

Kraków, 05.12.2025

Zapytanie ofertowe nr 3/2025

W związku z realizacją projektu w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności, Ewa Wrona Aparthotel Adler z siedzibą w Krakowie, ul. Piwna 7, 30-527 Kraków (zwana dalej „Zamawiającym”) zaprasza do składania ofert dotyczących przedmiotu zamówienia.

I. Przedmiot zamówienia

Kody CPV

39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

39315000-3 Urządzenia restauracyjne

39221000-7 Sprzęt kuchenny

39221100-8 Zastawa kuchenna

39141000-2 Meble i wyposażenie kuchni

39100000-3 Meble

1. Przedmiotem niniejszego postępowania ofertowego jest dostawa fabrycznie nowych urządzeń gastronomicznych, wyposażenia kuchennego oraz mebli o parametrach technicznych i funkcjonalnych określonych w niniejszym zapytaniu.

Zamówienie podzielone jest na 3 części:

Część 1. Sprzęt gastronomiczny

Część 2. Wyposażenie kuchenne

Część 3. Meble do restauracji

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na poszczególne części zamówienia, jak również w poszczególnych częściach.

Część 1. Sprzęt gastronomiczny

Sprzęt	Liczba sztuk	Specyfikacja (wymiary poszczególnych sprzętów mogą się różnić o +/-5%)
Kuchnia gastronomiczna gazowa 6-palnikowa	1	<ul style="list-style-type: none"> 6 palników gazowych korpus stal nierdzewna (lub stal gastronomiczna), ruszty stalowe/żeliwne łączna moc palników min. ~35 kW regulacja temperatury łatwy demontaż do czyszczenia; nóżki regulowane lub stalowa podstawa, max szerokość 1200 mm
Zmywarka gastronomiczna uniwersalna z pompą odpływu	1	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna (AISI 304); kosz min. 500×500 mm; pompa odpływu; filtr wkładany; programy mycia (mycie + płukanie, suszenie); cykl max. 120–180 s; zabezpieczenia przeciwzalaniowe; automatyczne sterowanie temperaturą i czasem

Krajalnica / szatkownica do wędlin / sera	1	<ul style="list-style-type: none"> średnica tarczy min. 250 mm; stal nierdzewna części mających kontakt z żywnością; regulacja grubości plastrów 0–15 mm; silnik elektryczny 150–200 W; talerz do mycia; osłona bezpieczeństwa; ergonomiczna konstrukcja; łatwa konserwacja / demontaż elementów
Wilk / maszynka do mielenia mięsa gastronomiczna	1	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna części mających kontakt z mięsem; wydajność min. 200–250 kg/h; silnik elektryczny 1,5–2,0 kW; sitka i noże stalowe nierdzewne; system ułatwiający demontaż i czyszczenie; zabezpieczenia BHP; stabilna konstrukcja; dopuszczenie do użytku gastronomicznego
Szatkownica do warzyw z zestawem tarcz	1	<ul style="list-style-type: none"> korpus stal nierdzewna; zestaw min. 6 tarcz stalowych: plasterki, słupki oraz kostka 8x8 mm, 10x10 mm i 12x12 mm; regulacja grubości/rozmiaru; silnik elektryczny min. 0,75 kW; szybki montaż / demontaż tarcz; zabezpieczenia przy pracy; części z żywnością stal nierdzewna; łatwe czyszczenie; stabilna konstrukcja, duży otwór wlotowy (na kapuste), funkcja kostkowania,
Piec konwekcyjno-parowy gastronomiczny gazowy	1	<ul style="list-style-type: none"> komorę ze stali nierdzewnej w standardzie umożliwiającym jednoczesną obróbkę 8-10 × GN 1/1, moc: 22000 W system automatycznej regulacji wilgotności i cyrkulacji powietrza, wielostopniowy system generowania pary (nie boilerowy), panel sterowania z programami automatycznymi i ręcznymi trybami gotowania, funkcję mieszania pary i gorącego powietrza (tryb combi) z zakresem temperatur od 30°C do min. 300°C, konstrukcję i parametry odpowiadające urządzeniom klasy premium powszechnie stosowanym w restauracjach i hotelach, zasilanie gazowe i zintegrowany system automatycznego czyszczenia, termoizolowane drzwi z szybą odległość między prowadnicami: 80 zabezpieczenia termiczne oraz automatyczną diagnostykę pracy, intuicyjny panel z ikonograficznym menu i szybkim wyborem trybów.

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Urządzenie powinno być wykonane w standardzie jakościowym stosowanym w urządzeniach klasy premium używanych w gastronomii profesjonalnej w Europie (nie import dalekowschodni).
Frytownica gastronomiczna podwójna z kranem	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dwie niezależne komory po ok. 16 l każda; ▪ stal nierdzewna; ▪ elektryczne grzałki o mocy min. 2x ~3–4 kW; ▪ regulacja temperatury; ▪ kosze z uchwytami; ▪ termostat; ▪ kran spustowy do oleju; ▪ zabezpieczenia przed przegrzaniem; ▪ osłony ochronne; ▪ konstrukcja stabilna; ▪ łatwy demontaż do czyszczenia
Chłodnia / komora chłodnicza / mroźnicza min. 1200 l	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pojemność ~1200–1300 l; ▪ stal nierdzewna (ściany, podłoga); ▪ izolacja termiczna (płyty styropian / poliuretan); ▪ temperatura chłodnicza lub mroźnicza (w zależności od przeznaczenia); ▪ drzwi hermetyczne; ▪ uszczelki; ▪ agregat chłodniczy dopasowany do wielkości; ▪ półki lub system regałów wewnętrznych; ▪ oświetlenie; ▪ możliwość ustawienia temperatury, ▪ alarmy; ▪ łatwy dostęp do czyszczenia
Szafa chłodniczo-mroźnicza 2-komorowa	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 komory chłodnicza i mroźnicza; ▪ pojemność całkowita min. 840 l; ▪ stal nierdzewna; ▪ drzwi z uszczelkami; ▪ agregaty dostosowane do każdej komory; ▪ zakres temperatur: chłodniczy +2 ... +8 °C, mroźniczy –18 ... –22 °C (lub adekwatnie); ▪ półki / kosze regulowane; ▪ oświetlenie wewnętrzne; ▪ system odszraniania; ▪ łatwe czyszczenie; ▪ energooszczędność; ▪ drzwi samodomykające / zawiasy gastronomiczne
Kuter gastronomiczny / blender do siekania / miksowania min. 3 l	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pojemność misy/min. 3–4 l; ▪ stal nierdzewna misa + ostrza; ▪ silnik elektryczny min. 800–1000 W; ▪ prędkość obrotowa regulowana; ▪ funkcje: siekanie, mieszanie, mielenie; ▪ pokrywa z blokadą bezpieczeństwa; ▪ łatwy demontaż i czyszczenie; ▪ konstrukcja stabilna; ▪ stal nierdzewna korpusu

Obieraczka do warzyw / ziemniaków min. 15 kg	1	<ul style="list-style-type: none"> pojemność min. 10–20 kg; misa / bęben stal nierdzewna; mechanizm obrotowy / oscylacyjny; wydajność orientacyjna 480-900 kg/h moc 0.75 kW obudowa stal nierdzewna; możliwość mycia / czyszczenia; zabezpieczenia bezpieczeństwa; konstrukcja stabilna; nóżki regulowane lub z antypoślizgową podstawą; łatwe opróżnianie obierków
Pralka automatyczna ładowana od przodu min. 9 kg 1400 obr	1	<ul style="list-style-type: none"> pojemność bębna 9 kg; maks. 1400 obr./min; wymiary: szer. ok. 59,5 cm, głęb. ~50–56 cm, wys. ok. 85 cm; klasa energetyczna A; możliwość prania różnych tkanin; tryby standardowe + program szybki / delikatne; stabilna konstrukcja; bęben stalowy lub stal nierdzewna; odporność na częste pranie; drzwi z prostym zalewem wody urządzenie klasy premium, renomowanej europejskiej marki (nie import dalekowschodni)
Suszarka kondensacyjna/ do ubrań / tkanin z pompą ciepła 9kg	1	<ul style="list-style-type: none"> pojemność suszenia 9 kg; typ: kondensacyjna; wymiary ok. 84.2 × 59.8 × 61.3 cm; czujnik wilgotności AutoDry; kilka programów suszenia; konstrukcja dostosowana do intensywnego użytkowania; stalowa / odporna obudowa; funkcje ochrony tkanin; poziom hałasu ok. 64 dB(A) urządzenie klasy premium, renomowanej europejskiej marki (nie import dalekowschodni)
ostrzałka elektryczna do noży	1	<ul style="list-style-type: none"> możliwość ostrzenia różnych typów noży; elementy ściernie stalowe / ceramika; stal nierdzewna lub obudowa stal/plastik; zabezpieczenie przy pracy; system osłon; stabilna konstrukcja; prostota obsługi; zasilanie elektryczne standardowe
Mikser ręczny gastronomiczny	2	<ul style="list-style-type: none"> ramię min. 16 cm; obudowa stal nierdzewna lub stal + tworzywo spożywcze; moc silnika min. 500 W; wymienne końcówki (hak, mieszadło, hak do ciasta); ergonomiczny uchwyt; zabezpieczenia przy pracy;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ możliwy demontaż części do mycia; ▪ stabilność przy miksowaniu gęstych mas
Grill gastronomiczny – kontaktowy, podwójny	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ podwójna płyta grillowa (górna i dolna) żeliwna, ryflowana ▪ moc 3,6 kW, zasilanie 230 V ▪ regulacja temperatury 50–300 °C (termostat) ▪ powierzchnia płyty roboczej dolnej 48,5 × 23,5 cm (umożliwia porcjonowanie / grillowanie kilku porcji naraz) ▪ stal nierdzewna obudowa – odporność na korozję, ▪ łatwość czyszczenia ▪ taca / rynienka ociekowa na tłuszcz / soki — dla zachowania higieny i czystości ▪ konstrukcja kompaktowa nadająca się do kuchni gastronomicznych
Gofrownica gastronomiczna	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ stal nierdzewna lub stal powlekana; ▪ płyta grzewcza stalowa lub żeliwna; ▪ grzałka elektryczna min. 2 kW; ▪ termostat regulowany; ▪ powłoka łatwa do czyszczenia; ▪ obudowa odporna na wysoką temperaturę; ▪ powierzchnia do smażenia okrągła; ▪ łatwe czyszczenie; ▪ stabilna podstawa; ▪ zabezpieczenia termiczne
Stół chłodniczy wzm. 2230x700 mm, 4-drzwiowy	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chłodzenie statyczne, ▪ moc min. 350 W, ▪ 4 drzwi, ▪ wymiary 2230x700 mm, ▪ stal nierdzewna, ▪ termostat, ▪ półki GN 1/1, ▪ pojemność min. 500 l, ▪ chłodzenie ok. -2 °C do 8 °C, ▪ System przepływu powietrza, ▪ Czynnik chłodniczy bezfreonowy.
Lampa owadobójcza LED do 70 m ²	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ zasięg do ok. 60–80 m²; ▪ diody LED lub świetlówki UV; ▪ stal nierdzewna / obudowa odporna na wilgoć / parę; ▪ pojemnik na owady łatwy do opróżnienia; ▪ siatka lub kratka ochronna; ▪ montaż ścienny lub sufitem; ▪ energooszczędna; ▪ cicha praca; ▪ zabezpieczenia elektryczne; ▪ ocena higieniczna do użytku w gastronomii
Robot planetarny metalowy wielofunkcyjny	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Moc min. 300 W, ▪ pojemnik min. 4,5 l, ▪ misa ze stali nierdzewnej,

		<ul style="list-style-type: none"> kilka rodzajów mieszadeł: hak do zagniatania, mieszadło uniwersalne, mieszadło zbierające (elastyczne), trzepaczka; osłona na dzieże z podajnikiem, metalowa konstrukcja i obudowa, regulacja prędkości, cichy napęd, wielofunkcyjny, możliwość mycia poszczególnych części w zmywarce, urządzenie klasy premium, renomowanej europejskiej marki (nie import dalekowschodni)
Bemar elektryczny do podgrzewania potraw / jedzenia typu bufet / catering na 3 GN 1/2	1	<ul style="list-style-type: none"> zasilanie elektryczne 2000 W; stal nierdzewna (komora i obudowa) lub stal gastronomiczna; 3 komory GN 1/2; pojemność tac GN standardowych; termostat regulowany temperatury; podgrzewanie górne (np. płyta grzewcza) lub grzałki; pokrywy / osłony termiczne; naczynie / misa / wanny GN łatwe do wyjęcia i mycia; stabilna konstrukcja; odporność na intensywne użytkowanie i duże temperatury; zabezpieczenia termiczne / bezpieczne urządzenie gastronomiczne.
Automatyczny ekspres do kawy profesjonalny / gastronomiczny	1	<ul style="list-style-type: none"> pojemnik na wodę 8 l lub możliwość podłączenia do sieci wodociągowej; pojemnik ziaren ~ 1 kg; pojemnik na fusy ~ 70 krążków / ~700 g; dotykowy ekran 10.1" (menu; obsługa napojów + personalizacja); system dwóch pomp i zaworów — możliwość przygotowania 2 kaw jednocześnie; moc elektryczna 2.9 kW; zasilanie 220-240 V, 50/60 Hz; wymiary ok. 410 × 500 × 580 mm; funkcje: espresso, americano, cappuccino/mleka (spienianie mleka wysokotemperaturowe), gorąca woda (~ 30 l/h), latte, personalizacja receptur (do 20 napojów), demontaż części do czyszczenia, automatyczny system mleczny, tacka ociekowa z opcją podłączenia do kanalizacji. Urządzenie powinno być wykonane w standardzie jakościowym stosowanym w urządzeniach klasy premium używanych w gastronomii profesjonalnej w Europie (nie import dalekowschodni).
Chłodziarka do mleka z wyświetlaczem temperatury do ekspresu do kawy	1	<ul style="list-style-type: none"> pojemność ok. 10–25 l (kanistra / dzban / pojemnika); stal nierdzewna lub spożywcza; izolacja termiczna; zakres chłodzenia +2 ... +6 °C;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ wyświetlacz temperatury; ▪ regulator temperatury; ▪ szczelne drzwi / pokrywa; ▪ agregat cichy, niskoenergetyczny; ▪ łatwy demontaż / czyszczenie wnętrza, ▪ kompatybilna z ekspresem do kawy
Warnik / podgrzewacz wody / napojów / herbaty / kawy dla gastronomii / cateringu na 15 l	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pojemność 15-18 l; ▪ stal nierdzewna lub spożywcza; ▪ podwójna / odpowiednia grubość ścianki dla stabilności; ▪ element grzewczy elektryczny; ▪ termostat regulowany temperatury; ▪ tacka ociekowa + kranik / kurek do nalewania; ▪ izolacja termiczna / stabilna konstrukcja; ▪ łatwe czyszczenie; uchwyty / rączki odporne na temperaturę; ▪ odporność na częste napełnianie / mycie; ▪ konstrukcja gastronomiczna, dopuszczona do kontaktu z żywnością.
Kociołek gastronomiczny, do przygotowania zup / potraw / bulionów / dań płynnych	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ stal nierdzewna lub stal spożywcza; ▪ pojemność 10 l; ▪ grube dno i ścianki, ▪ odporność na częste podgrzewanie; ▪ uchwyty stalowe lub stal + ocieplone; ▪ pokrywka odporna na temperaturę; ▪ konstrukcja trwała, odporna na korozję; ▪ łatwe czyszczenie; ▪ przeznaczony do pracy gastronomicznej; ▪ możliwość postawienia na kuchni / palnikach gazowych.

Część 2. Wyposażenie kuchenne

Sprzęt	Liczba sztuk	Specyfikacja (wymiary poszczególnych sprzętów mogą się różnić o +/-5%)
Garnki ze stali nierdzewnej z pokrywkami	10	<ul style="list-style-type: none"> ▪ stal nierdzewna; ▪ różne pojemności i średnice <ul style="list-style-type: none"> ○ 2 szt. po 17 L i ø 28 cm ○ 2 szt. po 12 L i ø 30 cm ○ 3 szt. po 8 L i ø 26 cm ○ 3 szt. po 5 L i ø 22 cm ▪ grube dno min. 3 mm (do źródeł ciepła gazowych); ▪ nitowane uchwyty stalowe; ▪ kompatybilne do garnków pokrywki stalowa; ▪ łatwe do mycia; ▪ możliwość mycia w zmywarce ▪ konstrukcja odporna na intensywne użytkowanie
Zestaw noży gastronomicznych + listwa magnetyczna	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ noże stal nierdzewna, wysokiej jakości stal (do gastronomii) Cromova 18 ; ▪ ergonomiczne uchwyty; ▪ komplet składający się z: <ul style="list-style-type: none"> ○ Noża szefa kuchni 20 cm (G-2) ○ Noża do warzyw 14 cm (GS-5)

		<ul style="list-style-type: none"> ○ Noża uniwersalnego elastycznego 15 cm (GS-11) ○ Noża do obierania 9 cm (GS-38) ○ Listwy magnetyczna 31cm (G-4231) do montażu na ścianie ▪ łatwe mycie; ▪ trwałość, odporność na rdzę; ▪ odpowiednie do intensywnego użytkowania
Tace antypoślizgowe	5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ materiał: tworzywo sztuczne / guma spożywcza; ▪ różne wymiary: <ul style="list-style-type: none"> ○ 2 szt. 45×35 cm; ○ 2 szt. 51×38 cm; ○ 1 szt. okrągła Ø 35 cm ▪ powierzchnia antypoślizgowa; ▪ rant zapobiegający zsuwaniu się naczyń; ▪ łatwa do mycia; ▪ odporność na temperaturę pokojową / lekko podgrzewaną; ▪ wytrzymała konstrukcja
Patelnia stalowa satynowana Ø 32 cm	2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ stal nierdzewna lub stal wysokiej jakości, ▪ satynowana; ▪ średnica ok. 32 cm; ▪ grube dno; ▪ grubość stali odpowiednia do równomiernego rozprzodzenia ciepła; ▪ uchwyty stalowe nitowane; ▪ brak powłoki nieprzywierającej (jeśli stal); ▪ odporność na używanie wysokich temperatur; ▪ możliwość używania na kuchni gazowej ▪ łatwe czyszczenie ▪ możliwość mycia w zmywarce
Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Ø 28 cm	2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ korpus aluminium; ▪ średnica ok. 28 cm; ▪ powłoka nieprzywierająca (PTFE lub ceramiczna); ▪ uchwyty odporne na ciepło, nitowane; ▪ dno grube; ▪ odporność na przeciążenia; ▪ równomierne rozprzodzenie ciepła; ▪ możliwość mycia w zmywarce; ▪ ergonomiczna konstrukcja
Pojemniki gastronomiczne GN (zestaw)	1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ stal nierdzewna; ▪ różne wymiary standardowe: <ul style="list-style-type: none"> ○ 2 szt. GN 1/1; głębokość: 150 mm; ○ 4 szt. GN 1/1 150 mm ○ 3 szt. GN 2/3 150 mm ○ 2 szt. GN 1/2 100 mm ○ 2 szt. GN 1/2 150 mm ▪ grube dno; ▪ odporność na temperaturę; ▪ łatwe mycie, również w zmywarce; ▪ odporność na odkształcenia; ▪ gładkie krawędzie;

		<ul style="list-style-type: none"> do zastosowań gastronomicznych
Podstawa pod piec konwekcyjno-parowy z przewodnikami na tace	1	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna lub stal malowana/proszkowa odporna na korozję; konstrukcja stabilna; przewodnice / przewodniki tac GN; nośność dopasowana do ciężaru pieca; regulowane nóżki / stabilna podstawa; łatwa do czyszczenia; odporność na wilgoć i parę, wysokość max. 850 mm
Termos stalowy 25 l	1	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna; izolacja termiczna dwupłaszczowa; pojemność 25 l; szczelna pokrywa; uchwyty; odporność na temperaturę; łatwe czyszczenie; konstrukcja trwała
Stół gastronomiczny ze zlewem dwukomorowym	2	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna (korpus, zlew); dwie komory; ociekacz/blat roboczy obok zlewu; odpływ / syfon do kanalizacji; nóżki regulowane / podstawa stabilna; wymiary 800×600×850 mm; wysokość komory zlewu min. 300 mm; konieczność z półką; konstrukcja spawana lub trwała; gładkie krawędzie; odporność na detergenty i częste czyszczenie; spełnienie norm sanitarnych; łatwość montażu i konserwacji.
Przyścienny zlew stalowy z komorą po prawej + blat roboczy + szafka pod spodem	1	<ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna, konstrukcja spawana, 1 komora po prawej stronie, wymiary 100 × 60 × 85 cm, wysoki rant (ok. 10 cm) chroniący ścianę, regulowane nóżki, drzwi przesuwne lub półka pod blatem, ociekacz/blat roboczy + blat do przygotowywania lub suszenia naczyń, powierzchnia gładka, łatwa do czyszczenia, odporna na korozję i działanie żywności
Stojak / regał / szafka na sztuczce i naczynia / akcesoria gastronomiczne	1	<ul style="list-style-type: none"> konstrukcja stalowa / metalowa chromowana lub stal nierdzewna; min. 4 półki z rantami antypoślizgowymi; nośność dostosowana do zastawy / sztuczków / tac; stabilna podstawa; łatwa do czyszczenia; odporność na środki czystości i intensywne użytkowanie; otwarta konstrukcja lub z osłonami do ochrony przed zabrudzeniem; wymiary dostosowane do kuchni restauracyjnej.

Dyspenser do napojów zimnych lub granity / wody / soków — gastronomiczny podwójny 2x5 l	1	<ul style="list-style-type: none"> pojemność min. 2x5 l; pojemniki wykonane ze stali nierdzewnej lub spożywczych materiałów dopuszczonych do żywności; krany / kurki dozujące; izolacja termiczna lub stal nierdzewna z pokrywą; konstrukcja stabilna; komory szczelne; uchwyty / rączki; łatwe demontaż i mycie; odporność na częste napełnianie i czyszczenie; możliwe ustawienie na blacie lub ladzie barowej; Wysokość szklanek / filiżanek ~ 14 cm; kompaktowe wymiary
Zastawa stołowa z porcelany: talerz płytki, głęboki, deserowe, filiżanki z podstawkami oraz kubki	480	<ul style="list-style-type: none"> naczynia stołowe porcelanowe; talerze płytkie, głębokie, deserowe; filiżanki z podstawkami; kubki o pojemności min. 300 ml; wykończenie gładkie; odporność na częste mycie / zmywarę; wytrzymałość mechaniczna, odporność na temperaturę (podgrzewanie, serwowanie gorących potraw/napojów); estetyka adekwatna do stylu restauracji / kawiarni m.in.. cienkie ścianki filiżanek i kubków; ilość: po ok. 80 sztuk (rozbita na komplet talerzy + filiżanki + kubki).
Zestaw sztućców gastronomicznych / do restauracji	400	<ul style="list-style-type: none"> sztućce ze stali nierdzewnej (stal spożywcza / nierdzewna 18/0 lub 18/10), matowe lub satynowane / polerowane; ergonomiczne trzonki; brak ostrych krawędzi; odporność na zmywarę i chemikalia; trwała konstrukcja do intensywnego użytkowania; komplet: łyżka, widelec, nóż stołowy, łyżeczka do herbaty, widelczyk do ciasta; ilość: po 80 sztuk każdego typu (lub ustalona liczba kompletów według zapotrzebowania); możliwość mycia maszynowego; adekwatny do gastronomii, wyglądem nawiązujące do obecnych sztućców, czyli trzon jest lekko zwężany ku środkowi, z delikatnym rozszerzeniem na końcu. Zdobią go dwie cienkie, równoległe linie biegnące wzdłuż krawędzi, nadające klasyczny i elegancki wygląd.
Proste szklanki wysokie na min. 300 ml, cienkie ścianki	60	<ul style="list-style-type: none"> szkło sodowo-wapniowe lub szkło gastronomiczne; pojemność min. 300 ml; cienkie ścianki (lekka konstrukcja), ale odporne na stłuczenia / uderzenia; gładkie krawędzie; odporność na mycie / zmywarę; stabilna podstawa; estetyka restauracyjna / kawiarniana; komplet 60 sztuk.

Prysznic do naczyń z kranem obrotowym & mieszaczem jednouchwytowym	2	<ul style="list-style-type: none"> Jeden otwór montażowy, kran obrotowy 360°, mieszacz jednouchwytowy, sprężyna i wąż ze stali nierdzewnej, regulacja strumienia, do mycia produktów Wymiary zewnętrzne S x G x W: 21 x 420 x 1150 mm Wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi normami higieny i bezpieczeństwa
Stół centralny z półką	1	<ul style="list-style-type: none"> Stal nierdzewna, wymiary 1200x800 mm, półka dolna, nogi regulowane, łatwy do czyszczenia
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem, jednootworowa	3	<ul style="list-style-type: none"> Stal nierdzewna, wyciągany prysznic, jednootworowa, wysięg 445 mm, mieszacz jednouchwytowy, kolor inox, mocowanie nastolne, otwór ok. 30 mm; wężyki przyłączeniowe
Obrotowy dispenser do płatków potrójny	1	<ul style="list-style-type: none"> Potrójny obrotowy dispenser do płatków, dozowanie za pomocą pokrętki. łatwy do czyszczenia, wyjmowane pojemniki po ok. 4 l ze szkła lub poliwęglanu, obrotowa podstawa, stal nierdzewna, max. szerokość 400 mm
Stojak bufetowy 3-piętrowy z koszami na pieczywo	1	<ul style="list-style-type: none"> stojak 3-piętrowy, stal chromowana lub nierdzewna, ew. drewno; w zestawie z koszami z polirattan
Etażera bufetowa	2	<ul style="list-style-type: none"> Etażera bufetowa wielopoziomowa, 2 rodzaje: <ul style="list-style-type: none"> 6 szklanych salatek x 0,5l w zestawie, wymiary 300x300x480mm, 4 szklanych salatek x 2,5l w zestawie, wymiary 390x310x660mm, stojak stal chromowana lub nierdzewna,
Ekspozytor bufetowy/ stojak na przekąski 3-poziomowy	1	<ul style="list-style-type: none"> Ekspozytor na drobne produkty w opakowaniach jednostkowych jak: cukier, śmietanka, dżem itp., podstawa stal nierdzewna, 3 poziomy, z pojemnikami

Część 3. Meble do restauracji

Sprzęt	Liczba sztuk	Specyfikacja (wymiary poszczególnych sprzętów mogą się różnić o +/-5%)
---------------	---------------------	---

Fotel do restauracji / kawiarni (ciemnozielono-niebieski)	8	<ul style="list-style-type: none"> ▪ konstrukcja stalowa lub metalowa; ▪ siedzisko tapicerowane tkaniną odporną na zabrudzenia, ▪ łatwą do czyszczenia; ▪ konstrukcja stabilna; ▪ nośność min. 100 kg; ▪ nogi z osłonami antypoślizgowymi; ▪ estetyka do wystroju restauracji / kawiarni; ▪ łatwy montaż / demontaż ▪ wygląd na wzór REMSTA Fotel, Djuparp ▪ kolor ciemnozielono-niebieski
Stolik kawowy	4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ blat $\varnothing \sim 56$ cm; ▪ materiał blatu: drewno / płyta drewnopochodna + powłoka lakierowana / odporna na ścieranie; ▪ konstrukcja stal / stal malowana proszkowo lub lakierowana; ▪ półka dolna pod blat; ▪ nogi stabilne; ▪ odporność na codzienne użytkowanie w kawiarni / restauracji; ▪ łatwy montaż / demontaż ▪ wygląd rustykalny industrialny loft dąb

Minimalny okres gwarancji – 12 miesięcy

2. Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę, wniesienie oraz montaż urządzeń pod adresem: ul. Piwna 7, 30-527 Kraków; uruchomienie urządzeń oraz przeszkolenie personelu z ich obsługi oraz wykonanie niezbędnych prac wymaganych do podłączenia urządzeń.
3. Przedmiot zamówienia musi być fabrycznie nowy, kompletny i sprawny, wolny od wad prawnych, spełniać wszelkie standardy funkcjonalne, techniczne i jakościowe. Wykonawca w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu zobowiązany jest dołączyć specyfikację techniczną oferowanych sprzętów.
4. Jeśli w opisie przedmiotu zamówienia występują: nazwy konkretnego producenta, nazwy konkretnego produktu, normy jakościowe, źródła lub szczególne procesy, które charakteryzują produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę należy to traktować jedynie jako pomoc w opisie przedmiotu zamówienia, przyjmuje się, że opisowi takiemu towarzyszy wyrażenie: „lub równoważne”. W każdym przypadku dopuszczalne są rozwiązania równoważne pod względem konstrukcji, materiałów, funkcjonalności, jakości. Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia wskazano jakikolwiek znak towarowy, patent czy pochodzenie - należy przyjąć, że wskazane patenty, znaki towarowe, pochodzenie określają parametry techniczne, eksploatacyjne, użytkowe, co oznacza, że Zamawiający dopuszcza złożenie ofert w tej części przedmiotu zamówienia o równoważnych parametrach technicznych, eksploatacyjnych i użytkowych. Zamawiający zatem dopuszcza w tym zakresie możliwość zaproponowania rozwiązania równoważnego tj.: spełniającego co najmniej parametry wynikające z opisu zawartego w dokumentacji stanowiącej załącznik do niniejszego zapytania lub lepszego oraz gwarantującego zgodność współdziałania z pozostałymi elementami składającymi się na opis przedmiotu zamówienia. Zamawiający dopuszcza zastosowanie innych materiałów niż opisane w dokumentacji technicznej, pod warunkiem spełnienia pozostałych warunków wynikających z zapytania i załączników do niego oraz spełnienia takich samych lub lepszych parametrów. Podobna zasada obowiązuje w przypadkach, gdy w opisie przedmiotu zamówienia zostały wprowadzone odniesienia do norm, europejskich ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych.

5. Obowiązek wykazania równoważności spoczywa na Wykonawcy, który w przypadku oferowania rozwiązań równoważnych powinien dołączyć do oferty specyfikacje techniczne, karty katalogowe, instrukcje lub inne dokumenty zawierające dane techniczne elementów równoważnych. W razie wątpliwości co do równoważności poszczególnych elementów, Zamawiający wezwie Wykonawcę do złożenia dodatkowych wyjaśnień lub dokumentów.
6. Zamawiający dopuszcza powierzenie wykonania zamówienia podwykonawcom.
7. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.
8. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zobowiązany będzie podać przed przystąpieniem do wykonania zamówienia, nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi. Wykonawca zobowiązany będzie także do powiadamiania Zamawiającego o wszelkich zmianach danych dot. podwykonawców w trakcie realizacji zamówienia oraz przekazywać informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację części zamówienia.

II. Termin realizacji zamówienia

Zamówienie musi zostać zrealizowane w terminie nie dłuższym niż 14 dni od dnia podpisania umowy.

III. Warunki udziału w postępowaniu oraz wykaz wymaganych dokumentów

1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wyłącznie podmiot, który prowadzi działalność gospodarczą w zakresie zgodnym z zapytaniem ofertowym Zamawiającego. Za spełnienie warunku Zamawiający uzna podpisanie oświadczenia wskazanego w załączniku nr 1 – Formularz oferty.
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia obowiązuje zakaz konfliktu interesów. Konflikt interesów oznacza każdą sytuację, w której osoby biorące udział w przygotowaniu lub prowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia lub mogące wpłynąć na wynik tego postępowania mają, bezpośrednio lub pośrednio, interes finansowy, ekonomiczny lub inny interes osobisty, który postrzegać można jako zagrażający ich bezstronności i niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
3. W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienie nie może być udzielane podmiotom powiązanim z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego, lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzaniem 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, 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.

Ocena spełniania warunku nastąpi na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia według załącznika nr 2 do zapytania ofertowego. Brak spełnienia powyższego warunku oznacza wykluczenie Wykonawcy z postępowania. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

4. Zamówienie nie może być udzielone wykonawcy podlegającemu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust.1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego. Ocena spełniania warunku nastąpi na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia w treści Załącznika nr 3 do zapytania ofertowego.

IV. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.

1. Komunikacja między Zamawiającym a Dostawcą (pytania, odpowiedzi oraz inna wymiana informacji), a także przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności BK2021 dostępnej pod adresem <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.
2. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę zgodną z opisem przedmiotu zamówienia, złożoną przez wykonawcę spełniającą warunki udziału w postępowaniu (o ile zamawiający postawił takie warunki), w oparciu o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria oceny, spośród ofert złożonych w terminie za pośrednictwem BK2021.

V. Termin związania ofertą.

1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

VI. Opis sposobu przygotowania ofert.

1. Każdy z Dostawców może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Ofertę podpisuje (podpisem kwalifikowanym, zaufanym lub osobistym) osoba upoważniona do składania oświadczeń woli w imieniu Dostawcy. Jeżeli ofertę podpisuje osoba, której udzielono pełnomocnictwa, wówczas należy je dołączyć do oferty.
3. Wszelkie koszty związane ze sporządzeniem oraz złożeniem oferty ponosi Dostawca, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
4. Postać oferty:
 - 1) oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona elektronicznie, w języku polskim i ściśle według postanowień niniejszego zapytania;
 - 2) oferta musi być sporządzona na druku formularza oferty stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego zapytania,
 - 3) do oferty Dostawca ma obowiązek dołączyć dokumenty potwierdzające spełnianie przez niego warunków udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający przewiduje możliwość uzupełniania dokumentów i oświadczeń, za wyjątkiem oferty. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania wyjaśnień dotyczących złożonych oświadczeń i dokumentów.

VII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Ofertę należy złożyć elektronicznie poprzez Bazę Konkurencyjności (BK2021) w terminie do dnia 12 grudnia 2025 r. Oferty wysłane w inny sposób, np. na adres e-mail nie będą rozpatrzone, za co Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.
2. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (elektronicznym).
3. Otwarcie ofert odbędzie się w ciągu 3 dni od zakończenia postępowania

4. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane. Wykonawca po upływie terminu składania ofert nie może dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

5. Zamawiający wymaga aby Dostawca zapoznał się z zasadami składania oferty dostępnymi pod adresem <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/pomoc>.

6. UWAGA: Aby mieć pewność, że oferta została złożona Dostawca składający ofertę musi zobaczyć komunikat „Oferta została złożona”, który wyświetli się po kliknięciu w przycisk „Złóż ofertę”. Poprawnie złożona oferta musi mieć status ZŁOŻONA. Należy to sprawdzić w zakładce „Moje oferty”.

VIII. Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Obowiązującą formą wynagrodzenia za realizację przez Dostawcę przedmiotu zamówienia będzie wynagrodzenie ryczałtowe. Cena ryczałtowa obejmuje wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia w zakresie wynikającym z opisu przedmiotu zamówienia, z zapytania ofertowego i wzoru umowy.

2. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Dostawcą będą dokonywane w złotych polskich.

3. Cena nie podlega waloryzacji.

IX. Kryteria i sposób oceny ofert.

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie przedstawionych poniżej kryteriów oceny ofert i ustalonej dla nich punktacji. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą sumę liczby punktów. Oferta może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

Kryterium K1 – Cena brutto

Przez to kryterium Zamawiający rozumie określoną przez oferenta cenę całkowitą brutto za zrealizowanie całości przedmiotu zamówienia wskazaną w ofercie. Punktacja za powyższe kryterium zostanie obliczona wg następującego wzoru:

$$\text{Cena oferty najtańszej} / \text{Cena oferty badanej} \times 70 = \text{ilość punktów}$$

Wynik zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Kryterium K2 – Termin realizacji (wyrażony w dniach). Liczony od dnia podpisania umowy z Oferentem.

Punktacja za powyższe kryterium zostanie obliczona wg następującego wzoru:

$$T = T_{\min} / T_i \times 30$$

gdzie:

T – oznacza ilość punktów, jakie otrzyma badana oferta

T min – oznacza najkrótszy zaproponowany termin spośród wszystkich ofert (wyrażony w dniach)

Ti – oznacza zaproponowany termin wykonania badanej oferty (wyrażony w dniach)

Wynik zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Sumaryczna liczba punktów zostanie obliczona wg następującego wzoru:

$$\text{Ilość punktów} = K1 + K2$$

Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryterium) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Punkty zostaną obliczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie stosował wyłącznie zasady i kryteria określone w niniejszym zapytaniu ofertowym.

X. Wybór oferty i zawarcie umowy.

1. Oferent jest związany ofertą przez 30 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 Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy w przedmiocie realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia.

XI. Warunki dokonania zmiany umowy:

Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia zmian w umowie niezbędnych do realizacji prac, w szczególności:

- 1) Zamawiający przewiduje możliwość wydłużenia terminu wykonania przedmiotu umowy w szczególnie uzasadnionych przypadkach.
- 2) Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w przypadku zmiany terminów i warunków płatności – pod warunkiem zgłoszenia przez Wykonawcę takiego zamiaru i otrzymania stosownej zgody Zamawiającego.
- 3) Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w przypadku, gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy.
- 4) Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w przypadku zaistnienia okoliczności spowodowanych czynnikami zewnętrznymi oraz/lub okolicznościami siły wyższej.
- 5) Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian w treści umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, które nie wpływają w istotny sposób na przedmiot zamówienia oraz nie prowadzą one do zmiany charakteru umowy.

Dopuszczane są zmiany, które nie prowadzą do zmiany ogólnego charakteru umowy, a łączna wartość zmian jest mniejsza od 10% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie. Dopuszczalne są wszelkie zmiany nieistotne rozumiane w ten sposób, że wiedza o ich wprowadzeniu na etapie postępowania o zamówienie nie wpłynęłaby na krąg Wykonawców/Oferentów ubiegających się o zamówienie, ani na wynik postępowania.

Wszelkie powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią jednocześnie zobowiązania Zamawiającego do wyrażenia takiej zgody. Wniosek o zmianę postanowień umowy musi być wyrażony na piśmie. Zmiana umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

Zamawiający nie dopuszcza zmian umowy, które miałyby na celu wprowadzenie warunków, które gdyby zostały zastosowane w postępowaniu o udzielenie zamówienia, to wzięliby w nim udział lub mogliby wziąć udział inni wykonawcy lub przyjęte zostałyby oferty innej treści; naruszają równowagę ekonomiczną stron umowy na korzyść wykonawcy, w sposób nieprzewidziany w pierwotnej umowie; w sposób znaczny rozszerzają albo zmniejsza zakres świadczeń i zobowiązań wynikający z umowy; polegają na zastąpieniu wykonawcy, któremu zamawiający udzielił zamówienia, nowym wykonawcą, a także w przypadkach innych, niż wskazane powyżej mających charakter zmiany znacznej.

XII. 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, Wykonawca 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 Wykonawcałoży stosowne pisemne oświadczenie (Załącznik 4 do zapytania).

XIII. Zastrzeżenia

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia całości lub części postępowania bez podawania powodu oraz prawo do zamknięcia postępowania bez dokonywania wyboru oferty. W każdym przypadku skorzystania przez Zamawiającego z opisanych uprawnień nie będzie przysługiwało Wykonawcom żadne roszczenie wobec Zamawiającego, a w szczególności roszczenie o zawarcie umowy lub zwrot kosztów uczestnictwa w postępowaniu dot. zapytania ofertowego.

Załączniki:

Załącznik nr 1: Formularz ofertowy

Załącznik nr 2: Oświadczenie o braku powiązań kapitałowo-osobowych

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