

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1_KPO_2025

z dnia 13.02.2025 r.

na dostawę sprzętu gastronomicznego

1. Zamawiający:

Pizza Si Anna Augustowska

ul. Wojciecha Bogusławskiego 89

50-023 Wrocław

NIP: 8992459147

2. Postanowienia ogólne:

- 2.1. Niniejsze postępowanie toczy się w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności, w związku z projektem „Dywersyfikacja usług poprzez uruchomienie nowego lokalu oraz usługi cateringowej Pizza Si Anna Augustowska - region woj. dolnośląskie”, 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. Z uwagi na charakter przedmiotu zamówienia (sprzęty kuchenne muszą być pasujące do siebie i dopasowane do planowanego ciągu kuchennego) Zamawiający **wyklucza** 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 z niezbędnymi załącznikami za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
- 3.2. Termin składania ofert **upływa w dniu 20.02.2025 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 (preferowany sposób sformatowania zestawienia to plik .pdf). Zestawienie będzie wykorzystane przez Zamawiającego do weryfikacji zgodności parametrów sprzętu i wyposażenia z przedmiotem zamówienia. Załączniki nr 1 i 2 oraz zestawienie ze sprzętem 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. 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.
- 3.5. Osobą wyznaczoną do kontaktu z Oferentami jest Anna Augustowska, e-mail: faktury@pizza-si.pl

4. Przedmiot zamówienia:

4.1. CIĄG KUCHENNY – KUCHENKI ORAZ WARNIKI DO MAKARONU.

- 4.1.1. Kody CPV: 39220000-0 Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe; 39221000-7 Sprzęt kuchenny; 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny.
- 4.1.2. Opis przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia dotyczy sprzętu gastronomicznego w postaci kuchni gazowej, kuchni gazowej z piekarnikiem gazowym oraz 2 warników do makaronu (makaroniarek), zgodnie z parametrami i warunkami poniżej. Przedmiot zamówienia obejmuje zakup i dostawę sprzętu do lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego, ustawienie, instalację i uruchomienie sprzętu, jego serwis oraz jednokrotne przeszkolenie personelu Zamawiającego z obsługi dostarczonego sprzętu. Przedmiot zamówienia musi spełniać następujące parametry i warunki:

4.1.2.1. ŁĄCZNE WARUNKI TECHNICZNE

- maksymalna długość całego ciągu (4 urządzenia ustawione obok siebie) nie może przekroczyć 2400 mm (warunek wynika z projektowanego układu kuchni).
- maksymalna głębokość urządzeń nie może przekroczyć 750 mm (warunek wynika z projektowanego układu kuchni).
- wysokość urządzeń powinna się zawierać w przedziale 800-900 mm, przy czym wysokość wszystkich urządzeń powinna być taka sama (warunek wynika ze względów funkcjonalnych i estetycznych - sprzęt będzie widoczny dla klienta).

4.1.2.2. KUCHNIA GAZOWA – 1 SZTUKA

- kuchnia wolnostojąca gazowa 4-palnikowa, moc min. 20 kW, wykonana ze stali nierdzewnej, z półką dolną.
- taka sama moc wszystkich palników.
- zabezpieczenie zamykające dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia.

- pokrętła regulacji mocy z zabezpieczeniem przeciw zachlapaniu, klasa wodoodporności kuchenki min. IPX5.
- zapłon palników elektryczny.
- blat z rozwiązaniami zapobiegającymi rozlewaniu (zabezpieczona przednia i tylna krawędź urządzenia, misy pod palnikami).
- ruszt żeliwny emaliowany, dopasowany zarówno do dużych jak i małych garnków.
- regulowane nóżki (możliwość wypoziomowania).

4.1.2.3. KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIKIEM – 1 SZTUKA

- kuchnia wolnostojąca gazowa 4-palnikowa, moc min. 20 kW, wykonana ze stali nierdzewnej.
- taka sama moc wszystkich palników.
- zintegrowany piekarnik gazowy o zakresie temperatur od 0 do 300 st. C (lub wyższej).
- minimalna moc piekarnika 7 kW.
- minimalna pojemność piekarnika 3 x GN 2/1.
- zabezpieczenie zamykające dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia.
- pokrętła regulacji mocy z zabezpieczeniem przeciw zachlapaniu, klasa wodoodporności kuchenki min. IPX5.
- zapłon palników elektryczny.
- blat z rozwiązaniami zapobiegającymi rozlewaniu (zabezpieczona przednia i tylna krawędź urządzenia, misy pod palnikami).
- ruszt żeliwny emaliowany, dopasowany zarówno do dużych jak i małych garnków.
- regulowane nóżki (możliwość wypoziomowania).

4.1.2.4. WARNIKI DO MAKARONU (MAKARONIARKI) – 2 SZTUKI

- pojemność zbiornika na makaron powyżej 25 litrów.
- moc urządzenia powyżej 5 kW.
- max. szerokość urządzenia 400 mm.
- sprzęt wykonany ze stali nierdzewnej.
- napełnianie wodą za pomocą zaworu.
- kran spustowy.
- zbiornik z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie.
- blat z rozwiązaniem zapobiegającym rozlewaniu w przypadku kipienia.
- wyposażenie w pasujące kosze na makaron.
- mechanizm zabezpieczający grzaniu w przypadku, gdy zbiornik pozostaje pusty.
- regulowane nóżki (możliwość wypoziomowania).
- obie sztuki urządzenia tego samego modelu.

4.1.3. DODATKOWE WARUNKI I INFORMACJE:

4.1.3.1. Termin realizacji: 14 dni od dnia podpisania umowy. W przypadku opóźnienia w dostawie z winy Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do obciążenia Wykonawcy karą umowną 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.

- 4.1.3.2. Wykonawca zobowiązany jest do udzielenia min. 24 miesięcy gwarancji na dostarczany sprzęt. W okresie gwarancji Wykonawca zobowiązany jest do bezpłatnego serwisu sprzętu, w tym do reakcji serwisowej w terminie do 48 godz. od momentu zgłoszenia usterki przez Zamawiającego. Na czas naprawy Wykonawca zobowiązuje się zapewnić Zamawiającemu sprzęt zastępczy o podobnych parametrach użytkowych. W przypadku opóźnienia w terminie reakcji serwisowej Zamawiający ma prawo do obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 5% wartości uszkodzonego sprzętu za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia.
- 4.1.3.3. Dostarczany sprzęt musi być fabrycznie nowy.
- 4.1.3.4. Do dostarczanych sprzętów Wykonawca musi zapewnić instrukcje obsługi i inne niezbędne dokumenty.
- 4.1.3.5. Zamawiający wymagać będzie od Wykonawcy stosowania zasad gwarantujących zachowanie równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami, oraz zasadę równości szans i kobiet, w tym m. in. stosowania 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 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 ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym. 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.