

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

Pyskowice, 28.12.2022 r.

Zamawiający:

Firma Produkcyjno-Handlowo-Uslugowa Sybilla Szmidt

ul. Kard. Stefana Wyszyńskiego 62A

44-120 Pyskowice

Strona www: www.piekarniaszmidt.pl

Adres e-mail: przetargi@piekarniaszmidt.pl

Telefon: +48 (32) 33-88-888

PROTOKÓŁ Z WYBORU OFERT

do realizacji projektu „Dywersyfikacja bieżącej produkcji i wdrożenie innowacyjnego procesu, poprzez inwestycje w środki trwałe” w ramach Działania 3.2 Innowacje w MŚP Typ projektu 2 - Inwestycje w MŚP w ramach Osi Priorytetowej III „Konkurencyjność MŚP” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020 Innowacje w MŚP Innowacje w MŚP Innowacje w MŚP Innowacje w MŚP, a wspartym w ramach Działania 14.2 „Inwestycje w MŚP – REACT-EU” Typ projektu „Inwestycje w MŚP” w ramach Osi Priorytetowej XIV „Działania naprawcze w kontekście pandemii COVID-19 dotyczących zapytania ofertowego NR 2/3.2/2022

na zakup:

1. *Wózek platformowy, o parametrach nie gorszych niż:*
 - wymiary płyty roboczej 800x500 mm
 - wymiary szerokość 1030 mm, głębokość 540 mm, wysokość 870 mm.
 - wykonany ze stali nierdzewnej
 - wyposażony w cztery kółka z blokadą ruchu
2. *Obieraczka do warzyw i ziemniaków, o parametrach nie gorszych niż:*
 - wydajność min. 300kg/h
 - wsad 10 kg/15l
 - automatyczny wyrzut obranych warzyw
 - separator oberzyn w komplecie (zintegrowany z urządzeniem)
 - osadnik miazgi
 - wymiary: 410x550x1060 mm
 - obudowa ze stali nierdzewnej
3. *Blender kuchenny, o parametrach nie gorszych niż:*
 - moc 3,5 kW
 - napięcie 230V

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

- *blokada pokrywy*
 - *funkcja Timera*
 - *wymiary 226x378x481*
 - *funkcja siekania, mielenia, blendowania, krojenia*
 - *pojemność minimum 4 L*
 - *dowolnie programowany przez użytkownika*
4. *Szatkwonica, o parametrach nie gorszych niż:*
- *moc 1,8kW,*
 - *napięcie 400V*
 - *Wymiary min: 380x365x715 mm*
 - *Pojemność : 7,5 L*
 - *Otwór wsadowy fi 59mm oraz fi 175 mm/ 238 cm 2*
 - *Dwie prędkości : 750 obr./min dla szatkowania, 1500 obr./min dla cuttra/ wilka*
 - *Timer oraz sygnalizacja zakończenia czasu pracy*
 - *ze stali nierdzewnej*
 - *możliwość stosowania jako wilk-cutter*
5. *Piec konwekcyjno-parowy, o parametrach nie gorszych niż:*
- *moc 18,6kW*
 - *bojler + iniekcja*
 - *Sonda 6-punktowa*
 - *Timer półek*
 - *Automatyczna regulacja wilgotności*
 - *1000 programów / do 20 kroków każdy program*
 - *napięcie 400V*
 - *z dotykowym wyświetlaczem LCD*
 - *wymiary: 933x818x1080 mm*
6. *Taboret indukcyjny (2szt), o parametrach nie gorszych niż:*
- *moc elektryczna 8 kW*
 - *napięcie 400V*
7. *Zestaw garnków, o parametrach nie gorszych niż:*
- *Zakup 10 garnków o wskazanej pojemności, na indukcję, wykonane ze stali nierdzewnej wraz z pokrywkami.*
 - *GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ 90L 10szt.*
8. *Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania, o parametrach nie gorszych niż:*
- *550x780x1200 mm*
 - *moc 8,2kW*
 - *napięcie 400V*
 - *pojemność 30l.*

Maszyna przeznaczona do mieszania, blendowania, cięcia, rozdrabniania, ogrzewania, temperowania, gotowania, pasteryzowania, chłodzenia oraz zmrażania produktów spożywczych.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

9. Wyposażenie do stanowiska kanapek (2 zestawy), o parametrach nie gorszych niż:

Noże kute ze stali:

- KUTY NÓŻ DO OBIERANIA 11 cm
- KUTY NÓŻ SZEFA KUCHNI, 30 cm
- KUTY NÓŻ DO PLASTROWANIA wąski, 29 cm
- KUTY NÓŻ DO FILETOWANIA, giętki, 25 cm

LISTWA MAGNETYCZNA 625mm x2szt.

Pojemniki GN ze stali oraz pokrywki:

- POJEMNIK GN 65 x6szt
- POJEMNIK GN 150 x6szt.
- POJEMNIK GN 100 x12szt.
- POKRYWKI GN 1/1 x24szt.

Deski i stojaki:

- DESKA DREWNIANA GN1/1 z uchwytami x2szt
- DESKA KROJENIA HACCP x2szt
- DESKA KROJENIA HACCP x2szt
- DESKA KROJENIA HACCP x2szt
- STOJAK NA DESKI x2szt

10. Emulsyfikator, o parametrach nie gorszych niż:

- moc 1kW
- napięcie 230V
- ekran dotykowy
- programowanie prędkości i czasu

11. Urządzenie do dozowania, przeznaczonego do gęstych mas i past, o parametrach nie gorszych niż:

- pojemność zbiornika min. 4l
- posiadające funkcję nadziewania
- tryb pracy nożny lub ręczny
- wysokość min.1250mm, wysokość max. 2000mm

12. Stanowisko do robienia kanapek(2 stanowiska), o parametrach nie gorszych niż:

Z wycięciem z lewej strony na filar, po lewej stronie miejsce na kosz- centralnie dwa rzędy prowadnic na GN-y, po prawej stronie miejsce na jezdny pojemnik. Wymiary 2100x800x850 mm

Składa się z:

- Stół
- ściany boczne pełne
- ściana tylna

13. Błaty i stoły robocze, o parametrach nie gorszych niż:

Wykonanie: stal nierdzewna, przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Zestawy jezdne z blokadą ruchu:

- stół do pracy 1800x850 mm 2szt.
- stół do pracy z szafkami, 1800x850 mm 2szt.

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

- stół z szufladami 800x850 mm 2 szt.

14. Nadstawka do stanowiska kanapaek, o parametrach nie gorszych niż:

2 nadstawki:

Wykonane ze stali nierdzewnej, konstrukcja szkieletowa bez podziału, umożliwiająca wstawienie pojemnika GN 1/2, nachylenie w kierunku obsługi pod kątem 5 stopni, wymiary 1800x300x500.

15. Meble do strefy dostaw, o parametrach nie gorszych niż:

- Regał: stal nierdzewna, półki pełne, wymiary: 1100x600x1800 mm
- Biurko z modulem 3 szuflad: stal nierdzewna, wymiary: 1000x850 mm

Sposób upublicznienia:

1. Zapytanie ofertowe zostało wysłane do trzech potencjalnych wykonawców:

T-Gastro Tomasz Guzek
Spec GASTRO Przemysław Bączkiewicz
LEMAR Mariusz Lewicki

2. Zamieszczenie na stronie internetowej Wnioskodawcy www.piekarniaszmidt.pl
3. Zapytanie zostało wywieszona w siedzibie firmy przy ul. Kard. Stefana Wyszyńskiego 62A, 44-120 Pyskowice
4. Zapytanie zostało opublikowane na stronie:

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

Termin składania ofert:

Od 15 grudnia 2022 roku do 22 grudnia 2022 roku.

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

Przebieg zapytania ofertowego:

Zgodnie z zapisami Zapytania ofertowego **NR 2 /3.2/2022**, w dniu 28 grudnia 2022 r. w siedzibie F.P.H.U. Sybilla Szmidt dokonano wyboru zgłoszonych ofert.

Do siedziby firmy wpłynęły następujące oferty:

Lp.	Nazwa firmy	Data wpływu oferty	Sposób wpływu oferty
1	LEMAR Mariusz Lewicki	20.12.2022	Mailowo
2	Spec GASTRO Przemysław Bączkiewicz	22.12.2022	Mailowo
3	T-Gastro Tomasz Guzek	22.12.2022	Mailowo
4	Swisspol Ltd Sp. z o.o.	22.12.2022	Baza Konkurencyjności

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

Sposób wyboru oferty:

Do dnia 22 grudnia 2022 roku wpłynęły 3 oferty mailowo oraz 1 oferta poprzez Bazę Konkurencyjności.

Lp.	Nazwa firmy	Poprawność przygotowania oferty	Kryteria dopuszczające
1	LEMAR Mariusz Lewicki	Poprawna	spełnione
2	Spec GASTRO Przemysław Bączkiewicz	Poprawna	spełnione
3	T-Gastro Tomasz Guzek	Poprawna	spełnione
4	Swisspol Ltd Sp. z o.o.	Oferta niekompletna, niezgodna z wymaganiami zamówienia	niespełnione

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe wpłynęły 4 oferty od 4 firm gastronomicznych:

LEMAR Mariusz Lewicki
Spec GASTRO Przemysław Bączkiewicz
T-Gastro Tomasz Guzek
Swisspol Ltd Sp. z o.o.

Oferta firmy Swisspol Ltd Sp. z o.o. była niekompletna i niezgodna z wymaganiami zamówienia, została odrzucona.

Do procedury oceny przeszły oferty firm:

LEMAR Mariusz Lewicki
Spec GASTRO Przemysław Bączkiewicz
T-Gastro Tomasz Guzek

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

Dnia 28 grudnia 2022 r. dokonano oceny ofert oraz wyboru najkorzystniejszej. Oferty zostały ocenione na podstawie kryteriów punktowanych:

Kryterium I – Cena (maksymalna liczba punktów = 70)

Kryterium II – Termin realizacji (maksymalna liczba punktów = 10)

Kryterium III – Gwarancja (maksymalna liczba punktów = 75)

W kryterium I - Cena - najwyższą liczbę punktów (70) otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę netto, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem

$$\frac{\text{Cena najniższa}}{\text{Cena oferowana przez firmę - oferenta}} \times 70 = \text{Liczba punktów}$$

W kryterium II – Termin realizacji - oferta uzyska następujące liczby punktów, w zależności od zaproponowanego terminu realizacji przedmiotu zamówienia:

- Czas realizacji zamówienia do 1 tygodnia (włącznie) = 10 punktów;
- Czas realizacji zamówienia do 2 tygodni (włącznie) = 7 punktów;
- Czas realizacji zamówienia do 3 tygodni włącznie) = 4 punkty;
- Czas realizacji zamówienia powyżej 3 tygodni = 0 punktów.

W kryterium III Gwarancja - oferta uzyska następujące liczby punktów, w zależności od zaproponowanego okresu gwarancji:

- Co najmniej 24 m-ce gwarancji i więcej = 5 punktów za każdy element objęty 24 miesięczną gwarancją,
- Co najmniej 12 m-cy gwarancji i więcej = 3 punktów za każdy element objęty 12 miesięczną gwarancją;
- Poniżej 12 miesięcy gwarancji = 0 punktów;

	CENA			Termin realizacji		Gwarancja		SUMA PUNKTÓW
	cena netto	cena brutto	pkt.	tygodnie	pkt.	miesiące	pkt.	
LEMAR Mariusz Lewicki	435849	536094,27	60,60	3	4	24	75	139,60
Spec GASTRO Przemysław Bączkiewicz	377474	464293,02	70	1	10	24	75	155
T-Gastro Tomasz Guzek	409127	503226,21	64,50	3	4	24	75	143,50

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

Suma przyznanych punktów:

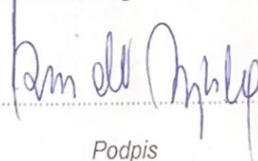
	SUMA PUNKTÓW
LEMAR Mariusz Lewicki	139,60
Spec GASTRO Przemysław Bączkiewicz	155
T-Gastro Tomasz Guzek	143,50

Jako najkorzystniejsza wybrana została oferta, która otrzymała maksymalną liczbę punktów: oferta firmy Spec GASTRO Przemysław Bączkiewicz

na kwotę: netto: 377474 PLN, brutto: 464293,02 PLN.

Firma Produkcyjno-Handlowo-Usługowa
Sybilla Szmidt
44-120 Pyskowice, ul. Wyszyńskiego 62a
tel. 32 333 39 30 fax 32 333 57 97
NIP 631-020-60-87. REGON 141030241

Pyskowice, 28 grudnia 2022 r.



Podpis

Załączniki:

- 1) Potwierdzenie publikacji zapytania ofertowego na stronie internetowej Zamawiającego oraz zdjęcie z lokalu siedziby firmy, w którym zamieszczono ogłoszenie
- 2) Złożone oferty oraz załączniki od firm informatycznych:
 - Oświadczenie o braku powiązania osobowego i/lub kapitałowego
- 3) Protokół odrzucenia oferty.