostawa i montaż cyrkulatora sous-vide - 1 szt.
Część 16	Dostawa i montaż wózka jodełkowego - 1 szt.

2. Zamawiający określił parametry techniczne i funkcjonalne 16 części zamówienia:

LP.	NAZWA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA	PARAMETRY MINIMALNE
Cześć 1	Dostawa i montaż pieca konwekcyjno-parowego - 1 szt.	1. Urządzenie o parametrach technicznych nie mniejszych niż: - pojemność: 7xGN1/1, - Moc elektryczna (kW): 11.7 - Dedykowana podstawa na piec
Część 2	Dostawa i montaż stołu chłodniczego - 1 szt.	1. Urządzenie o parametrach technicznych nie mniejszych niż: - Pojemność - V (l): 465, - Moc elektryczna (kW): 0.3 - Szerokość 1795 mm
Część 3	Dostawa i montaż kuchni gazowej - 1 szt.	1. Urządzenie o parametrach technicznych nie mniejszych niż: - Kuchnia gazowa - 6-palnikowa - Wysokość: 850 mm; głębokość: 700 mm; szerokość 1200 mm; - Minimalna moc gazowa: 30 kW - Przystosowanie do gazu: G30 (3B/P) 37 mbar

Część 4	Dostawa i montaż kuchni elektrycznej - 2 szt.	1. Urządzenie o parametrach technicznych nie mniejszych niż: - Kuchnia elektryczna – 4 płytowa - napięcie 400 V, - Wysokość: 850 mm; głębokość: 700 mm; szerokość 800 mm - Moc elektryczna: 10 kW- minimalnie
Część 5	Dostawa i montaż szafy mroźniczej ze stali nierdzewnej - 1 szt.	1. Urządzenie o parametrach technicznych nie mniejszych niż: - szafa mroźnicza ze stali nierdzewnej, GN 2/1, V 589 I, - wysokość maksymalnie 2000 mm, - moc elektryczna (kW): 0.6, - Czynnik chłodniczy: R290(90g), - Strefa klimatyczna: 4, - Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
Część 6	Dostawa i montaż schładzarko-zamrażarki - 1 szt.	1. Urządzenie o parametrach technicznych nie mniejszych niż: - szybkie schładzanie i szybkie zamrażanie przygotowanych potraw, - urządzenie wyposażone w tryb schładzania szokowego od +70°C do +3°C w ciągu 90 minut - pojemność 5xGN1/1
Część 7	Dostawa i montaż miesiarki planetarnej - 1 szt.	1. Urządzenie o parametrach technicznych nie mniejszych niż: - Pojemność dzieży (V) - 7 l

		- Wyposażona w minimum 3 końcówki do różnego typu ubijania i mieszania ciast
Część 8	Dostawa i montaż frytownicy elektrycznej - 1 szt.	1. Urządzenie przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu o parametrach technicznych nie mniejszych niż: - Frytownica elektryczna, nastawna - Pojemność 2x10l; - wysokość: 250 mm, Głębokość: 700 mm, Szerokość: 800 mm
Część 9	Dostawa i montaż blendera profesjonalnego - 1 szt..	1. Profesjonalne urządzenie do pracy w hotelowej kuchni o parametrach technicznych: - Pojemność urządzenia (V) - 2 l
Część 10	Dostawa i montaż pieca do pizzy - 1 szt.	1. Urządzenie o parametrach technicznych: - panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej, - urządzenie wyposażone w płyty szamotowe, - zakres pracy do 500°, - pojemność 2x4x36 cm - dedykowana podstawa pod piec
Część 11	Dostawa i montaż automatycznego	1. Urządzenie o parametrach technicznych:

	zmiękczacza do wody - 2 szt.	- urządzenie przeznaczone do zmywarek, piecy konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek, - urządzenie zapewniające przepływ wody ~8,33 l /min, - maksymalna temperatura wody do 45°C
Część 12	Dostawa i montaż miksera spiralnego - 1 szt.	1. Urządzenie o parametrach technicznych: - pojemność - V (l): 10, - średnica dzieży 340 mm
Część 13	Dostawa i montaż kostkarki natryskowej - 1 szt.	1. Urządzenie o parametrach technicznych: - Urządzenie chłodzone powietrzem - Moc elektryczna (kW): 0.65, - Wydajność na dobę (ok.) (kg/24h): 65kg/24h
Część 14	Dostawa i montaż wielofunkcyjnego urządzenia kuchennego - 2 szt.	1. Urządzenie powinno umożliwiać nie mniej niż: - karmelizowanie, - gotowanie na parze, - emulgowanie, - wyrabianie, - gotowanie, mielenie, mieszanie, miksowanie, ubijanie, podgrzewanie, Rozdrabnianie 2. Urządzenie wyposażone w nie mniej niż: - Tryb wolnego gotowania - Tryb zagęszczania

		- Tryb fermentacji - Tryb gotowania ryżu oraz innych zbóż
Część 15	Dostawa i montaż cyrkulatora sous-vide - 1 szt.	- Urządzenie wykorzystywane w technologii gotowania posiłków w woreczkach próżniowych, powinno umożliwiać: - obieg wody w naczyniu - zapewniać równomierną temperaturę w każdym miejscu naczynia. - Możliwość programowania, do naczyń do 50 litrów wody - regulacja temperatury co 0,1 °C
Część 16	Dostawa i montaż wózka jodełkowego - 1 szt.	1. Urządzenie o parametrach technicznych: - Urządzenie na 100 talerzy - Wymiary urządzenia: 754x754x1800 mm

3. Wszystkie podane parametry są parametrami minimalnymi.
4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia okresu gwarancji na dostarczone urządzenia:
 - 1) Dla Części 1 Dostawa i montaż pieca konwekcyjno-parowego - 1 szt.: 24 miesiące gwarancji
 - 2) Dla Części 2 Dostawa i montaż stołu chłodniczego - 1 szt.: 12 miesięcy gwarancji
 - 3) Dla Części 3 Dostawa i montaż kuchni gazowej - 1 szt.: 24 miesiące gwarancji
 - 4) Dla Części 4 Dostawa i montaż kuchni elektrycznej - 2 szt.: 24 miesiące gwarancji
 - 5) Dla Części 5 Dostawa i montaż szafy mroźniczej ze stali nierdzewnej - 1 szt.: 12 miesięcy gwarancji
 - 6) Dla Części 6 Dostawa i montaż schładzarko-zamrażarki - 1 szt.: 12 miesięcy gwarancji
 - 7) Dla Części 7 Dostawa i montaż mięsiarki planetarnej - 1 szt.: 12 miesięcy gwarancji
 - 8) Dla Części 8 Dostawa i montaż frytownicy elektrycznej - 1 szt.: 24 miesiące gwarancji
 - 9) Dla Części 9 Dostawa i montaż blendera profesjonalnego - 1 szt.: 24 miesiące gwarancji
 - 10) Dla Części 10 Dostawa i montaż pieca do pizzy - 1 szt.: 12 miesięcy gwarancji
 - 11) Dla Części 11 Dostawa i montaż automatycznego zmiękczacza do wody - 2 szt.: 12 miesięcy gwarancji
 - 12) Dla Części 12 Dostawa i montaż miksera spiralnego - 1 szt.: 12 miesięcy gwarancji
 - 13) Dla Części 13 Dostawa i montaż kostkarki natryskowej - 1 szt.: 12 miesięcy gwarancji
 - 14) Dla Części 14 Dostawa i montaż wielofunkcyjnego urządzenia kuchennego - 2 szt.: 12 miesięcy gwarancji
 - 15) Dla Części 15 Dostawa i montaż cyrkulatora sous-vide - 1 szt.: 12 miesięcy gwarancji
 - 16) Dla Części 16 Dostawa i montaż wózka jodełkowego - 1 szt.: 12 miesięcy gwarancji

IV. Wymagania dodatkowe

Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia do następujących czynności:

1. Oferent musi dokonać montażu urządzeń w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
2. Po dokonaniu montażu urządzeń Wykonawca dokona rozruchu urządzeń, sprawdzi poprawność działania, a także przeszkoli wskazany przez Zamawiającego personel z zakresu użytkowania zamontowanych urządzeń.
3. Wykonawca przekaże Zamawiającemu karty gwarancyjne oraz dokumentację techniczną zamontowanych urządzeń.

V. Termin i miejsce realizacji zamówienia

4. **Rozpoczęcie realizacji zamówienia:** niezwłocznie po podpisaniu umowy z Zamawiającym
5. **Zakończenie realizacji zamówienia:** w okresie do 2 miesięcy od podpisania umowy z Zamawiającym.
6. **Miejsce realizacji zamówienia:** Hotel Poziom 511 Sp. z o. o., adres siedziby: ul. Bonerów 33, 42-440 Podzamcze

VI. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz sposobu dokonania oceny spełnienia tych warunków

7. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy łącznie spełniają następujące warunki:

- a) Wykonawca zobowiązuje się do gotowości do realizacji usług w terminach wskazanych w pkt. V niniejszego zapytania pn. *Termin i miejsce realizacji zamówienia*. **Warunkiem przystąpienia do procedury zapytania ofertowego jest deklaracja gotowości do zakończenia realizacji zamówienia w okresie do 2 miesięcy od podpisania umowy z Zamawiającym.** Opóźnienia w realizacji przedmiotu zamówienia leżące po stronie Wykonawcy zostaną obłożone karą za opóźnienie w realizacji zamówienia. Szczegółowe wytyczne nt. kar zawiera pkt. XIII niniejszego zapytania pn. *Nienależyte wykonanie zamówienia*.
- b) Posiadają potencjał techniczny niezbędny do realizacji zamówienia.
- c) Posiadają odpowiednie zasoby osobowe zdolne do wykonania przedmiotu zamówienia.
- d) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień - Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w tym zakresie.
- e) Posiadają sytuację finansową i ekonomiczną zapewniającą wykonanie przedmiotu zamówienia.
8. Warunki wymienione w podpunkcie a, Zamawiający uzna za spełnione, jeśli Wykonawca oświadczy, iż jest gotowy do realizacji usług w terminach wskazanych w pkt. V zapytania ofertowego nr 1/2022/DOSTAWA URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH- 1 ZESTAW, (oświadczenie zawarte w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania).
9. Warunki wymienione w podpunkcie b - Zamawiający uzna za spełnione, jeśli Wykonawca złoży wraz z ofertą Oświadczenie o potencjale technicznym niezbędnym do realizacji zamówienia Wykonawcy zawarte w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
10. Warunki wymienione w podpunktach c,e - Zamawiający uzna za spełnione, jeśli Wykonawca złoży wraz z ofertą Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu ofertowym zawarte w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
11. Ocena spełnienia warunków udziału w niniejszym postępowaniu nastąpi w formule „spełnia/nie spełnia” w oparciu o oświadczenia i dokumenty zawarte w formularzu ofertowym, a w przypadku załączników w formule „załączono/nie załączono”.
12. W przypadku wątpliwości lub pytań w zakresie złożonych przez Wykonawcę dokumentów, Zamawiający zastrzega możliwość wezwania Wykonawcy do uzupełnień lub wyjaśnień.
13. Z postępowania o udzielenie zamówienia wykluczeniu podlega Wykonawca, który:
- a) Złożył nieprawdziwe informacje mające wpływ na wynik prowadzonego postępowania;
 - b) Jest powiązany 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 przeprowadzaniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

VII. Wykaz dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

1. Oferta ogólna wg wzoru z zapytania – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 1/2022/DOSTAWA URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH- 1 ZESTAW
2. Karty katalogowe oferowanych urządzeń zawierające: opis parametrów technicznych urządzeń, wizualizację wycenionego i proponowanego w postępowaniu ofertowym urządzenia.

VIII. Wymagania w zakresie złożenia oferty

1. Oferty należy składać w języku polskim w formie pisemnej, zgodnie z wymogami zawartymi w niniejszym zamówieniu na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania.
2. Oferty należy składać:
 - a) osobiście - w miejscu siedziby Zamawiającego tj. Poziom 511 Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, Adres siedziby: ul. Bonerów 33, 42-440 Podzamcze
 - b) pocztą - listem poleconym, kurierem na adres: Hotel Poziom 511, Adres siedziby: ul. Bonerów 33, 42-440 Podzamcze
 - c) drogą elektroniczną na adres: m.wuczynski@poziom511.com w postaci skanów podpisanych dokumentów.
3. Termin na składanie ofert wynosi **10 dni kalendarzowych**, licząc od dnia następnego po dniu publikacji zapytania w bazie konkurencyjności i kończy się w **dniu 06-06-2022 r. o godz. 16:00.**
4. Oferta złożona po terminie składania ofert zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.
5. Oferta winna być sporządzona w jednym egzemplarzu.
6. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. W postępowaniu przewidziano 16 części zamówienia. Jeden Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość części przewidzianych w niniejszym zapytaniu ofertowym.
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
9. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w krajowym rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez osobę umocowaną przez osobę uprawnioną, przy czym pełnomocnictwo musi być załączone do oferty.
10. Wszelkie poprawki w treści oferty muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
11. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed upływem terminu składania ofert:
 - a) Zmiany dotyczące treści oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w ten sam sposób co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywana zmieniona oferta należy opatrzyć napisem "ZMIANA".
 - b) Pisemne oświadczenie o wycofaniu oferty powinno być opakowane i zaadresowane w ten sam sposób co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywane to powiadomienie należy opatrzyć napisem "WYCOFANE".
12. Ofertę należy złożyć w czystej kopercie lub innym opakowaniu opatrzonym zapisem „Oferta w postępowaniu nr 1/2022/dostawa urządzeń gastronomicznych- 1 zestaw” – w przypadku składania ofert w formie papierowej wraz z nazwą i adresem Wykonawcy.
13. W przypadku złożenia oferty w wersji elektronicznej w postaci skanów podpisanych dokumentów Wykonawca opatrzy wiadomość tytułem: „Oferta w postępowaniu nr 1/2022/dostawa urządzeń gastronomicznych- 1 zestaw”. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z niewłaściwego oznakowania koperty/opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.
14. W przypadku oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych Zamawiający może dokonać korekty niepowodującej istotnych zmian w treści oferty.
15. W sytuacji, kiedy Wykonawca nie zastosuje określonych w zapytaniu wymagań co do sposobu przygotowania i złożenia oferty, Zamawiający może odrzucić ofertę z przyczyn formalnych. Wówczas oferta nie będzie oceniana z uwzględnieniem kryteriów wyboru najkorzystniejszej ofert. Wszelkie decyzje w zakresie odrzucenia oferty z przyczyn formalnych należą do Zamawiającego, i zostaną podjęte ze szczególnym uwzględnieniem dobra postępowania ofertowego i efektywnej realizacji projektu.
16. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyników postępowania. Zamawiający nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wykonawcy nie będą się ubiegać o rekompensatę żadnych kosztów względem Zamawiającego.
17. Zamawiający dopuszcza możliwość wydłużenia terminu przewidzianego na wybór najkorzystniejszej

oferty wskazany w pkt. 3, m.in. w przypadku zaistnienia, niezależnych od Zamawiającego przyczyn tj. konieczność uzyskania dodatkowych wyjaśnień od Wykonawców

18. Zamawiający udzieli wyjaśnień i odpowiedzi na nadesłane przez Wykonawcę pytania w terminie 3 dni roboczych od dnia nadesłania pytań. Zamawiający zastrzega, że w szczególnych przypadkach m.in. specjalistyczny zakres pytań wymagający konsultacji technicznych po stronie Zamawiającego lub nieobecności osób odpowiedzialnych za zapytanie, termin ten może zostać wydłużony, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę drogą elektroniczną.
19. Zamawiający udzieli wyjaśnień i odpowiedzi na wszystkie pytania nadesłane przez Wykonawców, w terminie do 3 dni roboczych przed upływem terminu składania ofert. Zapytania, które wpłyną po tym terminie pozostaną bez rozpatrzenia.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian warunków zapytania ofertowego, a także jego odwołania lub unieważnienia oraz zakończenia postępowania bez wyboru ofert, w szczególności w przypadku nieotrzymania dofinansowania lub gdy wartość oferty przekracza wielkość środków przeznaczonych przez Zamawiającego na sfinansowanie zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie ponadto uprawnienie do powtórzenia czynności w postępowaniu albo unieważnienia postępowania, jeżeli podmiot lub podmioty biorące udział w postępowaniu wpłynęły na jego wynik w sposób sprzeczny z prawem lub Wytocznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
21. Zamawiający dopuszcza możliwość wydłużenia terminu przewidzianego na wybór najkorzystniejszej oferty wskazany w pkt. 3, m.in. w przypadku zaistnienia, niezależnych od Zamawiającego przyczyn tj. konieczność uzyskania dodatkowych wyjaśnień od Wykonawców.
22. Od prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej (protest, odwołanie, skarga) określone odpowiednio w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych.
23. Otwarcie ofert jest niejawne.
24. Wykonawca jest związany swoją ofertą w terminie do 60 dni od dnia złożenia oferty
25. W toku oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
26. Kończąc procedurę oceny ofert Zamawiający podejmie decyzję o wyborze najkorzystniejszej oferty, która uzyska największą ilość punktów, wyliczoną zgodnie z metodologią przyjętą w zapytaniu ofertowym oraz odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w Warunkach zapytania ofertowego.
27. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska największą ilość punktów spośród wszystkich złożonych i nieodrzuconych ofert.
28. Zamawiający po dokonaniu oceny nadesłanych ofert proponuje Oferentowi, który uzyskał największą ilość punktów, zawarcie umowy na realizację przedmiotu zamówienia.
29. Zamawiający niezwłocznie po zakończeniu badania ofert pod względem zgodności z warunkami zapytania ofertowego, upubliczni wyniki przeprowadzonego i zakończonego postępowania ofertowego w Bazie konkurencyjności, podając informację o wszystkich złożonych ofertach oraz wyborze najkorzystniejszej oferty.

IX. Cena

1. Wykonawca określa cenę w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1, do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty winny być od razu ujęte w obliczeniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń itp. w celu jej określenia.
3. Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zadania wynikające wprost ze specyfikacji technicznej urządzeń.
4. Zamawiający ma prawo do wezwania Wykonawcy do złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień dotyczących kalkulacji cen wybranych pozycji wyceny ofertowej w celu ustalenia, czy oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub udzielenia innych wyjaśnień w zakresie oferty.
5. Jednocześnie Zamawiający zastrzega, że może w istotny sposób ograniczyć wartość zamówienia w przypadkach:

- a) w przypadku realizacji inwestycji nie gwarantujących realizacji i finalnego wykonania dostawy w terminie przewidzianym umową,
- b) w przypadku rażących nieprawidłowości na każdym etapie dostawy.
6. W razie nie uwzględnienia przez Wykonawcę w ofercie jakiegokolwiek pozycji niezbędnej do wykonania przedmiotu zamówienia przyjmuje się, że zostały one przez Wykonawcę ujęte w ogólnej cenie wykonania zamówienia.
7. Cena podana w ofercie musi być wyrażona w PLN w kwocie netto i brutto, tj. wraz podatkiem VAT.
8. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia za dostarczony przedmiot zamówienia na podstawie prawidłowo wystawionych faktur VAT, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego, w terminach określonych w umowie na realizację przedmiotu zamówienia.

X. Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty

1. Zamawiający dokona wyboru oferty, spośród ofert niepodlegających odrzuceniu.
2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:
 - a) Cena netto w PLN waga: 90% (90 pkt.) – wg tego kryterium ocenie będzie będą podlegały oferty składane na wszystkie (16) części zamówienia:
 - b) Czas reakcji na zgłoszoną awarię – waga 10 % (10 pkt.) - wg tego kryterium ocenie będzie będą podlegały oferty składane na części: 1. Dostawa i montaż pieca konwekcyjno-parowego - 1 szt., 3 Dostawa i montaż kuchni gazowej - 1 szt., 4 Dostawa i montaż kuchni elektrycznej - 2 szt., 8 Dostawa i montaż frytownicy elektrycznej - 1 szt., 10 Dostawa i montaż pieca do pizzy - 1 szt.

Kryterium oceny ofert	Informacja o wagach punktowych oraz procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oraz opis sposobu przyznawania punktacji dla wszystkich 16 części zamówienia
Cena netto w PLN: waga: 90% (90 pkt.)	Przez kryterium „Cena netto w PLN” Zamawiający rozumie określoną przez Wykonawcę cenę całkowitą netto za wykonanie przedmiotu zamówienia wskazaną w ofercie. Ocena w ramach kryterium „Cena netto w PLN” (KC) będzie obliczana na podstawie następującego wzoru: $KC = (Cn/Co) * 100 \text{ (maksymalna liczba punktów)}$ gdzie: - Cn – najniższa zaproponowana cena netto - Co – cena netto zaproponowana w badanej ofercie - Kc – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „Cena netto w PLN” Punkty będą przyznawane według powyższego wzoru do jednego miejsca po przecinku (bez zaokrągleń).
Kryterium oceny ofert	Informacja o wagach punktowych oraz procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oraz opis sposobu przyznawania punktacji dla CZĘŚCI NR: - Część 1 Dostawa i montaż pieca konwekcyjno-parowego - 1 szt. - Część 3 Dostawa i montaż kuchni gazowej - 1 szt. - Część 4 Dostawa i montaż kuchni elektrycznej - 2 szt. - Część 8 Dostawa i montaż frytownicy elektrycznej - 1 szt. - Część 10 Dostawa i montaż pieca do pizzy - 1 szt.

Czas reakcji na zgłoszoną awarię – waga 10 % (10 pkt.)	Kryterium „Czas reakcji na zgłoszoną awarię” zostanie ocenione na podstawie wskazanego przez Wykonawcę w ofercie czasu przybycia serwisu. Zadeklarowany w formularzu oferty czas reakcji w przypadku wystąpienia awarii urządzeń, odnosi się do Części zamówienia wskazanych w pkt III o nr: • 1. Dostawa i montaż pieca konwekcyjno-parowego - 1 szt. • 3. Dostawa i montaż kuchni gazowej - 1 szt. • 4. Dostawa i montaż kuchni elektrycznej - 2 szt. • 8. Dostawa i montaż frytownicy elektrycznej - 1 szt. • 10. Dostawa i montaż pieca do pizzy - 1 szt.: Zadeklarowany czas reakcji obejmuje zgłoszenia 7 dni w tygodniu w godzinach od 07.00 do 16.00. Upoważniony pracownik za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie powiadomi Wykonawcę o wystąpieniu awarii, przekazując informację o nazwie i modelu urządzenia, jego lokalizacji, wraz z możliwie wyczerpującym opisem objawów awarii. Przyznanie punktów w tym kryterium nastąpi na podstawie czasu reakcji Wykonawcy podanego w formularzu oferty (liczonego w godzinach), od momentu otrzymania zgłoszenia o wystąpieniu awarii do momentu przystąpienia do usunięcia awarii. Maksymalna ilość punktów w powyższym kryterium wynosi 10 punktów (dla Wykonawcy oferującego 12 godzinny lub krótszy czas reakcji). Czas reakcji, deklarowany przez Wykonawcę w formularzu oferty zostanie oceniony, zgodnie z poniższym: Deklaracja czasu reakcji do 48 godzin od momentu otrzymania zgłoszenia – 0 pkt. Deklaracja czasu reakcji do 24 godzin od momentu otrzymania zgłoszenia – 5 pkt. Deklaracja czasu reakcji do 12 godzin od momentu otrzymania zgłoszenia – 10 pkt Oferta najkorzystniejsza, w tym kryterium, może otrzymać maksymalnie 10 punktów. U w a g a: maksymalny czas reakcji wynosi do 48 godzin od momentu otrzymania zgłoszenia o wystąpieniu awarii. Zaproponowanie przez Wykonawcę w formularzu ofertowym czasu reakcji powyżej 48 godzin będzie skutkowało odrzuceniem oferty jako niezgodnej z kryteriami oceny w niniejszym postępowaniu. W przypadku deklaracji Wykonawcy czasu reakcji pomiędzy wartościami określonymi przez Zamawiającego (np.: 25 godzin), Zamawiający przyzna punkty jak dla wyższej podanej wartości granicznej z tego zakresu. W przypadku deklaracji Wykonawcy czasu reakcji poniżej 12 godzin Zamawiający przyzna Wykonawcy 10 pkt, natomiast w przypadku wybrania takiej oferty jako najkorzystniejszej i podpisania z Wykonawcą umowy, wiążący będzie zaoferowany w ofercie przez Wykonawcę czas reakcji na zgłoszoną awarię. Jeżeli Wykonawca nie uzupełni pola czas reakcji na zgłoszoną awarię Zamawiający uzna, że intencją wykonawcy było zaoferowanie czasu reakcji do 48 godzin i przyzna 0 pkt. w tym kryterium.
--	--

XI. Zamówienia uzupełniające

1. Zamawiający zastrzega możliwość udzielenia, wybranemu w wyniku przeprowadzonej procedury wyboru Wykonawcy, zamówienia uzupełniającego w wysokości nieprzekraczającej 50% wartości zamówienia określonego w umowie zawartej z Wykonawcą. Przedmiot zamówienia uzupełniającego będzie zgodny z przedmiotem zamówienia podstawowego.

XII. Zmiana umowy

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany zakresu umowy zawartej z podmiotem wybranym w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego z następujących powodów:
 - a) uzasadnionych zmian w zakresie sposobu wykonania przedmiotu zamówienia wynikających np. z przyczyn technicznych
 - b) obiektywnych przyczyn niezależnych od Zamawiającego lub Oferenta,
 - c) okoliczności spowodowanych czynnikami zewnętrznymi lub siły wyższej,
 - d) zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy,
 - e) otrzymania decyzji jednostki finansującej projekt zawierającej zmiany zakresu zadań, terminów realizacji czy też ustalającej dodatkowe postanowienia, do których Zamawiający zostanie zobowiązany,
 - f) Zmian terminów i warunków płatności pod warunkiem zgłoszenia przez Wykonawcę takiego zamiaru i otrzymania stosownej zgody Zamawiającego.
2. Warunkiem zmiany umowy jest zgoda obydwu stron umowy oraz ewentualna zgoda Instytucji Pośredniczącej.

XIII. Nienależyte wykonanie zamówienia

1. Zamawiający zastrzega możliwość stosowania kar w trakcie realizacji zamówienia za:
 - a) opóźnienia w realizacji zamówienia wynikające z winy Oferenta,
 - b) nieprawidłową realizację zamówienia,
 - c) niekompletne wykonanie zamówienia,w wysokości 400,00 zł netto za każdy dzień opóźnień lub zgłoszenia przez Zamawiającego nieprawidłowości, jednak nie więcej niż 10% wartości netto całego zamówienia.

XIV. Pozostałe informacje

Osobą uprawnioną do kontaktu w sprawie zamówienia jest Pan Michał Wuczyński, e-mail: m.wuczynski@poziom511.com

XV. Lista załączników

1. Oferta ogólna wg wzoru z zapytania – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 1/2022/DOSTAWA URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH- 1 ZESTAW