

Numer zapytania	Z254/4/1
Tytuł zapytania	Zapytanie ofertowe na wykonanie projektu wraz z kompleksową realizacją oraz montaż bufetów do serwowania posiłków w Obiektach Nadwiślańskiej Agencji Turystycznej Sp. z o.o. w Tychach [DZ/1301/60/24]
Kupiec prowadzący:	Helizanowicz, Barbara
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	
Data złożenia:	2024-09-25 08:57:12
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2024-09-25 09:00:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2024-10-09 12:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2024-10-07 12:00:00

Załączniki	tak
------------	-----

Treść zapytania

Szanowni Państwo,

Nadwiślańska Agencja Turystyczna Sp. z o.o. z siedzibą w Tychach – jedna z największych polskich sieci Hotelu i Ośrodków Wypoczynkowych, funkcjonujących pod marką NAT zaprasza do złożenia Oferty na:

Projekt wraz z kompleksową realizacją oraz montaż bufetów do serwowania posiłków w Obiektach Nadwiślańskiej Agencji Turystycznej Sp. z o.o. w Tychach

Bufet wyspowy - blat granitowy czarny

Zabudowa- melaminowana kolor dąb - sosna (Oferent może dodatkowo przesłać własną propozycję),

Wnęki z każdej strony na talerze - podświetlanie ledowe,

2 szuflady na froncie z systemem zamykania cichy domek,

Szafki z płyty wiórowej melaminowanej plus okucia oraz stelaż metalowy,

Szafki zamykane w systemie cichy domek

Bufet wyposażony w koła z hamulcami wysokiej jakości,

Opona wykonana z termoplastycznego elastomeru umożliwiające w dowolnym czasie wyjechanie w inne miejsce,

Przystosowany do zabudowy płyty grzewcze 3x GN 1/1 głębokość wanny 30cm, wraz z jej zabudową Montaż płyty chłodzącej Na gen 3x gen 1/1 wysokość wanny 30-30 cm lub chłodzący blat np. granitowy,

Płyta chłodnicza powinna mieć odprowadzenie wody z wanny do pojemnika na skropliny - pojemnik łatwo dostępny do wyjęcia i oczyszczenia,

Agregat przystosowany do pracy w temperaturze do +28 stC,

Powierzchnia użytkowa ze stali nierdzewnej z atestami zgodnymi z normami przystosowane do gastronomii,

Wyłącznik klawiszowy główny zasilania wbudowane gniazdka na prąd.

- Krynica Zdrój - wymiary bufetu: szerokość 160 cm, długość 400 cm, wysokość 90 - 95 cm.
- Piwniczna Kosarzyska - wymiary bufetu: szerokość 160 cm, długość 450 cm, wysokość 90-95 cm.
- Wisła - wymiary bufetu: szerokość 150 cm, długość 320 cm, wysokość 90 - 95 cm oraz zabudowa słupa - szerokość 150 cm, długość 190 cm.

Osoba do kontaktu w sprawach merytorycznych ze strony Zamawiającego:

Przemysław Budziński, email: przemyslaw.budzinski@nat.pl, tel.: 572-729-923

Inne wymagania:

- Płatność w terminie 30 dni.
- Gwarancja 24 miesiące na sprzęt oraz gwarancja 36 miesięcy na wykonanie prac.

Gwarancja minimum 24 miesiące na sprzęt i gwarancja 36 miesięcy na wykonanie prac.

Do oferty należy dołączyć specyfikację techniczną, wizualizację oraz projekt.

Zamawiający, przed złożeniem oferty, obowiązkowo wymaga przeprowadzenia wizji lokalnej w Obiektach, dokonania pomiaru miejsca w którym ma być wykonany bufet oraz dołączenia do oferty wizualizacji i projektu wykonania bufetów. Fakt dokonania wizji lokalnej powinien zostać potwierdzony przez przedstawiciela Zamawiającego na wzorze oświadczenia o dokonaniu takich oględzin. Brak potwierdzenia wykonania oględzin przez Oferenta stanowić będzie podstawę do odrzucenia oferty przez Zamawiającego.

Błędne lub niewystarczające określenie zakresu prac przez Oferenta w projekcie i złożonej przez niego ofercie, nie może być w przyszłości podstawą do zmiany oferty. Jednocześnie w przypadku błędnego oszacowanie oferty Oferent w przyszłości nie może wywodzić skutków prawnych w stosunku do Zamawiającego.

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
1.	Załącznik do Zapytania ofertowego - bufety do Obiektów NAT.pdf
2.	projekt Umowy - bufety do Obiektów NAT.pdf
3.	Zapytanie ofertowe - bufety Krynica, Wisła, Piwniczna.pdf

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	Bufet do Hotelu*** NAT Krynica Zdrój		1	usługa	SPRZET GASTRONOMICZNY
2.	Bufet do Hotelu*** NAT Piwniczna Kosarzyska		1	usługa	SPRZET GASTRONOMICZNY
3.	Bufet do Hotelu*** NAT Wisła		1	usługa	SPRZET GASTRONOMICZNY

KRYTERIA OCENY OFERTY

Lp.	Kryterium	Waga	Czy kryterium zmienne	Sposób naliczania punktów	Składowa oceny
1.	Cena	0.9	Tak	Zniżkowy	Tak
2.	Jakość oferty	0.1	Nie	Zwyżkowy	Nie

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
1.	Termin płatności: 30 dni
2.	Koszt transportu: po stronie Dostawcy
3.	Brak możliwości przedpłaty
4.	Miejsce realizacji Zamówienia: zgodnie ze specyfikacją Zamówienia
5.	Dokonanie wizji lokalnej w Obiekcie
6.	Gwarancja: minimum 24 miesiące oraz 36 miesięcy
7.	Wizualizacja/Projekt bufetów

DODATKOWE PYTANIA DO OFERTY

Lp.	Pytanie
	Brak pozycji

SKŁADANIE OFERT

Zezwól na składanie ofert częściowych	nie
Zezwól na składanie ofert na zamienniki	nie
Zezwól na dodatkowe uwagi do produktów	nie
Zezwól na korygowanie ofert do momentu zakończenia przyjmowania ofert	tak
Zezwól na składanie ofert w przypadku braku spełniania kryteriów formalnych	nie
Zezwól na składanie ofert w innych walutach	nie
Zezwól na składanie ofert na inne ilości	nie
Zezwól na składanie ofert wariantowych	nie