

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 2_KPO_2024

z dnia 11.10.2024 r.

na dostawę sprzętu i wyposażenia gastronomicznego

1. Zamawiający:

Hotel Marta Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

ul. Gazowa 2

55-200 Oława

NIP: 9121717138

2. Postanowienia ogólne:

- 2.1. Niniejsze postępowanie toczy się w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności, w związku z projektem „*Dywersyfikacja działalności oraz zbudowanie odporności na kryzysy w Hotelu Marta w Oławie, region dolnośląski*”, realizowanego w ramach Programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności, komponent A „Odporność i Konkurencyjność Gospodarki”, inwestycja A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności, zakres Nabór przedsięwzięć MŚP realizowanych przez mikroprzedsiębiorstwa, małe i średnie przedsiębiorstwa z sektora hotelarstwo, gastronomia (HoReCa), turystyka, kultura.
- 2.2. Zamawiający nie jest zobowiązany do stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych.
- 2.3. 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.
- 2.4. Zamawiający wyklucza zawarcie umowy – choćby warunkowej – z wykonawcą w trybie art. 66-70 Kodeksu cywilnego.
- 2.5. Wynik niniejszego postępowania zostanie upubliczniony w taki sam sposób, w jaki upublicznione zostało zapytanie ofertowe.
- 2.6. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.

3. Termin i sposób składania ofert:

- 3.1. Złożenie oferty oznacza złożenie wypełnionego i podpisanego przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy formularza oferty wraz ze wszystkimi oświadczeniami stanowiącymi załączniki do zapytania ofertowego za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
- 3.2. Termin składania ofert **upływa w dniu 18.10.2024 r.**

- 3.3. Oferta powinna być złożona na formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego) wraz z oświadczeniem o braku powiązań osobowych i kapitałowych (załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego) oraz zestawieniem, wskazującym do każdego elementu zamówienia producenta i model oferowanego sprzętu lub wyposażenia. Zestawienie powinno zostać przekazane w formacie .pdf, np. z aktywnymi linkami do oferowanego sprzętu lub wyposażenia. Zestawienie będzie wykorzystane przez Zamawiającego do weryfikacji parametrów sprzętu i wyposażenia. Załączniki nr 1 i 2 muszą być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. Jeżeli upoważnienie osoby podpisującej ofertę nie wynika z dokumentu rejestrowego, do oferty należy dołączyć także kopię pełnomocnictwa.
- 3.4. **Do każdej części przedmiotu zamówienia Oferent składa osobny formularz ofertowy, wskazując cenę oferty wobec konkretnej części przedmiotu zamówienia i osobne zestawienie wskazujące producenta i model oferowanego sprzętu lub wyposażenia.** W przypadku składania ofert na więcej niż 1 część przedmiotu zamówienia, wystarczające jest złożenie oświadczenia o braku powiązań osobowych i kapitałowych tylko raz.
- 3.5. Składając ofertę ceny należy wyrazić w złotych polskich, w których będą również prowadzone rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą. Zamawiający nie dopuszcza możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
- 3.6. Osobą wyznaczoną do kontaktu z Oferentami jest Marta Berdyś, e-mail: berdysmarta@gmail.com

4. Przedmiot zamówienia:

4.1. CZĘŚĆ 1: SPRZĘT GASTRONOMICZNY I ZASTAWA STOŁOWA

- 4.1.1. Kody CPV: 39220000-0 Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe; 39221000-7 Sprzęt kuchenny; 39221100-8 Zastawa kuchenna; 39221200-9 Zastawa stołowa; 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny.
- 4.1.2. Opis przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest dostawa sprzętu gastronomicznego wraz z zastawą stołową, zgodnie z warunkami i wykazem poniżej.
- 4.1.2.1. Zmywarka podblatowa do mycia szkła – 1 szt. Parametry:
- sterowanie elektroniczne, wyświetlacz LCD
 - 3 czasy mycia: 120, 180 i 300 sek.
 - wbudowany zestaw dozowników płynów myjących sterowany z panelu sterowania
 - pompa wspomagająca płukanie
 - pompa odpływowa
 - kosz o wymiarze: 400x400 mm
 - obudowa ze stali nierdzewnej
 - wymiar: 460x570x720 mm
 - zasilanie: 230V/400V [multivoltage]
- 4.1.2.2. Kostkarka do lodu – 1 szt. Parametry:
- natryskowa forma wytwarzania kostek
 - kostki o gramaturze 18 gr
 - wydajność min.: 29 kg/doba

- zbiornik na lód o pojemności min.: 9 kg
- wersja chłodzona powietrzem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiar: 387x470x687 mm
- zasilanie: 230V

4.1.2.3. Piec konwekcyjno-parowy 10x 1/1 GN – 1 szt. Parametry:

- kolorowy panel sterowania z pokrętkiem do zatwierdzenia programów
- wyświetlacz temperatury, czasu i stopnia wilgotności
- wbudowany bojler do produkcji pary z czujnikiem zakamienienia
- 5-trybów pracy: para 100 st. C, gorące powietrze 30- 300 st. C, kombinacja pary i gorącego powietrza; gotowanie w parze niskotemperaturowej 30- 99 st. C, finishing [regeneracja]
- pamięć umożliwiającą wpisanie 100 programów po 12 kroków każdy
- funkcja szybkiego schładzania
- 5-prędkości wentylatora
- sonda rdzeniowa
- elektroniczny wyświetlacz temperatury i czasu
- oświetlenie halogenowe
- ręczny spryskiwacz
- system diagnostyczny
- automatyczny system mycia komory pieca
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiar: 850x775x1014 mm
- zasilanie: 400V

4.1.2.4. Podstawa pod piec konwekcyjny – 1 szt. Parametry:

- prowadnice na pojemniki i blachy GN
- otwory pod montaż z piecem

4.1.2.5. Frytownica 2-komorowa – 1 szt. Parametry:

- wersja nastawna
- pojemność komór: 2 x 5 ltr
- zimna strefa
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiar: 390x425x320 mm
- zasilanie: 2 x 230V

4.1.2.6. Blender zanurzeniowy – 1 szt. Parametry:

- płynna regulacja obrotów w zakresie 1500- 9000 obr/min
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- długość ramienia 45 cm
- nóż i dzwon łatwe w demontażu
- zasilanie: 230V

4.1.2.7. Szafa mroźnicza – 2 szt. Parametry:

- Pojemność min.: 700 litrów
- agregat typu monoblok
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- temperatura regulowana w zakresie: -18/-22 st. C
- alarm dla długiego otwarcia drzwi
- odszranianie gorącym powietrzem
- wbudowane wewnętrzne prowadnice - 23 poziomy
- w zestawie 3 półki przestawne
- oświetlenie LED
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiar: 653x796x1996 mm
- zasilanie: 230V

4.1.2.8. Szafa chłodnicza 2-drzwiowa – 1 szt. Parametry:

- Pojemność min.: 1400 litrów
- drzwi przeszklone
- agregat monoblok
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- temperatura regulowana w zakresie: 0/+8 st. C
- alarm dla długiego otwarcia drzwi
- wbudowane wewnętrzne prowadnice - 23 poziomy
- w zestawie 3 półki przestawne na każde drzwi
- oświetlenie LED
- zamek
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiar: 1318x796x1996 mm
- zasilanie: 230V

4.1.2.9. Szafa chłodnicza – 2 szt. Parametry:

- Pojemność min.: 400 litrów
- drzwi przeszklone
- sterowanie manualne
- elektroniczny wyświetlacz temperatury
- temperatura regulowana w zakresie: -1/+15 st. C
- 5-półek przestawnych
- dynamiczny układ chłodzenia
- oświetlenie LED
- wymiar: 597x654x1884 mm
- zasilanie: 230V

4.1.2.10. Chłodziarko-zamrażarka – 1 szt. Parametry:

- pojemność chłodnicza: 267 litrów / mroźnicza: 187 litrów
- niezależne sterowanie
- dynamiczny układ chłodzenia
- temperatura regulowana w zakresie: +1/+15 oraz -9/-26 st. C
- 3-półki przestawne + 3 szuflady
- oświetlenie LED
- alarm optyczny i dźwiękowy
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiar: 597x654x2044 mm
- zasilanie: 230V

4.1.2.11. Zamrażarka podblatowa – 1 szt. Parametry:

- Pojemność min.: 143 litry
- elektroniczny panel sterowania
- temperatura regulowana w zakresie: -9/-26 st. C
- 4 kosze - o wysokości 150 i 170 mm
- alarm optyczny i dźwiękowy
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiar: 600x615x860 mm
- zasilanie: 230V

4.1.2.12. Ekspres do kawy – 3 szt. Parametry:

- graficzny- dotykowy panel sterowania
- przystawka do kaw mlecznych
- zbiornik na kawę min.: 1 kg
- zbiornik na wodę min.: 4 ltr.
- zbiornik na fusy min.: 40 porcji
- podwójna pompa i bojler
- możliwość przygotowania dwóch kaw jednocześnie
- wylewka gorącej wody i pary
- obudowa w kolorze czarnym
- wymiar: 334x452x574 mm
- zasilanie: 230V

4.1.2.13. Maszynka do mielenia mięsa – 1 szt. Parametry:

- wydajność 200 kg/h
- demontowalna gardziel mieląca
- sito o śr. 8 cm
- nóż, sitko, ślimak, tacka wykonana ze stali nierdzewnej
- obudowa polerowane aluminium
- wymiar: 290x450x520 mm
- zasilanie: 230V

4.1.2.14. Szatkownica warzyw – 1 szt. Parametry:

- wydajność 500 kg/h

- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa
- obudowa silnika z poliwęglanu
- metalowa komora robocza
- zestaw 6 tarcz roboczych
- wymiar: 300x350x555 mm
- zasilanie: 230V

4.1.2.15. Krajalnica żywności – 1 szt. Parametry:

- nóż o średnicy 250 mm
- napęd przenoszony za pomocą przekładni ślimakowej
- stół podawczy o dużym pochyleniu
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- osłona noża
- wbudowana ostrzałka
- obudowa metalowa
- wymiar: 397x615x407 mm
- zasilanie: 230V

4.1.2.16. Taboret gazowy – 3 szt. Parametry:

- palnik dwukoronowy o mocy: 13,6 kW
- płomień kontrolny
- ruszt żeliwny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiar: 590x590x400 mm
- zasilanie: gaz G20

4.1.2.17. Garnek wysoki z pokrywą – 2 szt. Parametry:

- Pojemność ok.: 50 l
- kapsułowe dno wielowarstwowe
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- przeznaczone do kuchni gazowych, elektrycznych, indukcyjnych
- materiał: stal nierdzewna
- średnica: 400 mm
- wysokość: 400 mm

4.1.2.18. Garnek wysoki z pokrywą – 2 szt. Parametry:

- Pojemność ok.: 35 l
- kapsułowe dno wielowarstwowe
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- przeznaczone do kuchni gazowych, elektrycznych, indukcyjnych
- materiał: stal nierdzewna
- średnica: 360 mm
- wysokość: 360 mm

4.1.2.19. Garnek wysoki z pokrywą – 3 szt. Parametry:

- Pojemność ok.: 20 l
- kapsułowe dno wielowarstwowe
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- przeznaczone do kuchni gazowych, elektrycznych, indukcyjnych
- materiał: stal nierdzewna
- średnica: 320 mm
- wysokość: 260 mm

4.1.2.20. Garnek wysoki z pokrywą – 3 szt. Parametry:

- Pojemność ok.: 10 l
- kapsułowe dno wielowarstwowe
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- przeznaczone do kuchni gazowych, elektrycznych, indukcyjnych
- materiał: stal nierdzewna
- średnica: 240 mm
- wysokość: 200 mm

4.1.2.21. Patera obrotowa – 10 szt. Parametry:

- 1-poziomowa
- materiał: stal nierdzewna
- średnica: 310 mm
- wysokość: 70 mm

4.1.2.22. Waza do zup – 10 szt. Parametry:

- pojemność: 3 litry
- w komplecie pokrywa
- materiał: porcelana biała, gładka
- przeznaczona do zastosowań w gastronomii

4.1.2.23. Talerz płytki obiadowy – 204 szt. Parametry:

- materiał: porcelana biała, wzór z falą
- przeznaczony do zastosowań w gastronomii
- średnica: 25 cm

4.1.2.24. Talerz głęboki obiadowy – 204 szt. Parametry:

- materiał: porcelana biała, wzór z falą
- przeznaczony do zastosowań w gastronomii
- średnica: 22,5 cm

4.1.2.25. Filiżanka do kawy/herbaty – 204 szt. Parametry:

- materiał: porcelana biała, wzór z falą
- sztaplowana
- przeznaczona do zastosowań w gastronomii
- pojemność: 22 cl

4.1.2.26. Nóż stołowy – 204 szt. Parametry:

- wzór z falą
- długość: 213 mm

- grubość: 3 mm
- materiał: stal nierdzewna 18/0

4.1.2.27. Widelec stołowy – 204 szt. Parametry:

- wzór z falą
- długość: 198 mm
- grubość: 2 mm
- materiał: stal nierdzewna 18/0

4.1.2.28. Łyżka stołowa – 204 szt. Parametry:

- wzór z falą
- długość: 196 mm
- grubość: 2 mm
- materiał: stal nierdzewna 18/0

4.1.2.29. Łyżeczka – 204 szt. Parametry:

- wzór z falą
- długość: 146 mm
- grubość: 1,5 mm
- materiał: stal nierdzewna 18/0

4.1.2.30. Widelczyk do ciasta – 204 szt. Parametry:

- wzór z falą
- długość: 150 mm
- grubość: 1,5 mm
- materiał: stal nierdzewna 18/0

4.1.3. **DODATKOWE WARUNKI I INFORMACJE:**

4.1.3.1. Przedmiot zamówienia obejmuje zakup sprzętu, jego transport do lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego, ustawienie, instalację i uruchomienie sprzętu i wyposażenia, jego serwis oraz przeszkolenie personelu Zamawiającego z obsługi dostarczonego sprzętu.

4.1.3.2. Dostawca zobowiązany jest do udzielenia min. 24 miesięcy gwarancji na dostarczany sprzęt i wyposażenie. W ramach gwarancji Dostawca zobowiązany jest do reakcji serwisowej w terminie do 24 godz. od momentu zgłoszenia usterki przez Zamawiającego. Na czas naprawy Dostawca zobowiązuje się zapewnić Zamawiającemu sprzęt zastępczy o podobnych parametrach użytkowych.

4.1.3.3. Dostarczany sprzęt i wyposażenie musi być fabrycznie nowy, z terminem produkcji nie starszym niż 2024 rok.

4.1.3.4. Do dostarczanych sprzętów Dostawca musi zapewnić instrukcje obsługi w j. polskim.

4.1.3.5. Dostarczany sprzęt i wyposażenie musi być o równoważnych lub lepszych parametrach, niż podane. W przypadku parametrów sprzętu dotyczących wymiarów lub pojemności dopuszcza się odchylenie +/- 5% od wskazanych parametrów.

4.1.3.6. Termin realizacji: 14 dni od dnia podpisania umowy. W przypadku opóźnienia z winy Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do obciążenia Wykonawcy karami umownymi w wysokości 1% wartości złożonej oferty za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia. W przypadku

opóźnienia przekraczającego 7 dni kalendarzowych Zamawiający ma prawo do odstąpienia od zawartej umowy.

4.1.3.7. Zamawiający wymagać będzie od Dostawcy stosowania zasad gwarantujących zachowanie równości szans i niedyskryminacji, w tym m. in. oparcia zasad rekrutacji i warunków zatrudnienia opartych wyłącznie na kwalifikacjach, kompetencjach i doświadczeniu.

4.2. CZĘŚĆ 2. WYPOSAŻENIE KUCHENNE I CATERINGOWE

4.2.1. Kody CPV: 39220000-0 Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe; 39221000-7 Sprzęt kuchenny; 39221100-8 Zastawa kuchenna; 39221200-9 Zastawa stołowa; 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny.

4.2.2. Opis przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest dostawa wyposażenia kuchennego i cateringowego, zgodnie z warunkami i wykazem poniżej.

4.2.2.1. Dyspenser do soku – 3 szt. Parametry:

- Pojemność ok.: 8 l
- zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu
- niekapiący kran
- wkład na lód
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiar: 265x350x580 mm

4.2.2.2. Dyspenser do płatków śniadaniowych – 3 szt. Parametry:

- Pojemność min.: 3 l
- higieniczne, kontrolowane dozowanie
- szczelna pokrywa
- pojemnik na płatki z poliwęglanu
- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- wymiar: 184x240x600 mm

4.2.2.3. Kociołek elektryczny do zup – 2 szt. Parametry:

- Pojemność ok.: 8 l
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- temperatura regulowana do 65 st. C
- okrągły
- zasilanie: 230V

4.2.2.4. Podgrzewacz potraw – 6 szt. Parametry:

- wielkość 1/1 GN
- pokrywa typu Rolltop
- dno kapsułowe
- w zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN
- obudowa z polerowanej stali

4.2.2.5. Podgrzewacz okrągły – 6 szt. Parametry:

- Pojemność ok.: 6 l
- pokrywa typu Rolltop
- dno kapsułowe

- w zestawie pojemnik na pastę i pojemnik
- obudowa z polerowanej stali

4.2.2.6. Pojemnik 1/1 GN - 10 szt. Parametry:

- wymiar: 530x325 mm
- wysokość: 65 mm
- przeznaczony do zastosowania w piecu konwekcyjnym
- materiał: stal nierdzewna

4.2.2.7. Pojemnik 1/1 GN – 10 szt. Parametry:

- wymiar: 530x325 mm
- wysokość: 40 mm
- przeznaczony do zastosowania w piecu konwekcyjnym
- materiał: stal nierdzewna

4.2.2.8. Garnek z pokrywą – 2 szt. Parametry:

- Pojemność ok.: 3 l
- kapsułowe dno wielowarstwowe
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- przeznaczone do kuchni gazowych, elektrycznych, indukcyjnych
- materiał: stal nierdzewna
- średnica: 200 mm
- wysokość: 105 mm

4.2.2.9. Garnek z pokrywą – 2 szt. Parametry:

- Pojemność ok.: 2 l
- kapsułowe dno wielowarstwowe
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- przeznaczone do kuchni gazowych, elektrycznych, indukcyjnych
- materiał: stal nierdzewna
- średnica: 160 mm
- wysokość: 95 mm

4.2.2.10. Garnek z pokrywą – 2 szt. Parametry:

- Pojemność ok.: 5 l
- kapsułowe dno wielowarstwowe
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- przeznaczone do kuchni gazowych, elektrycznych, indukcyjnych
- materiał: stal nierdzewna
- średnica: 240 mm
- wysokość: 110 mm

4.2.2.11. Garnek z pokrywą – 2 szt. Parametry:

- Pojemność ok.: 7 l
- kapsułowe dno wielowarstwowe
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- przeznaczone do kuchni gazowych, elektrycznych, indukcyjnych

- materiał: stal nierdzewna

- średnica: 240 mm

- wysokość: 160 mm

4.2.2.12. Garnek z pokrywą – 2 szt. Parametry:

- pojemność: 12 l

- kapsułowe dno wielowarstwowe

- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty

- przeznaczone do kuchni gazowych, elektrycznych, indukcyjnych

- materiał: stal nierdzewna

- średnica: 280 mm

- wysokość: 180 mm

4.2.2.13. Termos do wina – 10 szt. Parametry:

- Pojemność ok.: 1,9 l

- wykonany ze stali nierdzewnej

- średnica: 120 mm

- wysokość: 200 mm

4.2.2.14. Termos stołowy – 4 szt. Parametry:

- pojemność: 1 litr

- pokrywa z klapką

- stal nierdzewna

- wysokość: 230 mm

4.2.2.15. Taca do serwowania – 10 szt. Parametry:

- laminowana, antypoślizgowa

- wysoki rant

- średnica: 320 mm

4.2.2.16. Taca do serwowania – 10 szt. Parametry:

- laminowana, antypoślizgowa

- wysoki rant

- średnica: 420 mm

4.2.2.17. Termos transportowy z kranem – 1 szt. Parametry:

- pojemność: 35 litrów

- pokrywa z uszczelką silikonową wyposażona w 6 zatrzasków

- wentyl odpowietrzający

- ergonomiczne uchwyty

- gumowa podstawa

- materiał: stal nierdzewna AISI 340

- średnica: 330 mm

- wysokość: 570 mm

4.2.2.18. Termos transportowy termoizolacyjny – 1 szt. Parametry:

- pojemność: 86 litrów

- drzwiczki uchylne

- wewnętrzne prowadnice na pojemniki GN
 - materiał: spieniony polipropylen
 - wymiar: 640x440x625 mm
- 4.2.2.19. Termos cateringowy termoizolacyjny – 1 szt. Parametry:
- pojemność: 126 litrów
 - drzwiczki uchylne
 - wewnętrzne prowadnice na pojemniki GN
 - materiał: spieniony polipropylen
 - wymiar: 770x540x687 mm
- 4.2.2.20. Tłuczek do mięsa – 2 szt. Parametry:
- 3 powierzchnie rozbijające
 - waga: 0,9 kg
 - rączka z tworzywa
- 4.2.2.21. Podstawa bufetowa – 20 szt. Parametry:
- na przybory do serwowania
 - stal nierdzewna
 - wymiar: 115x270x45 mm
- 4.2.2.22. Łyżka do serwowania – 24 szt. Parametry:
- materiał: stal nierdzewna
 - długość: 305 mm
- 4.2.2.23. Zaparzacz do kawy – 3 szt. Parametry:
- pojemność: 7 litrów
 - kran zapobiegający kapaniu
 - szklany wskaźnik poziomu wody
 - taca ociekowa
 - kosz z filtrem do kawy grubo zmielonej
 - lampka kontrolna
 - obudowa ze stali
 - wymiar: 305x350x451 mm
 - zasilanie: 230V
- 4.2.2.24. Blender barowy – 1 szt. Parametry:
- bardzo cicha praca dzięki wyciszonej pokrywie
 - wyświetlacz LCD
 - wybór cykli automatycznych + sterowanie ręczne
 - możliwa obsługa za pomocą aplikacji mobilnej
 - dzbanek z poliwęglanu o pojemności 1,5 litra
 - możliwość kruszenia kostek lodu z kostkarki
 - maksymalna prędkość obrotowa: 28 tysięcy/min
 - obudowa ze stali nierdzewnej i tworzywa
 - wymiar: 195x220x470 mm
 - zasilanie: 230V

- moc: 1700 W

4.2.2.25. Sokowirówka – 1 szt. Parametry:

- wydajność: 120 litrów/godzina
- asynchroniczny silnik
- przeznaczona do pracy ciągłej
- niski poziom hałasu
- otwór wsadowy umożliwiający ciągłe podawanie owoców i warzyw
- nachylona podstawa
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- wymiar: 235x535x502 mm
- zasilanie: 230V
- moc: 700 W

4.2.2.26. Pojemnik na lód – 2 szt. Parametry:

- w zestawie ociekacz i szczypce
- stal nierdzewne
- średnica: 150 mm
- wysokość: 220 mm

4.2.2.27. Wyciskarka do cytrusów – 1 szt. Parametry:

- wolnoobrotowa
- prędkość obrotowa: 45 obrotów/min
- automatyczny wyrzut miąższu
- w zestawie 2 plastikowe pojemniki na sok i odpadki
- obudowa ze stali nierdzewnej i tworzywa
- wymiar: 15x25x45 cm
- zasilanie: 230V

4.2.3. DODATKOWE WARUNKI I INFORMACJE:

4.2.3.1. Przedmiot zamówienia obejmuje zakup sprzętu, jego transport do lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego, ustawienie, instalację i uruchomienie sprzętu i wyposażenia, jego serwis oraz przeszkolenie personelu Zamawiającego z obsługi dostarczonego sprzętu.

4.2.3.2. Dostawca zobowiązany jest do udzielenia min. 24 miesięcy gwarancji na dostarczany sprzęt i wyposażenie. W ramach gwarancji Dostawca zobowiązany jest do reakcji serwisowej w terminie do 24 godz. od momentu zgłoszenia usterki przez Zamawiającego. Na czas naprawy Dostawca zobowiązuje się zapewnić Zamawiającemu sprzęt zastępczy o podobnych parametrach użytkowych.

4.2.3.3. Dostarczany sprzęt i wyposażenie musi być fabrycznie nowy, z terminem produkcji nie starszym niż 2024 rok.

4.2.3.4. Do dostarczanych sprzętów Dostawca musi zapewnić instrukcje obsługi w j. polskim.

4.2.3.5. Dostarczany sprzęt i wyposażenie musi być o równoważnych lub lepszych parametrach, niż podane. W przypadku parametrów sprzętu dotyczących wymiarów lub pojemności dopuszcza się odchylenie +/- 5% od wskazanych parametrów.

4.2.3.6. Termin realizacji: 14 dni od dnia podpisania umowy. W przypadku opóźnienia z winy Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do obciążenia Wykonawcy karami umownymi w wysokości 1% wartości złożonej oferty za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia. W przypadku opóźnienia przekraczającego 7 dni kalendarzowych Zamawiający ma prawo do odstąpienia od zawartej umowy.

4.2.3.7. Zamawiający wymagać będzie od Dostawcy stosowania zasad gwarantujących zachowanie równości szans i niedyskryminacji, w tym m. in. oparcia zasad rekrutacji i warunków zatrudnienia opartych wyłącznie na kwalifikacjach, kompetencjach i doświadczeniu.

4.3. CZĘŚĆ 3. KOMORA CHŁODNICZA

4.3.1. Kody CPV: 39141000-2 Meble i wyposażenie kuchni; 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny; 42513000-5 Urządzenia chłodnicze i mroźące; 45331230-7 Instalowanie urządzeń chłodzących.

4.3.2. Opis przedmiot zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest dostawa komory chłodniczej, zgodnie ze specyfikacją poniżej.

4.3.2.1. Komora chłodnicza – 1 szt. Parametry:

- Pomieszczenie chłodnicze o objętości 20 m³
- Zakres temperatur od 0 do 8 st. C
- Wyciszony agregat – poziom hałasu mierzony w odległości 10 m od agregatu, na wolnej powierzchni max. 36 dB
- Odpływ skroplin grawitacyjny
- Sterownik z wyświetlaczem cyfrowym
- Zintegrowana klawiatura płytki sterowniczej, umożliwiająca pełną obsługę
- Wyłącznik drzwiowy
- Moc ok. 2,2 kW
- Zasilanie: 400 V

4.3.3. DODATKOWE WARUNKI I INFORMACJE:

4.3.3.1. Przedmiot zamówienia obejmuje zakup sprzętu, transport do lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego, ustawienie, instalację i uruchomienie komory chłodniczej, serwis oraz przeszkolenie personelu Zamawiającego z obsługi.

4.3.3.2. Dostawca zobowiązany jest do udzielenia min. 24 miesięcy gwarancji na wykonaną komorę chłodniczą wraz ze sprzętem. W ramach gwarancji Dostawca zobowiązany jest do reakcji serwisowej w terminie do 24 godz. od momentu zgłoszenia usterki przez Zamawiającego.

4.3.3.3. Dostarczany sprzęt i wyposażenie musi być fabrycznie nowy, z terminem produkcji nie starszym niż 2024 rok.

4.3.3.4. Do dostarczanych sprzętów Dostawca musi zapewnić instrukcje obsługi w j. polskim.

4.3.3.5. Dostarczany sprzęt i wyposażenie musi być o równoważnych lub lepszych parametrach, niż podane.

4.3.3.6. Termin realizacji: 14 dni od dnia podpisania umowy. W przypadku opóźnienia z winy Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do obciążenia Wykonawcy karami umownymi w wysokości 1% wartości złożonej oferty za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia. W przypadku opóźnienia przekraczającego 7 dni kalendarzowych Zamawiający ma prawo do odstąpienia od zawartej umowy.

4.3.3.7. Zamawiający wymagać będzie od Dostawcy stosowania zasad gwarantujących zachowanie równości szans i niedyskryminacji, w tym m. in. oparcia zasad rekrutacji i warunków zatrudnienia opartych wyłącznie na kwalifikacjach, kompetencjach i doświadczeniu.

4.4. CZĘŚĆ 4. SYSTEM FILTROWANIA WODY

4.4.1. Kody CPV: 39221000-7 Sprzęt kuchenny; 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny; 42912300-5 Maszyny i aparatura do filtrowania lub oczyszczania wody; 42912310-8 Aparatura do filtrowania wody; 51514110-2 Usługi instalowania maszyn i aparatury do oczyszczania lub filtrowania wody.

4.4.2. Opis przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest dostawa urządzenia do filtrowania i uzdatniania wody, zgodnie ze specyfikacją poniżej.

4.4.2.1. System filtrowania wody – 1 szt. Parametry:

- System filtrujący wodę do celów spożywczych i na potrzeby urządzeń gastronomicznych RO6 z podwójną membraną 600 GPD
- System zmiękczający wodę z węglem aktywnym do celów spożywczych i na potrzeby urządzeń gastronomicznych
- Pompa elektroniczna
- Zbiornik wody min. 40 l

4.4.3. DODATKOWE WARUNKI I INFORMACJE:

4.4.3.1. Przedmiot zamówienia obejmuje zakup sprzętu, jego transport do lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego, ustawienie, instalację i uruchomienie sprzętu, jego serwis oraz przeszkolenie personelu Zamawiającego z obsługi dostarczonego sprzętu.

4.4.3.2. Dostawca zobowiązany jest do udzielenia min. 24 miesięcy gwarancji na dostarczany sprzęt. W ramach gwarancji Dostawca zobowiązany jest do reakcji serwisowej w terminie do 24 godz. od momentu zgłoszenia usterki przez Zamawiającego. Na czas naprawy Dostawca zobowiązuje się zapewnić Zamawiającemu sprzęt zastępczy o podobnych parametrach użytkowych.

4.4.3.3. Dostarczany sprzęt i wyposażenie musi być fabrycznie nowy, z terminem produkcji nie starszym niż 2024 rok.

4.4.3.4. Do dostarczanych sprzętów Dostawca musi zapewnić instrukcje obsługi w j. polskim.

4.4.3.5. Dostarczany sprzęt i wyposażenie musi być o równoważnych lub lepszych parametrach, niż podane.

4.4.3.6. Termin realizacji: 14 dni od dnia podpisania umowy. W przypadku opóźnienia z winy Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do obciążenia Wykonawcy karami umownymi w wysokości 1% wartości złożonej oferty za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia. W przypadku opóźnienia przekraczającego 7 dni kalendarzowych Zamawiający ma prawo do odstąpienia od zawartej umowy.

4.4.3.7. Zamawiający wymagać będzie od Dostawcy stosowania zasad gwarantujących zachowanie równości szans i niedyskryminacji, w tym m. in. oparcia zasad rekrutacji i warunków zatrudnienia opartych wyłącznie na kwalifikacjach, kompetencjach i doświadczeniu.

5. Warunki udziału w postępowaniu ofertowym:

5.1. Każda oferta zostanie uznana za spełniającą warunki, jeśli będzie:

- 5.1.1. zgodna w kwestii sposobu jej przygotowania, oferowanego przedmiotu i warunków zamówienia ze wszystkimi wymogami w niniejszym zapytaniu, w tym w szczególności z opisem przedmiotu zamówienia,
- 5.1.2. złożona w sposób wskazany w niniejszym zapytaniu,
- 5.1.3. złożona w terminie wskazanym w niniejszym zapytaniu.
- 5.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji wiarygodności informacji przedstawianych przez Oferentów, w tym także w zakresie warunków, jakie musi spełniać Wykonawca.
- 5.3. Zamawiający dokona oceny spełnienia wymaganych warunków na podstawie załączonych do ofert dokumentów i oświadczeń i ew. wyjaśnień Oferentów metodą spełnia/nie spełnia.

6. Kryteria oceny ofert:

- 6.1. Wybór najkorzystniejszej oferty dla każdego przedmiotu zamówienia nastąpi w oparciu o kryterium ceny netto, określane wg wzoru: $(X/Y) \times 100$, gdzie: X = najniższa cena netto, Y = cena netto ocenianej oferty.
- 6.2. Zamawiający wybierze dla każdej części przedmiotu zamówienia ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym. Dla każdego przedmiotu zamówienia oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów uznana zostanie za najkorzystniejszą.
- 6.3. Jeżeli w niniejszym postępowaniu nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty w tej samej cenie, Zamawiający wezwie Oferentów, którzy je złożyli, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego dodatkowych ofert cenowych.
- 6.4. W toku badania i oceny oferty Zamawiający może żądać od Oferenta pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty w terminie określonym przez Zamawiającego. Niezłożenie wyjaśnień spowoduje wykluczenie Oferenta z postępowania lub odrzucenie oferty.
- 6.5. W przypadku gdy Oferent, którego oferta została wybrana, nie podpisze umowy w formie pisemnej w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, Zamawiający będzie uprawniony do wyboru oferty najkorzystniejszej spośród pozostałych ofert.

7. Załączniki:

- 7.1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
- 7.2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym