

Gliwice, 10.08.2023r.

Zamawiający:

B&B SERVICE CENTER CHATA POLAKA BEATA POLAK

44-100 Gliwice, ul. Kozielska 297

NIP: 6391136444

REGON: 273870169

tel. 605422388

WND-RPSL.03.02.00-24-0854/20-007

UDA-RPSL.03.02.00-24-0854/20-00

Kod CPV:

CPV 42215000-6: Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów

OGŁOSZENIE – Zapytanie ofertowe nr 5

W związku z realizacją projektu pt.: „Sposób na przetrwanie gastronomii w dobie COVID-19 - realizacja działań zmierzających do utrzymania, wzrostu konkurencyjności przedsiębiorstwa w branży gastronomicznej i utrzymania miejsc pracy w dobie skutków trwającej pandemii COVID-19.”, który otrzymał dofinansowanie ze środków EFRR w ramach konkursu nr RPSL.03.02.00-IP.01-24-026/20, Osi Priorytetowej III. Konkurencyjność MŚP, Działania 3.2 „Innowacje w MŚP”, typ projektu 2 „Inwestycje w MŚP”. RPO WSL 2014-2020, ogłaszamy nabór ofert na dostawę:

Przedmiotem zapytania ofertowego jest:

Stworzenie lodziarni w Chacie Polaka - 1kpl, na który składają się następujące części:

1) Maszyna do produkcji lodów 2w1 - 1szt

Najważniejsze cechy:

urządzenie 2w1 - w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezer

możliwość regulacji pasteryzacji do 105oC

Wydajność min-max (kg/cykl) – 1,5 – 8

Produkcja max (L/h) – 68

Ilość prędkości świdra – 7

Zasilanie (V/pH/Hz) – 400/3/50

Moc (kW) –min 9

Chłodzenie – woda*

Woda zimna ¾”

Woda ciepła ¾”

Odpływ

2) Maszyna nablatowa cukiernicza - 1 szt

Urządzenie wielofunkcyjne wykorzystywane do produkcji lodów, kremów, włoskiej granity czy sosów

Urządzenie przyrządza zarówno ciepłe jak i zimne mieszanki

Posiada specjalnie zaprojektowaną podwójną pokrywą, która pozwala w łatwy sposób na przejście z trybu lodowego na cukierniczy czy gastronomiczny

Pojemność cylindra (kg) min 2

Ilość mieszanki w jednym cyklu (kg) min 1-2

Ilość wyprodukowanych lodów w cyklu (l) min 1.3-2.6

Ilość wyprodukowanego kremu w cyklu min 1-1.5

Moc (kW) min 1.84

Chłodzenie kondensatora woda/powietrze

3) Mikser – mikronizer – emulsyfikator na zimno - 1szt

miesza, emulsyfikuje i rozdrabnia

posiada trzy wymienne końcówki

elektroniczny panel sterowania

Obroty na minutę [min.-max.] 3000 - 12000

Ilość mieszanki na cykl min-max [l]3-15

4) Szokówka do lodów podbłatowa - 1szt

Możliwość schładzania i mrożenia szokowego

Boki zewnętrzne, wierzch oraz drzwi wykonano z wysokiej jakości stali nierdzewnej

Moc chłodnicza (W): min 1523

Zasilanie 230V/50 Hz/ 1 faza

5) Przechowalnik pomocniczy dwu – zakresowy - 1szt

Boki zewnętrzne, wierzch oraz drzwi wykonano z wysokiej jakości stali nierdzewnej

Pośredni system cyrkulacji powietrza z przenośnikiem przepływowym dla: idealnej równomierności temperatury

Zakres temperatur +/-25oC

Max Moc (W) – 550

Zasilanie 230V/50 Hz/ 1 faza

Wsad na półkę 4 wąskie kuwety, 3 szerokie, 5 studzienek– min 5 półek

6) Przechowalnik produkcyjny większy

Temperatury pracy -30/-12

Moc chłodnicza (W) – min 594

Zasilanie 230V/50 Hz/ 1 faza

Wsad na półkę 6 wąskie kuwety, 4 szerokie, 7 studzienek – min 5 półek

7) Witryna do Lodów

min 8 tub

Pojemność: min 8 kuwet + 8 rezerwy

lampa ze świetlówką

nóżki służące do wypoziomowania urządzenia

przednia szyba

Moc: min 210 W

Zasilanie 230V/50 Hz/ 1 faza

8) Witryna na kuwety otwarte

Oświetlenie

Roleta od strony sprzedawcy

Moc: min 900 W

Zasilanie 230V/50 Hz/ 1 faza

9) Witryna butikowa – witryna dwu zakresowa, może być używana do lodów lub jako cukiernicza

Otwierana górna szyba

Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem

Wentylowane chłodzenie z pojedynczym parownikiem

Wykonanie z szkła i stali nierdzewnej

Oświetlenie

Otwierana górna szyba

Moc: min 1000 W

Zasilanie 230V/50 Hz/ 1 faza

10) Wózek na lody

Moc: 1000 W

Zasilanie 230V/50 Hz/ 1 faza

Błat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej, a od strony kupującego szklana półka.

Obsługa za pomocą elektronicznego panelu sterującego z cyfrowym termometrem.

Miejsce i koszt dostawy: do siedziby kupującego, w cenie maszyny/urządzenia.

Gwarancja: minimalny okres 12 miesięcy.

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanim z beneficjentem osobowo lub kapitałowo. 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 przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent, aby mógł ubiegać się o realizację powyższej dostawy musi złożyć następujące dokumenty:

1. Ofertę.

2. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy Oferentem, a Zamawiający.

3. Spełnienie warunków.

1. Oferta winna być przygotowana w formie papierowej lub elektronicznej (skan).
2. Oferta winna zawierać minimum:
 1. **Nazwę, adres i dane kontaktowe Oferenta,**
 2. **Datę sporządzenia oferty,**
 3. **Cenę całkowitą brutto i netto,**
 4. **Opis przedmiotu oferty z podaniem nazwy, parametrów technicznych,**
 5. **Termin ważności ofert,**
 6. **Warunki i terminy płatności, dostawy.**
 7. **Warunki i terminy gwarancji oraz okres reakcji serwisowej.**
3. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
4. **Termin wykonania zamówienia: do 2023-10-31r.**

Dodatkowe warunki

1. Zakaz udzielania zamówienia podmiotom powiązanym osobowo oraz kapitałowo.
2. Zamawiający dopuszcza możliwości składania oferty częściowe. Oferent może złożyć na dowolną ilość części lub na całość.

KRYTERIA WYBORU OFERTY

I - CENA

Złożone oferty oceniane będą według kryterium „najniższa cena”.

Oferta o najniższej cenie otrzyma maksymalną ilość punktów 100. Pozostałym ofertom przyznana zostanie odpowiednio mniejsza ilość punktów wg wzoru:

$C = 100 \times C_n / C_b$, gdzie:

C_n – najniższa cena netto,

C_b – cena netto oferty badanej.

Cena musi uwzględniać dodatkowe zobowiązania podatkowe związane z transgranicznym nabywaniem towarów i usług, w tym tj. akcyza, cło lub równoważne. Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba uzyskanych punktów.

II – GWARANCJA

25-i więcej miesięcy: 15pkt
13-24 miesięcy: 10 pkt
12 miesięcy: 0pkt

TERMIN WAŻNOŚCI OFERTY

Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni kalendarzowych od dnia upływu terminu składania ofert.

MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Podmioty zainteresowane realizacją przedmiotu zamówienia prosimy o składanie ofert w wersji papierowej w siedzibie Zamawiającego (w zamkniętej kopercie) lub elektronicznej email: biuro@chatapolaka.pl (skan) lub o przesłanie listownie w terminie do **18.08.2023** roku, do godziny 15.00. Oferty złożone po dacie i godzinie ostatecznej nie będą brane pod uwagę.

WARUNKI DOKONANIA ZMIANY UWOWY

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy, w przypadku gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy.

Zmiany zawartej umowy mogą nastąpić w następujących przypadkach:

- a. gdy ulegnie zmianie stan prawny w zakresie dotyczącym realizowanej umowy, który spowoduje konieczność zmiany sposobu wykonywania przedmiotu umowy przez Wykonawcę;
- b. gdy wystąpią przeszkody o obiektywnym charakterze (zdarzenia nadzwyczajne, zewnętrzne i niemożliwe do przewidzenia lub zdarzenia nie leżące po żadnej ze stron umowy). Strony mają prawo do skorygowania uzgodnionych zobowiązań i przesunięcia terminu realizacji. Strony zobowiązują się do natychmiastowego poinformowania się nawzajem o wystąpieniu ww. przeszkód;
- c. gdy zostanie zmieniony termin wydarzenia niezależnie od Wykonawcy.
- d. gdy zaistnieje inna, niemożliwa do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna w toku świadczenia usługi, za którą

żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania umowy, zgodnie z regulaminem konkursu - zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy, w szczególności terminu realizacji wykonania umowy.

Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia

Bogdan Polak

e-mail: biuro@chatapolaka.pl

tel. 605422388

Firma zastrzega sobie możliwość wycofania się z chęci zakupu urządzenia, a co za tym idzie anulowanie zapytania ofertowego oraz wycofania się z wyboru dostawcy, bez podania przyczyny.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do: poprawienia oczywistych omyłek pisemnych, rachunkowych oraz innych omyłek (w tym prowadzących do zmiany oferty, za pisemną zgodą wykonawcy uzyskaną w wyznaczonym terminie),

- wezwania wykonawcy do wyjaśnienia treści oferty w wyznaczonym terminie , jeżeli ta budzi wątpliwości,
- zmiany zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert. W takim przypadku, Zamawiający niezwłocznie zawiadomi wykonawców o zmianie zapytania ofertowego w sposób tożsamy jak dla ogłoszenia zapytania ofertowego. Jeżeli w wyniku zmiany treści zapytania ofertowego niezbędne będzie uzyskanie dodatkowego czasu na wprowadzenie odpowiednich zmian w ofertach, Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert o czas niezbędny do dokonania tych zmian.
- odwołania zapytania ofertowego, zamknięcia go w całości lub w części w każdym czasie bez podania przyczyny,
- zamknięcia zapytania ofertowego bez dokonania wyboru oferty najkorzystniejszej.

W przypadku odwołania lub zamknięcia zapytania ofertowego wykonawcom nie przysługują roszczenia odszkodowawcze z tego tytułu.

Zamawiający nie przewiduje postępowania odwoławczego od decyzji Zamawiającego podjętych w trakcie zapytania ofertowego.

Zapytanie ofertowe zostało upublicznione na:

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>

strona www firmy