

ZAPYTANIE OFERTOWE

„Posiłek w szkole i w domu” — zakup i dostawa wypożyczenia kuchni w Szkole Podstawowej w Urzędowie

I. ZAMAWIAJĄCY

Nazwa zamawiającego: Gmina Urzędów
Adres zamawiającego: ul. Rynek 26, 23-250 Urzędów
Telefon: 81 82 25 030
e-mail: gmina@urzedow.pl

Postępowanie prowadzone na podstawie art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn zm.) — wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa urządzeń i wyposażenia kuchni dla placówki szkolnej w miejscowości Urzędów. Przedsięwzięcie realizowane będzie przy wsparciu finansowym na realizację zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Zamówienie obejmuje dostawę sprzętu kuchennego i urządzeń kuchennych, wg poniższego zestawienia tabelarycznego:

L.p.	Rodzaj planowanego wyposażenia lub usługi związanych z realizacją zadania	Liczba jednostek	Jednostka miary
1	Piec konwekcyjno – parowy 6 GN1/1: - moc min. 10,8 kW, - ilość wentylatorów: 2 z autorewersem, - sterowanie elektroniczne, - wymiary: 817x846(H970mm), - nawilżanie automatyczne.	2	sztuka
2	Podstawa do pieca konwekcyjno – parowego: - prowadnice 6xGN 1/1 lub 6x taca 400x600 mm.	2	sztuka
3	Pojemnik GN 1/1 65 mm(13,5L, perforowany).	12	sztuka
4	Termos transportowy 6x GN 1/1: - poj. 85L-100L, - materiał wykonania: polipropylen.	2	sztuka
5	Termos z pojemnikami do transportu żywności GN 1/2 200mm: - ze stali nierdzewnej z pokrywkami.	4	sztuka

6	Okap gastronomiczny: - wyposażony w króciec wylotowy fi 200, - łapacze tłuszczu sztywne.	2	sztuka
7	Szafa chłodniczo - mroźnicza 2-drzwiowa (420l +420l): - wykonana ze stali nierdzewnej, - napięcie: 230V.	1	sztuka
8	Szafa ze stali przelotowa z przegrodą wym.:120/60/180: - wykonana ze stali nierdzewnej.	2	sztuka
9	Regał metalowy magazynowy wym.: 225x90x40: - półki z płyty MDF.	4	sztuka
10	Zmywarka do naczyń z funkcją wyparzenia: - sterowanie elektromechaniczne, - moc pompy 01,KM.	1	sztuka
11	Patelnia elektryczna gastronomiczna 40l: - obudowa i misa wykonana ze stali nierdzewnej, - moc elektryczna 6,3kW.	1	sztuka
12	Kuchnia gazowo-elektryczna z termoobiegiem: - płyta gazowa, - piekarnik elektryczny, - liczba palników:4.	1	sztuka
13	Szatkwonica elektryczna do warzyw z zestawem tarcz: - pięć tarcz tnących, - silnik o mocy 550W	1	sztuka
14	Robot planetarny 6,7 l: - moc 140W, - pojemnik misy roboczej 6,7, - nóżki antypoślizgowe, - blokada ramienia mieszającego.	1	sztuka
15	Taboret gazowy 7KW: - zabory z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, - zasilanie gazem ziemnym.	2	sztuka
16	Termos stalowy 30l: - podwójnie izolowane ściany ze stali nierdzewnej, - podwójna pokrywa z silikonową uszczelką.	2	sztuka
17	Termos stalowy z kranem 35l: - podwójnie izolowane ściany ze stali nierdzewnej, - podwójna pokrywa z silikonową uszczelką.	2	sztuka
18	Zestaw talerzy – przystosowane do mycia w zmywarce, komplet w skład którego wchodzi: - talerz płytki min. 24,5 cm, - płytki min. 19,5cm - głęboki min. 22,5cm	200	komplet
19	Kubek 0,29l: - szkło hartowane.	200	sztuka
20	Zestaw sztućców ze stali nierdzewnej przystosowane do mycia w zmywarce – komplet w skład którego wchodzi: - nóż 210mm (+/-5mm) - widelec 192mm (+/-5mm) - łyżka stołowa 195mm (+/-5mm) - łyżeczka 137mm (+/-5mm)	200	komplet
21	Waga gastronomiczna do 100kg: - platforma ze stali nierdzewnej, - wyświetlacz cyfrowy.	1	sztuka
22	Maszynka do mielenia mięsa z szatkownicą: - moc min. 2000W MBP, - sitka ze stali nierdzewnej,	1	sztuka

	- szatkownica z czterema bębniami.		
23	Stół gastronomiczny roboczy z szafką stal nierdzewna 150x60x85: - liczba półek – 1, - wykonanie ze stali nierdzewnej.	2	sztuka
24	Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 50l: - grubość dna min. 4,1 cm, - średnica min. 40 cm, - pokrywa, nienagrzewające się uchwyty	2	sztuka
25	Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 30l: - średnica min. 35 cm, - dno kapsułowe wielowarstwowe, - pokrywa, nienagrzewające się uchwyty	2	sztuka
26	Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 10l: - średnica min.28 cm, - dno kapsułowe wielowarstwowe, - pokrywa, nienagrzewające się uchwyty	2	sztuka
27	Patelnia 26cm: - powłoka nieprzywierająca pokryta trzywarstwową powłoką teflonową.	2	sztuka
28	Stół kuchenny z 4 krzesłami (dla obsługi): - wymiary stołu: min. 100x70cm.	1	komplet

- 1) Rozwiązania równoważne — jeżeli w zapytaniu ofertowym, znajdują się wskazania przykładowych systemów czy typów rozwiązań materiałowych, urządzeń lub produktów należy przyjąć, że Zamawiający podając taki opis, dopuszcza zastosowanie innych systemów, typów rozwiązań materiałowych, urządzeń lub produktów/materiałów, które posiadają parametry techniczne, jakościowe i estetyczne równoważne ze wskazanymi w ww. dokumentacji. Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne pod warunkiem spełnienia tego samego poziomu estetycznego, technologicznego, wydajnościowego i funkcjonalnego założonego w/w dokumentach. Poprzez pojęcie równoważny należy rozumieć systemy, technologie, urządzenia bądź materiały/produkty gwarantujące realizację robót zgodnie z ww. dokumentami oraz zapewniające uzyskanie parametrów estetycznych, jakościowych i technicznych nie gorszych od założonych w ww. dokumentacji.
- 2) Dostarczone przez Wykonawcę materiały, wyroby lub rozwiązania równoważne muszą być co najmniej:
 - o tej samej wytrzymałości i trwałości, o tym samym poziomie estetyki (wyroby),
 - o parametrach technicznych opisanych w niniejszym zapytaniu (wzorzec jakościowy), - spełniać te same funkcje, wymagania bezpieczeństwa konstrukcji, bhp, ppoż,
 - posiadać stosowne dokumenty dopuszczające do stosowania (atesty i aprobaty techniczne, certyfikaty).

Wykonawca musi udowodnić Zamawiającemu, że proponowany materiał, wyrób, technologia lub rozwiązanie jest równoważne przedstawiając wszelkie dokumenty, obliczenia, opinie, karty katalogowe, atesty, zdjęcia itp. potwierdzające równoważność.

Informacje/Wymagania dodatkowe:

- a) Wizja lokalna — każdy z wykonawców ma możliwość dokonania wizji lokalnej celem sprawdzenia warunków dostawy, warunków związanych z wykonaniem dostaw będących przedmiotem zamówienia oraz celem uzyskania informacji przydatnych do przygotowania oferty; koszt ewentualnej wizji lokalnej poniesie Wykonawca,
- b) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca złożył wraz z ofertą certyfikaty oraz karty katalogowe urządzeń.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia należy zrealizować — dostarczyć w całości: do dnia 31.08.2020 r.
2. Jako termin zakończenia zadania rozumie się podpisanie protokołu końcowego wykonania całego przedmiotu zamówienia po sprawdzeniu przez przedstawicieli Zamawiającego wszystkich niezbędnych dokumentów określonych w umowie i opisie przedmiotu zamówienia oraz innych dokumentów wymaganych prawem.

IV. ODRZUCENIE OFERTY:

1. Oferta podlega odrzuceniu w przypadku, gdy:
 - 1) jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
 - 2) została złożona przez podmiot niespełniający warunków udziału w postępowaniu określonych w przedmiotowym zapytaniu ofertowym,
 - 3) została złożona po terminie składania ofert.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych .
3. Oferta musi być stworzona na formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do zapytania.
4. Oferta powinna być:
 - 1) opatrzona pieczętką firmową,
 - 2) posiadać datę sporządzenia,
 - 3) zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, adres e-mail, numer NIP,
 - 4) zawierać cenę oferty brutto za realizację całego przedmiotu zamówienia, która stanowić będzie wynagrodzenie ryczałtowe,
 - 5) podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy, zgodnie z formą reprezentacji oferenta określoną w rejestrze handlowym lub innym dokumencie właściwym dla formy organizacji firmy oferenta
- 6) zawierać wymagane załączniki.

VI. WYMAGANE DOKUMENTY

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1,
2. Zestawienie sprzętu z cenami jednostkowymi i opisem – załącznik nr 2,
3. Certyfikaty oraz karty katalogowe przedstawiające rysunki i zdjęcia oferowanych urządzeń, w których powinny znajdować się wymiary urządzeń.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferta powinna być dostarczona w zamkniętej kopercie za pośrednictwem poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Gmina Urzędów ul. Rynek 26, 23-250 Urzędów (sekretariat) w terminie **do dnia 31.07.2020 r., do godz. 10.00**.
Opis koperty powinien zawierać: Dokładna nazwa i adres Wykonawcy składającego ofertę dopiskiem ZAPYTANIE OFERTOWE na zadanie pn.: „Posiłek w szkole i w domu” — dostawa wyposażenia kuchni dla Szkoły Podstawowej w Urzędowie **NIE OTWIERAĆ PRZED 31.07.2020 r. GODZ. 10:30**
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane (oferty odrzucone).
3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Zamawiający i oferent nie mogą prowadzić negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz dokonywać jakiegokolwiek zmiany w jej treści.
5. Zamawiający wzywa oferentów, którzy złożyli oferty o takiej samej najniższej cenie, do złożenia dodatkowych ofert w zakresie dotyczącym ceny, w określonym przez siebie terminie. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą przedstawić ceny wyższej niż w złożonej wcześniej ofercie.

VIII. OCENA OFERT

1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które nie podlegają odrzuceniu;
2. Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium: 1) Cena (C) - 100 %
3. Ocena oferty (O) — znaczenie 100 pkt
Punkty będą przyznawane wg. następujących zasad: 1 % 1 pkt.
4. Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać Wykonawca wynosi — 1 00 punktów.
5. Punkty przyznawane za podane kryterium będą liczone według następujących wzorów:
1) $C = C_N / C_{OB} \times 100 \% \times 100$ gdzie:
C — liczba punktów uzyskanych przez daną ofertę w kryterium „Cena”
C_N — najniższa zaoferowana cena brutto, spośród ważnych ofert
C_{OB} — cena brutto zaoferowana w ofercie badanej
6. Cena ma wpływ na punktację badanej oferty oraz jej ewentualny wybór jako oferty najkorzystniejszej. Wykonawca nie może, w trakcie badania i oceny ofert przez Zamawiającego, dokonać zmiany, poprawy lub uzupełnienia ww. elementu oferty w sposób, który mógłby wpłynąć na punktację, gdyż naruszałoby to zasady równego traktowania Wykonawców, uczciwej konkurencji oraz przejrzystości postępowania.
7. Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
8. Zamawiający zastrzega możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyn.
9. Zamawiający zastrzega dokonanie wyboru oferty po zaakceptowaniu zaoferowanych urządzeń.

IX. DODATKOWE INFORMACJE

1. Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść zapytania ofertowego.

2. Dodatkowe informacje udzielane są w Urzędzie Miejskim w Urzędowie, ul. Rynek 26, 23-250 Urzędów. W celu przeprowadzenia wizji lokalnej należy kontaktować się z dyrektorem placówki — Panem Krzysztofem Kozłowskim tel. 509 506 556.

X. ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA

1. Wszelkie istotne dla stron postanowienia zawiera wzór umowy stanowiący Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
2. Strony dopuszczają możliwość dokonywania zmian treści umowy zgodnie z zapisami § 8 projektu umowy (Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego).
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia oraz zakończenia postępowania bez wyboru żadnej ofert.

XI. ZAŁĄCZNIKI

1. Wzór formularza ofertowego,
2. Zestawienie sprzętu.
3. Wzór umowy

Zatwierdzam:


BURMISTRZ
mgr Paweł Dąbrowski

podpis kierownika jednostki organizacyjnej
GMINA URZĘDÓW
ul. Rynek 26
23-250 Urzędów
NIP: 715-17-87-639
Regon: 431020049