

Straszydle, 21.12.2021 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE DOTYCZĄCE DOSTAWY I MONTAŻU ŚRODKÓW TRWAŁYCH TJ. WYPOSAŻENIA KUCHNI ORAZ RESTAURACJI

Zamawiający:

ERINWEST DAMIAN ROGALSKI

Straszydle 343A

36-043 STRASZYDLE

NIP 5170063516, REGON 180254880

ERINWEST Damian Rogalski zaprasza do złożenia oferty na dostawę i montaż środków trwałych tj. wyposażenia kuchni oraz restauracji, w ramach projektu pn. „STARA WARZELNIA” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Polska Wschodnia, Oś priorytetowa 1 Przedsiębiorcza Polska Wschodnia, Działanie 1.3.2 Tworzenie sieciowych produktów przez MŚP, Wniosek o dofinansowanie projektu nr: POPW.01.03.02-18-0011/20.

Postępowanie prowadzone jest w formie zapytania ofertowego **zgodnie z zasadą konkurencyjności** obowiązującą w ramach Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w zakresie Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

Postępowanie ofertowe toczy się z zachowaniem zasad wynikających z art. 44 ust. 3 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (Dz.U. z 2009 r., Nr 157, poz. 1240 ze zm.), tj. w sposób celowy i oszczędny, z zachowaniem zasad: uzyskania najlepszych efektów z danych nakładów i optymalnego doboru metod i środków służących osiągnięciu założonych celów.

Niniejsze zapytanie ofertowe zostało zamieszczone na stronie Zamawiającego pod adresem <http://www.solankowe-zacisze.pl/> oraz na portalu Baza Konkurencyjności pod adresem www.bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl.

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Dostawa i montaż:

A. WYPOSAŻENIE KUCHNI

Urządzenie	Ilość	Wymagane minimalne parametry
Regał	64 szt.	– Regał magazynowy, 4 półkowy – Wykonanie: aluminiowo - polietylenowy, – Regał systemowy – Odporny na rdzę i działanie temp. od -30 C do +75 C. – Wkłady półek z bardzo twardego polietylenu – Głębokość: 400mm – Długość: 950mm – Wysokość: 1600mm
Regał odkładczy	2 szt.	– Regał z 4 perforowanymi półkami stałymi, ze stali nierdzewnej

		– Regał wykonany z blachy i profili nierdzewnych szlifowanych – Posiada 5 półek pełnych – Profile nośne 30x30x1,0mm – Grubość półki wynosi 30 mm – Poszycie półki wykonane jest z blachy o grubości 1,5mm, usztywnienie z 1mm – Wytrzymałość półki na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 85 kg/m² – Regał wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ±10mm – Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką dolną regału wynosi 150 mm – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 900x400x1500 mm
Regał ociekowy	2 szt.	– Regał magazynowy, półki gretingowe – Wymiary: 1000x600x1800 mm – Regał spawany – Nogi wykonane z profilu 30x30 mm – Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg – Materiał wykonania: stal nierdzewna
Umywalka	3 szt.	– Umywalka płytka, ze stali nierdzewnej – Wymiary: 300x300x200 mm
Błat roboczy	2 szt.	– Stół korpusowy z drzwiami suwanymi, wykonany ze stali nierdzewnej – Materiał użyty do konstrukcji stołu korpusowego: blacha szlifowana – Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm – Przestrzeń pomiędzy posadzką, a korpusem szafki: 150 mm – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 1000x600x800 mm
Lodówka	1 szt.	– Lodówka podbłatowa z zamkiem – Wykonana ze stali nierdzewnej – Pojemność minimalna: 90L – Zakres temp. -1 °C ÷ +10 °C – Ekologiczny czynnik chłodniczy – 2 półki nierdzewne, perforowane w standardzie – Wymiary: 500x500x750 mm
Stół ze zlewem	5 szt.	a) Stół ze zlewem 1-komorowym, półką i modułem 3 szuflad, ze stali nierdzewnej. – Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej

		– Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie $\pm 15\text{mm}$ od wymiaru bazowego 850mm – Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. – Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu: 150 mm. – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów. – Wymiary: 900x600x850 mm b) Stół ze zlewem 2-komorowym i drzwiami suwanymi, ze stali nierdzewnej – Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej – Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie $\pm 15\text{mm}$ od wymiaru bazowego 850mm – Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu wynosi 150 mm – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 1000x600x850 mm c) Stół załadowniczy prosty ze zlewem 2-komorowym, ze stali nierdzewnej – Materiał użyty do konstrukcji: blacha, profile nierdzewne szlifowane – Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 2mm., usztywniona elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. W płycie kołnierz zrzutowy, tworzywowy. – Rant płyty tylny wygięty w górę z blachy stanowiącej integralną część płyty na wysokość 200mm ponad płaszczyznę płyty. Rant grubości 20mm – Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie $\pm 15\text{mm}$ od wymiaru bazowego 850mm – Szkielet wzmocniony u dołu profilami kwadratowymi (30x30x1,0) – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 1500x600x850 mm
--	--	--

		d) Stół ze zlewem 1-kom., półką i modułem 2 szuflad, ze stali nierdzewnej do współpracy ze zmywarką podblatową – Materiał użyty do konstrukcji stołu to blacha szlifowana – Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm., usztywniona elementami metalowymi ze stali nierdzewnej – Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm od wymiaru bazowego 850mm lub 900mm (w zależności od standardu wykonania) – Przestrzeń pomiędzy posadzką, a półką stołu lub profilem: 150mm (dla wysokości wyrobu 850mm) lub 200mm (dla wysokości wyrobu 900mm) – Stoły przystosowane do współpracy ze zmywarkami o maksymalnych gabarytach 610x800mm. – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 1000x500x6000 mm e) Stół ze zlewem 1-kom. z półką – Błat tłoczony – Nogi łączone za pomocą śrub – Otwór pod baterię na środku komory $\varnothing 33$ mm – Głębokość blatu (D) 600 mm – Posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm – Materiał wykonania: stal nierdzewna – Wymiary: 850x500x900 mm
Bateria	3 szt.	Bateria prysznicowa stojąca (1-otw.), z wylewką
Pień do mięsa	1 szt.	– Grubość płyty polietlenowej 50mm, – Stelaż ze stali nierdzewnej – Wymiary: 400x400x600 mm
Szafa chłodnicza	2 szt.	– Szafa chłodnicza 2 drzwkowa – Pojemność: 1300L – Wykonana ze stali nierdzewnej – Sterowanie cyfrowe z wyświetlaczem temperatury – Przystosowana do pracy w temperaturze otoczenia do $+40^{\circ}\text{C}$ – Nogi regulowane, nierdzewne – Wymiary wew. [mm]: 1200x600x1400 – Maksymalne obciążenie półki: 30 kg – Maksymalny załadunek: 300 kg

		– Temperatura wnętrza [°C]: +1 ÷ +10 – Wymiary zewnętrzne: 1300x700x1900 mm
Komora chłodnicza	1 szt.	– Komora wykonana z płyty warstwowej z rdzeniem styropianowym grubości 100mm – Drzwi chłodnicze z bezpiecznym zamkiem wyjściowym z komory. – Wymiary komory 2m x 3m x 2m – Drzwi chłodnicze lewe 80cm – Agregat skraplający – Chłodnica – Sterownik
Szafa mroźnicza	2 szt.	– Oświetlenie – Cichy agregat – Obudowa i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej – Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury – Automatyczne odszranianie /rozmrzanie – Automatyczne odparowanie skroplin – 3 półki z kompletem prowadnic – wymiary półek: 530x650 mm – Samodomykające się drzwi z zamkiem – Klasa energetyczna: D – Napięcie (V): 230, – Wymiary: 1800x600x600 mm, – Pojemność - (l): 589, – Moc elektryczna (kW): 0.6, – Temperatura min. (°C): -22, Temperatura max. (°C): -18,
Stoły robocze	5 szt.	a) Stół korpusowy z drzwiami suwanymi, wykonany ze stali nierdzewnej – Materiał użyty do konstrukcji stołu korpusowego to blacha szlifowana – Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm – Przestrzeń pomiędzy posadzką, a korpusem szafki: 150 mm – Drzwi wyposażone w ergonomiczny uchwyt drzwiowy tj. profil chwytowy wyprofilowany z poszycia zewnętrznego o szerokości 60mm – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 1000x600x850 mm b) Stół szkieletowy z półką, wykonany ze stali nierdzewnej.

		– Materiał użyty do konstrukcji: blacha i profile nierdzewne szlifowane z blachy nierdzewnej – Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania Wypełnienie obustronnie laminowane, a krawędzie pokryte tworzywem sztucznym – Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm od wymiaru bazowego 850mm – Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne – Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu lub korpusem szafki: 150 mm – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 1500x600x850 mm c) Stół ze zlewem 1-kom. i półką, ze stali nierdzewnej – Materiał użyty do konstrukcji stołu to blacha szlifowana – Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm., usztywniona elementami metalowymi ze stali nierdzewnej – Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm od wymiaru bazowego 850mm lub 900mm (w zależności od standardu wykonania) – Przestrzeń pomiędzy posadzką, a półką stołu lub profilem: 150mm (dla wysokości wyrobu 850mm) lub 200mm (dla wysokości wyrobu 900mm) – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 800x600x850 mm d) 2 sztuki Stół do pracy z półką – Materiał wykonania: stal nierdzewna – Konstrukcja: spawana – Ilość półek (szt): 1 – Wymiary: 1000x600x850 mm
Szafy przelotowe	2 szt.	– Szafa magazynowa z 4 drzwiami, przelotowa, ze stali nierdzewnej – Materiał użyty do konstrukcji szafy: blacha szlifowana

		– Korpus szafy wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 30mm od wymiaru bazowego 1800mm lub 2000mm (w zależności od standardu wykonania). Korpus wykonany z blachy o grubości 0,8-2,0 mm – Przestrzeń pomiędzy posadzką, a korpusem szafy: 150 mm – Półka przestawna w korpusie - grubość 30mm, wykonana z blachy nierdzewnej o grubości 0,8-1,0 mm – Półka wyjmowana, posiada regulację położenia w zakresie 250mm, co 10mm – Drzwi skrzydłowe wykonane z blachy nierdzewnej o grubości 0,8mm – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 1000x600x1800 mm
Stół odkładczy	1 szt.	– Stół wyładowczy prosty, ze stali nierdzewnej – Materiał użyty do konstrukcji: blacha i profile nierdzewne szlifowane – Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 2mm., usztywniona elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. – Rant płyty tylny wygięty w górę z blachy stanowiącej integralną część płyty na wysokość 100mm ponad płaszczyznę płyty. Rant grubości 20mm – Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm od wymiaru bazowego 850mm. Szkielet wzmocniony u dołu profilami kwadratowymi (30x30x1,0) – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 1000x600x850 mm
Frytkownica	1 szt.	– Frytkownica elektryczna z szafką z drzwiami – Ilość komór: 2 x 10L – Zakres regulacji temperatury [$^{\circ}$C]: 110-190 – Zimna strefa – Obrotowa grzałka ułatwiająca czyszczenie komory – Wysoki kominiek – Przetłoczenie w płycie wierzchniej umożliwiające proste i wygodne czyszczenie – Wymiary: 300x600x900 mm – Moc: 6kW
Kuchnia gazowa	1 szt.	– Kuchnia gazowa nastawna,

		– 6 palników – Wykonana ze stali nierdzewnej – Wyjmowane misy podpalnikowe (możliwość mycia w zmywarce), – Żeliwne ruszty – Wymiary: 1000x600x200 mm – Moc całkowita: 20kW – Zasilanie: gaz ziemny
Okap	1 szt.	– Okap wykonany ze stali nierdzewnej – Wymiary: 4000x2000x400 mm
Wózek kelnerski	2 szt.	– Wózek kelnerski ze stali nierdzewnej, 3-półkowy – Wymiary powierzchni roboczej 700x400 mm – Maksymalne obciążenie do 50 kg, równomiernie rozłożone – Gumowe kółka z hamulcami – Materiał wykonania: stal nierdzewna, – Wymiary: Wysokość(mm): 800, Głębokość(mm): 500, Szerokość (mm): 800,
Szafki	12 szt.	– Stal malowana proszkowo – Otwory wentylacyjne – Zamek w drzwiach – Wymiary: 300x300x1500 mm
Umywalka	4 szt.	– Umywalka płytka, ze stali nierdzewnej, – Wymiary: 300x300x200 mm
Basen jednokomorowy	2 szt.	– Stół z basenem 1-komorowym, ze stali nierdzewnej – Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm, usztywniana elementami metalowymi ze stali nierdzewnej – Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm od wymiaru bazowego 850mm – Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne – Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu: 150 mm – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 1000x600x850 mm
Naświetlacz UV na jaja	1 szt.	– Wyposażony w rejestrator czasu pracy – Wykonany ze stali nierdzewnej – Wyposażony w 4 lampy (każda o mocy 16W) emitujące promieniowanie UV-C – Szuflada wyposażona w prowadnice rolkowe zapewniające pełen wysuw kratki (wsadu)

		– Uszczelka szuflady odporna na działanie UV, wody i detergentów – Pojemność [szt.]: 1x30 – Czas pracy [s]: 60 – Wymiary: 300x500x200 mm – Zasilanie 230V – Moc: 50 W
Stół z półką	4 szt.	– Stół do pracy z półką – Materiał wykonania: stal nierdzewna, – Konstrukcja: spawana, – Ilość półek (szt): 1, – Wymiary: 1000x600x850 mm
Stół z szafką	3 szt.	a) Stół z półką i modułem 2 szuflad, ze stali nierdzewnej – Materiał użyty do konstrukcji stołu: blacha szlifowana – Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości minimum 1,5mm., usztywniona elementami metalowymi ze stali nierdzewnej – Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm od wymiaru bazowego 850mm lub 900mm (w zależności od standardu wykonania). – Przestrzeń pomiędzy posadzką, a półką stołu lub profilem: 150mm (dla wysokości wyrobu 850mm) lub 200mm (dla wysokości wyrobu 900mm) – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 700x600x850 mm b) 2 sztuki Stół przyścienny z drzwiami suwanymi – Stół spawany – Przystawna półka – Materiał wykonania: stal nierdzewna – Wymiary: 1000x600x850 mm
Patelnia elektryczna	1 szt.	– Wymiary misy [mm]: 705x463x195 – Objętość misy [L]: 60 – Zakres regulacji temperatury [$^{\circ}$C]: 120-280 – Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej – Ręczny mechanizm unoszenia misy zapewniający łatwe jej opróżnianie, unoszona pokrywa z ergonomicznym uchwytem – Napełnianie misy wodą z panelu sterowania poprzez zintegrowaną wylewkę – Wymiary: 700x800x850 mm

		– Zasilanie: 400V – Moc: 7kW
Piec konwekcyjno-parowy	1 szt.	– Tryb pieczenia konwekcyjno-parowego – Gotowanie na parze 30-130°C – Gorące powietrze 30-300°C – Połączenie pary i gorącego powietrza 30-300°C – Funkcja aktywnego zarządzania klimatem w komorze do gotowania, mierząca i regulująca wilgotność oraz zapewniająca skuteczne osuszanie – Możliwość ustawienia wilgotności co 10% i kontrolowania jej wartości na cyfrowym wyświetlaczu – 3 calowy kolorowy wyświetlacz – Programowalne przyciski – Tryb pracy i funkcje podświetlone – Automatyczny system czyszczenia komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego – Minimum 5 półek – 4 programy myjące o różnej mocy czyszczenia – Wymiary zewnętrzne: 700x700x700 mm – Moc: 6kW – Zasilanie: 400V
Podstawa pod piec	1 szt.	– Wykonanie: stal nierdzewna – Grubość profilu: 30x30 mm – Wyposażona w prowadnice na pojemniki – Wymiary: 600x500x400 mm
Półka wisząca	1 szt.	– Półka stalowa, wisząca, przestawna, pojedyncza, – Wymiary: 1000x200x400mm – Materiał wykonania: stal nierdzewna, – Konstrukcja: spawana
Taboret gazowy	2 szt.	– Ilość palników: 1 – Moc palnika 10 kW – Wykonany ze stali nierdzewnej – Przystosowany do dużych garnków, średnica około Ø400 mm – Zdejmowany ruszt palnik z płomieniem kontrolnym – Regulacja mocy palnika od tzw. pozycji ekonomicznej aż do całkowitego otwarcia zaworu – Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu – Obciążenie 1 palnika [kg]: 100 – Masa urządzenia [kg]: 10 – Wymiary: 500x300 mm

		– Moc: 9kW – Zasilanie: gaz ziemny
Stół szkieletowy	1 szt.	– Stół szkieletowy z półką, wykonany ze stali nierdzewnej – Materiał użyty do konstrukcji: blacha i profile nierdzewne szlifowane z blachy nierdzewnej – Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,0mm – wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania – Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm od wymiaru bazowego 850mm. – Szkielet wyposażony w półkę pełną spawaną do szkieletu i wyposażoną w usztywnienie wzdłużne. – Przestrzeń pomiędzy posadzką a półką stołu lub korpusem szafki: 150 mm – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 1000x600x850 mm
Stół załadowniczy	1 szt.	– Stół załadowniczy prosty ze zlewem 2-komorowym, ze stali nierdzewnej. – Materiał użyty do konstrukcji: blacha, profile nierdzewne szlifowane. – Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 2mm., usztywniona elementami metalowymi ze stali nierdzewnej. W płycie kołnierz rzutowy, tworzywowy. – Rant płyty tylny wygięty w górę z blachy stanowiącej integralną część płyty na wysokość 100mm ponad płaszczyznę płyty. Rant grubości 20mm. – Szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie ± 15mm od wymiaru bazowego 850mm. – Szkielet wzmocniony u dołu profilami kwadratowymi (30x30x1,0). – Wyrób wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów – Wymiary: 1200x600x850 mm
Zmywarka	1 szt.	– Zmywarka kapturowa – Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej – Gabaryty zewnętrzne max. 600/700/1900 mm , – Wysokość komory wejścia min. 400 mm – Kosz o wymiarze 500x500 mm, – Pojemność zbiornika wody myjącej 20 l. – Maksymalne zużycie wody do 2,4 l na cykl,

		– Urządzenie wyposażone w pompę odpływową i wspomagającą ciśnienie płukania, – Moc urządzenia 7 kW – Możliwość regulacji ciśnienia mycia indywidualnie dla każdego programu podstawowego – Zasilanie: 400V
--	--	---

B. WYPOSAŻENIE RESTAURACJI

Urządzenie	Ilość	Wymagane minimalne parametry
Zmywarka	1 szt.	– Zmywarka podblatowa – Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej – Gabaryty zewnętrzne 600x600x800 mm, – Wysokość komory wejścia min. 300 mm – Kosz o wymiarze 500x500 mm, – Pojemność zbiornika wody myjącej 10 l. – Maksymalne zużycie wody do 2,4 l na cykl, – Urządzenie wyposażone w pompę odpływową i wspomagającą ciśnienie płukania, – Moc urządzenia do 5 kW, przyłącze prądu 400V – Możliwość regulacji ciśnienia mycia indywidualnie dla każdego programu podstawowego – Dodatkowo min 3 programy myjące – Łatwo wyjmowane zintegrowane w jednej obudowie pola myjąco-płuczające wykonane z wysokiej jakości plastiku lub stali nierdzewnej – Podłączenie przez łącze internetowe do aplikacji umożliwiającej zdalny nadzór nad pracą zmywarki, optymalizację procesów mycia oraz pełnego zapisu procesów i parametrów mycia (HACCP)
Lodówka	2 szt.	– Lodówka podblatowa z zamkiem – Wykonana ze stali nierdzewnej – Pojemność minimalna: 90L – Zakres temp. -1 °C ÷ +10 °C – Ekologiczny czynnik chłodniczy – 2 półki nierdzewne, perforowane w standardzie – Wymiary: 500x500x700 mm
Zlew	3 szt.	– Wykonany ze stali nierdzewnej – Wymiary: 250x 250 mm
Bateria	2 szt.	Bateria prysznicowa stojąca (1-otw.), z wylewką
Umywalka	1 szt.	– Umywalka płytka, ze stali nierdzewnej – Wymiary: 300x300x200 mm
Lada	1 szt.	Lada restauracyjna składająca się z dwóch części: zewnętrzna – drewniana obudowa frontowa z

		elementami soli; oraz część wewnętrzna - blat roboczy z meblami wykonany ze stali nierdzewnej ZEWNĘTRZNE WYKONANIE LADY – Wysokość lady minimum 110 cm – Lada winna posiadać elementy ozdobne wykonane z drewna dębowego lub bukowego, którego wiek wynosi nie mniej niż 400 lat tj. drewno jest datowane nie wcześniej niż na rok 1621. Wykonawca winien na etapie dostawy przedstawić dokumenty potwierdzające datowanie drewna wykorzystanego do wytworzenia lady. Parametry elementów z drewna o wieku przekraczającym 400 lat: – Długość minimum 390 cm – Na elementy ozdobne winno się składać co najmniej 6 belek o przekroju co najmniej 13x13 cm – Belki winny być na końcu zaostrome – zgodnie z wizualizacją – Ponadto front lady winien być wykonany z elementów soli (mocowane kryształki soli lub sól natryskiwana), elementy z soli winny być podświetlone w technologii LED. Powierzchnia elementów z elementami soli – co najmniej 2m². WEWNĘTRZNE WYKONANIE LADY Lada z wbudowanym blatem roboczym wraz z meblami, wykonana ze stali nierdzewnej – Bar, w wersji skręcanej na włos, – ociekacz ze zraszczem wspawany w blat, – miejsce na lodówki podblatowe, – szafka otwarta, – moduł 3 szuflad, – miejsce na kegi (drzwi skrzydłowe z perforacją), – szafka z drzwiami suwanymi, – zlew, – podstawa pod kostkarkę, – szafka pod ekspres z szufladą na fusy – szafka z drzwiami, – umywalka i kosz wychylny - bez zabudowy, bez konstrukcji pod półkę, bez półki barowej, z cokołami nierdzewnymi od wewn. Wymiary: 4000x2000x4000 mm, wysokość lady: 800 mm
Ekspres do kawy	1 szt.	– Ekspres 2 grupowy – 1 zawór do pary, 1 zawór do gorącej wody – Automatyczne dopuszczanie wody – Sterowanie elektroniczne – Możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup

		– Miedziany bojler na wodę – Automatyczne płukanie grupy – Manometr ciśnienia – Napięcie - U (V): 230, – Wymiary: Wysokość (mm): 400, Głębokość (mm): 500, Szerokość (mm): 600, – Pojemność - (l): 10, – Moc elektryczna (kW): 2
Sprzęt do nalewania piwa	2 szt.	– Nalewak do piwa – Zestaw zawiera 2 krany kompensacyjne, ociekacz ze stali nierdzewnej – Wymiary minimum 200 mm x 220 mm x 275 mm – Wartości połączeń elektrycznych: 230 V / 50 Hz – Reduktor ciśnienia 2-stronny CO2 – Butla CO2, – Wąż CO2 kompletny, 1,5 m – Wąż do piwa 7 mm, kompletny, 1,5 m – 2x głowice dozujące

Wspólny słownik zamówień (CPV):

39141000-2 Meble i wyposażenie kuchni

39141100-3 Regały

39713100-4 Zmywarki do naczyń

39711100-0 Chłodziarki i zamrażarki

42214100-0 Piece kuchenne

39121200-8 Stoły

44411300-7 Umywalki

39710000-2 Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego

2. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

- Okres realizacji zamówienia: do 31.03.2022 r.
- Miejsce realizacji zamówienia: budynek na działce nr. ewid. w miejscowości Baryczka, gm. 646,649 Niebylec.
- Wykonawca zobowiązuje się do podpisania umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

3. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Do postępowania zostaną dopuszczeni oferenci spełniający następujące warunki:

- oferują zamówienie o parametrach i funkcjonalnościach będących na poziomie co najmniej wskazanym w zapytaniu ofertowym,
- posiadają niezbędną wiedzę dotyczącą przedmiotu zamówienia lub zobowiążą się do udostępnienia podmiotów zdolnych do wykonania zamówienia
- posiadają udokumentowane doświadczenie w zakresie minimum 3 dostaw zbieżnych z przedmiotem zamówienia w ciągu ostatnich 3 lat, na kwotę co najmniej 100 000 PLN każda
- nie są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, tzn. nie występują wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w

imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

4. KRYTERIA WYBORU OFERTY

Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą, zgodnie z poniższymi kryteriami:

Lp.	kryteria oceny ofert	waga	maksymalna liczba punktów
A.	Cena netto w PLN lub EUR*	90%	90
B.	Gwarancja	10%	10

*w przypadku podania ceny w walucie obcej, przeliczenie nastąpi wg kursu średniego Narodowego Banku Polskiego z dnia otwarcia ofert.

5. OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM OCENY OFERTY

Ocena oferty zostanie obliczona z wykorzystaniem następującego wzoru:

Ocena = A + B, gdzie:

Ad. A. Kryterium **Cena netto w PLN lub EUR** zostanie obliczone wg następującego wzoru:

- (najniższa zaproponowana cena netto za wykonanie przedmiotu zamówienia/cena badanej oferty netto za wykonanie przedmiotu zamówienia) x 90 punktów

Przy czym, jeżeli cena oferty wyda się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić będzie wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającego z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich ofert, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień w określonym terminie dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający oceniając wyjaśnienia, bierze pod uwagę obiektywne czynniki, w szczególności oszczędność metody wykonania zamówienia, wybrane rozwiązania techniczne, wyjątkowo sprzyjające warunki wykonania zamówienia dostępne dla Wykonawcy, oryginalność projektu wykonawcy oraz wpływ pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów. Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena

wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

Maksymalna liczba punktów jakie może otrzymać oferta w tym kryterium wynosi: 90 punktów.

Ad. B Kryterium **Gwarancja** zostanie obliczone wg następującego wzoru:

- Gwarancja udzielona na okres 12 miesięcy - 0 punktów
- Gwarancja udzielona na okres 15 miesięcy - 2,5 punktów
- Gwarancja udzielona na okres 18 miesięcy - 5 punktów
- Gwarancja udzielona na okres 21 miesięcy - 7,5 punktów
- Gwarancja udzielona na okres 24 miesięcy - 10 punktów

Maksymalna liczba punktów jakie może otrzymać oferta w tym kryterium wynosi: 10 punktów.

Łączna ocena ofert:

Punkty uzyskane przez ofertę w ocenie oferty w Kryterium A i Kryterium B zostaną dodane do siebie i na tej podstawie zostanie obliczona łączna ocena oferty. Oferta w łącznej ocenie oferty może uzyskać maksymalnie 100 pkt.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyska największą ilość punktów w łącznej ocenie ofert (łączna suma punktów uzyskanych przez Wykonawcę w kryterium A i B). Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

W przypadku odmowy podpisania umowy przez wybranego Wykonawcę, Zamawiający może zawrzeć umowę z Wykonawcą, który spełnia wymagania zapytania ofertowego i którego oferta uzyskała kolejno najwyższą liczbę punktów.

6. WYMAGANE DOKUMENTY

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

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy Oferentem a Zamawiającym – załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
3. Zestawienie potwierdzające posiadanie udokumentowanego doświadczenia w zakresie minimum 3 dostaw zbieżnych z przedmiotem zamówienia w ciągu 3 ostatnich lat, o wartości każda co najmniej 100 000 PLN – załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.
4. Aktualny wypis z Krajowego Rejestru Sądowego lub wypis z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej lub inny dokument zaświadczający o prowadzonej działalności, nie starszy niż trzy miesiące (JEŚLI DOTYCZY).
5. Specyfikację potwierdzającą posiadanie minimalnych parametrów technicznych proponowanego środka trwałego wskazanego w niniejszym zapytaniu ofertowym¹.

¹ Na Dostawy ciąży obowiązek udokumentowania, że oferowane urządzenie spełnia wszelkie wymagane minimalne funkcjonalności i parametry techniczne. W przypadku przedłożenia dokumentacji technicznej (specyfikacji), która nie będzie jednoznacznie wskazywała na spełnienie wymaganych minimalnych funkcjonalności i parametrów technicznych, to oferta zostanie odrzucona.

Brak któregokolwiek z wymaganych dokumentów lub załączenie ich w niewłaściwej formie lub niezgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym będzie skutkowało odrzuceniem oferty, z wyjątkiem oferty Wykonawcy powiązanego osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym, który zostanie wykluczony z niniejszego postępowania ofertowego.

7. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

- a) ofertę należy przedstawić na załączonym do zapytania ofertowego formularzu,
- b) nieodłączny element oferty stanowią załączniki wymagane w pkt. 6 niniejszego zapytania ofertowego,
- c) oferta może być wypełniona odręcznie lub komputerowo, jednak w przypadku wypełnienia odręcznego należy tego dokonać dużymi drukowanymi literami w sposób czytelny,
- d) dopuszcza się składanie ofert w języku polskim oraz angielskim,
- e) wszystkie strony oferty wraz z załącznikami muszą być trwale spięte,
- f) wszelkie poprawki lub zmiany w treści muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę,
- g) każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę,
- h) Zamawiający odrzuci ofertę niespełniającą warunków formalnych lub złożoną po terminie. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia,
- i) Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych,
- j) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych,
- k) Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zamówień uzupełniających,
- l) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego zapytania ofertowego przed upływem terminu na składanie ofert. Informacja o wprowadzeniu zmian lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego zostanie przekazana Oferentom niezwłocznie w formie pisemnej (e-mail), jak również zostanie opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego pod adresem www.solankowe-zacisze.pl, na portalu Baza Konkurencyjności pod adresem www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl
- m) Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania lub unieważnienia oraz zakończenia postępowania lub jego części bez wyboru Wykonawcy, bez podania przyczyn,
- n) Na Oferencie ciąży obowiązek przedłożenia oferty spełniającej wszelkie wymogi formalne i merytoryczne. W sytuacji, gdy z przedłożonej oferty nie będzie jednoznacznie wynikało, iż spełnia ona wymagania określone w zapytaniu ofertowym wówczas Zamawiający odrzuci ofertę ze względu na niespełnianie wymogów. Z tego względu każdy Oferent winien szczegółowo przeanalizować wymagania stawiane środkom trwałym będących przedmiotem zapytania ofertowego i sporządzić specyfikację jednoznacznie odnoszącą się do wszystkich wymogów wskazanych przez Zamawiającego,
- o) Administratorem danych osobowych, które znajdują się w formularzu ofertowym oraz załącznikach do oferty jest **ERINWEST DAMIAN ROGALSKI Straszyle 343A 36-043 STRASZYDLE** (dalej ERINWEST Damian Rogalski). ERINWEST Damian Rogalski będzie przetwarzał dane osobowe w określonych celach, np. analizy przedłożonej oferty, zawarcia i realizacji umowy. Każdy Oferent ma prawo zażądać dostępu do treści danych, które go dotyczą – poprawić je, zaktualizować, sprostować, przenieść, usunąć lub ograniczyć ich przetwarzanie. Każdy Oferent może też wnieść sprzeciw wobec przetwarzania udostępnionych danych osobowych. Każdy z Oferentów ma prawo do wycofania wyrażonej zgody. Wycofanie zgody

nie ma wpływu na zgodność z prawem przetwarzania danych sprzed wycofania zgody. Jeśli Oferent ma wątpliwości czy dane są prawidłowo przetwarzane przez ERINWEST Damian Rogalski, to może wnieść skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

8. SPOSÓB SKŁADANIA OFERTY

Ofertę/y należy złożyć w zamkniętej kopercie, opieczetowanej pieczęcią firmową Oferenta, adresem Zamawiającego (podanym poniżej) oraz zapisem: OFERTA NA DOSTAWĘ I MONTAŻ WYPOSAŻENIA KUCHNI ORAZ RESTAURACJI W RAMACH PROJEKTU PN. „STARA WARZELNIA”:

- a) osobiście w siedzibie przedsiębiorstwa ERINWEST Damian Rogalski, Straszędzie 343A, 36-043 Straszędzie,
- b) pocztą, listem poleconym, kurierem na adres siedziby przedsiębiorstwa ERINWEST Damian Rogalski, Straszędzie 343A, 36-043 Straszędzie
- c) Za pośrednictwem bazy konkurencyjności znajdującej się pod adresem <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

9. TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferta musi zostać złożona w nieprzekraczalnym terminie, do dnia 31.12.2021 r., do godz. 12:00 w siedzibie przedsiębiorstwa ERINWEST Damian Rogalski, Straszędzie 343A, 36-043 Straszędzie. W przypadku złożenia oferty drogą pocztową, decyduje godzina wpływu oferty.

- Oferty dostarczone Zamawiającemu po terminie składania ofert nie będą rozpatrywane.
- Skuteczne złożenie oferty oznacza otrzymanie oferty przez Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert. Zmiany albo wycofanie oferty przez oferenta przed upływem terminu składania ofert jest dopuszczalne.
- Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe otwarcie oferty przed upływem wyznaczonego terminu, w przypadku nieodpowiedniego oznakowania koperty.
- Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę jaką przeznaczył na sfinansowanie zamówienia oraz ilość złożonych ofert. Natomiast po otwarciu ofert Zamawiający poda ceny poszczególnych ofert oraz okres gwarancji.
- Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie przedsiębiorstwa Zamawiającego po terminie składania ofert. Termin otwarcia ofert: 31.12.2021 r. o godz. 13:00.
- Kończąc procedurę oceny ofert Zamawiający podejmie decyzję o wyborze najkorzystniejszej oferty.
- Zamawiający sporządzi pisemny protokół z wyboru najkorzystniejszej oferty.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do niedokonania wyboru najkorzystniejszej oferty. W każdym czasie postępowania przetargowego dotyczącego wyboru wykonawcy, Zamawiający ma prawo do jego zakończenia bez wyboru jakiegokolwiek oferenta. Oferentom nie przysługują wobec Zamawiającego jakiejkolwiek roszczenia z tego tytułu.
- Zamawiający niezwłocznie powiadomi oferentów oraz ogłosi wyniki na swojej stronie internetowej Zamawiającego pod adresem www.solankowe-zacisze.pl, na portalu Baza Konkurencyjności pod adresem www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl

10. TERMIN WAŻNOŚCI OFERTY

Wykonawca jest związany ofertą przez okres 40 dni kalendarzowych od dnia upływu terminu składania ofert.

11. INFORMACJA NA TEMAT ZAKRESU WYKLUCZENIA Z MOŻLIWOŚCI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty, które są powiązane osobowo lub kapitałowo z ERINWEST Damian Rogalski, przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązanie między firmą ERINWEST Damian Rogalski lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu firmy ERINWEST Damian Rogalski lub osobami wykonującymi w imieniu firmy ERINWEST Damian Rogalski, czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Potwierdzeniem braku powiązań kapitałowych lub osobowych jest złożenie przez oferenta oświadczenia o braku występowania w/w powiązań na obowiązującym wzorze stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

W przypadku złożenia oferty przez Wykonawcę powiązanego osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym, zostanie on wykluczony z udziału w postępowaniu ofertowym.

12. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

Warunki umowy istotne dla Zamawiającego:

- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć i zamontować środek trwały o parametrach zgodnych z opisanymi w zapytaniu ofertowym i ofercie.
- Wypłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie faktur/y VAT wystawianej/ych przez Wykonawcę,
- Miejscem dostawy i montażu urządzenia jest działka nr. ewid. 646,649 znajdująca się w miejscowości Baryczka, gm. Niebylec.
- Wykonawca deklaruje, iż sprzęt jest nowy i wolny od wad.
- W razie opóźnienia dostawy, niepełną/niekompletną dostawę lub dostawę środków trwałych niespełniających założeń zapytania dostawca zobowiązany jest do zapłacenia kary umownej w wysokości 0,1% wartości zamówienia za każdy dzień braku możliwości skorzystania z zamówionych środków trwałych, jednakże nie więcej niż 10% łącznego wynagrodzenia netto.

13. WARUNKI DOKONANIA ZMIANY UMOWY

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy, w przypadku:

- gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy,
- wystąpienia okoliczności niezależnych od Wykonawcy na uzasadniony wniosek Wykonawcy, pod warunkiem, że zmiana ta wynika z okoliczności, których Wykonawca nie mógł przewidzieć na etapie składania oferty i nie jest przez niego zawiniona, przypadków siły wyższej, uznanej przez Zamawiającego jako zdarzenie nadzwyczajne, zewnętrzne, niemożliwe do zapobieżenia (np. powódź, strajki, zamieszki, decyzje administracyjne, państwowe),
- z powodu przestojów i opóźnień zawinionych przez Zamawiającego, mających bezpośredni wpływ na terminowość wykonania przedmiotu zamówienia - maksymalnie o okres przestojów i opóźnień.

Wszelkie zmiany, jakie strony chciałyby wprowadzić do postanowień zawartej umowy, wymagają pod rygorem nieważności formy pisemnej i zgody obu stron (w drodze pisemnego aneksu).

14. SPOSÓB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ DOTYCZĄCYCH TREŚCI ZAPYTANIA OFERTOWEGO

- Oferent może zwrócić się do Zamawiającego z prośbą o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego tylko w formie pisemnej za pomocą poczty elektronicznej.
- Zamawiający udzieli wyjaśnień, jeżeli pisemne zapytanie wpłynie do niego nie później niż na 2 dni robocze przed upływem terminu składania ofert.
- Osoba do kontaktu z wykonawcami : **Pan Damian Rogalski**, e-mail: damian_rogalski@wp.pl

15. ZAŁĄCZNIKI

- a) Wzór formularza ofertowego – Załącznik nr 1.
- b) Wzór oświadczenia o braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy Oferentem a Zamawiającym – Załącznik nr 2.
- c) Zestawienie potwierdzające posiadanie udokumentowanego doświadczenia w zakresie minimum 3 dostaw zbieżnych z przedmiotem zamówienia w ciągu 3 ostatnich lat, o wartości każda co najmniej 100 000 PLN – Załącznik nr 3.
- d) Klauzula informacyjna do zapytania ofertowego – Załącznik nr 4.
- e) Wizualizacja przedstawiająca ładę restauracyjną – Załącznik nr 5.
- f) Szkic przedstawiający ładę restauracyjną – Załącznik nr 6.

Z poważaniem,
Damian Rogalski
Właściciel