

Osieck, dn. 06.11.2019 r.



Gmina Osieck  
ul. Rynek 1, 08-445 Osieck  
powiat: Otwocki, woj. Mazowieckie  
te. (25) 685-70- 26, fax. (25) 685-70-90  
e-mail: inwestycje@gminaosieck.pl

ZP.271.31.2019

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**na: „Zakup wyposażenia i sprzętu do pomieszczeń kuchni Przedszkola Publicznego w m. Augustówka”**

### 1. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup kompletnego wyposażenia pracowni przyrodniczych w Szkole Podstawowej w m. Augustówka, Gmina Osieck.
2. Zaoferowany przedmiot zamówienia musi być kompletny, fabrycznie nowy i bez wad, oryginalnie zapakowany, dopuszczony do stosowania w placówkach oświatowych, tj. w oddziałach szkolnych z przeznaczeniem dla dzieci w wieku szkolnym.
  - a) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w załączniku nr 1 do zapytania - opis przedmiotu zamówienia.
  - b) Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia znajdują się wskazania znaków towarowych, patentów lub pochodzenie, to oznacza, że mają charakter wyłączny wzorcowy i Wykonawca może zaoferować przedmioty równoważne. Podane parametry w opisie przedmiotu zamówienia są parametrami minimalnymi. Wykonawca może zaoferować przedmioty o podanych parametrach lub wyższych. Wykazanie równoważności zaoferowanego przedmiotu spoczywa na Wykonawcy tj. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia wraz z ofertą szczegółowej specyfikacji/opisu, z której będzie wynikać spełnienie min. parametrów określonych przez Zamawiającego.
  - c) Miejsce realizacji zamówienia – **Publiczne przedszkole w miejscowości Augustówka, ul. Kolejowa 2, w Gminie Osieck.**
  - d) Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia. W przypadku stwierdzenia, że dostarczone produkty są uszkodzone, posiadają wady uniemożliwiające ich używanie, nie spełniają wymagań stawianych przez Zamawiającego, Wykonawca wymieni je na nowe, na własny koszt.
  - e) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot umowy do Szkoły Podstawowej w Augustówce w Gminie Osieck, własnym transportem i na własny koszt.
  - f) **Zamawiający wymaga udzielenia gwarancji na okres minimum 24 miesięcy**

**2. Termin realizacji zamówienia:** do dnia 29.11.2019r.

**3. Kryterium wyboru ofert, informacja o wagach punktowych i procentowych do poszczególnych kryteriów oceny ofert oraz opis sposobu przyznawania punktacji.**

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował poniższymi kryteriami tj.

- cena brutto (Lc)- 100%

**4. Postępowanie prowadzone jest z wyłączeniem przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych na podstawie art. 4 pkt 8 (t.j. Dz. U. z 2018r., poz.1986 zm.)**

**5. Wymagania w stosunku do Wykonawcy:**

- posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia,
- dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

**6. Miejsce, sposób i termin składania ofert:**

Oferty należy przesłać pocztą tradycyjną na adres: Gmina Osieck, ul. Rynek 1, 08-445 Osieck lub na adres: e-mailem [inwestycje@gminaosieck.pl](mailto:inwestycje@gminaosieck.pl) do dnia 14.11.2019 r., do godz. 14:00, w tytule maila prosimy o wpisanie:

**„Zakup wyposażenia w m. Augustówka i sprzętu do pomieszczeń kuchni do Przedszkola Publicznego ”.**

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

Oferta powinna być podpisana przez osobę/y uprawnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z dokumentem rejestrowym lub przez Pełnomocnika. W przypadku podpisania oferty przez Pełnomocnika, pełnomocnictwo w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie albo przez osobę/y uprawnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z dokumentem rejestrowym należy załączyć się do oferty.

Wszystkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.

Ofertę należy sporządzić w języku polskim pod rygorem nieważności.

Wymaga się, aby wszelkie poprawki były dokonane w sposób czytelny oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.

**7. Opis sposobu obliczania ceny oferty.**

Cenę zamówienia należy przedstawić wypełniając formularz ofertowy, który stanowi integralną część zapytania (zał. nr 2).

Zamawiający przyjmuje, że obliczona cena jest ceną, która obejmuje wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego, jest to cena kompletna, jednoznaczna i ostateczna.

Zgodnie z ustawą o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowym, na Wykonawcy spoczywa obowiązek poprawnego naliczenia podatku VAT, który należy uwzględnić w cenie oferty brutto.

Cenę zamówienia należy przedstawić wypełniając formularz cenowy, który stanowi integralną część zapytania (zał. nr 3). W formularzu należy podać ceny jednostkowe netto oraz całkowitą wartość netto i brutto poszczególnych pozycji wynikającą z wymnożenia ceny jednostkowej przez ilość jednostek oraz stawkę podatku VAT.

Ceną oferty jest całkowita wartość brutto zamówienia.

Wykonawca nie może samodzielnie wprowadzać zmian do formularza cenowego.

**Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą dokonywane w PLN w terminie nie krótszym niż 14 dni od dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury.**

**8. Oferta musi zawierać następujące załączniki:**

- a) formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego;
- b) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w niniejszym postępowaniu
- c) wydrukowany i parafowany wzór umowy stanowiący załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego,
- d) Wypełniony formularz cenowy – stanowiący załącznik nr 3

**9. Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.**

Osobami uprawnionymi do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami są:

- w zakresie (formalno - prawnym) całego zamówienia:

Beata Trzaskowska – tel. 25 685 70 26 wew. 18

Kontaktować można się w godzinach pracy Urzędu Gminy Osieck, od wtorku do piątku od godz. 08:00 do 16:00, w poniedziałki od 09:00 do 17:00

- w zakresie przedmiotu zamówienia:

Pani Halina Grzegorzówka, tel./fax. 25 685 70 27

Kontaktować można się od poniedziałku do piątku w godz. 12:00-16:00

**10. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

1. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszego zapytania oraz danych zawartych w ofercie.
2. Zamawiający nie przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy.

**11. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami.**

Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami:

- a) oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, wyjaśnienia oraz inne informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują na piśmie, fax-em na nr 25 685 70 90 lub drogą elektroniczną na adres e-mail: [inwestycje@gminaosieck.pl](mailto:inwestycje@gminaosieck.pl) lub [ugosieck@gminaosieck.pl](mailto:ugosieck@gminaosieck.pl)
- b) Wykonawcy do upływu terminu składania ofert mogą wnioskować o wyjaśnienia lub uszczegółowienia dotyczące treści zapytania ofertowego,
- c) Zapytanie wraz z odpowiedzią zamawiający opublikuje na stronie internetowej, na której zamieszczono zapytanie ofertowe oraz prześle do wykonawców, do których zapytania ofertowe wysłano indywidualnie.

d) Zamawiający informuje, że w przypadkach uzasadnionych może zmienić treść zapytania ofertowego. Informację o zmianie zamawiający opublikuje na stronie internetowej, na której zamieszczono zapytanie ofertowe, oraz prześle do wykonawców, do których zapytania ofertowe wysłano indywidualnie. Jeżeli zmiana będzie wymagała przedłużenia terminu składania ofert, zamawiający przedłuży ten termin.

## 12. Inne postanowienia.

1. Zamawiający informuje, że w uzasadnionych przypadkach może zmienić treść zapytania ofertowego. Informację o zmianie, Zamawiający opublikuje na stronie internetowej, na której zamieszczono zapytanie oraz prześle do wykonawców, do których wysłano indywidualne zapytania ofertowe. Jeżeli zmiana będzie wymagała przedłużenia terminu składania ofert, Zamawiający termin ten przedłuży.
2. Zamawiający wykluczy Wykonawcę, który nie spełnia warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt. 5 zapytania.
3. Zamawiający wezwie Wykonawcę do uzupełniania dokumentów wskazanych w pkt. 5 w sytuacji nie złożenia ich z ofertą w wyznaczonym terminie. Dokumenty uzupełnione powinny potwierdzać spełnienie warunków nie później niż na dzień składania ofert.
4. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
  - a) będzie złożona w niewłaściwej formie,
  - b) jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
  - c) cena najkorzystniejszej oferty będzie przewyższała kwotę, jaką Zamawiający ma zamiar przeznaczyć na sfinansowanie zadania,
  - d) zawiera błędy w obliczeniu ceny,
  - e) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
5. Zamawiający może wezwać Wykonawcę do wyjaśnienia treści złożonej oferty, jednak wyjaśnienia nie mogą prowadzić do negocjacji lub zmiany treści oferty.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyny.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, uchylać będzie się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać kolejną ofertę, która uzyskała najwyższą ilość punktów w kryteriach oceny ofert z spośród pozostałych ofert, bez dokonania ponownej oceny ofert.
8. W przypadku, gdy w odpowiedzi na ogłoszone zapytanie ofertowe nie zostanie złożona żadna ważna oferta, Zamawiający unieważni postępowanie.
9. Od rozstrzygnięcia niniejszego postępowania (wyboru oferty, odrzucenia oferty, unieważnienia postępowania) nie przysługuje odwołanie.

Zatwierdziła:

Sprawę prowadzi:  
Beata Trzaskowska  
Tel. 25 685 70 26  
inwestycje@gminaosieck.pl

WÓJT  
*Zowczak*  
mgr inż. Karolina Zowczak

## Opis Przedmiotu zamówienia

### **Zakup wyposażenia i sprzętu do pomieszczeń kuchni Przedszkola Publicznego w m. Augustówka**

1. Stół ze zlewem 1-kom z prawej strony, drzwi suwane 1200x600x850 mm - Stół spawany
  - Otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33 mm (zaślepiiony)
  - Stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
  - Komora zlewu po prawej stronie
2. Basen gastronomiczny 1-komorowy o wymiarach 800x600x850 mm z półką Wykonany w całości ze stali nierdzewnej, posiadający rant tylny zapobiegający wylewaniu wody za obszar zlewu, głębokość basenu 400 mm.
3. Stół nierdzewny, zabudowany do pracy z drzwiami suwnymi wymiary: dł. 1200mm gł. 600mm posiada szafkę i blat z zagięciem z tyłu w górę. Wykonana ze stali nierdzewnej. Podstawa zamknięta ze stałą dolną półką. Drzwi suwane na zespolach jezdnych z pionowym uchwytem drzwi.
4. Taboret gazowy (propan-butan) wymiary: - wykonany ze stali nierdzewnej, przeznaczony do dużych garnków o pojemności od 50 do 100l. Taboret ma posiadać zabezpieczenie przeciwwypływowe, funkcje redukcji mocy palników zwiększając oszczędność zużycia gazu, regulowane nóżki.
5. Patelnia uchylna na stelażu wymiary: max.szer. 750mm. wykonana ze stali nierdzewnej przeznaczona do smażenia i duszenia potraw posiada płynną regulację temperatury oraz termostat bezpieczeństwa z manualnym resetem. Powierzchnia robocza patelni ok. 0,27m<sup>2</sup>.
6. Regał ze stali nierdzewnej z półkami perforowanymi wymiary 600x600x1800mm – 1 szt.
7. Regał ze stali nierdzewnej z półkami perforowanymi wymiary 1200x600x1800mm – 1 szt
8. Regał ze stali nierdzewnej z półkami pełnymi wymiary 1200x600x1800mm – 1 szt
9. Regał ze stali nierdzewnej z półkami perforowanymi wymiary 1400x300x1800mm – 2szt.
10. Lodówko-zamrażarka – pojemność chłodziarki ok. 270 l , pojemność zamrażarki ponad 100l Klasa energetyczna A+++ , ilość agregatów: 2, bezszronowa , zamienna strona zawiasów drzwi.
11. Lodówka bez zamrażarki 4-5 pólek szklanych, pojemność ok. 200l. , klasa energetyczna A+++ , zmiana kierunku otwierania drzwi.
12. Szafka wisząca ze stali nierdzewnej, drzwi skrzydłowe 700x300x600 mm , 1 półka
13. Elektryczna maszynka do mielenia mięsa z przystawkami do warzyw, gumowe nóżki antypoślizgowe, metalowa komora mielenia, nóż ze stali szlachetnej, moc 250W, maksymalna moc 1900W
14. Robot kuchenny – moc min. 400 W., funkcja turbo, Robot kuchenny z misą obrotową (poj. ok. 3 l)-ruch wahadłowy podczas pracy na stojaku ; możliwość pracy na stojaku oraz możliwość pracy z nasadką miksującą, możliwość pracy z kubkiem miksującym ; końcówki do ubijania, końcówki do wyrabiania ciasta, szpatułka, tarcza przecierająca
15. Blender - moc ok. 700 W, funkcja TURBO i możliwość regulacji prędkości pracy ,końcówka miksująca ze stali szlachetnej. Blender w zestawie z pojemnikiem do miksowania, kruszarka do lodu, mini malakserem, trzepaczką. Dodatkowe funkcje: szatkowanie, krojenie, kruszenie lodu, ubijanie piany, rozdrabnianie.

16. Naświetlacz do jaj (uniwersalny) szufladowy - urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów, można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj, czas naświetlania (sterylizacji) ok. 150 sekund, Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie, Kratka ze stali chromowanej, w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii Salmonella, E. Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki.
17. Zastawa stołowa biała składająca się z:
  - a) Talerz obiadowy duży ok. 27cm średnicy – 50szt.
  - b) Talerz głęboki duży ok. 24 cm średnicy – 50 szt.
  - c) Talerz deserowy mały ok. 19 cm średnicy – 50szt
  - d) Miseczka do zupy ok. 13 cm średnicy – 50 szt.
18. Kubek szklany 250 ml – 50 szt
19. Sztućce ze stali nierdzewnej:
  - a) Łyżeczki do herbaty ( ok. 135 mm) -50 szt
  - b) Łyżka stołowa ( ok. 195 mm) – 50szt.
  - c) Widelec (ok. 190 mm) – 50szt.
  - d) Nóż (ok. 210mm) – 50szt.
20. Miski ze stali nierdzewnej:
  - a) Pojemność 10 l. – 2 szt.
  - b) Pojemność 5 l – 3 szt.
21. Dzbanek szklany poj 2 l – 4 szt
22. Garnki do gotowania:
  - a) Pojemność 30 l – 1 szt
  - b) Pojemność 12 l -1 szt
  - c) Pojemność 5 l -2 szt
  - d) Pojemność 15 l – 1 szt
23. Pojemnik na sztućce 6 kubków – stal chromowo-niklowa
24. Waga gastronomiczna do 15 kg
25. Patelnia tefal do naleśników średnica ok. 25 cm, do smażenia na kuchni gazowej – 2szt
26. Patelnia teflonowa średnica ok. 30 cm - 2 szt
27. Blachy do pieczenia mięsa ze stali nierdzewnej wymiary max 37cmx26cm – 2szt
28. Taca kelnerska o wymiarach min. 60 cm x43cm
29. Płyn do czyszczenia mebli ze stali nierdzewnej „NEOBLANK” 0,75L – 1szt.
30. Lampa owadobójcza lepowa – 1 szt
31. Czajnik na gaz ze stali nierdzewnej, 5 l – 1szt.
32. Przybory kuchenne:
  - obieraczka do warzyw 2 szt
  - Stolnica drewniana wymiar ok. 60cmx40cm
  - Zestaw noży kuchennych
  - Łyżki drewniane 2 szt
  - Łopatki drewniane -2 szt
  - Sitko duże z rączką do przesiewania i przecierania 1 szt
  - Durszlak ze stali nierdzewnej średnica ok. 35cm - 1 szt
  - Tłuczek- ucierak do ziemniaków – 1 szt
  - Tarka do owoców i warzyw ze stali nierdzewnej cztero stronna – 1 szt
  - Łyżka wazowa ze stali nierdzewnej – 2 szt
  - Chochla poj ok. 1 l – 2 szt
  - Tłuczek do mięsa ze stali nierdzewnej – dwustronny stalowy tłuczek z antypoślizgową rączką – 2 szt
  - Trzepaczka, różga kuchenna do jajek stalowa – 1 szt
  - Łyżka cedzakowa duża – 2 szt

- Łyżka klasyczna długość ok 34 cm -4 szt
- Łyżka klasyczna ażurowa długość ok 34 cm -1 szt

