

ZAPYTANIE OFERTOWE 1/2025/KPO/HORECA/ JS

	DANE ZAMAWIAJĄCEGO
Nazwa Zamawiającego	SZCZEPAŃCZYK JOLANTA FIRMA GASTRONOMICZNA 'GRACJA'
Adres siedziby	28-300 Jędrzejów, pl. Tadeusza Kościuszki 19
NIP	656-000-40-31
Osoba do kontaktu	Jolanta Szczepańczyk
Nr telefonu	600 924 352

	OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Przedmiot
zamówienia:**

Przedmiotem zapytania ofertowego jest realizacja projektu polegającego na zakupie sprzętu do obróbki termicznej, na którego współfinansowanie Zamawiający otrzymał dotację w ramach konkursu - A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (planu rozwojowego). Po wybraniu Wykonawcy zostanie z nim podpisana umowa.

INFORMACJE O OGŁOSZENIU
Tytuł zamówienia:

Rozszerzenie działalności usługowej Restauracji „Gracja” w celu zwiększenia konkurencyjności i odporności Firmy na wypadek przyszłych kryzysów- region świętokrzyski – zakup sprzętu do obróbki termicznej.

**Data ogłoszenia
zapytania
ofertowego:**

23.04.2025

**Termin składania
ofert:**

30.04.2025

**Planowany termin
podpisania umowy**

05.2025

**Miejsce i sposób
składania ofert:**

1. Oferty wraz z załącznikami można składać:
WYŁĄCZNIE poprzez stronę zapytania na Bazie Konkurencyjności
2. Liczy się data wpłynięcia oferty do Zamawiającego.
3. Oferty złożone po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane.

Kategoria ogłoszenia:

Dostawy

**Podkategoria
ogłoszenia:**

Inne dostawy

**Miejsce realizacji
zamówienia**

cała Polska

Kod CPV

39220000-0 Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe
39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny
39721000-2 Urządzenia do gotowania lub grzewcze używane w gospodarstwie domowym

Opis

Oczekiwanym efektem realizacji projektu będzie zakup i instalacja następującego sprzętu do obróbki termicznej.

Poniżej sprzęty wraz z wymaganą specyfikacją techniczną :

a)Kuchnia gazowa 4-palnikowa wolnostojąca 24kW

Kuchnia gazowa na podstawie otwartej 4-palnikowa 2×4,5kW + 2×7,5kW, wymiar 800x700x850

b)Kuchnia gazowa 6-palnikowa wolnostojąca skręcana

Kuchnia gazowa na podstawie otwartej 6-palnikowa 3×4,5kW + 3×7,5kW, wymiar 1200x700x850

c)Taboret podwójny gazowy 2x9kW

Taboret gazowy dwupalnikowy 2x9kW wymiar 1140x635x380

d)Taboret gazowy pojedynczy 14kW

Taboret gazowy pojedynczy 14.0 kW, wymiar 565x635x380

e)Piec konwekcyjno-parowy iniekcyjny poj. 10GN1/1 Retigo z dostawą do pieca 16 przewodnic i Filtrem purity 450;

Wymiar 933 x 867 x 1080 mm ▪ Gorące powietrze 30 – 300 °C

Piec 10 GN 1/1 Moc [kW]: 18,6 ▪ Funkcja kombi - gorące powietrze/para ▪ Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C 30 – 130 °C ▪ Bio-gotowanie 30 – 98 °C 30 – 98 °C ▪ Regeneracja, system bankietowy - obróbka termiczna polegająca na regeneracji i

utrzymywaniu potraw do momentu serwowania ▪ Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii ▪ Pieczenie niskotemperaturowe -

minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i smak ▪ Automatyczny przedgrzew ▪ Automatyczne chłodzenie ▪ Manualne nawilżanie ▪ Automatyczny start WYPOSAŻENIE ▪ Automatyczne mycie ▪

Książka kucharska (programy / kroki) 99/ ▪ Rekuperator ▪ ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary ▪ ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością ▪ Potrójna szyba w drzwiach *** - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi ▪

Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia ▪ 7 prędkości wentylatora*** - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza ▪ Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo ▪ Solidna klamka - wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie ▪

Prysznic ręczny - ▪ Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych 400V , 18,6 kW

f)Piec hybrydowy mikrofalowo-konwekcyjny zasilanie 230V, 3,3 kW

Piec typu High Speed, który sprawdzi się zarówno w gastronomii systemowej, jak i w innych obszarach gastronomii. Połączenie pieca konwekcyjnego i kuchenki mikrofalowej sprawi, że praktycznie każda przekąska zachowa swoją chrupkość, świeżość i soczystość. Dzięki 1024 programom i 15 fazom obróbki termicznej można przygotować najróżniejsze przekąski w najkrótszym możliwym czasie i bez zbędnych komplikacji. Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz, • wymiary szer. 460 x gł. 670 x wys. 610 mm, wymiar komory szer. 305 x gł. 305 x wys. 185 mm.

g)Frytkownica elektryczna 2x15l

Pojemność komory wynosi 2×15 litrów. Duża moc grzewcza, wyposażenie: 2x kosz wymiar: 250 × 280 ×100 mm.Zimna strefa na dnie komory, zwiększająca żywotność oleju.Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie 60–200°C.Lampka kontrolna grzania.Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej. Spust oleju poprzez zawór spustowy w szafce pod komorą.Pojemność kosza: 2,5kg.Wydajność 1 komory: 25 kg/godz. 400V, wymiary 800x930x900

h)Kotłeciarka elektryczna P 0,37kW U 230V

Moc 0,37 kW, 230 V, wydajność 420 kotletów/ h, wielkość otworu wsadowego 158x23 mm,

i)Cyrkulator iVide Plus Sous-Vide 2,2kW

Cyrkulator zanurzeniowy do sous vide pomaga podkreślić smaki potraw poprzez długie gotowanie, przy czym ich wartości odżywcze są zachowane dzięki precyzyjnej i dokładnej kontroli temperatury. Idealny do przygotowywania różnego rodzaju składników, które wymagają zawsze jednakowo wysokiej jakości rezultatów osiągniętych metodą gotowania sous vide.

Korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304.

Element grzewczy wykonany ze stopu niklu dla wysokiej wytrzymałości, łatwy do zdemontowania w celu szybszego osuszenia.

Nadaje się do pojemników o pojemności 80 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.

Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).

Zakres temperatury: od 5°C do 95°C (regulacja co 0,1°C).

Możliwość przełączania jednostki temperatury między °C a °F.

Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.

Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody. Wymiary: 155x175x319, pojemność 80 litrów, zasilanie/moc: 230V/2,3kW.

j) Thermomix np. typu TM 6

Urządzenie Thermomix® TM6, Naczynie kompletne zawierające nóż miksujący oraz pokrywę i miarkę,

Akcesoria tj. koszyczek, motylek, osłona przed rozpryskiwaniem, kompletna przystawka Varoma®, Silnik Niewymagający konserwacji reluktancyjny silnik firmy Vorwerk o mocy znamionowej 500 W.

Bezstopniowa regulacja prędkości w zakresie od 100 do 10700 obr./min (delikatne mieszanie: 40 obr./min).

Specjalny poziom obrotów (praca interwałowa) dla trybu „Ciasto”.

Automatyczny wyłącznik zapobiegający przeciążeniu.

Układ grzewczy Pobór mocy 1000 W.

Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu. Moc przyłączeniowa Tylko napięcie przemienne 220–240 V 50/60 Hz (ustawienie automatyczne) (TM6-1).

Maksymalne zużycie energii: 1500 W.

Kabel zasilający o dł. 1 m, wyciągany z obudowy. Naczynie miksujące Stal nierdzewna, z układem grzewczym i wbudowanym czujnikiem temperatury.

Maksymalna pojemność: 2,2 l, Wbudowana waga Zakres pomiarowy od 1 do 3000 g. Wymiary korpusu urządzenia 34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (wysokość x szerokość x głębokość)

Wymiary przystawki Varoma® 13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (wysokość x szerokość x głębokość)

Masa korpusu urządzenia 7,95 kg

Masa przystawki Varoma® 0,80 kg

Realizację projektu należy zakończyć do dnia 31.08.2025r.

Szczegółowy harmonogram realizacji zamówienia zostanie ustalony przez strony po wejściu w życie umowy.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności	Nie dotyczy
Wiedza i doświadczenie:	Do udziału w postępowaniu uprawnione są podmioty posiadające wiedzę i doświadczenie oraz zasoby ludzkie niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia. W szczególności Oferent powinien wykazać doświadczenie w realizacji tego typu projektów, dysponować zasobami ludzkimi posiadającymi wiedzę adekwatną do przedmiotu zamówienia. Zamawiający dokona oceny spełnienia kryterium na podstawie dostarczonych przez Wykonawcę informacji na temat zrealizowanych projektów oraz oświadczenia potwierdzającego prawidłowe wykonanie projektów - załącznik własny Oferenta.
Dodatkowe warunki udziału:	Dodatkowym koniecznym warunkiem jest 24 miesięczna gwarancja oraz konieczność wizytacji w siedzibie naszej Firmy w celu oględzin miejsca instalacji urządzeń. Wszystkie elementy związane z instalacją urządzeń będą po stronie dostawcy.

**Osoby zdolne do
wykonania zamówienia:****Kompetencje**

Oferent powinien dysponować zespołem, który gwarantuje prawidłową i terminową realizację zamówienia, którego szczegóły opisane są w załączonym zapytaniu ofertowym.

**Sytuacja ekonomiczna i
finansowa**

Wykonawca powinien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia.

Opis sposobu spełniania warunku:

Zamawiający nie dokonuje określenia szczególnych warunków w tym zakresie, oprócz złożenia oświadczenia w treści oferty o spełnianiu warunku.

**Pozostałe warunki udziału
w postępowaniu**

Brak powiązań osobowych i kapitałowych
Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane osobowo i kapitałowo z zamawiającym. 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 przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- 1) ☐ 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,
- 2) ☐ 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,
- 3) ☐ 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.

Oferent jest zobowiązany do podpisania Oświadczenia o braku powiązań osobowych/kapitałowych z Zamawiającym (oświadczenie stanowi Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego).

Oferent jest zobowiązany do uzupełnienia i podpisania Formularza ofert wraz z oświadczeniami zamieszczonymi w ofercie.

Oferent jest zobowiązany do podpisania Oświadczenia o braku powiązań osobowych/kapitałowych z Zamawiającym

	Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany umowy zawartej z wybranym w toku postępowania Oferentem, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia:
	1. Termin lub zakres realizacji zamówienia może ulec zmianie w następujących sytuacjach:
	a) W przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych od Wykonawcy/Zamawiającego, na jego uzasadniony wniosek, pod warunkiem, że zmiana ta wynika z okoliczności, których Wykonawca/Zamawiający nie mógł przewidzieć na etapie składania oferty i nie jest przez niego zawiniona;
	b) Wystąpienia okoliczności zależnych od Zamawiającego wpływających negatywnie na termin zakończenia realizacji Przedmiotu Umowy;
	c) Opóźnień Zamawiającego w zakresie dokonania odbioru końcowego;
	d) Konieczności wprowadzenia zmian w przedmiocie umowy na skutek okoliczności, których Zamawiający nie mógł obiektywnie przewidzieć w chwili zawarcia umowy o czas niezbędny do wprowadzenia tych zmian;
	e) Konieczności wprowadzenia zmian w zakresie okresu realizacji Projektu i poszczególnych etapów Projektu wynikających z okoliczności, których Zamawiający nie mógł obiektywnie przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

	2. Wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie może ulec zmianom wyłącznie w przypadku zmiany obowiązującej stawki VAT – jeśli zmiana stawki VAT będzie powodować zwiększenie kosztów wykonania umowy po stronie Wykonawcy, Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia wynagrodzenia o kwotę równą różnicy w kwocie podatku zapłaconego przez Wykonawcę. 3. Zamawiający zastrzega sobie również możliwość zmiany w przypadku: a) zmiany w obowiązujących przepisach prawa, mającej wpływ na przedmiot i warunki umowy oraz zmiana sytuacji prawnej lub faktycznej Wykonawcy i/lub Zamawiającego skutkująca niemożliwością realizacji przedmiotu umowy; b) powstania nadzwyczajnych okoliczności będących „siłą wyższą” skutkujących niemożliwością realizacji przedmiotu umowy lub grożących rażącą stratą, których Strony nie przewidziały przy zawarciu umowy – jako siłę wyższą rozumie się wydarzenia i
	okoliczności nadzwyczajne, nieprzewidywalne, niezależne od woli którejkolwiek ze Stron umowy; c) powstania nadzwyczajnych okoliczności niebędących „siłą wyższą”, grożących rażącą stratą, których Strony nie przewidziały przy zawarciu umowy; d) W przypadku otrzymania decyzji od Instytucji Zarządzającej realizowanym projektem zawierającej zmiany zakresu zadań, terminów realizacji czy też ustalającej dodatkowe postanowienia, do których Zamawiający zostanie zobowiązany. Warunki zmian: 1. Forma zmian - aneks do umowy z Wykonawcą w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy:	1. Oferta przygotowana na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1. 2. Oświadczenie o braku powiązań osobowych/kapitałowych z Zamawiającym - Załącznik nr 2. 3. Oświadczenie w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO – Załącznik nr 3

OCENA OFERTY

1. Ocena odnosząca się do przedmiotu zamówienia zostanie dokonana w systemie punktowym z wagami w oparciu o następujące kryterium punktowane:

a) Kryterium cena netto przedmiotu zamówienia (KC) – waga 50%

Oferent określa cenę netto i brutto przedmiotu zamówienia w złotych polskich, która obejmować będzie wykonanie przedmiotu zamówienia opisanego w Zapytaniu Ofertowym. Przedstawiona w ofercie cena brutto będzie ceną kompletną, jednoznaczną i ostateczną uwzględniającą ewentualne rabaty i upusty (nie dopuszcza się rabatów rzeczowych), obejmującą należny podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz wszelkie koszty związane z właściwym przygotowaniem i wykonaniem przedmiotu zamówienia.

Cena powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN). Jeśli Oferent określi cenę w walucie innej niż PLN, Zamawiający przeliczy ją na PLN po średnim kursie NBP (tabela A) z dnia ogłoszenia zapytania ofertowego.

b) Kryterium dostępność – waga 25%

Maksymalną liczbę punktów otrzyma oferent, który odwiedzi Firmę w celu oględzin miejsca instalacji urządzeń oraz wszystkie elementy związane z instalacją urządzeń będą po stronie dostawcy.

c) Kryterium doświadczenie – waga 25%

Maksymalną liczbę punktów otrzyma oferent który wykaże się doświadczeniem w realizacji tego typu projektów oraz spełni wszystkie wymagania dotyczące specyfikacji technicznej opisanej w zapytaniu ofertowym.

2. Maksymalna możliwa do uzyskania liczba punktów wynosi 100. Ostateczna punktacja danej oferty będzie stanowić sumę punktów uzyskanych przez daną ofertę we wskazanym kryterium.
3. Punktacja będzie zaokrąglana w górę, do dwóch miejsc po przecinku.
4. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która jest poprawna formalnie, spełniła wszystkie warunki udziału w postępowaniu, nie podlega wykluczeniu oraz w toku oceny uzyska największą liczbę punktów.
5. Zamawiający, po dokonaniu oceny otrzymanych ofert, dokona wyboru najkorzystniejszej oferty/ofert, co zostanie udokumentowane protokołem postępowania o udzielenie zamówienia.
6. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zostanie zaproszony do podpisania umowy na realizację przedmiotu zamówienia.

Przetwarzanie danych osobowych

1. Oferent składając ofertę w postępowaniu, wyraża zgodę na przetwarzanie, przekazanych przez niego danych osobowych w toku postępowania oraz realizacji umowy, w

przypadku wyboru oferty Oferenta jako najkorzystniejszej, dla celów prowadzenia niniejszego postępowania, a w przypadku wybrania oferty Oferenta jako najkorzystniejszej: wykonania umowy, dochodzenia roszczeń z umowy, a także prowadzenia i archiwizacji, ewaluacji oraz kontroli niniejszego postępowania przez Zamawiającego, i uprawnione organy.

2. Zamawiający informuje, że Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Jolanta Szczepańczyk prowadząca działalność gospodarczą pod firmą GRACJA.

4. Dane osobowe będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia oraz w celu archiwizacji.

5. Podstawą prawną przetwarzania danych Oferenta oraz osób, których dane zostaną powierzone Zamawiającemu do przetwarzania jest:

a) art. 6 ust. 1 lit. a ogólnego rozporządzenia o ochronie danych (tzn. zgoda osoby, której dane dotyczą w przypadku Oferenta),

b) art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych (tzn. przetwarzanie jest niezbędne do prowadzenia postępowania, wykonania umowy w przypadku wyboru oferty Oferenta),

c) art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia ogólnego o ochronie danych (tzn. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego, który ciąży na Zamawiającym jak np. obowiązek archiwizacyjny) oraz

d) art. 9 ust. 2 lit. f rozporządzenia ogólnego o ochronie danych (tzn. przetwarzanie jest niezbędne do ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń).

6. Dane osobowe będą ujawniane wykonawcom oraz wszystkim zainteresowanym, a także podmiotom przetwarzającym dane na podstawie zawartych umów.

7. Dane osobowe przekazane przez Oferenta w postępowaniu przetwarzane będą przez Zamawiającego przez okres trwania postępowania oraz w celach archiwizacyjnych, dane osobowe Oferenta, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza – przez okres, który umowa będzie wykonywana, a także później tj. do czasu upływu terminu przedawnienia ewentualnych roszczeń wynikających z umowy oraz w celach archiwizacyjnych i kontrolnych przez okres trwałości Projektu zgodnie z Umową o dofinansowanie projektu. Okresy te dotyczą również Oferentów, którzy złożyli oferty i nie zostały one uznane, jako najkorzystniejsze (nie zawarto z tymi Oferentami umowy).

8. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo dostępu do danych. Osobie, której dane dotyczą przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.

Podanie danych jest dobrowolne, jednakże ich niepodanie może uniemożliwić Zamawiającemu dokonanie oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zdolności Oferenta do należytego wykonania zamówienia, co skutkować może wykluczeniem wykonawcy z postępowania lub odrzuceniem jego oferty.