

ZAPYTANIE OFERTOWE Nr 2025-95878-229212

dotyczące „Uruchomienia nowej usługi gastronomicznej „Deserownia” w Restauracji Colorado Steakhouse w Szczecinie w województwie zachodniopomorskim”, o którego dofinansowanie, Zamawiający ubiega się ze źródeł programu Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększenia 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

ZAMAWIAJĄCY

PADAWA III GOLEMA DARIUSZ S.J.

Wały Chrobrego 5

70-500 Szczecin

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Celem zamówienia jest zakup, dostawa i montaż urządzeń gastronomicznych dzięki którym zostanie uruchomiona nowa usługa gastronomiczna DESEROWNIA. Deserownia to stanowisko pracy, gdzie będzie możliwość kupienia deserów w postaci ciast musów, koktajli, deserów lodowych. Nowo powstała DESEROWNIA w swojej ofercie będzie zawierała desery sporządzane codziennie tj.: lody rzemieślnicze, musy owocowe, koktajle owocowe, ciasta, desery bankietowe, które charakteryzują się małą formą podania tzw. Finger Food.

Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i montaż następujących nowych urządzeń gastronomicznych:

SPECYFIKACJA URZĄDZEŃ:**1. Piec konwekcyjno-parowy**

- ilość półek 4-6
- wyposażony w automatyczny system mycia
- Wymiary:
 - szerokość: 750-800mm
 - głębokość: 840-875mm
 - wysokość: 650-700mm
- moc elektryczna 7-8 kW
- oświetlenie komory LED

- wilgotność w komorze regulowana na poziomie 0 do 100%
- elektroniczny panel sterowania
- szybka w drzwiach podwójna

2. Podstawa do pieca

- materiał wykonania stal nierdzewna
- przewodnice na GN 1/1
- wymiar: kompatybilny z piecem konwekcyjno-parowym

3. Kuchenka mikrofalowa

- 3-5 poziomów mocy
- obudowa oraz komora wykonana ze stali nierdzewnej
- pojemność komory 25 – 30 L
- moc 1100-1600 W
- wymiary:
 - szerokość: 390-470mm
 - głębokość: 570-610mm
 - wysokość: 340-390mm

4. Stół chłodniczy

- materiał wykonania stal nierdzewna
- ilość szuflad 4-6
- szuflady muszą posiadać preferowane dno
- blokada wypadnięcia szuflady z przewodnic
- odpowiednie dla pojemników GN 1/1
- zakres temperatur od 0 do 9 C
- wymiar: (zaleca się wykonanie wizji lokalnej przed złożeniem oferty celem sprawdzenia wymiarów przed złożeniem oferty. Co do zasady podane wymiary są orientacyjne, Wykonawca musi dokonać dokładnych pomiarów samodzielnie przed wykonaniem Zamówienia)
 - szerokość: 1300-1800mm
 - głębokość: 680-700mm
 - wysokość: 840-850mm
- moc 200-400 W

5. Szafa chłodnicza

- zakres temperatur -2 do +15 C
- samozamykające się drzwi
- pojemność brutto 600-700L
- nośność półki 50-60kg
- wymiar: (zaleca się wykonanie wizji lokalnej przed złożeniem oferty celem sprawdzenia wymiarów przed złożeniem oferty. Co do zasady podane wymiary są orientacyjne, Wykonawca musi dokonać dokładnych pomiarów samodzielnie przed wykonaniem Zamówienia)
- szerokość: 690-780mm
- głębokość: 690-790mm
- wysokość: 1990-2030mm

- dynamiczny system chłodzenia

6. Automat do bitej śmietany

- stalowa mechaniczna pompa zębata
- wskaźnik temp. produktu
- obudowa ze stali nierdzewnej
- chłodzony pojemność zbiornika na śmietanę 1,5 – 2,2 L
- ciągły sposób wydawania śmietany
- wydajność na godzinę nie mniejsza niż 50kg
- wymiary:
 - szerokość: 200-240mm
 - głębokość: 500-550mm
 - wysokość: 400-470mm

7. Maszyna do lodów włoskich

- obudowa ze stali nierdzewnej
- auto-pasteryzacja umożliwiająca mycie min. 14 dni (wymogi HACCP)
- zbiornik na produkt nie większy niż 5 L
- mieszadło masy w zbiorniku
- wymiary:
 - szerokość nie większa niż 320mm
 - głębokość nie większa niż 650mm
- chłodzona powietrzem

- zasilanie 230 V
- samozamykający się kran
- wymienne kształtki nadające różne formy lodom

8. Witryna chłodnicza

- kolor czarny
- długość nie większa niż 650 mm
- Wysokość nie wyższy niż 1900mm
- min. 6 regulowanych półek
- przeszklenie z 4 stron
- Oświetlenie LED ciepły kolor
- czynnik chłodniczy R290
- podwójne podgrzewane szyby
- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termostatem oraz alarmami
- samozamykające się drzwi
- kompresor hermetyczny
- wykonane z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- wymiary:
 - szerokość: 740-750mm
 - głębokość: 740-750mm
 - wysokość: 1600-1620mm

9. Schładzarka szokowa

- wymagany zakres temp. pracy -40 do 5 C
- pojemność nie więcej 5 GN 1/1(5xEN1/1)
- izolacja ściany nie mniejsza niż 60mm
- wbudowana sonda do pomiaru temp.
- szerokość nie większa niż 800mm
- głębokość nie większa niż 850mm
- wysokość nie wyższa niż 850mm
- czynnik chłodniczy R290
- specjalny program do lodów
- pobór energii podczas pracy nie wyższy niż 0,3 kW na 1 kg (mrożenie szokowe -18 C)

10. Mikser planetarny

- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności minimum 3,5 L
- nóż z ostrzami ząbkowanymi wykonany ze stali nierdzewnej
- ustawienie temperatury co 1 stopień C
- max temperatura 140 C
- prędkość mieszania do 550 obrotów
- praca pulsacyjna
- ramię zgarniające
- przystosowany do pracy ciągłej
- wymiary:
 - szerokość: 200-230mm
 - głębokość: 320-350mm
 - wysokość: 500-530mm
- moc elektryczna nie mniejsza niż 1,7 kW

Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy

- a) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub ewidencji (KRS lub CEIDG).
- b) Referencje poświadczające wykonanie co najmniej 3 usług gastronomicznych na kwoty minimum 100 tys. zł. każda.
- c) Polisa ubezpieczająca od OC na kwotę 100 000,00 zł.
- d) Formularz Ofertowy – załącznik nr 1
- e) Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym - Załącznik nr 2
- f) Oświadczenie, że Oferent znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia - Załącznik nr 3

OKRES GWARANCJI:

- 5 lat

TERMINY REALIZACJI

I ETAP 01.07.2025 - 31.07.2025

II ETAP 01.08.2025 – 31.08.2025

WYMAGANIA

1. Od Oferenta wymaga się posiadania określonego doświadczenia: – w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonanie należycie co najmniej TRZECH dostaw urządzeń gastronomicznych na kwoty minimum 100 tys zł każda, wraz z podaniem rodzaju, daty i miejsca wykonania oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że dane zamówienie zostało wykonane prawidłowo. W przypadku składania oferty wspólnej, warunek opisany powyżej musi zostać spełniony przez co najmniej jednego konsorcjanta.
2. Od Oferenta wymaga się określonych zasobów ekonomicznych:
W celu potwierdzenia spełnienia warunku w zakresie sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia Wykonawcy winni:
 - a) Przedstawić polisę ubezpieczeniową a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzenia działalności zgodnej z przedmiotem zamówienia co najmniej na kwotę 100.000,00 zł (sto tysięcy złotych).

KRYTERIUM

Kryterium nr 1

Czas usunięcia awarii w okresie gwarancji, waga: 20%

a) Czas usunięcia awarii to czas liczony od momentu jej zgłoszenia do momentu jej usunięcia.

b) punktacja:

– 120 h-0 pkt

– 96 h-5 pkt

– 72 h-10 pkt

– 48 h-15 pkt

- 24 h-20 pkt

c) Maksymalna liczba uzyskanych punktów wynosi 20.

Kryterium nr 2

Cena waga 80 pkt

a) Cena to całkowita cena brutto (zawierająca wszystkie elementy składowe przedmiotu zapytania)

b) Ocena kryterium zgodnie ze wzorem: $\text{cena oferty najkorzystniejszej} / \text{cena oferowana} \times 100 \times \text{waga} \%$

c) Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania w tym kryterium wynosi 80 punktów.

BUDŻET:

174 507,74zł netto

ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJACE

brak

WARUNKI ZMIANY UMOWY

Zmiana umowy może nastąpić w następującym zakresie i przypadkach:

- a) modyfikacji przedmiotu umowy poprzez wprowadzenie nowszych technicznie, sprawniejszych i mniej awaryjnych urządzeń i podzespołów,
- b) zmiana uzasadniona będzie sytuacją, której Zamawiający mimo działania z należytą starannością nie mógł przewidzieć,
- c) zmiany mogą dotyczyć w szczególności terminów realizacji zamówienia, między innymi w przypadku wystąpienia warunków uzasadniających taką zmianę, spowodowanych niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi dla realizacji zamówienia, siłą wyższą, zmianą terminu realizacji zamówienia z powodu opóźnienia innych wykonawców, przez których wykonanie zamówień jest warunkiem koniecznym dla realizacji niniejszego zamówienia.

OSOBA DO KONTAKTU

DOROTA MIŚKIEWICZ dorotamiskiewicz1@wp.pl

ZAŁĄCZNIKI

1. Odpis z właściwego rejestru lub ewidencji, jeżeli odrębne przepisy wymagają takich wpisów,
2. Oświadczenie o braku powiązań (Załącznik nr 2),
3. Oświadczenie dot. sytuacji ekonomicznej i finansowej (Załącznik nr 3),
4. Polisa ubezpieczeniowa OC
5. Referencje, listy polecające
6. Specyfikacja techniczna zaproponowanych urządzeń, w postaci kart katalogowych, dokumentów opisujących parametry techniczne,
7. Dokumenty zawierające warunki gwarancji i serwisu producenta lub jego przedstawiciela, w odniesieniu do oferowanych urządzeń,
8. Wydruk paraflowanego (na każdej stronie) zapytania ofertowego