



Leszno, dnia 25.01.2022 r.

**Zapytanie o cenę dla zamówienia publicznego
o wartości nieprzekraczającej równowartości kwoty 50 000,00 zł**

LKM Mateusz Józefowski w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego o wartości nieprzekraczającej równowartości kwoty 50 000,00 zł, zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na wykonanie usługi pn.:

„Zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego”

Zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020 w ramach projektu „Rozwiń biznes”, nr projektu RPWP.01.03.01-30-0002/20.

Informacje o Zamawiającym:

LKM Mateusz Józefowski

Ul. Słowiańska 61, 64-100 Leszno,
NIP: 6972294245

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego dla firmy LKM Mateusz Józefowski do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (Leszno, woj. wielkopolskie).

Lp.	Przedmiot zamówienia /Wymagane minimalne parametry	Ilość (szt./zestaw)
1	<p>Pierogarka</p> <p>Parametry techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none">• Wymiary: 960 x 470 x 1150 [mm]• Waga: 170 kg• Wydajność : 7200 pierogów/ h• Zasilanie: 1,5 kW 380V, 400 V 50Hz• Jedna faza 2,2 kW 220V 50/60Hz• 2,2 kW 220V/110V 60Hz• przystawka: 68x35 mm <p>Wyposażona w dodatkowy silnik do pompy farszu, który pozwala na lepsze efekty w wypełnieniu pieroga.</p> <p>Maszyna działa na wszystkich rodzajach farszu m.in.:</p>	1 szt.

	<ul style="list-style-type: none"> • z kapustą i grzybami • pierogi ruskie • mięsem • owocami • serem <p>Maszyna posiada regulacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grubości ciasta • dozowania farszu <p>Maszyna pozwala na wykonywanie : krokietów, pierogów tradycyjnych, pierogów typu huntun oraz samosa.</p> <p>Dania po przygotowaniu mogą być gotowane, gotowane na parze, smażone lub zamrażane.</p> <p>Produkt wyprodukowany zgodnie z normami EU, spełnia wymagania BHP. Urządzenie posiada atest SANEPID (dopuszczone do kontaktu z żywnością)</p> <p>Gwarancja – min. 12 miesięcy</p>	
2	<p>Miesiarka spiralna/mikser spiralny do ciast ciężkich</p> <p>Parametry techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojemność [kg]: 12 • objętość misy [l]: 30 • wymiary zewnętrzne [mm]: 420x720x950 • moc [kW]: 1,5 • napięcie [V]: 230 • waga [kg]: 115 <p>Cechy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prosta w obsłudze • posiada 2 prędkości obrotów dzieży • wbudowany timer do ustawienia czasu pracy miksera • wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej • stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa • ochronna osłona ze stali nierdzewnej • automatyczne zatrzymanie pracy po uniesieniu osłony zabezpieczającej • wysokiej jakości mieszadło spiralne • mocny i niezawodny napęd • obudowa wykonana z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało • stała głowica oraz dzieża <p>Gwarancja – min. 12 miesięcy</p>	1 szt.
3	<p>Zmywarka kapturowa</p> <p>Parametry techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Napięcie (V): 400 • Zasilanie: 400V • Sterowanie: manualne • wymiary w mm: 728x816x1505 • moc (W): 10800 • waga w kg: 106 • Przeznaczenie: do naczyń • Wymiar kosza: 500 x 500 	1 szt.

	<ul style="list-style-type: none"> • Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,5 l/cykl • Temperatura wody myjącej: 60-65°C • Temperatura wody płuczącej: 82-90°C • Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa • Ilość cykli mycia: 90, 120 lub 180 sek. • <p>W zestawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dozownik płynu myjącego • Dozownik płynu nabtyszczającego <p>Cechy produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonana ze stali nierdzewnej • czas trwania cyklu 90/120/180 sek. • 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce w standardzie • 2 pary ramion myjąco-płuczących • zużycie wody 2,5/cykl • max. wysokość mytego naczynia 415 mm • kosze 500x500 mm • dozownik płynu myjącego i nabtyszczającego w standardzie • używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej (twardsza woda powoduje osadzanie kamienia na grzałkach co może spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji) • sterowanie elektroniczne • sygnalizacja dźwiękowa końca pracy • wyświetlacz temperatury wody bojlera i komory • regulowane nóżki (+/- 45 mm) <p>Gwarancja – min. 24 miesiące</p>	
4	<p>Kuchnia gazowa</p> <p>Parametry techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: głębokość: 700 mm, szerokość: 1200 mm, wysokość: 850 mm • Moc gazowa: 32.5 kW • Przystosowane do gazu: G20(2E;2H) 20mbar • regulowane nóżki (+/- 20 mm) • panel przedni grawerowany laserowo • konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej • 6 palników • różna konfiguracja palników: 3,5kW; 5kW; 7kW-dwukoronowy; 9kW-dwukoronowy • płomień pilotowy palników • zabezpieczenie przeciwwypływowe • redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy) • żeliwne ruszty • G20 <p>Gwarancja – min. 24 miesiące</p>	1 szt.
5	<p>Pakowarka próżniowa - Zgrzewarka do tacek z matrycą</p> <p>Dane techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wymiary (dł; szer; wys): 56.5x26x22 cm • Zasilanie: 230 V • Waga: 9.4 kg • Moc: 655 W 	1 szt.

	<ul style="list-style-type: none"> • Max. wymiary tacki: 22.7x17.8x10 cm <p>Cechy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. • Powierzchnia grzewąca pokryta nieprzywierającą powłoką. • Zgrzewarka umożliwia pakowanie dań obiadowych do tacek o najbardziej uniwersalnych rozmiarach - 22,7x17,8 cm. • W wyposażeniu uniwersalna matryca na grzewanie dań obiadowych w pojemnikach 1-komorowych. • Sygnalizacja o gotowości do pracy. • Czas zgrzania opakowania ok. 3 sekund. Płynna i precyzyjna regulacja temperatury grzewania. • Podajnik folii wyposażony w napinacz zabezpieczający zawijanie się folii. • Maksymalna szerokość folii grzewalnej 19 cm. • Automatyczny system dociskania folii przy pomocy wysuwanego ostrza. • Izolowany uchwyt zapobiegający przegrzaniu. • Antypoślizgowe nóżki zapobiegające przemieszczaniu się urządzenia. • Wpinany przewód zasilający. • Zakres temperatury od 0°C do 220°C. <p>Gwarancja – min. 12 miesięcy</p>	
--	---	--

Uwaga: Możliwość składania ofert częściowych (osobno na każdą pozycję zamówienia).

2. Szczegółowy opis techniczny przedmiotu zamówienia znajduje się również w załączniku nr 1 do zapytania o cenę.
3. Dla wyspecyfikowanego wyposażenia podane parametry są wartościami minimalnymi, wyposażenie o parametrach lepszych, wyższych od wyspecyfikowanych spełnia wymagania określone przez Zamawiającego.
4. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje również dostarczenie przedmiotowego wyposażenia do wskazanej siedziby, jego rozładunek, wniesienie kompletnego i gotowego do użycia zakupu do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz jeśli dotyczy - **jego pierwsze uruchomienie i przeszkolenie**. Odpowiedzialność za szkody powstałe podczas transportu i rozładunku przedmiotu dostawy ponosi Wykonawca.
5. Do zakresu przedmiotu zamówienia należy także udzielenie gwarancji i wykonywanie świadczeń wynikających z udzielonej gwarancji. Okres gwarancji jakości zaoferowany przez Wykonawcę w ofercie dla oferowanego wyposażenia, będzie wiążący na etapie realizacji zamówienia.
6. Dostarczone w ramach zamówienia prototypy **muszą być wolne od wad i uszkodzeń oraz fabrycznie nowe**, z wyłączeniem używania niezbędnego dla przeprowadzenia testowania ich poprawnej pracy.
7. **W celu potwierdzenia, że realizacja będzie zgodna z wymaganiami określonymi w przedmiocie zamówienia** Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć podpisany załącznik nr 1 do zapytania o cenę „SZCZEGÓŁOWY OPIS TECHNICZNY PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – **Oświadczenie/potwierdzenie parametrów zamówienia**” i/lub np. kartę katalogową, firmowe materiały informacyjne producenta, ulotki, foldery, instrukcje użytkownika, opisy techniczne lub inne dokumenty), zawierające

szczegółowe dane, które umożliwią potwierdzenie spełniania wymagań ustalonych przez Zamawiającego oraz będą podstawą dokonania oceny zgodności złożonej oferty przez Dostawcę z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego.

**II. Termin zakończenia realizacji usługi:
najpóźniej do 31.03.2022 r.**

III. Terminy płatności:

Zamawiający nie przewiduje częściowego fakturowania.

Wynagrodzenie za wykonanie całości zamówienia Zamawiający zapłaci Wykonawcy przelewem w terminie do 14 dni kalendarzowych od daty otrzymania poprawnie wystawionej i zgodnej z umową faktury VAT.

Podstawą wystawienia faktury jest podpisany przez przedstawicieli Zamawiającego w obecności Wykonawcy, protokół odbioru.

IV. Dopuszcza się złożenie oferty:

- pocztą, kurierem albo osobiście: **LKM Mateusz Józefowski**, ul. Słowiańska 61, 64-100 Leszno
- lub za pośrednictwem poczty elektronicznej w formie zeskanowanego, podpisanego oryginału na adres pasjakasi@wp.pl

Oferty, które wpłyną do Zamawiającego po terminie wskazanym w zapytaniu cenowym nie będą rozpatrywane

V. Terminy

Termin składania ofert upływa **1.02.2022 r.**

Zamawiający ogłosi wybór Wykonawcy drogą mailową do dnia 4.02.2022 roku.

Minimalny wymagany przez Zamawiającego termin ważności oferty - 30 dni od dnia złożenia oferty

VI. Wykaz dokumentów, oświadczeń jakie powinien złożyć Wykonawca:

1. Oferta musi zawierać:

a. nazwę i adres oferenta

b. cenę realizacji usługi (netto + VAT i brutto) oraz okres gwarancji. Podana w ofercie cena musi obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia z tytułu należnej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia. Cena jest to wynagrodzenie za wykonanie całego przedmiotu zamówienia w określonym terminie wraz z podatkiem VAT. Cenę należy podać **w walucie polskiej PLN.**

c. dokumenty potwierdzające **wymagane parametry** realizacji - **podpisany zał. nr 1** „SZCZEGÓŁOWY OPIS TECHNICZNY PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/oświadczenie (w formie podpisanego oryginału lub zeskanowanego, podpisanego oryginału na adres pasjakasi@wp.pl), że oferowana przez wykonawcę usługa posiada parametry wymagane przez Zamawiającego i/lub np. kartę katalogową, firmowe materiały informacyjne producenta, ulotki, foldery, instrukcje użytkowania, opisy techniczne lub inne dokumenty), zawierające szczegółowe dane, które umożliwią potwierdzenie spełniania wymagań ustalonych przez Zamawiającego oraz będą podstawą dokonania oceny zgodności złożonej oferty przez Dostawcę z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego.

VII. Kryteria wyboru oferty

Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej w oparciu o kryterium cenowe – najniższa cena.

VIII. Kontakt

Każdy Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego drogą elektroniczną o wyjaśnienia związane z przedmiotem zapytania cenowego.

Mateusz Józefowski

Tel. 534 177 888

pasjakasi@wp.pl

Załączniki:

nr 1 - „SZCZEGÓŁOWY OPIS TECHNICZNY PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA –
Oświadczenie/potwierdzenie parametrów zamówienia”