

Nr referencyjny: 1/RPO/2014

Zgorzelec, 15 maja 2014 r.

Zapytanie ofertowe
na wybór dostawcy wyposażenia kuchni
w projekcie „Budowa pensjonatu i restauracji Magnolia”
realizowanym w ramach
Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2007-2013

Priorytet 1: Wzrost konkurencyjności dolnośląskich przedsiębiorstw

Działanie 1.1: Inwestycje dla przedsiębiorstw

Schemat 1.1.D1: Dotacje inwestycyjne dla MŚP zwiększające atrakcyjność turystyczną regionu

Podszemat 1.1.D1.a- Dotacje inwestycyjne dla MŚP zwiększające atrakcyjność turystyczną regionu (z wykluczeniem projektów z zakresu tworzenia centrów pobytowych EURO 2012)

Tytuł Projektu: **Budowa pensjonatu i restauracji Magnolia**

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz z budżetu państwa w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2007-2013

I. ZAMAWIAJĄCY

1. Nazwa (firma): **Zakład Ogólnobudowlany Jerzy Żaguń**
2. Adres (siedziba): ul. Słoneczna 9A , 59-900 Zgorzelec
3. NIP: 6151002572
4. REGON: 003274034
5. Telefon: 606 904 951
6. E-mail: jerzyzagun@wp.pl
7. Adres do korespondencji: ul. Słoneczna 9A , 59-900 Zgorzelec
8. Strona internetowa: www.magnolia-radomierzyce.eu

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę fabrycznie nowych następujących urządzeń i sprzętu kuchennego:
 - 1) Kuchenka mikrofalowa- 1 szt.
 - 2) Patelnia elektryczna- 1 szt.
 - 3) Robot kuchenny uniwersalny- 1 szt.
 - 4) Robot do mielenia mięsa- 1 szt.
 - 5) Blender- 1 szt.
 - 6) Mikser ręczny- 1 szt.
 - 7) Szafa chłodnicza (pojemność min. 570l)- 2 szt.
 - 8) Szafa chłodnicza (pojemność min. 350l)- 2 szt.
 - 9) Piec konwekcyjno-parowy- 1 szt.
 - 10) Stół zlewozmywakowy jednokomorowy- 1 szt.
 - 11) Stół zlewozmywakowy dwukomorowy- 1 szt.
 - 12) Grill płytowy- 1 szt.

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2007-2013





- 13) Frytkownica elektryczna- 1 szt.
 - 14) Kuchenka 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym- 1 szt.
 - 15) Kuchenka 2-palnikowa z podstawą- 1 szt.
 - 16) Okap centralny- 1 szt.
 - 17) Stół roboczy- 4 szt.
 - 18) Półka naścienna- 1 szt.
 - 19) Szafa przelotowa- 1 szt.
 - 20) Stół zlewozmywakowy 2- komorowy- 1 szt.
 - 21) Zmywarka do naczyń- 1 szt.
 - 22) Regał magazynowy- 3 szt.
 - 23) Szafa mroźnicza- 1 szt.
 - 24) Szafa chłodnicza (pojemność min. 1400l)- 1 szt.
 - 25) Obieraczka do ziemniaków- 1 szt.
 - 26) Krajalnica żywności- 1 szt.
 - 27) Szatkownica warzyw- 1 szt.
2. Przedmiot zamówienia musi być kompletny, wolny od wad konstrukcyjnych, materiałowych i wykonawczych. Wszystkie oferowane urządzenia muszą być rozwiązaniami dedykowanymi do lokali gastronomicznych.
 3. Szczegółowa specyfikacja urządzeń i sprzętu kuchennego, określająca ich minimalne wymagania techniczne:

LP	URZĄDZENIE	MINIMALNE WYMAGI TECHNICZNE
1	2	3
1	Kuchenka mikrofalowa- 1 szt.	1.pojemność nie mniejsza niż 25l, 2.moc nie mniejsza niż 1500 W, 3.elektroniczny programator i wyświetlacz, 4.min. 6 funkcji gotowania: pizza, grill, automatyczne gotowanie, automatyczne rozmrażanie, 2 poziomy gotowania, 5. wymiary komory nie mniejsze niż 30x30x20 cm; wykonana z materiałów nierdzewnych
2	Patelnia elektryczna- 1 szt.	1. pojemność miski nie mniejsza niż 37 l, 2.moc nie mniejsza niż 5,4 kW, 3.wyposażona w termostat umożliwiający prowadzenie procesu smażenia w szerokim zakresie temperatur (min. 50÷275°C), zapewniając jednocześnie bezpieczeństwo użytkownika, 4.wysoka wydajność- min. 100 kotletów na godzinę, 5.wykonana ze stali nierdzewnej
3	Robot kuchenny uniwersalny- 1 szt.	1.pojemność min. 10 l, 2. min. 2 prędkości,
4	Robot do mielenia mięsa- 1 szt.	1.prędkość min. 160 obrotów/ minutę; 2. minimalna moc 0,75 kW; 3. minimalna wydajność 120kg/h
5	Blender- 1 szt.	1. moc nie mniejsza niż 1500W; 2. płynna regulacja prędkości; 3. pojemność min. 2l
6	Mikser ręczny- 1 szt.	1. wyposażony min. w elektroniczny panel sterowania; 2. minimalna moc 300W;



Fundusze Europejskie dla rozwoju Dolnego Śląska

		3. długość ramienia min. 30cm
7	Szafa chłodnicza (pojemność min. 570l)- 2 szt.	1. minimalna moc 0,18kW; 2. wymiary nie mniejsze niż 78x65x189cm; 3. min. 4 przestawne ruszty; 4. kółka z tyłu; 5. automatyczne rozmrażanie; wentylowane, chłodzenie
8	Szafa chłodnicza (pojemność min. 350l)- 2 szt.	1. drzwi przeszklone; 2. min. 4 przestawne ruszty 3. automatyczne rozmrażanie; 4. elektroniczny sterownik; 5. wymiary nie mniejsze niż 60x59x185cm; 6. moc nie mniejsza niż 0,21kW
9	Piec konwekcyjno-parowy- 1 szt.	1. moc elektryczna/gazowa nie mniejsza niż 0,7/19 kW.; 2. min. 6 półek; 3. sterowanie elektroniczne
10	Stół zlewozmywakowy jednokomorowy- 1 szt.	1. wymiary nie mniejsze niż 1200x600x900 mm; 2. wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304
11	Stół zlewozmywakowy dwukomorowy- 1 szt.	1. wymiary nie mniejsze niż 1700x600x850 mm; 2. wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304
12	Grill płytowy- 1 szt.	1. moc nie mniejsza niż 6 kW, 2. powierzchnia płyty grzewczej nie mniejsza niż 0,31m ² 3. minimalne wymiary: 600x700x290 mm 4. grill płytowy- 1/2 powierzchni gładka, 1/2 powierzchni ryflowana.; osobne sterowanie dla każdej z płyt, szuflady na tłuszcz
13	Frytkownica elektryczna- 1 szt.	1. pojemność minimum 8 l, 2. moc nie mniejsza niż 5 kW. 3. wykonana zgodnie z systemem HACCP; z systemem zapobiegającym przypalaniu frytek; 4. zawór spustowy z zabezpieczeniem; 5. wymiary kosza nie mniejsze niż 20x30x10 cm
14	Kuchenka 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym- 1 szt.	1. piekarnik konwekcyjny z grillem; 2. moc piekarnika nie mniejsza niż 3,11kW; 3. wymiary piekarnika nie mniejsze niż 59x39x36cm; 4. 4 palniki gazowe o mocach nie mniejszych niż 2x3,5kW+ 2x6kW
15	Kuchenka 2-palnikowa z podstawą- 1 szt.	1. 2 palniki gazowe o mocy nie mniejszej niż 1x5,5kW+1x3,5kW; 2. wykonanie ze stali nierdzewnej
16	Okap centralny- 1 szt.	1. Wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304; z łapaczami tłuszczu i oświetleniem; 2. wymiary nie mniejsze niż 3500x2200x450mm
17	Stół roboczy- 4 szt.	1. Wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304; wymiary nie mniejsze niż 1100x700x850
18	Półka naścienna- 1 szt.	1. podwójna; 2. nie mniejsza niż 1000x300x390mm;



Fundusze Europejskie dla rozwoju Dolnego Śląska

		3.wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
19	Szafa przelotowa- 1 szt.	1.Wymiary nie mniejsze niż 400x600x1800mm 2. Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
20	Stół zlewozmywakowy 2- komorowy- 1 szt.	1.Wymiary nie mniejsze niż 60x120x85cm. 2.Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
21	Zmywarka do naczyń- 1 szt.	1.moc pompy myjącej nie mniejsza niż 600W.; 2.wymiary kosza nie mniejsze niż 50x50cm; 3.dozownik środka myjącego i płuczącego; 4.automatyczny start po zamknięciu kaptura; 5.zmywarka kapturowa; 6.wymiary nie mniejsze niż 70x95x146cm
22	Regał magazynowy- 3 szt.	Wymiary nie mniejsze niż 1000x 400x1800 mm
23	Szafa mroźnicza- 1 szt.	1.minimalna pojemność użytkowa 570l.; 2.min. 4 przestawne ruszty; 3.kółka z tyłu; 4.wymiary nie mniejsze niż 78x65x189 cm 5.moc nie mniejsza niż 0,35kW; 6.automatyczne rozmrażanie
24	Szafa chłodnicza (pojemność min. 1400l)- 1 szt.	1. minimalna pojemność użytkowa 1400 l.; 2.wykonanie ze stali nierdzewnej; 3.moc nie mniejsza niż 390W; 4.wymiary nie mniejsze niż 131x84x210cm; 5.oświetlenie komory; 6. min.6 półek w zestawie
25	Obieraczka do ziemniaków- 1 szt.	1. minimalna moc 0,37kW; 2. wsad min. 6 kg; 3. wydajność min 6kg/h; 4.wykonana ze stali nierdzewnej; 5.wyposażona w timer; wyłącznik bezpieczeństwa; 6.dno i ściany bębna o właściwościach ściernych
26	Krajalnica żywności- 1 szt.	1.minimalna moc 160W.; 2.średnica noża nie mniejsza niż 2,5cm; 3.regulacja grubości min. 0-16mm 4.system ostrzący; 5.napęd taśmowy
27	Szatkwonica warzyw- 1 szt.	1. minimalna wydajność 200 kg/h, 2. zasilana elektrycznie 3. nie mniej niż 5 wymiennych noży tnących, 4. minimalna moc 0,55 kW.; 5.funkcja krojenia w kostkę; 6.automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania

4. Oferta niespełniająca, wymogów określonych w szczegółowej specyfikacji technicznej, zawartej w pkt II.3, zostanie uznana za nieważną i nie będzie podlegała dalszej ocenie.
5. **Dostawca udziela gwarancji na dostarczony przedmiot zamówienia na okres nie krótszy niż 24 miesiące.**



III. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cena oferty powinna zawierać wszystkie koszty, jakie Zamawiający będzie musiał ponieść na dostawę, nabycie oraz montaż środka trwałego będącego przedmiotem zamówienia z uwzględnieniem podatku VAT oraz ewentualnych upustów i rabatów.
2. Cena przedstawiona przez Wykonawcę będzie wynagrodzeniem ryczałtowym niezmiennym w czasie realizacji zamówienia/umowy.
3. Cenę netto oraz podatek VAT należy wyszczególnić w ofercie.
4. Cena podlegająca ocenie będzie łączną ceną netto (bez VAT) za przedmiot zamówienia, obejmująca wszystkie koszty wykonania zamówienia.
5. Cena musi być wyrażona w złotych polskich.
6. Dostawca pozostaje związany ofertą przez okres 45 dni.
7. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert cenowych.

IV. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin wykonania zamówienia- nie dłużej niż 45 dni od daty podpisania umowy/ zlecenia.
2. Miejsce wykonania zamówienia (dostawy): działka 6/7 Radomierzycze, województwo dolnośląskie, Polska

V. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Rodzaje kryteriów oceny:
 - a) Cena netto- 90%
 - b) Okres gwarancji- 10%
2. Sposób oceny ofert:
 - a) Kryterium ceny netto - **90 %**.
Najniższa oferta cenowa netto daje Wykonawcy 90 punktów. Ceny netto ofert zostaną przeliczone wg wzoru:

$$\frac{\text{Najniższa oferowana cena netto}}{\text{Cena netto danej oferty}} \times 90 \text{ punktów}$$

b) Kryterium okresu gwarancji na dostarczony przedmiot zamówienia -**10 %**
Najdłuższy okres gwarancji (wyrażony w miesiącach) na dostarczony przedmiot zamówienia daje Wykonawcy 10 punktów. Okres gwarancji zawarty w ofertach zostanie przeliczony wg. wzoru:

$$\frac{\text{Okres gwarancji z danej oferty (w m-cach)}}{\text{Okres najdłuższej gwarancji (w m-cach)}} \times 10 \text{ punktów}$$

c) Ilość punktów za poszczególne kryteria zostanie zsumowana i będzie stanowić końcową ocenę oferty. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą końcową ocenę.



VI. MIEJSCE, SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Dostawcy zainteresowani udziałem w postępowaniu winni złożyć ofertę cenową na formularzu oferty, stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego. Powyższy dokument musi być podpisany i sporządzony w języku polskim. Dodatkowo Dostawcy przedkładają szczegółowe specyfikacje techniczne oferowanych urządzeń i sprzętu kuchennego w języku polskim.
2. Miejsce składania ofert: Zakład Ogólnobudowlany Jerzy Żaguń- ul. Słoneczna 9A , 59-900 Zgorzelec
3. Sposób składania ofert: w formie papierowej (pocztą, osobiście lub przez kuriera)
4. Termin składania ofert: **do dnia 30 maja 2014 r. do godz. 12.00**
5. Za termin złożenia oferty uważa się termin jej dotarcia do Zamawiającego.
6. Wszelkie oferty wniesione po terminie nie będą polegały ocenie.

VIII. PODWYKONAWCY

1. Wykonawca może wykonać przedmiot umowy przy udziale podwykonawców.
2. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za prace, które wykonuje przy pomocy podwykonawców.

X. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Zamawiający przy dokonywaniu wyboru dostawcy będzie kierował się elementarnymi zasadami obowiązującymi na wspólnotowym jednolitym rynku europejskim, m.in.
 - a) zasadą przejrzystości i jawności prowadzonego postępowania,
 - b) zasadą ochrony uczciwej konkurencji,
 - c) zasadą swobody przepływu kapitału, towarów, dóbr i usług,
 - d) zasadą niedyskryminacji i równego traktowania wykonawców na rynku.Wybór dostawcy zostanie dokonany w oparciu o najbardziej korzystną ekonomicznie i jakościowo ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty częściowej.
4. Zamawiający może dokonać zamknięcia postępowania bez wyboru którejkolwiek z ofert.
5. Osoba do kontaktu: Pan Jerzy Żaguń, telefon: 606 904 951, e-mail: jerzyzagun@wp.pl. Pytania dotyczące niniejszego zapytania ofertowego należy zgłaszać drogą elektroniczną na adres e-mailowy: jerzyzagun@wp.pl.
6. Wszelkie wyjaśnienia, informacje oraz dokumenty związane z postępowaniem będą przekazywane Wykonawcom na równych zasadach, poprzez umieszczenie ich na stronie internetowej Zamawiającego: www.magnolia-radomierzycze.eu
7. Zamawiający przekaze informację o dokonanych wyborze najbardziej korzystnej oferty wszystkim Wykonawcom, którzy złożyli oferty oraz upubliczni ją na stronie internetowej: www.magnolia-radomierzycze.eu i na tablicy ogłoszeń w siedzibie firmy.
8. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

Integralną część niniejszego zapytania ofertowego stanowi następujący załącznik:

Załącznik nr 1 - Formularz oferty

Miejsce upublicznienia zapytania ofertowego:

- 1.Siedziba: ul. Słoneczna 9A/, 59-900 Zgorzelec (tablica ogłoszeń)
- 2.Strona internetowa: www.magnolia-radomierzycze.eu