

ZAPYTANIE OFERTOWE
na dostawę sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego
rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”

I. ZAMAWIAJĄCY:

Nabywca:

Gmina Jabłonna

Jabłonna-Majątek 22, 23-114 Jabłonna-Majątek

NIP 7132892826

Odbiorca:

Szkoła Podstawowa w Czerniejowie

Czerniejów 130, 23-114 Czerniejów

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Zamawiający zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na dostawę sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” zgodnie z następującą specyfikacją:

1. Rodzaj i ilość sprzętu

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymagane Wymiary (w cm)/parametry	szt.
1.	stół załadunkowy do zmywarki ze zlewem 1 komorowym centralnym, dedykowany do zmywarki, wykonane ze stali nierdzewnej	140x75x88	1
2.	zmywarka kapturowa z pompą spustową i wbudowanymi dozownikami płynu myjącego i nablyszczającego, wysokość prześwitu kaptura około 440 mm, zużycie wody nie więcej niż 2,4l/cykl , zbiornik powyżej 32l, ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej	63x75x146,5	1
3.	stół wyładunkowy ze zmywarki z półką, dedykowany do zmywarki, wykonane ze stali nierdzewnej	90x75x85	1
4.	szafa (porządkowa) magazynowa, konstrukcja spawana, komora umywalki zabudowana z trzech stron, wymiary komory 320x300x150mm, otwory wentylacyjne, przestawna półka, wykonane ze stali nierdzewnej	50x50x180	1
5.	regał magazynowy, 4 półkowy, anodowane aluminium o grubości powłoki 15-20 µm, obciążenie towarem do 100 kg na 1 metr bieżący półki, Półki przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością – atest PZH, wkłady półek wykonane z polipropylenu mogą być myte w zmywarkach gastronomicznych	200x40x175	1
6.	regał magazynowy, 4 półkowy, anodowane aluminium o grubości powłoki 15-20 µm, obciążenie towarem do 100 kg na 1 metr bieżący	180x50x175	1

	półki, Półki przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością – atest PZH, wkłady półek wykonane z polipropylenu mogą być myte w zmywarkach gastronomicznych		
7.	szafa chłodnicza, nierdzewne tłoczone ścianki boczne, zabudowany wentylator, sterownik w pełni elektroniczny bez włącznika 0/1	65,3x84,2x204	1
8.	szafa mroźnicza, nierdzewne tłoczone ścianki boczne, zabudowany wentylator, sterownik w pełni elektroniczny bez włącznika 0/1	65,3x84,2x204	1
9.	zlewozmywak 1 komorowy prawy z miejscem na lodówkę, wykonane ze stali nierdzewnej	120x60x90	1
10.	naświetlacz do jaj na 30 szt.		1
11.	regał magazynowy, 4 półkowy, anodowane aluminium o grubości powłoki 15-20 µm, obciążenie towarem do 100 kg na 1 metr bieżący półki, Półki przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością – atest PZH, wkłady półek wykonane z polipropylenu mogą być myte w zmywarkach gastronomicznych	67x50x175	1
12.	stół ze zlewem 1 komorowym lewym i półką, wykonane ze stali nierdzewnej	120x60x85	1
13.	tarcza do obieraczki do warzyw (obieraczka STALGAST 6 kg, nr katalogowy 789060), wykonane ze stali nierdzewnej;		1
14.	półka wisząca, przestawna, podwójna, wykonane ze stali nierdzewnej	120x30x66	1
15.	taboret gazowy, konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażony w palnik 9kW (dwukoronowy); płomień pilotowy; zabezpieczenie przeciwwypływowe, redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy), żeliwny ruszt na garnki	60x60	1
16.	okap przyścienny z filtrami i oświetleniem, wykonane ze stali nierdzewnej	280x90x45	1
17.	kuchnia gazowa 4 palnikowa ze stali nierdzewnej z półką, moc 23,5kW	80x70x85	1
18.	stół przyścienny z drzwiami suwanymi, wykonane ze stali nierdzewnej	80x60x85	1
19.	stół przyścienny z drzwiami suwanymi, wykonane ze stali nierdzewnej	80x60x85	1
20.	regał magazynowy, 4 półkowy, anodowane aluminium o grubości powłoki 15-20 µm, obciążenie towarem do 100 kg na 1 metr bieżący półki, Półki przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością – atest PZH, wkłady półek wykonane z polipropylenu mogą być myte w zmywarkach gastronomicznych	67x50x175	1
21.	basen gastronomiczny, gł. komory 40 cm, wykonane ze stali nierdzewnej	80x60x85	1
22.	bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką, wykonane ze stali nierdzewnej		1
23.	piec konwekcyjno-parowy, manualny, 7xGN1/1, P 10-11kW, komin sterowany manualnie, rewers wentylatora	Przynajmniej jeden z wymiarów poniżej 80	1
24.	akcesoria do pieca: podstawa z miejscem na pojemniki GN, poj. GN1/1 perforowany h65mm x 7szt., GN 1/1 emaliowany h40mm x 7szt., GN1/1 nierdzewny h 40mm x 7szt.		1

25.	zmiękczacz wody, 12l złoża, regeneracja automatyczna, objętościowa, inteligentna, mieszacz wody	45x24x81	1
26.	okap przyścienny, wykonane ze stali nierdzewnej	130x140x45	1
27.	stół ze zlewem 1 komorowym prawym i półką, wykonane ze stali nierdzewnej	120x60x85	1
28.	stół z półką, wykonane ze stali nierdzewnej	60x60x85	1
29.	stół centralny z półką, wykonane ze stali nierdzewnej	100x80x85	1
30.	szafka wisząca, drzwi suwane, wykonane ze stali nierdzewnej	100x30x66	1
31.	szatkownica, asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy, łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi, dwa otwory wsadowe 158x64mm, Ø 58 mm,		1
32.	zestaw 4 tarcz tnących do szatkownicy, Ø 175 mm: plastry 2mm; wiórki 1.5mm; słupki 2x6 mm; tarte ziemniaki		1
33.	tarcza do szatkownicy - kostka 12x12x12mm		1
34.	podstawa pod garnek, spawana	50x50	1
35.	stół przyścienny z drzwiami suwanymi, wykonane ze stali nierdzewnej	120x60x85	1
36.	stół przyścienny z 2-ma półkami spawany, wykonane ze stali nierdzewnej	100x60x85	1

Jest możliwe odstępstwo od podanych wymiarów, traktowanych jako najbardziej pożądane, jednak:

- różnice nie mogą przekraczać 5%,
- wysokość sąsiadujących urządzeń musi być jednakowa,
- jeden z wymiarów musi być mniejszy niż 80 cm ze względu na rozmiary ciągów komunikacyjnych w budynku szkoły.

W ramach dostawy urządzeń wykonawca musi zapewnić transport urządzeń we wskazane przez Zamawiającego miejsce (szkoła), montaż i instalację dostarczonego sprzętu, szkolenie użytkownika oraz minimum 24-miesięczną gwarancję.

III. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Wykona przedmiot zamówienia w terminie.
2. Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT.
3. Jest w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
4. Posiada wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym tj. wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy to w tym okresie, Wykonawca wykonał przynajmniej jedną dostawę wyposażenia dla gastronomii obejmującej swym zakresem m.in. dostawę pieca konwekcyjno parowego, zmywarki kapturowej, trzonu kuchennego o wartości nie mniejszej niż 100 000 złotych.

5. **Odbędzie wizje lokalną w miejscu montażu urządzeń** (Szkoła Podstawowa w Czerniejowie, Czerniejów 130). Czas odbycia wizji lokalnej należy umówić telefonicznie pod nr 575 291 034 lub 784 293 531 (dyrektor) na minimum 24 godziny przed planowaną wizją. Wizje lokalne mogą odbywać się w dniu robocze w godz. 7-15. Odbycie wizji lokalnej strony potwierdzą protokołem, obustronnie podpisanym.

Zamawiający nie przewiduje procedury uzupełniania przedmiotowych środków dowodowych.

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych. Oferent powinien przedstawić ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania w formie oryginału (*załącznik nr 1 Formularz ofertowy*).

V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferta musi być pod rygorem nieważności dostarczona w formie papierowej osobiście lub przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera - pod adres: Gmina Jabłonna, Jabłonna-Majątek 22, 23-114 Jabłonna-Majątek - **do dnia 09.09.2022 do godz. 15⁰⁰** (decyduje data wpływu, oferty które wpłyną po terminie, nie będą rozpatrywane).

Oferty należy składać w zamkniętej kopercie z opisem „*Oferta na dostawę sprzętu w ramach programu „Posiłek w szkole i w domu” dla Szkoły Podstawowej w Czerniejowie*”

Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

I. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

30 dni od dnia podpisania umowy. Umowa zostanie podpisana niezwłocznie po rozstrzygnięciu postępowania.

II. OCENA OFERTY

Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej pod względem technicznym, funkcjonalnym i użytkowym, mieszczącej się w budżecie zadania, stosując następujące kryteria:

Cena (C) – 90%

Czas reakcji serwisowej (S) - 10%

$$O = C + S$$

O – łączna ocena oferty (maksymalnie 100 punktów)

C – pkt za cenę

S – pkt za czas reakcji serwisowej

1. Cena

C – pkt za cenę netto oferty (maksymalna - 90 punktów)

$$C = (C_{\min} / C_x) * 90$$

C_{min} – najniższa cena netto zaoferowana w odpowiedzi na zapytanie

C_x - cena netto rozpatrywanej oferty

2. Czas reakcji serwisowej (reakcja serwisowa = wizyta diagnosty).

S – liczba punktów przyznanych za czas reakcji serwisowej (maksymalna – 10 punktów)

$$S = (S_{\min} / S_x) * 10$$

S_{min} – najkrótszy, liczony w godzinach, okres reakcji serwisowej wskazany w ofertach złożonych w odpowiedzi na niniejsze zapytanie

S_x – czas reakcji serwisowej liczony w godzinach, wskazany w rozpatrywanej ofercie

III. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi mailowo.

IV. DODATKOWE INFORMACJE

Osoba do kontaktu: **Bogdan Opoń** adres e-mail *sekretariat@spc130.eu*, telefon **575 291 034 lub 784 293 531 (dyrektor)**.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.

OFERTA

Nazwa Oferenta:

Adres Oferenta:

Adres do korespondencji:

Numer telefonu:

adres e-mail:

odpowiadając na zapytanie na dostawę sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę: złotych brutto (słownie: złotych brutto)

Lp.	Nazwa urządzenia	Wymiary /parametry	szt.	cena jedn. netto	wartość netto	wartość brutto
1.	stół załadunkowy do zmywarki ze zlewem 1 komorowym centralnym, dedykowany do zmywarki, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
2.	zmywarka kapturowa z pompą spustową i wbudowanymi dozownikami płynu myjącego i nablyszczającego, wysokość prześwitu kaptura około 440 mm, zużycie wody nie więcej niż 2,4l/cykl , zbiornik powyżej 32l, ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej		1			
3.	stół wyładunkowy ze zmywarki z półką, dedykowany do zmywarki, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
4.	szafa (porządkowa) magazynowa, konstrukcja spawana, komora umywalki zabudowana z trzech stron, wymiary komory 320x300x150mm, otwory wentylacyjne, przestawna półka, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
5.	regał magazynowy, 4 półkowy, anodowane aluminium o grubości powłoki 15-20 µm, obciążenie towarem do 100 kg na 1 metr bieżący półki, Półki przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością – atest PZH, wkłady półek wykonane z polipropylenu mogą być myte w zmywarkach gastronomicznych		1			

6.	regał magazynowy, 4 półkowy, anodowane aluminium o grubości powłoki 15-20 µm, obciążenie towarem do 100 kg na 1 metr bieżący półki, Półki przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością – atest PZH, wkłady półek wykonane z polipropylenu mogą być myte w zmywarkach gastronomicznych		1			
7.	szafa chłodnicza, nierdzewne tłoczone ścianki boczne, zabudowany wentylator, sterownik w pełni elektroniczny bez włącznika 0/1		1			
8.	szafa mroźnicza, nierdzewne tłoczone ścianki boczne, zabudowany wentylator, sterownik w pełni elektroniczny bez włącznika 0/1		1			
9.	zlewozmywak 1 komorowy prawy z miejscem na lodówkę, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
10.	naświetlacz do jaj na 30 szt.		1			
11.	regał magazynowy, 4 półkowy, anodowane aluminium o grubości powłoki 15-20 µm, obciążenie towarem do 100 kg na 1 metr bieżący półki, Półki przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością – atest PZH, wkłady półek wykonane z polipropylenu mogą być myte w zmywarkach gastronomicznych		1			
12.	stół ze zlewem 1 komorowym lewym i półką, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
13.	tarcza do obieraczki do warzyw (obieraczka STALGAST 6 kg, nr katalogowy 789060), wykonane ze stali nierdzewnej;		1			
14.	półka wisząca, przestawna, podwójna, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
15.	taboret gazowy, konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażony w palnik 9kW (dwukoronowy); płomień pilotowy; zabezpieczenie przeciwwypływowe, redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy), żeliwny ruszt na garnki		1			
16.	okap przyścienny z filtrami i oświetleniem, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
17.	kuchnia gazowa 4 palnikowa ze stali nierdzewnej z półką, moc 23,5kW		1			
18.	stół przyścienny z drzwiami suwanymi, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
19.	stół przyścienny z drzwiami suwanymi, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
20.	regał magazynowy, 4 półkowy, anodowane aluminium o grubości powłoki 15-		1			

	20 µm, obciążenie towarem do 100 kg na 1 metr bieżący półki, Półki przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością – atest PZH, wkłady półek wykonane z polipropylenu mogą być myte w zmywarkach gastronomicznych					
21.	basen gastronomiczny, gł. komory 40 cm, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
22.	bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
23.	piec konwekcyjno-parowy, manualny, 7xGN1/1, P 10-11kW, komin sterowany manualnie, rewers wentylatora		1			
24.	akcesoria do pieca: podstawa z miejscem na pojemniki GN, poj. GN1/1 perforowany h65mm x 7szt., GN 1/1 emaliowany h40mm x 7szt., GN1/1 nierdzewny h 40mm x 7szt.		1			
25.	zmiękczacz wody, 12l złoża, regeneracja automatyczna, objętościowa, inteligentna, mieszacz wody		1			
26.	okap przyścienny, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
27.	stół ze zlewem 1 komorowym prawym i półką, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
28.	stół z półką, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
29.	stół centralny z półką, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
30.	szafka wisząca, drzwi suwane, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
31.	szatkownica, asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy, łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi, dwa otwory wsadowe 158x64mm, Ø 58 mm,		1			
32.	zestaw 4 tarcz tnących do szatkownicy, Ø 175 mm: plastry 2mm; wiórki 1.5mm; słupki 2x6 mm; tarte ziemniaki		1			
33.	tarcza do szatkownicy - kostka 12x12x12mm		1			
34.	podstawa pod garnek, spawana		1			
35.	stół przyścienny z drzwiami suwanymi, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
36.	stół przyścienny z 2-ma półkami spawany, wykonane ze stali nierdzewnej		1			
SUMA						

2. Gwarancja:
Urządzenia objęte są - miesięczną gwarancją.
3. Deklaruję ponadto termin wykonania zamówienia zgodnie z zapisami podanymi w zapytaniu ofertowym.
4. Oświadczam, że uczestnicząc w procedurze wyboru wykonawcy na realizację niniejszego zapytania:
- cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia,
 - spełniam warunki udziału w postępowaniu i wszystkie wymagania zawarte w zapytaniu ofertowym,
 - uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty, w tym odbyłem wizję lokalną,
 - uznaję się za związanego treścią złożonej oferty przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,
 - znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, zgodnej z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
 - posiadam wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
 - zrealizuję przedmiot umowy w terminie dni od dnia podpisania umowy.

.....
(Data i miejsce)

.....
(Pieczęć i podpis/y oferenta)

Jednocześnie stwierdzam/y, iż świadomy/i jestem/śmy odpowiedzialności karnej związanej ze składaniem fałszywych oświadczeń.

.....
(Data i miejsce)

.....
(Pieczęć i podpis/y oferenta)