

ZAPYTANIE OFERTOWE

Postępowanie: Zakup i dostawa urządzeń i wyposażenia do gastronomii

I. ZAMAWIAJĄCY:

Restauracja Adria A. Wojnar R. Zaręba S. C.

Ul. 1 Maja 2

34-120 Andrychów

NIP: 551-261-68-30

AI. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności, na podstawie Wytyczne dotyczące kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.

Zamówienie jest realizowane w związku z ubieganiem się o dofinansowaniem projektu w ramach Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności. A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności.

BI. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiot zamówienia, nowe nie pochodzące z wystawy ani ekspozycji sklepowych:

1. Taboret gazowy 4 szt.
2. Piec konwekcyjno - parowy z podstawą – 1 szt.
3. Piec konwekcyjno-parowy Evolution Next 5×GN 2/3, elektryczny, z bezpośrednim natryskiem i ekranem dotykowym firmy Tecnoeka z podstawą – 1 szt.
4. Szafa chłodnicza 2-drzwiowa, 900 l
5. Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla, HENDI, 20L, 230V/1050W, 435x360x(H)251mm - 2 sztuki
6. Grill kontaktowy podwójny Ryflowany, HENDI, góra i dół ryflowane, 230V/3600W, 570x395x(H)510mm – 1 szt.
7. Grill kontaktowy pojedynczy, HENDI, góra i dół ryflowane, 230V/1800W, 310x426x(H)210mm – 1 szt.

8. Kuchnia gazowa 6-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1, HENDI, Kitchen Line, 230V/3000W, 28,5kW, 1200x722x(H)900mm – 2 szt.
9. Frytownica manualna z kranem spustowym, 2 × 8 l, HENDI, Profi Line, 16L, 230V/7000W, 610x515x(H)369mm – 2 szt.
10. Frytownica manualna z kranem spustowym, 8 l, HENDI, Profi Line, 8L, jasnoszary, 230V/3500W, 305x515x(H)354mm – 2 szt.
11. Frytownica na szafce zamykanej, gazowa 1 komorowa 14l – 1 szt.
12. Pakowarka próżniowa - komorowa, HENDI, Profi Line, listwa zgrzewająca 350 mm, 230V/750W, 450x555x(H)480mm – 1 szt.
13. Zgrzewarka do tacek Compact, HENDI, 230V/700W, 582x285x(H)185mm – 2 szt.

Wymagane parametry urządzeń i wyposażania:

1. Taboret gazowy Kitchen Line firmy Hendi
 - Model XL, na gaz z butli propan/butan
 - Obudowa ze stali nierdzewnej
 - Emaliowany ruszt przystosowany do dużych garnków i patelni
 - Zawór termopary i elektroniczny zapłon
 - W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia
 - Dołączony zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
 - Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Wymiary 580x650x400
- Waga 17 kg
- Moc gazowa 10.8
2. Piec konwekcyjno - parowy z podstawą – 1 szt.

PANEL STEROWANIA

- Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON-STOP
- Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 275°C
- 5-stopniowa regulacja zaparowania komory

NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE

- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 5-stopniowa regulacja stopnia zaparowania
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

Parametry

Sterowanie:

elektroniczne

Pojemność (ilość/wymiar):

5x GN1/1

Millenial Smart

68 mm

Linia:

Odległość pomiędzy prowadnicami (mm):

Wymiary zewnętrzne (mm) :

730x784x(H)700 mm

1 z autorewersem

bezpośrednie

Ilość wentylatorów:

Nawilżanie:

Termostat:

od +100°C do +275°C

od 10 do 120 min

7,8 kW

400

78,4

Timer:

Moc elektryczna (W):

Napięcie (V): Waga (kg):

+ Podstawa pod piece GN 1/1 Millennial Smart Gastro, Black Mask Gastro i Touch Screen Gastro, HENDI, 610x560x(H)770mm

Opis produktu : Prowadnice 5x GN 1/1, o wymiarach 610x560x770 mm.

Dane techniczne

- **Długość (mm):**
610
- **Waga netto (kg):**
9.33
- **Wysokość (mm):**
770
- **Materialy:**
Stal nierdzewna
- **Marka:**
HENDI
- **Szerokość (mm):**
560

3. Piec konwekcyjno-parowy Evolution Next 5×GN 2/3, elektryczny, z bezpośrednim natryskiem i ekranem dotykowym firmy Tecnoeka z podstawą – 1 szt.

Parametry

Dane techniczne

- **Seria:**
Evolution
- **Napięcie:**
230
- **Jednostka czasu:**
Godziny
- **Podłączenie do wody:**
Tak
- **Programowalny:**
Tak
- **Wymagana instalacja przez elektryka:**
Nie
- **Minutnik:**

12

- **Długość (mm):**

550

- **Moc wejściowa (W):**

3200

- **EAN:**

8059174315924

- **Panel sterowania:**

Cyfrowy

- **Maksymalna pojemność:**

5

- **Jednostka pojemności:**

Tace

Wysokość (mm):

662

- **Dopasowane rozmiary:**

GN 2/3

- **Ilość wentylatorów:**

1

- **Zakres temperatury do / temperatura maksymalna (°C):**

270

- **Materialy:**

Stal nierdzewna 18/0

- **Stopień ochrony IP:**

IPX4

- **Element grzewczy:**

Grzałka

- **Komory pieca:**

1

- **Zakres temperatury od / temperatura minimalna (°C):**

30

- **Zabezpieczenie:**

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- **Odległość pomiędzy tacami (mm):**

80

- **Szerokość (mm):**

754

- **Jednostka temperatury:**

Celsjusz

- **Marka:**

Tecnoeka

- **Ilość w opakowaniu:**

1

- **Stopniowanie:**

10

- **Strefa użytkowania:**

Do użytku wewnątrz pomieszczeń, Kuchnia

- **Materiał wnętrza:**

Stal nierdzewna 18/10

- **Kran spustowy:**

Nie

- **Podstawa pod piece EKF523NTUD/NUD, HENDI, GN 2/3, 550x465x(H)700mm**

Wykonana ze stali nierdzewnej.

Pojemność: 6x GN 2/3.

Regulowane stopki w zakresie: +25/-5 mm

4. Szafa chłodnicza 2-drzwiowa, 900 l, Arctic, Profi Line, 230V/450W, 1200x740x(H)1950mm – 1szt.

OPIS PRODUKTU:

Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej) Chłodzenie wymuszone Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10) Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat Agregat chłodniczy

EMBRACO Automatyczne odparowanie skroplin Klasa klimatyczna: SN-ST

Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi 4 kółka, w tym 2 z hamulcami.

Wymiary komory: 1100x540x(H)1380 mm. W zestawie 6 półki (485x530mm). Rozkładana nośność 40 kg każda. Klasa energetyczna: C (A+++ -G). Waga: 135 kg.

Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej) Chłodzenie wymuszone Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10) Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat Agregat chłodniczy EMBRACO Automatyczne odparowanie skroplin Klasa klimatyczna: SN-ST Samozamyka

Parametry

Dane techniczne

- **Napięcie:**
230
- **Długość (mm):**
1200
- **Szerokość wewnętrzna (mm):**
540
- **Wysokość wewnętrzna (mm):**
1380
- **Waga netto (kg):**
135
- **Długość wewnętrzna (mm):**
1100

- **EAN:**
8711369233122
Moc wejściowa (W):
450
- **Wysokość (mm):**
1950
- **Grubość izolacji (mm):**
50
- **Product Line:**
Profi Line
- **Zakres temperatury do / temperatura maksymalna (°C):**
8
- **Zakres temperatury od / temperatura minimalna (°C):**
-2
- **Czynnik chłodniczy:**
R600a
- **Etykieta energetyczna:**
C
- **Szerokość (mm):**
740
- **Klasa klimatyczna:**
5 (40°C 40% RH)
- **Marka:**
Arctic
- **Ilość w opakowaniu:**
1

5. Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla, HENDI, 20L, 230V/1050W,
435x360x(H)251mm – 2 sztuki

Parametry

Dane techniczne

- **Napięcie:**
230
- **Programowalny:**
Nie
- **Wymagana instalacja przez elektryka:**
Nie

-

- **Długość (mm):**

435

- **Moc wyjściowa (W):**

700

•

Waga netto (kg):

11.42

• **Moc wejściowa (W):**

1050

• **EAN:**

8711369281710

• **Wysokość (mm):**

251

• **Materialy:**

Stal nierdzewna

• **Pojemność (L):**

20

• **Szerokość (mm):**

360

• **Marka:**

HENDI

• **Ilość w opakowaniu:**

1

6. Grill kontaktowy podwójny Ryflowany, HENDI, góra i dół ryflowane, 230V/3600W,
570x395x(H)510mm

Parametry

Dane techniczne

• **Napięcie:**

230

• **Programowalny:**

Nie

• **Wymagana instalacja przez elektryka:**

Nie

• **Długość (mm):**

570

• **Waga netto (kg):**

24.11

• **Moc wejściowa (W):**

3600

• **EAN:**

8711369263709

•

- **Wysokość (mm):**

510

Element grzewczy:

Grzałka

- **Materialy:**

Stal nierdzewna

- **Szerokość (mm):**

395

- **Jednostka temperatury:**

Celsjusz

- **Marka:**

HENDI

- **Ilość w opakowaniu:**

1

- **Strefa użytkowania:**

Kuchnia

7. Grill kontaktowy pojedynczy, HENDI, góra i dół ryflowane, 230V/1800W,
310x426x(H)210mm

Parametry

Dane techniczne

- **Napięcie:**

230

- **Programowalny:**

Nie

- **Wymagana instalacja przez elektryka:**

Nie

- **Długość (mm):**

310

- **Waga netto (kg):**

13.1

- **Moc wejściowa (W):**

1800

- **EAN:**

8711369263501

- **Wysokość (mm):**

210

- **Element grzewczy:**

Grzałka

- **Materialy:**

Stal nierdzewna

- **Szerokość (mm):**

426

- **Jednostka temperatury:**

Celsjusz

- **Marka:**

HENDI

- **Ilość w opakowaniu:**

1

- **Strefa użytkowania:**

Kuchnia

8. Kuchnia gazowa 6-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1,
HENDI, Kitchen Line, 230V/3000W, 28,5kW, 1200x722x(H)900mm

Parametry

Dane techniczne

- **Programowalny:**

Nie

- **Wymagana instalacja przez elektryka:**

Nie

- **Waga netto (kg):**

77.06

- **Długość (mm):**

1200

- **EAN:**

8711369225899

- **Moc wejściowa (W):**

3000

- **Wysokość (mm):**

900

- **Napięcie:**

230

•

- **Product Line:**

Kitchen Line

- **Materialy:**

Stal nierdzewna

- **Zakres temperatury do / temperatura maksymalna (°C):**

270

Zakres temperatury od / temperatura minimalna (°C):

50

- **Element grzewczy:**

Palnik gazowy

- **Marka:**

HENDI

- **Szerokość (mm):**

722

- **Typ gazu:**

Gaz naturalny

- **Moc gazowa (kW):**

28.5

- **Jednostka temperatury:**

Celsjusz

- **Ilość w opakowaniu:**

1

- **Strefa użytkowania:**

Kuchnia

9. Frytownica manualna z kranem spustowym, 2 × 8 l, HENDI, Profi Line, 16L,
230V/7000W, 610x515x(H)369mm

Opis produktu:

Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0 Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą”, zwiększające wydajność tłuszczu Czytelny panel sterowany z pokrętką regulacji temperatury i lampką kontrolną Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się

uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę.

Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0 Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą”, zwiększające wydajność tłuszczu Czytelny panel sterowania z pokrętką regulacji temperatury i lampką kontrolną Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę.

Parametry

Dane techniczne

- **Napięcie:**
230
- **Kran spustowy:**
Tak
- **Wymagana instalacja przez elektryka:**
Nie
- **Programowalny:**
Nie
- **Długość (mm):**
610
- **Waga netto (kg):**
16.48
- **Moc wejściowa (W):**
7000
- **EAN:**
8711369209301
- **Panel sterowania:**
Analogowy
- **Wysokość (mm):**
369
- **Materiały:**
Stal nierdzewna 18/0
- **Element grzewczy:**
Grzałka
- **Product Line:**
Profi Line
- **Pojemność (L):**
16

-

- **Szerokość (mm):**

515

- **Jednostka temperatury:**

Celsjusz

- **Marka:**

HENDI

- **Strefa użytkowania:**

Kuchnia

- **Ilość w opakowaniu:**

1

10. Frytownica manualna z kranem spustowym, 8 l, HENDI, Profi Line, 8L, jasnoszary, 230V/3500W, 305x515x(H)354mm

Opis produktu:

Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0 Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą”, zwiększające wydajność tłuszczu Czytelny panel sterowania z pokrętką regulacji temperatury i lampką kontrolną Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę.

Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0 Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą”, zwiększające wydajność tłuszczu Czytelny panel sterowania z pokrętką regulacji temperatury i lampką kontrolną Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia Wszystkie frytownice są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę.

Parametry

Dane techniczne

- **Napięcie:**
230
- **Kran spustowy:**
Nie
- **Wymagana instalacja przez elektryka:**
Nie
- **Programowalny:**
Nie
- **Długość (mm):**
305
- **Waga netto (kg):**
8.87
- **Moc wejściowa (W):**
3500
- **EAN:**

8711369209202

- **Kolor:**
jasnoszary
- **Wysokość (mm):**
354
- **Materiały:**
Stal nierdzewna 18/0
- **Element grzewczy:**
Grzałka
- **Product Line:**
Profi Line
- **Pojemność (L):**
8
- **Szerokość (mm):**
515
- **Marka:**
HENDI
- **Ilość w opakowaniu:**
1

11. Frytownica na szafce zamykanej, gazowa 1 komorowa 14l

Opis produktu:

Cechy: Tłoczone i spawane komory frytownic z zaokrąglonymi narożnikami dla lepszej higieny i czystości, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 Wszystkie modele posiadają termostat, który kontroluje i utrzymuje temperaturę oleju na bezpiecznym poziomie Duży, zewnętrzny kran do spuszczenia oleju dla lepszego czyszczenia System odprowadzania zużytego oleju jest prosty i bezpieczny dzięki zbiornikowi ze stali nierdzewnej z filtrem Solidność: Błat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304 Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej trwałości Wodoodporność IPX5 Osiągi: Możliwość regulacji temperatury od 110 do 190 °C Duża zimna strefa e celu wydłużenia żywotności oleju Higiena: NOWOŚĆ! Podnoszone grzałki dla łatwiejszego i pełniejszego czyszczenia zbiornika Tłoczone i w całości spawane zbiorniki dla ułatwienia czyszczenia Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami Konserwacja: Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy

dostęp do komponentów Wymiary: 400x713x(H)1180 mm Długość (Length): 400 Szerokość (Width): 713 Wysokość (Height): 1180 Moc palników: 12,5 Waga: 57 Moc grzałek: 12,5 Wymiary zbiornika: 1x280x340x(H)300 mm Pojemność zbiornika: 14

12. Pakowarka próżniowa - komorowa, HENDI, Profi Line, listwa zgrzewająca 350 mm, 230V/750W, 450x555x(H)480mm

Opis produktu:

Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o dużej zawartości wody Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304 wysokiej jakości Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania Wypukła pokrywa umożliwia pakowanie dużych porcji Uszczelka w kształcie litery V o wysokim współczynniku szczelności Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr – pozwalają na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki Regulowany czas pracy pompy w celu uzyskania odpowiedniego poziomu próżni w zakresie 0-99 s Regulowany czas zgrzewu w zakresie 0-3,5 s Regulowany poziom chłodzenia pompy w zakresie 0-9,9 s Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie pokrywy komory pakowarki Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania Wydajność pompy: – model 975268 – 133 l/min – model 975275 – 333 l/min Wymiary komory: – model 975268 – 320x370x(H maks.)185 mm – model 975275 – 370x450x(H maks.)220 mm Waga netto: – model 975275 – 62 kg Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi

Parametry

Dane techniczne

- **Napięcie:**
230
- **Wymagana instalacja przez elektryka:**
Nie
- **Programowalny:**
Nie
- **Długość (mm):**
450
- **Waga netto (kg):**

56.4

- **EAN:**

8711369975275

- **Moc wejściowa (W):**

750

- **Wysokość (mm):**

480

- **Materiały:**

Stal nierdzewna

- **Product Line:**

Profi Line

- **Marka:**

HENDI

- **Szerokość (mm):**

555

- **Maksymalna szerokość przetwarzania (mm):**

350

- **Ilość w opakowaniu:**

1

13. Zgrzewarka do tacek Compact, HENDI, 230V/700W, 582x285x(H)185mm

Opis produktu:

Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej. Wyposażona w pokrywę z mechanizmem sprężynowym dla łatwego i bezpiecznego otwierania. Izolowana rączka z odpornego na uszkodzenia tworzywa. Automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnie zaprojektowanej osłonie - cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie (technologia air-cut). Antypoślizgowe nóżki chroniące blat przed zarysowaniem. Powierzchnia zgrzewająca pokryta powłoką titanium, zapobiegającą przywieraniu folii oraz umożliwiającą szybki zgrzew w 1-3 sek. (w zależności od grubości folii). Amortyzator docisku zapewniający szczelność pakowania i zapobiegający zgniataniu opakowań. Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia. Blokada przeciwprzegrzaniowa, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa. Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: ok. 8-10 min. Zgrzewanie tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do (H)170 mm. Maks. wielkość rolki folii: szerokość 187 mm, ø 170 mm. W zestawie matryca PE na tackę bez podziału 227x178 mm.

Parametry

Dane techniczne

- **Napięcie:**

230

- **Zakres temperatury do / temperatura maksymalna (°C):**

210

- **Wymagana instalacja przez elektryka:**
Nie
- **Programowalny:**
Nie
- **Długość (mm):**
582
- **Waga netto (kg):**
6.8
- **EAN:**
8711369330005
- **Panel sterowania:**
Analogowy
- **Moc wejściowa (W):**
700
- **Wysokość (mm):**
185
- **Zakres temperatury od / temperatura minimalna (°C):**
50
- **Materialy:**
Stal nierdzewna 18/10
- **Element grzewczy:**
Grzałka
- **Zabezpieczenie:**
Bezpiecznik termiczny, Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- **Długość przewodu (mm):**
1500
- **Jednostka temperatury:**
Celsjusz
- **Marka:**
HENDI
- **Szerokość (mm):**
285
- **Ilość w opakowaniu:**
1
- **Strefa użytkowania:**
Kuchnia

Adres dostawy: Restauracja Adria 34-120 Andrychów Ul. 1 Maja 2

Przedmiot zamówienia we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV) oznaczony jest kodem:

39721000-2

33944000-9

: Urządzenia do gotowania lub grzewcze używane w gospodarstwie domowym : Szafy chłodnicze

42214110-3: Grille

42921330-0: Maszyny do pakowania jednostkowego

Okres gwarancji: minimum 12 miesięcy, chyba że inaczej podano w specyfikacji przedmiotu zamówienia.

Maksymalny termin dostawy urządzeń i wyposażenia: do 09.05.2025 r. (rozumiany jako termin podpisania protokołu odbioru wszystkich przedmiotów zamówienia).

Wykonawca składając ofertę oświadcza, że otrzymał wszelkie niezbędne informacje potrzebne do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, w szczególności co do rozwiązań technicznych, technologicznych, materiałowych.

Uwagi ogólne do specyfikacji urządzeń:

1. Wymagane parametry urządzeń określone są na zasadzie "co najmniej". To oznacza, że dostawa może zaoferować urządzenia o lepszych parametrach lub co najmniej takich jak określono.
2. Rozwiązania równoważne:
 - a) W przypadku użycia w dokumencie zapytania ofertowego lub załącznikach odniesienia do konkretnej marki lub źródła, do szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę (dostawcę) producenta, do znaku handlowego, patentu, typu bądź konkretnego pochodzenia lub produkcji, norm krajowych przenoszących normy europejskie, norm międzynarodowych, norm krajowych, ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, w zakresie projektowania, wyliczeń i realizacji robót budowlanych oraz wykorzystania dostaw, Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym.
 - b) Oferent analizując dokumentację zamówienia powinien założyć, że każdemu takiemu odniesieniu użytemu w dokumentacji projektowej towarzyszy wyraz „lub równoważne”.
 - c) W przypadku gdy w dokumencie zapytania ofertowego lub załącznikach zostały użyte znaki towarowe, oznacza to, że są podane przykładowo i określają jedynie minimalne oczekiwane parametry jakościowe oraz wymagany standard. Wykonawca może zastosować materiały lub urządzenia równoważne, lecz o parametrach technicznych i jakościowych podobnych lub lepszych, których zastosowanie w żaden sposób nie wpłynie negatywnie na prawidłowe funkcjonowanie rozwiązań przyjętych w dokumentacji projektowej. Wykonawca, który zastosuje urządzenia lub materiały równoważne będzie obowiązany wykazać w trakcie realizacji zamówienia, że zastosowane przez niego urządzenia i materiały spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. Użycie w dokumencie zapytania ofertowego lub załącznikach oznakowania oznacza, że Zamawiający akceptuje

także wszystkie inne oznakowania potwierdzające, że dane roboty budowlane, dostawy lub usługi spełniają równoważne wymagania. W przypadku gdy Wykonawca z przyczyn od niego niezależnych nie może uzyskać określonego przez Zamawiającego oznakowania lub oznakowania potwierdzającego, że dane roboty budowlane, dostawy lub usługi spełniają równoważne wymagania, Zamawiający w terminie przez siebie wyznaczonym akceptuje inne odpowiednie środki dowodowe, w szczególności dokumentację techniczną producenta, o ile dany Wykonawca udowodni, że roboty budowlane, dostawy lub usługi, które mają zostać przez niego wykonane, spełniają wymagania określonego oznakowania lub określone wymagania wskazane przez Zamawiającego.

- d) Użycie w dokumencie zapytania ofertowego lub załącznikach wymogu posiadania certyfikatu wydanego przez jednostkę oceniającą zgodność lub sprawozdania z badań przeprowadzonych przez tę jednostkę jako środka dowodowego potwierdzającego zgodność z wymaganiami lub cechami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, kryteriach oceny ofert lub warunkach realizacji zamówienia oznacza, że Zamawiający akceptuje również certyfikaty wydane przez inne równoważne jednostki oceniające zgodność. Zamawiający akceptuje także inne odpowiednie środki dowodowe, w szczególności dokumentację techniczną producenta, w przypadku gdy dany Wykonawca nie ma dostępu do certyfikatów lub sprawozdań z badań, ani możliwości ich uzyskania w odpowiednim terminie, o ile ten brak dostępu nie może być przypisany danemu Wykonawcy, oraz pod warunkiem, że dany Wykonawca udowodni, że wykonywane przez niego roboty budowlane, dostawy lub usługi spełniają wymogi lub kryteria określone w opisie przedmiotu zamówienia, kryteriach oceny ofert lub warunkach realizacji zamówienia.
3. Wykonawca winien przedstawić Inwestorowi do akceptacji wraz z formularzem ofertowym potwierdzenie równoważności zastosowanych rozwiązań równoważnych (kartę produktu, specyfikację, itp.).

IV. INFORMACJE OGÓLNE:

1. Ofertę należy sporządzić na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
2. Podana w ofercie cena brutto za przedmiot zamówienia powinna obejmować wszystkie koszty związane z jego realizacją.
3. Okres związania ofertą określa się na 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert.
4. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 30 dni. Brak odpowiedzi wykonawcy lub brak wyrażenia przez niego zgody na przedłużenie okresu związania ofertą powoduje odrzucenie oferty.
5. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
6. **Oferent musi spełniać WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU określone w pkt. VI Zapytania ofertowego. Uwaga: Niezłożenie kompletnego dokumentu określonego w ogłoszeniu do poświadczenia spełnienia warunków stawianych wykonawcy jest przesłanką do odrzucenia oferty.**

7. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych ani częściowych.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia przetargu z przyczyn:
 - a. gdy cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że
Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
 - b. dalsze prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie
Zamawiającego,

l.c. z przyczyn uzasadnionych interesem gospodarczym Zamawiającego, Zamawiający nie może sfinansować zamówienia.

9. Zamawiający niezwłocznie ogłosi w Bazie Konkurencyjności wynik postępowania lub informację o zamknięciu postępowania bez dokonania wyboru Wykonawcy.
10. Informacji na temat przedmiotu zamówienia i jego realizacji udziela Pan Paweł Sołtysiak Tel. 788-049-639.

IV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

1. Oferty należy złożyć za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności w nieprzekraczalnym terminie do dnia 28.04.2025 r. (do godziny 8:00).
2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na dany przedmiot zamówienia. W przypadku złożenia więcej niż jednej oferty tylko pierwsza złożona oferta będzie podlegała ocenie. Druga i kolejne zostaną odrzucone.

IV. OFERTY MUSZĄ ZAWIERAĆ:

1. Podpisany formularz ofertowy sporządzony według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
2. Kosztorys ofertowy przygotowanym przez oferenta z ceną jednostkową dla każdej pozycji przedmiotu zamówienia.
3. Specyfikację techniczną urządzeń oraz certyfikaty CE lub inne dokumenty poświadczające dane urządzeń stanowiących przedmiot dostawy.
4. Zaparafowany na każdej stronie wzór Umowę stanowiący załącznik nr 3 do Ogłoszenia.

IV. WARUNKI ROZPATRYWANIA OFERT:

1. Oferta musi być złożona wyłącznie za pośrednictwem platformy internetowej Baza Konkurencyjności. Wykonawcy zobowiązani są do zarejestrowania się w systemie i załadowania wszystkich wymaganych dokumentów w formie elektronicznej, zgodnie z instrukcją zawartą na platformie. Oferty przesyłane innymi kanałami (papierowymi, e-mail) nie będą brane pod uwagę.
2. Termin składania ofert upływa dnia 28.04.2025 o godzinie 8:00.
3. Oferty złożone niezgodnie z warunkami Zamówienia nie będą dopuszczone do zamówienia.
4. Oferent nie spełniający choćby 1 z warunków udziału w zamówieniu określonych w pkt. V Zapytania ofertowego nie zostanie dopuszczony do zamówienia.
5. W przypadku oferty niekompletnej tj. niespełniającej wymogów o których mowa w pkt. VI Zapytania ofertowego Zamawiający odrzuci ofertę.

Lp.
1. Cena
2. Szybkość reakcji serwisu
3. Gwarancja

6. Zamawiający może wystąpić do Oferentów o korektę oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych lub braków niewpływających na ważność oferty. Oferenci będą mieć 2 dni robocze od daty otrzymania zapytania od Zamawiającego na ewentualne uzupełnienia. Dla usprawnienia procedury wyłonienia wykonawcy korespondencja w sprawie uzupełnień złożonych ofert będzie prowadzona za pośrednictwem poczty elektronicznej. W tym celu Wykonawca poda adres e-mail osoby do kontaktu w treści formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 do Ogłoszenia. Przy czym przez "dni robocze" na użytek niniejszego Postępowania, rozumie się dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy na terenie RP w rozumieniu przepisów o dniach wolnych od pracy.

IV. KRYTERIA WYBORU OFERT

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium:

Każde z wymienionych powyżej kryteriów zostało oznaczone odpowiednią wagą, gdzie waga wyznacza istotność danego kryterium przy dokonywaniu oceny oferty.

V. SPOSÓB OCENY OFERT

Ocenie i porównaniu poddane zostaną oferty niepodlegające odrzuceniu. Zamawiający dokona oceny ofert w zakresie kryteriów, o których mowa w pkt. IX Zapytania ofertowego. W tym celu przeprowadzona zostanie ocena każdej oferty. Zamawiający dokona weryfikacji oraz przypisania

9

punktów dla poszczególnych kryteriów oceny oferty oraz wyliczy łączną ocenę punktową ofert (P) wg wzoru:

$P = C + G + S$, gdzie:

- C – oznacza liczbę punktów przyznaną w ramach kryterium Cena;
- G – oznacza liczbę punktów przyznaną w ramach kryterium Gwarancja;
- S – oznacza liczbę punktów przyznaną w ramach kryterium Szybkość reakcji serwisu

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawiać będzie taką samą ilość punktów (P), Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną (kryterium rozstrzygające).

Zamawiający podpisze umowę z oferentem, którego oferta będzie najkorzystniejsza z punktu widzenia kryteriów oceny ofert.

X. SPOSÓB OBLICZANIA PUNKTÓW DLA POSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW OCENY OFERTY

1. Cena zł netto

$C = C_{min} \times 40 / C_o$, gdzie:

C - liczba punktów przyznana ocenianej ofercie w ramach kryterium

C_{min} - najniższa cena netto za realizację zamówienia zaoferowana w nieodrzuconych ofertach złożonych w postępowaniu

C_o - cena netto za realizację zamówienia oferty ocenianej 40 – waga

2. Gwarancja (m-ce)

$G = G_o \times 20 / G_{max}$, gdzie:

G - l. pkt. przyznana ocenianej ofercie w ramach kryterium

G_{max} - max. l. m-cy gwarancji zaoferowana w nieodrzuconych ofertach złożonych w postępowaniu

G_o - l. m-cy gwarancji oferty ocenianej

G_{max} i G_o to średnia arytmetyczna gwarancji wszystkich urządzeń

20 - waga

3. Szybkość reakcji serwisu (h)

$S_n = S \times 40$, gdzie:

- S_n – ilość punktów przyznana rozpatrywanej ofercie

10

- $S = 0$, gdy czas stawienia się serwisu trwa po upływie 12 godzinach od momentu zgłoszenia awarii
- $S = 1$, gdy czas stawienia się serwisu trwa do 12 godzin od momentu zgłoszenia awarii 40 – waga

XI. WARUNKI ZAWARCIA UMOWY I KLUCZOWE POSTANOWIENIA UMOWNE:

1. Termin rozpoczęcia realizacji zamówienia ustala się nie wcześniej niż od dnia podpisania umowy.
2. Termin dostawy zgodnie z ofertą lecz nie później niż do dnia 09.05.2025 r.
3. Wartość przedmiotu umowy zostanie ustalona ryczałtowo na podstawie danych przyjętych z formularza ofertowego wykonawcy.
4. Sposób zapłaty za dostawę – jednorazowo na podstawie faktury VAT.
5. Płatność faktury – w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego dokumentów rozliczeniowych.
6. Podstawą wystawienia faktury będzie podpisany przez strony protokół odbioru.
9. Istotne warunki umowy zawiera wzór umowy stanowiący załącznik nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu.

10. Zamawiający przewiduje możliwość istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty w okolicznościach i na warunkach jak niżej:

- 1.1) gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu Umowy, Strony dokonają zmiany Umowy w zakresie świadczeń wymuszonych takimi zmianami prawa;
- 1.2) zaistnienia okoliczności spowodowanych czynnikami zewnętrznymi, na które żadna ze Stron nie ma wpływu;
- 1.3) działań osób trzecich uniemożliwiających wykonanie zamówienia, które to działania nie są konsekwencją winy którejkolwiek ze Stron;
- 1.4) w przypadku gdy wystąpią przestoje lub opóźnienia zawinione przez Zamawiającego, mające bezpośredni wpływ na termin wykonania Umowy, w takim przypadku Umowa zostanie wydłużona o okres takich przestojów lub opóźnień;
- 1.5) w przypadku gdy nastąpi działanie siły wyższej mającej bezpośredni wpływ na termin wykonania Umowy, w takim przypadku Umowa zostanie wydłużona o czas występowania siły wyższej i związanych z nią skutków;
- 1.6) w przypadku gdy nastąpi ustawowa zmiana stawki podatku VAT lub innych przepisów dotyczących przedmiotowej umowy, Strony dostosują wskazaną w umowie stawkę do obowiązujących przepisów prawa;

11

7) innych okolicznościach, których nie można było przewidzieć na moment publikacji ogłoszenia o wszczęciu postępowania o udzielenie zamówienia, w wyniku którego zawarta została niniejsza Umowa.

XI. WARUNKI KOŃCOWE:

1. Z postępowania wykluczone są podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.
2. 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 na:
 - 2.a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - 2.b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa,
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - d) 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 pozostawianiu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,

e) 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.

3. Ponadto wyklucza się z postępowania oferentów:

- a) w odniesieniu, do których wszczęto postępowanie upadłościowe lub naprawcze, ogłoszono upadłość, względnie toczy się postępowanie egzekucyjne,
 - b) którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek z tytułu ustawowego ubezpieczenia społecznego,
 - c) którzy w swojej dokumentacji przetargowej umyślnie złożyli nieprawdziwe informacje.
-