

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

Pyskowice, 27.12.2022 r.

Zamawiający:
Firma Produkcyjno-Handlowo-Usługowa 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 3 /3.2/2022

na zakup:

1. Zestaw komór chłodząco-mroźniczych, o parametrach nie gorszych niż:
 - 1x komora mroźnicza, ściana 100 [mm]. Wymiary zewnętrzne 1800x4800x 2450 [mm] (szer. x dł. x wys.), wyposażona w drzwi na klucz z bezpieczną klamką (fluorescencyjna z otwarciem od środka).
 - Izolacja:

100 mm, izolacja cieplna elementów komory z twardego poliuretanu, spienionego cyklopentanem. Gęstość pianki = 40 kg/m³. Wartość K (przenikalności cieplnej przy różnicy jednego stopnia Kelwina) 0,20 W/m²K) DIN13165

- Montaż:

Łączenie elementów komory: samocentrujący system wpust - wypust, z mimośrodowymi zamkami, szczelne połączenia, szybki montaż.

- Wykończenie powierzchni ścian :

Malowanie proszkowe na kolor biały z powłoką antybakteryjną SmartProtec. Front komory wykonany w stali 1.43 szlif -ziarno 180

- Drzwi rozwierane 3szt :

Izolacja 100 mm, izolacja cieplna elementów komory z twardej pianki poliuretanowej.

Wykończenie: Malowanie proszkowe na biało.

Wymiary: 600/700/800x2000 [mm] w świetle otworu.

- Podłoga:



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

Bezszwowa, bezstopniowa wykonana z stali szlachetnej AISI 304L z wypustami antypoślizgowymi w klasie R11. Nośność podłogi: 1,6kN/4cm² oraz 30kN/m².

- Akcesoria w drzwiach:

Na ościeżnicy wewnątrz komory wykonane oświetlenie LED10 Watt, grzałka futryny i zaworu wyrównującego, puszką hermetyczną IP66.

Na zewnątrz panel sterowania z wyłącznikiem oświetlenia, termometrem i zaworem wyrównawczym ciśnienia komorze (podgrzewany). Wykonanie do max. wydajności chłodzenia 5kW.

2. Zakup komory chłodniczej:

- 1x komora chłodnicza, wraz z zestawem regalów, ściana 80 [mm], wymiary zewnętrzne 3000x2400x2410 [mm] (szer. x dł. x wys.), wyposażona w drzwi na klucz z bezpieczną klamką (fluorescencyjna z otwarciem od środka)
- Izolacja:

80 mm, izolacja cieplna elementów komory z twardego poliuretanu, spienionego cyklopentanem, gęstość pianki = 40 kg/m³ Wartość K [przenikalności cieplnej przy różnicy jednego stopnia Kelwina] 0,25 W/m²K) DIN13165

- Montaż:

Łączenie elementów komory: samocentrujący system wpust - wypust, z mimośrodowymi zamkami, szczelne połączenia, szybki montaż

- Wykończenie powierzchni ścian:

Malowanie proszkowe na kolor biały z powłoką antybakteryjną SmartProtec. Front +prawa strona stal 1.43 szlif ziarno 180

- Drzwi rozwierane 1szt:

Izolacja 80 mm, izolacja cieplna elementów komory z twardej pianki poliuretanowej.

- Wykończenie: malowanie proszkowe na biało.
- Wymiary. 800 x 2 000 [mm] w świetle otworu
- Podłoga:

Bezszwowa, bezstopniowa wykonana z stali szlachetnej AISI 304L z wypustami antypoślizgowymi w klasie R11.

Nośność podłogi: 3kN/4cm² oraz 40kN/m².

- Akcesoria w drzwiach:

Na ościeżnicy wewnątrz komory wykonane oświetlenie LED10 , grzałka futryny i zaworu wyrównującego, puszką hermetyczną IP66.

Na zewnątrz panel sterowania z wyłącznikiem oświetlenia, termometrem i zaworem wyrównawczym ciśnienia komorze (podgrzewany). Wykonane do max. wydajności chłodzenia 5kW.

3. Schładzarka do odpadów, o parametrach nie gorszych niż:

- pojemność min. 120l.
- napięcie 230V
- moc 0,48kW
- 2°C do +15°C przy temperaturze otoczenia do +32°
- wymiary: 980x716x1116 mm

4. Schładzarka zamrażarka, o parametrach nie gorszych niż:

- schładzanie temp +90°C do +3°C , możliwość schładzania potraw do 42kg, zamrażanie z temp. +90°C do -18°C , możliwość zamrażania potraw do 25kg.

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

- wymiary: 800x830x1750 mm
- moc 3,2 kW
- napięcie 400V

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 wywieszane 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.

Przebieg zapytania ofertowego:

Zgodnie z zapisami Zapytania ofertowego NR 3 /3.2/2022, w dniu 27 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

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

3	T-Gastro Tomasz Guzek	22.12.2022	Mailowo
---	-----------------------	------------	---------

Sposób wyboru oferty:

Do dnia 22 grudnia 2022 roku wpłynęły 3 oferty od 3 firm gastronomicznych:
Do dnia 22 grudnia 2022 roku nie wpłynęła żadna 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

Do procedury oceny przeszły oferty firm:

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

Dnia 27 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 = 20)

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

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

Cena najniższa

_____ x 70 = Liczba punktów

Cena oferowana przez firmę - oferenta

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	punkty	tygodnie	pkt.	miesiące	pkt.	
LEMAR Mariusz Lewicki	290200	356946	65,48	3	4	24	20	89,48
Spec GASTRO Przemysław Bączkiewicz	271472	333910,56	70	1	10	24	20	100
T-Gastro Tomasz Guzek	279480	343760,4	67,99	3	4	24	20	91,99

Suma przyznanych punktów:

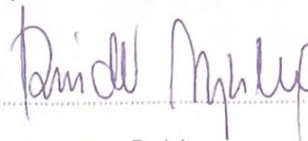
	SUMA PUNKTÓW
LEMAR Mariusz Lewicki	89,48
T-Gastro Tomasz Guzek	91,99
Spec GASTRO Przemysław Bączkiewicz	100

Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię COVID-19

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

na kwotę: netto: 271472 PLN, brutto: 333910,56 PLN.

Pyskowice, 27 grudnia 2022r.



Podpis
Firma Produkcyjno-Handlowo-Usługowa
Sybilla Szmidt
44-120 Pyskowice, ul. Wyszyńskiego 62a
tel. 32 333 39 30, fax 32 720 57 97
NIP 631-020-60-87. Regon 271030241

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 gastronomicznych:
 - Oświadczenie o braku powiązania osobowego i/lub kapitałowego