

Warka, 19.03.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2025-76676-219755

na dostawę wyposażenia baru – profesjonalne urządzenia gastronomiczne

1. Nazwa i adres zamawiającego

Nazwa Zamawiającego: Altera spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

Adres Zamawiającego: Łąkowa 1, 05-660 Warka

NIP: 1230920733

2. Podstawowe informacje

- a) Do przedmiotowego postępowania zastosowanie mają Wytyczne dotyczące kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027. Zamawiający wszczyna postępowanie zgodnie z zasadą konkurencyjności z chwilą upublicznienia zapytania ofertowego (dalej: Zapytanie ofertowe) na portalu bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.
- b) Postępowanie ofertowe prowadzone jest w ramach projektu pt. „Zwiększenie Konkurencyjności Hotelu Sielanka nad Pilicą w regionie mazowieckim poprzez dywersyfikację oferty o nowe usługi gastronomiczne i konferencyjne, implementację zrównoważonych ekologicznie rozwiązań oraz wzmacnianie potencjału kadry poprzez organizację zaawansowanych szkoleń branżowych” (dalej: Projekt), dofinansowanego w ramach Programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności, działanie A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności.
- c) W postępowaniu nie mają zastosowania przepisy ustawy: Prawo zamówień publicznych.
- d) Komunikacja w ramach postępowania ofertowego, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji (składanie pytań do zamówienia) oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą bazy konkurencyjności (BK2021).

3. Opis przedmiotu zamówienia

- 3.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup wyposażenia baru – profesjonalne urządzenia gastronomiczne.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: wyposażenie baru – profesjonalne urządzenia gastronomiczne.

I. Umeblowanie:

- stanowisko neutralne z szufladami (podstawa szafkowa z montażem pod blat) o wymiarach 1200x600x950 i/lub równoważny
- stanowisko neutralne kasowe (podstawa szafkowa z montażem pod blat) o wymiarach 500x600x850 i/lub równoważny,

- stanowisko neutralne z drzwiczkami i półkami (podstawa szafkowa z montażem pod blat) o wymiarach 400x600x850 i/lub równoważny,
- stanowisko neutralne z wysuwanym koszem (podstawa szafkowa z montażem pod blat) o wymiarach 400x600x870 i/lub równoważny,
- stanowisko neutralne z drzwiczkami (podstawa szafkowa z montażem pod blat) o wymiarach 1100x600x870 i/lub równoważny,
- stacja uzdatniania wody VE 20 (podstawa szafkowa z montażem pod blat) o wymiarach 240x240x600 i/lub równoważny,
- basen zlewu (montaż z blatem) o wymiarach 400x400x855 i/lub równoważny,
- stanowisko neutralne z drzwiczkami (podstawa szafkowa z montażem pod blat) o wymiarach 450x600x850 i/lub równoważny,
- stół chłodniczy o pełnych drzwiach (podstawa szafkowa z montażem pod blat) o mocy 0,465 KW o wymiarach 1750x600x850 i/lub równoważny,
- stół mroźniczy o pełnych drzwiach (podstawa szafkowa z montażem pod blat) o mocy 0,38KW o wymiarach 1300x600x850 i/lub równoważny,
- szafka z drzwiami suwanymi lub drzwiczkami i półkami (podstawa szafkowa z montażem pod blat) o wymiarach 1000x600x850 i/lub równoważny,
- basen zlewu (montaż z blatem) o wymiarach 300x300x855 i/lub równoważny,
- szafka z drzwiami suwanymi lub drzwiczkami i półkami (podstawa szafkowa z montażem pod blat) o wymiarach 1000x600x850 i/lub równoważny,
- stanowisko neutralne z drzwiczkami (podstawa szafkowa z montażem pod blat) o wymiarach 450x600x850 i/lub równoważny,
- blat 700mm wraz ze wspornikami i rantem tylnym, gatunek stali minimum AISI 304 o grubości stali powyżej 1,5 mm. Szlif Polivibre. Dodatkowo w blacie będą 2 otwory na zlewy (rozmiar według projektu) oraz 2 otwory na baterie. Wielkość oraz kształt blatu został oznaczony w zamieszczonym projekcie od 1.2 do 1.15. i/lub równoważny (załącznik 3 – projekt baru, oznaczone kolorem czerwonym),
- noga stalowa (3 szt.) o wymiarach 20x20 mm i/lub równoważny,
- konstrukcja stalowa (6cm) do montażu zabudowy i blatu według projektu bądź zaproponowana przez Wnioskodawcę (załącznik 3 – projekt baru, oznaczone kolorem pomarańczowym),
- bateria zlewozmywakowa (2 szt.) o wymiarach 180x227x1064 i/lub równoważny,

Warunek konieczny: materiał wyposażenia baru – wysokiej jakości stal nierdzewna.

II. Sprzęt:

- kostkarka chłodzona powietrzem, o mocy 0,85KW o wymiarach 738x600x822, wydajność do 85 kg/24h, pojemnik zapasu 40 kg. Cicha produkcja i lód o doskonałych właściwościach. Wyciszony moduł konstrukcyjny – poliuretanowy bezmostkowy. Cicha produkcja – pompa magnetyczna. Nowoczesny silnik Embraco na poduszkach amortyzujących. Perfekcyjnie klarowne kostki – technologia wysokociśnieniowego natrysku z metalowym spustem. Wielkość kostki – masa 18 g, 35x31x31 mm. Speed door – szynowe wrota chowane w korpus. Redukcja topnienia – dzięki zbiornikowi wykonanemu w technologii sandwich i rdzeniowi z pianki poliuretanowej i/lub równoważny,

- profesjonalny blender barmański z obudową wyciszającą, 3 poziomy mocy, 3 ustawienia czasu i funkcja trybu pulsacyjnego regulowane za pomocą cyfrowego panelu sterowania i/lub równoważny, o mocy 1,68KW o wymiarach 200x150x380 i/lub równoważny,
- profesjonalna naleśnikarka o mocy 3KW. Płyta grzewcza $\varnothing 400$ mm żeliwna z powłoką ceramiczną. Równomierne rozprzowanie ciepła na powierzchni płyty. W zestawie drewniana szpatuła. Obudowa ze stali nierdzewnej. Termostat z płynną regulacją temperatury 50°-250°C. Zabezpieczenie przed przegrzaniem i termostat EGO i/lub równoważny i/lub równoważny,
- profesjonalna gofrownica o mocy 1,5 KW umożliwia przygotowanie 2 gofrów tradycyjnych Liège 4x6 krutek (wym. 160x100x30 mm). Dwie płyty żeliwne z powierzchnią nieprzywierającą (żeliwo pokryte emalią). Termostat z płynną regulacją temperatury 50 – 300°C. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej izolowanym uchwytem. Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Szpikulec do wyjmowania gofrów. Wyjmowana rynienka ociekowa na tłuszcz i/lub równoważny,
- profesjonalna kruszarka do lodu, kielich i solidne ostrza wykonane ze stali nierdzewnej AISI 301. Obudowa silnika wykonana z odlewu aluminium. Mocny, chłodzony silnik. Pokrywa na zawiasie, wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa. Pojemność kielicha: 3 l. Grubość ścianki kielicha: 0,8 mm. Prędkość noża: 1000 obr./min. Skruszenie pełnego zbiornika lodu zajmuje ± 30 s. Wydajność: 160 kg/h o mocy 0,2KW i/lub równoważny,
- profesjonalna wyciskarka do cytrusów elektryczna o mocy 0,18KW, solidna obudowa z materiału odpornego na rdzę Pojemnik na sok – ze stali nierdzewnej, wysokość do wylewki: 50 mm. W zestawie: 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych oraz sitko z tworzywa ABS Prędkość: 1500 obr./min. Sterowanie wyłącznie za pomocą przycisku on/off Osłona antyrozpryskowa z poliwęglanu i/lub równoważny,

Projekt wyposażenia baru stanowi załącznik nr 3 do niniejszego zapytania.

3.2. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

- 39315000-3 Urządzenia restauracyjne
- 39141000-2 Meble i wyposażenie kuchni
- 42513210-0 Witryny chłodnicze
- 39141200-4 Błaty

3.3. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: do 8 tygodni od dnia złożenia zamówienia u dostawcy

3.4. Miejsce realizacji zamówienia: Warka

4. Sposób przygotowania i złożenia oferty

4.1. Sposób przygotowania oferty

- a) Oferta powinna zostać złożona na Formularzu ofertowym (stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego) wraz z załącznikami wyszczególnionymi w pkt. 6.2 niniejszego zapytania.

- b) Oferta musi jednoznacznie wskazywać podział na poszczególne moduły, stanowiska oraz urządzenia i ich elementy.
- c) Wszystkie dokumenty muszą zostać podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. Jeżeli uprawnienie do reprezentacji osoby podpisującej ofertę nie wynika z dokumentu rejestrowego, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo w oryginale lub w postaci kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- d) Oferent może złożyć tylko jedną ofertę w postępowaniu. W przypadku złożenia więcej niż jednej oferty, Zamawiający odrzuci wszystkie oferty złożone przez jednego Wykonawcę.
- e) Cena przedmiotu zamówienia musi zawierać również koszty montażu oraz dostawy.
- f) Ofertę należy złożyć w formie pisemnej w języku polskim.
- g) Dokumenty muszą być złożone w oryginale. Oferta musi być opatrzona datą.
- h) Wymagane jest podpisanie dokumentów oraz ich zeskanowanie lub podpisanie podpisem elektronicznym.
- i) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych ani wariantowych - rozpatrywane będą tylko oferty kompletne.
- j) Wszystkie kwoty należy podać w PLN oraz zaokrąglić do 2 miejsc po przecinku.
- k) W kwocie przedstawionej w ofercie zawarta jest już kwota za dostawę oraz montaż.**
- l) Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.
- m) Ważne: W przypadku wprowadzenia zmian w ofercie, takich jak zmiana rozmiaru modułów wyposażenia, które różnią się od przedstawionych w pierwotnym projekcie, **konieczne jest przesłanie zaktualizowanego projektu**. Nowy projekt powinien zawierać szczegółowe rozmieszczenie jednostkowe stanowisk i modułów. Należy również pamiętać, że całkowity rozmiar baru nie może ulec zmianie, co jest kluczowe dla zachowania zgodności. **W sytuacji, gdy nastąpi zmiana rozmiaru urządzeń, a nowy projekt nie zostanie przesłany, oferta nie będzie rozpatrywana.**

4.2. Sposób obliczenia ceny

- a) Oferowana cena powinna zawierać wszystkie koszty, jakie Zamawiający będzie musiał ponieść na realizację zamówienia z uwzględnieniem podatku od towarów i usług oraz ewentualnych upustów i rabatów, a także kosztów transportu, montażu oraz uruchomienia.
- b) Wykonawca powinien sporządzić ofertę podając cenę netto, należny podatek VAT i cenę brutto w odpowiednim miejscu w formularzu ofertowym. Stawki podatku VAT należy naliczyć zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- c) Cena podlegająca ocenie będzie to łączna cena netto obejmująca wszystkie elementy wykonania zamówienia.
- d) Cena oferty będzie stanowiła wartość umowy i będzie niezmienna w trakcie jej realizacji.

4.3. Sposób i termin złożenia oferty

- a) Ofertę należy złożyć wyłącznie poprzez portal baza konkurencyjności: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.
- b) Oferty złożone w inny sposób nie będą brane pod uwagę.
- c) Oferty należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do dnia **26.03.2025 r.**

4.4. Termin związania ofertą

- a) Termin związania ofertą wynosi min. **30 dni**.
- b) Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu otwarcia ofert.

5. Kryteria oceny ofert

5.1. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

L.p.	Kryterium oceny ofert	Symbol	Waga	Maksymalna liczba punktów
1	Cena netto w PLN	Cn	100%	100 pkt.

5.2. Sposób przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny ofert:

- a) Punkty w ramach kryterium **Cena netto w PLN (Cn)** będą przyznawane wg następującej formuły:

$$Cn = \frac{C_{min}}{C_r} \times 100 \times 100\%$$

C_{min} – cena netto minimalna w zbiorze [PLN]

C_r – cena oferty rozpatrywanej [PLN]

Cn – ilość punktów przyznana ofercie w ramach kryterium: Cena netto w PLN

Ocena łączna oferty zostanie przyznana wg następującej formuły:

O = Cn

O – łączna ilość punktów przyznana ofercie

Cn – ilość punktów przyznana ofercie w ramach kryterium „Cena netto w PLN”

- b) Punkty za każde kryterium będą obliczane do dwóch miejsc po przecinku.
- c) Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę, która uzyska najwyższą ilość punktów, w oparciu o ustalone wyżej kryteria.
- d) W przypadku, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, nie podpisze umowy w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, Zamawiający będzie uprawniony do wyboru oferty najkorzystniejszej spośród pozostałych ofert.
- e) Jeżeli nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert będzie przedstawiało taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostaną złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie będą mogli zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w pierwotnie złożonych ofertach.
- f) Ponadto, Zamawiający przy dokonaniu wyboru Wykonawcy będzie kierował się elementarnymi zasadami obowiązującymi na wspólnym jednolitym rynku europejskim, w tym m. in.:
 - zasadą przejrzystości i jawności prowadzonego postępowania,
 - zasady ochrony uczciwej konkurencji,
 - zasadą swobodnego przepływu kapitału, towarów, dóbr i usług,

- zasadą niedyskryminacji i równego traktowania.

6. Warunki udziału w postępowaniu

6.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się następujący Wykonawcy:

- Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu w poniższym zakresie:
 - posiadają kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
 - **posiadają minimum 5 letnie doświadczenie w realizacji projektów zgodnych z opisem przedmiotu zapytania ofertowego;**
 - posiadają niezbędną wiedzę w zakresie objętym przedmiotem zapytania ofertowego;
 - znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zapytania ofertowego;
 - dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i zawodowym do wykonania zamówienia zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zapytania ofertowego;
 - dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zapytania ofertowego.
- Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania w poniższym zakresie:
 - nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

6.2. Dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu i brak podstaw wykluczenia

- W celu potwierdzenia spełnienia wszystkich warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia dokumentów w postaci:
 - Oświadczenie dotyczące posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej – stanowiące załącznik nr 2 (2a) do Zapytania ofertowego;
 - Oświadczenie dotyczące posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia w zakresie objętym przedmiotem zapytania ofertowego – stanowiące załącznik nr 2 (2a) do Zapytania ofertowego;
 - Oświadczenie potwierdzające znajdowanie się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zapytania ofertowego – stanowiące załącznik nr 2 (2a) do Zapytania ofertowego;
 - Oświadczenie potwierdzające dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym i zawodowym do wykonania zamówienia zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zapytania ofertowego – stanowiące załącznik nr 2 (2a) do Zapytania ofertowego;
 - Oświadczenie potwierdzające dysponowanie osobami zdolnymi do wykonania zamówienia zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zapytania ofertowego – stanowiące załącznik nr 2 (2a) do Zapytania ofertowego;
 - Oświadczenie o braku występowania powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym – stanowiące załącznik nr 2 (2b) do Zapytania ofertowego;
 - Załącznik nr 4 dla Oferenta - Specyfikacja techniczna do zapytania
 - Warunek obligatoryjny: Przedstawienie co najmniej 2 referencji z ostatnich 3 lat w związku z realizacją projektów tożsamyh do przedmiotowego w zapytaniu ofertowym.

- Ważne: W przypadku wprowadzenia zmian w ofercie, takich jak zmiana rozmiaru modułów wyposażenia, które różnią się od tych przedstawionych w pierwotnym projekcie, **konieczne jest przesłanie zaktualizowanego projektu**. Nowy projekt powinien zawierać szczegółowe rozmieszczenie jednostkowe stanowisk i modułów. Należy również pamiętać, że całkowity rozmiar baru nie może zostać przekroczony, co jest kluczowe dla zachowania zgodności z wcześniejszymi ustaleniami. **W sytuacji, gdy nastąpi zmiana rozmiaru urządzeń, a nowy projekt nie zostanie przesłany, oferta nie będzie rozpatrywana.**
- b) Na podstawie złożonej dokumentacji, a także w oparciu o przyjęte kryteria oceny ofert, Zamawiający dokona oceny złożonych ofert.
- c) Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

7. Informacje dot. otwarcia ofert i wyników postępowania ofertowego

- 7.1. Otwarcie ofert nastąpi w kolejnym dniu roboczym po upływie terminu przeznaczonego na składanie ofert.
- 7.2. Oferty złożone po terminie nie będą brały udziału w postępowaniu i tym samym nie będą podlegały ocenie przez Zamawiającego.
- 7.3. Informację o wyniku postępowania Zamawiający upubliczni na portalu bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl
- 7.4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odrzucenia z procesu oceny oferty niespełniającej któregośkolwiek z warunków udziału w postępowaniu określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym.
- 7.5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykluczenia z postępowania Wykonawcy powiązanego osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.
- 7.6. W toku oceny ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień lub uzupełnień dotyczących złożonej oferty. W tym celu Zamawiający wyznaczy termin i zakres wymaganych wyjaśnień lub uzupełnień. Wezwanie do wyjaśnień lub uzupełnień zostanie przesłane drogą korespondencji elektronicznej (e-mail), na adres wskazany przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego). Niedotrzymanie terminu złożenia wyjaśnień lub uzupełnień będzie skutkować odrzuceniem oferty.
- 7.7. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania, jeżeli cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający będzie mógł zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty.
- 7.8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odrzucenia oferty o rażąco niskiej cenie. Przez „rażąco niską cenę” należy rozumieć cenę oferty, która wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różni się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów. W przypadku zaistnienia powyższej sytuacji Zamawiający zażąda od Wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu.
- 7.9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania postępowania bez podania przyczyny.

8. Sposób komunikacji

- 8.1. Zamawiający informuje, iż wszelkie zapytania do prowadzonego postępowania kierowane powinny być poprzez portal <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>. Zamawiający nie będzie udzielał indywidualnie żadnych informacji drogą telefoniczną lub drogą korespondencji elektronicznej (e-mail).
- 8.2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego przesyłając prośbę o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego, jednak nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu na składanie ofert.
- 8.3. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- 8.4. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa powyżej lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić prośbę o wyjaśnienia bez rozpoznania.
- 8.5. Treść pytań wraz z wyjaśnieniami opublikowane zostaną na portalu: bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl
- 8.6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany treści zapytania ofertowego przed upływem terminu przeznaczanego na składanie ofert.
- 8.7. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę za pomocą pisemnego zawiadomienia Zamawiającego. Powiadomienie o zmianie lub wycofaniu oferty powinno szczegółowo określać zakres wprowadzanych zmian w treści oferty lub informację o ofercie wycofywanej (np. nazwę i adres firmy, datę złożenia oferty).

9. Informacja na temat zakazu powiązań osobowych i kapitałowych

- 9.1. Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane osobowo i kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, a Oferentem, polegające w szczególności na:
 - Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
 - Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - Pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

- 9.2. Potwierdzeniem braku powiązań kapitałowych lub osobowych jest złożenie przez Wykonawcę oświadczenia o braku występowania w/w powiązań zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 (2b) do Zapytania ofertowego.

10. Warunki zmiany umowy

10.1 Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy, w przypadku, gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy. Zamawiający określa następujące okoliczności, które mogą powodować konieczność wprowadzenia zmian w treści zawartej umowy w stosunku do treści złożonej oferty:

- zmiana terminu realizacji umowy, terminu płatności, itp. – gdy zaistnieje inna, niemożliwa do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność prawna, ekonomiczna, techniczna lub wystąpi siła wyższa, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania umowy zgodnie z zamówieniem,
- zmiana osób odpowiedzialnych za kontakty i nadzór nad realizacją przedmiotu umowy,
- wystąpienie oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych w treści umowy.

10.2 Zmiany, o których mowa powyżej dopuszczone będą wyłącznie pod warunkiem złożenia wniosku przez Wykonawcę i po akceptacji przez Zamawiającego, a ich wprowadzenie wymagać będzie formy pisemnej pod rygorem nieważności.

11. Informacja RODO

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”, Zamawiający informuje, że:

- a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Altera sp. zoo, ul. Łąkowa 1, 05-660 Warka - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia w trybie zapytania ofertowego nr 2025-76676-219755 z dnia 19 marca 2025 r. na zakup wyposażenia baru – profesjonalne urządzenia gastronomiczne,
- b) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania o udzielenie zamówienia w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności,
- c) z uwagi na fakt, iż niniejsze postępowanie toczy się na podstawie norm obowiązujących w ramach Programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności (Działanie: A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności) dane osobowe Wykonawcy objęte są przepisami o dostępie do informacji publicznej, tym samym mogą zostać udostępnione podmiotom, które na podstawie powyższej regulacji zwrócą się o ich udostępnienie, ponadto zostaną udostępnione instytucjom i podmiotom zaangażowanym w proces realizacji Programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności (Działanie: A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w

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

- d) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres wymagany przepisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1303/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólne przepisy dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności, Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz ustanawiające przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego, Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) Nr 1083/2006. Okres ten dotyczy również Oferentów, którzy złożyli oferty i nie zostały one uznane, jako najkorzystniejsze w niniejszym postępowaniu,
- e) podanie Pani/Pana danych osobowych jest dobrowolne, jednakże ich niepodanie może uniemożliwić Zamawiającemu dokonanie oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zdolności Oferenta do należytego wykonania zamówienia, co skutkować może wykluczeniem Wykonawcy z postępowania lub odrzuceniem jego oferty,
- f) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- g) 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;
- h) 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.

12. Lista załączników

Załącznik nr 1 – Formularz oferty

Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu i braku występowania powiazań

Załącznik nr 3 – Projekt wyposażenia baru

Załącznik nr 4 – Specyfikacja techniczna do uzupełnienia przez Oferenta