

Ustka, 17.12.2024

HOTEL JANTAR ĆWIGOŃ I WSPÓLNICY Spółka Jawna

Ul. Wczasowa 14, 76-270 Ustka

NIP 8393195771

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 3/2024

W związku z realizacją przedsięwzięcia nr KPOD.01.03-IW.01-7931/24 pn. „Rozszerzenie działalności Hotelu Jantar w regionie 1 pomorskim” w ramach Programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności, Priorytet Odporność i konkurencyjność gospodarki - część grantowa, Działanie A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności, HOTEL JANTAR ĆWIGOŃ I WSPÓLNICY Spółka Jawna ogłasza zgodnie z zasadą konkurencyjności postępowanie w trybie zapytania ofertowego.

1. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa i montaż fabrycznie nowych urządzeń gastronomicznych, według poniższego zakresu i wymagań:

Lp.	Wyszczególnienie	Ilość [szt.]
1	Szybkoschładzarka Wymiary: 790x840x1420 mm Pojemność 10GN Wydajność chłodnicza: 50 kg/cykl Wydajność mroźnicza: 30 kg/cykl Moc chłodzenia: ok. 1,4 kW Zasilanie 230V Cyfrowy dotykowy panel sterujący Materiał: stal nierdzewna	1
2	Szafa chłodnicza Wym: dł. 1400mm szer. 829mm wys. 2040mm Wyposażona w 3 półki w rozmiarze 2/1 GN Moc: ok 0,5-0,6 kW Zasilanie 230 W Zakres temperatury -1 do +10 st.C Drzwi pełne 2-skrzydłowe Wyposażona w zamek Monoblok chłodniczy Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury Obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej	1

	Przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do +40 st.C Obciążenie półki do 300kg Ekologiczny czynnik chłodniczy R290	
3	Kuter/Blender/Mikser Pojemność 5.9l Zasilanie elektryczne 400V Moc 1,5 kW Zakres obrotów 1500-3000 (obr/min) Wym: dł. 280mm, szer. 365mm, wys. 540 mm Wypasowany w system sterowania impulsowego (precyzyjne krojenie) pokrywa: poliwęglan wał silnika: stal nierdzewna nóż gładki ze stali nierdzewnej ilość porcji od 20 do 80 szt. wsad: 0.5-3.5 kg zegar, timer z sygnałem zakończenia czasu	1
4	Wilk do mięsa Zasilanie elektryczne 230V Moc 0,75 kW Wydajność 250 kg/h Wym: dł. 260mm, szer. 540mm, wys. 490 mm Zdejmowana gardziel z zestawem tnącym Gardziel, ślimak, nóż i sitko wykonane ze stali nierdzewnej Elastyczna kompletacja – dobór sitek o grubości oczek 4,5 mm, 6 mm lub 8 mm Do pracy ciągłej	1
5	Frytownica 2-komorowa z zimną strefą Wymiary: 800 x 730 x 850/1040 mm Moc: 33 kW Zasilanie: 400 V ilość komór x pojemność 2 x 17 L zakres reg. temperatury 94 – 190 st.C Komory: stal nierdzewna głęboko tłoczona Demontowany kominek – możliwość mycia w zmywarce Zawór spustowy oraz zbiornik z filtrem na olej umieszczone w szafce Płynna regulacja temperatury Obrotowa grzałka ułatwiająca czyszczenie komory Dodatkowe zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem frytury łączenie na „włos” z urządzeniami sąsiadującymi – szczelne i higieniczne połączenie	1
6	Patelnia przechylna z misą Wymiary 800 x 730 x 850 mm Objętość misy 60 L Powierzchnia robocza misy 705 x 463 mm (0,33 m2) Moc ok. 9-10 kW Zasilanie 400 V zakres reg. temperatury 120 – 280°C	2

	Dno misy grzewczej typu Duplex Wylewka doprowadzająca świeżą wodę sterowana zaworem umieszczonym na panelu Ręczny mechanizm podnoszenia misy Płynna regulacja temperatury 120-280 stopni	
7	Pakowarka próżniowa Wymiary komory 330x360x155mm Bezprzewodowe listwy grzewcze wyposażone w grzałki gwarantujące szczelność zgrzewu Czujnik kontrolujący parametry próżni Układ bezpieczeństwa z zabezpieczeniem maksymalnego czasu działania lub błędu próżni Funkcja marynowania produktów Obudowa i komora: stal nierdzewna Wyposażona w pompę z programem suszenia Poziom hałasu: 75 dB Wydajność pompy 10m ³ /h Max ciśnienie próżni 2 mbar	1
8	Blenda centralnej wyspy z konstrukcją wspornikową Wym.: 3600mm x 200mm x 850mm Materiał: stal nierdzewna AISI304 Kształt dopasowany do kominków urządzeń grzewczych	1
9	Okap kondensacyjny wyciągowy jednosegmentowy Wym.: dł. 2 100 mm, szer. 1 100 mm, wys. 400mm Moc 0,06 kW Zasilanie 230V Króćce wyciągowe: Ø315 mm Konstrukcja: stal nierdzewna AISI 304 Przegrody boczne Panele kondensacyjne	1
10	Pieco konwekcyjno-parowe + podstawa pod pieco (z 2 kolumnami prowadnic na pojemniki) + zmiękcacz automatyczny wody Wym. pieców: dł. 850mm, szer. 775 mm, wys. 754 mm Woda: uzd (3/4") Odptyw: DN50 Zasilanie elektryczne 400V Moc 10,80 kW Funkcje: 6 trybów pracy: drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne, dodatki i wypieki Różne metody przyrządzania: gotowanie, smażenie, pieczenie, grillowanie, finishing Funkcja inteligentnej ścieżki przyrządzania potraw - łatwe wprowadzanie pożądaných rezultatów i automatycznego, dostosowania optymalnej ścieżki przyrządzania i wypiekania, możliwość aktywnej zmiany parametrów.	2 2 1

	Inteligentna i elastyczna organizacja całego procesu produkcji - wyświetlanie informacji które produkty można przyrządzać jednocześnie, indywidualne nadzorowanie poszczególnych załadunków (w tym mieszanych), wyświetlanie etapów bieżącej ścieżki przyrządzania potraw, wezwania do działania w formie wyskakujących okienek. Pozycjonowanie bonów w taki sposób, aby potrawy były gotowe na określony czas docelowy, wg określonej kolejności, optymalnego zużycia energii. Automatyczna funkcja chłodzenia. Wydajne cyrkulacja powietrza i aktywne odprowadzanie wilgoci: do 130 l na sekundę gwarantujące najlepsze rezultaty przyrządzania. Inteligentny system mycia i odkamieniania z funkcją rozpoznawania aktualnego stanu zabrudzeń oraz sugestiami wyboru optymalnego programu, błyskawiczne mycie bieżące w 12 minut. Kolorowy, szklany ekran pojemnościowy 10,1" ze zrozumiałymi symbolami umożliwiającymi łatwą, czytelną i intuicyjną obsługę i sterowanie gestami przeciągania i przesuwania. Zdalne sterowanie i nadzorowanie urządzeń z komputera, smartfona, tabletu.	
11	Zmywarka gastronomiczna do garów i patelni + zmiękcacz automatyczny wody system mycia granulami system odzysku ciepła z redukcją pary Wym. 1025x957x1076mm pojemność - 6 naczyń w rozmiarze GN1/1 na cykl zmywania i do 162 naczyń w rozmiarze GN1/1 lub GN1/2 na godzinę Woda uzd (3/4") Odptyw DN50 Zasilanie 400V Moc 13,80 kW Wbudowany stół załadowniczy na koszt do zmywarki Wyposażenie: Kosz do mycia bez dolnej kratki, Skrobak, Pojemnik do zbierania Granulatu 8L Panel kontrolny na wysokości oczu Duże przyciski i czytelne symbole Przypomnienia na wyświetlaczu	1 1
12	Zmywarka kapturowa + Zmiękcacz automatyczny wody + łącznik do zmywarek Moduł odzysku ciepła i kondensator pary panel z wyświetlaczem, dotykowe przyciski wybór programów mycia Wym. 665x745x1500/1950mm Wym. kosza 500x500mm Ręcznie podnoszony kaptur Długość cyklu mycia 60/90/180s Moc: 7,1 kW Objętość zbiornika 30 L Poj. zbiornika płuczącego 7 L Temp. wody do mycia 60°C płukania 85	2 1 1

	Poziom ciśnienia akustycznego < 59 dB	
13	Zmywarka podblatowa + Zmiękcacz automatyczny wody Wym.: 600x633x844mm Moc: ok 5 kW Zasilanie 400 W Woda – Energia elektryczna na cykl: 1.3 L - 0.07 kWh Maksymalny ciężar roboczy 98 kg Poziom ciśnienia akustycznego 56 dB 4 programy mycia Intuicyjny ekran z ikonami i symbolami Tryb oszczędzania energii Auto Clean 3 min 30 s Aplikacja do raportowania HACCP Technologia podwójnego mycia Pompa wysokociśnieniowa Gotowość do pracy <8min	1 1

Wszelkie wymienione powyżej dane techniczne urządzeń służą do określenia standardu jakości przedmiotu zamówienia, mogą być zastąpione innymi o nie gorszych lub lepszych parametrach technicznych, użytkowych, jakościowych, funkcjonalnych.

Oferta cenowa musi zawierać wszystkie koszty kompletnego wykonania przedmiotu zamówienia, określonego w niniejszym zapytaniu ofertowym, w tym koszty transportu i instalacji urządzeń.

Kody CPV

42214110-0 Piece kuchenne

42513000-5 Urządzenia chłodnicze i mrozące

42950000-3 zmywarki do naczyń

42215000-6 Maszyny do przemysłowego przygotowywania żywności

2. Termin realizacji zamówienia

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: do 8 m-cy od daty zawarcia umowy.

3. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają wiedzę i doświadczenie w realizacji podobnych zamówień oraz niezbędny potencjał techniczny, organizacyjny i finansowy, umożliwiający prawidłową realizację przedmiotu zamówienia we wskazanym zakresie i terminie.

Dodatkowe warunki udziału: zakaz powiązań osobowo-kapitałowych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

W celu uniknięcia konfliktu interesów, zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Osoby dokonujące czynności związane z przygotowaniem oraz przeprowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia zapewniają bezstronność i obiektywizm.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem (lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy) a wykonawcą, 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 z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Ocena spełnienia ww. warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana poprzez analizę złożonych przez Wykonawcę oświadczeń. W przypadku braku wymaganych oświadczeń Wykonawca zostanie wykluczony z udziału w postępowaniu.

4. Kryteria oceny ofert

Przy ocenie ofert zostaną uwzględnione następujące kryteria:

- a. Cena netto
- b. Okres gwarancji

Wagi procentowe do poszczególnych kryteriów oceny ofert:

Lp.	Kryterium	Waga %	Maksymalna liczba punktów
a	Cena netto	90%	90
b	Okres gwarancji	10%	10
RAZEM		100%	100

a. Kryterium ceny netto będzie oceniane zgodnie z formułą:

$$A = (B/C) \times 100 \text{ punktów} \times \text{waga punktowa}$$

gdzie A – ilość przyznanych punktów

B – cena netto najniższa ze złożonych ofert

C – cena netto rozpatrywanej oferty

waga punktowa 90%

b. Kryterium okresu gwarancji będzie oceniane zgodnie z zestawieniem:

okres udzielonej gwarancji 12 miesięcy – 0 punktów

okres udzielonej gwarancji 13-24 miesięcy – 5 punktów

okres udzielonej gwarancji powyżej 24 miesięcy – 10 punktów

Zamawiający wymaga udzielenia gwarancji na ww. przedmiot zamówienia na okres minimum 12 miesięcy. Oferty zawierające krótszy okres gwarancji będą odrzucone.

Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny ofert:

Całkowita liczba punktów, jaką otrzyma oferta będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w ramach kryteriów. Oferta o najwyższej liczbie punktów łącznie zostanie uznana za ofertę najkorzystniejszą.

Jeżeli dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą najwyższą liczbę punktów, za najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta spośród nich, która zawiera najlepszej jakości parametry techniczne.

Jeżeli zaoferowana cena będzie rażąco niska, bądź też wzbudzi wątpliwości co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym, Zamawiający zażąda od Wykonawcy złożenia wyjaśnień w terminie do 7 dni kalendarzowych.

Rażąco niska cena, to cena, która odbiega o ponad 30% od wartości obliczonej jako średnia arytmetyczna cen wszystkich ofert niepodlegających odrzuceniu. Wyjaśnienia przedstawione przez Wykonawcę powinny zawierać dowody dotyczące wyliczenia ceny. Po otrzymaniu wyjaśnień, Zamawiający dokonuje - w konsultacji z Wykonawcą - ich oceny. Oferta może podlegać odrzuceniu wyłącznie w przypadku, gdy przedstawione dowody nie uzasadniają ceny w niej podanej.

5. Termin i sposób składania ofert

Termin na złożenie ofert wynosi: 7 dni.

Bieg terminu rozpoczyna się w dniu następującym po dniu upublicznienia zapytania ofertowego, a kończy się z upływem ostatniego dnia.

O terminowym złożeniu oferty decyduje data złożenia oferty za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności. Oferty złożone w inny sposób nie będą podlegać ocenie. Do złożenia oferty przez Bazę konieczne jest założenie konta.

Termin ważności oferty winien wynosić minimum 30 dni.

Nie dopuszcza się składania ofert częściowych oraz wariantowych.

6. Lista dokumentów wymaganych od Wykonawcy

- a. Oferta – sporządzona w języku polskim na formularzu ofertowym (stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego) oraz podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy
- b. Podpisane oświadczenie o braku powiązań (załącznik nr 2)

7. Określenie warunków istotnych zmian umowy

Zamawiający nie przewiduje możliwości dokonywania zmian zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy.

8. Komunikacja poprzez Bazę Konkurencyjności

Komunikacja przez Bazę Konkurencyjności jest obowiązkowa – zarówno składanie ofert, jak i zadawanie pytań (i udzielanie odpowiedzi) ma miejsce przez Bazę Konkurencyjności, przez zakładki „Oferty” oraz „Pytania”.

Wykonawcy mają prawo zadawać pytania dotyczące zapytania ofertowego, Zamawiający ma obowiązek udzielenia na nie odpowiedzi. Aby spełnić zasadę równego traktowania wykonawców Zamawiający upublicznia pytania wraz z odpowiedziami tak, by wszyscy zainteresowani mieli równy dostęp do informacji.

9. Unieważnienie postępowania

Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia:

- a. jeżeli środki pochodzące z Programu KPO, które Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, nie zostaną mu przyznane,
- b. kiedy cena najlepszej oferty przekracza środki przewidziane i dostępne na zamówienie,
- c. w innych przypadkach określonych w przepisach.