



Zgierz, dn. 30.12.2013 r.

Zapytanie ofertowe na zakup sprzętu gastronomicznego

W związku z realizacją - dla Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88 - projektu pn. „**Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów**”, w ramach Priorytetu IX, Działanie 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Zamawiający (Wnioskodawca) zaprasza do składania ofert na zrealizowanie niżej wymienionej dostawy.

1. Zamawiający:

Doradztwo Unijne Zbigniew Banasiak
95 – 100 Zgierz
ul. Boya – Żeleńskiego 43a/7
Biuro projektu: ul. 3-go maja 5a, lok. nr 10
95– 100 Zgierz

2. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa sprzętu gastronomicznego na potrzeby realizacji projektu „Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów”. Przedmiot zamówienia określony we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV) w kategoriach: 42200000-8; 42210000-1; 42214000-9; 42214100-0; 39000000-2; 39300000-5; 39310000-8; 39315000-3; 39314000-6; 39311000-5.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera formularz ofertowo – cenowy stanowiący Załącznik nr 1 do oferty.

Do punktu 1 formularza asortymentowo – cenowego stanowiącego Załącznik nr 1 do oferty zostaje załączona specyfikacja techniczna (Załącznik nr 2 do oferty).

3. Istotne warunki zamówienia

Cena określona w ofercie powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia (w tym koszty dostawy).

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia sprzętów do Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi (90 – 357 Łódź, ul. Sienkiewicza 88).

Rozliczenie transakcji będzie następować przelewem na konto wskazane na fakturze w terminie do 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę.



Projekt nr WND-POKL.09.02.00-10-012/13, pn. "Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów", współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Na zakupione sprzęty w poz. 2-25, dostawca powinien udzielić minimum 1 rocznej gwarancji. Natomiast sprzęt wymieniony w poz. 1 powinien zostać objęty minimum 2 letnim okresem gwarancji.

4. Dzielenie zamówienia

Dopuszcza się dzielenie wykonania zamówienia pomiędzy różnych wykonawców za wyjątkiem artykułów wymienionych w pkt. 11. Pozycje wymienione w pkt. 11 Formularza ofertowo-cenowego powinny być dostarczone przez jednego Wykonawcę.

5. Wykaz dokumentów

- a) Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi Załącznik nr 1
- b) Do oferty należy załączyć:
— oświadczenie stanowiące Załącznik nr 3 niniejszego zapytania ofertowego.

6. Opis sposobu obliczania ceny oferty

- a) Wykonawca określi wynagrodzenie jako cenę netto/brutto za pojedyncze artykuły wymienione w Załączniku nr 1 do niniejszego Zapytania.
- b) Wartość cenową należy wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w PLN,
- c) Cena musi obejmować całkowity koszt ponoszony przez zamawiającego (w tym koszt dostawy).

7. Informacja na temat zakresu wykluczenia z możliwości realizacji zamówienia

Z możliwości realizacji zamówienia wyłączone są podmioty powiązane kapitałowo lub osobowo z zamawiającym (beneficjentem). Szczegółowy zakres tych powiązań zawiera Załącznik nr 3.

8. Kryteria oceny

Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty zamawiający stosować będzie wyłącznie kryterium ceny o wadze 100%.

- a) Dla oceny punktowej ofert złożonych na każde z zadań zastosowany zostanie wzór:
 $W = (C_{min} / C) * 100$

gdzie W – liczba punktów oferty badanej

C_{min} - cena najtańszej oferty

C - cena badanej oferty.

Punkty zostaną obliczone w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku. O wyborze oferty decyduje najwyższa liczba uzyskanych punktów.



9. Miejsce, sposób i termin składania ofert:

Ofertę należy przesłać lub dostarczyć na adres:

Doradztwo Unijne Zbigniew Banasiak

95 – 100 Zgierz, ul. 3-go Maja 5a, lok. nr 10,

bądź przesłać na adres mailowy: zbigniew.banasiak@dge.pl, w terminie do 15.01.2014 r.,
w godz.8-16.

Na etapie wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający może zażądać dodatkowych informacji, wyjaśnień, uzupełnień.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

Dodatkowe informacje można uzyskać pod nr telefonu: (42) 716 26 23 lub 604 126 954.

Załączniki:

1. Formularz oferty wraz ze specyfikacją zamówienia
2. Specyfikacja techniczna pieca konwekcyjno - parowego
3. Oświadczenie o braku występowania powiązań



Załącznik nr 1

OFERTA

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe na dostawę sprzętu gastronomicznego w ramach projektu pn. „Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów”, realizowanego w ramach Priorytetu IX, Działania 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, składam ofertę na realizację dostawy zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia zawartymi w formularzu ofertowo cenowym.

Wykonawca

1. Nazwa:
2. Adres:
3. Kod pocztowy:
4. Miasto:
5. NIP:

Formularz ofertowo - cenowy

L. p.	Nazwa artykułu	Ilość szt.	Cena netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1.	Piec konwekcyjno-parowy 12 półkowy do obsługi synchronicznej (opis w Zał. nr 2)	1			
2.	Stół ze zlewem specjalistycznym z nogami (basen do mycia rąk/stół ze zlewem z baterią mieszającą)	1			
3.	Podgrzewacz do talerzy (z 8 płytami 380x250x447)	1			
4.	Podgrzewacz do Roll-Top classic GN 1/1	2			
5.	Podgrzewacz do Roll-Top De-Lux GN 1/1	2			
6.	Warnik do wody (18l z tacą ociekową ze stali nierdzewnej)	1			
7.	Regał jezdny na pojemniki GN (18xGN 1/1 z zabezpieczeniem wysunięcia blach)	1			
8.	Gastropojemniki perforowane (pełne z pokrywami, uszczelkami i wentylacją)	20			
9.	Gastropojemniki ryflowane (płaskie nieprzywierające)	10			
10.	Gastropojemniki grill (nieprzywierające)	5			
11.	Garnki				
	Rondel (śr. 28 cm, wys. 13 cm, poj. 8l)	1			
	Garnek z pokrywką (śr. 40 cm, wys. 30 cm, poj. 37l)	1			
	Garnek (śr. 36 cm, wys. 18 cm, poj. 18,9l)	1			



Projekt nr WND-POKL.09.02.00-10-012/13, pn. "Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów", współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

	Garnek z pokrywką (śr. 36 cm, wys. 11 cm, poj. 11,2l)	1			
	Garnek do gotowania ryżu i pierogów z wkładem perforowanym i pokrywką (śr. 36 cm, poj. 18l)	1			
	Garnek do gotowania ryżu i pierogów z wkładem perforowanym i pokrywką (śr. 40 cm, poj. 26l)	1			
12.	Zestaw do carvingu GOURMET	2			
13.	Zestaw do carvingu SPECJAL	2			
14.	Zestaw do carvingu PROFESJONAL	2			
15.	Płyta marmurowa (wymiary 70 x 150cm)	1			
16.	Podgrzewacz do czekolady (3,5l – cyfrowy, elektroniczny)	1			
17.	Maty silikonowe do wypieków (600x400)	2			
18.	Sylikonowe formy do wypieków (600x400, muffiny, kostka, piramida, półkole, do ciastek o śr. 12 cm.)	7			
19.	Podstawy do tortów specjalnych (typ: „spiral” 5, „piramida”, „dziewiątka 3-piętrowy na 9 tortów”, system „ukrytych” stelaży metalowych w stylu angielskim)	3			
20.	Wózek transportowy ze stali nierdzewnej (3-półkowy 900x590x930, obciążenia półki 70kg)	1			
21.	Witryna chłodnicza do serwowania śniadań (mała prostokątna, zawierająca 2 wkłady chłodzące, pokrywa z poliwęglanu roll-top, taca stalowa pojemnik z poliwęglanu)	2			
22.	Pokrywa ze stali nierdzewnej (śr. 25cm z półmiskiem pod talerz)	20			
23.	Pokrywa ze stali nierdzewnej (śr. 35cm z półmiskiem pod talerz)	20			
24.	Podgrzewacz do filiżanek (na 48szt. z wyjmowanymi pojemnikami na łyżeczki)	1			
25.	Bliker-malakser (poj. 5,5l)	1			



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt nr WND-POKL.09.02.00-10-012/13, pn. "Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów",
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonawca oświadcza, że:

1. Zapoznał się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnosi do niego zastrzeżeń.
2. W razie wybrania oferty wykonawcy zobowiązuje się do realizacji zamówienia zgodnie z warunkami określonymi w punkcie 2 zapytanie ofertowego, w miejscu i terminie realizacji określonym przez zamawiającego.
3. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia i nie zalega z płatnością podatków do Urzędu Skarbowego oraz z opłatą składek do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych.

.....
miejsowość

.....
data

.....
podpis osoby upoważnionej

Doradztwo Unijne Zbigniew Banasiak
ul. Boya Żeleńskiego 43a/7
95-100 Zgierz
tel. 42 716 26 23



Załącznik nr 2

**SPECYFIKACJA TECHNICZNA PIECA KONWEKCYJNO – PAROWEGO 12
PÓLKOWEGO DO OBSŁUGI SYNCHRONICZNEJ**

1. TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 stopni C,
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 stopni C,
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 stopni C,
- automatyczny przedgrzewacz,
- automatyczne chłodzenie,
- bio-gotowanie 30-98 stopni C,
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków,
- regeneracja,
- Autoklima - kontrola nasycenia pary,
- automatyczny start,
- manualne nawilżanie.

2. NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- EASY COOKING - łatwe gotowanie,
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością,
- pieczenie nocne,
- pieczenie niskotemperaturowe,
- Delta T pieczenie,
- gotowanie,
- system Cook&Hold,
- system bankietowy,
- funkcja Learn,
- 5 prędkości wentylatora,
- taktowanie wentylatora,
- dwukierunkowe obroty wentylatora,
- Quick View - szybki podgląd programu.

3. NOWOCZESNE FUNKCJE

- VISION AGENT - wirtualny pomocnik,
- 4 - punktowa sonda termiczna,
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący,
- timer półek - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej, klapka do usuwania nadmiaru pary.

4. OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator,
- specjalna izolacja komory gotowania,
- podwójna szyba drzwi,



Projekt nr WND-POKL.09.02.00-10-012/13, pn. "Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów", współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- chemicznie wytrawiona komora gotowania,
 - WSS - system kontrolujący - zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody.
 - FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi.
5. BEZPIECZEŃSTWO
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny,
 - BCS - system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera (piec bojlerowy),
 - CCS - system automatycznej kontroli zawapnienia (piec bojlerowy),
 - łącze USB,
 - łącze LAN - możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową), zaokrąglona,
 - podwójna szyba drzwi - ochrona przed wysoką temperaturą.
6. HIGIENA/HACCP
- ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne, wbudowany prysznic - łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zwiększonej wody),
 - system HACCP.
7. PARAMETRY TECHNICZNE
- wymiary: 110,5x99,7x135,3,
 - zasilanie elektryczne: 400V/3N/50Hz,
 - moc: 35 kW,
 - waga 197 - 2017 kg.
 - wytwarzanie pary: natrysk lub bojler+natrysk.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt nr WND-POKL.09.02.00-10-012/13, pn. "Współpraca z pracodawcami sukcesem szkoły i uczniów",
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 3

.....

.....

.....

dane wykonawcy

.....

miejsowość i data

Oświadczenie

Oświadczam, że nie pozostaję związany z zamawiającym (beneficjentem) lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego (beneficjenta) lub osobami wykonującymi w imieniu zamawiającego (beneficjenta) czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji,
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- pozostawianie w związku małżeńskim, w stosunku do pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....

podpis osoby upoważnionej