

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1
z dnia 26.02.2025 r.
na dostawę sprzętu kuchennego

1. Zamawiający: RESTAURACJA "POD SADAMI" DAMIAN STĘPKOWSKI, ul. Chojeńska 10E, 74-530 Witnica
NIP: 8581808592

2. Postanowienia ogólne:

2.1. Niniejsze postępowanie toczy się w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności, w związku z projektem "Innowacyjna transformacja przedsiębiorstwa ,RESTAURACJA "POD SADAMI" DAMIAN STĘPKOWSKI, w Zachodniopomorskim, w celu budowy odporności na przyszłe wyzwania poprzez inwestycje w zieloną transformację oraz rozszerzenie usług cateringu." realizowanego w ramach Programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności,

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 **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 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 06.03.2025 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 producenta i model oferowanego sprzętu. Zestawienie powinno zostać przekazane w formacie .pdf, np. z aktywnymi linkami do oferowanego rozwiązania. Zestawienie będzie wykorzystane przez Zamawiającego do weryfikacji parametrów sprzętu. 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. 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 Damian Stępkowski, e-mail: podsadami1@o2.pl

4. Przedmiot zamówienia:

4.1. Komora mroźnicza

4.1.1. Parametry:

Komora wykonana z paneli z rdzeniem poliuretanowym o gęstości izolacji minimum 45 kg/m³ i grubości minimum 80 mm, obłożone gładką blachą stalową, ocynkowaną, pokrytą białym trwałym lakierem poliestrowym dopuszczonej do kontaktu z żywnością o grubości od 0,5 do 0,75mm.

Panele łączone ze sobą na pióro-wpust oraz za pomocą zamków hakowych (bez nitowania).

Panele podłogowe termostatyczne ze wzmocnionych, izolowanych materiałów, od strony wewnętrznej wzmocniona sklejką wodoodporną o grubości min. 9mm, pokrytej antypoślizgową trwałą żywicą szklaną dopuszczoną do kontaktu z żywnością, antypoślizgowa.

Wykończenie wnętrza i styki segmentów w narożnikach bez szczelin i wgłębień, odpowiednio zabezpieczone (bez nitowania)

Dopuszczalne obciążenie podłogi min. 500 kg/m².

Komora wyposażona w sterownik temperatury z cyfrowym wyświetlaczem.

Komora wyposażona w system półek (regałów) z 4 poziomami półek, na trzech ścianach (układ C).

Modułowe wkłady półek wykonane z trwałego poliwęglanu, możliwość mycia wkładów w zmywarkach przemysłowych

Instalacja mroźnicza ma zawierać agregat mroźniczy typu monoblok

(jednolite urządzenie – parownik, skraplacz, zawory wraz z jednostką zewnętrzną ścienną, wyposażony w pełną automatykę wraz z bieżącym odczytem temperatury w jednej obudowie) montowany systemowo na frontowej lub bocznej ścianie komory (bez wycinania i mechanicznej ingerencji w konstrukcję korpusu komory).

- agregat mroźniczy o obniżonej emisji ciepła i hałasu,
- moc chłodnicza agregatu dostosowana do pojemności komory mroźniczej, do obliczeń należy przyjąć maksymalne obciążenia dla projektowanej komory nie mniej niż 1,20kW (przy temp. odparowania -28°C)
- zakres temperatur wewnątrz komory od -22 do -18°C. przy temperaturze otoczenia do +32 °C.
- zasilanie: **230V/50Hz**, moc elektryczna max. 1,9kW
- czynnik chłodniczy ekologiczny, bezpieczny dla środowiska naturalnego. R290 (nie dopuszcza się czynnika R404A)
- chłodnica powietrza z wymuszonym obiegiem powietrza,
- automatyczny system odszraniania poprzez gorące gazy,
- system odparowania skroplin

Wymagania dodatkowe:

1. Urządzenie chłodnicze nie podlega rejestracji w CRO
2. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
3. Wymagany atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.

4.2 Piec konwekcyjno-parowy GN 6x 1/1

4.2.1. Parametry:

- Gorące powietrze 30 – 300 °C
- Funkcja kombi - gorące powietrze/para
- Funkcja gotowania w parze
- Regeneracja, system bankietowy - obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do momentu serwowania
- Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii
- Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce
- Delta T pieczenie/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs
- Pieczenie niskotemperaturowe - minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i

smak

- Piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej
- Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrazowej i chrupkiej skórki
- Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii
- Automatyczny przedgrzew
- Automatyczne chłodzenie
- Manualne nawilżanie, Automatyczny start
- Automatyczne mycie

- Książka kucharska (programy / kroki) min 500/10
- Rekuperator
- Automatyczna regulacja wilgotności
- Generowanie nasyconej pary
- Min. potrójna szyba w drzwiach
- Dwukierunkowe obroty wentylatora
- Automatyczna klapka do usuwania wilgoci
- min. 5 prędkości wentylatora
- Natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi,
- Pysznica ręczny zewnętrzny
- Sonda gotowania min. 5 punktowa
- Stal nierdzewna AISI 304/316
- Chemicznie wytrawiana komora gotowania - zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia
- Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych

SERWIS

- System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych
- Automatyczny system sterowania i kontroli bojlera
- Automatyczna informacja o błędach
- Zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową

4.3 Kuchnia ceramiczna elektryczna z szafką otwartą

4.3.1. Parametry:

- Wymiary min. 800x900x900
- Łatwe czyszczenie
- Wodo i pyłoodporne pokrętła
- Wykonanie : stal nierdzewna/szkło ceramiczne
- Wymiar szklanej płyty roboczej min. : 75 × 77 cm
- moc górnych palników (kW)min. : 4 x 3,2 kW

4.4 Pakowarka próżniowa

4.4.1. Parametry:

wykonanie nierdzewne

Wydajność min. 10. m3/h

- Wytrzymała, wypukła pokrywa z przezroczystego metakrylanu z systemem blokującym
- Sterowanie cyfrowe
- min. 10 programów użytkownika
- Ustawienie czasu opróżniania

- Ustawienie czasu zgrzewania
- Wyłącznik główny
- Ciśnieniomierz
- Wyłącznik krańcowy pokrywy
- Listwa zgrzewająca min. 330 mm

Wymiary [mm]: 435 x 520 x 450

Wymiary wewnętrzne [mm]: 360 x 405 x 115 + 60 h

4.5 Zmywarka kapturowa

4.5.1. Parametry:

- Cykl mycia szkła ze zmniejszającą się temperaturą płukania
- Cykl dezynfekcji naczyń
- Funkcja gotowości elementów grzejnych podczas nieużytkowania zmywarki
- Cykl automatycznego startu po zamknięciu drzwi
- Automatyczne mycie zbiornika podczas spustu wody
- System kontrolny pozycja filtra
- 2 ramiona myjące ze stali nierdzewnej AISI 304
- 2 ramiona płuczące ze stali nierdzewnej AISI 304
- Izolowany bojler
- Podwójna ścianka komory z zaokrąglonymi krawędziami
- Kaptur o podwójnych, izolowanych ściankach
- System zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- Termostop gwarantujący optymalną temperaturę płukania
- System automatycznego wykrywania defektów
- pompa odpływu
- dozownik płynu myjącego
- wymiary kosza -50x50 cm
- zużycie wody na 1 cykl max-3.5 l
- wydajność orientacyjna min. 70 koszy/godz
- Maksymalna wysokość mytego naczynia min. 420mm

4.5 Szafa chłodnicza 1-drzwiowa bez wentylatora

4.5.1. Parametry:

- Wymiary : szer. min 800
- Pojemność min. 600l
- Temp. max 10stopni
- ilość półek min. 5
- Grawitacyjny obieg powietrza
- Elektroniczny termostat

4.6 Szafa chłodnicza 2-drzwiowa bez wentylatora

4.6.1. Parametry:

- Wymiary : szer. min 1300
- Pojemność min. 1000l
- Temp. max 10stopni
- ilość półek min. 10
- Grawitacyjny obieg powietrza
- Elektroniczny termostat

4.6 Stół ze zlewem 2 komorowym

4.6.1. Parametry:

Wykonany ze stali nierdzewnej
Wymiary: 1400 x 700 x 850

4.7 Basen jednokomorowy

4.7.1. Parametry:

Wykonany ze stali nierdzewnej
Wymiary: 800 x 700 x 850

4.8 Stoły przyścienne gastronomiczne 2szt

4.8.1. Parametry:

Wykonane ze stali nierdzewnej
Jeden stół z półką i jeden stół z szafką
Wymiary: 1200 x 700 x 850

5.1. DODATKOWE WARUNKI I INFORMACJE

5.1.1 Przedmiot zamówienia obejmuje zakup sprzętu, jego serwis oraz przeszkolenie personelu Zamawiającego z obsługi sprzętu.

5.1.2. Dostawca zobowiązany jest do udzielenia min. 12 miesięcy gwarancji na dostarczany sprzęt.

5.1.3. Dostarczany sprzęt musi być fabrycznie nowy.

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

5.1.5. Dostarczany sprzęt musi być o równoważnych lub lepszych parametrach niż podane.

5.1.6. **Termin realizacji: do 31.05.2025 r.** 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 14 dni kalendarzowych Zamawiający ma prawo do odstąpienia od zawartej umowy.

5.1.7. 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.

6. Warunki udziału w postępowaniu ofertowym:

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

6.1.1. 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,

6.1.2. złożona w sposób wskazany w niniejszym zapytaniu,

6.1.3. złożona w terminie wskazanym w niniejszym zapytaniu.

6.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji wiarygodności informacji przedstawianych przez Oferentów, w tym także w zakresie warunków, jakie musi spełniać Wykonawca.

6.3. Zamawiający dokona oceny spełnienia wymaganych warunków na podstawie załączonych do ofert dokumentów i oświadczeń i ew. wyjaśnień Oferentów metodą spełnia/nie spełnia.

7. Kryteria oceny ofert:

7.1. Wybór najkorzystniejszej oferty dla każdego przedmiotu zamówienia nastąpi w oparciu o przyznaną punktację:

- Wykonawca wskaże w ofercie cenę brutto za realizację zamówienia, oferta z najniższą ceną otrzyma 85pkt., a pozostałe oferty będą punktowane liniowo wedle następującej formuły arytmetycznej: $(X \div Y) \times 85$ gdzie: X = najniższa cena Y = cena ocenianej oferty
- Określenie ilości punktów, jaką dany Oferent uzyska za ten element oceny, zostanie obliczone w następujący sposób: Termin dostawy zamówienia: - 30 dni roboczych – 5 pkt, - 7 dni roboczych – 10 pkt, - Powyżej 30 dni – 0 pkt.

- - Określenie ilości punktów, jaką dany Oferent uzyska za ten element oceny, zostanie obliczone w następujący sposób: Wydłużony okres gwarancji: - powyżej 12 miesięcy 10pkt, - brak wydłużenia okresu gwarancji 0pkt.

7.2. 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.

7.3. 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.

7.4. 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 spośród pozostałych ofert.

8. Załączniki:

8.1. Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy

8.2. Załącznik nr 2- Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania

8.3. Załącznik nr 3- Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy wykonawcą a zamawiającym.