

Toruń, dnia 29.10.2024

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 1/10/2024/HORECA/HNazwa Beneficjenta: **Heban Hotel spółka z ograniczoną odpowiedzialnością****Nazwa zamówienia:*****Dostawa wraz z montażem nowoczesnych urządzeń i sprzętu gastronomicznego do wytwarzania nowych wyrobów gastronomicznych oferowanych w Śniadaniarni dla klientów spoza hotelu***

w ramach przedsięwzięcia MŚP pn.:

„Odbudowa i zwiększenie odporności Hotelu Heban spółki z o.o. poprzez dywersyfikację i wprowadzenie usług gastronomicznych śniadaniarni dla klientów spoza hotelu, podniesienie kompetencji pracowników. wprowadzenie centrum Multimedialnego systemu usług i automatyzacji hotelowej oraz nowej usługi poprawiającej komfort i zdrowy sen dla gości hotelowych w regionie kujawsko-pomorskim.”
dofinansowanego w ramach **Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (planu rozwojowego), w ramach inwestycji A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności**

Nr Umowy: **KPOD.01.03-IW.01-1609_24-00****ZAMAWIAJĄCY:****Heban Hotel spółka z ograniczoną odpowiedzialnością**

ul. Małe Garbary 7, 87-100 Toruń

NIP: 9562014609

Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktu z Dostawcami w sprawie zamówienia: **Andrzej Bukowski**nr telefonu: **600 351 000**Adres e-mail: **andrzej.bukowski@hotel-heban.com.pl****I. MIEJSCE PUBLIKACJI OGŁOSZENIA :** Baza konkurencyjności:<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>**II. RODZAJ ZAMÓWIENIA i tryb postępowania:** Dostawa, Postępowanie konkurencyjne - Wybór ofert zgodnie z zasadą konkurencyjności.**III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:****1. Tytuł zamówienia /Nazwa zamówienia: DOSTAWA**

Dostawa wraz z montażem nowoczesnych urządzeń i sprzętu gastronomicznego do wytwarzania nowych wyrobów gastronomicznych oferowanych w Śniadaniarni dla klientów spoza hotelu – 1 kpl. (zgodnie z tabelą nr. 1 oraz załącznikiem nr 6 Tabela specyfikacji) w realizacji Umowy nr KPOD.01.03-IW.01-1609_24-00 w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności.

2. Kod CPV:

Nazwa	Kod CPV
Urządzenia do przygotowania żywności	39312000-2
Przemysłowy sprzęt kuchenny	39314000-6
Urządzenia restauracyjne	39315000-3
Piece kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania	42214000-9
Piece kuchenne	42214100-0

3. Przedmiotem zamówienia jest **DOSTAWA** wraz z montażem nowoczesnych, nowych i profesjonalnych urządzeń i sprzętu gastronomicznego do wytwarzania nowych wyrobów gastronomicznych oferowanych w Śniadaniarni dla klientów spoza hotelu – 1 kpl. (zgodnie z poniższą Tabelą nr. 1), które będą niezbędne do wprowadzenia nowej usługi na rynek.

Tabela nr 1. Nowoczesne urządzenia i sprzęt gastronomiczny do wytwarzania nowych wyrobów gastronomicznych (dot. DZIAŁANIE: Śniadaniarnia) o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:.

lp.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA (nazwa towaru)	Jedn. miary	Ilość
1	<p>PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY z podstawą</p> <p>przeznaczony do gastronomii, posiadający tryby gotowania: na parze w niskiej temperaturze 30-98º, na parze w temperaturze 99º, super gotowanie na parze w 100-130º, tryb mieszany 30-300º i konwekcyjny 30-300º,</p> <p>o parametrach technicznych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elektryczny o mocy grzewczej 10,50 kW • bojler • prysznic • maksymalne zużycie wody 10,00 l/h • pojemność pieca - 6 tac • funkcja automatycznego mycia pieca • wymiary nie mogą być większe niż max szerokość/głębokość/wysokość: 895x817x846mm • podstawa dostosowana do pieca z zestawami przewodnic • posiadający oświetlenie LED • wyposażony w potrójną szybę w drzwiach pieca 	Szt.	1

	<p>posiadający następujące funkcje nie gorsze niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> wyposażony w czujnik wilgotności, zapewniający zarządzanie wilgotnością w komorze i jej regulacja poprzez bezpośredni pomiar czujnikiem wilgotności, możliwość regulacji co 10%, wyposażony w wielopunktową sondę lambda funkcja szybkiego schładzania komory funkcja wytwarzania pary, poprzez generator pary. osuszanie komory dla chrupiących wypieków wyposażony w zestaw filtrujący – wraz z głowicą, wkładem do głowicy oraz licznikiem wody niezbędnym do pomiarów <p>Wymagany jest montaż pieca i szkolenie dotyczące obsługi we wskazanym miejscu..</p>		
2	<p>KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA z PIEKARNIKIEM GAZOWYM</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <p><u>trzon gazowy:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary nie mogą być większe niż: 1200x700x850 mm zasilanie gazem ziemnym G 20 (dawny GZ-50) zróżnicowane moce palników nie mniejsze niż 5 kW i nie większe niż 8 kW rurowe przyłącze gazu kuchnia wyposażona w palniki dwukoronowe żeliwne ruszty emaliowane żeliwo posiadająca zawory z zabezpieczeniem przeciw wypływowym posiadająca możliwość ustawienia kurkiem tzw. „oszczędnego płomienia” posiadająca nóżki z regulowaną wysokością trzony gazowe wykonane są ze stali nierdzewnej <p><u>piekarnik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> zakres temperatur: 125-310 st. C piekarnik przystosowany do GN 2/1 komora piekarnika stal nierdzewna zasilanie gazem ziemnym G 20 (dawny GZ-50) moc grzewcza piekarnika: max 8,6 kW Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia Żeliwne dno piekarnika <p>Wymagany jest montaż kuchenki i szkolenie dotyczące obsługi w wyznaczonym miejscu.</p>	Szt.	1
3	<p>SZAFA CHŁODNICZA z zamkiem</p> <p>przeznaczona do ekspozycji wyrobów, do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p>	Szt.	2

	<ul style="list-style-type: none"> pojemność min 440 l brutto automatyczne rozmrażanie 6 poziomów półek zużycie energii do: 1,9 kWh/24h drzwi z szybą izolowaną, samoczynnie zamykane (możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi) chłodzenie dynamiczne wskaźnik temperatury wewnętrzny cyfrowy oświetlenie obustronne pionowe Ledowe nośność półek: do 45 kg/1 półka zakres temperatur: od +2°C do +12°C możliwość dowolnego przestawiania półek sterowanie 7 segmentowy wyświetlacz LED z przyciskami klasa klimatyczna: 5 wymiary zewnętrzne nie mogą być większe niż: 600 x 696 x 2027 (h) mm 		
4	<p>EKSPRES DO KAWY</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> pojemność pojemnika na ziarna: 1000 g maks. wydajność do 100 espresso mechanizm mielący: stożkowy materiał mechanizmu mielącego: Stal wylot z regulacją wysokości: 80-150 mm wyposażony w spieniacz mleka oraz zewnętrzną lodówkę na mleko system grzewczy 2 grzałkowy system dozowania 2 pompy możliwość użytkowania z wykorzystaniem stałego przyłącza wody i zbiornika na wodę pojemność zbiornika na wodę: 6 l, możliwość wyjęcia licznik filiżanek funkcja gorącej wody funkcja gorącego mleka funkcja automatycznego wyłączania zautomatyzowany proces odkamieniania wyświetlacz cyfrowy min. 7 cali – sterowanie dotykowe wyświetlacz video - możliwość wyświetlania filmów reklamowych, nagrań video, w czasie przyrządzania kawy oraz przerw, możliwość wyboru 1 nagrania video dla wszystkich operacji wymiary nie mogą być większe niż: szer. 390 x gł. 545 x wys. 620 mm możliwość podłączenia do instalacji wodnej i odpływu zewnętrznego 	Szt.	1
5	<p>SZATKOWNICA DO WARZYW</p>	Szt.	1

	<p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary nie mogą być mniejsze niż: głębokość: 300 mm; wysokość: 550 mm; szerokość: 325 mm prędkość obrotowa [obr/min]: 1500 obr/min. moc elektryczna: 0.5 kW posiadająca magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy zapewniającą łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi wyposażona w zestaw tarcz tnących plastry 2 mm, wiórki 1.5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki posiadająca dwa otwory wsadowe 104 cm², Ø 58 mm 		
6	<p>WILK DO MIĘSA</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> moc 800 W wałek ślimakowy wykonany ze stopu aluminium praca ciągła do 8 godzin rewers do łatwiejszej konserwacji i czyszczenia w zestawie 2 sitka śr. 68 mm z otworami śr. 5 i 8 mm wydajność chwilowa: 220 kg/h antypoślizgowe nóżki 	Szt.	1
7	<p>ZMYWARKA podblatowa przemysłowa</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> pompa myjąca 680 W z funkcją soft start całkowita moc nie większa niż 7 kW zużycie wody w cyklu nie więcej niż: 2,1 l wymiary kosza 600x500 mm wysokość wsadu nie mniej niż 380 mm pojemność zbiornika nie większa niż 23 litry wskaźnik braku soli, nabtyszczacza, detergentu wskaźnik postępu programu wbudowany zmiękcacz wody ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej wyposażone w kosze do naczyń 1 szt. - kosz płaski 1 szt., kosz na sztućce – 1 szt. wąż odpływowy i dopływowy wody <p>Wymagany jest montaż zmywarki i szkolenie we wskazanym miejscu.</p>	Szt.	1

8	NALEŚNIKARKA ELEKTRYCZNA przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: <ul style="list-style-type: none"> • moc elektryczna 3.6 kW • temperatura max. 280°C • regulacja temperatury do 280°C • płyta grzewcza żeliwna, emaliowana o średnicy 400 mm 	Szt.	1
9	WYCISKARKA DO WARZYW I OWOCÓW WYSOKOOBROTOWA przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: <ul style="list-style-type: none"> • wydajność nie mniejsza, niż 100 kg/h • moc elektryczna 0.7 kW • prędkość obrotowa 3000 obr./min • przystosowana do pracy ciągłej • otwór wsadowy o średnicy min 79 mm umożliwiający ciągłe podawanie owoców i warzyw • obudowa silnika ze stali nierdzewnej 	Szt.	1
10	WITRYNA CHŁODNICZA EKSPOZYCYJNA przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: <ul style="list-style-type: none"> • ilość drzwi 1 - przeszklona z 4-stron • moc elektryczna 0.16 kW • temperatura max. 12°C • pojemność brutto 78l • szerokość 428 mm • głębokość 386 mm • wysokość 960 mm • klasa klimatyczna: 4 • możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi • oświetlenie LED • wymuszony obieg powietrza • 3 regulowane półki w komplecie • pojemnik na skropliny • automatyczne odszranianie • czynnik chłodniczy: R600a/40g 	Szt.	1
11	BUFET ZIMNY wraz z wyposażeniem przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych oraz	Kpl.	1

	<p>wyposażeniu nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> • maks. głębokość pojemnika GN: 150mm • zakres temperatury: 2 °C do 10 °C • ilość komór -1 • wyposażony w osłonę z oświetleniem LED • wyposażony w 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania • wielkość komory, format GN: 3 x 1/1 GN • wyposażony w pojemniki 1/2 GN, głębokość pojemnika 20 mm –2 szt. o pojemności 1,2 l; 4 szt. o pojemności 2,0l;. wraz z pokrywami • blat roboczy z granitu • komora ze stali szlachetnej • wyposażony w pokrywę bufetu-1szt • wymiary nie mogą być większe niż: szer. 1 170 x gł. 880 x wys. 1 370 mm • wózek kelnerski o wymiarach 820x460 x 850 (h) mm- 2 szt. 		
12	<p>BUFET GORĄCY wraz z wyposażeniem</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych oraz wyposażeniu nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> • maks. głębokość pojemnika GN: 200mm • zakres temperatury: 30 °C do 90 °C • moc przyłączeniowa: 2,262 kW 230 V 50 Hz • ilość komór -1 • wyposażony w osłonę z oświetleniem LED, z możliwością osobnego włączania • wyposażony w 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania • wielkość komory, format GN: 3 x 1/1 GN • posiadający lampkę kontrolną • posiadający kranik spustowy • komora ze stali szlachetnej • wyposażony w półkę do przesuwania tac, z możliwością składania, wymiary: szer. 1170 x głęb. 250 mm • wyposażony w pojemniki 1/3 GN, głębokość pojemnika 20 mm – 6 szt. o pojemności 0,7 l; 3 szt. o pojemności 1,5 wraz z pokrywami • wyposażony w pokrywę bufetu-1 szt. • stacja do parzenia kawy i herbaty wraz z czajnikiem elektrycznym 1,0-1,5 l – 25 szt. • lampa grzewcza nastolna – 2 szt. 	Kpl.	1
13	<p>GOFROWNICA</p> <p>przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obrót płyt grzewczych o 180 ° w prawo/lewo • płyty grzewcze zamontowane na stałe 	Szt.	1

	<ul style="list-style-type: none"> • moc całkowita 1 kW • zakres temperatury: 125 °C do 230 °C • kształt gofra: Gofr brukselski, okrągły • wielkość gofra: Ø (średnica) 170 mm, wysokość 35 mm • z programowaniem czasu pieczenia, temperatury • wyposażona w timer • wyposażona w porcjoner do ciasta 800 ml, otwór dozujący średnica 8 mm – 1szt. 		
14	<p>TOSTER przelotowy</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sterowanie elektroniczne • wydajność ok. 150 tostów/godzina • czas nagrzewania 15 - 20 minut • przystosowany do: Bułeczka, Tost typu Sandwich, Tost • wyposażony w grzałkę górną/dolną (tost), grzałkę górna (bułeczka), tryb czuwania • wymiary otworu doprowadzająca: szer. 265 x wys. 85 mm • wymiary nie mogą być większe niż: szer. 370 x gł. 420 x wys. 390 mm • wyposażony w szczypce do tostów -1 szt. 	Szt.	1
15	<p>BLENDER</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojemność dzbanka blendera 1,4 l • moc 1790 W • sterowanie panelem dotykowym • sterowanie- dwie prędkości, timer, blender pulsacyjny • wyposażony w ostrza ze stali nierdzewnej • posiadający czujnik otwarcia pokrywy zapobiegający blendowaniu ze zdjętą pokrywą dzbanka • zapewniający efekt smoothie • wyposażony w nóżki antypoślizgowe 	Szt.	1
16	<p>GRILL ryflowany elektryczny</p> <p>przeznaczony do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż:</p> <ul style="list-style-type: none"> • moc elektryczna nie mniej niż 2,1 kW • sterowanie elektroniczne temperaturą co 0,1 stopień C • wyświetlacz cyfrowy temperatury 	Szt.	1

	<ul style="list-style-type: none"> • cyfrowy timer • wyposażony w ryflowane płyty żeliwne • regulacja temperatury do 300°C • wyposażony w szufladę na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania • szczotka do czyszczenia • powierzchnia robocza min. 345x245 mm 		
17	KUCHENKA INDUKCYJNA przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: <ul style="list-style-type: none"> • ceramiczna płyta robocza • moc – 3500 W • posiadająca 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy: 1/10/20 dla trybu moc lub 50/140/240 dla trybu temperatura • posiadająca 20 poziomów pracy dla trybu moc i temperatura (od 1 do 20) • umożliwiającą pracę z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa co 10°C) • umożliwiającą pracę ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo • zapewniającą możliwość pracy z timerem 001 - 479 min. - ustawiane co 1 min • średnica pola grzewczego Ø 260 mm (min średnica dna garnka Ø 120 mm) • wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem • szklany dotykowy panel sterujący z wydzielonym timerem • obudowa wykonana ze stali nierdzewnej • wymiary nie mogą być większe niż: głębokość 425 mm x wysokość 110 mm x szerokość 330 mm 	Szt.	2
18	WYCISKARKA DO CYTRUSÓW przeznaczona do gastronomii, o parametrach techniczno-funkcjonalnych nie gorszych niż: <ul style="list-style-type: none"> • prędkość obrotowa silnika większa niż 900 obr/min • automatyczny start • stożek do wyciskania i pojemnik na sok ze stali szlachetnej • przystosowana do wyciskania cytrusów i owoców granatu • pokrywa dociskacza stanowiąca osłonę rozbryzgową • średnica otworu nie mniejsza niż 100 cm 	Szt.	1

Dodatkowe informacje: Dostawa i montaż w miejscu realizacji przedsięwzięcia: **ul. Małe Garbary 7, 87-100 Toruń**. Dostawa zostanie odebrana na podstawie protokołu odbioru w pełni działającego sprzętu, a więc dostarczonego, uruchomionego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

IV. TERMIN REALIZACJI UMOWY/Harmonogram realizacji zamówienia

Termin realizacji w ciągu 40 dni od dnia zawarcia umowy, lecz nie później niż do dnia 31.12.2024 r. Szczegółowy termin zostanie ustalony na podstawie oferty Dostawcy. Za termin wykonania zamówienia uznaje się datę podpisania protokołu odbiorczego.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA

WARUNKI:

1. **Uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności**, co oznacza, iż Dostawca posiada uprawnienia do wykonania określonej działalności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania- Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania powyższego warunku, przy czym **Dostawca potwierdzi spełnianie ww. warunku poprzez złożenie Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** stanowiącego Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego.
2. **Wiedza i doświadczenie**, co oznacza, iż Dostawca posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia- Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania powyższego warunku, przy czym **Dostawca potwierdzi spełnianie ww. warunku poprzez złożenie Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** stanowiącego Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego.
3. **Potencjał techniczny**, co oznacza, iż Dostawca dysponuje potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia - Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania powyższego warunku, przy czym Dostawca **potwierdzi spełnianie ww. warunku poprzez złożenie Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** stanowiącego Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego.
4. **Osoby zdolne do wykonania zamówienia**, co oznacza, iż Dostawca dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia- Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania powyższego warunku, przy czym **Dostawca potwierdzi spełnianie ww. warunku poprzez złożenie Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** stanowiącego Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego.
5. **Sytuacja ekonomiczna i finansowa**, co oznacza, iż Dostawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia - Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania powyższego warunku, przy czym Dostawca potwierdzi spełnianie ww. warunku poprzez złożenie **Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** stanowiącego Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego.

6. Dodatkowe warunki

Należy dołączyć Załącznik nr 4 do Zapytania Ofertowego - **Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu w związku z działaniami Rosji**

Należy dołączyć **Załącznik nr 5** do Zapytania Ofertowego - **Oświadczenie wymagane od wykonawcy/dostawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art.13 lub art.14 RODO**

Należy załączyć Tabelę – specyfikację ofertową tj. Załącznik nr 6 oraz zaparafowany wzór Umowy tj.

Załącznik nr. 7.

VI. KRYTERIA OCENY OFERT (informacja o wagach punktowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny oferty oraz opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny oferty)

1. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

I.p.	Nazwa kryterium	Oznaczenie	Wzór oceny	Waga kryterium
1.	CENA NETTO	P1	$P1 = \frac{Cn}{Cob} \times [55]$	55%
2.	GWARANCJA	P2	$P2 = \frac{Gob}{Gd} \times [25]$	25%
3.	CZAS (SZYBKOŚĆ) REAKCJI SERWISU	P3	$P3 = \frac{Tmin}{To} \times [20]$	20%
RAZEM PUNKTACJA				100%

OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI:

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą ilość punktów

w wyniku sumowania punktów w kryteriach oceny ofert i odpowiadająca wszystkim warunkom przedstawionym w zapytaniu ofertowym i załącznikach.

według wzoru: **S = P1+ P2+P3**, gdzie:

S to suma uzyskanych punktów

P1 to punkty z kryterium **Cena netto**

P2 to punkty z kryterium **Gwarancja**

P3 to punkty z kryterium **Czas (szybkość) reakcji serwisu**

- 1) Kryterium – **Cena oferty** – badana będzie cena netto oferty

Kryterium obliczane według wzoru: $P1 = C_n / C_{ob} \times [55]$

gdzie:

P1 – liczba punktów przyznanych w Kryterium nr 1 tj. Cena netto przyznawanych rozpatrywanej ofercie

C_n – najniższa zaoferowana cena w postępowaniu

C_{ob} – cena zaoferowana w badanej ofercie

55 - waga kryterium

W tym kryterium można uzyskać maksymalnie 55 punktów. Przyznane punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

- 2) Kryterium - Gwarancja- liczona jako liczba miesięcy gwarancji pod warunkiem wskazania min. wartości 12 miesięcy gwarancji

Kryterium obliczane według wzoru: $P2 = G_{ob} / G_d \times [25]$

gdzie:

P2 – liczba punktów w Kryterium nr 2 tj. Gwarancja, przyznawanych rozpatrywanej ofercie

G_{ob} – termin gwarancji liczony w liczbie miesięcy rozpatrywanej oferty

G_d - najdłuższy termin gwarancji spośród wszystkich ofert liczony w liczbie miesięcy, pod warunkiem wskazania min. wartości 12 miesięcy gwarancji

25- waga kryterium

W tym kryterium można uzyskać maksymalnie 25 punktów. Przyznane punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

3. Kryterium – Czas (szybkość) reakcji serwisu - liczony jako liczba pełnych godzin roboczych zapewnienia reakcji serwisu. Czas reakcji oznacza czas w jakim Dostawca przystąpi do wykonywania serwisu naprawczego -tj. potwierdzenia przyjęcia zgłoszenia i rozpoczęcie realizacji serwisu/przyjazdu technika/diagnosty w celu zdiagnozowania usterki, liczony od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego. Godziny robocze są rozumiane jako godziny zegarowe (60 minut) pomiędzy 8:00 a 16:00 w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy w Polsce. Czas reakcji serwisu obowiązuje w okresie obowiązywania gwarancji wskazanej w ofercie, przy zachowaniu okresu min. 12 miesięcy.

Kryterium obliczane według wzoru: $P3 = T_{min} / T_o \times [20]$

gdzie:

P3 – liczba punktów w Kryterium nr 3 tj. Czas (szybkość) reakcji serwisu przyznanych rozpatrywanej ofercie

T_{min} – najkrótszy możliwy czas reakcji serwisu ze wszystkich ofert

T_o – czas reakcji serwisu zadeklarowany w ocenianej ofercie

20- waga kryterium

Należy podać pełną godzinę. Jeżeli Dostawca zaproponuje czas reakcji od chwili zgłoszenia krótszy niż 1 godzinę do oceny ofert zostanie przyjęty czas 1 godzina i taki zostanie uwzględniony w Umowie z Dostawcą. W tym kryterium można uzyskać maksymalnie 20 punktów. Przyznane punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

Uwaga:

W przypadku braku informacji dotyczącej „Czasu reakcji serwisu” ofercie Dostawcy zostanie przyznane 0 pkt.

Wygrywa oferta, która otrzyma największą łączną liczbę punktów, przy czym maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania to 100 pkt.

Uzyskane punkty z poszczególnych kryteriów zostaną zaokrąglone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Zaniechanie wypełnienia lub niejednoznaczne wypełnienie formularza ofertowego w zakresie jakiegokolwiek kryterium będzie uznane za wykluczające z udziału w postępowaniu. Zamawiający nie wyklucza podjęcia negocjacji cenowych z każdym z Dostawców.

2. Zamawiający poprawi w złożonych ofertach:

- a) oczywiste omyłki pisarskie,
- b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym Dostawcę, którego oferta została poprawiona.

3. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, może zwracać się do Dostawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji ceny oferty z Dostawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę, w przypadku, gdy zaoferowana cena przewyższa możliwości finansowe przewidziane w budżecie Projektu.

VII. TERMIN, MIEJSCE ZŁOŻENIA OFERT, SPOSÓB PRZYGOTOWANIA I SKŁADANIA OFERT

1) Oferta stanowi oświadczenie woli Dostawcy. Składając ofertę w odpowiedzi na niniejsze ogłoszenie Dostawca przyjmuje warunki ogłoszenia o zamówieniu, akceptuje bez zastrzeżeń przedmiot zamówienia. Oferty przygotowywane i składane są na koszt Dostawcy. Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „**Formularz Ofertowy**” (Załącznik nr 1) wraz z Załącznikiem nr 6 **Tabela specyfikacja ofertowa**. Oferta oraz załączniki muszą być podpisane przez osoby/osobę upoważnioną do reprezentowania Dostawcy zgodnie z dokumentem rejestrowym lub pełnomocnictwem. W ofercie należy wskazać termin ważności oferty w dniach.

2) Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami składa się w terminie **min. 7 dni** od dnia upublicznienia maksymalnie do dnia **05.11.2024 r. poprzez Bazę konkurencyjności**.

3) Oferty złożone po terminie ich składania nie zostaną przyjęte do oceny.

4) Decyduje data wpływu oferty poprzez Bazę konkurencyjności.

5) Oferta oraz wszystkie wymagane oświadczenia Dostawcy muszą być podpisane, w sposób pozwalający zidentyfikować osobę podpisującą (np. czytelnie lub paraflowane i opatrzone imienną pieczęcią), przez osobę upoważnioną do reprezentacji Dostawcy zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we

właściwym rejestrze lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej (CEIDG/KRS). Jeżeli reprezentacja osoby/osób podpisującej/ych ofertę nie wynika z KRS lub z ewidencji działalności gospodarczej (CEIDG) to należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo dla tej osoby. Pełnomocnictwo to musi w swej treści wyraźnie wskazywać uprawnienia tej osoby do składania oświadczeń woli w postępowaniu o udzielenie zamówienia (np. do podpisania oferty).

- 6) Przy sporządzaniu oferty, oświadczeń i dokumentów, dla których Zamawiający przygotował druki należy kierować się tymi drukami (tj. załącznik nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7)
- 7) Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, przesłonięcie korektorem, etc., musi być paraflowane przez Dostawcę (uprawnione do reprezentacji osoba/y, które podpisały ofertę).
- 8) Dostawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę poprzez Bazę konkurencyjności.
- 9) Oferty należy składać w języku polskim.
- 10) Zamawiający może zwrócić się do Dostawcy o wyjaśnienie treści oferty lub dokumentów wymaganych od Dostawcy w trakcie oceny oferty.
- 11) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany warunków określonych w niniejszym Zapytaniu Ofertowym lub odwołania, anulowania postępowania poprzez stronę internetową, na której zamieszczone jest zapytanie. W przypadku wprowadzenia takich zmian, Zamawiający może oznaczyć inny termin składania ofert.
- 12) Zamawiający nie przewiduje dla uczestników postępowania środków odwoławczych od rozstrzygnięcia Zamawiającego podejmowanych w ramach postępowania o udzielenie zamówienia
- 13) Szacowany termin oceny ofert: maksymalnie 14 dni licząc od terminu składania ofert.

VIII. SPOSÓB KOMUNIKOWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z OFERENTAMI W TRAKCIE PROWADZONEGO POSTĘPOWANIA

Wszelkie pytania dot. przedmiotu zamówienia (postępowania ofertowego) prosimy przysyłać pisemnie poprzez Bazę konkurencyjności, jednak nie później niż na 2 dni robocze przed upływem terminu składania ofert. Przy czym po uzyskaniu jakichkolwiek pytań nastąpi wydłużenie terminu składania ofert o min. 1 dzień.

IX. INFORMACJA NA TEMAT ZAKAZU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH

– ZAKRES WYKLUCZENIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Dostawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu ze względu na powiązania kapitałowe i osobowe, co oznacza, że w celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. W związku z tym z postępowania wykluczeni są Dostawcy powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w mieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu

Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru Dostawcy, a Dostawcą, polegające w szczególności na:

- 1.) uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- 2.) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- 3.) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- 4.) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Dostawca składa wymagane oświadczenie na **Załączniku nr 2** do Zapytania ofertowego- **Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych**.

2. Oferta powinna być złożona na **Formularzu Ofertowym**, stanowiącym **załącznik nr 1** do niniejszego Zapytania Ofertowego (pod rygorem wykluczenia Oferenta z postępowania) **wraz z pozostałymi wymaganymi załącznikami (Załącznik nr 2, 3, 4, 5, 6, 7)**.

Dokumentacja do prawidłowego złożenia Oferty to:

- Formularz ofertowy- Załącznik nr 1,
- Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych -Załącznik nr 2
- Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - Załącznik nr 3
- Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu w związku z działaniami Rosji- Załącznik nr 4
- Oświadczenie wymagane od wykonawcy/dostawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art.13 lub art.14 RODO -Załącznik nr 5
- Tabela - specyfikacja ofertowa- Załącznik nr 6
- Zaparaflowany wzór Umowy - Załącznik nr 7.

X. INFORMACJE O MOŻLIWOŚCI SKŁADANIA OFERT CZĘŚCIOWYCH

Do udziału w postępowaniu nie zostaną dopuszczone oferty częściowe od Oferentów.

Oferty częściowe będą podlegały odrzuceniu.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

XI. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA LUB JEGO UNIEWAŻNIENIE

1. Zamawiający udzieli w formie pisemnej, elektronicznej lub telefonicznej zamówienia u Dostawcy, którego oferta będzie odpowiadała wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym ogłoszeniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania ofertowego na każdym etapie prowadzonego postępowania i niewybrania żadnej z przedstawionych ofert bez podania przyczyny takiej czynności, w szczególności w następujących przypadkach:

- a) Jeżeli kwota najkorzystniejszej oferty przekracza kwotę, którą Zamawiający przeznaczył na sfinansowanie zamówienia;
- b) Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
- c) Postępowanie o udzielenie zamówienia obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia.
- d) W przypadku nieprzyznania środków pochodzących z UE, zgodnie z art. 93 ust. 1a ustawy Prawo zamówień publicznych.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość:

- a) Odwołania postępowania w każdym czasie;
- b) Zakończenia postępowania bez dokonania wyboru Dostawcy;
- c) Unieważnienie postępowania, zarówno przed, jak i po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty, bez podania przyczyny.

W przypadkach, o których mowa powyżej Oferentowi nie przysługują w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenia, jak też nie przysługuje zwrot kosztów związanych z przygotowaniem i złożeniem oferty.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przedłużenia terminu przeznaczonego na składanie ofert m.in. w wyniku np. złożonych zapytań do postępowania i niezbędnego czasu na odpowiedzi oraz przedłużenia terminu przeznaczonego na dokonanie oceny złożonych ofert.

5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść ogłoszenia przed upływem terminu składania ofert. O wprowadzonych zmianach niezwłocznie poinformuje na stronie <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>.

Informacja ta będzie zawierać co najmniej: datę upublicznienia zmienianego zapytania ofertowego, a także opis dokonanych zmian. Zamawiający przedłuży termin składania oferty o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne z uwagi na zakres wprowadzanych zmian. Dokonaną zmianę zamawiający upubliczni w taki sam sposób jak przedmiotowe ogłoszenie.

XII. ZMIANY WARUNKÓW UMOWY

Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Dostawcy, w następującym zakresie i na następujących warunkach:

- a) przesunięcia terminu wykonania dostawy przedmiotu zamówienia wraz ze skutkami wprowadzenia takiej zmiany, jeżeli z przyczyn, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy w sprawie zamówienia, nie jest możliwe dotrzymanie pierwotnego terminu dostawy przedmiotu zamówienia;
- b) przesunięcia terminu dostawy przedmiotu zamówienia z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego i na jego prośbę wraz ze skutkami wprowadzenia takiej zmiany;
- c) zaistnienia, po zawarciu umowy w sprawie zamówienia, przypadku siły wyższej, przez którą, na potrzeby niniejszego warunku, rozumieć należy jako zdarzenie zewnętrzne wobec łączącego Zamawiającego i Dostawcę stosunku prawnego: - charakterze od nich niezależnym, - którego nie mogli przewidzieć przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia, - którego nie można uniknąć, ani któremu nie mogli zapobiec przy zachowaniu należytej staranności, - której nie można przypisać Zamawiającemu lub Dostawcy. Za siłę wyższą uważać się będzie w szczególności: powódź, pożar i inne klęski żywiołowe, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, działania wojenne, nagłe załamania warunków atmosferycznych, epidemie, nagłe przerwy w dostawie energii elektrycznej, promieniowanie lub skażenia. W takim przypadku termin wykonania przedmiotu zamówienia może zostać przesunięty o czas trwania siły wyższej oraz czas trwania jej następstw. W takim przypadku Zamawiający i Dostawca mogą również określić zmieniony sposób osiągnięcia rezultatu będącego przedmiotem danego świadczenia wchodzącego w zakres przedmiotu zamówienia celem dostosowania go do skutków wystąpienia siły wyższej;
- j) zmiana terminów płatności w przypadku wystąpienia okoliczności wpływających na ww. terminy lub możliwość realizacji przedmiotu zamówienia.

Zamawiający przewiduje również możliwość wprowadzenia zmian treści umowy w sprawie zamówienia w przypadkach dozwolonych zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.

Zmiany będą dokonywane na wniosek Zamawiającego lub Dostawcy, za zgodą obu stron, w formie aneksu do umowy w sprawie zamówienia sporządzonego na piśmie pod rygorem nieważności.

XIII. UWAGI KOŃCOWE

- 1. Oferent jest związany ofertą przez 45 dni od dnia wyznaczonego na składanie ofert.

2. Oferent samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, na oznaczony okres.

3. Rozstrzygnięcie postępowania zostanie upublicznione w bazie konkurencyjności.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Dostawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy w przedmiocie realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia.

XIV. ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

- Załącznik nr 1: Formularz ofertowy wraz z:
- Załącznik nr 2: Oświadczenie o braku powiązań kapitałowo-osobowych
- Załącznik nr 3: Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
- Załącznik nr 4: Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu w związku z działaniami Rosji
- Załącznik nr 5: Oświadczenie wymagane od wykonawcy/dostawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art.13 lub art.14 RODO
- Załącznik nr 6: Tabela - specyfikacja ofertowa
- Załącznik nr 7: Wzór Umowy

XV. Klauzula RODO:

1. Zamawiający informuje, iż po wejściu w życie, tj. po dniu 25 maja 2018 r., przepisów dotyczących ochrony danych osobowych, będzie przetwarzał dane osobowe uzyskane w trakcie postępowania, a w szczególności: dane osobowe ujawnione w ofertach i dokumentach i oświadczeniach dołączonych do oferty oraz dane osobowe ujawnione w dokumentach i oświadczeniach składanych w czasie realizacji zamówienia.

2. Przetwarzanie danych osobowych przez Zamawiającego jest niezbędne dla celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez Zamawiającego i wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze. W związku z tym, Dostawca przystępując do postępowania jest obowiązany do wyrażenia zgody na przetwarzanie informacji zawierających dane osobowe oraz do pisemnego poinformowania i uzyskania zgody każdej osoby, której dane osobowe będą podane w ofercie, oświadczeniach i dokumentach złożonych w postępowaniu. Na tę okoliczność Dostawcałoży stosowne pisemne oświadczenie (jak we wzorze Formularza ofertowego – załącznik nr 1 do ogłoszenia).

3. 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:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zamawiający: *Heban Hotel sp. z o.o.*

- 2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem prowadzonym zgodnie z zasadą konkurencyjności, o której mowa w Podrozdziale 3.2 Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.
- 3) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z umową o dofinansowanie co najmniej przez okres utrzymania trwałości projektu, który wynosi min. 3 lata od dnia zakończenia projektu;
- 4) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest .
- 5) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 6) posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*;
 - 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 wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 7) nie przysługuje Pani/Panu:
 - 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 Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

** **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Zatwierdzono dnia 29.10.2024 przez

Andrzej Bukowski