Numer zapytania	Z127/638/1
Tytuł zapytania	Zapytanie ofertowe na zakup, dostawę i montaż piecy konwekcyjnych z podstawą i zmiękczaczem wody do Obiektów NAT [DZ/1301/43/25]
Kupiec prowadzący:	Lelito, Aleksandra
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	
Data złożenia:	2025-02-25 09:20:15
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2025-02-25 09:30:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2025-03-04 12:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2025-03-03 10:00:00

Załączniki	tak

Treść zapytania

Szanowni Państwo,

Nadwiślańska Agencja Turystyczna Sp. z o.o. z siedzibą w Tychach – jedna z największych polskich sieci Hoteli i Ośrodków Wypoczynkowych, funkcjonujących pod marką NAT zaprasza do złożenia Oferty na:

Zakup, dostawę i montaż piecy konwekcyjnych z podstawą i zmiękczaczem wody do Obiektów NAT.

Opis przedmiotu Zamówienia:

Piec konwekcyjny -10 półkowy rational- zasilanie siła z podstawą na geny 1/1 wraz z zmiękczaczem wody i montażem pieca 2 szt.

•Czujnik temperatury rdzenia z 1-punktowym pomiarem

•100 programów po maks. 12 kroków z możliwością dowolnego programowania i nazywania

•5 prędkości wentylatora, do zaprogramowania

•Możliwość ustawienia jednostek temperatury: °C lub °F

•Cyfrowy wyświetlacz temperatury

•Wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych

•Cyfrowy zegar nastawczy 0–24 h z ustawieniem pracy ciągłej

•Zegar czasu rzeczywistego 24 h

•Nastawienie czasu godz./min.

•Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody

•Cichy, wysokowydajny palnik wentylatorowy (tylko urządzenia gazowe)

•Automatyczne odprowadzanie kondensatu

•Dynamiczna cyrkulacja powietrza z wysokowydajnymi wentylatorami obracającymi się w dwa kierunki (6 poziomów: 1 wentylator, 10 poziomów: 2 wentylatory, 20 poziomów: 3 wentylatory)

•Automatyczne dostosowanie urządzenia do miejsca instalacji (wysokość nad poziomem morza) wraz z autotestem

•Automatyczne dostosowanie do wysokości geograficznej w trybie pary gwarantujące najlepsze rezultaty gotowania na parze

•Dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb

•Zdejmowana osłona wentylatora

•Wbudowany hamulec wirnika gwarancją najwyższego bezpieczeństwa i szybkiej zmiany kierunku

•Odśrodkowe, niewymagające filtra odprowadzanie tłuszczu

•Czyszczenie ułatwiają drzwiczki komory do gotowania z 2 szybkami i wentylowaną przestrzenią między szybkami, ze specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybkami ze szkła

•Blokada drzwi w pozycji 110°/180° (urządzenia nablatowe), 120°/180° (urządzenia podłogowe) gwarantująca maksymalne bezpieczeństwo eksploatacji

•Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy

•Wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi

•Wzdłużny układ prowadnic typ 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1, odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi

•Wzdłużny układ prowadnic typ 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1, odpowiedni dla pojemników GN 2/1, 1/1, 2/4, minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi

•Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożami, zapobiegająca wylewaniu

•Oświetlenie LED w komorze, oświetlenie załadunku

•Zdejmowane stelaże zawieszane z dodatkową nakładaną prowadnicą na pojemnik do zbierania tłuszczu

•Prowadnice w kształcie „litery U” z otworami pozycjonującymi, umożliwiającymi łatwy załadunek

•Materiał zewnętrzny i wewnętrzny stal szlachetna – zgodny z DIN 1.4301

•Złącze USB do transmisji danych HACCP i informacji serwisowych, a także do przesyłania programów do gotowania na pamięć USB RATIONAL oraz do łatwej aktualizacji oprogramowania

•System informujący o działaniu urządzenia oraz ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody

Wymagania stawiane Oferentom według potrzeb Zamówienia:

-Brak możliwości przedpłaty

-Płatność: 30 dni

-Gwarancja 24 miesiące

-Dostawa i montaż w cenie

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
1.	Projekt Umowy - piece.pdf
2.	Zapytanie ofertowe- piece.pdf

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	Piec konwekcyjny -10 półkowy rational- zasilanie siła z podstawą na geny 1/1 wraz z zmiękczaczem wody i montażem		2	komplet	RTV / AGD

KRYTERIA OCENY OFERTY

Lp.	Kryterium	Waga	Czy kryterium zmienne	Sposób naliczania punktów	Składowa oceny
1.	Cena	1	Tak	Zniżkowy	Tak

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
1.	Termin płatności: 30 dni
2.	Koszt transportu i montażu: po stronie Dostawcy
3.	Brak możliwości przedpłaty
4.	Gwarancja: minimum 24 miesiące
5.	Miejsce realizacji Zamówienia: zgodnie ze specyfikacją Zamówienia

DODATKOWE PYTANIA DO OFERTY

Lp.	Pytanie
Brak pozycji	

SKŁADANIE OFERT

Zezwól na składanie ofert częściowych	nie
Zezwól na składanie ofert na zamienniki	nie
Zezwól na dodatkowe uwagi do produktów	nie
Zezwól na korygowanie ofert do momentu zakończenia przyjmowania ofert	tak
Zezwól na składanie ofert w przypadku braku spełniania kryteriów formalnych	nie
Zezwól na składanie ofert w innych walutach	nie
Zezwól na składanie ofert na inne ilości	nie
Zezwól na składanie ofert wariantowych	nie