


Załącznik nr 1: Opis zamówienia





Do zapytania ofertowego pt. „Dostawa profesjonalnego sprzętu kuchennego i urządzeń restauracyjnych wraz ze szkoleniem z obsługi zakupionych urządzeń” w ramach realizacji Projektu KPOD.01.03-IW.01-2722/24 „Nowe usługi: warsztaty kulinarne jako dywersyfikacja działalności PPHU "SOSENKA" MAŁGORZATA BORKOWSKA w gminie Raczek w województwie podlaskim.”







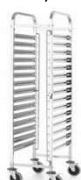
1. Przedmiot zamówienia








Przedmiotem zamówienia jest dostawa profesjonalnego sprzętu kuchennego i urządzeń restauracyjnych wraz ze szkoleniem z obsługi zakupionych urządzeń spełniających co najmniej minimalne parametry techniczne określone w zamówieniu.

Zamówienie obejmuje:

LP	Nazwa	Opis	ilość
1	Schładzarko-zamrażarka 	<p>Urządzenie wolnostojące do szokowego schładzania i zamrażania Rylling PRO Plus 13 x GN1/1. Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia.</p> <p>Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB.</p> <p>Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny: 13 x GN1/1-65 mm głębokości lub też z dodatkowymi prowadnicami:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 17 x GN1/1-40 mm głębokości lub - 26 x GN1/1-20 mm głębokości lub - 26 x EN6040-30 mm (maks. głębokość) <p>Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania na cykl do 65 kg.</p> <p>Wydajność szybkiego schładzania na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 47 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.</p> <p>Wydajność zamrażania szokowego na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 47 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.</p> <p>Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.</p> <p>Wyposażenie standardowe: 13 par przestawnych prowadnic.</p> <p>4-punktowa sonda</p> <p>Wymiary: 790x846x2008 mm (LxDxH)</p> <p>Czynnik chłodniczy: R452a</p> <p>Zasilanie - Moc: 400 V / 2,9 kW</p> <p>Moc chłodnicza: 7,7 kW (-10°C VT), 1,5 kW (-35°C VT)</p>	1
2	Szafa mroźnicza 700l - Rilling, AHK MT069 BW01	<p>Wymuszony obieg powietrza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Odszranianie automatyczne <p>Pojemność: 650 litrów,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Własne chłodzenie, - Agregat umieszczony w górnej części urządzenia mroźniczego w postaci monobloku. - Temperatura pracy urządzenia od -15 do -22 stopni Celsjusza. - Szafa wyposażona w zamek. 	1

		<ul style="list-style-type: none"> - Dodatkowe akcesoria – trzy pary przewodnic oraz trzy powlekane ruszty o wymiarach GN 2/1. - Regulacja szafy posiada wyświetlacz cyfrowy. - Wymiary: Szerokość (mm) 695, Głębokość (mm) 810, Wysokość (mm) 2020, Pojemność (l) 650 - Zasilanie 0,42 KW / 230 V. - Klasa klimatyczna 5 - Urządzenie charakteryzuje wymuszony obieg powietrza, automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem. - Wykonana ze stali nierdzewnej. 	
3	<p>Bateria prysznicowa zlewozmywakowa,</p> 	<p>Bateria prysznicowa zlewozmywakowa, sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody</p> <p>Specjalnie zaprojektowana do profesjonalnych zastosowań.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sprężyna elastyczna, ze stali nierdzewnej. - Szczególnie odporna na wysoką temperaturę i ciśnienie wody. - Możliwość regulacji dystansu baterii od ściany. 	1
4	<p>Suszarka do żywności</p> 	<p>Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej</p> <p>Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb, itp. Cyfrowy panel sterowania</p> <p>Timer z możliwością regulacji do 24 godzin, w odstępach co 30 minut</p> <p>Regulacja temperatury od +35°C do +75°C, z gradacją co 5 stopni.</p> <p>Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia</p> <p>Wymiary (mm) 17x535x430</p> <p>Moc 1000</p> <p>Napięcie (V) 230</p>	1
5	<p>Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 6x1/1</p> 	<p>Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 6 x 1/1 RATIONAL iCombi Pro 6-1/1 Około 50% większa wydajność produkcyjna Do przygotowania idealnego dania wystarczy znać rezultat, który chcesz osiągnąć Możliwość przyrządzania różnych produktów jednocześnie Do pieczenia, finishingu i przyrządzania potraw w niskich temperaturach</p> <p>Wersja elektryczna</p> <p>Szerokość (mm) 850</p> <p>Głębokość (mm) 842</p> <p>Wysokość (mm) 754</p> <p>Pojemność 6 x 1/1 GN lub 12 x 1/2 GN</p> <p>Waga (kg) 99</p> <p>Moc (kW) 10,8</p> <p>Napięcie (V) 3 NAC 400 V</p>	1
6	<p>Dystrybutor do wody i napojów, nabołatowy</p>	<p>Dystrybutor wody gazowanej i niegazowanej FlowCare TOWER 30</p>	1

			
7	Stół centralny z półką 	stół centralny ze stali nierdzewnej z półką 2000x700x850	1
8	Stół centralny bez półki 	stół centralny ze stali nierdzewnej bez półki 2000x700x850	1
9	Separator do tłuszczu 60 l 	Do stosowania wewnątrz pomieszczeń (zmywalnie naczyń, kuchnie) Wykonany ze stali nierdzewnej. Zapobiega zapychaniu się kanalizacji tłuszczem. Pokrywa z uszczelką, zamykana na 4 klamry. Przyłącza wejścia i wyjścia o50 mm. Dwie pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu. Dodatkowo zawór kulowy na opróżnianie komory na tłuszcz. Pojemność (l) 60 Wymiary (mm) 745x410x400 Waga (kg) 17	1
10	Stół ze zlewem i półką 	Stół ze zlewem i półką ze stali nierdzewnej 1000-1200x800x850	1
11	Zamrażarka skrzyniowa 	Zamrażarka skrzyniowa biała, Wymiary (WxSxG) [cm]: 91.6 x 140.5 x 69.8 Zdolność zamrażania [kg/24h]: 20 Klasa zamrażarki: ****	1
12	Wózek do transportu pojemników 15x GN1/1 	Wózek hotelowy marki Uniprodo to profesjonalny sprzęt do wykonywania prac porządkowych. Ułatwia przenoszenie rzeczy pomiędzy pokojami, przewożenie produktów czyszczących lub prania. Wózek dodatkowo został wyposażony w 3 duże półki na czystą pościel oraz 5 górnych przegródek na środki czystości. Sprzęt znosi obciążenie do 150 kg Wymiary (DxSxW) - 145 x 48 x 111,5 cm - Waga - 28,8 kg	1

13	<p>Kosz na szkło</p> 	Kosz na szkło do karafek - zmywarek 500×500 mm	3
14	<p>Pokrywa do koszy</p> 	Pokrywa CAMBRO do koszy 500×500 mm	2
15	<p>Wózek na kosze</p> 	Wózek na kosze do szkła 500×500 mm	2
16	<p>Kosz do zmywania 49 przegród</p> 	CAMBRO kosz do zmywania 49 przegród szkło do 62x92mm, podstawa czerwona 500x500mm	3
17	<p>Kosz do zmywania 36 przegród</p> 	CAMBRO kosz do zmywania 36 przegród szkło do 73x238mm, podstawa granatowa 500x500mm	3
18	<p>Butelka z korkiem i grawerem 1L</p> 	<p>Na butelce ma być wykonany grawer w kolorze grafitowym o średnicy 5-6 cm według wzoru:</p> 	100
19	<p>Szkolenie z obsługi urządzeń gastronomicznych</p>		1

Oferty muszą spełniać następujące wymagania:

1.1 Wszystkie urządzenia muszą spełniać parametry opisane w powyższej tabeli.

1.2 Następujące urządzenia powinny podlegać gwarancji przez co najmniej:

LP	Nazwa	Wymagany okres gwarancji
1	Schladzarko-zamrażarka	24 miesiące
2	Szafa mroźnicza	24 miesiące
3	Suszarka do żywności	12 miesięcy
4	Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 6x1/1	24 miesiące
5	Dystrybutor do wody i napojów, nablutowy	12 miesięcy
6	Stół centralny z półką	12 miesięcy
7	Stół centralny bez półki	12 miesięcy
8	Separator do tłuszczu 60 l	12 miesięcy
9	Stół ze zlewem i półką	12 miesięcy
10	Zamrażarka skrzyniowa	24 miesiące

1.3 Szkolenie z obsługi sprzętów gastronomicznych musi zostać przeprowadzone po dostarczeniu i montażu wszystkich urządzeń. Po zakończeniu szkolenia Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia

- programu szkolenia,
- zaświadczeń z przeprowadzonego szkolenia dla osób biorących w nim udział
- ankiety na temat uczestników biorących udział w szkoleniu (dane w podziale na płeć oraz wiek: 0-17, 18-29, 30-54, 55+)

1.4 Oferta musi obejmować dostawę zestawów pod wskazany przez Zamawiającego adres oraz montaż.

1.5 Dostawca zapewni serwis urządzeń w ciągu 48 godzin w okresie gwarancji

2. Harmonogram dostaw i płatności

Zamawiający informuje, że płatność na rzecz Dostawcy tytułem wykonania przedmiotowego zamówienia zostanie zrealizowana w terminie 14 dni od dnia dostawy i podpisanego protokołu odbioru każdego etapu.

Dostawa i odbiór elementów zamówienia będzie podzielona na 4 etapy według następującego harmonogramu:

	Etap	Termin dostawy
Schladzarko-zamrażarka	1	18.04.2025
Szafa mroźnicza	1	18.04.2025
Bateria prysznicowa zlewozmywakowa	1	18.04.2025
Suszarka do żywności	1	18.04.2025
Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 6x1/1	2	29.04.2025
Separator do tłuszczu 60 l	2	29.04.2025
Stół ze zlewem i półką	2	29.04.2025
Wózek do transportu pojemników 15x GN1/1	2	29.04.2025

Butelka z korkiem i grawerem (100 szt.)	2	29.04.2025
Dystrybutor do wody i napojów, nablutowy	3	29.05.2025
Stół centralny z półką	3	29.05.2025
Stół centralny bez półki	3	29.05.2025
Zamrażarka skrzyniowa	3	29.05.2025
Kosz na szkło (3 szt.)	3	29.05.2025
Pokrywa do koszy (3 szt.)	3	29.05.2025
Wózek na kosze (2 szt.)	3	29.05.2025
Kosz do zmywania 49 przegród (3 szt.)	3	29.05.2025
Kosz do zmywania 36 przegród (3 szt.)	3	29.05.2025
Szkolenie z obsługi urządzeń	4	14.06.2025

Oferty powinny obejmować:

- specyfikację poszczególnych urządzeń,
- cenę brutto, netto oraz podatek VAT dla każdej pozycji zamówienia
- cenę łączną brutto oraz netto dla całości zamówienia
- Opis pozostałych warunków oferty (okres gwarancji oraz czas serwisu).

Przyjmowane będą jedynie oferty przesłane za załączonym wzorze: 2025.03.12_ZAI2_formularz oferty.

3. Forma i warunki płatności

Zamawiający informuje, że płatność na rzecz Dostawcy tytułem wykonania przedmiotowego zamówienia zostanie zrealizowana w terminie 14 dni od dnia dostawy i podpisanego protokołu odbioru na podstawie przedstawionej faktury VAT.

4. Kryteria oceny ofert

Oferty będą oceniane z uwzględnieniem poniższych kryteriów:

- (1) cena – 80%;
- (2) okres gwarancji – 20%;

Oferty dostawy urządzeń niezgodnych z opisanymi wymaganiami w zamówieniu podlegają odrzuceniu.

5. Sposób oceny ofert

5.1 Cena brutto zamówienia (80%) – punkty w tym kryterium będą liczone jako suma punktów zamówienia; punkty w tym kryterium będą obliczane zgodnie z poniższym wzorem:



$$P1 = (Cn/Cob) \times 80$$

gdzie:

- P1 – liczba punktów przyznanych Dostawcy za zaoferowaną cenę dla danego zestawu
- Cn – najniższa cena zestawu zaoferowana w postępowaniu
- Cob – cena zestawu zaoferowana w ofercie badanej

W kryterium ‘cena brutto zamówienia’ Dostawca może uzyskać maksymalnie 80 punktów.

- 5.2 Okres gwarancji (20%) – punkty w tym kryterium będą liczone jako suma punktów przydzielonych za spełnienie dla danego urządzenia opisanego w punkcie 1.2 opisu zamówienia. Dla każdego urządzenia można uzyskać 0, 1 lub 2 punkty
- 0 punktów za okres gwarancji krótszy niż wymagany
 - 1 punkt za okres równy wymaganemu
 - 2 punkty za okres dłuższy niż wymagany

W kryterium ‘okres gwarancji’ Dostawca może uzyskać maksymalnie 20 punktów, tj. 10 urządzeń x 2 pkt.

Liczba punktów przyznanych badanej ofercie stanowi sumę punktów przyznanych w kryterium 5.1, i 5.2.