

Łeba, 25.04.2025

Hotel Wodnik Sp. z o.o.

ul. Nadmorska 10, 84 360 Łeba

NIP 8410003611

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2

W związku z realizacją przedsięwzięcia nr KPOD.01.03IW.018437/24 pn. „Wzrost odporności i konkurencyjności Hotelu Wodnik sp. z o.o. na rynku pomorskim region 1” 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 Wodnik Sp. z o.o. ogłasza zgodnie z zasadą konkurencyjności postępowanie w trybie zapytania ofertowego.

1. Opis przedmiotu zamówienia

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

Lp.	Wyszczególnienie	Ilość [szt.]
1	Szafa chłodnicza: Moc 166W – Zasilanie: 230 V – Pojemność brutto 610 L – Roczne zużycie energii 333 kWh – Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 – Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi – Zakres temperatury pracy od 0 °C do +8 °C w V klasie klimatycznej. – Materiał stal nierdzewna – Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o gr. 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m ³ , wolna od CFC – Drzwi z zamkiem oraz automatycznym zamykaniem (minimalizacja utraty zimna, – redukcja straty energii) – Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulację parametrów, moduł – oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP – Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy – Automatyczne odparowanie skroplin	1

2	1) Piec konwekcyjno-parowy 10X dla pojemników gastronomicznych GN 1/1, wymiary 933 x 867 x 1046mm, moc 18,6 kW, wydajność 151250 dań dziennie 2) piec konwekcyjno-parowy 6X dla pojemników GN 1/1, wymiary 933 x 867 x 787mm, moc 10,9 kW, wydajność 51150 dań dziennie 3) zestaw montażowy do połączenia pieców – wys. zestawu z podstawą 1718mm Wymagane parametry tech. pieców: – wyposażony w cyfrowy system sterowania pracą (zdalne zarządzanie, obsługa procesów, – bieżący monitoring, raporty) – dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs – pieczenie niskotemperaturowe, nocne – programy: Sousvide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie – precyzyjne pieczenie, sonda gotowania – 4 programy automatycznego mycia oraz 1 odkamieniania komory – funkcja gotowania w parze 30–130°C – biogotowanie 30–98°C – timer półek – wytrawiana chemicznie komora gotowania – rekuperator – system automatycznego zarządzania pojemnością – trzyszybowa konstrukcja drzwi zapewniająca maksymalne bezpieczeństwo – automatyczny system sterowania i kontroli, inf o błędach – port USB, interfejs LAN zdalny dostęp i zarządzanie poprzez przeglądarkę – samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika 8 calowy kolorowy wyświetlacz (obrazy, teksty, itd.) – materiał wykonania (wewnętrzny i zewnętrzny) stal szlachetna 304 (DIN 1.4301) – poprzeczny wsad pojemników GN 1/1	1 1 1
3	Piec do pizzy (wraz z podstawą): – pojemność 2 komory x 4 pizze x średnica 36cm – wym. 750x1010x850 mm – moc 12 kW – temperatura min 50°C max 500°C – panel frontowy stal nierdzewna – obudowa stal malowana na czarno – komora wyłożona płytami szamotowymi – oświetlenie komory – kominek odprowadzający parę – niezależne sterowanie grzałką górną i dolną	1
4	Frytkownica elektryczna: – 2komorowa 2x18l – wym. 800 x 700 x 900mm – moc 31,8kW – pojemnik na fryturę z filtrem – grzałka obrotowa	1
5	Stół chłodniczy: – Liczba drzwi 3 – Klasa energetyczna A – Moc 208W	1

	– Roczne zużycie energii 591 kWh – Pojemność brutto 403L – Pojemność netto chłodzenia 279L – Wymiary 1792 x 700 x 850mm – Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej – blat – stal nierdzewna gr.izolacji 30 mm – Poliuretanowa izolacja termiczna ścian o gr.60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC – Drzwi ze stali nierdzewnej z zintegrowanym uchwytem. – Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120° – Kontrola cyfrowa i wentylacja agregatu w przednim panelu. – Automataczne odparowanie skroplin	
6	Stół grzewczy: – stół przyścienny z szafką grzewczą – drzwi suwane – napięcie 230V – moc grzałki 2000 W – termostat 090 st.C – termostat zabezpieczający z ręcznym resetem – wym 1600x700x850 mm – materiał: stal nierdzewna – przestawna półka, perforowana	1
7	Wózek do transportowania i podgrzewania talerzy: – średnica talerzy 240340mm – pojemność: 45 talerzy/kolumna – zasilanie 230 V – ścianki zewnętrzne podwójne, izolowane (redukcja stra) – specjalny system ze stalowymi sprężynami, odpornymi na wysokie temperatury, utrzymujący talerze na stałym poziomie ułatwiający obsługę – termostat do monitorowania, sterowania i regulacji temperatury stołu grzewczego przy żądanej wartości zadanej – materiał stal nierdzewna	1
8	Zgrzewarka do tacek ręczna: – wym. gł.565xwys.220xszer.260mm – materiał: stal nierdzewna – szerokość folii zgrzewalnej 190 mm – pasują pojemniki z PP o wymiarach 227x178x100 mm – w komplecie 1 szt matrycy jednokomorowej – podajnik folii z napinaczem zabezpieczającym zwijanie się folii – system Adpressure amortyzujący docisk – nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca – regulacja temperatury w zakresie od 0°C do 220°C – system automatycznego odcinania folii za pomocą wysuwanego ostrza – czas nagrzania do 10 minut, czas zgrzania do 3 sekund – izolowana rączka zapobiegająca przegrzaniu	1
9	Szkolenie dla 5 pracowników Gastronomii w celu nabycia wymaganych umiejętności kulinarnych z wykorzystaniem funkcji i możliwości pieców. Szkolenie obejmie następujące zagadnienia: – omówienie technik używanych w piecach, poszczególnych systemów,	8 godz.

dostępnych programów – szczegółowe omówienie programów pieca: smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie oraz przyrządzenie wybranych potraw – przedstawienie panelu sterowania – funkcje, sterowanie, programowanie, książka kucharska, obsługa, utrzymanie czystości – konserwacja, korzystanie z trybu ręcznego – omówienie oszczędności – parametry techniczne, koszty eksploatacji (zużycie energii, wody, czasu, obsługi) – omówienie dodatkowych funkcji – łącze USB (wczytywanie, programowanie), programy mycia. Po zakończeniu szkolenia każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające zdobytą wiedzę.	
---	--

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.

Zamawiający wymaga udzielenia gwarancji na przedmiot zamówienia na okres minimum 24 miesięcy.

Kody CPV

422141000 Piece kuchenne

425130005 Urządzenia chłodnicze i mroźące

429590003 Zmywarki do naczyń

422150006 Maszyny do przemysłowego przygotowywania żywności

79632000-3 Szkolenie pracowników

2. Termin realizacji zamówienia

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: do 3 tygodni od daty zawarcia umowy.

Oferty zawierające dłuższy niż podany termin realizacji przedmiotu zamówienia będą odrzucone.

Planowany termin zawarcia umowy: początek maja 2025.

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
- c. czas interwencji serwisowej w okresie gwarancji

Wagi procentowe do poszczególnych kryteriów oceny ofert:

Lp.	Kryterium	Waga %	Maksymalna liczba punktów
a	Cena netto	70%	70
b	Okres gwarancji	20%	20
c	Czas interwencji serwisowej w okresie 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 70%

- b. Kryterium okresu gwarancji będzie oceniane zgodnie z zestawieniem:

okres udzielonej gwarancji 24 miesiące – 0 punktów

okres udzielonej gwarancji 25-48 miesięcy – 10 punktów

okres udzielonej gwarancji powyżej 48 miesięcy – 20 punktów

Zamawiający wymaga udzielenia gwarancji na ww. przedmiot zamówienia na okres minimum 24 miesiące. Oferty zawierające krótszy okres gwarancji będą odrzucone.

- c. Kryterium czas interwencji serwisowej w okresie gwarancji będzie oceniane zgodnie z zestawieniem:

czas interwencji serwisowej w okresie gwarancji: powyżej 12 godzin od zgłoszenia awarii – 0 punktów

czas interwencji serwisowej w okresie gwarancji: do 12 godzin od zgłoszenia awarii – 10 punktów

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 14 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)
- c. Podpisane oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu w związku z działaniami Rosji (załącznik nr 3)
- d. Podpisana klauzula RODO (załącznik nr 4)

7. 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.

8. 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.