

ZAPYTANIE OFERTOWE Nr 2025-95878-227743

dotyczące „Uruchomienia nowych usług gastronomicznych „Deserownia” i "Mix Śniadanko" w Restauracji Columbus 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 II GOLEMA DARIUSZ S.J.

Wały Chrobrego 6

70-500 Szczecin

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Celem zamówienia jest zakup, dostawa i montaż urządzeń gastronomicznych dzięki którym zostaną uruchomione 2 nowe usługi gastronomiczne DESEROWNIA oraz MIX-Śniadanko. Deserownia to stanowisko pracy, gdzie będzie możliwość kupienia deserów w postaci ciast musów, koktajli, deserów lodowych. Mix-Śniadanko to kontynentalne śniadania serwowane przez wprowadzenie nowej usługi gastronomicznej serwującej mix-śniadań z różnych stron świata, umożliwiając śniadania kuchni polskiej/azjatyckiej/amerykańskiej/nordyckiej. 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. Nadstawka grzewcza:**

- 4 poziomy grzewcze
- grzałka ceramiczna
- grubość blachy min. 2 mm
- nogi z profilu 30x30mm w ilości 4 sztuki
- zasilanie 230V
- 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: ok 1430mm
- głębokość: ok 310mm
- wysokość: ok 920mm

2. podstawa pod piec konwekcyjno-parowy

- góra podstawy wyposażona w bolce do nóg pieca
- 2 x rząd z 10 par ślizgów na GN 1/1
- łączniki dolne min. 150mm od podłogi
- wymiar: kompatybilny z piecem konwekcyjno-parowym

3. Piec konwekcyjno-parowy

- pojemność 10 x Gn 1/1
- zasilanie elektryczne
- wytwarzanie pary bojler
- moc min 19 kW max 20 kW
- wymiary: (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: ok 970 mm
- głębokość: ok 790 mm
- wysokość: ok 1050 mm

- szklany wyświetlacz
- łącze Wi-Fi
- łącze USB
- automatyczny system mycia
- LED-owe oświetlenie komory
- Drzwi chowane z potrójnym szkłem

4. Półka wisząca podwójna

- półki przestawne
- minimum 2 poziomy
- półki pełne
- wymiary:
 - Szerokość: ok 700 mm

- Głębokość: ok 300 mm
- Wysokość: 600 mm

5. Zmywarka kapturowa

- automatycznie podnoszony i opuszczany kaptur
- tylni panel obudowy ze stali nierdzewnej
- wbudowany system odwróconej osmozy
- szklany wyświetlacz umieszczony na stałej wysokości
- wyposażenie pompa myjąca, pompa płuczająca, pompa spustowa, aktywny system filtracji wody myjącej oraz dozowniki detergentu oraz nabłyszczacza
- zintegrowane ramiona myjąco - płuczające
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- przewody środka myjącego i nabłyszczającego wewnątrz zmywarki wykonane ze stali nierdzewnej
- wysokość wkładu min. 500mm
- automatyczne samooczyszczanie po opróżnieniu zbiornika
- wymiary:
 - szerokość: ok 630 mm
 - głębokość: ok 750 mm
 - wysokość: ok 2150 mm
- moc: min. 20 kW
- automatyczny zmiękcacz wody

6. Zmywarka podblatowa

- w pełni wbudowany system odwróconej osmozy
- zintegrowane ramiona myjąco - płuczające
- ramiona wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażenie pompa myjąca, pompa płuczająca, pompa spustowa, aktywny system filtracji wody myjącej oraz dozowniki detergentu oraz nabłyszczacza
- przewody środka myjącego i nabłyszczającego wewnątrz zmywarki wykonane ze stali nierdzewnej
- wysokość wsadu min. 315 mm
- moc min. 6,5 kW
- wymiary:
 - Szerokość: ok 600 mm

- Głębokość: ok 600 mm
- Wysokość: ok 820 mm

7. Stół przyścienny – 2 sztuki

- wykonany ze stali nierdzewnej
- miejsce na zamrażarkę i lodówkę
- półka dolna z lewej strony
- lewy narożnik ścięty pod odpowiednim kątem
- blat z rantem tylnym h-40mm
- blat z blachy o grubości 1,5 mm wzmocniony profilami omega
- prawy bok blatu ścięty pod odpowiednim kątem
- wymiary: (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: 1900-900 mm
- Głębokość: 700-500 mm
- Wysokość: 960-910 mm

8. Półka wisząca

- półki przestawne
- min. 2 półki
- półki pełne
- wymiary: (wymiar taki sam (kompatybilny) jak stołu przyściennego z poz. 7)

9. Stół przyścienny

- półka dolna
- rant z tyłu h-40mm
- częściowy rant z prawej strony h-40mm
- blat z kątem po prawej stronie
- wymiary: (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: ok 350mm
- Głębokość: ok 370 mm
- Wysokość: ok 850 mm

10. 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

11. Witryna chłodnicza

- Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termostatem oraz alarmami
- samozamykające się drzwi
- kompresor hermetyczny
- wykonane z wysokiej jakości szkła i stali nierdzewnej
- przeszklenie z 4 stron
- wymiary:
 - szerokość: 740-750mm
 - głębokość: 740-750mm
 - wysokość: 1600-1620mm

12. Komplet naczyń śniadaniowych

Sztućce

- widelce 50szt 191 mm stal nierdzewna 18/10 gatunek stali
- noże 50 szt 233 mm stal nierdzewna 18/10 gatunek stali
- łyżki 50 szt 169 mm stal nierdzewna 18/10 gatunek stali
- łyżeczka do herbaty 50 szt 130 mm stal nierdzewna 18/10 gatunek stali
- łyżeczka do kawy 50 szt 110 mm stal nierdzewna 18/10 gatunek stali
- łyżeczka do latte 50 szt 180 mm stal nierdzewna 18/10 gatunek stali
- noże drewniane ostre do frankfurterek 50 szt 200 mm stal nierdzewna drewno

- widelce drewniane 50 szt 180 mm stal nierdzewna drewno

serwowanie dań

- talerz na omlet x 50szt błękitno granatowa porcelana
- talerz na masło 50szt błękitno granatowa porcelana
- talerz 23 czm 50 szt błękitno granatowa porcelana
- talerz 35cm 50szt błękitno granatowa porcelana
- deska do serwowania serów 50szt 35 cm
- naczynie do serwowania żeliwne na desce 20szt
- naczynie do zapiekania z pokrywką 10szt niebieskie
- naczynie do zapiekania płaskie na desce 20szt
- sosjerki 100szt

Przyprawy

- sól w młynku 50szt
- pieprz w młynku 50szt
- olej i magi 50szt

Szklanki

- szklanka do soku x 50szt kryształowe
- szklanka do wody 50szt kryształowe
- goblet do wody 50szt kryształowe
- dzbanek na wodę 1l 20szt
- dzbanek na lemoniadę 1,5l 20szt
- szklanka do lemoniady 50szt kryształowe
- filiżanka do kawy 50szt biała porcelana
- filiżanka espresso 50szt biała porcelana
- filiżanka cappuccino 50szt biała porcelana
- dzbanek do herbaty 50szt biała porcelana
- kubek do herbaty 350ml 20szt
- kieliszek do mimosy 50szt kryształ
- szbanki na mleko 50szt biała porcelana
- dzbanki na miód 50szt biała porcelana
- szklanki do kawy mrożonej 20szt

- talerzyki deserowe 50szt biała porcelana
- talerzyki pod filiżanki 150szt biała porcelana
- talerzyki pod kubek herbaty 50szt biała porcelana
- talerzyki deserowe 50szt biała porcelana

Serwetniki 50szt

podkładki pod talerze 50szt 30cm x 40cm PCV czerwone

napierony na stoliki 50szt 122cm x 33 cm biało czerwona krata

OKRES GWARANCJI:

- 5 lat

TERMINY REALIZACJI

I ETAP 01.07.2025 - 15.08.2025

II ETAP 15.08.2025 – 30.09.2025

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:

391 170,40 Zł 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 parafowanego (na każdej stronie) zapytania ofertowego