



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

Zgierz, dn. 17.12.2013 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; 39220000-0; 39221000-7; 39221200-9; 392224001; 39221230-8; 39221220-5; 39221210-2; 39221100-8; 39221120-4; 39221123-5; 39221121-1; 39221110-1; 39221130-7; 39200000-2; 39220000-7; 39221200-9; 39200000-4; 39220000-0; 39223000-1; 39223200-3; 39223100-2.

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).

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



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

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

Na zakupione sprzęty w poz. 2-27, 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. 27 i 12. Pozycje wymienione w pkt. 27 i 12 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 stanowiącego 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.



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

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 03.01.2014 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.	Okap do pieca	1			
3.	Stół ze zlewem specjalistycznym z nogami	1			
4.	Podgrzewacz do talerzy	1			
5.	Podgrzewacz do Roll-Top classic	2			
6.	Podgrzewacz do Roll-Top De-Lux	2			
7.	Warnik do wody	1			
8.	Regał jezdny na pojemniki GN	1			
9.	Gastropojemniki perforowane, pełne	20			
10.	Gastropojemniki ryflowane, płaskie	10			
11.	Gastropojemniki grill	5			
12.	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,	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

		poj. 18,9l)				
		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			
13.	Zestaw do carvingu GOURMET		2			
14.	Zestaw do carvingu SPECJAL		2			
15.	Zestaw do carvingu PROFESJONAL		2			
16.	Płyta marmurowa (wymiary 70 x 150cm)		1			
17.	Podgrzewacz do czekolady 3,5l		1			
18.	Maty silikonowe do wypieków		2			
19.	Silikonowe formy do wypieków		7			
20.	Podstawy do tortów specjalnych		3			
21.	Wózek transportowy ze stali nierdzewnej		1			
22.	Witryna chłodnicza do serwowania śniadań - mała		2			
23.	Pokrywa ze stali nierdzewnej (śr. 25cm)		20			
24.	Pokrywa ze stali nierdzewnej (śr. 35cm)		20			
25.	Podgrzewacz do filiżanek		1			
26.	Bliker-malakser		1			
27.	Zastawa stołowa i elementy dekoracyjne	Widelec stołowy	30			
		Łyżka stołowa	30			
		Łyżeczka do herbaty	30			
		Widelczyk do ciasta	30			
		Nóż stołowy	30			
		Nóż przystawka	30			
		Widelec przystawka	30			



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

	Widelec do ryb	30			
	Nóż do ryb	30			
	Nóż do masła	30			
	Łyżka przystawka	30			
	Nóż do steków	30			
	Widelec do steków	30			
	Talerz płaski kwadratowy 245mm	30			
	Talerz płaski kwadratowy 285mm	30			
	Talerz płaski prostokątny 310mm	30			
	Talerz płaski prostokątny 410mm	10			
	Miska prostokątna 160mm	30			
	Szklanki do kawy latte	30			
	Filiżanka do espresso	30			
	Spodek	30			
	Filiżanki do herbaty + spodek	30			
	Filiżanki do kawy + spodek	30			
	Kieliszki do koktajlu	30			
	Kieliszki do wody	30			
	Szklanki wysokie	30			
	Szklanki niskie	30			
	Dzbanek do herbaty	2			
	Sztućce do serwowania	10			
	Serwetniki	10			
	Sosjerka	10			
	Waza na zupę	2			
	Pojemnik na sztućce	1			
	Maselniczka	2			



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.

.....
miejsceowość

.....
data

.....
podpis osoby upoważnionej



Załącznik nr 2

SPECYFIKACJA TECHNICZNA PIECA KONWEKCYJNO – PAROWEGO 12 PÓŁKOWEGO 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 przedgrzew,
- 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.



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