

Zapytanie ofertowe

z dnia 06.05.2026 r.

1. Zamawiający

Szpital Uzdrawiskowy „Willa Fortuna” – s.p.z.o.z
ul. Rafińskiego 3, 78-100 Kołobrzeg
NIP: 6711565917, REGON: 330922037
e-mail: bpalacz@willafortuna.pl
tel.: +48 94 352 21 46 wew. 204, kom. 784 028 618

2. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa, montaż oraz uruchomienie fabrycznie nowych urządzeń przeznaczonych do profesjonalnego zastosowania gastronomicznego:

1. piec konwekcyjny z podstawą,
2. zmywarka do naczyń wraz ze stołem załadowniczym i stołem wyładowniczym, baterią.
3. taboret gazowy trzypalnikowy.

PIEC KONWEKCYJNY

Zamawiający wymaga, aby oferowane urządzenie spełniało co najmniej następujące wymagania:

- Wykonany z (materiał zewnętrzny i wewnętrzny) stali szlachetnej 304 (DIN 1.4301)
- Urządzenie do automatycznego przyrządzania (tryb automatyczny) mięsa, drobiu, ryb, warzyw, wypieków oraz automatycznego finishingu.
- 4 programy automatycznego mycia oraz 1 odkamieniania komory pieca.
- 7 calowy dotykowy, kolorowy wyświetlacz (obrazy, teksty, itd.).
- Wytrawiana chemicznie komora gotowania
- Elementy wykonane z tworzywa pokryte warstwą antybakteryjną - jonami srebra.
- Trzy szybowa konstrukcja drzwi zapewniająca maksymalne bezpieczeństwo
- 1 punktowa sonda temperatury
- 7 prędkości wentylatora zapewniające optymalny obieg powietrza w zależności od włożonego produktu.
- poprzeczny wsad pojemników 10 x GN 1/1 +1 GN 1/1 (20mm)
- możliwość równomiernego pieczenia na kilku poziomach jednocześnie
- funkcja grillowania / zarumieniania
- funkcja rozmrażania lub pracy w niskiej temperaturze
- oświetlenie komory pieczenia

- podstawa do pieca wraz z zestawem przewodnic , szerokość 830 mm, głębokość 585 mm, wysokość 700 mm

Wyposażenie dodatkowe:

- instrukcja obsługi w języku polskim
- karta gwarancyjna
- szkolenie personelu z obsługi urządzenia

Wymagania dotyczące dostawy i montażu:

- transport do siedziby Zamawiającego
- wniesienie, montaż i pierwsze uruchomienie urządzenia
- sprawdzenie poprawności działania
- przekazanie dokumentacji technicznej
- szkolenie personelu z obsługi urządzenia

Gwarancja i serwis:

- minimalny okres gwarancji: 24 miesiące
- autoryzowany serwis na terenie Polski
- czas reakcji serwisu: do 72 godzin roboczych

ZMYWARKA DO NACZYŃ

Wymagania minimalne:

Zmywarka do naczyń:

- pełna podwójna konstrukcja z izolowanym kapturem wykonanym z jednego elementu
- wysokość otworu wsadowego min 465 mm, umożliwiająca mycie talerzy i szkła do 450mm
- wyposażona w kosz o wym. min 500x500mm i umożliwiającą mycie tac w standardzie GN 1/1
- wanna zmywarki tłoczona wyposażona w nierdzewne filtry powierzchniowe
- wyposażona w termostop – gwarantowanie odpowiedniej temperatury wyparzenia
- wyposażona w Soft start – płynna prędkość ramion myjących
- pompę wspomagającą płukanie
- czytelny polichromatyczny wyświetlacz obrazujący stan zmywarki poprzez zmianę koloru (żółty, zielny, niebieski, czerwony) całego wyświetlacza, umiejscowiony na górze kaptura
- Wyświetlacz pokazujący temp wody w wannie oraz bojlerze a także ilości cykli i kody błędów
- pełna regulacja zmywarki tylko poprzez panel sterujący (temperatury, dozowanie chemii)
- Maxymalne zużycie wody na krótki cykl mycia 60 sek. = 1,6 litra
- pompa myjąca wyposażona w dwa niezależne wyjścia na dolne oraz górne ramie myjące

- pompa myjąca o mocy: 700W
- moc grzałki zbiornika 2,5kW
- pojemność wanny 22 litry
- moc grzałki bojlera 7kW
- pojemność bojlera 12 litrów

- Spryskiwacz z baterią stołową z możliwością regulacji długości
- Waga baterii powyżej 4 kg.

1) Stół załadowniczy:

- wymiary ok. 1670x760x850 – dopasowane do warunków technicznych pomieszczenia
- stół wykonany ze stali 1.4301 4NB
- blat spawany , zaczep i prowadzenie kosza wykonane zgodnie z projektem producenta zmywarki
- rant tylny przylegający do ściany zapobiegający przedostawaniu się zanieczyszczeń
- dodatkowy rant zapobiegający wypływowaniu wody,
- komory spawane 400x400x250,
- otwór pod baterię,
- przetłoczenie pod młynek koloidalny w lewej komorze,
- dolna półka spawana, grubość 1,0 mm wcinana w profil nóg i wspawana, pod półką po całej długości nitowane wzmocnienie z matą tłumiącą drgania.

2) Stół wyladowczy :

- wymiary ok. 1150x760x850 – dopasowane do warunków technicznych pomieszczenia
- stół wykonany ze stali 1.4301 4NB
- blat spawany , zaczep i prowadzenie kosza wykonane zgodnie z projektem producenta zmywarki
- rant tylny przylegający do ściany zapobiegający przedostawaniu się zanieczyszczeń
- dodatkowy rant zapobiegający wypływowaniu wody,
- dolna rama z zamontowanym podwójnym systemem ślizgowym do przechowywania koszy do zmywarki z hamulcem tylnym zapobiegającym wypadaniu koszy
- pojemnik na odpady, miejsce na detergenty i akcesoria.

Wyposażenie dodatkowe:

- komplet koszy i przewodnic
- instrukcja obsługi w języku polskim
- karta gwarancyjna
- szkolenie personelu

Dostawa i montaż:

- transport do siedziby Zamawiającego

- wniesienie, montaż i uruchomienie
- sprawdzenie działania
- przekazanie dokumentacji technicznej
- szkolenie personelu

Gwarancja i serwis:

- min. 24 miesiące gwarancji
- serwis i części zamienne dostępne w Polsce

TABORET GAZOWY TRZYPALNIKOWY

- Wymiary: **1690×600×350 mm**
- Liczba palników: **3**
- Moc (łącznie): **21,6 kW** • Zasilanie: **G30 (gaz płynny) — 37 mbar, propan / propano-butan (PB)**
- Wersja niska.
- Palniki posiadają dwa pierścienie ognia (palniki dwukoronowe), które równomiernie ogrzewając dno naczynia zwiększają efektywność wykorzystania gazu.
- Zawory z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, odcinają dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia.
- Możliwość ustawienia kurkiem tzw. „oszczędnego płomienia”.
- Wyjmowane płyty podpalnikowe ułatwiające utrzymanie urządzenia.
- Rurowe przyłącze gazu 1/2”.
- Konstrukcja wytrzymała obciążenia do 100 kg na każdy palnik.
- Nóżki z regulowaną wysokością.
- Mogą być zasilane gazem ziemnym G20 (dawny GZ-50) oraz gazem płynnym G30 (propan lub propano-butan PB).
- Obudowy wykonane ze stali nierdzewnej.
- Palniki o średnicy 130 mm.

3. Uwagi końcowe

Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne, pod warunkiem spełnienia wszystkich minimalnych wymagań technicznych i funkcjonalnych określonych w niniejszym zapytaniu.

Oferta powinna zawierać:

- opis oferowanych urządzeń
- zdjęcia urządzeń

4. Termin realizacji

Dostawa i uruchomienie urządzeń w terminie do 30 dni od dnia podpisania umowy.

5. Termin składania ofert: do 12.05.2026 r. do godz.11:00

Oferty można składać:

- osobiście w siedzibie,
- drogą elektroniczną na adres: bpalacz@willafortuna.pl

6. Zastrzeżenia

1. Postępowanie nie podlega ustawie Prawo zamówień publicznych.
2. Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu cywilnego.
3. Złożenie oferty nie jest równoznaczne z zawarciem umowy.
4. Oferty niespełniające wymagań nie będą rozpatrywane.
5. Zamawiający może żądać wyjaśnień dotyczących ofert.
6. Koszty przygotowania oferty ponosi Wykonawca.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany treści zapytania.
8. Zamawiający może unieważnić postępowanie

DYREKTOR

Monika Czajkowska

Szpital Uzdrawiskowy
„Willa Fortuna” - s.p.z.o.o.
ul. Rafińskiego 3, tel. 94 35 221 46
78-100 KOŁOBRZEG
NIP 671-156-59-17 REGON 330922037