

Toruń, 06.12.2024 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. ZAMAWIAJĄCY

"UNIVERSUM" DIANA BUGAJSKA
ul. 3 Maja 26
82-500 Kwidzyn

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

Dostawa i montaż urządzeń gastronomicznych do kawiarnio-cukierni "Strawa i kawa" zlokalizowanej w Kwidzynie przy ul. 3 Maja 26.

1. Urządzenie wielofunkcyjne typu ribot lub równoważny*-1 szt.

Minimalne parametry urządzenia:

Urządzenie ma umożliwiać mieszanie, blendowanie, cięcie, rozdrabnianie, ogrzewanie, gotowanie, pasteryzowanie, chłodzenie oraz zmrażanie produktów spożywczych. Urządzenie ma być wyposażone w pionowy cylinder o pojemności minimum 30 l oraz posiadać możliwość programowania zakresu temperatur od -15°C do +110°C i czasu gotowania lub ogrzewania za pomocą ekranu dotykowego.

- a. prędkość mieszania od 10 do 500 obr/min z możliwością zmiany kierunku,
- b. możliwość mieszania, szatkowania, ucierania, ubijania i napowietrzania produktu.
- c. możliwość zaprogramowania mieszania w interwale,
- d. możliwość regulacji mocy schładzania
- e. moc urządzenia minimum 7,0 kW.
- f. urządzenie ma być wyposażone w układ chłodniczy chłodzony wodą.
- g. Urządzenie ma posiadać możliwość zdalnego nadzoru pracy urządzenia poprzez przeglądarkę internetową.
- h. Urządzenie ma posiadać możliwość zdalnego wgrywania programów oraz ich archiwizację poprzez przeglądarkę internetową.
- i. gwarancja - minimalnie 24 miesiące

2. Mroźnia - 2 szt.

Minimalne parametry urządzenia:

- a. Zakres temperatury do minimum -24 °C
- b. Pojemność półki: blacha cukiernicza 60x80 cm
- c. Klasa klimatyczna 5 (+40°C, 40% R.H.)
- d. Grubość izolacji minimum 75 mm
- e. Moc chłodnicza -23,3°C nie mniej niż 900 W

- f. Pojemność użytkowa netto, nie mniej niż 600 l
- g. Odszranianie automatyczny za pomocą gorącego gazu
- h. Gwarancja - minimalnie 24 miesiące

3. Garownia - 2 szt.

Minimalne parametry urządzenia:

- a. Zakres temperatury minimum -18 lub mniej, minimum +35°C lub więcej
- b. Możliwość programowania procesu garowania w czasie
- c. Możliwość prowadzenia przedłużonego garowania
- d. Pojemność półki: blacha cukiernicza 60x80 cm
- e. Klasa klimatyczna 5 (+40°C, 40% R.H.)
- f. Grubość izolacji minimum 75 mm
- g. Pojemność użytkowa netto, nie mniej niż 500 l
- h. Moc fazy grzewczej: nie mniej niż 1000 W
- i. Moc fazy chłodniczej: nie mniej niż 1100 W
- j. Gwarancja - minimalnie 24 miesiące

4. Piec konwekcyjno-parowy 6 x GN 1/1 – 1 szt.

Minimalne parametry urządzenia:

- a. gotowanie w parze w temperaturze 30-130 s C
- b. pieczenie do min. 300 s C
- c. kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze do min. 300 s C
- d. podgrzewanie i regeneracja potraw
- e. wymiary 850x804x842
- f. Funkcja aktywnego zarządzania klimatem
- g. dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze
- h. wydajny generator pary (piec boilerowy)
- i. integrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra
- j. tryb gotowania Delta T
- k. cyfrowy wyświetlacz wilgotności w komorze
- l. indywidualne programowanie nawet 100 jedno- i wielopoziomowych programów do gotowania zawierających maks. 12 kroków
- m. łatwe przenoszenie programów poprzez USB
- n. Energooszczędne oświetlenie LED
- o. drzwi z wentylowaną przestrzenią
- p. Pojemność 6 x GN 1/1
- q. Kolorowy wyświetlacz TFT
- r. Moc urządzenia 10,8 kW
- s. Sonda 6 punktowa
- t. minimum 9 programów myjących
- u. Innowacyjny i ekologiczny system myjący na butelki z chemią
- v. możliwość instalacji urządzenia na blacie bez nóżek
- w. zintegrowany spryskiwacz ręczny

W cenie urządzenia należy przewidzieć:

- Podstawa pod piec z prowadnicami GN 1/1 wykonana ze stali AISI 304
- pakiet przeglądów na okres 2 lat – minimum 4
- autoryzowany montaż

- szkolenie techniczne oraz kucharskie
- zapas oryginalnych środków myjących na okres minimum 12 miesięcy
- gwarancja minimum 24 miesiące

5. Szokówka - 1 szt.

Minimalne parametry urządzenia:

- a. Pojemność minimum 4 blachy 60x40 cm
- b. Moc chłodnicza -23,3°C minimum 3000 W
- c. Grubość izolacji/ścianek, minimum 70 mm
- d. Zakres temperatury do -24 °C
- e. Klasa klimatyczna 5 (+40°C, 40% R.H.)
- f. Odszranianie automatyczne za pomocą powietrza
- g. Jednocześnieowa konstrukcja z automatycznym ogrzewaniem obwodu styku drzwi
- h. Materiał wewnętrzny Stal nierdzewna AISI 304
- i. Gwarancja - minimalnie 24 miesiące

6. Pasteryzator-1 szt.

Minimalne parametry urządzenia:

- a. Pojemność minimum 30 litrów
- b. Moc chłodnicza -23,3°C minimum 3000 W
- c. Grubość izolacji/ścianek, minimum 70 mm
- d. Zakres temperatury do -24 °C
- e. Wyświetlacz dotykowy
- f. Czas pasteryzacji dla jednego cyklu nie więcej niż 1 godzina
- g. Prędkość emulsyfikacji: minimum 2000 rpm
- h. Klasa klimatyczna 5 (+40°C, 40% R.H.)
- i. Odszranianie automatyczne za pomocą powietrza
- j. Jednocześnieowa konstrukcja z automatycznym ogrzewaniem obwodu styku drzwi
- k. Materiał wewnętrzny Stal nierdzewna AISI 304
- l. Gwarancja - minimalnie 24 miesiące

7. Chłodnia - 1 szt.

Minimalne parametry urządzenia:

- a. Zakres temperatury od nie mniej niż +8 do nie więcej niż -2
- b. Pojemność półki: GN 2/1 (53cmx65cm)
- c. Klasa klimatyczna 5 (+40°C, 40% R.H.)
- d. Grubość izolacji minimum 75 mm
- e. Pojemność użytkowa netto, nie mniej niż 450 l
- f. Odszranianie automatyczne
- g. Gwarancja - minimalnie 24 miesiące

8. Ubijaczka - 1 szt.

Minimalne parametry urządzenia:

- a. Pojemność dzieży nie mniej niż 55 litrów
- b. Zgarniak
- c. Korpus, głowica, ramiona z aluminium
- d. osłona głowicy
- e. Łagodny rozruch narzędzia

- f. Panel z wyświetlaczem z interfejsem dotykowym
- g. Możliwość zapisania nie mniej niż 99 receptur po 20 faz każda
- h. Redukcja dzieży do 40 litrów
- i. Zakres prędkości od max. 30 do miń. 140 obr/min
- j. Gwarancja - minimalnie 24 miesiące

9. Piec do pieczywa - 1 szt.

Minimalne parametry urządzenia:

- a. Posiada komorę wypiekową konwekcyjną z obrotowym systemem odpieku na minimum 8 półek na blachę 60x40
- b. Posiada komorę wypiekową hertową na minimum 2 blachy 60x40 z funkcją zaparowania
- c. Temperatura odpieku do minimum 280°C
- d. Posiada okap kondensacyjny
- e. Powierzchnia odpiekowa minimum 1,8 m².
- f. Kolorowy wyświetlacz dotykowy LCD
- g. 99 wybranych programów z maksymalnie 6 etapami pieczenia każdy
- h. Moc nie mniejsza niż 16 kW
- i. Gwarancja - minimalnie 24 miesiące

*Wszędzie tam, gdzie przy opisie przedmiotu zamówienia powołane są normy, aprobaty, specyfikacje techniczne i systemy odniesienia lub procesy technologiczne, bądź wskazane są znaki towarowe, patenty lub źródło pochodzenia, postanowienia te należy odczytywać jako przykładowe, a wykonawca ma każdorazowo prawo zastosowania rozwiązania równoważnego, tj. materiałów, rozwiązań technologicznych, które mają te same cechy funkcjonalne oraz jakościowe co wskazane w zapytaniu ofertowym konkretne z nazwy, pochodzenia lub charakteru procesu produkcji materiały lub rozwiązania technologiczne. Jakość zastosowanych rozwiązań równoważnych nie może być gorsza od jakości określonych w dokumentacji produktu lub rozwiązania technologicznego.

Kod CPV:

42214100-0 Piece kuchenne

39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny

39711100-0 Chłodziarki i zamrażarki

Miejsce dostawy przedmiotu zamówienia:

Kawiarnio-cukiernia "Strawa i kawa", ul. 3 Maja 26, 82-500 Kwidzyn

III. OCENA OFERT

Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

Kryteria oceny:

**1. Cena (oczekiwane wynagrodzenie brutto łącznie za zamówienie):
maksymalnie 70 pkt.**

Liczba punktów w kryterium Cena obliczona zostanie wg wzoru:

- $C = C_{min}/C_{bad} \times 70$ pkt., gdzie:
- C - liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium cena,
- C_{min} - cena brutto oferty o najniższej oferowanej cenie,
- C_{bad} - cena brutto oferty badanej

2. Gwarancja (liczona od daty przekazania urządzeń): maksymalnie 30 pkt.

Liczba punktów w kryterium Gwarancja obliczona zostanie wg wzoru:

- $G = G_{bad}/G_{max} \times 30$ pkt., gdzie:
- G - liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium gwarancja
- G_{max} - ilość miesięcy/lat gwarancji z oferty o największej ilości oferowanych miesięcy/lat,
- G_{bad} - gwarancja w miesiącach/latach z oferty badanej

Przy czym minimalny okres gwarancji wynosi 24 miesiące.

Liczba punktów, przyznanych każdej z ocenianych ofert, obliczona zostanie według wzoru:

- $LP = C + G$, gdzie:
- LP - łączna ilość punktów przyznanych ofercie,
- C - liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium Cena,
- G - liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium Gwarancja.

IV. DODATKOWE INFORMACJE

1. W ofercie należy wskazać cenę łączną netto i brutto przedmiotu zamówienia określonego w pkt. II. Zapytania ofertowego oraz odrębnie ceny za poszczególne elementy określone w Formularzu ofertowym.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert wyłącznie w PLN.

Oferta pod rygorem nieważności winna zostać przedłożona na Formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania, do którego oferent winien załączyć wizualizację urządzeń wraz z podaniem ich specyfikacji technicznej, zgodnej z parametrami wskazanymi w zapytaniu ofertowym.

2. Cena oferty (wykonania przedmiotowego zamówienia) winna zawierać cenę za materiały, sprzęt, dostawę i montaż oraz wszelkie inne wydatki/koszty niezbędne do całościowego wykonania zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszego Zapytania ofertowego.

3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

4. Termin składania ofert: do 13.12.2024 r.

5. Termin wykonania całości zamówienia: do 28.02.2025 r.,

6. Składanie ofert, wymiana informacji między zamawiającym a wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą BK2021 (baza konkurencyjności)

7. W konkursie ofert wygrywa oferta złożona przez Oferenta spełniającą warunki dopuszczające do udziału w postępowaniu ofertowym tj.

- Oferta pod rygorem nieważności winna zostać sporządzona i złożona na Formularzu Ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania ofertowego i zawierać wypełnione wszystkie niezbędne elementy Formularza Ofertowego oraz zawierać podpis osoby uprawnionej do reprezentowania oferenta;

- Do oferty pod rygorem nieważności należy załączyć wizualizację urządzeń wraz z podaniem ich specyfikacji technicznej, zgodnej z parametrami wskazanymi w zapytaniu ofertowym.

- do Oferty pod rygorem nieważności należy załączyć Załącznik w postaci Oświadczenia o braku powiązań zgodnie z Załącznikiem nr 2 do niniejszego Zapytania ofertowego zawierający podpis osoby uprawnionej do reprezentowania oferenta, przy czym:

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 przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Zamawiającym, polegające w szczególności na:

a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,

c) pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

- uzyskująca największą liczbę punktów w kryteriach oceny.

8. Do niniejszego postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015, poz. 2164 z późn. zm.).

9. Zamawiający nie może być pociągany do odpowiedzialności za jakiegokolwiek koszty czy wydatki poniesione przez oferentów w związku z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zadawania oferentom pytań w zakresie szczegółowych parametrów poszczególnych elementów stanowiących przedmiot niniejszego Zapytania ofertowego, zmian całości lub części zapytania ofertowego.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie postępowania ofertowego bez podania przyczyny.

12. Oferty niekompletne nie będą rozpatrywane.

13. Wykluczenia:

Oferta danego oferenta zostanie odrzucona z udziału w niniejszym postępowaniu:

a) w przypadku niespełniania warunków udziału w postępowaniu;

b) w przypadku niezgodności oferty z niniejszym zapytaniem;

c) w przypadku powiązania oferenta z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, gdzie przesłanki powiązania zostały wyjaśnione w treści **Załącznika nr 2 do Zapytania ofertowego**.

14. Określenie warunków istotnych zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania ofertowego na wybór dostawcy przedmiotowego zamówienia.

Zamawiający przewiduje możliwość istotnej zmiany zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru oferty, w zakresie terminów jej wykonania oraz innych elementów/parametrów zamówienia w następujących okolicznościach:

- zaistnienia okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w tym spowodowanych sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi i innymi czynnikami, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy;
- zaistnienia okoliczności leżących po stronie Wykonawcy, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy;
- innymi zdarzeniami niezależnymi od Wykonawcy i Zamawiającego, w tym zagrożeniem epidemiologicznym, konfliktem zbrojnym, przerwaniem łańcuchów dostaw z uwagi na zagrożenie epidemiologiczne lub zagrożenie konfliktem zbrojnym, uniemożliwiającymi wykonanie przedmiotu umowy lub jej części zgodnie z zapytaniem ofertowym;
- możliwości zastosowania nowszych i korzystniejszych dla Zamawiającego rozwiązań technicznych/technologicznych itp. w zakresie przedmiotu zamówienia niż te istniejące w chwili przeprowadzenia i zakończenia postępowania ofertowego celem wyłonienia wykonawcy przedmiotu zamówienia;

15. Zamówienie realizowane jest w ramach projektu nr KPOD.01.03-IW.01-6341/24, pn. *Zwiększenie odporności na kryzysowe wyzwania i dywersyfikacja działalności kawiarnio-cukierni "Strawa i Kawa" zlokalizowanej w Kwidzynie w województwie Pomorskim*.

Załączniki:

Załącznik nr 1 Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym oraz o braku objęcia sankcją