



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki



Józefów nad Wisłą, dn. 13,03.2019 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2

Zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na wykonanie zadania pt.:

**Dostawa i montaż wyposażenia zaplecza kuchennego w Hotelu Bursztynowym w Józefowie nad Wisłą**

### Zamawiający:

#### Firma Handlowo-Usługowa JAR Janusz Rzęsa

Adres: Juliusza Słowackiego 70, 24-340 Ostrowiec Świętokrzyski

NIP: 6612022421

Tel. +48 501 345 634

e-mail: [repcja@hotelbursztynowy.pl](mailto:repcja@hotelbursztynowy.pl)

strona www: <http://www.hotelbursztynowy.pl/>

### Tryb postępowania:

Postępowanie prowadzone w trybie zapytania ofertowego na podstawie zasady konkurencyjności, zgodnie z rozporządzeniami wykonawczymi do ustawy o wspieraniu zrównoważonego rozwoju sektora rybackiego z udziałem Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego.

Ma na celu wyłonienie najkorzystniejszej oferty na dostawę oraz montaż wyposażenia zaplecza kuchennego Hotelu Bursztynowy w Józefowie nad Wisłą będącego elementem projektu pt. „**Rozwój Hotelu Bursztynowego w Józefowie nad Wisłą poprzez zakup nowoczesnego sprzętu i wyposażenia restauracyjno-hotelowego oraz wykorzystania OZE w działalności obiektu**” realizowanego w ramach działania „Realizacja lokalnych strategii rozwoju kierowanych przez społeczność”, Priorytetu 4. Zwiększenie zatrudnienia i spójności terytorialnej, objętego Programem Operacyjnym „Rybacko i Morze”.

### I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest **Dostawa i montaż wyposażenia zaplecza kuchennego Hotelu Bursztynowy w Jozefowie nad Wisłą w następujące urządzenia:**

1) Dostawa i montaż **Zmywarki kapturowej z dozownikami ( minimalne parametry):**

Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i nablyszczającego, półautomatyczna z uzdatniaczem wody, wyposażona w zaprogramowane 3 cykle mycia z możliwością wybrania dodatkowych opcji w zależności od stopnia zabrudzeń naczyń. Pojemność zbiornika wanny: 45 l, pojemność bojlera: 7 l, temperatura wody myjącej 60 st. C, temperatura wody płuczającej: 90 st. C. Niezbędna do czyszczenia szkła i naczyń gastronomicznych w restauracji.

**Rozwój Hotelu Bursztynowego w Józefowie nad Wisłą poprzez zakup nowoczesnego sprzętu i wyposażenia restauracyjno-hotelowego oraz wykorzystanie OZE w działalności obiektu**



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki



2) Dostawa i montaż **Obieraczki do ziemniaków ( minimalne parametry) :**

Obieraczka do ziemniaków z bocznymi wykładzinami ściernymi 9-12 kg wsadu 400V z osadnikiem obierzyn.

3) Dostawa i montaż **Szatkwonicy do warzyw z kompletem ( minimalne parametry):**

Szatkwonica do warzyw z dużym otworem wlotowym, wyposażona w komplet 8 tarcz oraz tarczę do kostki 10x10mm.

4) Dostawa i montaż **Pieca do pizzy ( minimalne parametry):**

Piec do pizzy 1-komorowy elektryczny, regulowana temperatura, temperatura:500 °, Wymiary zewnętrzne (WxDxH): nie mniejsze niż 900x750x420 mm, pojemność: 4 pizze 30 cm, zakres temperatury Zasilanie 400X 4,2KW.

5) Dostawa i montaż **Zlewu 2-komorowego ( minimalne parametry):**

Zlew ze stali nierdzewnej dwukomorowy o wymiarach 160x70x85 cm, wyposażony w ociekacz komory i baterię zlewozmywakową.

6) Dostawa i montaż **Szafy chłodniczej ( minimalne parametry) :**

Szafa chłodnicza o pojemności 338 l, przeszklona, o wymiarach nie mniejszych niż 57,5x60,6x197,5 cm. Przeszklona szafa chłodnicza z drzwiami z obudową metalową malowaną proszkowo na kolor biały lub szary. Urządzenie wyposażone w chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem). Chłodzenie elektroniczne sterowanie z regulacją temperatury od 4 do 10°C. Szafa musi posiadać oświetlenie wewnętrzne oraz izolację wykonana z ekologicznej pianki poliuretanowej o grubości 50mm. Zakres temperatur: 4... +10°C (czynnik chłodniczy: R600a, zużycie energii elektrycznej: 2,2 kWh/24h, moc: 280 W, zasilanie: 230 V.

7) Dostawa i montaż **Pieca z podstawą i uzdatniaczem wody ( minimalne parametry):**

Piec konwekcyjno-parowy, gazowy ( **gaz ziemny** ) , 10-półkowy, z podstawą i uzdatniaczem wody. Wykonany ze stali nierdzewnej Umożliwiający przygotowanie od 80 do 150 posiłków w ciągu dnia. Wykorzystując poszczególne półki pieca można równocześnie korzystać z różnych procesów gotowania: smażenie, gotowanie, pieczenie.

Wymiary pieca: 846x776x1044mm.

Moc 22KW/24Kw. Waga 152Kg

## Bezpieczeństwo pracy

- Tabletki czyszczące i pielęgnacyjne (twarde) dla optymalnego bezpieczeństwa pracy
- Transfer danych HACCP/aktualizacje oprogramowania za pośrednictwem zintegrowanego złącza Ethernet lub USB
- Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza

**Rozwój Hotelu Bursztynowego w Józefowie nad Wisłą poprzez zakup nowoczesnego sprzętu i wyposażenia restauracyjno-hotelowego oraz wykorzystanie OZE w działalności obiektu**



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki



- Urządzenie dopuszczone do pracy bez nadzoru zgodnie z VDE
- Maksymalna wysokość najwyższej półki 1,60 m w przypadku korzystania z oryginalnej szafki
- Zintegrowany hamulec wirnika wentylatora
- Kłamka zamykająca z funkcją zamykania zarówno przy wychyleniu jej w prawo jak i w lewo i funkcją zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi

## Obsługa

- Sterowanie urządzeniem za pomocą oprogramowania i mobilnej aplikacji
- iCC-Cockpit – graficzny podgląd aktualnego klimatu w komorze, przewidywanego przebiegu przyrządzania potraw, możliwość spojrzenia wstecz i wprzód oraz opcje na koniec procesu przyrządzania
- iCC-Messenger – informuje o aktualnym, automatycznym dostosowaniu procesu przyrządzania potraw
- iCC-Monitor – przegląd wszystkich automatycznych dostosowaniach procesu przyrządzania potraw
- 9 samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika wyświetlacz obsługi (obrazy teksty itd.)
- Tryb nagrywania – ustalenie idealnego, sterowanego temperaturą rdzenia procesu przyrządzania potraw dla skalibrowanych produktów do późniejszego zastosowania bez czujnika temperatury rdzenia z automatycznym uwzględnieniem wielkości załadunku
- Obsługa "ucząca się" - dostosowuje się samodzielnie do sposobu obsługi
- Kolorowy wyświetlacz TFT 8,5" i ekran dotykowy z intuicyjną symboliką do maksymalnie prostej obsługi
- Sterowanie kilkoma urządzeniami za pośrednictwem ekranu jednego urządzenia (urządzenia muszą być podłączone do jednej sieci)
- Instrukcja obsługi i użytkowania wyświetlane na wyświetlaczu urządzenia w zależności od podejmowanych działań

## Czyszczenie, pielęgnacja i bezpieczeństwo pracy

- Niezależny od ciśnienia wody w sieci, automatyczny system myjąco-pielęgnacyjny komory i generatora pary
- 7 poziomów czyszczenia do czyszczenia i pielęgnacji bez nadzoru, także w nocy
- Automatyczne mycie i odkamienianie generatora pary
- Automatyczne wezwanie do czyszczenia z informacją o rodzaju mycia i ilości chemii w zależności od stopnia zabrudzenia
- Wyświetlanie na wyświetlaczu stanu zabrudzenia i pielęgnacji
- System diagnostyczny z automatycznym pokazywaniem komunikatów serwisowych
- Funkcja autotestu do aktywnej kontroli działania urządzenia

**Rozwój Hotelu Bursztynowego w Józefowie nad Wisłą poprzez zakup nowoczesnego sprzętu i wyposażenia restauracyjno-hotelowego oraz wykorzystanie OZE w działalności obiektu**



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki



## Wyposażenie:

- Drzwi urządzenia z wentylowaną potrójną szybą i dwoma odchylanymi szybami wewnętrznymi (łatwe czyszczenie) z powłoką odbijającą ciepło
- Diody LED oświetlające komorę i załadunek – energooszczędne, wytrzymałe i niewymagające intensywnej konserwacji
- Optyczna sygnalizacja załadunków.
- Wysokowydajny generator pary z automatycznym odkamienianiem
- Dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze dzięki zmianom kierunku obrotu wentylatora; 5 prędkości wentylatora z możliwością zaprogramowania
- Zintegrowany, nie wymagający konserwacji system odprowadzania tłuszczu, bez filtra
- Funkcja cool-down do szybkiego schładzania komory urządzenia za pomocą wirnika wentylatora
- Zawiera automatyczny spryskiwacz ręczny
- Stałe przyłącze odpływowe wg SVGW dopuszczalne
- Wzdłużny układ przewodnic odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu
- sygnalizacja za pomocą oświetlenia LED po zakończeniu fazy rozgrzewania oraz na koniec procesu przyrządzania potraw

2. Miejsce realizacji zamówienia: **ul. Nadwiślańska 19, 24-340 Józefów nad Wisłą**

3. Jeśli w opisie przedmiotu zamówienia występują: nazwy konkretnego producenta, nazwy konkretnego produktu, normy jakościowe należy to traktować jedynie jako pomoc w opisie przedmiotu zamówienia. W każdym przypadku dopuszczalne są produkty 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.

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.

**Wykonawca zobowiązany jest udzielić Zamawiającemu co najmniej 24 miesięcznej gwarancji na dostarczone urządzenia.**

4. **Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

Kod CPV:

**Rozwój Hotelu Bursztynowego w Józefowie nad Wisłą poprzez zakup nowoczesnego sprzętu i wyposażenia restauracyjno-hotelowego oraz wykorzystanie OZE w działalności obiektu**



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki



**39314000-6** Przemysłowy sprzęt kuchenny

**3993315000-3** Urządzenia restauracyjne

## II. Termin realizacji zamówienia:

1. Termin rozpoczęcia realizacji zamówienia – **od dnia podpisania umowy z Wykonawcą.**
2. Termin zakończenia realizacji zamówienia: **najpóźniej do dnia 15.05.2019 r.**
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu realizacji przedmiotu zamówienia (wydłużenia okresu realizacji zamówienia). Nowe terminy będą ustalane w konsultacji z wyłonionym Wykonawcą.
4. Za termin realizacji zamówienia uznaje się dokonanie bezusterkowego odbioru końcowego.

## III. Warunki udziału w postępowaniu:

1. Wykonawcy ubiegający się o zamówienie muszą spełniać niżej wymienione warunki w postępowaniu:
  - a) posiadać uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności objętych przedmiotem zamówienia.
  - b) posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie w wykonywaniu podobnych zamówień
  - c) dysponować właściwym potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania przedmiotu zamówienia,
  - d) znajdować się w stabilnej sytuacji ekonomicznej i finansowej, gwarantującej prawidłową realizację zamówienia,
  - e) brak powiązań osobowych lub kapitałowych z zamawiającym - w postępowaniu nie mogą brać udziału podmioty, które powiązane są z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:
    - uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
    - posiadanie co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
    - pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
    - pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Ocena spełniania powyższych warunków nastąpi na podstawie oświadczeń Wykonawcy o spełnieniu wszystkich warunków udziału w postępowaniu i braku powiązań, stanowiących załącznik nr 2 i 3 do Zapytania ofertowego.

## IV. Opis sposobu przygotowania oferty

**Rozwój Hotelu Bursztynowego w Józefowie nad Wisłą poprzez zakup nowoczesnego sprzętu i wyposażenia restauracyjno-hotelowego oraz wykorzystanie OZE w działalności obiektu**



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki



1. Wykonawcy zobowiązani są do zapoznania się z zapisami zawartymi w Zapytaniu ofertowym i przygotowania oferty zgodnie z wymogami określonymi w tym dokumencie.
  2. Wykonawca może złożyć w prowadzonym postępowaniu wyłącznie jedną ofertę.
  3. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi wykonawca.
  4. Oferta oraz wszystkie wymagane załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym i wymaganiami ustawowymi.
  5. Załączniki do oferty winny być złożone na wzorach stanowiących załączniki do Zapytania ofertowego lub zgodne ze wzorem tych druków pod warunkiem zachowania ich merytorycznej treści.
  6. Ofertę należy sporządzić w sposób trwały (np. na maszynie do pisania, komputerze, długopisem lub nieścieralnym atramentem). Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, sporządzonym przez tłumacza przysięgłego.
  7. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty wraz z załącznikami były kolejno ponumerowane.
  8. Wszelkie miejsca w ofercie, w których wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści (czyli wyłącznie w miejscach, w których jest to dopuszczone przez zamawiającego) muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
  9. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, wyrażona cyfrowo i słownie.
  10. Cena powinna uwzględniać wszelkie wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia oraz wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należnej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia. Wykonawca w swojej ofercie winien przewidzieć wszelkie okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę. W związku z powyższym zaleca się dokonanie wizji lokalnej terenu i budynku objętego wykonaniem zamówienia.
  11. **Dokumenty składające się na ofertę:**
    - a) Formularz oferty, **stanowiący załącznik nr 1** do Zapytania ofertowego podpisany. Upoważnienie osób podpisujących ofertę musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty. Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny wykonawcy, to do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo potwierdzone notarialnie.
    - b) Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań z Zamawiającym stanowiące **Załącznik nr 2** do Zapytania ofertowego,
    - c) Oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu stanowiące **Załącznik nr 3** do Zapytania ofertowego.
- Rozwój Hotelu Bursztynowego w Józefowie nad Wisłą poprzez zakup nowoczesnego sprzętu i wyposażenia restauracyjno-hotelowego oraz wykorzystanie OZE w działalności obiektu**



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki



- d) Dokument stwierdzający status prawny Wykonawcy (aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawionego)
- e) Pełnomocnictwo – jeżeli upoważnienie do podpisania oferty nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej).
- f) W przypadku spółki cywilnej należy przedłożyć stosowne umocowanie do reprezentowania współników spółki tj. umowa spółki cywilnej lub uchwała współników lub pełnomocnictwo.
- g) W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia. Dokument potwierdzający ustanowienie pełnomocnika powinien zawierać wskazanie postępowania o zamówienie, którego dotyczy, Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenia zamówienia, ustanowionego pełnomocnika oraz zakres jego umocowania, także oświadczenie o przyjęciu wspólnej solidarnej odpowiedzialności za wykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia. Dokument ten winien być podpisany przez wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o zamówienie. Podpisy muszą zostać złożone przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub wpisie do ewidencji działalności gospodarczej. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym jako pełnomocnik. Jeżeli oferta Wykonawców występujących wspólnie zostanie wybrana, Zamawiający zażąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

#### 12. Zmiana i wycofanie oferty:

- a) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę,
- b) O wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty należy pisemnie powiadomić zamawiającego, przed upływem terminu składania ofert.
- c) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać złożenie oferty pod warunkiem, że wykonawca złoży powiadomienie na takich zasadach jak złożenie oferty oznaczając odpowiednio „ZMIANA OFERTY/WYCOFANIE OFERTY”
- d) Koperty oznakowane dopiskiem ZMIANA OFERTY zostaną otwarte przy otwieraniu oferty wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności dokonania zmian, zostaną dołączone do oferty.
- e) Koperta oznakowana dopiskiem WYCOFANIE OFERTY nie będzie otwierana.

#### V. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Badania i oceny ofert będzie dokonywała Komisja powołana przez Zamawiającego.
2. Komisja dokona oceny wymagań formalno–prawnych na podstawie załączonych do oferty dokumentów i oświadczeń wg zasady „spełnia” - „nie spełnia”.
3. Oferty niespełniające któregokolwiek z wymagań określonych w Zapytaniu Ofertowym, zostaną odrzucone, a wykonawcy wykluczeni.

**Rozwój Hotelu Bursztynowego w Józefowie nad Wisłą poprzez zakup nowoczesnego sprzętu i wyposażenia restauracyjno-hotelowego oraz wykorzystanie OZE w działalności obiektu**



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki



- Ocenie merytorycznej zostaną poddane jedynie oferty nie podlegające odrzuceniu, złożone przez Wykonawców nie podlegających wykluczeniu.
- Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierował następującymi kryteriami: cena – 70%, czas reakcji serwisu na awarię – 20%, okres gwarancji – 10 % .

**Ocena oferty kryteriów (maksymalna liczba punktów do uzyskania wynosi 100):**

- kryterium cena (maksymalnie 70% ze 100 pkt.),**
  - kryterium czas reakcji serwisu na awarię (maksymalnie 20% ze 100 pkt.)**
  - kryterium okres gwarancji (maksymalnie 10% ze 100 pkt.).**
- Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o wyżej wskazane kryteria i ustaloną punktację do 100 punktów – ( 100 % = 100 pkt.)

a) **Punkty za kryterium „cena netto” :**

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

b) **Punkty za kryterium „czas reakcji serwisu na awarię” :**

$$\frac{\text{Najkrótszy czas interwencji serwisowej od zgłoszenia ( liczba godzin)}}{\text{Czas podjęcia interwencji serwisowej od zgłoszenia oferty badanej ( liczba godzin)}} \times 20 = \text{ilość punktów}$$

c) **Punkty za kryterium „ okres gwarancji” :**

$$\frac{\text{Okres gwarancji ( liczba miesięcy) oferty badanej}}{\text{Najdłuższy okres gwarancji ( liczba miesięcy)}} \times 10 = \text{ilość punktów}$$

Ilość punktów za poszczególne kryteria zostaną zsumowane i będą stanowić końcową ocenę oferty. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę w oparciu o podane wyżej kryteria i podpisze umowę z wybranym Wykonawcą.

- Punktacja w poszczególnych kryteriach oceny będzie zaokrąglana do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z ogólną zasadą przybliżania liczb.
- Do realizacji zamówienia zostanie wybrany wykonawca, który uzyskał najwyższą liczbę punktów spośród ocenionych ofert.

**VI. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami**

- W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje należy przekazywać pisemnie lub drogą elektroniczną.
- Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje należy przekazywać do Zamawiającego **Rozwój Hotelu Bursztynowego w Józefowie nad Wisłą poprzez zakup nowoczesnego sprzętu i wyposażenia restauracyjno-hotelowego oraz wykorzystanie OZE w działalności obiektu**





Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki



- drogą elektroniczną na e-mail: [recepca@hotelbursztynowy.pl](mailto:recepca@hotelbursztynowy.pl) lub pisemnie na adres: ul. Nadwiślańska 19, 24-340 Józefów nad Wisłą
3. Zamawiający w przypadku istotnych z punktu widzenia realizacji zamówienia pytań zamieści odpowiedzi w formie pisemnej na stronie internetowej: <https://www.hotelbursztynowy.pl>
  4. Zamawiający udzieli odpowiedzi na pytania złożone w formie określonej w pkt. 1, w terminie do 2 dni roboczych od daty wpłynięcia, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego oraz załączników wpłynął do Zamawiającego nie później niż do dnia **16.03.2019 r.** Jeśli pytania wpłynęły do Zamawiającego po upływie w/w terminu lub dotyczą udzielonych już wcześniej wyjaśnień, Zamawiający może pozostawić wniosek bez odpowiedzi.
  5. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z wykonawcami jest:  
**Janusz Rzęsa – tel.: +48 501 345 634**

## VII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. **Oferty należy składać** osobiście, listownie, przesyłką kurierską **na adres: ul. Nadwiślańska 19, 24-340 Józefów nad Wisłą (Hotel Bursztynowy), lub drogą elektroniczną na adres: [recepca@hotelbursztynowy.pl](mailto:recepca@hotelbursztynowy.pl), w terminie do dnia 27.03.2019 r.**
2. Za termin złożenia oferty przyjmuje się datę otrzymania i zarejestrowania jej w siedzibie Zamawiającego.
3. Każda przyjęta oferta zostanie opatrzona adnotacją określającą dokładny termin przyjęcia oferty tzn. datę kalendarzową oraz godzinę i minutę, w której została przyjęta. Do czasu otwarcia ofert, będą one przechowywane w sposób gwarantujący ich nienaruszalność.
4. Koperta (opakowanie) powinna być opisana:  
**Firma Handlowo-Usługowa JAR Janusz Rzęsa**  
**ul. Nadwiślańska 19, 24-340 Józefów nad Wisłą**  
z dopiskiem:

**„OFERTA DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr 2 z dnia 13.03.2019 r. „Oferta na dostawę i montaż wyposażenia zaplecza kuchennego do Hotelu Bursztynowego w Józefowie nad Wisłą” - Nie otwierać przed terminem otwarcia ofert.**

5. W przypadku ofert przesłanych pocztą elektroniczną w tytule maila należy wpisać: OFERTA do Zapytania ofertowego nr 2 z dnia 13.03.2019 r. - Nie otwierać przed terminem otwarcia ofert”;
6. Oferta złożona po terminie nie będzie rozpatrywana.
7. Otwarcie wszystkich ofert nastąpi w siedzibie zamawiającego po upływie terminu składania ofert.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany zapytania ofertowego przed upływem terminu do składania ofert oraz do unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyny. W przypadku unieważnienia postępowania, Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego.

## VIII. Informacje na temat wyboru oferty i warunków zawarcia umowy

**Rozwój Hotelu Bursztynowego w Józefowie nad Wisłą poprzez zakup nowoczesnego sprzętu i wyposażenia restauracyjno-hotelowego oraz wykorzystanie OZE w działalności obiektu**



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki



1. Zamawiający zawiadomi wykonawcę, którego oferta została wybrana o terminie i miejscu zawarcia umowy.
2. Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający upubliczni w Bazie Konkurencyjności oraz na swojej stronie www.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania ceny z wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę, w przypadku, gdy wartość oferty przewyższa kwotę środków przeznaczonych na zamówienie.
4. **Planowany termin podpisania Umowy z Wykonawcą: 05.04.2019 r.**
5. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem warunków ich wprowadzenia:
  - zmiana obowiązującej stawki podatku od towarów i usług (VAT) – jeśli zmiana stawki podatku od towarów i usług (VAT) będzie powodować zwiększenie kosztów wykonania umowy po stronie Wykonawcy, Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia wynagrodzenia o kwotę równą różnicy w kwocie podatku zapłaconego przez Wykonawcę;
  - zmiana sposobu rozliczania umowy lub dokonywania płatności na rzecz Wykonawcy - np. na skutek zmian zawartej przez Zamawiającego umowy o dofinansowanie projektu lub zmian wytycznych dotyczących realizacji projektu;
  - zmiana terminu realizacji przedmiotu zamówienia – po wyrażeniu zgody przez Instytucję Pośredniczącą;

**wystąpienia siły wyższej – jako „siły wyższe” uznaje się klęski żywiołowe, huragan, powódź, katastrofy transportowe, pożar, eksplozje, wojna i inne nadzwyczajne wydarzenia, których zaistnienie leży poza zasięgiem i kontrolą układających się stron („siła wyższa” – to zdarzenie (a) zewnętrzne, (b) niemożliwe lub prawie niemożliwe do przewidzenia, (c) którego skutkom nie można zapobiec);**

- konieczność zrealizowania przedmiotu zamówienia przy zastosowaniu innych rozwiązań technicznych, technologicznych lub materiałowych niż wskazane w dokumentacji – w sytuacji, gdyby zastosowanie przewidzianych rozwiązań groziło niewykonaniem lub wadliwym wykonaniem przedmiotu zamówienia;
- w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego – np. powoduje skrócenie terminu realizacji umowy, zmniejszenie wartości zamówienia.
- Zmiany postanowień zawartej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności, podpisanego przez obie strony.

**Załączniki do Zapytania ofertowego stanowiące jego integralną część:**

**Rozwój Hotelu Bursztynowego w Józefowie nad Wisłą poprzez zakup nowoczesnego sprzętu i wyposażenia restauracyjno-hotelowego oraz wykorzystanie OZE w działalności obiektu**



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Morski i Rybacki



- 1 - formularz oferty - załącznik nr 1
- 2 - oświadczenie wykonawcy dotyczące braku powiązań z Zamawiającym - załącznik nr 2
- 3 - oświadczenie wykonawcy dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu - załącznik nr 3

Z poważaniem,

**Janusz Rzęsa**  
**Właściciel**