Data wygenerowania dokumentu: 17-06-2024 09:48:55

Raport pełny:
Piec konwekcyjno-parowy 20 x GN 1/1 (ID 941040)

Spis treści

Kupujący (Zamawiający)	2
Specyfikacja	3
Dostawcy (Wykonawcy)	6
Oferty	7
Ocena ofert	12
Parametry	13
Historia ofertowania	14

Kupujący (Zamawiający)

Nazwa postępowania
Piec konwekcyjno-parowy 20 x GN 1/1 (ID 941040)

Użytkownik wystawiający postępowanie		
Imię Nazwisko	Numer telefonu	Email
Magdalena Nalewajek	47-725-36 17	magdalena.nalewajek@csp.edu.pl

Użytkownicy upoważnieni do widoczności postępowania		
Imię Nazwisko	Numer telefonu	Email
Agata Lasecka	47-725-51-27	agata.lasecka@csp.edu.pl

Skład zespołu oceniającego oferty			
Imię Nazwisko	rola w zespole	Numer telefonu	Email
Magdalena Nalewajek	prowadzący postępowanie	47-725-36 17	magdalena.nalewajek@csp.edu.pl

Specyfikacja

Warunki
Szanowni Państwo, informujemy o postępowaniu prowadzonym przez Zamawiającego w trybie zgodnym z regulaminem wewnętrznym organizacji. Zapraszamy do złożenia ofert poprzez poniższy formularz elektroniczny. Zastrzegamy, że postępowanie może zakończyć się brakiem wyboru oferty w przypadku przekroczenia szacowanych środków. W przypadku pytań: - merytorycznych, proszę o kontakt poprzez przycisk "Wyślij wiadomość do zamawiającego" lub pod nr tel 47 725 57 37 - związanych z obsługą platformy, proszę o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta platformy zakupowej Open Nexus czynnym od poniedziałku do piątku w dni robocze, w godzinach od 8:00 do 17:00. tel. 22 101 02 02 e-mail: cwk@platformazakupowa.pl Zaznaczamy, że oficjalnym potwierdzeniem chęci realizacji zamówienia przez Zamawiającego jest wysłanie zamówienia lub podpisanie umowy. Wiadomości z platformy zakupowej mają charakter informacyjny.

Produkty						
Lp.	Nazwa pozycji (Indeks)	Opis pozycji	Ilość	JM	Cena MAX brutto/JM	Waluta
1	Piec konwekcyjno-parowy 20 x GN 1/1	DANE TECHNICZNE • Pojemność 20 x GN 1/1 • Wymiary 948x879x1838 mm • Zasilanie 400V / 3N / 50 Hz • Moc 36,9 kW TECHNIKI GOTOWANIA • Gorące powietrze 30 – 300 °C • Funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C • Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C • Bio-gotowanie 30 – 98 °C WYPOSAŻENIE • Wykonanie ze stali nierdzewnej AIS 304/316 z powłoką o podwyższonej trwałości • Chemicznie wytrawiana komora gotowania – zaokrąglone narożniki do łatwego czyszczenia • Bojlerowy system wytwarzania pary. W przypadku awarii bojlera automatyczne przełączenie na natryskowy system wytwarzania pary • Automatyczne mycie • Automatyczny przedgrzew • Książka kucharska (programy / kroki) 99/9 • Rekuperator • ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary • ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością • Drzwi prawostronne • Potrójna szyba w drzwiach - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi • Solidna klamka z jonami srebra • Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia • 7 prędkości wentylatora - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza • Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo • Ręczny spryskiwacz zawieszony na boku pieca • Poprzeczny załadunek poj. GN – dłuższy bok zwrócony w stronę obsługi • Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy 1 punktowa • Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych • Wózek z prowadnicami na poj. GN 1/1 SERWIS • System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych • BCS (Boiler Control System) - automatyczny system sterowania i kontroli bojlera • SDS System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach • Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową Montaż wraz z uruchomieniem i przeszkoleniem personelu z zakresu obsługi.	1	szt.	0.00	PLN

Kryteria				
Nazwa kryterium rankingowego	Waga kryterium	Rodzaj kryterium	Wartość MIN	Wartość MAX

Pytania do dostawców/ wykonawców			
Nazwa	Opis	Rodzaj	Widoczność

Terminy postępowania	
Rozpoczęcie zapytania	14-06-2024 08:29:00
Zakończenie postępowania	17-06-2024 09:30:00
Najpóźniejszy termin dostawy/wykonania	-

Dostawcy (Wykonawcy)

Poinformowani					
Liczba zaproszonych: 1					
Lp.	Imię	Nazwisko	Email	Numer telefonu	Pełna nazwa firmy
1	Grzegorz	Kępień	kepien@gastromedia.pl	601327827	GASTROMEDIA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

Oferty

Oferty					
Lp.	Nazwa pozycji (Indeks)	Opis pozycji	Ilość	JM	Waluta
1	Piec konwekcyjno-parowy 20 x GN 1/1	DANE TECHNICZNE • Pojemność 20 x GN 1/1 • Wymiary 948x879x1838 mm • Zasilanie 400V / 3N / 50 Hz • Moc 36,9 kW TECHNIKI GOTOWANIA • Gorące powietrze 30 – 300 °C • Funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C • Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C • Bio-gotowanie 30 – 98 °C WYPOSAŻENIE • Wykonanie ze stali nierdzewnej AIS 304/316 z powłoką o podwyższonej trwałości • Chemicznie wytrawiana komora gotowania – zaokrąglone narożniki do łatwego czyszczenia • Bojlerowy system wytwarzania pary. W przypadku awarii bojlera automatyczne przełączenie na natryskowy system wytwarzania pary • Automatyczne mycie • Automatyczny przedgrzew • Książka kucharska (programy / kroki) 99/9 • Rekuperator • ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary • ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością • Drzwi prawostronne • Potrójna szyba w drzwiach - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi • Solidna klamka z jonami srebra • Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia • 7 prędkości wentylatora - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza • Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi,	1	szt.	PLN

			minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo • Ręczny spryskiwacz zawieszony na boku pieca • Poprzeczny załadunek poj. GN – dłuższy bok zwrócony w stronę obsługi • Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy 1 punktowa • Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych • Wózek z prowadnicami na poj. GN 1/1 SERWIS • System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych • BCS (Boiler Control System) - automatyczny system sterowania i kontroli bojlera • SDS System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach • Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową Montaż wraz z uruchomieniem i przeszkoleniem personelu z zakresu obsługi.			

	Pełna nazwa firmy	Cena (netto)/JM	VAT	Cena (brutto)/JM	Sumaryczna wartość brutto oferty	Komentarz dostawcy/ wykonawcy	Komentarz kupca/ zamawiającego
	Gastromedia Sp. z o.o.	63 328.00 PLN	23%	77 893.44 PLN	77 893.44 PLN		
	Mig Import-Eksport Głowacki sp. Komandytowa	65 990.00 PLN	23%	81 167.70 PLN	81 167.70 PLN		
	TECHNICA GROUP Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością	66 951.22 PLN	23%	82 350.00 PLN	82 350.00 PLN		
	SYLWIA NOWAK	69 468.00 PLN	23%	85 445.64 PLN	85 445.64 PLN		

Sumaryczne wartości oferty		
Pełna nazwa firmy	Sumaryczna wartość brutto oferty	Komentarz kupca/ zamawiającego
GASTROMEDIA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ	77 893.44 PLN	
"MIG" IMPORT-EKSPORT GŁOWACKI SPÓŁKA JAWNA	81 167.70 PLN	
TECHNICA GROUP SP. Z O.O. SP. K.	82 350.00 PLN	
SYLWIA NOWAK	85 445.64 PLN	

Kryteria dodatkowe	
GASTROMEDIA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ	
Warunki płatności	Akceptuję
Koszt dostawy	Akceptuję
Termin dostawy wraz z montażem	Akcpetuję
"MIG" IMPORT-EKSPORT GŁOWACKI SPÓŁKA JAWNA	
Warunki płatności	Akceptuję
Koszt dostawy	Akceptuję
Termin dostawy wraz z montażem	Akceptuję
TECHNICA GROUP SP. Z O.O. SP. K.	
Warunki płatności	Akceptuję
Koszt dostawy	Akceptuję
Termin dostawy wraz z montażem	Akceptuję
SYLWIA NOWAK	
Warunki płatności	Akceptuję
Koszt dostawy	Akceptuję
Termin dostawy wraz z montażem	Akceptuję

Firmy ofertujące				
GASTROMEDIA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ	PL1180069085	kepien@gastromedia.pl	Grzegorz Kępień	601327827
"MIG" IMPORT-EKSPORT GŁOWACKI SPÓŁKA JAWNA	PL5422432552	pogorzelski.r@mig.biz.pl	Rafał Pogorzelski	
TECHNICA GROUP SP. Z O.O. SP. K.	PL5482643867	mjamrocha@technica.pl	Magdalena Jamrocha	
SYLWIA NOWAK	PL6932004241	sklep@gastro-pol.pl	Emilia Karniewicz	

Ocena ofert

Skład zespołu oceniającego oferty										
Imię Nazwisko	rola w zespole	Numer telefonu	Email	Widoczność ocen	Ceny wykonawców	Nazwy wykonawców	Kryteria techniczne	Kryteria handlowe	Kryteria ogólne	Status oceny
Magdalena Nalewajek	prowadzący postępowanie	47-725-36 17	magdalena.nalewajek@csp.edu.pl	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Nie ocenił

Oceny zespołu oceniającego
Oceniający: Magdalena Nalewajek
Brak oceny

Parametry

Parametry postępowania	
Tryb negocjacji	Zapytanie ofertowe
Czy oferta wymaga (kwalifikowanego) podpisu elektronicznego?	Nie
Zespół oceniający	Tak
Dodaj uprawnionych do widoczności postępowania	Tak
Wymagaj złożenia oferty na wszystkie pozycje	Tak
Czy dostawca/ wykonawca musi odpowiedzieć na wszystkie pytania/kryteria?	Nie
Wymagaj potwierdzenia chęci złożenia oferty	Nie
Pozwalaj dostawcom/ wykonawcom składać wiele różnych ofert	Nie
Czy dostawcy/ wykonawcy mogą składać oferty na zamienniki?	Tak
Wartości ofert w cenach?	brutto

Adres dostawy

Opcje widoczności	
Publikacja na ON i www	Tak
Dostawca/ wykonawca widzi liczbę konkurentów	Tak
Dostawca/ wykonawca widzi nazwy konkurentów	Nie
Dostawca/ wykonawca widzi ceny konkurentów	Nie
Dostawca/ wykonawca widzi wartość aktualnie najniższej oferty	Nie
Dostawca/ wykonawca widzi miejsce parametrów w rankingu	Tak
Widoczność ceny MAX	Tak
Dostawca/ wykonawca widzi pozycję w rankingu	Tak

Pozostałe opcje	
Czy chcesz by Open Nexus przeprowadził dodatkowy sourcing?	Tak

Historia ofertowania

Historia ofertowania				
Czas złożenia	Adres e-mail	Nazwa firmy	Imię i nazwisko	Sumaryczna wartość brutto oferty
17.06.2024 08:43:37	sklep@gastro-pol.pl	SYLWIA NOWAK	Emilia Karniewicz	85 445.64 PLN
14.06.2024 15:49:03	pogorzelski.r@mig.biz.pl	Mig Import-Eksport Głowacki sp. Komandytowa	Rafał Pogorzelski	81 167.70 PLN
14.06.2024 15:17:26	kepien@gastromedia.pl	Gastromedia Sp. z o.o.	Grzegorz Kępień	77 893.44 PLN
14.06.2024 14:34:05	mjamrocha@technica.pl	TECHNICA GROUP Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością	Magdalena Jamrocha	82 350.00 PLN