

07.04.2023 r.

Data

Łukasz Maciejewski

Ul.Rubinowa 1

72-300 Gryfice

NIP

8 5 7 1 7 8 8 2 2 1

Dane identyfikacyjne zamawiającego

Nazwa i adres oferenta

Zwracam się z prośbą o przedstawienie oferty na:

Dostawę sprzętu w ramach działania:

„Realizacja lokalnych strategii rozwoju kierowanych przez społeczność” w ramach Priorytetu 4 "Zwiększenie zatrudnienia i spójności terytorialnej", objętego Programem Operacyjnym "Rybacko i Morze", z wyłączeniem projektów grantowych oraz operacji pod nazwą:

Modernizacja restauracji obiektu New Corner w Niechorzu.

1) Opis zadania

Przedmiotem zamówienia jest dostawa sprzętu zgodnie z załączoną listą.tj.:

1	stół przyścienny bez półki 900x600x850 mm spawany	szt	1
2	stół załadowniczy(L) 1-kom. z półką do zmywarki 1000x750x880 mm skręcany	szt	1
3	napętniacz z wylewką łokciowy	szt	1
4	zmywarko wyparzynka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutowa, pompą wspomagającą płukanie, P 10.8 kW, U 400 V	szt	1
5	zmiękcacz do wody automatyczny	szt	1
6	stół wyładowniczy(P), bez półki do zmywarki 1100x750x880 mm skręcany	szt	1
7	zmywarko wyparzynka, uniwersalna, Power Digital, dozownik płynu myjącego, pompa zrzutowa, pompa wspomagająca płukanie, o mocy P 6.65 kW, zasilanie U 400 V	szt	1
8	stół chłodniczy 2 drzwiowy, agregat po prawej stronie, pojemność V 282 l	szt	1
9	stół przyścienny z półką 2000x700x850 mm spawany	szt	1
10	stół chłodniczy 2 drzwiowy, agregat po prawej stronie, o pojemności V 282 l	szt	1
11	taboret indukcyjny, o mocy P 8 kW	szt	1
12	okap TopVent o wymiarach 1100x1100x450	szt	1
13	stół ze zlewem 1-kom.z półką 700x700x850 mm skręcany, blat tłoczony	szt	1
14	bateria umywalkowa	szt	1
15	wózek transportowy ze stali nierdzewnej, 14x GN 1/1	szt	1

16	piec konwekcyjno-parowy, z inteligentnym dotykowym wyświetlaczem , 5xGN1/1, o mocy P 7.75 kW	szt	1
17	piec konwekcyjno-parowy, z inteligentnym dotykowym wyświetlaczem, 7xGN1/1, o mocy P 10.2 kW	szt	1
18	podstawa pod piec, GN 1/1, h=300 mm	szt	1
19	zestaw instalacyjny do 2 pieców konwekcyjno - parowych bez okapu	szt	1
20	zmiękczacze do wody automatyczny	szt	1
21	zestaw prysznic	szt	1
22	Okap topVent o wymiarach 1200x1200x450	szt	1
23	mikser spiralny z podnoszoną głowicą 33l, 2 prędkości	szt	1
24	stół mroźniczy 2 drzwiowy, agregat po prawej stronie, pojemność V 282 l	szt	1
25	stół ze zlewem 1-kom.z półką 700x700x850 mm skręcany, blat tłoczony	szt	1
26	bateria umywalkowa	szt	1
27	stół chłodniczy 2 drzwiowy, 600x400 mm, do pizzy z szufladami, o pojemności V 580 l	szt	1
28	witryna chłodnicza nadstawna z szybą, L 2000 mm, 10 x GN 1/4	szt	1
29	piec do pizzy 2x4x36	szt	1
30	okap TopVent o wymiatach 1200x1200x450	szt	1
31	stół z basenem 1-komorowym spawany 1000x600x850 mm h=400 mm	szt	1
32	napełniacz z wylewką łokciowy	szt	1
33	frytownica elektryczna, o pojemności V 15 l, mocy 15 kW	szt	2
34	frytownica elektryczna, nastawna, pojemność V 10 l, moc 9 kW	szt	1
35	podgrzewacz do frytek, nastawny, elektryczny, moc P 1kW	szt	1
36	podstawa neutralna, z drzwiami, 800 mm	szt	1
37	Gastronomiczne urządzenie wielofunkcyjne, 1100x938x485 mm - 2x 25l, moc P 21 kW, 400V	szt	1
38	kuchnia indukcyjna 400 wolnostojąca 7kW	szt	1
39	kuchnia gazowa, 6-palnikowa, 700 mm, 36.5 kW, G30	szt	1
40	stół przyścienny z półką 400x700x850 mm z otworem pod kolumnę wody	szt	1
41	kolumna wodna	szt	1
42	bemar elektryczny, GN 1/1, 0.8 kW	szt	1
43	stanowisko neutralne, nastawne, 400 mm	szt	1
44	podstawa neutralna, z drzwiami, 800 mm	szt	1
45	Filtr olejowy do frytownic do 20l, filtr celulozowy 100 szt., wskaźnik kontrolny oleju spożywczego i pomiaru temperatury, zestaw rama i uchwyt do zawieszenia urządzenia	szt	1
46	Gofrownica z rynienką	szt	1
47	Zgrzewarka do tacek	szt	1
48	Gyros, kebab elektryczny, E 2, P 6 kW, U 400 V	szt	2
49	Pakowarka próżniowa komorowa 300	szt	1
50	Witryna cukiernicza	szt	1

1.1 Termin realizacji zadania

Termin realizacji zadania upływa w dniu 30-06-2023.

2) Warunki udziału w postępowaniu

Prowadzenie działalności gospodarczej zgodnej z profilem składanej oferty.

3) Kryteria oceny oferty - wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryterium/kryteria:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga
1.	<i>Cena w zł</i>	<i>100 %</i>

4) Opis sposobu przyznawania punktacji

1. Oferent oferujący najniższą całkowitą cenę netto otrzymuje 100 pkt.
Pozostali oferenci otrzymują punkty wg wzoru $C = (C_n/C_o) * W$ C – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „Całkowita cena, w PLN”; C_o – cena netto ocenianego oferenta C_n – najniższa cena netto W– waga kryterium
2. Ocena końcowa Ocena końcowa jest łączną sumą punktów przyznanych ocenianemu oferentowi za wszystkie kryteria wg poniższego wzoru. $K=C$. Za najkorzystniejszą uznaje się ofertę o najwyższej łącznej liczbie punktów (K) Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Za najkorzystniejszą Ofertę zostanie uznana ta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

Brak opisu kryterium w ofercie ocenione zostanie jako 0 punktów.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w każdym momencie bez podania przyczyn.

5) Termin składania ofert

Termin składania ofert upływa w dniu	dzień	miesiąc	rok
	21	04	2023

Otwarcie ofert i rozstrzygnięcie przetargu nastąpią 22.04.2023 r

O terminowości złożenia oferty decyduje data jej wpływu do Zamawiającego.

W przypadku złożenia oferty drogą pocztową za datę dostarczenia uważa się datę odbioru listu poleconego.

6) Przesłanki odrzucenia oferty:

Oferta podlega odrzuceniu w przypadku, gdy:

- jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego lub
- została złożona przez podmiot:
 - niespełniający warunków udziału w postępowaniu w sprawie wyboru przez Beneficjenta wykonawcy danego zadania ujętego w zestawieniu rzeczowo-finansowym operacji określonych w zapytaniu ofertowym lub
 - powiązany osobowo lub kapitałowo z Beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w jego imieniu, lub osobami wykonującymi w jego imieniu czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania w sprawie wyboru wykonawcy a wykonawcą. Wymienione wyżej powiązania polegają na:
 - uczestniczeniu jako wspólnik w spółce cywilnej lub osobowej;
 - posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji spółki kapitałowej;
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta lub pełnomocnika;

- 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;
 - pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tych osób.
- została złożona po terminie składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym.

7) informacja o możliwości składania ofert częściowych, jeżeli zadanie jest podzielne i beneficjent dopuścił taką możliwość

Zamawiający nie dopuszcza możliwość złożenia oferty częściowej. Złożona oferta musi zawierać wszystkie elementy opisane w ogłoszeniu.

8) warunki zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania (o ile przewiduje się możliwość zmiany takiej umowy)

Zamawiający nie dopuszcza możliwości zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy

Złożona oferta powinna również zawierać co najmniej:

- dane identyfikujące oferenta (nazwę i adres),
- opis nawiązujący do parametrów wyszczególnionych w zapytaniu ofertowym¹ (opis przedmiotu zamówienia),
- wartość oferty netto/brutto, wartość podatku VAT,
- termin ważności oferty.

Oferty powinny zawierać dane identyfikujące oferenta, tj. zawierać pełną nazwę wystawcy oferty (np. zostać opatrzone pieczęcią imienną/nagłówkową, zostać sporządzone na papierze firmowym, itp.). Oferty muszą również zawierać datę sporządzenia dokumentu oraz podpis oferenta lub osoby uprawnionej do występowania w jego imieniu. W przypadku wersji elektronicznej za wystarczające uważa się podanie imienia i nazwiska osoby występującej w imieniu oferenta (sporządzającej ofertę). Za datę sporządzenia dokumentu – uznaje się datę wysłania oferty drogą elektroniczną.

Przedkładane oferty muszą odpowiadać treści zapytania ofertowego. Ponadto wskazane jest, by oferta zawierała inne dodatkowe informacje, np. warunki płatności, możliwe do uzyskania upusty, wymagania dotyczące konserwacji, przeglądów i serwisowania urządzenia, kosztorys ofertowy, itp.

W przypadku braku złożenia co najmniej dwóch ofert zgodnych z zapytaniem ofertowym, postępowanie w części na które nie zostały złożone oferty zostanie unieważnione.

Ofertę należy złożyć w:

Mailowo :

biuro@newcorner.pl

lub
osobiście

¹ Należy podać możliwie pełną specyfikację przedmiotu zamówienia, w oparciu o informacje zawarte w instrukcji wypełniania wniosku. W zapytaniu należy wyszczególnić wszystkie przedmioty zamówienia wraz z podaniem szczegółowej specyfikacji technicznej planowanych do kupienia usług i towarów/dostaw. Zapytanie ofertowe powinno zawierać opis wszystkich wymaganych cech przedmiotu zamówienia, w szczególności: przeznaczenie i funkcje jakie ma spełniać usługa/dostawa, dodatkowe wyposażenie, warunki dostawy, niestandardowe wykończenie.

lub
pisemnie na adres:

Ul. Rubinowa 1, 72-300 Gryfice

należy podać: adres, adres mailowy, nr fax

Z poważaniem

Łukasz Maciejewski