

**ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1\_KPO\_2024**

z dnia 25.11.2024 r.

na dostawę sprzętu i wyposażenia gastronomicznego

**1. Zamawiający:**

Bar DeTroit Barbara Mroczkowska  
ul. Leśna 5  
55-100 Trzebnica  
NIP: 9151101181

**2. Postanowienia ogólne:**

- 2.1. Niniejsze postępowanie toczy się w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności, w związku z projektem „*Dywersyfikacja działalności Bar DeTroit Barbara Mroczkowska poprzez uruchomienie nowej usługi cateringu eventowego w Trzebnicy, woj. dolnośląskie*”, realizowanego w ramach Programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności, komponent A „Odporność i Konkurencyjność Gospodarki”, inwestycja A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności, zakres Nabór przedsięwzięć MŚP realizowanych przez mikroprzedsiębiorstwa, małe i średnie przedsiębiorstwa z sektora hotelarstwo, gastronomia (HoReCa), turystyka, kultura.
- 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 **dopuszcza** 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 niezbędnymi załącznikami za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
- 3.2. Termin składania ofert **upływa w dniu 02.12.2024 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 do każdego elementu oferty producenta i model oferowanego sprzętu lub wyposażenia. Preferowany sposób przekazania zestawienia to plik w formacie .pdf, np. z aktywnymi linkami do oferowanego sprzętu lub wyposażenia. Zestawienie będzie wykorzystane przez Zamawiającego do weryfikacji parametrów sprzętu i wyposażenia. 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. **Do każdej części przedmiotu zamówienia Oferent składa osobny formularz ofertowy, wskazując cenę oferty wobec konkretnej części przedmiotu zamówienia i osobne zestawienie wskazujące producenta i model oferowanego sprzętu lub wyposażenia. W przypadku składania ofert na więcej niż 1 część przedmiotu zamówienia, wystarczające jest złożenie oświadczenia o braku powiązań osobowych i kapitałowych tylko raz.**
- 3.5. 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.
- 3.6. Osobą wyznaczoną do kontaktu z Oferentami jest Barbara Mroczkowska, e-mail: [basiadtr@wp.pl](mailto:basiadtr@wp.pl)

#### **4. Przedmiot zamówienia:**

##### **4.1. SPRZĘT I WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE**

- 4.1.1. Kody CPV: 39220000-0 Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe; 39221000-7 Sprzęt kuchenny; 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny.
- 4.1.2. Opis przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest dostawa sprzętu i wyposażenia gastronomicznego, zgodnie parametrami i warunkami poniżej.
- 4.1.2.1. **MIKSER PLANETARNY** – 1 szt. Parametry:
- mikser planetarny spiralny do ciast ciężkich,
  - obrotowa, uchylna, wyjmowana dzieża o pojemności min. 40 l z podnoszonym hakiem,
  - min. 2 prędkości obrotów miksera i misy,
  - zasilanie 400V, moc powyżej 2,2 kW,
  - urządzenie na kółkach.
- 4.1.2.2. **NALEŚNIKARKI** – 4 szt. Parametry:
- płyta żeliwna, min. 400 mm średnicy,
  - moc max. 4 kW,
  - maksymalna temperatura płyty min. 250 st. C.
- 4.1.2.3. **KOSTKARKA DO LODU** – 1 szt. Parametry:
- zasilanie 230 V,
  - wydajność min. ok. 20 kg lodu na dobę,

- obudowa ze stali nierdzewnej,
- pojemnik na lód min. 5 l,
- maksymalne wymiary zewnętrzne 400x500x605 (H) mm,
- moc max. 0,4 kW.

#### 4.1.2.4. **PIEC DO PIZZY** – 1 szt. Parametry:

- elektryczny,
- moc powyżej 9 kW do 12 kW,
- zasilanie 400 V,
- temperatura maksymalna min. 450 st. C,
- maksymalne wymiary zewnętrzne: szerokość do 100 cm, wysokość do 70 cm, głębokość do 110 cm,
- dwukomorowy, pojemność komory 4 pizze o średnicy minimum 35 cm,
- elektroniczne sterowanie mocą niezależnie dla górnych i dolnych grzałek,
- zapewnienie cyrkulacji powietrza pod pizzą (np. szamot perforowany),
- oświetlenie,
- obudowa ze stali nierdzewnej.

#### 4.1.2.5. **PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY** – 1 szt. Parametry:

- moc powyżej 10 kW,
- zasilanie 400 V,
- maksymalne wymiary zewnętrzne: szerokość do 55 cm, głębokość do 65 cm, wysokość do 70 cm,
- wymiary komory pieczenia min. 6 GN 1/1,
- dotykowy panel LCD z intuicyjnym (np. obrazkowym) wyborem rodzaju pieczenia,
- możliwość programowania automatycznych programów pieczenia,
- maksymalna temperatura pieczenia min. 300 st. C,
- manualny wtrysk pary, możliwość regulacji wilgotności o min. 1%,
- funkcja połowy załadunku,
- program rozmrażania i rozrostu ciasta (fermentacja),
- automatyczne mycie komory pieczenia,
- automatyczne powiadomienia dotyczące czyszczenia i konserwacji, prysznic ręczny,
- rejestrowanie / wyświetlanie danych (HACCP),
- oświetlenie,
- drzwi z potrójnym przeszklaniem,
- programowanie czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy.

#### 4.1.2.6. **PIEC KONWEKCYJNO-MIKROFALOWY** – 1 szt. Parametry:

- zasilanie 400 V,
- moc łączna w zakresie 4,9-6 kW,
- maksymalne wymiary zewnętrzne: szerokość do 50 cm, głębokość do 70 cm, wysokość do 62 cm,
- wymiary komory pieczenia min. 360x360 mm,
- dotykowy panel LCD z intuicyjnym (np. obrazkowym) wyborem rodzaju pracy,

- możliwość programowania automatycznych programów pieczenia,
- płynne ustawianie mocy mikrofal (przeskok 1%).

#### 4.1.2.7. **EKSPRES DO KAWY (MNIJSZA WYDAJNOŚĆ)** – 1 szt. Parametry:

- ekspres do samodzielnej obsługi przez klienta,
- wydajność min. 80 kaw dziennie,
- moc max. do 2,5 kW,
- zasilanie 230 V,
- zasobnik wody min. 4 l,
- dotykowy wyświetlacz LCD z menu wyboru napojów,
- zgodność z wymogami HACCP,
- automatyczne czyszczenie systemów parzenia kawy i spieniania mleka,
- czujnik ilości kawy w zasobniku z sygnalizacją jej braku,
- możliwość ręcznego dozowania zmielonej kawy dla napoi specjalnych (np. bezkofeinowych),
- zasobnik mleka z chłodziarką o pojemności min. 3 l,
- osobny, automatyczny podgrzewacz filiżanek gorącą parą,
- ustawianie wysokości wylewki dla danego wybranego napoju,
- funkcja spieniania mleka na gorąco,
- możliwość zaprogramowania automatycznego parzenia dla min. 10 rodzajów kaw i napojów mlecznych,
- dodatkowy zasobnik do automatycznego sporządzania gorącej czekolady.

#### 4.1.2.8. **EKSPRES DO KAWY (WIĘKSZA WYDAJNOŚĆ)** – 1 szt. Parametry:

- ekspres do samodzielnej obsługi przez klienta,
- wydajność min. 250 kaw dziennie,
- stałe podłączenie wody,
- dotykowy wyświetlacz LCD z menu wyboru napojów,
- zgodność z wymogami HACCP,
- funkcja automatycznego czyszczenia systemu parzenia kawy (bezobsługowa dla min. 40 cykli),
- funkcja automatycznego czyszczenia systemu spieniania mleka (bezobsługowa dla min. 40 cykli),
- czujnik ilości kawy w zasobniku z sygnalizacją jej braku,
- zasobnik mleka z chłodziarką o pojemności min. 3 l,
- osobny, automatyczny podgrzewacz filiżanek gorącą parą,
- automatyczne ustawianie wysokości wylewki dla danego wybranego napoju,
- funkcje spieniania mleka na zimno i gorąco,
- możliwość ustawienia różnych stopni konsystencji spienienia mleka (min. 3 stopnie),
- możliwość zaprogramowania automatycznego parzenia dla min. 10 rodzajów kaw i napojów mlecznych,
- dodatkowy zasobnik dla automatycznego sporządzania gorącej czekolady,
- funkcja stałego monitorowania i automatycznej regulacji stopnia zmielenia kawy w młynku w zależności od zaprogramowanej długości procesu parzenia dla danego napoju.

#### 4.1.2.9. **PAKOWARKA PRÓŻNIOWA** – 1 szt. Parametry:

- minimalne wymiary komory próżniowej 300x350x(H)110 mm,
- listwa grzewająca o długości min. 250 mm i szerokości min. 5 mm,
- możliwość pakowania próżniowego płynów/produktów spożywczych o dużej zawartości wody,
- regulacja czasu wytwarzania próżni i grzewania,
- sterowanie automatyczne lub ręczne,
- obudowa i komora wykonane z stali nierdzewnej.

**4.1.2.10. POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY WRAZ Z WÓZKIEM TRANSPORTOWYM – 1 szt.**

Parametry:

- pojemnik wielkości min. 6 x GN 1/1 o wysokości 65 mm,
- ładowanie od frontu,
- podwójne ścianki izolujące,
- uszczelnione drzwi,
- wózek jezdny.

**4.1.2.11. SZAFKA CHŁODNICZA – 1 szt. Parametry:**

- moc max 0,35 kW,
- zasilanie 230V,
- maksymalne wymiary zewnętrzne: wysokość do 200 cm, szerokość do 160 cm, głębokość do 80 cm,
- minimalna pojemność 1200 l,
- dwukomorowa, dwudrzwiowa,
- minimalny zakres temperatury chłodzenia 1-10 st. C.

**4.1.3. DODATKOWE WARUNKI I INFORMACJE:**

- 4.1.3.1. Przedmiot zamówienia obejmuje zakup sprzętu, jego transport do lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego, ustawienie, instalację i uruchomienie sprzętu i wyposażenia, jego serwis oraz przeszkolenie personelu Zamawiającego z obsługi dostarczonego sprzętu.
- 4.1.3.2. Dostawca zobowiązany jest do udzielenia min. 24 miesięcy gwarancji na dostarczany sprzęt i wyposażenie. W ramach gwarancji Dostawca zobowiązany jest do reakcji serwisowej w terminie do 48 godz. od momentu zgłoszenia usterki przez Zamawiającego. Na czas naprawy Dostawca zobowiązuje się zapewnić Zamawiającemu sprzęt zastępczy o podobnych parametrach użytkowych.
- 4.1.3.3. Dostarczany sprzęt i wyposażenie musi być fabrycznie nowy, z terminem produkcji nie starszym niż 2024 rok.
- 4.1.3.4. Do dostarczanych sprzętów Dostawca musi zapewnić instrukcje obsługi w j. polskim.
- 4.1.3.5. Dostarczany sprzęt i wyposażenie musi być o równoważnych lub lepszych parametrach, niż podane. W przypadku parametrów sprzętu dotyczących wymiarów lub pojemności dopuszcza się odchylenie +/- 5% od wskazanych parametrów.
- 4.1.3.6. Termin realizacji: 30 dni od dnia podpisania umowy. W przypadku opóźnienia z winy Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do obciążenia Wykonawcy karami umownymi w wysokości 0,5% wartości złożonej oferty za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia. W

przypadku opóźnienia przekraczającego 7 dni kalendarzowych Zamawiający ma prawo do odstąpienia od zawartej umowy.

- 4.1.3.7. Sytuacja finansowa Dostawcy musi gwarantować możliwość realizacji przedmiotu zamówienia przy uwzględnieniu warunku, że maksymalna wysokość zaliczki nie przekroczy 30% wartości złożonej oferty a pozostała płatność Dostawcy nastąpi dopiero po protokolarnym odbiorze przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego.
- 4.1.3.8. 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.

## **5. Warunki udziału w postępowaniu ofertowym:**

5.1. Każda oferta zostanie uznana za spełniającą warunki, jeśli będzie:

- 5.1.1. 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,
- 5.1.2. złożona w sposób wskazany w niniejszym zapytaniu,
- 5.1.3. złożona w terminie wskazanym w niniejszym zapytaniu.

5.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji wiarygodności informacji przedstawianych przez Oferentów, w tym także w zakresie warunków, jakie musi spełniać Wykonawca.

5.3. Zamawiający dokona oceny spełnienia wymaganych warunków na podstawie załączonych do ofert dokumentów i oświadczeń i ew. wyjaśnień Oferentów metodą spełnia/nie spełnia.

## **6. Kryteria oceny ofert:**

6.1. Wybór najkorzystniejszej oferty dla każdego przedmiotu zamówienia nastąpi w oparciu o kryterium ceny netto, określane wg wzoru:  $(X/Y) \times 100$ , gdzie: X = najniższa cena netto, Y= cena netto ocenianej oferty.

6.2. Zamawiający wybierze dla każdej części przedmiotu zamówienia ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w niniejszym zapytaniu ofertowym. Dla każdego przedmiotu zamówienia oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów uznana zostanie za najkorzystniejszą.

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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 najkorzystniejszej spośród pozostałych ofert.

## **7. Załączniki:**

7.1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

7.2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy  
Wykonawcą a Zamawiającym