

Chodów, dn. 20.11.2019 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

na dostawę sprzętu i urządzeń gastronomicznych dla potrzeb realizacji wieloletniego rządowego programu „Posiłek w domu i w szkole”

Przedmiot zapytania ofertowego:

Dostawa urządzeń i sprzętu gastronomicznego

Część I Wyposażenie jadalni

Część II Wyposażenie kuchni w urządzenia gastronomiczne oraz akcesoria i sprzęt kuchenny.

I. Nazwa i adres nabywcy:

Gmina Chodów
Chodów 18
62 – 652 Chodów
NIP: 6662102441

II. Nazwa i adres odbiorcy (zamawiającego):

Nazwa: Szkoła Podstawowa w Chodowie
Adres: Chodów 45, 62 -652 Chodów
Tel./Fax: 503904259

III. Tryb udzielenia zamówienia:

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w formie zapytania o cenę i nie podlega ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych – podstawa prawna: art. 4 pkt. 8 ustawy (Dz. U. z dnia 2015 r. poz. 2164, z późn. zm.).

IV. Opis przedmiotu oraz zakres zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa urządzeń i sprzętu gastronomicznego w ramach realizacji wieloletniego rządowego programu „Posiłek w domu i w szkole” .
2. Szczegółowy wykaz sprzętu będącego przedmiotem zamówienia zawierają załączniki nr 1A i 1B do zapytania ofertowego.
3. Zamówienie zostało podzielone na części:
Część I Wyposażenie jadalni
Część II Wyposażenie kuchni w urządzenia gastronomiczne oraz akcesoria i sprzęt kuchenny.
4. Zamawiający oświadcza, że jest placówką oświatową, a przedmiot niniejszego zamówienia podlega opodatkowaniu stawką podatku w wysokości 0% na zasadach opisanych w art. 83 ust. 13-14 Ustawy o podatku od towarów i usług (Dz. U. 2004 Nr 54 poz. 535 z późn. zm.). Jednocześnie Zamawiający oświadcza, że przy udzielaniu zamówienia wystąpi do organu prowadzącego z wnioskiem o potwierdzenie stosownego zamówienia, umożliwiającego wykonawcy zastosowanie stawki VAT 0% na zasadach zapisanych w Ustawie o podatku od towarów i usług.

V. Opis warunków udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, tj. przedłożą oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
2. posiadają wiedzę i doświadczenie w przedmiocie zamówienia, tj. przedłożą oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
3. dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, tj. przedłożą oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
4. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, tj. przedłożą oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Oferta powinna być sporządzona na załączonym do zapytania formularzu ofertowym (załącznik nr 1 oraz załącznik nr 1A lub załącznik 1B), w języku polskim, w sposób czytelny i powinna być podpisana przez oferenta lub upoważnionego przez oferenta przedstawiciela(li) Wykonawcy.
2. Każdy wykonawca może złożyć ofertę na część I lub część II LUB na obie części, Wykonawca musi na każdą część złożyć osobną ofertę.
3. Dostawca jest zobowiązany podać w formularzu ofertowym dokładną markę i model oferowanych urządzeń
4. Podana cena oferty powinna obejmować wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca przy realizacji zamówienia, tj.: koszty transportu/dostawy, montażu, przeprowadzenia szkolenia i wszelkich koniecznych materiałów użytych przy instalacji.

VII. Oferta musi zawierać następujące dokumenty:

1. Oferta cenowa – formularz ofertowy (załącznik nr 1) wraz z załącznikiem 1A lub 1B.
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 2)

VIII. Miejsce, sposób i termin składania ofert:

1. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć do dnia 28 listopada 2019 roku do godz. 12.00, w **formie pisemnej**, dostarczonej osobiście lub wysłanej na adres Szkoła Podstawowa w Chodowie, Chodów 45, 62-652 Chodów.

2. Ofertę należy złożyć w nieprzezroczystej, zabezpieczonej przed otwarciem kopercie. Kopertę należy opisać następująco:

„Dostawa urządzeń i sprzętu gastronomicznego

Część I Wyposażenie jadalni / Część II Wyposażenie kuchni w urządzenia gastronomiczne oraz akcesoria i sprzęt kuchenny.”

Szkoła Podstawowa w Chodowie, Chodów 45, 62-652 Chodów

nie otwierać przed dniem 29 listopada 2019 r. do godziny. 12:05

Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy

3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane
4. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. W toku badania i oceny oferty Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Osoba upoważniona do kontaktu: Jadwiga Murawiecka. spchodow@op.pl, 503904259
7. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 29 listopada 2019 roku o godz. 12:05 w siedzibie Szkoły Podstawowej w Chodowie, w gabinecie dyrektora.

IX. Rodzaje i opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty:

1. Zamawiający podda ocenie jedynie oferty niepodlegające odrzuceniu.
2. O wyborze oferty będzie decydować:

Kryterium: cena zamówienia [C] – 80% (max 80 pkt)

Liczba punktów w tym kryterium obliczona wg następującego wzoru:

$$C = C_n / C_o \times 80$$

gdzie:

C - cena zamówienia;

C_n - najniższa cena ofertowa brutto spośród badanych ofert;

C_o - cena brutto badanej oferty

Kryterium okres gwarancji (G) – 20% (max 20 pkt)

Wykonawca w celu uzyskania punktów w przedmiotowym kryterium zobowiązany jest w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1, wskazać okres rękojmi i gwarancji

Zamawiający na podstawie przedstawionych danych obliczy ilość punktów uzyskanych przez

Wykonawcę, stosując regułę:

Okres rękojmi i gwarancji do 24 miesięcy włącznie	- 5 pkt,
Okres rękojmi i gwarancji od 25 miesięcy do 36 miesięcy włącznie	- 10 pkt,
Okres rękojmi i gwarancji powyżej 37 miesięcy	- 20 pkt,

Uwaga: W przypadku oferty w której Wykonawca wskaże okres gwarancji i rękojmi krótszy niż 24 miesiące lub pozostawi nie uzupełnioną treść w formularzu ofertowym, Zamawiający uzna, iż oferta jest niezgodna z postanowieniami zapytania ofertowego, gdyż zaproponowany okres nie obejmuje minimum 24 miesięcy.

Wykonawca może zaproponować okres rękojmi i gwarancji dłuższy niż 37 miesięcy, jednakże uzyska maksymalną ilość 20 pkt.

1. Zamawiający dokona oceny ofert w oparciu o wyżej wymienione kryteria i przyznaną w toku oceny punktację, tj. końcowa liczba punktów przyznanych każdej z ocenianych ofert obliczona

zostanie według wzoru:

$$L_p = C + G$$

gdzie:

Lp - łączna liczba punktów przyznana ofercie

C - liczba punktów przyznana ofercie w oparciu o kryterium „Cena wykonania zamówienia”

G - liczba punktów przyznana ofercie w oparciu o kryterium „Okres rękojmi i gwarancji”

X. Warunki realizacji zamówienia:

Termin realizacji zamówienia: w ciągu 28 dni od udzielenia zamówienia

Termin płatności: w ciągu 14 dni

XI. Rozstrzygnięcie postępowania:

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o wyborze najkorzystniejszej oferty drogą elektroniczną na adres mailowy podany w ofercie. O zakończeniu postępowania bez wyboru oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy złożyli oferty drogą elektroniczną na adres mailowy podany w ofercie.

XII. Postanowienia końcowe:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty bez skutków prawnych oraz finansowych
2. Oferty przesłane po wyznaczonym terminie, nie będą rozpatrywane i zostaną niezwłocznie zwrócone
3. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty zawarcia umowy lub zlecenia usług w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego

XIII. Załączniki:

Formularz oferty – załącznik nr 1

Wykaz sprzętu część I – załącznik nr 1A

Wykaz sprzętu część II – załącznik nr 1B

Oświadczenie wykonawcy – załącznik nr 2

Umowa na dostawę sprzętu – załącznik nr 3

....., dn.

FORMULARZ OFERTOWY

Część I / Część II

Imię i nazwisko (firma), pieczęć Wykonawcy:

Adres (siedziba):

NIP:

REGON:

Osoba uprawniona do kontaktu z Zamawiającym:

nr tel.:

e-mail:

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za kwotę:

Wartość netto:

..... PLN

Stawka podatku VAT:%

Wartość podatku VAT: PLN

Wartość brutto - całkowita wartość dostawy: PLN

Słownie:

.....

Okres gwarancji: miesięcy.

- oświadczam, że cena dostawy brutto obejmuje wszystkie niezbędne koszty związane z realizacją całego przedmiotu zamówienia,
- oświadczam, że oferowany przedmiot zamówienia odpowiada wymaganiom określonym w zapytaniu ofertowym
- oświadczam, że zapoznałem się z treścią zapytania ofertowego i nie wnoszę do niego żadnych zastrzeżeń,
- oświadczam, że uzyskałem od Zamawiającego wszelkie niezbędne informacje potrzebne do właściwego przygotowania niniejszej oferty zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym,
- oświadczam, że jestem związany niniejszą ofertą do upływu terminu określonego w zapytaniu ofertowym (tj. 30 dni od daty składania ofert),
- oświadczam, że jestem (jesteśmy) upoważnieni do reprezentowania Wykonawcy,

Załącznikami do niniejszej oferty są:

- 1.
- 2.
- 3.

.....
(Data i podpis)

Oświadczenia

1. Oświadczam, że zapoznałem(-am) się z warunkami zamówienia, uzyskałem(-am) niezbędne informacje do przygotowania oferty i przyjmuję warunki zapytania bez zastrzeżeń.
2. Oświadczam, że uważam się związany(a) ofertą przez okres 30 dni od dnia złożenia oferty.
3. Oświadczam, że posiadam uprawnienia, wiedzę i doświadczenie do wykonywania zadania określonego w ofercie.

.....
(data i czytelny podpis i pieczęć)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Załącznik Nr 1A do formularza ofertowego

Lp.	Rodzaj wyposażenia	Ilość	Rodzaj miary	Opis przedmiotu zamówienia
1.	Stół stołowy	25	szt.	Stół stołowy o wymiarach 120x80mm; Błat wykonany z płyty laminowanej o gr 18 mm wykończony obrzeżem PCV 2mm. Zatyczki zabezpieczające podłogę przed zarysowaniem. Stół musi posiadać Certyfikat dopuszczający do użytkowania w placówkach oświatowych.
2.	Krzesła tapicerowane	150	szt.	Krzesła szkolne na stelażu metalowym Wysokość 6. Stelaż malowanym farbami proszkowymi. Siedzisko i oparcie tapicerowane. Krzesło musi posiadać Certyfikat dopuszczający do użytkowania w placówkach oświatowych.

Załącznik Nr 1B do formularza ofertowego

L.p.	Rodzaj wyposażenia	Ilość	Rodzaj miary	Opis przedmiotu zamówienia
1.	Kuchnia gazowa 6 - palnikowa	1	szt.	Kuchnia gazowa 6 – palnikowa: gaz propan – butan; z systemem zabezpieczającym i redukcją mocy palników; konfiguracje palników: 3,5kW, 5kW, 7kW dwukoronowy, 9kW dwukoronowy
2.	Sztućce	30	kpl.	Sztućce typu Ebro; w komplecie 6 łyżek stołowych (dł. 206 mm), 6 widelców (dł. 206 mm), 6 noży stołowych (dł. 240 mm), 6 łyżeczek do herbaty (dł. 140 mm)
3.	Zmywarko – wyparzynarka	2	szt.	Urządzenie do zmywania z funkcją wyparzynania, kosz 500x500 mm, wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w kosz do talerzy, uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce, wyposażona w kontrolki temperatury pracy bojlera i komory i 2 pary ramion myjąco – płuczących, sterowanie elektromechaniczne
4.	Szafa przelotowa drzwi suwane	3	szt.	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi wymiary: 800x600x1800mm, wykonana ze stali nierdzewnej, 2 przestawne półki, obciążenie na półkę do 70 kg/m ²
5.	Stół przyścienny z półką	2	szt.	Stół wykonany ze stali nierdzewnej, blat wzmocniony płytą laminowaną, tył płyty osłonięty profilem ze stali nierdzewnej; wymiar: 1400mm x 600mm x 850mm
6.	Taboret gazowy podwójny	1	szt.	Dwupalnikowy - palnik 9 kW dwukoronowy, palnik z zabezpieczeniem przeciwyływowym, gaz propan – butan
7.	Stół ze zlewem dwukomorowym z półką	1	szt.	Stół ze zlewem dwukomorowym z półką i baterią, wykonany ze stali nierdzewnej, wymiary: 1000 x 600 x 850mm
8.	Warnik do napojów 10 – litrowy	2	szt.	Warnik dwuoscianowy: podgrzanie lub zagotowanie wody, zakres regulacji termostatu od 30° do 110°, wskaźnik pomiaru napoju w zbiorniku, termostat bezpieczeństwa, urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej, zabudowana grzałka, kontrolka zasilania
9.	Czajnik bezprzewodowy elektryczny	3	szt.	Czajnik elektryczny Grzałka o mocy 2400 W, przewód długości min.0,75 m, podwójne zabezpieczenie przed przegrzaniem, dno ze stali nierdzewnej, wyświetlacz LED informujący o aktualnej temperaturze, podtrzymywanie ciepła przez 30 minut, pokrywa otwierana przyciskiem, sygnalizacja dźwiękowa osiągnięcia ustawionej temperatury, sygnalizacja dźwiękowa rozpoczęcia pracy, elektroniczna regulacja temperatury z możliwością ustawienia na 50/60/70/85/100 °C, pojemność ok. 1,7 l, obrotowa podstawa, podświetlany wskaźnik poziomu wody, zatraskiwana pokrywa, informacja o aktualnej temperaturze wody również po zakończeniu gotowania (przez 30 min.).
10.	Wózek do przewożenia posiłków	1	szt.	Wózek dwupółkowy ze stali nierdzewnej o maksymalnym udźwigu 75 kg na półkę, wyposażony w 4 kółka gumowe w tym 2 z hamulcami, wymiary powierzchni roboczej 800 x 500 mm.
11.	Talerze (płaskie, głębokie, deserowe)	160	kpl.	W komplecie talerz płytki (średnica 255 mm) talerze głębokie (średnica 235 mm), talerz płytki – deserowy (średnica 200 mm); Kolor: biały
12.	Szklanki	200	szt.	Szklanka do gorących napojów z uchem - żaroodporne,

				przezroczyste; pojemność 0,25 l;
13.	Wazy do zupy	10	szt.	Waza o pojemności 3,5 l; porcelanowa; kolor biały
14.	Półmisek	5	kpl.	Kolor biały, porcelanowy
15.	Garnek wysoki z pokrywą	2	szt.	Garnek wysoki wykonany ze stali nierdzewnej, w zestawie z pokrywą o pojemności nie mniejszej niż 20 l.
16.	Szatkwonica do warzyw	1	szt.	Szatkwonica z zestawem 4 tarcz tnących, <ul style="list-style-type: none"> • asynchroniczny silnik • magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy, dwa otwory wsadowe 104 cm², Ø 58 mm
17.	Maszynka do mielenia mięsa	1	szt.	Maszynka do mielenia mięsa, podstawa aluminium i stal nierdzewna, głowica zdejmowana; głowica, ślimak i tarcza wykonane ze stali nierdzewnej, posiada zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe oraz antypoślizgowe nóżki, średnica sitka – 68 mm
18.	Pojemnik na odpady	4	szt.	Pojemniki o wymiarach ø wewnętrzne 455 mm, ø zewnętrzne 558 mm, wysokość 570 mm, pojemność 75 litrów; kolor żółty -1 szt., niebieski – 1 szt., zielony – 1 szt., szary – 1 szt.
19.	Lodówka	1	szt.	Lodówka typu szafa chłodnicza, objętość 361 l, nośność półek d 8 kg, elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem, automatyczne oszranianie, wymiary półek WxD: 505 x 365 mm, wewnątrz lodówki tworzywo sztuczne

Wymagania dotyczące montażu zestawu i szkolenie:

Montaż – Wykonawca zobowiązany jest do podłączenia dostarczonych urządzeń

Szkolenie – Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia szkolenia wskazanych przez dyrektora placówki pracowników z zakresu działania i wykorzystania zainstalowanych urządzeń