

ZAPYTANIE OFERTOWE
z dnia 24.05.2025 r.
na dostawę sprzętu kuchennego

1. Zamawiający: PIOTR SZEWCZUK, ul. Mariacka 26 3/4, 70-546 Szczecin NIP: 8512920133

2. Postanowienia ogólne:

2.1. Niniejsze postępowanie toczy się w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności, w związku z projektem: „Dywersyfikacja działalności poprzez wprowadzenie nowej usługi „Mobilny Catering na Zamówienie” oraz zielonej transformacji i transformacji cyfrowej w lokalu „Mała Tumska” w Zachodniopomorskim.” 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 01.06.2025 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 Piotr Szewczuk, e-mail: szewczuk.pit@gmail.com

4. Przedmiot zamówienia:

4.1 Wyciskarka do soku

4.1.1. Parametry:

Prędkość obrotowa min. 1400 obr/min, Podstawa wykonana z aluminium, wyposażona w cichy i trwały silnik indukcyjny, urządzenie nadaje się do cytryn, pomarańczy czy grejpfrutów, Min. wysokość pojemnika na sok 135 mm, wydajność do 30l/h, Średnica otworu wsadowego min. 150 mm

4.2 Mikser ręczny

2.2.1 Parametry:

do obróbki średnich ilości w naczyniach min. 40 litrów całkowity demontaż dzwonu i noża, długość ramienia min. 350 mm, dzwon całkowicie ze stali nierdzewnej, Regulacja obrotów

4.3 Maszynka do mielenia mięsa

4.3.1 Parametry:

podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej, lej załadowniczy wykonany z polerowanego stopu aluminium taca wykonana ze stali nierdzewnej gardziel wykonana z odlewu żeliwa ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka praca ciągła do 8 godzin antypoślizgowe nóżki w komplecie sitka: 6 i 8 mm (średnica oczek)

4.4 Kuchnia gazowa wolnostojąca

4.4.1 Parametry:

konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej płomień pilotowy zabezpieczenie przeciwwyptywowe redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy) żeliwne ruszty regulowane nóżki g30 6 palników (3.5+2x5+2x7+9) regulowane nóżki (+/- 20 mm) panel przedni grawerowany laserowo

4.5 Stół chłodniczy z szufladami, z agregatem dolnym

4.5.1 Parametry:

obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej blat roboczy ze stali nierdzewnej dynamiczny obieg powietrza elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury szuflady w standardzie GN1/1 filtr przeciwpylekowy maksymalna głębokość pojemników 100 mm samo domykające się drzwi z blokadą blat bez rantu funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania

4.6 Piec konwekcyjno-parowy GN 2/1 z zestawem filtracyjnym

4.6.1 Parametry:

automatyczne regulowanie i optymalizacja parametrów pieca podczas procesu obróbki, ciągły pomiar i regulacja rzeczywistej wilgotności w komorze pieczenia, Zakres temp.: 30 °C – 260 °C, Możliwość programowania min. 500 przepisów. Wbudowana książka z przepisami, Automatyczne mycie, komora pieczenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI Możliwość pobierania / przesyłania danych HACCP, Min. potrójna szyba, Możliwość niezależnego zarządzania czasem min. 8 przygotowywanych produktów w tym samym czasie,

4.7 Kostarka natryskowa

4.7.1 Parametry:

obudowa wykonana ze stali nierdzewnej; drzwi z tworzywa sztucznego ABS produkcja kostek metodą natryskową; pojemność zbiornika/kostek: min. 40 kg / 2350 szt. Wydajność (24h) – min 75kg,

4.8 Ekspres Kolbowy 3-grupowy

4.8.1 Parametry:

wyposażony w cicho pracującą pompę rotacyjną, tryb energooszczędny pozwalający na zmniejszenie zużycia energii, elektroniczną kontrolę temperatury i poziomu wody w bojlerze, możliwość ustawienia wstępnego zaparzania preinfusion, intuicyjny kolorowy dotykowy wyświetlacz, zimne dysze pary, ekspres przystosowany jest do bezpośredniego podłączenia do sieci wody, uchwyty kolb z litego drewna dębowego, automatyczny cykl czyszczący, konstrukcja wykonana ze stali/aluminium, oświetlenie LED z wieloma kolorami do wyboru

4.9 Młynek do kawy

4.9.1 Parametry:

automatyczny młynek do kawy, Min 3 programowalne dozy, System stopniowej regulacji, Wyświetlacz dotykowy, Płaskie żarna o średnicy 65 mm, Automatyczne mielenie kawy prosto do kolby, Uchwyt na kolbę z gumowymi antypoślizgowymi nakładkami

4.10 Pakowarka próżniowa

4.10.1 Parametry: wykonanie nierdzewne, sterowanie cyfrowe, Min. 8 programów użytkownika, ustawienie czasu opróżniania, ustawienie czasu zgrzewania, wyłącznik główny, Ciśnieniomierz, listwa zgrzewająca min. 250mm

4.11 Zmywarka podblatowa

4.11.1 Parametry: Wymiary: Kosz: 500x500 mm, Wymiary urządzenia: 578x600x814 mm, Maksymalna głębokość z otwartymi drzwiami: 1000 mm. Pompa spustowa, Perystaltyczny dozownik detergentu i nabyłszczacza, Opcja mycia tac GN1/1 (530x325 mm), 4-stopniowy system filtracji, Automatyczne programy czyszczące, Grzałka zbiornika: 2000 W, Zużycie wody w cyklu: 3,2 l

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 30.09.2025 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 90pkt., a pozostałe oferty będą punktowane liniowo wedle następującej formuły arytmetycznej: $(X \div Y) \times 90$ gdzie: X = najniższa cena Y = cena ocenianej oferty

- - 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.