

Jasło, 15.07.2025

Zapytanie ofertowe z dnia 15.07.2025 r.

**Postępowanie o udzielenie zamówienia zgodnie z zasadą konkurencyjności
w rozumieniu Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027**

Dostawa wyposażenia do realizacji usług cateringowych

**Restauracja Hotel "IMPERIAL" Anna Lesiak-Milczarek przy ul. Św. Jana z Dukli 26,
38-200 Jasło, gmina Jasło, województwo podkarpackie.**

Zapytanie ofertowe prowadzone w ramach projektu realizowanego w:
Działaniu „A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności” w ramach Priorytetu „Odporność i konkurencyjność gospodarki – część grantowa”, objętego Programem: Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności.

Przedsięwzięcie MŚP nr KPOD.01.03-IW.01-9742/24

Tytuł przedsięwzięcia MŚP: Podniesienie konkurencyjności firmy Restauracja Hotel „IMPERIAL” Anna Lesiak-Milczarek na terenie województwa podkarpackiego oraz zwiększenie odporności prowadzonej działalności gospodarczej na przyszłe kryzysy.

Niniejsze zapytanie ofertowe stanowi ponowne ogłoszenie.

W poprzednim postępowaniu nie wpłynęły oferty do żadnej z wskazanych części zamówienia. Zamawiający ponawia zapytanie ofertowe bez zmian w zakresie przedmiotu i warunków zamówienia, zapraszając do składania ofert w wyznaczonym terminie.

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Restauracja Hotel „IMPERIAL” Anna Lesiak-Milczarek

ul. Św. Jana z Dukli 26, 38-200 Jasło

NIP: 6851326058

REGON: 180012041

email: anna.lesiak1@onet.pl

telefon: +48 606 457 523

2. Tryb, termin i sposób składania ofert:

- 1) Postępowanie prowadzone jest w języku polskim .
- 2) Oferta powinna być złożona za pośrednictwem bazy konkurencyjności w wyznaczonym terminie składania ofert.
Miejsce publikacji ogłoszenia: Baza konkurencyjności
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
- 3) Komunikacja z Zamawiającym musi odbywać się za pośrednictwem portalu Baza Konkurencyjności.
- 4) Odstąpienie od komunikacji za pośrednictwem portalu Baza Konkurencyjności jest dopuszczalne wyłącznie w przypadku, gdy z przyczyn technicznych lub organizacyjnych nie jest możliwe zachowanie sposobu komunikacji przewidzianego w portalu. W takich przypadkach wszelka korespondencja powinna zostać skierowana na adres e-mail: anna.lesiak1@onet.pl.
- 5) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- 6) Przedmiot zamówienia został podzielony na części. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części zamówienia. Każda część będzie oceniana odrębnie. Zawarcie umowy może nastąpić z różnymi wykonawcami dla poszczególnych części. **Wykonawca, składając ofertę, powinien jednoznacznie wskazać, której części lub których części dotyczy jego oferta.**
- 7) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

- 8) Zamawiający zastrzega sobie możliwość, przed upływem terminu składania ofert, zmiany treści zapytania ofertowego.
- 9) Każdy oferent powinien dostarczyć karty katalogowe lub foldery techniczne lub specyfikację techniczną sprzętu proponowanych produktów (w języku polskim lub z tłumaczeniem) jako załącznik do oferty, zawierających m.in.:
- nazwę/model produktu,
 - podstawowe parametry techniczne
 - zdjęcie lub wizualizację.
- 10) Oferent pozostaje związany ofertą przez okres **minimum 30 dni** licząc od dnia upływu terminu składania ofert.
- 11) Do oferty przygotowanej na formularzu oferty, którego wzór stanowi Załącznik nr 5,6,7 i 8 (**w zależności do jakiej części zamówienia składana jest oferta**) do Zapytania ofertowego, Oferent zobowiązany jest załączyć:
- ◆ Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych - załącznik nr 1,
 - ◆ Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu - załącznik nr 2
 - ◆ Oświadczenie o sytuacji ekonomicznej i finansowej – załącznik nr 3
 - ◆ Karty katalogowe proponowanych produktów – informacja w pkt. 2.10
 - ◆ Aktualny wydruk z odpowiedniego rejestru przedsiębiorców (np. Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej – CEIDG lub Krajowego Rejestru Sądowego – KRS), potwierdzający status prawny oraz PKD prowadzonej działalności.
 - ◆ W przypadku, gdy oferta zostanie podpisana przez osobę nieujawnioną w odpowiednim rejestrze (CEIDG, KRS) lub nieposiadającą domniemanego umocowania do działania w imieniu wykonawcy, do oferty należy dołączyć dokument potwierdzający umocowanie tej osoby do reprezentowania wykonawcy, w szczególności pełnomocnictwo lub upoważnienie. Brak takiego dokumentu może skutkować odrzuceniem oferty jako niezgodnej z warunkami postępowania.
- 12) Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem

ofertowym niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

- 13) Zamawiający udostępni informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty na portalu: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

3. Termin składania ofert:

- Oferty należy złożyć **w terminie do dnia 22 lipca 2025 r.** Oferty złożone po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane.

4. Termin wykonania zamówienia oraz adres dostawy:

- Dostawa na wskazany adres siedziby Zamawiającego nastąpi nie później niż **do 14 dni od momentu podpisania umowy.**
- Przez datę wykonania przedmiotu zamówienia Zamawiający rozumie datę dostawy potwierdzoną podpisanym przez obie Strony końcowym protokołem odbioru.
- Adres dostawy przedmiotu zamówienia:

**Restauracja Hotel „IMPERIAL” Anna Lesiak-Milczarek
ul. Św. Jana z Dukli 26, 38-200 Jasło**

5. Podział zamówienia na części:

Zamówienie zostało podzielone na następujące części:

Część I – dostawa grilla przenośnego.

Część II – dostawa urządzeń do przechowywania żywności w trakcie transportu oraz podawania w miejscu zamówienia.

Część III – dostawa ogrzewaczy gazowych.

Część IV – dostawa przenośnej rampy podjazdowej.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz z wykazem wymaganego sprzętu dla każdej części znajduje się w dalszej części zapytania ofertowego.

6. Opis przedmiotu zamówienia:

6.1 Kod numeryczny Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) dla przedmiotowego zadania:

Część I – dostawa grilla przenośnego.

42214110-3 – Grille

Część II – dostawa urządzeń do przechowywania żywności w trakcie transportu oraz podawania w miejscu zamówienia.

39221150-3 – Termosy

39715100-8 – Elektryczne podgrzewacze wody, natychmiastowe lub akumulacyjne oraz grzałki nurnikowe

39711300-2 - Urządzenia elektrotermiczne

39314000-6 – Przemysłowy sprzęt kuchenny

39221130-7 - Pojemniki na żywność

39222000-4 - Artykuły cateringowe

Część III – dostawa ogrzewaczy gazowych.

39721300-5 – Ogrzewacze powietrza lub powietrza inne niż elektryczne

Część IV – dostawa przenośnej rampy podjazdowej.

34953000-2 Rampy wejściowe

6.2.Warunki dostawy:

Przedmiot zamówienia musi zostać dostarczony do siedziby Zamawiającego. Koszt transportu, rozładunku oraz wniesienia sprzętu do wskazanego pomieszczenia w siedzibie Zamawiającego należy uwzględnić w cenie oferty. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów związanych z dostawą.

Wykonawca dostarczy towar w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniem.

6.3.Opis przedmiotu zamówienia w podziale na części:

CZĘŚĆ I – dostawa grilla przenośnego – 1 sztuka

Przedmiotem zamówienia jest zakup profesjonalnego, wysokiej jakości grilla gazowego, przeznaczonego do świadczenia usług gastronomicznych w formie cateringu i pokazów live-cooking. Grill musi być urządzeniem mobilnym, trwałym i estetycznym. Urządzenie powinno charakteryzować się wysoką wydajnością, solidnym wykonaniem oraz łatwością transportu i obsługi.

1. Konstrukcja i budowa grilla:

Piekarnik z pokrywą komorową

Centralnym elementem grilla jest piekarnik z zamykaną pokrywą komorową, wykonaną z wysokogatunkowej stali szlachetnej. Pokrywa tworzy wraz z korpusem urządzenia zwartą komorę pieczenia, umożliwiającą równomierne rozprowadzanie temperatury. Dzięki specjalnemu systemowi połączenia pokrywy z konstrukcją grilla – z możliwością odsuwania i wygodnego operowania – obsługa piekarnika jest płynna i bezpieczna.

Zabudowana szafka dolna

Grill wyposażono w zabudowaną szafkę z drzwiczkami, przeznaczoną do przechowywania butli gazowej. Konstrukcja zapewnia łatwy dostęp i estetyczne ukrycie instalacji. Szafka mieści minimum standardową butlę gazową – 11 kg.

Półki boczne

Po obu stronach grilla umieszczono stabilne półki boczne wykonane ze stali nierdzewnej. Stanowią one dodatkowe miejsce robocze do przygotowania składników, odkładania narzędzi kuchennych lub serwowania gotowych potraw – z tym, że grill wyposażony jest w palnik boczny.

Grill wyposażony jest w palnik różna i zestaw różna obrotowego

Grill posiada 4 kółka z możliwością blokady

2. **Kolor obudowy grilla:** preferowany srebrny (kolor stali szlachetnej) lub czarny
3. **Zasilanie:** standardowe butle z mieszaną gazów propan-butan, standardowe butle 11 kg
4. **Materiał wykonania:** główne elementy stal szlachetna AISI 304 – lub materiał równoważny zapewniający względy higieniczne, trwałość i odporność. Pozostałe elementy wykończenia: odlewy z aluminium, chromowane lub inne równoważne zapewniające względy estetyczne, higieniczne oraz trwałość.
5. **Ruszt główny grillujący:** ruszty dwustronne żeliwne
6. **Rożen obrotowy:** zestaw z napędem, zapewniającym automatyczne obracanie oraz palnikiem tylnym. Rożen jest wyposażony w szpikulce zapewniające możliwość mocowania potraw.
7. **Mobilność:** grill przenośny. Posiada 4 kółka z możliwością blokady.
8. **Waga całkowita grilla:** maksymalnie 140 kg

9. Rodzaj zapalarki: elektryczna**10. Powierzchnia grillowania:**

- Całkowita powierzchnia grillowania: minimum **5500 cm²**
- Główna powierzchnia grillowania: minimum **3800 cm²**
- Dodatkowe miejsce do grillowania stanowi zamontowany górny ruszt umieszczonej wewnątrz komory grillowej, przeznaczonej do: odkładania gotowych potraw, podgrzewania produktów, podtrzymywania temperatury przygotowanych dań.

11. Palniki grilla:

- Minimalna liczba palników: 4
- Moc głównych palników: minimum. 12,0 kWh
- Palnik boczny z żeliwnym rusztem: moc minimum 2,7 kWh (lub inne równoważne rozwiązanie, grill musi być wyposażony w boczny palnik o mocy minimum 2,7 kWh)
- Palnik tylny do rożna: moc minimum 4 kW

12. Kontrola temperatury:

Grill jest wyposażony w zawory z systemem kontroli temperatury: pokrętła z regulacją temperatury oraz wbudowany termometr, wskazujący aktualną temperaturę.

13. Oświetlenie lub inne równoważne rozwiązania zapewniające względy estetyczno-dekoracyjne:

Z myślą o estetyce oraz efektownym wyglądzie podczas pokazów live cooking, grill wyposażono w podświetlane pokrętła palników LED (lub równoważny system podświetlenia). Wymagany efekt świetlny ma zapewnić większą atrakcyjność urządzenia podczas eventów oraz prezentacji na żywo, szczególnie w warunkach wieczornych i plenerowych.

14. Przystosowanie grilla do podłączenia do butli gazowej:

Grill gazowy musi być w pełni przystosowany do podłączenia do standardowej butli gazowej propan-butan (typowa butla 11 kg), co oznacza, że:

- jest wyposażony w fabryczny wąż gazowy oraz reduktor ciśnienia,
- elementy te muszą być fabrycznie zamontowane lub dostarczone w zestawie z grillem,
- grill nie wymaga dodatkowych przeróbek, zakupów ani instalacji w celu podłączenia go do butli,
- zestaw musi spełniać wymagania bezpieczeństwa zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi urządzeń gazowych.

Grill ma być dostarczony jako **kompletny zestaw gotowy do natychmiastowego podłączenia i użytkowania** z butlą gazową, bez konieczności dokupowania dodatkowych akcesoriów montażowych.

15. Dostawa grilla do siedziby Zamawiającego

Cena oferty musi zawierać również koszt dostawy grilla do siedziby Zamawiającego:

- Dostawa musi zostać zrealizowana wraz z wniesieniem i rozpakowaniem towaru w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
- Rozpakowanie ma nastąpić w obecności przedstawiciela Zamawiającego, w celu zweryfikowania kompletności, zgodności z zamówieniem oraz stanu technicznego dostarczonego przedmiotu zamówienia,
- W momencie dostawy zostanie podpisany protokół odbioru Przedmiotu Zamówienia,
- Cena oferty obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją dostawy, w tym: koszt towaru, opakowanie, koszt transportu i rozładunku wraz z wniesieniem i rozpakowaniem.

16. Pozostałe wymagania:

- Produkt fabrycznie nowy, wolny od wad
- Solidna, stabilna konstrukcja odporna na działanie czynników atmosferycznych
- Łatwa konserwacja i czyszczenie
- Design nowoczesny i estetyczny

17. Oferent zapewni gwarancję na grilla – minimum 1 rok.

18. Elementy dodatkowo punktowane – funkcjonalność i innowacje:

1. Kilkuczęściowy ruszt z wyjmowanymi kratkami umożliwiający wymianę poszczególnych sekcji na inne naczynia, przykładowo takie jak płyta żeliwna lub kamień do pizzy, co pozwala dostosować grilla do różnych stylów gotowania i potrzeb kulinarnych – możliwość personalizacji urządzenia.
2. Zastosowanie paneli inteligentnego sterowania lub innych rozwiązań umożliwiających zdalne sterowanie pracą grilla, wybór różnych trybów grillowania oraz precyzyjne zarządzanie temperaturą i czasem pieczenia.
3. Dodatkowa przestrzeń w grillu na przechowywanie akcesoriów grillowych, co zwiększy funkcjonalność i porządek pracy. Dodatkowo punktowane będą rozwiązania takie jak:
 - szafka pod grillem będzie zawierała oprócz miejsca na butlę gazową również szuflady lub zamykane schowki na akcesoria grillowe, przyprawy, tacki czy ręczniki papierowe – co zwiększy funkcjonalność i porządek pracy.
 - inne funkcjonalne rozwiązania: kosze na przyprawy/miejsce na lód chłodzący napoje/inne rozwiązania równoważne zapewniające funkcjonalność.

19. Urządzenie posiada oznaczenie CE oraz certyfikat zgodności z obowiązującymi normami europejskimi, potwierdzający spełnienie wymagań bezpieczeństwa dla urządzeń gazowych.

20. Dopuszczenie produktów równoważnych

W przypadku wskazania w opisie przedmiotu zamówienia nazw własnych lub określonych parametrów technicznych, należy je traktować jako przykładowe. Zamawiający dopuszcza składanie ofert na produkty równoważne, pod warunkiem że:

- spełniają one tożsame funkcje użytkowe,
- posiadają parametry techniczne, jakościowe i eksploatacyjne nie gorsze niż wskazane w opisie przedmiotu zamówienia,
- umożliwiają osiągnięcie celu zakupu w sposób niezakłócony oraz zgodny z przeznaczeniem określonym we wniosku o dofinansowanie.

Obowiązek wykazania równoważności oferowanego produktu z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego spoczywa na Wykonawcy. Na potwierdzenie równoważności należy załączyć do oferty odpowiednie dokumenty, w szczególności: karty katalogowe, opisy techniczne, foldery producenta lub inne materiały potwierdzające spełnianie wymaganych cech.

21. Do oferty należy załączyć **kartę katalogową, specyfikację techniczną lub inne dokumenty równoważne**, które jednoznacznie potwierdzają spełnianie **wymaganych parametrów technicznych, funkcjonalnych i jakościowych**. Dokumentacja musi zawierać **wizualizację oferowanego urządzenia** (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny), przedstawiającą jego **rzeczywisty wygląd zewnętrzny, w tym kolorystykę i ogólne wykończenie estetyczne**, umożliwiającą ocenę jego konstrukcji, estetyki i zastosowanych rozwiązań

Część II – dostawa urządzeń do przechowywania żywności w trakcie transportu oraz podawania w miejscu zamówienia

Termos stalowy	2 sztuki
Warnik dwuściankowy	1 sztuka
Podgrzewacz z pokrywą Roll-Top elektryczny gastronomiczny	1 sztuka
Podgrzewacz elektryczny z kociołkami do zup	1 sztuka
Dozownik do soków	2 sztuki
Ekspozytor bufetowy transparentny	1 sztuka
Ekspozytor bufetowy	3 sztuki
Deska do serwowania serów i przekąsek	10 sztuk
Pojemnik termoizolacyjny	4 sztuki
Pojemnik transportowy do żywności	1 sztuka
Pojemnik termoizolacyjny do kostek lodu	1 sztuka

TERMOS STALOWY – 2 SZTUKI

Przedmiotem zamówienia jest dostawa **2 sztuk termosów stalowych** przeznaczonych do transportu gorących posiłków, z zachowaniem temperatury przez dłuższy czas, w warunkach terenowych i cateringowych.

Wymagane parametry techniczne:

1. **Rodzaj produktu:** Termos stalowy gastronomiczny do transportu żywności
2. **Pojemność całkowita:** minimum 15 litrów
3. **Wymiary zewnętrzne (orientacyjne):**
 - Wysokość: ok. 270 mm
 - Średnica: ok. 330 mm
4. **Izolacja termiczna:**
 - Podwójne ścianki oraz pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło
 - Zdolność do utrzymywania temperatury przez minimum 5 godzin
5. **Pokrywa:**
 - Silikonowa uszczelka odporna na ścieranie
 - Minimum 6 zatrzasków zapewniających szczelność i bezpieczeństwo w transporcie
6. **Funkcjonalność i bezpieczeństwo:**
 - Wyposażony w wentyl odpowietrzający – eliminujący podciśnienie
 - Ergonomiczne uchwyty transportowe po bokach
 - Podstawa z elastycznego tworzywa – chroniąca przed uszkodzeniem podłogi i termosu
7. **Bezpieczeństwo i dopuszczenie do kontaktu z żywnością:**

Produkty muszą być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami prawa krajowego i unijnego. Oferowany produkt musi: posiadać deklarację zgodności lub certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością.
8. Do oferty należy załączyć kartę katalogową lub dokumentację techniczną potwierdzającą zgodność produktu z wymaganiami, w tym dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Dokumentacja musi zawierać **wizualizację oferowanego urządzenia** (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny).

WARNIK DWUŚCIANKOWY – 1 SZTUKA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa **1 sztuki warnika elektrycznego dwuściankowego**, przeznaczonego do podgrzewania lub zagotowywania wody w warunkach gastronomicznych, z zastosowaniem w usługach cateringowych oraz obsłudze wydarzeń plenerowych i stacjonarnych.

Wymagane parametry techniczne:

1. **Typ urządzenia:** Warnik elektryczny z podwójnymi ściankami
2. **Pojemność całkowita:** minimum 18 litrów
3. **Zakres temperatury:**
 - Regulacja termostatu w zakresie od **30°C do 110°C**
4. **Konstrukcja i bezpieczeństwo:**
 - Wykonany z **wysoko polerowanej stali nierdzewnej**
 - Podwójne ścianki – redukujące straty ciepła oraz obniżające temperaturę zewnętrzną obudowy
 - Zabudowana grzałka
 - Termostat bezpieczeństwa
 - Odległość kranika od tacki ociekowej: minimum 120 mm
5. **Elementy funkcjonalne:**
 - Wskaźnik poziomu cieczy
 - Bezkropelkowy kranik
 - Wyjmowana taca ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej
 - Kontrolka zasilania
 - Kontrolka/wskaźnik zakamienienia grzałki
 - Rączki transportowe ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami
 - Możliwość łatwego demontażu wybranych części w celu czyszczenia
6. **Moc urządzenia:** minimum 2,3 kW.

7. **Bezpieczeństwo i dopuszczenie do kontaktu z żywnością:**

Produkt musi być wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami prawa krajowego i unijnego. Oferowany produkt musi: posiadać deklarację zgodności lub certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością.

8. Do oferty należy załączyć kartę katalogową lub dokumentację techniczną potwierdzającą zgodność produktu z wymaganiami, w tym dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Dokumentacja musi zawierać **wizualizację oferowanego urządzenia** (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny).

PODGRZEWACZ Z POKRYWĄ ROLL-TOP ELEKTRYCZNY GASTRONOMICZNY – 1 SZTUKA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa 1 sztuki elektrycznego podgrzewacza gastronomicznego z pokrywą typu Roll-Top, przeznaczonego do prezentacji i utrzymywania temperatury serwowanych potraw podczas wydarzeń cateringowych.

Wymagane parametry techniczne:

1. **Typ urządzenia:** Elektryczny podgrzewacz do potraw z pokrywą typu Roll-Top 180°
2. **Pojemność całkowita:** min. 9 litrów
3. **Wymiary urządzenia (orientacyjne):**
 - Szerokość: ok. 455 mm
 - Wysokość: ok. 440 mm
4. **Zakres temperatury pracy:**
 - Minimalna temperatura: 30°C
 - Maksymalna temperatura: 100°C
5. **Funkcje i konstrukcja:**
 - Grzałka umieszczona pod wanną – zapewniająca równomierne podgrzewanie
 - Cyfrowy wyświetlacz temperatury – umożliwiający precyzyjną kontrolę
 - Rączki ułatwiające transport
 - Gumowe nóżki antypoślizgowe
 - Kształt prostokątny – kompatybilny z GN 1/1 (lub równoważnym 2 x GN 1/2, 3 x GN 1/3)
6. **Pokrywa Roll-Top:**
 - Zintegrowana, otwierana w zakresie 180°
 - Umożliwia wygodny dostęp do potraw bez konieczności całkowitego zdejmowania pokrywy
7. **Materiał:**
 - Wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej
 - Kolor: srebrny

8. Zasilanie:

- Elektryczne, moc całkowita: minimum 0,8 kW

9. Pojemniki:

- Pojemnik GN w komplecie (np. GN 1/1)
- Zamawiający dopuszcza możliwość **podziału pojemnika** (np. GN 2 x 1/2 lub GN 3 x 1/3)

10. Bezpieczeństwo i dopuszczenie do kontaktu z żywnością:

Produkt musi być wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami prawa krajowego i unijnego. Oferowany produkt musi: posiadać deklarację zgodności lub certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością.

11. Do oferty należy załączyć kartę katalogową lub dokumentację techniczną potwierdzającą zgodność produktu z wymaganiami, w tym dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Dokumentacja musi zawierać **wizualizację oferowanego urządzenia** (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny).

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOŁKAMI DO ZUP – 1 SZTUKA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa 1 sztuki elektrycznego podgrzewacza z kociołkami do zup, przeznaczonego do prezentacji oraz serwowania gorących zup i sosów w warunkach cateringu.

Wymagane parametry techniczne:

1. **Rodzaj urządzenia:** Elektryczny podgrzewacz z kociołkami do zup
2. **Pojemność:** minimum 8 litrów (podział na dwa kociołki 2 x 4 litry)
3. **Zasilanie:** Elektryczne
4. **Moc elektryczna:** minimum 1,5 kW
5. **Materiał wykonania:**
 - Obudowa: stal nierdzewna
 - Wanna grzewcza: wykonana z tworzywa odpornego na wysoką temperaturę
6. **Wposażenie kompletne:**
 - 2 kociołki na zupy
 - 2 pokrywy do kociołków (z wycięciem na łyżkę lub uchylną)
 - 2 łyżki do zup
7. **Funkcje i budowa:**
 - Grzałka wyposażona w termostat – umożliwiający regulację temperatury
 - Konstrukcja zapewniająca łatwy demontaż i czyszczenie
 - Kolor obudowy: srebrny (naturalny kolor stali nierdzewnej)
8. **Bezpieczeństwo i dopuszczenie do kontaktu z żywnością:**

Produkt musi być wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami prawa krajowego i unijnego. Oferowany produkt musi: posiadać deklarację zgodności lub certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością.
9. Do oferty należy załączyć kartę katalogową lub dokumentację techniczną potwierdzającą zgodność produktu z wymaganiami, w tym dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Dokumentacja musi zawierać **wizualizację oferowanego urządzenia** (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny).

DOZOWNIK DO SOKÓW – 2 SZTUKI

Przedmiotem zamówienia jest dostawa **2 sztuk dozowników do soków**, przeznaczonych do serwowania i schładzania napojów podczas eventów cateringowych i obsługi gastronomicznej.

Wymagane parametry techniczne:

1. **Pojemność zbiornika na sok:** minimum 8 litrów
2. **Materiał wykonania:**
 - Zbiornik na sok przezroczysty, wykonany z poliwęglanu lub innego równoważnego materiału, zapewniającego estetykę i trwałość. Materiał odporny na zarysowania i łatwy do utrzymania w czystości.
 - Obudowa i elementy konstrukcyjne ze stali nierdzewnej zapewniające trwałość i estetyczny wygląd.
3. **Elementy dodatkowe:**
 - Stalowy wkład na lód schładzający napój w zbiorniku (łatwy do wyjmowania i czyszczenia)
 - Zdejmowana kratka ociekowa ułatwiająca utrzymanie higieny
4. **Funkcjonalność:**
 - Wylewka dozownika umieszczona na wysokości minimum 120 mm
 - Niekapiący kranik – zabezpieczający przed wyciekaniem soku po nalaniu
5. **Łatwość utrzymania w czystości:**
 - Możliwość szybkiego demontażu i czyszczenia wszystkich elementów mających kontakt z napojem
10. **Bezpieczeństwo i dopuszczenie do kontaktu z żywnością:**

Produkt musi być wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami prawa krajowego i unijnego. Oferowany produkt musi: posiadać deklarację zgodności lub certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością.
11. Do oferty należy załączyć kartę katalogową lub dokumentację techniczną potwierdzającą zgodność produktu z wymaganiami, w tym dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Dokumentacja musi zawierać **wizualizację oferowanego urządzenia** (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny).

EKSPOZYTOR BUFETOWY TRANSPARENTNY – 1 SZTUKA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa 1 sztuki ekspozytora bufetowego transparentnego, przeznaczonego do prezentacji i wykładania małych przekąsek typu „finger food” podczas imprez cateringowych.

Wymagane parametry techniczne:

1. Przeznaczenie: ekspozytor do serwowania przekąsek typu finger food na stole bufetowym
2. Wymiary:
 - Długość: około 700 mm
 - Szerokość: około 360 mm
 - Wysokość: około 370 mm
3. Materiał wykonania:
 - Wysokiej jakości, trwały akryl o dużej przejrzystości (transparentny, przezroczysty)
 - Kolor: transparentny, przezroczysty
4. Konstrukcja i wykończenie:
 - Rodzaj ekspozytora: trybunowy, minimum 6 półek
 - Stabilna i łatwa w utrzymaniu czystości
 - Półka o minimalnej szerokości 6 cm umożliwiającą wygodne wykładanie i podawanie przekąsek
5. Estetyka:
 - Design minimalistyczny i nowoczesny, zapewniający dobrą widoczność produktów oraz estetyczny wygląd ekspozycji
6. **Bezpieczeństwo i dopuszczenie do kontaktu z żywnością:**

Produkt musi być wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami prawa krajowego i unijnego. Oferowany produkt musi: posiadać deklarację zgodności lub certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością.
7. Do oferty należy załączyć kartę katalogową lub dokumentację techniczną potwierdzającą zgodność produktu z wymaganiami, w tym dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Dokumentacja musi zawierać **wizualizację oferowanego urządzenia** (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny).

EKSPOZYTOR BUFETOWY – 3 SZTUKI

Przedmiotem zamówienia jest dostawa **3 sztuk ekspozytorów bufetowych**, przeznaczonych do prezentacji produktów w opakowaniach jednostkowych podczas imprez cateringowych .

Wymagane parametry techniczne:

1. **Przeznaczenie:** urządzenie do ekspozycji produktów spożywczych w opakowaniach jednostkowych
2. **Konstrukcja:**
 - 3-poziomowa konstrukcja zapewniająca wygodną prezentację i dostęp do produktów
 - Każdy pojemnik o pojemności około 1 litra, łącznie pojemność pojemników: około 3 litry
3. **Materiał wykonania:**
 - Podstawa wykonana z polerowanej stali nierdzewnej, zapewniającej trwałość i estetykę
 - Pojemniki przezroczyste, wykonane z trwałego, łatwego do utrzymania w czystości materiału
4. **Funkcjonalność:**
 - Konstrukcja umożliwiająca stabilne ustawienie na stole bufetowym
 - Łatwy dostęp do ekspozycji produktów na wszystkich trzech poziomach
5. **Estetyka:**
 - Nowoczesny design, który podkreśla atrakcyjność wyeksponowanych produktów i wpisuje się w standardy profesjonalnej obsługi cateringowej
6. **Bezpieczeństwo i dopuszczenie do kontaktu z żywnością:**

Produkt musi być wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami prawa krajowego i unijnego. Oferowany produkt musi: posiadać deklarację zgodności lub certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością.
7. Do oferty należy załączyć kartę katalogową lub dokumentację techniczną potwierdzającą zgodność produktu z wymaganiami, w tym dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Dokumentacja musi zawierać **wizualizację oferowanego urządzenia** (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny).

DESKA DO SERWOWANIA SERÓW I PRZEKĄSEK - 10 SZTUK

Przedmiotem zamówienia jest dostawa 10 sztuk drewnianych desek obrotowych, przeznaczonych do serwowania serów, przekąsek i drobnych dań podczas usług cateringowych, np. na szwedzkim stole.

Wymagane parametry techniczne:

1. **Przeznaczenie:** do eleganckiego serwowania serów i przekąsek podczas wydarzeń gastronomicznych
2. **Wymiary i konstrukcja:**
 - Średnica deski: około 35,0 cm
 - Deska obrotowa, umożliwiająca wygodny dostęp z każdej strony
 - Grubość deski: około 2 cm
 - Grubość podstawki obrotowej: około 2 cm
3. **Materiał wykonania:**
 - Drewno bambusowe – trwałe, estetyczne, przeznaczone do kontaktu z żywnością
 - Powierzchnia odpowiednio zabezpieczona przed wchłanianiem zapachów i płynów
4. **Wykończenie:**
 - Starannie szlifowana powierzchnia
 - Estetyczne wykonanie i solidna konstrukcja zapewniająca stabilność podczas użytkowania
5. **Bezpieczeństwo i dopuszczenie do kontaktu z żywnością:**

Produkt musi być wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami prawa krajowego i unijnego. Oferowany produkt musi: posiadać deklarację zgodności lub certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością.
6. Do oferty należy załączyć kartę katalogową lub dokumentację techniczną potwierdzającą zgodność produktu z wymaganiami, w tym dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Dokumentacja musi zawierać **wizualizację oferowanego urządzenia** (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny).

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY - 4 SZTUKI

Przedmiotem zamówienia jest dostawa 4 sztuk pojemników termoizolacyjnych, przeznaczonych do utrzymywania odpowiedniej temperatury (wysokiej lub niskiej) żywności podczas transportu i przechowywania. Pojemniki te ładowane są od frontu i mogą być wykorzystywane do transportu potraw na tacach, blachach lub w pojemnikach piekarskich i GN. Umożliwiają zastosowanie zarówno wkładów grzewczych, jak i chłodzących.

Wymagane parametry techniczne:

1. Pojemność i wymiary:

- Pojemność: minimum 85 litrów
- Wysokość: około 625 mm
- Długość: około 640 mm
- Szerokość: około 440 mm

2. Materiał wykonania:

- polipropylen lub inny materiał równoważny
- Materiał lekki, wytrzymały, o bardzo dobrych właściwościach izolacyjnych, dopuszczony do kontaktu z żywnością

3. Funkcjonalność:

- Ładowanie pojemników: od frontu/od przodu.
- Przystosowany do transportu potraw w pojemnikach GN
- Zintegrowane zabezpieczenie przed skraplaniem na pokrywie
- Trwałe zapięcia i zawiasy przeznaczone do długotrwałego, intensywnego użytkowania
- Możliwość sztaplowania (układania w stosy)
- Ergonomiczne uchwyty transportowe po bokach pojemnika
- Niska masa własna ułatwiająca obsługę – około 4 kg

4. Właściwości termiczne:

- Utrzymuje temperaturę żywności (ciepłą lub zimną) przez minimum 4 godziny

5. Wkłady grzewcze i chłodzące:

Pojemniki są wyposażone w wymienne wkłady grzewcze i chłodzące, umożliwiające utrzymanie pożądanej temperatury potraw – zarówno ciepłych, jak i zimnych – podczas transportu:

- 2 pojemniki z wkładami grzewczymi – do utrzymywania temperatury potraw gorących,
- 2 pojemniki z wkładami chłodzącymi – do utrzymywania temperatury potraw zimnych.

Wkłady są łatwe do wyjęcia i regeneracji (poprzez podgrzanie lub schłodzenie), a ich zastosowanie wspiera zachowanie odpowiednich warunków higienicznych i temperaturowych zgodnie z wymogami sanepidu.

6. Bezpieczeństwo i dopuszczenie do kontaktu z żywnością:

Produkt musi być wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami prawa krajowego i unijnego. Oferowany produkt musi: posiadać deklarację zgodności lub certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością.

7. Do oferty należy załączyć kartę katalogową lub dokumentację techniczną potwierdzającą zgodność produktu z wymaganiami, w tym dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Dokumentacja musi zawierać **wizualizację oferowanego urządzenia** (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny).

POJEMNIK TRANSPORTOWY DO ŻYWNOŚCI – 1 SZTUKA

Urządzenie służące do transportu żywności w warunkach gastronomii zbiorowej i usług cateringowych. Zapewnia bezpieczny i higieniczny transport produktów spożywczych. Konstrukcja pojemnika umożliwia efektywne użytkowanie, przechowywanie i czyszczenie.

Wymagane parametry techniczne:

1. Pojemność i wymiary:

- Pojemność: minimum **79 litrów**
- Wysokość: **około 380 mm**
- Szerokość: **około 710 mm**

2. Materiał wykonania:

- Polipropylen lub inny równoważny materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością
- Łatwy do czyszczenia i dezynfekcji.
- Odporny na działanie niskich i wysokich temperatur.

3. Funkcjonalność:

- Szczelnie przylegająca pokrywa chroniąca zawartość pojemnika.
- Wzmocniona podstawa zapewniająca stabilność i odporność na uszkodzenia mechaniczne.
- Wyprofilowane uchwyty ułatwiające przenoszenie.
- Otwory w uchwytach umożliwiające odpływ wody po myciu, zapobiegające zaleganiu wilgoci.
- Odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiające piętrowanie pojemników, co ułatwia transport i magazynowanie – możliwość ustawiania pojemników GN jeden na drugim
- Możliwość piętrowania pojemników

4. Bezpieczeństwo i dopuszczenie do kontaktu z żywnością:

Produkt musi być wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami prawa krajowego i unijnego. Oferowany produkt musi: posiadać deklarację zgodności lub certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością.

- 5. Do oferty należy załączyć kartę katalogową lub dokumentację techniczną potwierdzającą zgodność produktu z wymaganiami, w tym dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Dokumentacja musi zawierać **wizualizację oferowanego urządzenia** (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny).

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO KOSTEK LODU – 1 SZTUKA

Urządzenie służące do przechowywania i transportu kostek lodu w warunkach gastronomicznych, z zachowaniem odpowiednich parametrów izolacyjnych. Zapewnia estetyczne i higieniczne serwowanie lodu podczas wydarzeń cateringowych oraz bankietowych.

Wymagane parametry techniczne:

1. Pojemność i wymiary:

- **Pojemność:** minimum 6 litrów
- **Wysokość:** około 200 mm
- **Średnica:** około 270 mm

2. Kształt: okrągły

3. Materiał wykonania:

- Wykonany ze stali szlachetnej (nierdzewnej), odpornej na działanie niskich temperatur oraz łatwej do czyszczenia.
- Podwójne ścianki zapewniające izolację termiczną i spowolnienie procesu topnienia lodu.

4. Funkcjonalność:

- Wnętrze wyposażone w perforowaną tackę z ociekaczem, oddzielającą roztopiony lód od kostek, co pozwala na dłuższe utrzymanie odpowiedniego stanu lodu.
- Urządzenie estetyczne, odporne na uszkodzenia mechaniczne.

5. Bezpieczeństwo i dopuszczenie do kontaktu z żywnością:

Produkt musi być wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami prawa krajowego i unijnego. Oferowany produkt musi: posiadać deklarację zgodności lub certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością.

6. Do oferty należy załączyć kartę katalogową lub dokumentację techniczną potwierdzającą zgodność produktu z wymaganiami, w tym dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Dokumentacja musi zawierać **wizualizację oferowanego urządzenia** (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny).

INFORMACJA UZUPEŁNIAJĄCA DO OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA II CZĘŚCI

Dopuszczenie produktów równoważnych

W przypadku wskazania w opisie przedmiotu zamówienia nazw własnych lub określonych parametrów technicznych, należy je traktować jako przykładowe. Zamawiający dopuszcza składanie ofert na produkty równoważne, pod warunkiem że:

- spełniają one tożsame funkcje użytkowe,
- posiadają parametry techniczne, jakościowe i eksploatacyjne nie gorsze niż wskazane w opisie przedmiotu zamówienia,
- umożliwiają osiągnięcie celu zakupu w sposób niezakłócony oraz zgodny z przeznaczeniem określonym we wniosku o dofinansowanie.

Obowiązek wykazania równoważności oferowanego produktu z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego spoczywa na Wykonawcy. Na potwierdzenie równoważności należy załączyć do oferty odpowiednie dokumenty, w szczególności: karty katalogowe, opisy techniczne, foldery producenta lub inne materiały potwierdzające spełnianie wymaganych cech.

Cena oferty obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją dostawy, w tym: koszt towaru, opakowanie, koszt transportu do siedziby Zamawiającego, rozładunku wraz z wniesieniem i rozpakowaniem:

- Dostawa musi zostać zrealizowana wraz z wniesieniem i rozpakowaniem towaru w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
- Rozpakowanie ma nastąpić w obecności przedstawiciela Zamawiającego, w celu zweryfikowania kompletności, zgodności z zamówieniem oraz stanu technicznego dostarczonego przedmiotu zamówienia,
- W momencie dostawy zostanie podpisany protokół odbioru Przedmiotu Zamówienia,

Część III – dostawa ogrzewaczy gazowych – 2 sztuki

Wolnostojący ogrzewacz gazowy typu piramida, przeznaczony do ogrzewania przestrzeni zewnętrznych podczas realizacji usług cateringowych, zwłaszcza wieczorem i nocą. Przeznaczony do użytku na zewnątrz, gwarantuje komfort termiczny uczestnikom wydarzeń.

Wymagane parametry techniczne:

1. Wymiary:

- Wysokość: około 216 cm
- Szerokość podstawy: około 50 cm

2. Zasilanie: gaz propan-butan

3. Materiał wykonania: stal

4. Wygląd:

- Nowoczesny design w formie smukłej piramidy
- Obudowa w kolorze czarnym
- Płomień osłonięty wytrzymałą, transparentną osłoną, wykonaną ze szkła, która umożliwia jego widoczność podczas pracy, tworząc efektowny i dekoracyjny akcent, szczególnie po zmroku
- Wysoka, elegancka konstrukcja wyposażona w osłonę zabezpieczającą przed przypadkowym dotknięciem płomienia oraz osłaniająca ogień przed wiatrem
- Zintegrowana, zabudowana komora na butlę gazową, zapewniająca estetykę i bezpieczeństwo

5. Moc nominalna: około 12 kW

6. Moc grzewcza

- Urządzenie charakteryzuje się regulowaną mocą grzewczą, umożliwiającą dopasowanie intensywności ogrzewania do warunków otoczenia, z maksymalną mocą minimum do 12 kW.

7. Orientacyjne zużycie gazu:

- przy minimalnym obciążeniu: 0,110 kg/h
- przy maksymalnym obciążeniu: 0,327 kg/h

8. System zabezpieczeń:

- zawór przechyłowy – automatyczne odcięcie dopływu gazu w razie przewrócenia
- czujnik termopary – odcięcie gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia
- ręczny zawór sterowania gazem zabezpieczający przed wyciekiem

9. Pozostałe wymagania:

- Nie emituje zapachu ani dźwięku
- Przystosowany do użytkowania w branży gastronomicznej
- Stabilna, bezpieczna konstrukcja
- Reduktor gazowy oraz wąż do podłączenia butli gazowej – zamontowane w ogrzewaczu (niedopuszczalne jest oferowanie urządzenia bez elementów umożliwiających jego bezpośrednie użytkowanie)

10. Bezpieczeństwo użytkowania:

Urządzenie posiada certyfikat zgodności z obowiązującymi normami europejskimi, potwierdzający spełnienie wymagań bezpieczeństwa dla urządzeń gazowych.

11. Do oferty należy załączyć kartę katalogową lub dokumentację techniczną potwierdzającą zgodność produktu z wymaganiami. Dokumentacja musi zawierać wizualizację oferowanego urządzenia (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny).**Dopuszczenie produktów równoważnych**

W przypadku wskazania w opisie przedmiotu zamówienia nazw własnych lub określonych parametrów technicznych, należy je traktować jako przykładowe. Zamawiający dopuszcza składanie ofert na produkty równoważne, pod warunkiem że:

- spełniają one tożsame funkcje użytkowe,
- posiadają parametry techniczne, jakościowe i eksploatacyjne nie gorsze niż wskazane w opisie przedmiotu zamówienia,
- umożliwiają osiągnięcie celu zakupu w sposób niezakłócony oraz zgodny z przeznaczeniem określonym we wniosku o dofinansowanie.

Obowiązek wykazania równoważności oferowanego produktu z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego spoczywa na Wykonawcy. Na potwierdzenie równoważności należy załączyć do oferty odpowiednie dokumenty, w szczególności: karty katalogowe, opisy techniczne, foldery producenta lub inne materiały potwierdzające spełnianie wymaganych cech.

Cena oferty obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją dostawy, w tym: koszt towaru, opakowanie, koszt transportu do siedziby Zamawiającego, rozładunku wraz z wniesieniem i rozpakowaniem:

- Dostawa musi zostać zrealizowana wraz z wniesieniem i rozpakowaniem towaru w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
- Rozpakowanie ma nastąpić w obecności przedstawiciela Zamawiającego, w celu zweryfikowania kompletności, zgodności z zamówieniem oraz stanu technicznego dostarczonego przedmiotu zamówienia,
- W momencie dostawy zostanie podpisany protokół odbioru Przedmiotu Zamówienia,

Część IV – dostawa przenośnej rampy podjazdowej – 1 sztuka

Rampa podjazdowa służąca do zapewnienia dostępu do obiektów osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich. Przeznaczona do użytku mobilnego – łatwa do transportu i montażu, umożliwia szybkie dostosowanie przestrzeni do potrzeb osób z ograniczoną mobilnością. Wymagana do realizacji usług cateringowych w zróżnicowanych lokalizacjach.

Wymagane parametry techniczne:

1. Wymiary:

- Długość całkowita: 180 cm
- Szerokość: około 73 cm

2. **Materiał wykonania:** wysokiej jakości aluminium – lekkie, odporne na korozję

3. **Konstrukcja:** składana lub modułowa, umożliwiająca szybki montaż i demontaż bez użycia specjalistycznych narzędzi

4. **Powierzchnia:** pokryta matą antypoślizgową lub perforowana – zapewniająca bezpieczeństwo użytkowników również w warunkach wilgotnych

5. **Relingi boczne:** zintegrowane zabezpieczenia krawędziowe zapobiegające zsuwaniu się wózków

6. **Nośność:** 300 kg

7. **Waga rampy:** nie więcej niż 25 kg – dla zapewnienia łatwego przenoszenia i obsługi przez jedną osobę

8. **Certyfikat:** wymagany znak CE – potwierdzający zgodność z normami bezpieczeństwa i dopuszczenie do użytkowania na terenie Unii Europejskiej

9. **Dodatkowe wymagania:**

- Całość konstrukcji powinna być wykonana solidnie, z dbałością o bezpieczeństwo użytkowania i trwałość eksploatacyjną
- Elementy rampy nie mogą posiadać ostrych krawędzi
- Rampa musi być dostarczona w komplecie gotowym do użytkowania

10. Do oferty należy załączyć kartę katalogową lub dokumentację techniczną potwierdzającą zgodność produktu z wymaganiami. Dokumentacja musi zawierać **wizualizację oferowanego urządzenia** (np. zdjęcie, render lub rysunek techniczny).

Dopuszczenie produktów równoważnych

W przypadku wskazania w opisie przedmiotu zamówienia nazw własnych lub określonych parametrów technicznych, należy je traktować jako przykładowe. Zamawiający dopuszcza składanie ofert na produkty równoważne, pod warunkiem że:

- spełniają one tożsame funkcje użytkowe,
- posiadają parametry techniczne, jakościowe i eksploatacyjne nie gorsze niż wskazane w opisie przedmiotu zamówienia,
- umożliwiają osiągnięcie celu zakupu w sposób niezakłócony oraz zgodny z przeznaczeniem określonym we wniosku o dofinansowanie.

Obowiązek wykazania równoważności oferowanego produktu z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego spoczywa na Wykonawcy. Na potwierdzenie równoważności należy załączyć do oferty odpowiednie dokumenty, w szczególności: karty katalogowe, opisy techniczne, foldery producenta lub inne materiały potwierdzające spełnianie wymaganych cech.

Cena oferty obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją dostawy, w tym: koszt towaru, opakowanie, koszt transportu do siedziby Zamawiającego, rozładunku wraz z wniesieniem i rozpakowaniem:

- Dostawa musi zostać zrealizowana wraz z wniesieniem i rozpakowaniem towaru w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
- Rozpakowanie ma nastąpić w obecności przedstawiciela Zamawiającego, w celu zweryfikowania kompletności, zgodności z zamówieniem oraz stanu technicznego dostarczonego przedmiotu zamówienia,
- W momencie dostawy zostanie podpisany protokół odbioru Przedmiotu Zamówienia,

6.4. Przedmiot zamówienia stanowi fabrycznie nowe urządzenie, wolne od wad fabrycznych.

7. Warunki udziału w postępowaniu

7.1. Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności

O udzielenie zamówienia może ubiegać się wyłącznie podmiot spełniający łącznie wszystkie następujące warunki:

- 1) Czynne prowadzenie działalności gospodarczej (aktywny wpis w CEIDG lub KRS). W celu potwierdzenia spełnienia warunku należy przedłożyć wydruk z odpowiedniego rejestru przedsiębiorców, w którym wskazane jest odpowiednie PKD.

7.2. Dodatkowe warunki udziału:

- 1) Brak powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym – weryfikacja na podstawie oświadczenia stanowiącego integralną część oferty – załącznik nr 1 zapytania ofertowego.
- 2) Brak podstaw do wykluczenia z postępowania – weryfikacja na podstawie oświadczenia stanowiącego integralną część oferty – załącznik nr 2 zapytania ofertowego.

7.3. Sytuacja ekonomiczna i finansowa

O udzielenie zamówienia może ubiegać się wyłącznie podmiot, który znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłową realizację pełnego zakresu przedmiotu zamówienia, w tym jego terminową realizację oraz nie znajduje się w stanie upadłości ani likwidacji, nie wszczęto wobec Oferenta postępowania upadłościowego czy likwidacyjnego. Ocena spełnienia warunku dokonana zostanie na zasadzie *spełnia/nie spełnia* na podstawie złożonego przez Oferenta oświadczenia – załącznik nr 3.

8. Komunikacja i wyjaśnienia treści zapytania:

- Oferenci mają prawo do zadawania pytań do treści zapytania ofertowego poprzez Bazę Konkurencyjności nie później niż do 2 dni przed końcowym terminem złożenia ofert.
- Pytania zadane po upływie wskazanego terminu mogą pozostać bez odpowiedzi.
- W przypadku udzielenia odpowiedzi mających wpływ na treść zapytania lub warunki udziału, Zamawiający opublikuje stosowne sprostowanie lub zmianę ogłoszenia.

9. Inne postanowienia zapytania ofertowego

- 1) W ramach postępowania Zamawiający nie dopuszcza ofert wariantowych oraz wariantowości cen.
- 2) Zamawiający ma prawo wglądu do dokumentów potwierdzających prawdziwość danych zawartych w ofercie.
- 3) W przypadku niewpłynięcia żadnej oferty na przedmiot zamówienia lub wpłynięcia tylko ofert podlegających odrzuceniu, lub w sytuacji, gdy wszyscy potencjalni Dostawcy zostaną wykluczeni z postępowania, lub nie spełnią warunków udziału w postępowaniu, Zamawiający dokona wyboru dowolnego Dostawcy przedmiotu zamówienia (z wolnej ręki), który spełni wszystkie kryteria i warunki określone w niniejszym zapytaniu ofertowym.
- 4) Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydadzą się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub wzbudzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający żąda od Oferenta złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający oceni te wyjaśnienia w konsultacji z Oferentem i będzie mógł odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.

- 5) W przypadku, gdy wybrany Dostawca odstąpi od zawarcia umowy w sprawie zamówienia, Zamawiający może zawrzeć umowę z Oferentem, który w prawidłowo przeprowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn na każdym etapie postępowania, w tym na etapie zakończenia postępowania bez dokonania wyboru Dostawcy oraz do unieważnienia postępowania także po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty.

10. Etapy weryfikacji ofert:

10.1. Etap pierwszy - wspólny dla wszystkich czterech części zamówienia:

Na tym etapie Zamawiający sprawdzi:

- 1) Spełnienie warunków udziału w postępowaniu określonych w punkcie nr 7.
- 2) Złożenie oferty w terminie.
- 3) Przygotowanie oferty zgodnie z wymaganiami określonymi w punkcie nr 2.
- 4) Przedstawienie wszystkich wymaganych załączników do zapytania ofertowego.
- 5) Zgodność zakresu oferty z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym.

Niespełnienie któregośkolwiek z powyższych kryteriów spowoduje odrzucenie – nie będzie podlegała dalszej ocenie. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może wezwać Oferenta do złożenia wyjaśnień lub uzupełnienia brakujących informacji lub dokumentów, jeżeli nie dotyczy to zmiany treści oferty lub elementów podlegających punktacji. W takich przypadkach, odrzucenie oferty nastąpi, jeśli Oferent nie uzupełni złożonej oferty w ciągu maksymalnie 3 dni roboczych od otrzymania od Zamawiającego wezwania do uzupełnienia. W przypadku uzupełnienia oferty przez Oferenta, Zamawiający dokona ponownej oceny oferty biorąc pod uwagę dostarczone uzupełnienia. Ponowny brak spełnienia któregośkolwiek z powyższych kryteriów spowoduje odrzucenie oferty bez możliwości jej ponownego uzupełnienia.

10.2. Etap drugi – ocena punktowa ofert:

Do drugiego etapu zakwalifikowane zostaną wyłącznie oferty spełniające wszystkie kryteria formalne. Ocena będzie prowadzona osobno dla każdej z czterech części zamówienia, na podstawie kryteriów określonych poniżej:

Kryteria oceny punktowe, przyporządkowane do poszczególnych części zamówienia:

CZĘŚĆ I – dostawa grilla przenośnego

Przy ocenie oferty będą brane pod uwagę następujące elementy:

- a) cena zamówienia netto (A) - waga: 40%,
- b) termin realizacji (B) - waga: 20%.
- c) Funkcjonalność i innowacje (D) – 20%
- d) Gwarancja (C) – 20%

Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny oferty:

(A) CENA:

$PC = (CN/CR) \times 40$, gdzie:

PC – liczba punktów w kryterium cena przyznana rozpatrywanej ofercie

CN – najniższa cena netto zaoferowana za całość zamówienia

CR – cena netto z rozpatrywanej oferty

40– waga kryterium

(B) TERMIN REALIZACJI:

Za termin realizacji wynoszący 15 dni i więcej – 0 pkt.

Za każde skrócenie terminu punkty będą liczone według poniższego wzoru:

$PT = (TN/TR) \times 20$, gdzie:

PT – liczba punktów w kryterium „termin realizacji” przyznana rozpatrywanej ofercie

TN – najkrótszy zaoferowany termin realizacji

TR – termin z rozpatrywanej oferty (oprócz ofert, gdzie podano termin 15 dni i więcej)

20 – waga kryterium

(C) FUNKCJONALNOŚĆ I INNOWACJE

Liczba punktów w tym kryterium będzie przyznawana według poniższego:

Opis kryterium	Przypisana wartość punktowa
brak rozwiązań w zakresie funkcjonalność i innowacji	0
zaproponowane rozwiązania: kilkuczęściowy ruszt z wyjmowanymi kratkami umożliwiający wymianę na inne naczynia lub inteligentne sterowanie lub dodatkowa przestrzeń na przechowywanie akcesoriów	20

(D) GWARANCJA

Liczba punktów w tym kryterium będzie przyznawana według poniższego:

Opis kryterium	Przypisana wartość punktowa
1 rok gwarancji	0
2 lata gwarancji	10
3 lata i więcej	20

$$\text{OCENA KOŃCOWA DLA I CZĘŚCI} = A + B + C + D$$

CZĘŚĆ II – dostawa urządzeń do przechowywania żywności w trakcie transportu oraz podawania w miejscu zamówienia

Przy ocenie oferty będą brane pod uwagę następujące elementy:

- a) cena zamówienia netto (A) - waga: 60%,
- b) termin realizacji (B) - waga: 40%.

Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny oferty:

(A) CENA:

$PC = (CN/CR) \times 60$, gdzie:

PC – liczba punktów w kryterium cena przyznana rozpatrywanej ofercie

CN – najniższa cena netto zaoferowana za całość zamówienia

CR – cena netto z rozpatrywanej oferty

60 – waga kryterium

(B) TERMIN REALIZACJI:

Za termin realizacji wynoszący 15 dni i więcej – 0 pkt.

Za każde skrócenie terminu punkty będą liczone według poniższego wzoru:

$PT = (TN/TR) \times 40$, gdzie:

PT – liczba punktów w kryterium „termin realizacji” przyznana rozpatrywanej ofercie

TN – najkrótszy zaoferowany termin realizacji

TR – termin z rozpatrywanej oferty (oprócz ofert, gdzie podano termin 15 dni i więcej)

40 – waga kryterium

OCENA KOŃCOWA DLA II CZĘŚCI = A + B

CZĘŚĆ III – dostawa ogrzewaczy gazowych oraz**CZĘŚĆ IV – dostawa przenośnej rampy podjazdowej**

Przy ocenie oferty będą brane pod uwagę następujące elementy:

- a) cena zamówienia netto (A) - waga: 60%,
- b) termin realizacji (B) - waga: 20%.
- c) gwarancja (C) – 20%

Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny oferty:

(A) CENA:

$PC = (CN/CR) \times 60$, gdzie:

PC – liczba punktów w kryterium cena przyznana rozpatrywanej ofercie

CN – najniższa cena netto zaoferowana za całość zamówienia

CR – cena netto z rozpatrywanej oferty

60 – waga kryterium

(B) TERMIN REALIZACJI:

Za termin realizacji wynoszący 15 dni i więcej – 0 pkt.

Za każde skrócenie terminu punkty będą liczone według poniższego wzoru:

$PT = (TN/TR) \times 20$, gdzie:

PT – liczba punktów w kryterium „termin realizacji” przyznana rozpatrywanej ofercie

TN – najkrótszy zaoferowany termin realizacji

TR – termin z rozpatrywanej oferty (oprócz ofert, gdzie podano termin 15 dni i więcej)

20 – waga kryterium

(C) GWARANCJA

Liczba punktów w tym kryterium będzie przyznawana według poniższego:

Opis kryterium	Przypisana wartość punktowa
Brak udzielonej gwarancji	0
1 rok gwarancji	5
2 lata gwarancji	10
3 lata i więcej	20

OCENA KOŃCOWA DLA III CZĘŚCI = A + B + C

OCENA KOŃCOWA DLA IV CZĘŚCI = A + B + C

- 2) Końcowa liczba punktów to sumaryczna ilość punktów za poszczególne kryteria. Za najkorzystniejszą dla danej części zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą końcową liczbę punktów.
- 3) Oferta, która w ramach danej części otrzyma największą liczbę punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą. Wybór Zamawiającego jest ostateczny i nie podlega zaskarżeniu oraz zażaleniu.
- 4) Wyniki działań matematycznych, dokonywanych przy ocenie badania ofert podlegają zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku. W przypadku uzyskania w ten sposób równej punktacji dla co najmniej dwóch ofert, dokonuje się ponownych wyliczeń, zaokrąglając wyniki działań matematycznych do czwartego miejsca po przecinku.
- 5) Oferty spełniające wszystkie wymagania przedstawione w niniejszym zapytaniu ofertowym, zostaną uszeregowane od najmniej korzystnej do najbardziej korzystnej cenowo. Następnie ofertom zostaną przyznane punkty zgodnie z metodologią przyznawania punktów opisaną powyżej. W postępowaniu ofertowym zwycięży Oferent, który zdobędzie najwyższą liczbę punktów. W przypadku równej liczby punktów zwycięży Oferent, który zaproponował najbardziej korzystną cenę.

11. Wykluczenia

- 1) Wykluczeniu z postępowania podlegają Dostawcy, którzy są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru Dostawcy, a Dostawcą, polegające w szczególności na:
 - 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,
 - 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, albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z Zamawiającym, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
 - pozostawaniu z Zamawiającym w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
- 2) Wykluczeniu z postępowania podlegają Dostawcy, którzy znajdują się na liście podmiotów objętych sankcjami oraz wykluczonych z postępowania zgodnie z 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.
- 3) Wykluczeniu z postępowania podlegają Dostawcy, którzy podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie 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), 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).

12. Warunki zmiany umowy

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Dostawcy, w następującym zakresie:

- 1) Konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach pomiędzy Zamawiającym, a inną niż Dostawca stroną, w tym innym dostawcą lub instytucją nadzorującą realizację projektu, w ramach którego realizowane jest Zamówienie, przy czym zmiana może dotyczyć wyłącznie tych zapisów umowy, na które będą miały bezpośredni wpływ modyfikacje, a zmiany nie mogą prowadzić do zwiększenia wynagrodzenia Dostawcy.
- 2) Z uwagi na przedłużającą się procedurę wyboru Dostawcy w postępowaniu o udzieleniu niniejszego zamówienia lub w związku z innymi okolicznościami, których nie dało się wcześniej przewidzieć, uniemożliwiającymi prawidłową realizację dostaw objętych przedmiotem umowy, konieczna stanie się modyfikacja terminów określonych w zapytaniu bądź umowie.
- 3) Dopuszcza się zmianę terminu wykonania umowy w przypadkach, gdy:
 - a) wystąpiły zjawiska związane z działaniem siły wyższej (klęska żywiołowa, niepokoje społeczne, działania militarne, pandemia, itp.) uniemożliwiające dostawę przedmiotu zamówienia,
 - b) wystąpią okoliczności, których strony umowy nie były w stanie przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności lub z przyczyn wystąpienia przeszkód formalnoprawnych niezależnych od stron umowy,
 - c) powstały opóźnienia na wcześniejszych etapach realizacji projektu,
 - d) powstały opóźnienia w wydaniu lub zmiany w decyzjach administracyjnych lub innych instytucji (decyzje władz publicznych, zmiany obowiązującego prawa, oczekiwanie na nieprzewidziane wcześniej, a konieczne wyniki ekspertyz, wyroki sądowe, itp.),

- e) w przypadku wykonania przedmiotu umowy przed terminem umownym i pozyskania przez Zamawiającego środków na zapłatę wynagrodzenia Dostawcy we wcześniejszym terminie,
- f) wystąpi potrzeba przeprowadzenia dodatkowych dostaw, polegających na częściowej wymianie dostarczonych elementów zamówienia lub instalacji albo zwiększeniu zaplanowanej dostawy lub rozbudowie istniejących instalacji.

Wszelkie zmiany postanowień umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności. Wystąpienie którejkolwiek z wymienionych wyżej okoliczności w zakresie mającym wpływ na przebieg realizacji zamówienia skutkuje tym, iż termin wykonania umowy może ulec odpowiedniemu przedłużeniu/zmianie o czas niezbędny do zakończenia wykonania jej przedmiotu w sposób należyty. Wszelkie opóźnienia/zmiany muszą być udokumentowane stosownymi protokołami podpisanymi przez Dostawcę i Zamawiającego, na podstawie których strony ustalą nowe terminy.

13. Klauzula informacyjna 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 informuję, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Restauracja Hotel "IMPERIAL" Anna Lesiak-Milczarek, ul. Św. Jana z Dukli 26, 38-200 Jasło, NIP: 685-132-60-58.
- 2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia oraz zawarcia umowy, a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień wynikający z „Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027”, określające ujednolicone warunki i procedury dotyczące kwalifikowalności wydatków dla EFS+, EFRR, FS i FST.

- 3) Dane osobowe będą przetwarzane przez okres prowadzenia postępowania o udzielenie przedmiotowego zamówienia oraz po jego zakończeniu zgodnie z przepisami dotyczącymi archiwizacji oraz trwałości projektu (jeżeli dotyczy).
- 4) Przetwarzane dane osobowe mogą być pozyskiwane od dostawców, których dane dotyczą lub innych podmiotów, na których zasoby powołują się Dostawcy.
- 5) Przetwarzane dane osobowe obejmują w szczególności imię i nazwisko, adres, NIP, REGON, numer CEIDG, numer KRS oraz inne dane osobowe podane przez osobę składającą ofertę i inną korespondencję wpływającą do Zamawiającego w celu udziału w postępowaniu o udzielenie przedmiotowego zamówienia.
- 6) Dane osobowe mogą być przekazywane do organów publicznych i urzędów państwowych lub innych podmiotów upoważnionych na podstawie przepisów prawa lub wykonujących zadania realizowane w interesie publicznym lub w ramach sprawowania władzy publicznej, w szczególności do podmiotów prowadzących działalność kontrolną wobec Zamawiającego.
- 7) Dane osobowe są przekazywane do podmiotów przetwarzających dane w imieniu administratora danych osobowych.
- 8) Przysługuje Pani/Panu prawo do żądania od administratora danych osobowych:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Pani / Pana,
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - c) 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,
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzania danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
- 9) Nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,

- b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
- c) 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.

14. Postanowienia końcowe

- 1) Wszelka komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert, wymiana informacji między Zamawiającym a Oferentami, w tym zadawanie pytań dotyczących zapytania ofertowego oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się za pomocą Bazy Konkurencyjności, za wyjątkiem gdy z przyczyn technicznych lub organizacyjnych nie jest możliwe zachowanie sposobu komunikacji przewidzianego w portalu.
- 2) O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności.
- 3) Złożenie oferty jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na publikację danych Oferenta oraz oferowanych warunków realizacji zamówienia określonych w ofercie.
- 4) Oferenci ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty we własnym zakresie. Oferenci zobowiązują się nie rościć z tego tytułu żadnych żądań względem Zamawiającego.

15. Załączniki

1. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych - załącznik nr 1,
2. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu - załącznik nr 2
3. Oświadczenie o sytuacji ekonomicznej i finansowej – załącznik nr 3
4. Wzór umowy – załącznik nr 4
5. Formularz ofertowy CZĘŚĆ I– załącznik nr 5
6. Formularz ofertowy CZĘŚĆ II– załącznik nr 6
7. Formularz ofertowy CZĘŚĆ III– załącznik nr 7
8. Formularz ofertowy CZĘŚĆ IV– załącznik nr 8