



**Zapytanie ofertowe dotyczące dostawy sprzętu AGD oraz innych urządzeń  
w ramach projektu pn. „PWP Wykorzystanie europejskich doświadczeń  
z dziedziny rolnictwa i gastronomii szansą na zdobycie i rozwój kompetencji  
zawodowych uczniów ZSP nr 2 RCKUiP w Łowiczu”**

## I. Zamawiający

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2

Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego im. Tadeusza

Kościuszki

ul. Blich 10

99-400 Łowicz.

## II. Tryb udzielania zamówień

Zamówienie zostanie udzielone zgodnie z art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

## III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa do siedziby zamawiającego w ramach projektu: „PWP Wykorzystanie europejskich doświadczeń z dziedziny rolnictwa i gastronomii szansą na zdobycie i rozwój kompetencji zawodowych uczniów ZSP nr 2 RCKUiP w Łowiczu”, zwanego dalej Projektem, następujących elementów zamówienia o niżej określonych parametrach i ilościach:

L.p.	Wyszczególnienie (nazwa sprzętu)	Opis przedmiotu zamówienia	Ilość szt.
1.	Ruszty do pieca konwekcyjnego	Materiał ze stali nierdzewnej Głębokość: 325 mm Szerokość: 530 mm	8
2.	Parowar	Moc: 900W Minimum 3 pojemniki do gotowania Możliwość programowania gotowania	2
3.	Blendery	Min. 2 prędkości Moc min. 0,35 kW Pojemnik minimum 1,25 l	2
4.	Czajnik elektryczny	Moc: 2200 – 2500 W Płaska grzałka płytowa Kolor: stal nierdzewna / czarny	4
5.	Frytkownica	Moc: min. 2000 W Stal nierdzewna Pojemnik na olej: 3l – 4l	2
6.	Sokowirówka	Moc: 300 – 800 W Pojemnik na miąższ	4
7.	Robot do ciast	Hak do zagniatania ciasta Moc min. 600 W Stal nierdzewna	2
8.	Biurety automatyczne	Biureta elektroniczna cyfrowa W wyposażeniu butelka Układ elektroniczny umieszczony w jednym module Nastawna prowadnica dozująca	1



		Butla z zaworem bezpieczeństwa Zawór recyrkulacji Pompa tłokowa	
9.	Waga analityczna	Obciążenie maksymalne 160 g Działka odczytowa d=0,1 mg Kalibracja wewnętrzna Krótki czas stabilizacji pomiaru Wyświetlacz LCD	1
10.	Filiżanki	Biała lub kremowa porcelana Bez wzorów Gładka bez zadrapań Możliwość mycia w zmywarce Możliwość używania w kuchenkach mikrofalowych Nowoczesna stylistyka	80
11.	Refraktometry	Zakres temperatury od 0 do 70 °C Zakres pomiaru: 1.300 – 1.700 nD Dokładność 0,0003 Okular z ustawieniem ostrości Optyczny system z wbudowanym systemem podświetlania skali	1
12.	Bemar z pojemnikami	Liczba pojemników dostosowana do liczby komór typ GN1/1 Stal nierdzewna Na kółkach Zasilanie 230 V	1
13.	Wielofunkcyjny robot kuchenny Termomix	Silnik o mocy min. 500 W Zabezpieczenie zapobiegające przegrzewaniu Maksymalna pojemność naczynia miksującego: 2l Obudowa: plastik wysokiej jakości W komplecie książki z przepisami	1
14.	Ekspres do kawy	Ciśnienie 15 barów Regulacja emisji pary Regulacja mocy kawy Pojemność zbiornika 1,7l Funkcja samoczyszcząca się Moc minimum: 1150 W Możliwość stosowania kawy ziarnistej i mielonej Funkcja spieniania mleka	1
15.	Piknometry	Pojemność 25 ml Wykonany zgodnie z normą ISO3507 i DIN 12 797 lub równoważną	10
16.	Młynek do kawy	Moc wejściowa: 110 W Regulacja stopnia zmielenia kawy żarowy	2
17.	Filtr do wody	Pojemność dzbanka 2,4 l	10
18.	Maszynka do mielenia mięsa	Moc: 2000 W Wydajność mielenia: 3 kg/min. Kolor: srebrny	2
19.	Wypiekacz do chleba	Moc: minimum 450 W Funkcje miksowania, zagniatania i wypiekania chleba	2
20.	Maszynka wieloczynnościowa	Moc: 900 W Pojemność: 3,9 l Prędkość 7°	4



		Tworzywo: stal nierdzewna	
21	Kuchenka indukcyjna	Moc: 1600 W Ustawienie mocy: 9 ustawień Czujnik soft touch	8
22.	Mikser	Kolor: inox Moc: 750 W Pojemność miski 2,1 l Metalowa trzepaczka do ubijania	4
23.	Gofrownica	Obudowa ze stali nierdzewnej Moc: 1,9 kW Płynna regulacja temperatury do 300° C Dwie płyty żeliwne	1
24.	Zastawa stołowa 12 osobowa	Nowoczesny design np. na bazie kwadratu lub prostokąta lub twister Brak ozdób Klasyczna biała porcelana Gładka bez zadrapań Minimum 42 elementy Zestaw dla 12 osób minimum: 12 talerzy zasadniczych, 12 talerzy deserowych, 12 talerzy głębokich lub bulionówek, 1 waza, 1 półmisek, 1 rawier, 1 sosjerka, 2 salaterki Możliwość mycia w zmywarce Możliwość używania w kuchence mikrofalowej	8
25.	Termos cateringowy z kranem	Do zimnych i ciepłych napojów Min. 9 litrowy Z kranem Wykonany ze stali nierdzewnej na zewnątrz, jak i wewnątrz !!! Składane nóżki Termos służy do przechowywania zimnych i ciepłych napojów Uchwyt ułatwiający transport	2

2. Wszystkie elementy zamówienia muszą być fabrycznie nowe, nie używane, spełniające normy bezpieczeństwa.

3. Zamawiający wymaga zaoferowania gwarancji na w w. urządzenia min. 24 miesiące.

4. Projekt pn. „PWP Wykorzystanie europejskich doświadczeń z dziedziny rolnictwa i gastronomii szansą na zdobycie i rozwój kompetencji zawodowych uczniów ZSP nr 2 RCKUiP w Łowiczu” jest realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego.



#### IV. Termin i miejsce realizacji zamówienia

1. Zamówienie należy zrealizować w terminie 14 dni od podpisania umowy.
2. Miejscem realizacji zamówienia jest: Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego im. Tadeusza Kościuszki, ul. Blich 10, 99-400 Łowicz.

#### V. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

Zamawiający nie ustanawia warunków udziału w postępowaniu.

#### VI. Wykaz dokumentów

1. Ofertę należy złożyć na Formularzu ofertowym, którego wzór stanowi załącznik nr 1.
2. Wraz z ofertą należy złożyć dokument lub dokumenty, z których będzie wynikać uprawnienie do podpisania oferty, np. aktualny odpis z właściwego rejestru, aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, aktualny statut spółki - w formie oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem oraz pełnomocnictwo w formie oryginału lub kopii potwierdzonej notarialnie za zgodność z oryginałem w przypadku, gdy uprawnienie do reprezentacji osoby podpisującej ofertę nie wynika z wyżej wymienionych dokumentów.

#### VII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

Mirosław Kret - tel. 604449538, (046) 837 37 05, faks (46) 837 33 77.

e-mail: [blich@zsp2lowicz.pl](mailto:blich@zsp2lowicz.pl)

#### VIII. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać w Sekretariacie Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego im. Tadeusza Kościuszki ul. Blich 10, 99-400 Łowicz w zamkniętych kopertach z następującym oznaczeniem: **„Zapytanie ofertowe dotyczące dostawy sprzętu AGD oraz innych urządzeń w ramach projektu pn. „PWP Wykorzystanie europejskich**



## **doświadczeń z dziedziny rolnictwa i gastronomii szansą na zdobycie i rozwój kompetencji zawodowych uczniów ZSP nr 2 RCKUiP w Łowiczu”**

oraz **"Nie otwierać przed 15.10.2013 r. godz. 11.15 ."**

Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy.

2. Oferty będą podlegać rejestracji przez Zamawiającego. Każda przyjęta oferta zostanie opatrzona adnotacją określającą termin jej przyjęcia. Do czasu otwarcia ofert będą one przechowywane w sposób gwarantujący ich nienaruszalność.

### **3. Termin składania ofert upływa 15.10.2013 r. o godz. 11.00.**

Oferty zostaną otwarte w dniu, w którym upływa termin składania ofert o godz. 11.15 w siedzibie Zamawiającego przy ul. Blich 10, 99-400 Łowicz.

## **IX. Opis sposobu obliczenia ceny oferty**

1. Wykonawca określi cenę w walucie krajowej (w zł).
2. Ceny wszystkich elementów zamówienia powinny zawierać w sobie ewentualne upusty oferowane przez Wykonawcę.
3. Cenę należy określić zgodnie z regułą określoną we wzorze formularza asortymentowo - cenowego oraz podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Kwoty zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
5. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe polegające na: nieprawidłowym sumowaniu, mnożeniu, zaokrągleniu końcówek z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych tych poprawek.
4. Cena za wykonanie zamówienia jest ceną ryczałtową. Ofertowa cena musi obejmować wynagrodzenie za całość przedmiotu zamówienia oraz wszystkie obowiązki przyszłego Wykonawcy niezbędne do zrealizowania zamówienia.

Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny (Dz. U. z 1964 r. Nr 16, poz. 93 z późniejszymi zmianami) ten rodzaj wynagrodzenia określa w art. 632 następująco:  
§ 1. Jeżeli strony umówiły się o wynagrodzenie ryczałtowe, przyjmujący zamówienie nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, chociażby w czasie zawarcia umowy nie można było przewidzieć rozmiaru lub kosztów prac.

§ 2. Jeżeli jednak skutek zmiany stosunków, której nie można było przewidzieć, wykonanie dzieła groziłoby przyjmującemu zamówienie rażącą stratą, sąd może podwyższyć ryczałt lub rozwiązać umowę.

Wykonawca musi przewidzieć wszystkie okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia.

## **X. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierować przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny**

1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty Wykonawców, którzy spełniają wymagania określone w niniejszym zapytaniu.
2. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie wyłącznie kryterium ceny o wadze 100%.
3. Dla oceny punktowej ofert złożonych na każde z zadań zastosowany zostanie wzór:

$$W = (C_{\min} / C) * 100$$

gdzie W – liczba punktów oferty badanej

C<sub>min</sub> - cena najtańszej oferty

C - cena badanej oferty.

4. Punkty zostaną obliczone w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.
5. O wyborze oferty decyduje najwyższa liczba uzyskanych punktów. W przypadku, gdy w trakcie oceny ofert okaże się, że dwie lub więcej ofert zawiera identyczną cenę Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

## **XII. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu udzielenia zamówienia**

1. Informację o dokonaniu wyboru Wykonawcy Zamawiający zamieści na stronie internetowej [www.zsp2lowicz.pl](http://www.zsp2lowicz.pl)
2. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie podpisania umowy.
3. W przypadku gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.



### **XIII. Pozostałe informacje**

1. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić zapytanie ofertowe. Zmienione zapytanie ofertowe Zamawiający niezwłocznie umieści na stronie internetowej.
2. Jeżeli w wyniku zmiany treści zapytania ofertowego jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od potencjalnych Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert i dokumentów.
4. Zamawiający zamyka postępowanie bez zawarcia umowy jeżeli:
  - 4.1. nie została złożona żadna oferta,
  - 4.2. żadna ze złożonych ofert nie odpowiada wymaganiom stawianym przez Zamawiającego,
  - 4.3. cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
  - 4.4. stwierdzono zaistnienie okoliczności, które powodują, że zawarcie umowy nie leży w interesie zamawiającego,
  - 4.5. zawarcie umowy z Wykonawcą byłoby niezgodne z ustawą Prawo zamówień publicznych.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian zawartej umowy pod warunkiem zawarcia przez obie jej strony pisemnego aneksu.
6. Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona bez otwierania.
7. Oferty złożone przez osoby nieupoważnione do reprezentowania Wykonawcy nie będą rozpatrywane.
8. Oferty nieodpowiadające wymaganiom zamawiającego dotyczącym okresu i warunków gwarancji, terminu realizacji zamówienia oraz spełniania minimalnych parametrów określonych w zapytaniu ofertowym nie będą rozpatrywane.

#### **Załączniki:**

1. Formularz oferty
2. Wzór umowy