

Kraków, 11.12.2025 2025 r.

**FIRMA GASTRONOMICZNA "AJAX" S.C.  
ZBIGNIEW PRZEBINDA. MONIKA PRZEBINDA  
ul. Bulwarowa 43  
31-978 KRAKÓW  
NIP: 9441630350**

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

### **I. INFORMACJE OGÓLNE**

FIRMA GASTRONOMICZNA "AJAX" S.C. ZBIGNIEW PRZEBINDA. MONIKA PRZEBINDA zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na **zakup i dostawę**:

- wyciskarka wolnoobrotowa do soków,
- ekologiczny piec konwekcyjno-parowy,
- patelnie indukcyjne (Ø36-50) – 3 szt.,
- garnki wysokie (25-50l) – 3 szt.,
- frytownica elektryczna (2x-8l) – 1szt.,
- kotłociarka elektryczna steker – 1 szt.,
- kotłociarka elektryczna do rozbijania mięsa 1 szt.,
- grille węglowe – 2 szt.,
- kociołki elektryczne – 2 szt.,
- podgrzewacze indukcyjne – 2 szt.,
- miski kuchenne (Ø40-90) – 2 szt.,
- miska do miksowania – 1 szt.,
- ekspres ciśnieniowy do kawy (3 grupowy) – 1 szt.,
- obieraczka do ziemniaków wsad 20kg – 1 szt.,
- stoły cateringowe – 5 szt.,
- termosy transportowe do dań – 3 szt.,
- pojemniki G/N ze stali nierdzewnej – 5 szt.
- pojemniki termoizolacyjne – 5 szt.

Jeżeli w jakimkolwiek fragmencie szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia znalazły się zapisy wskazujące na konkretnego producenta, nazwy własne, znaki towarowe, patenty, normy czy też źródło pochodzenia produktu – Zamawiający wskazuje, że było to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia, jednak każdorazowo w takim przypadku Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne.

**Nazwa i adres Zamawiającego:**

*\*niewłaściwe skreślić*

FIRMA GASTRONOMICZNA "AJAX" S.C. ZBIGNIEW PRZEBINDA. MONIKA PRZEBINDA, ul. Bulwarowa 43, 31-978 KRAKÓW, NIP: 9441630350

**Tryb udzielania zamówienia:**

Zamówienie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności, o której mowa w Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest z uwzględnieniem następujących zasad i reguł:

- a) zasady zachowania uczciwej konkurencji,
- b) zasady równego traktowania Wykonawców,
- c) zasady przejrzystości i proporcjonalności,
- d) zasady celowego, racjonalnego i oszczędnego wydatkowania środków publicznych

**Informacje o Projekcie, w ramach którego realizowane jest zamówienie:**

*Przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, w ramach priorytetu: Odporność i konkurencyjność gospodarki, w ramach działania A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności, w ramach przedsięwzięcia "Rozszerzenie działalności Firmy Gastronomicznej 'Ajax' S.C. ZBIGNIEW PRZEBINDA MONIKA PRZEBINDA poprzez wprowadzenie nowych usług i modernizację infrastruktury lokalu w Nowej Hucie (Kraków). Region 3, województwo małopolskie".*

**II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Główne kody we Wspólnym Słowniku Zamówień CPV dotyczące przedmiotu zamówienia:

42200000-8 - Maszyny do obróbki żywności, napojów i tytoniu oraz podobne części.  
42215000-6 - Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów.  
42214000-9: Piece kuchenne, suszarki do produktów.  
39314000-6: Przemysłowy sprzęt kuchenny.  
42214100-0: Piece kuchenne.  
39221000-7: Sprzęt kuchenny.  
39721000-2: Urządzenia do gotowania lub grzewcze używane w gospodarstwie domowym.  
39710000-2: Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego.  
39711000-9: Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego do użytku ze środkami spożywczymi.  
39711300-2: Urządzenia elektrotermiczne.  
39711310-5: Elektryczne zaparzaczki do kawy.  
42968100-0: Maszyny wydające napoje.  
42214110-3 – Grille.  
39220000-0 - Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe.  
39121200-8: Stoły.  
39221150-3: Termosy.  
39221130-7: Pojemniki na żywność.

## SPECYFIKACJA

**wyciskarka wolnoobrotowa do soków** – technologia tłoczenia na zimno, dzbanek na sok, szczotka do czyszczenia oraz korek zatrzymujący przepływ soku w zestawie,

**ekologiczny piec konwekcyjno-parowy** – dotykowy panel sterowania LCD z dostępem do gotowych i własnych przepisów oraz intuicyjnym zarządzaniem programami pieczenia, wsad 7 pojemników GN 1/1, dynamiczny system cyrkulacji powietrza (dwa wentylatory z 10-stopniową regulacją prędkości i funkcją auto-rewersu), automatyczny system myjący, książka kucharska z możliwością zapisywania przepisów, zasilanie 400 V, zakres temperatur od 30 do 260 stopni C, natryskowe wytwarzanie pary, odległość między półkami 7,5 cm, moc 10,8 kW, wymiary komory 46x63x61,2 cm, wymiary zewnętrzne 79,5x95,4x91,1 cm, maksymalne zużycie wody do produkcji pary 4,1l/h, zużycie wody do płukania 17,8l/cykl, zużycie wody do mycia cykl krótki/cykl długi: 34,3l/70,9l na cykl, waga netto 100kg, wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304 lub równoważnej, komora z tłoczonym wnętrzem oraz zaokrąglonymi narożnikami, drzwi z podwójnym przeszkleniem i grawitacyjnym chłodzeniem, system automatycznego chłodzenia komory, port USB do aktualizacji oprogramowania i zarządzania przepisami, wbudowana sonda 3-punktowa umożliwiająca precyzyjne kontrolowanie temperatury wewnątrz potraw,

**patelnie indukcyjne (Ø36-50) – 3 szt.** – powłoka non-stick 36 cm, odporna na zarysowania, uchwyt nienagrzewający się podczas użytkowania, możliwość mycia w zmywarce

**garnki wysokie (25-50l) – 3 szt.** – stal nierdzewna 18/10, pokrywka, możliwość użycia na wszystkich typach kuchni w tym indukcyjnej, możliwość mycia w zmywarce

**frytownica elektryczna (2x-8l) – 1szt.** – dwie komory z kranem, stal nierdzewna, grzałka ze stali nierdzewnej, komora z funkcją tzw. zimnej strefy, kontrolka włączania i wyłączania, regulacja temperatury od 50 do 190 stopni C przy pomocy pokręteł, uchwyty do przenoszenia, wymiary koszyka (dł; szer; wys;) 21x23.5x10 cm, moc 2x6 kW, zasilanie 400 V, wymiary (dł; szer; wys) 54x42x37 cm

**kotłociarka elektryczna steker – 1 szt.** – nożyki wykonane ze stali nierdzewnej, duży lej wlotowy, urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej, łatwe w demontażu i czyszczeniu, moduł nacinający łatwy w wymianie, obudowa wykonana z aluminium anodowanego, obudowa napędu wykonana ze stali nierdzewnej, poziom hałasu <75 dB, moc 0,75 kW, waga ok. 20 kg, zasilanie 230 V, wymiary (dł; szer; wys.) 65x24,4x44 cm

**kotłociarka elektryczna do rozbijania mięsa 1 szt.** - wysokie położenie otworu wlotowego, polerowana obudowa ułatwiająca czyszczenie, wysokie położenie otworu wylotowego, segmenty ugniatające ze stali nierdzewnej, otwór wlotowy dostosowany do pracy z dużymi i grubymi porcjami mięsa, demontowalna obudowa modułu, zestaw wałków ugniatających, moc 0,75 kW, waga ok. 30 kg., zasilanie 230 V, wymiary (dł., szer., wys.): 65x24,4x44cm

**grille węglowe – 2 szt.** – wykonanie ze stali chromowej, dwa ruszty o wymiarach 34,5x34,5 cm, demontowalne nogi, wymiary całkowite (dł., szer., wys.) 77x38x84 cm

**kociołki elektryczne – 2 szt.** – pojemność 10l, przezroczysta poliwęglanowa pokrywka, część zewnętrzna w kolorze czarnym z tworzywa sztucznego, wyjmowany wkład wewnętrzny ze stali nierdzewnej, obrotowa i składana przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z miejscem na łyżkę, regulacja

temperatury w zakresie od 57 do 84 stopni C, średnica 33 cm, wysokość 38 cm, pojemność 10l, moc 0,45 kW, waga ok. 3 kg, zasilanie 230 V

**podgrzewacze indukcyjne – 2 szt.** – GN1/1, stal nierdzewna 18/10 o wysoko polerowanej powierzchni, uchwyty ułatwiające przenoszenie, zawiasy cierne umożliwiające łatwe otwieranie i zamykanie pokrywy bez ryzyka jej opadnięcia, przeszklona, łatwo demontowalna pokrywa ułatwiająca czyszczenie i konserwację, grubość wanny 2 mm, dno typu sandwich do stosowania na grzałce indukcyjnej, możliwość ogrzewania grzałką lub pastą, pojemnik GN1/1 w zestawie, pojemność 9l, wysokość 18 cm, wymiary (dł., szer., wys.) 57,5x46,6x18 cm

**miski kuchenne (Ø40-90) – 2 szt.** – misa stalowa z wygiętym rantem, płaskie dno, średnica 60 cm, stal nierdzewna 18/10 wysoko polerowana, wysokość 16cm, pojemność 28l

**miska do miksowania – 1 szt.** – stal nierdzewna satynowa 18/10, dwa uchwyty, średnica 32 cm, wysokość 18 cm, pojemność 9,5 l

**ekspres ciśnieniowy do kawy (3 grupowy) – 1 szt.** – czarna obudowa, bojler o pojemności 18 l, sterowanie automatyczne z możliwością programowania, programowanie czasu włączania/wyłączania ekspresu, wyświetlacz cyfrowy, funkcja pre-infusion (równomierna ekstrakcja kawy), podwójne obrotowe dysze pary wykonane ze stali nierdzewnej, kran do gorącej wody, podgrzewacz filiżanek, automatyczne napuszczanie wody, miedziany bojler, możliwość użycia wyższych kubków, podwójna i pojedyncza kolba zaparzająca, filtr zaślepiający i szczotka do czyszczenia w zestawie, sterowanie elektroniczne, moc 5,2kW, waga ok. 80 kg, zasilanie 230 V, wymiary (dł., szer., wys.) 96x60x59,5 cm

**obieraczka do ziemniaków wsad 20kg – 1 szt.** – wykonanie ze stali nierdzewnej, jedna komora służąca do opłukania ziemniaków, druga do obierania, jednorazowy wsad około 8-10 kg, walec obieraczki oraz wirujący talerz dolny wyłożone okładziną ścierną, moc 0,55kW, waga ok. 85 kg, wydajność 250-300 kg/h, zasilanie 400 V, wymiary (dł., szer., wys.) 114x60x105 cm

**stoły cateringowe – 5 szt.** – wykonanie polietylen (HDPE) lub równoważne, możliwość złożenia, kształt prostokątny, możliwość użytkowania wewnątrz oraz na zewnątrz, elementy stalowe malowane, wymiary po złożeniu 93x76x9 cm, szerokość 74 cm, długość 182 cm, wysokość 74 cm

**termosy transportowe do dań – 3 szt.** – wykonanie ze stali nierdzewnej, kran, utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 h, możliwość piętrowania do 35 l, podwójna pokrywka zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków, wentyl odpowietrzający, ergonomiczne uchwyty transportowe, podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpieczającym przed uszkodzeniem termosu, średnica 48 cm, wysokość 38 cm, pojemność 50l

**pojemniki G/N ze stali nierdzewnej – 5 szt.** – GN 1/1, głębokość 20cm, zastosowanie w temperaturze od -40 do 300 stopni C, łagodne krawędzie, pojemność 28l, wymiary (dł; szer; wys) 53x32,5 cm

**pojemniki termoizolacyjne – 5 szt.** – GN 1/1, wykonany z wytrzymałego polietylenu HDPE lub równoważne, podwójne ścianki oraz pianka poliuretanowa, pokrywa wyposażona w cztery klamry z włókien nylonowych, gładka powierzchnia i konstrukcja umożliwiające szybkie mycie i dezynfekcję pojemnika, wymiary zewnętrzne: 63 x 46 x 30,5 cm, wymiary wewnętrzne: 53 x 32,5 x 20 cm, szerokość: 46 cm, długość: 63 cm, wysokość: 30,5 cm, waga ok. 8 kg

Wszystkie kryteria muszą zostać spełnione łącznie.

Dostarczony sprzęt/materiały muszą być fabrycznie nowe.

#### **Dodatkowe uwagi:**

1. W przypadku Wykonawców wspólnie składających ofertę (konsorcjum) – rozliczenia będą dokonywane na podstawie faktur wystawianych przez Lidera konsorcjum. Zamawiający nie wyraża zgody na oddzielne płatności dla poszczególnych partnerów konsorcjum. Partnerzy konsorcjum powinni ustalić zasady wzajemnego rozliczania się, w taki sposób, aby nie powstała konieczność odrębnej zapłaty dla poszczególnych partnerów.
2. W przypadku wyboru oferty Wykonawców występujących wspólnie Zamawiający przed podpisaniem umowy będzie żądał umowy regulującej współpracę podmiotów występujących wspólnie, która zawierała będzie zobowiązanie tych podmiotów do solidarnej odpowiedzialności z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.

### **III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA I WARUNKI PŁATNOŚCI**

Z uwagi na specyfikację pracy Zamawiającego oraz harmonogram realizowanego projektu dostawa zostanie zrealizowana w nieprzekraczalnym terminie do 9 stycznia 2026 r.

Rozliczenie nastąpi na podstawie faktury VAT, po realizacji kompleksowej usługi, której dotyczy zapytanie, na podstawie protokołu końcowego.

### **IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki udziału w postępowaniu:

1. Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty oznacza akceptację treści zapytania bez zastrzeżeń.
2. Nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym zgodnie z Wytocznymi kwalifikowalności – Załącznik 2. 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 przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
  - 2.1 uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
  - 2.2 posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa,
  - 2.3 pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
  - 2.4 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.

3. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
4. Posiadają odpowiednie zasoby osobowe zdolne do wykonania przedmiotu zamówienia.
5. Posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie.
6. Przedstawiają referencje na podobne prace od minimum 3 klientów.
7. Zamówienie nie może być udzielone podmiotom i osobom, które w bezpośredni lub pośredni sposób wspierają działania wojenne Federacji Rosyjskiej lub są za nie odpowiedzialne i podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie następujących przepisów:
  - a) art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576.
  - b) Ustawa z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. 2022 poz. 835).
8. Zamawiający nie dopuszcza podwykonawstwa w zakresie realizacji zamówienia.

Warunki udziału Wykonawcy w postępowaniu zostaną sprawdzone na zasadzie „spełnia/nie spełnia” na podstawie złożonej oferty. Wykonawca, który nie spełnia warunków udziału w postępowaniu zostanie wykluczony a jego oferta odrzucona.

Z postępowania wykluczeni zostaną wykonawcy, wobec których wszczęto postępowania o ogłoszenie upadłości/ likwidacji.

## V. KRYTERIUM OCENY OFERTY I WAGI PUNKTOWE PRZYPISANE DO POSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW DLA CZĘŚCI I-II

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

1. **Kryterium nr 1** - łączna cena netto oferty – waga kryterium: 60%
3. **Kryterium nr 2** – Termin wykonania – waga kryterium: 40%

Sposób przyznawania punktacji:

Maksymalna liczba punktów jaką może zdobyć oferta Wykonawcy wynosi 10 punktów, w podziale na poszczególne kryteria (według ich wagi):

1. **Kryterium nr 1** – 6 punktów
2. **Kryterium nr 2** – 4 punkty

Oceniana oferta otrzyma liczbę punktów wynikających z kryteriów oceny oferty, które będą wyliczane następująco:



### 1. Kryterium nr 1 - łączna cena netto oferty

$$\text{Punkty} = \frac{\text{Wartość oferty najtańszej (w PLN)}}{\text{Wartość oferty badanej (w PLN)}} \times 6 \text{ pkt}$$

Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta w tym kryterium wynosi: 6 punktów. Cena musi zawierać wszystkie koszty Wykonawcy i opłaty związane z realizacją zamówienia.

Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, ze względu na fakt, że dwóch lub więcej oferentów uzyskało tyle samo punktów, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty do przedstawienia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować warunków gorszych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

### Kryterium nr 2 – Termin wykonania

Ocenie podlega zaoferowany termin wykonania krótszy niż termin maksymalny. Oferty z terminem dłuższym niż wskazany powyżej w zapytaniu zostaną odrzucone.

Punkty przyznawane będą wg wzoru:

$$(\text{najkrótszy zaoferowany termin} / \text{termin oferty badanej}) \times 4 \text{ pkt}$$

Maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta w tym kryterium wynosi: 4 punkty.

Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, ze względu na fakt, że dwóch lub więcej oferentów uzyskało tyle samo punktów, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty do przedstawienia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować warunków gorszych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

## VI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy składać **wyłącznie poprzez** Bazę Konkurencyjności do dnia **23.12.2025 r.**

Oferta i dokumenty winny zostać przesłane w formie skanu oryginału dokumentu podpisanego przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy bądź jako dokumenty elektroniczne opatrzone podpisem elektronicznym (podpis kwalifikowany, podpis zaufany, podpis osobisty).

## VII. SPOSÓB SKŁADANIA OFERTY

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

3. Ofertę składa się w formie pisemnej, w języku polskim wraz z oświadczeniami Wykonawcy. Wzór oferty oraz oświadczenia są dołączone do niniejszego zapytania.
4. Oferta powinna być:
  - a) opatrzona pieczętą firmową
  - b) posiadać datę sporządzenia
  - c) zawierać adres lub siedzibę Wykonawcy, numer telefonu, NIP, adres e-mail
  - d) zawierać wymagane załączniki
5. Sposób komunikacji:
  - a) Pytania dotyczące postępowania należy przysyłać wyłącznie poprzez: Bazę Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) Zakładka „Pytania”.
  - b) Oferta w ramach postępowania musi zostać złożona poprzez: Bazę Konkurencyjności. (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) Zakładka „Oferty”.
  - c) Informacje wstępne:  
Wszelka korespondencja powinna być kierowana na adres  
(<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>) Zakładka „Pytania”.
4. Oferta powinna zawierać cenę podaną w walucie PLN łącznie z obowiązującym podatkiem VAT.
5. Zamawiający w celu oceny czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia może zażądać od każdego Wykonawcy udzielenia w terminie 7 dni kalendarzowych szczegółowych wyjaśnień dotyczących zakresu oferty mającej wpływ na wysokość oferowanej ceny. W przypadku nieprzedstawienia na wniosek Zamawiającego wyjaśnień Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania a jego oferta odrzucona.
6. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem ofert.
7. W przypadku wątpliwości związanych z zawartością złożonych ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień lub uzupełnień.

#### **VIII. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA I PODPISANIE UMOWY**

1. Informacja o wynikach postępowania zostanie zamieszczona na stronie [www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl](https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/).
2. Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający wezwie niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta będzie uznana za najkorzystniejszą do zawarcia umowy.
3. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

#### **IX. PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY**

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1. Jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego
2. Zostanie złożona po terminie składania ofert
3. Oferta nie będzie posiadała wszystkich wymaganych załączników
4. Nie będzie się odnosiła do kryteriów oceny ofert
5. Zaproponowane parametry techniczne nie będą zgodne z parametrami określonymi w zapytaniu ofertowym i załącznikach.

#### **X. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA**



Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od procedury wyboru Wykonawcy, unieważnienia zapytania, uznania, że postępowanie nie przyniosło oczekiwanego rezultatu bez podania przyczyny i konsekwencji prawnych i finansowych z tego wynikających, na każdym etapie postępowania.

Ponadto, Zamawiający może unieważnić postępowanie, gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia lub postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.

## **XII. WARUNKI DOKONANIA ZMIANY UMOWY**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzenia Zapytania Ofertowego, w następujących przypadkach:

- a) w wyniku zaistnienia przyczyn, niezależnych od Zamawiającego oraz Wykonawcy (przy dochowaniu przez niego należytej staranności) skutkujących niemożliwością lub znacznymi opóźnieniami w realizacji zamówienia a w szczególności czasowy brak dostępności na rynku zasobów potrzebnych do realizacji przedmiotu zamówienia,
- b) wystąpienie siły wyższej, uniemożliwiającej wykonanie przedmiotu zamówienia w terminach określonych w umowie. „Siła wyższa” oznacza wydarzenia zewnętrzne, nieprzewidywalne, nieoczekiwane i poza kontrolą Stron, występujące po podpisaniu Umowy, a powodujące niemożliwość wywiązania się z Umowy,
- c) w przypadku zmian w harmonogramie realizacji projektu, w szczególności w przypadku wystąpienia konieczności wydłużenia/przesunięcia terminów realizacji poszczególnych zadań i etapów, spowodowana obiektywnymi czynnikami, niezależnymi od Zamawiającego i Wykonawcy, uniemożliwiającymi realizację zamówienia w pierwotnie określonych terminach, mającymi wpływ na jakość realizacji przedmiotu umowy,
- d) w przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych od Wykonawcy, na jego uzasadniony wniosek, pod warunkiem, że zmiana ta wynika z okoliczności, których Wykonawca nie mógł przewidzieć na etapie składania oferty i nie jest przez niego zawiniona,
- e) w przypadku konieczności wprowadzenia zmian, których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili zawarcia umowy, o czas niezbędny do wprowadzenia tych zmian,
- f) zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy,
- g) powstania rozbieżności lub niejasności w rozumieniu pojęć użytych w umowie, których nie będzie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej postanowień przez strony, przy jednoczesnym braku zmiany charakteru umowy;
- h) zmiana nie prowadzi do zmiany ogólnego charakteru umowy, a łączna wartość zmian jest mniejsza niż 140 000 EUR i jednocześnie jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie;
- i) zmiany dotyczą realizacji dodatkowych usług lub od dotychczasowego wykonawcy, nieobjętych zamówieniem podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
  - zmiana wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,
  - zmiana wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla zamawiającego,

- wartość zmian nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- j) zmiana nie prowadzi do zmiany ogólnego charakteru umowy i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
  - konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
  - wartość zmian nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- k) wykonawcę, któremu zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy wykonawca:
  - w wyniku sukcesji, wstępując w prawa i obowiązki wykonawcy, w następstwie przejęcia, połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji, dziedziczenia lub nabycia dotychczasowego wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy, a także nie ma na celu uniknięcia stosowania zasady konkurencyjności, lub
  - w wyniku przejęcia przez zamawiającego zobowiązań wykonawcy względem jego podwykonawców – w przypadku zmiany podwykonawcy, zamawiający może zawrzeć umowę z nowym podwykonawcą bez zmiany warunków realizacji zamówienia z uwzględnieniem dokonanych płatności z tytułu dotychczas zrealizowanych prac.

#### **XI. LISTA DOKUMENTÓW/OŚWIADCZEŃ WYMAGANYCH OD WYKONAWCY**

1. Formularz ofertowy – załącznik 1 do Zapytania Ofertowego
2. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych – załącznik 2 do Zapytania Ofertowego
3. Oświadczenie o braku wykluczenia - załącznik 3 do Zapytania Ofertowego
4. Protokół oględzin – załącznik 4 do Zapytania Ofertowego

**Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego****FORMULARZ OFERTOWY**

(nazwa firmy, adres, NIP, osoba reprezentująca)

.....  
.....  
.....

w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu nr .....dotyczącego postępowania prowadzonego przez FIRMĘ GASTRONOMICZNĄ "AJAX" S.C. ZBIGNIEW PRZEBINDA. MONIKA PRZEBINDA na **zakup i dostawę**:

- wyciskarka wolnoobrotowa do soków,
- ekologiczny piec konwekcyjno-parowy,
- patelnie indukcyjne (Ø36-50) – 3 szt.,
- garnki wysokie (25-50l) – 3 szt.,
- frytownica elektryczna (2x-8l) – 1szt.,
- kotleciarka elektryczna steker – 1 szt.,
- kotleciarka elektryczna do rozbijania mięsa 1 szt.,
- grille węglowe – 2 szt.,
- kociołki elektryczne – 2 szt.,
- podgrzewacze indukcyjne – 2 szt.,
- miski kuchenne (Ø40-90) – 2 szt.,
- miska do miksowania – 1 szt.,
- ekspres ciśnieniowy do kawy (3 grupowy) – 1 szt.,
- obieraczka do ziemniaków wsad 20kg – 1 szt.,
- stoły cateringowe – 5 szt.,
- termosy transportowe do dań – 3 szt.,
- pojemniki G/N ze stali nierdzewnej – 5 szt.
- pojemniki termoizolacyjne – 5 szt.

składam/składamy niniejszą ofertę:

**KRYTERIUM I: CENA****1. CENA NETTO**

..... zł

*\*w przypadku składania oferty częściowej niepotrzebne skreślić*

*\*niewłaściwe skreślić*

**KRYTERIUM II TERMIN REALIZACJI**

Data realizacji:	
------------------	--

Brak wskazania daty będzie skutkować przyznaniem 0 pkt w ramach przedmiotowego kryterium.

**OŚWIADCZENIA:**

1. Przedmiotowe zamówienie zobowiązujemy się wykonać zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym nr .....
2. Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego nr ..... udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.
4. W razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.

Data:.....

.....

*dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę lub osoby umocowane do złożenia podpisu w imieniu wykonawcy*

**Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego****OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ POMIĘDZY PODMIOTAMI WSPÓŁPRACUJĄCYMI**

(nazwa firmy, adres, NIP, osoba reprezentująca)

.....  
.....  
.....

przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego przez FIRMĘ GASTRONOMICZNĄ "AJAX" S.C. ZBIGNIEW PRZEBINDA. MONIKA PRZEBINDA na **zakup i dostawę:**

- wyciskarka wolnoobrotowa do soków,
- ekologiczny piec konwekcyjno-parowy,
- patelnie indukcyjne (Ø36-50) – 3 szt.,
- garnki wysokie (25-50l) – 3 szt.,
- frytownica elektryczna (2x-8l) – 1szt.,
- kotłociarka elektryczna steker – 1 szt.,
- kotłociarka elektryczna do rozbijania mięsa 1 szt.,
- grille węglowe – 2 szt.,
- kociołki elektryczne – 2 szt.,
- podgrzewacze indukcyjne – 2 szt.,
- miski kuchenne (Ø40-90) – 2 szt.,
- miska do miksowania – 1 szt.,
- ekspres ciśnieniowy do kawy (3 grupowy) – 1 szt.,
- obieraczka do ziemniaków wsad 20kg – 1 szt.,
- stoły cateringowe – 5 szt.,
- termosy transportowe do dań – 3 szt.,
- pojemniki G/N ze stali nierdzewnej – 5 szt.
- pojemniki termoizolacyjne – 5 szt.

oświadczam, iż podmiot składający ofertę nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,

- c) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia
- d) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- e) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- f) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- g) 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.

Pomiędzy Zamawiającym a Oferentem nie istnieją wymienione powyżej powiązania.

Data:.....

.....

*dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę lub osoby umocowane do złożenia podpisu w imieniu wykonawcy*



**Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego****OŚWIADCZENIE O BRAKU WYKLUCZENIA**

(nazwa firmy, adres, NIP, osoba reprezentująca)

.....  
.....  
.....

przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego przez FIRMĘ GASTRONOMICZNĄ "AJAX" S.C. ZBIGNIEW PRZEBINDA. MONIKA PRZEBINDA na **zakup i dostawę**:

- wyciskarka wolnoobrotowa do soków,
- ekologiczny piec konwekcyjno-parowy,
- patelnie indukcyjne (Ø36-50) – 3 szt.,
- garnki wysokie (25-50l) – 3 szt.,
- frytownica elektryczna (2x-8l) – 1szt.,
- kotłociarka elektryczna steker – 1 szt.,
- kotłociarka elektryczna do rozbijania mięsa 1 szt.,
- grille węglowe – 2 szt.,
- kociołki elektryczne – 2 szt.,
- podgrzewacze indukcyjne – 2 szt.,
- miski kuchenne (Ø40-90) – 2 szt.,
- miska do miksowania – 1 szt.,
- ekspres ciśnieniowy do kawy (3 grupowy) – 1 szt.,
- obieraczka do ziemniaków wsad 20kg – 1 szt.,
- stoły cateringowe – 5 szt.,
- termosy transportowe do dań – 3 szt.,
- pojemniki G/N ze stali nierdzewnej – 5 szt.
- pojemniki termoizolacyjne – 5 szt.

**oświadczam, że:**

- Podmiot składający ofertę nie jest podmiotem ani organem, co do którego art. 51 Rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1) zakazuje udzielania bezpośredniego lub pośredniego wsparcia, w tym udzielania finansowania i pomocy finansowej lub przyznawania jakichkolwiek innych korzyści w ramach programu Unii, Euratomu lub krajowego programu państwa członkowskiego oraz umów w rozumieniu rozporządzenia (UE,

*\*niewłaściwe skreślić*

Euratom) 2018/1046, tj. podmiotem ani organem z siedzibą w Rosji, który byłby w ponad 50 % własnością publiczną lub był pod kontrolą publiczną

- Podmiot składający ofertę nie jest podmiotem ani organem, którego dotyczyłyby jakiegokolwiek sankcje lub ograniczenia przewidziane w Rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczące środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy (Dz. U. UE L 134 z 20.05.2006 r., s. 1, z późn. zm.),
- Podmiot składający ofertę nie jest podmiotem ani organem, którego dotyczyłyby jakiegokolwiek sankcje lub ograniczenia przewidziane w Rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających (Dz. U. UE L 78 z 17.03.2014 r., s. 6, z późn. zm.),
- Podmiot składający ofertę nie jest podmiotem ani organem, którego dotyczyłyby jakiegokolwiek sankcje lub ograniczenia przewidziane w Komunikacie Komisji „Tymczasowe kryzysowe ramy środków pomocy państwa w celu wsparcia gospodarki po agresji Rosji wobec Ukrainy” (Dz. U. UE C 131 z 24.03.2022 r., s. 1),
- Podmiot składający ofertę nie jest podmiotem ani organem, którego dotyczyłyby jakiegokolwiek sankcje lub ograniczenia przewidziane w ustawie z dnia 13.04.2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 poz. 835),

Data:.....

.....  
*dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę lub osoby umocowane do złożenia podpisu w imieniu wykonawcy*

## PROTOKÓŁ Z OGŁĘDZIN

1. Dane Wykonawcy wraz z adresem lub pieczęć firmowa:

Imię i nazwisko/firma: .....

Adres: .....

NIP: .....

nr telefonu: .....

Potwierdzam, iż w dniu ..... Przedstawiciel Wykonawcy stawił się w siedzibie Zamawiającego celem przeprowadzenia oględzin miejsca **dostawy**:

- wyciskarka wolnoobrotowa do soków,
- ekologiczny piec konwekcyjno-parowy,
- patelnie indukcyjne (Ø36-50) – 3 szt.,
- garnki wysokie (25-50l) – 3 szt.,
- frytownica elektryczna (2x-8l) – 1szt.,
- kotłociarka elektryczna steker – 1 szt.,
- kotłociarka elektryczna do rozbijania mięsa 1 szt.,
- grille węglowe – 2 szt.,
- kociołki elektryczne – 2 szt.,
- podgrzewacze indukcyjne – 2 szt.,
- miski kuchenne (Ø40-90) – 2 szt.,
- miska do miksowania – 1 szt.,
- ekspres ciśnieniowy do kawy (3 grupowy) – 1 szt.,
- obieraczka do ziemniaków wsad 20kg – 1 szt.,
- stoły cateringowe – 5 szt.,
- termosy transportowe do dań – 3 szt.,
- pojemniki G/N ze stali nierdzewnej – 5 szt.
- pojemniki termoizolacyjne – 5 szt.

Podpisy:

Zamawiający:

Wykonawca

.....

.....

....., dnia .....

*\*niewłaściwe skreślić*