

**ZAPYTANIE OFERTOWE Nr 13/2017**

**z dnia 22.03.2017**

dotyczy: procedury wyboru wykonawcy na:

**„Wyposażenie pracowni gastronomicznej dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych w Niepublicznym Technikum Zawodowym i kucharz w Niepublicznej Zasadniczej Szkole Zawodowej w Siedlcach”**

prowadzonej z uwzględnieniem zasady konkurencyjności

<b>Zamawiający</b>	<b>Zakład Doskonalenia Zawodowego w Warszawie</b> <b>Centrum Kształcenia w Ciechanowie</b> ul. Płońska 57a 06-400 Ciechanów
<b>Osoba upoważniona przez Zamawiającego do bieżących kontaktów, w tym udzielania odpowiedzi na pytania Oferentów</b>	Biuro Projektu: Godziny pracy: od poniedziałku do piątku od 8.00 do 16.00 tel./fax. (23) 672 46 64, 795 552 665 Osoba do kontaktu: Iwona Romanowska e-mail: <i>biuro@zdzciechanow.com.pl</i>
<b>Tytuł projektu</b>	Projekt pt. „Szkola nowych możliwości” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020
<b>Przedmiot zamówienia</b>	<b>Wyposażenie pracowni gastronomicznej dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych w Niepublicznym Technikum Zawodowym i kucharz w Niepublicznej Zasadniczej Szkole Zawodowej w Siedlcach</b>
<b>Wspólny Słownik (CPV) – kod/nazwa:</b>	<b>39310000-8</b>
<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>	Zakup niżej wymienionych elementów stanowiących wyposażenie dla pracowni gastronomicznej dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych w Niepublicznym Technikum Zawodowym (NTZ) i



kucharz w Niepublicznej Zasadniczej Szkole Zawodowej (NZSZ) w Siedlcach:

1. Regał magazynowy- 4 sztuki:
  - półki pełne
  - wymiary 1000 x 600 x 1800 mm
  - stal nierdzewna
2. Stół ze zlewem 1- komorowy z półką - 3 sztuki:
  - wymiary 1200x600x850 mm
  - spawany
  - zlew po lewej stronie
  - otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33mm
  - wymiary komory: 400x400x250mm
  - stal nierdzewna
3. Stół ze zlewem 1- komorowy z półką - 3 sztuki:
  - wymiary 1200x600x850 mm
  - spawany
  - zlew po prawej stronie
  - otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33mm
  - wymiary komory: 400x400x250mm
  - stal nierdzewna
4. Rozdrabniacz – mikser ręczny do sosów, kremów i małych potraw – 6 sztuk:
  - długość ramienia do 200 mm
  - dla porcji 7-10 litrów
  - zakres obrotów – 2000-14000 obr/min
  - w komplecie nóż i tarcza do emulgowania
5. Kuchnia gazowa 4 palnikowa z piekarnikiem gazowym z termoobiegiem - 6 sztuk
  - wymiary 850x700x800 mm
  - konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
  - różna konfiguracja palników
  - płomień pilotowy palników
  - zabezpieczenie przeciwwyływowe
  - redukcja mocy palników
  - żeliwne ruszty
  - ruszt piekarnika
  - wyjmowane misy podpalnikowe
  - trzy poziomy przewodnic
  - kontrolki zasilania i pracy
6. Szafa chłodnicza - 1 sztuka:
  - pojemność 350l
  - wymuszony obieg powietrza
  - sterownik temperatury z wyświetlaczem
  - wbudowany zamek na klucz
  - automatyczne odszranianie
7. Zmywarka uniwersalna - 1 sztuka:
  - stal nierdzewna
  - funkcja wyparzania
  - sterowanie elektromechaniczne
  - przystosowanie do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników;
  - dozownik płynu myjącego i nabtyszczającego
  - czas trwania cyklu 120 lub 180 sek
  - 2 pary ramion myjąco - płuczących
  - kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
  - kosze 500 x 500 m: do talerzy, uniwersalny oraz do szkła



8. Kuchenka mikrofalowa - 1 sztuka:
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
  - moc mikrofal 900W
9. Piec konwekcyjno-parowy - 1 sztuka:
- panel sterowania manualny
  - maksymalna temperatura 260°C
  - dwie prędkości wentylatora
  - wentylator o zmiennym kierunku
  - pojemność: 5 x GN 1/1
  - oświetlenia halogenowe
10. Obieraczka do ziemniaków - 1 sztuka:
- stal nierdzewna
  - jednorazowy wsad do 6kg
11. Krajalnica- 6 sztuk:
- przeznaczenie do krojenia serów i wędlin
  - obudowa wykonana z anodowego aluminium
  - średnica noża teflonowego 220 mm
  - demontowany wózek
  - wbudowana ostrzałka
  - regulacja krojenia 0-10 mm
  - elementy robocze pokryte powłoką nieprzywierającą
12. Szafka - stół przyścienny z drzwiami suwanymi - 6 sztuk:
- wymiary 1000x600x850 mm
  - spawany
  - stal nierdzewna
  - przestawne półki
13. Robot wielofunkcyjny - 6 sztuk:
- przystosowany do cięcia, szatkowania, zagniatania ciasta, ubijania, mieszania, wyciskania soków, kruszenia lodu
  - płynna regulacja obrotów
  - praca pulsacyjna
  - obudowa stalowa, satynowana
  - antypoślizgowe nóżki
  - malakser - pojemność 3l, skala od 500 do 200ml, gradacja skali co 500 ml, nóż ząbkowany
  - mini malakser - pojemność 1,75l, skala od 200 do 1600ml, gradacja skali co 200 ml
  - tarcze do szatkowania z wykorzystaniem pojemnika malaksera (tarcze na słupki "Julienne": 2,5x3mm, tarcza dwustronna: do wiórków 4mm i do plastrów 2mm, tarcza dwustronna: do wiórków 8mm i do plastrów 4mm, tarcza do tarcia ziemniaków na placki)
  - pojemnik na tarcze
  - wyciskarka do soków z wykorzystaniem pojemnika malaksera
  - końcówki do mieszania, ubijania i delikatnego przekładania z wykorzystaniem pojemnika malaksera
14. Maszynka do mielenia mięsa - 6 sztuk:
- jednorazowy maksymalny czas pracy 25min
  - w komplecie trzy sitka 3,5 i 8 mm (średnica oczka)
  - średnica sitka - 68mm
  - obudowa wykonana z anodowego aluminium
  - antypoślizgowe nóżki
15. Praska do ziemniaków - 6 sztuk:
- ręczna praska (ugniatarka) do ziemniaków
  - stal nierdzewna
16. Garnek 6,3l z pokrywką - 6 sztuk:
- stal nierdzewna



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wielowarstwowe dno</li> <li>- średnica 200mm</li> <li>- nie nagrzewające się uchwyty</li> <li>- przystosowany do mycia w zmywarce</li> <li>- przystosowany do kuchni gazowej</li> </ul> <p>17. Garnek 11,1 l z pokrywką - 6 sztuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stal nierdzewna</li> <li>- wielowarstwowe dno</li> <li>- średnica 280mm</li> <li>- nie nagrzewające się uchwyty</li> <li>- przystosowany do mycia w zmywarce</li> <li>- przystosowany do kuchni gazowej</li> </ul> <p>18. Garnek 22,4 l z pokrywką - 6 sztuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stal nierdzewna</li> <li>- wielowarstwowe dno</li> <li>- średnica 360mm</li> <li>- nie nagrzewające się uchwyty</li> <li>- przystosowany do mycia w zmywarce</li> <li>- przystosowany do kuchni gazowej</li> </ul> <p><b>Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.</b>  <b>Wszystkie wyżej wymienione elementy muszą posiadać stosowne certyfikaty CE i atesty.</b>  <b>Wykonawca musi udzielić gwarancji na wyposażenie na okres co najmniej od 12 do 24 miesięcy.</b></p>
<b>Termin realizacji</b>	<b>5- 9 czerwca 2017</b>
<b>Miejsce realizacji</b>	<b>ZDZ w Warszawie Centrum Kształcenia w Siedlcach,  ul. Sokołowska 28, 08-110 Siedlce</b>
<b>Forma płatności</b>	Przelew na wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy, w terminie 14 dni po otrzymaniu faktury oraz podpisaniu protokołu odbioru poszczególnych elementów zamówienia
<b>Kryteria oceny ofert/ waga procentowa</b>	<p>Formuła oceny ofert: suma punktów otrzymanych w każdym z kryteriów, liczona według poniższego wzoru  <math>Wof = Wc + Lpg</math>  gdzie:  Wof - liczba punktów otrzymanych przez ofertę  Wc - wartość oferty, w kryterium Cena  Lpg- liczba punktów w kryterium długość okresu gwarancji</p> <p>1. Kryterium cena - 80 punktów  <math>Cn</math>  <math>Wc = \frac{Cn}{\text{najniższa oferowana cena brutto}} \times 100 \times 80\% = \text{suma punktów}</math>  <math>Cof</math>  gdzie :  Wc - wartość oferty, w kryterium Cena  <math>Cn</math> - najniższa oferowana cena brutto  <math>Cof</math> - cena brutto badanej oferty</p> <p>2. Długość okresu gwarancji - 20 punktów  badany okres gwarancji  <math>Lpg = \frac{\text{najdłuższy okres gwarancji}}{\text{badany okres gwarancji}} \times 100 \times 20\% = \text{Suma punktów}</math>  Lpg- liczba punktów za okres gwarancji</p>



<b>Termin składania ofert</b>	<b>31.03.2016 godz. 12.00</b>
<b>Sposób składania ofert</b>	<p>Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie w sekretariacie Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Warszawie Centrum Kształcenia w Ciechanowie, ul. Płońska 57a lub listownie na wyżej wskazany adres z opisem do 31 marca 2017 r. do godz. 12.00</p> <p>„Wyposażenie pracowni gastronomicznej dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych w Niepublicznym Technikum Zawodowym i kucharz w Niepublicznej Zasadniczej Szkole Zawodowej w Siedlcach" w ramach realizacji projektu „Szkoła nowych możliwości”</p> <p>Nie otwierać przed 31 marca 2017 r. godz. 12.15</p> <p>Oferty, które wpłyną w późniejszym terminie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone bez otwierania.</p> <p>Oferty, które wpłyną w późniejszym terminie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone bez otwierania.</p> <p>Przedmiotowe zaproszenie znajduje się na stronie internetowej <a href="https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl">https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl</a> i <a href="http://www.zdziechanow.pl">www.zdziechanow.pl</a></p> <p>Wykonawca przed złożeniem oferty zobowiązany jest zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tej stronie.</p>
<b>Sposób przygotowania oferty</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sposób sporządzania oferty i okoliczności powodujące wykluczenie oferenta: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ofertę należy sporządzić zgodnie z wymogami niniejszego Zapytania Ofertowego,</li> <li>• do oferty należy dołączyć wszystkie dokumenty wymagane w pkt. 2 Zapytania Ofertowego,</li> <li>• oferta cenowa może zawierać tylko jedną cenę brutto wyrażoną w PLN, obejmującą wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia,</li> <li>• złożenie oferty w sposób niezgodny z powyższymi wymogami skutkuje jej odrzuceniem,</li> <li>• oferent zostanie wykluczony z postępowania jeżeli jest powiązany z zamawiającym osobowo lub kapitałowo. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w w/w zakresie wykonawca składa oświadczenie wykonawcy stanowiące załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego.</li> </ul> </li> <li>Zawartość oferty: <p>Wykonawca musi dołączyć do oferty następujące dokumenty i oświadczenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ofertę cenową zgodnie z załączonym wzorem - Załącznik nr 1,</li> <li>• oświadczenie wykonawcy zgodnie z załączonym wzorem – Załącznik nr 2</li> <li>• oświadczenie o okresie gwarancji - Załącznik nr 5</li> <li>• aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej (w przypadku kserokopii wymagane poświadczenie zgodności z oryginałem)</li> </ul> <p>Wszelkie koszty związane ze sporządzeniem oraz złożeniem oferty ponosi wykonawca, niezależnie od wyniku postępowania.</p> </li> <li>Projekt umowy nie podlega negocjacji, złożenie oferty jest równoznaczne z akceptacją postanowień umowy.</li> <li>Wybrany oferent będzie mógł powierzyć wykonanie przedmiotu</li> </ol>



	<p>zamówienia osobom trzecim, wyłącznie na podstawie pisemnej zgody Zamawiającego.</p> <p>5. W toku dokonywania oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.</p>
--	---

**Załączniki :**

1. Druk Oferty Cenowej
2. Oświadczenie Wykonawcy
3. Projekt umowy
4. Specyfikacja przedmiotu oferty
5. Oświadczenie o okresie gwarancji

**mgr Mariusz Romanowski**

**Koordinator projektu**

.....

ZATWIERDZIŁ