

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 3/2017

dot. dostawy sprzętu i wyposażenia zaplecza kuchennego w Mielnie na potrzeby realizacji projektu pn. „Modernizacja obiektu Centralnego Ośrodka Szkolenia Ludowe Zespoły Sportowe w Mielnie celem przygotowania infrastruktury społecznej pod Centrum Integracji Społecznej” nr projektu - RPZP.09.02.00-32-0008/16 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020, Działanie 9.2 Infrastruktura społeczna

ZAMAWIAJĄCY

Nazwa Zamawiającego: Krajowe Zrzeszenie Ludowe Zespoły Sportowe

Adres Zamawiającego: ul. S. Krzyżanowskiego 46a, 01-220 Warszawa

Ares dostarczenia oferty: ul. Mickiewicza 3, 76-032 Mielno

Telefon: 517 140 997

e-mail: lidia.lis@lzs.pl

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadami zapytania ofertowego z zachowaniem zasady konkurencyjności, równego traktowania Wykonawców, jawności, przejrzystości oraz celowego, racjonalnego i oszczędnego wydatkowania środków publicznych.

Wartość szacunkowa zamówienia wynosi poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Ustawy Pzp.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa sprzętu i wyposażenia zaplecza kuchennego wraz z ich instalacją, szkoleniami personelu oraz świadczeniem serwisu gwarancyjnego w Mielnie na potrzeby realizacji projektu pn. „Modernizacja obiektu Centralnego Ośrodka Szkolenia Ludowe Zespoły Sportowe w Mielnie celem przygotowania infrastruktury społecznej pod Centrum Integracji Społecznej” nr projektu - RPZP.09.02.00-32-0008/16 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020 Działanie 9.2 Infrastruktura społeczna

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Załączniku nr 1.

Kod CPV

- 39141000-2

- 39220000-0

- 39221000-7

- 39314000-6

- 51100000-3

- 80511000-9

Nazwa kodu CPV

Meble i wyposażenie kuchni

Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

Sprzęt kuchenny

Przemysłowy sprzęt kuchenny

usługi instalowania urządzeń elektrycznych i mechanicznych

Usługi szkolenia personelu

□ WARUNKI DOSTAWY, TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA, GWARANCJA i RĘKOJMIA

1. Przedmiot zamówienia winien zostać dostarczony przez Wykonawcę do Zamawiającego, pod adres: ul. Mickiewicza 3, 76-039 Mielno
2. Przedmiot zamówienia winien być odpowiednio zabezpieczony na okres transportu. Koszt opakowania pozwalającego na bezpieczny transport, przewozu, opłat celnych, ubezpieczenia na czas transportu, rozładunku, rozpakowania, przepakowania, wniesienia, ustawienia we wskazanym miejscu i ewentualnego zakotwienia przedmiotu zamówienia leży po stronie Wykonawcy. Momentem przeniesienia odpowiedzialności za Przedmiot zamówienia jest moment podpisania Protokołu Odbioru Technicznego.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wszelkie okablowanie wymagane do instalacji, uruchomienia, wykonania rozruchów oraz testów poszczególnych urządzeń wchodzących w skład przedmiotu zamówienia. Nie dotyczy to instalacji budynkowych.
4. Wykonawca zobowiązany jest do uruchomienia, skalibrowania, skonfigurowania i wykonania wszystkich czynności pozwalających na skuteczne i bezpieczne użytkowanie przedmiotu zamówienia. Czynności te winny być wykonane w sposób profesjonalny i pozwalający po ich zakończeniu na wdrożenie oraz uruchomienie przez Zamawiającego produkcji w oparciu o przedmiot zamówienia.
5. Wykonawca zorganizuje i zapewni szkolenia personelu Zamawiającego dotyczące zasad obsługi przedmiotu zamówienia.
6. Wykonawca udzieli minimum 24 miesięcznej gwarancji i rękojmi obejmującej całość przedmiotu zamówienia dostarczanego przez Wykonawcę, wraz z urządzeniami i elementami wchodzącymi w jego zakres. Zamawiający dopuszcza krótszy, 12-miesięczny okres gwarancji i rękojmi dla elementów i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu zamówienia, po wcześniejszej konsultacji.
7. W ramach gwarancji Wykonawca zapewni gwarancyjną obsługę serwisową przedmiotu zamówienia, która będzie odbywać się zgodnie z wymaganiami wskazanymi przez Zamawiającego w Umowie – załącznik nr 3.
8. Zamówienie powinno zostać zrealizowane w terminie 120 dni od momentu podpisania umowy, nie później niż do dnia 30 listopada 2017 r. Przy czym podany wyżej termin uwzględnia wszystkie niezbędne odbiory dostaw oraz przyłączenia / montaż urządzeń oraz szkolenie personelu.
9. Pozostałe istotne warunki realizacji zamówienia zawarte są w istotnych postanowieniach umowy, stanowiących Załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany istotnych warunków zamówienia zawartych w Załączniku nr 3 do niniejszego Zapytania.
10. Wykonawca dokona ponownego zwymiarowania pomieszczeń do instalacji urządzeń w celu dowymiarowania stołów, regałów kuchennych i magazynowych. Pomieszczenia zostaną udostępnione dostawcy na 14 dni przed terminem dostawy.

□ WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Zamawiający nie stawia szczególnych warunków udziału w niniejszym postępowaniu.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych i ofert częściowych.

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca powinien sporządzić ofertę na Formularzu ofertowym załączonym do niniejszego zapytania.
2. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze handlowym lub innym dokumencie właściwym dla formy organizacji Wykonawcy.
3. Zaoferowana cena powinna uwzględniać realizację wszystkich dostaw i czynności określonych w opisie przedmiotu zamówienia oraz zawierać wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, świadczonego przez okres i na warunkach określonych w ofercie Wykonawcy.
4. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku niż polski winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę. W razie wątpliwości uznaje się, że wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.
5. Stosowne wypełnienia we wzorach dokumentów stanowiących załączniki do zapytania ofertowego wchodzących w skład oferty mogą być dokonane komputerowo, maszynowo lub ręcznie.
6. Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane.
7. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty były parafowane przez osobę / osoby podpisujące ofertę zgodnie z treścią dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub treścią załączonego do oferty pełnomocnictwa.
8. Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści muszą być parafowane przez osobę / osoby podpisujące ofertę.
9. Zgodność z oryginałem wszystkich zapisanych stron kopii dokumentów dołączonych do oferty musi być potwierdzona przez osobę / osoby podpisujące ofertę, zgodnie z treścią dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub treścią załączonego do oferty pełnomocnictwa.

MIEJSCE, TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERTY

- Ofertę należy złożyć w terminie **do dnia 03 lipca 2017 r. do godz. 10:00**
- Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem:

- poczty tradycyjnej, kuriera bądź dostarczona osobiście na adres:

Krajowe Zrzeszenie Ludowe Zespoły Sportowe, ul. Mickiewicza 3, 76-032 Mielno

Wykonawca umieści ofertę w zamkniętej kopercie, a koperta będzie zaadresowana według poniższego wzoru:

„Oferta na dostawę sprzętu i wyposażenia zaplecza kuchennego w Mielnie realizacji projektu pn. „Modernizacja obiektu Centralnego Ośrodka Szkolenia Ludowe Zespoły Sportowe w Mielnie celem przygotowania infrastruktury społecznej pod Centrum Integracji Społecznej” nr projektu - RPZP.09.02.00-32-0008/16 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020

Działanie 9.2 Infrastruktura społeczna

- Nie otwierać przed terminem 03.07.2017 r., godz. 10:00.

- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone Wykonawcom bez otwierania.
 - Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
 - Otwarcie ofert nastąpi w dniu 26.06.2017 r. o godzinie 10:30 przy ul. Mickiewicza 3, 76-032 Mielno
 - W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
7. Wykonawca związany jest ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

OCENA OFERT

Zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów:

| | | | |
|---|-------|----------|----------------|
| C – cena brutto oferty minimalizacja) | - 90% | - waga 1 | (sposób oceny: |
| G – okres gwarancji maksymalizacja) | - 10% | - waga 2 | (sposób oceny: |

Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalna liczba punktów jaką po uwzględnieniu wag może osiągnąć oferta w obu kryteriach wynosi 100.

Punkty będą przyznawane według następujących zasad:

Kryterium „cena brutto oferty”:

$$C_x = \frac{C_{\min \text{ ofert}}}{C_{\text{oferty } x}} * \text{waga } 1$$

| | |
|--------------------------|--|
| C_x | - liczba punktów dla badanej oferty w kryterium „cena brutto oferty” |
| $C_{\min \text{ ofert}}$ | - najniższa zaoferowana cena spośród wszystkich badanych ofert |
| $C_{\text{oferty } x}$ | - cena zaoferowana w ofercie badanej |
| waga 1 | - 100 x 90% (kryterium dot. ceny) |

Kryterium „okres gwarancji”:

$$G_{S_x} = \frac{G_{S_{\text{oferty } x}}}{G_{S_{\max \text{ ofert}}}} * \text{waga } 2$$

| | |
|------------------------------|---|
| G_{S_x} | - liczba punktów dla badanej oferty w kryterium „okres gwarancji” |
| $G_{S_{\max \text{ ofert}}}$ | - maksymalny okres gwarancji spośród wszystkich badanych ofert |
| $G_{S_{\text{oferty } x}}$ | - okres gwarancji w ofercie badanej |
| waga 2 | - 100 x 10% (kryterium dot. okresu gwarancji) |

UWAGA:

Kryterium „okres gwarancji” dotyczy gwarancji na wszystkie elementy dostawy wyszczególnione w Formularzu ofertowym.

MINIMALNY wymagany przez Zamawiającego okres gwarancji na elementy dostawy wynosi 24 miesiące. W przypadku podania przez Wykonawcę krótszego niż wymagany okres gwarancji, bez wcześniejszej konsultacji z zamawiającym, oferta Wykonawcy zostanie odrzucona, jako niezgodna z warunkami zapytania ofertowego.

MAKSYMALNY okres gwarancji wynosi 60 miesięcy. Jeżeli Wykonawca zaoferuje okres gwarancji dłuższy niż podany wyżej, do oceny ofert zostanie przyjęty okres maksymalny i taki zostanie uwzględniony w umowie.

W przypadku, gdy Wykonawca nie wskaże oferowanego okresu gwarancji, Zamawiający uzna, że Wykonawca oferuje okres gwarancji w minimalnym wymiarze wymaganym w niniejszym zapytaniu ofertowym.

Punkty zostaną wyliczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Punkty uzyskane we wszystkich kryteriach będą do siebie dodane. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę. Ocena ofert zostanie przeprowadzona wyłącznie w oparciu o przedstawione wyżej kryteria.

Wybrana zostanie oferta tego wykonawcy, która uzyska łącznie najwyższą liczbę punktów.

DODATKOWE INFORMACJE, W TYM DOTYCZĄCE FINANSOWANIA PROJEKTU

Dodatkowe informacje udzielane są u Zamawiającego:

Krajowe Zrzeszenie Ludowe Zespoły Sportowe,
ul. Mickiewicza 3, 76-032 Mielno
tel.: 517 140 997, e-mail: lidia.lis@lzs.pl

2. Wprowadzenie jakichkolwiek zmian w treści oferty wpisanych przez Zamawiającego spowoduje odrzucenie oferty.
3. Projekt „Modernizacja obiektu Centralnego Ośrodka Szkolenia Ludowe Zespoły Sportowe w Mielnie celem przygotowania infrastruktury społecznej pod Centrum Integracji Społecznej” dofinansowany jest ze środków Unii Europejskiej z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020, Działanie 9.2 Infrastruktura społeczna.
4. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może przeznaczyć wykonania części bądź całości zamówienia podwykonawcom.
5. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy:
 - 1) Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne:
 - a) w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto, gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca,
 - b) w wysokości 0,2 % wynagrodzenia umownego brutto za każdy dzień opóźnienia w wykonaniu przedmiotu umowy lub jego części,
 - c) w wysokości 10 % wynagrodzenia umownego za dany element dostawy za dostarczenie elementu dostawy niezgodnego z przedmiotem zamówienia, chyba że Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym zobowiąże się do wymiany przedmiotu zamówienia w terminie 3 dni,
 - d) w wysokości 0,2 % wynagrodzenia umownego brutto za każdy dzień opóźnienia w usunięciu wady w terminie,

e) w wysokości 0,5 % wynagrodzenia umownego brutto za nie wydanie towaru wolnego od wad w zamian towaru wadliwego.

2) Kara umowna powinna być zapłacona w terminie 10 dni od wezwania.

3) Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.

6. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy:

1) w przypadku gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy,

2) w przypadku zaistnienia okoliczności spowodowanych czynnikami zewnętrznymi, np. siła wyższa, nieprzewidziane warunki pogodowe, mogące uniemożliwić dostawę oraz inne okoliczności zewnętrzne mogące mieć wpływ na realizację postanowień umowy.

7. Z udziału w postępowaniu wykluczone zostaną podmioty:

- które należą do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.), a które złożyły odrębne oferty, chyba, że wykażą iż istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji pomiędzy Wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

- powiązane osobowo i kapitałowo z Zamawiającym, przy czym przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1) uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,

2) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,

3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

8. Wykonawca uwzględniając wszystkie wymogi, o których mowa w niniejszym zapytaniu ofertowym, powinien w cenie ryczałtowej ująć wszystkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia oraz uwzględnić inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty i rabaty zastosowane przez Wykonawcę.

9. Zaoferowana cena będzie niezmienna. Wyklucza się możliwość roszczeń Wykonawcy związanych z błędnym skalkulowaniem ceny lub pominięciem przez Wykonawców elementów niezbędnych do realizacji zamówienia.

WYKAZ DOKUMENTÓW, KTÓRE POWINNY ZOSTAĆ ZŁOŻONE PRZEZ WYKONAWCĘ W OFERCIE:

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - Załącznik nr 1

Formularz ofertowy – Załącznik nr 2

Wzór umowy – Załącznik nr 3

Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.) – Załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego.

Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy (jeżeli dotyczy).

□ ZAŁĄCZNIKI

- Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
- Wzór formularza ofertowego
- Wzór umowy
- Wzór oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Zamawiający

.....

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

| L.p. | Nazwa urządzenia | opis | Wymiary | | | moc | Liczba | |
|---------|---|--|---------|-----|------|-----|--------|-----------|
| | | | szer. | gł. | wys. | kW | szt. | zasilanie |
| KUCHNIA | | | | | | | | |
| 1. | STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ i drzwiami suwanymi | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm | 1200 | 700 | 850 | | 1 | |
| 2. | STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI i zlewem do mycia sprzętów kuchennych (głęboki) | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm, rozmiar misy 610x450x400 mm | 770 | 700 | 850 | | 1 | |
| 3. | STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 50 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm | 600 | 700 | 850 | | 2 | |
| 4. | STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm | 700 | 600 | 850 | | 1 | |
| 5. | stół przyścienny z drzwiami suwanym, zlewem i ociekaczem po prawej stronie | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm, rozmiar misy 500x500x350 mm | 900 | 700 | 850 | | 1 | |
| 6. | STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ i drzwiami suwanymi | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo- | 1200 | 600 | 850 | | 1 | |

| | | | | | | | |
|----|--|---|------|-----|--------|--------|--------|
| | | niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm | | | | | |
| | | w zestawie silnik o mocy min. 0,4 kw, uchwyt, różga i przystawka miksująca 35 cm oraz trzepaczka 280mm Podstawa, osłona i nóż wykonane ze stali nierdzewnej. Regulacja obrotów, możliwość całkowitego rozmontowania podstawy noża. Min. 9500 obrotów na minutę | | | | | |
| 7. | mikser ręczny zanurzeniowy | | | | 0,44kw | | 1 230V |
| | | W zestawie silnik, uchwyt, różga, końcówka do napowietrzania oraz trzepaczka. Podstawa, osłona i nóż wykonane ze stali nierdzewnej. Regulacja obrotów, możliwość całkowitego rozmontowania podstawy noża. Długość ramienia 165 mm, zakres obrotów min. 1500-14000 | | | | | |
| 8. | mikser ręczny mały | | | | 22kw | | 1 230V |
| | | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm, agregat na dole, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, automatyczne odszranianie, automatyczne odparowanie skroplin, samodomykające się drzwi, izolacja z pianki poliuretanowej min. 35 mm, komora w standardzie GN 1/1, 2 ruszty z przewodnikami w komplecie, ilość czynnika chłodniczego min. R134a / 150g, wymuszony obieg powietrza, rant 40 mm, pojemność 345 litrów, min. zakres temperatur 2-8 stopni C, | | | | | |
| 9. | STÓŁ CHŁODNICZY Z SZUFLADAMI W CZĘŚCI LEWEJ I PÓŁKĄ Z DWOMA DRZWICZKAMI W CZĘŚCI ŚRODKOWEJ I PRAWĘJ Z BLATEM ROBOCZYM ZE STALI NIERDZEWNEJ | | 1365 | 700 | 880 | 0,23KW | 1 230V |

| | | | | | | | |
|-----|--|--|------|-----|-----|--------|--------|
| 10. | STÓŁ CHŁODNICZY Z DRZWICZKAMI Z BLATEM ROBOCZYM ZE STALI NIERDZEWNEJ | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stal nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm, agregat na dole, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, automatyczne odszranianie, automatyczne odparowanie skroplin, samodomykające się drzwi, izolacja z pianki poliuretanowej min. 35 mm, 1 ruszt z przewodnikami w komplecie, ilość czynnika chłodniczego min. R134a / 150g, wymuszony obieg powietrza, rant 40 mm, min. 100 litrów, min. zakres temperatur 2-8 stopni C, Półki ze stali nierdzewnej z przewodnikami, wykonane ze stal nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304 lub 410, grubej na min. 1,0 mm | 600 | 700 | 880 | 0,23KW | 1 230V |
| 11. | Półka wisząca podwójna przestawna | Grzejnik, wentylator, panel sterowania, termostat umożliwia utrzymanie temperatury w zakresie 30 - 90 st. C, posiada również zabezpieczenie przed jej niekontrolowanym wzrostem , w środku znajdują się półki, które | 1200 | 300 | 600 | | 5 |
| 12. | Stół podgrzewczy nieprzelotowy | można w miarę potrzeby wyjmować stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stal nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,0 mm, do ciast ciężkich, np.: pizza, pierogi, min. maksymalna ilość mąki: 7,5 kg | 1200 | 700 | 850 | | 1 |
| 13. | Mikser spiralny 20 litrów | części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej, średnica dzieży 360 mm, | 380 | 670 | 735 | 0,75kw | 1 230V |

| | | | | | | |
|-----|---|---|-----|-----|-----|------------------|
| | | dzieża zamontowana na stałe | | | | |
| | | konstrukcja aluminiowa, nóż tnący o twardości min. 58-59 HRC, Płynna regulacja grubości plastra od 0 do 16 mm. Pochylone ostrze o średnicy 25 cm. Optymalne pochylenie stołu podawczego do noża pod kątem 45 stopni. Pokryty teflonem nóż, płyta oporowa i osłona noża. Klasa bezpieczeństwa IP 33 | | | | |
| 14. | krajalnica z nożem teflonowym do sera | otwór wlotowy min. 139 cm ² , dodatkowy otwór wrzutowy fi 58 mm, blok silnika z poliwęglanu, min. 375 obrotów na minutę, wydajność rzeczywista min. 150 kg/h, wydajność teoretyczna min. 500 kg/h | 565 | 410 | 375 | 0,15kw 1 230V |
| 15. | szatkownica do warzyw | zestaw tarcz tnących do szatkownicy powyżej w skład którego wchodzi: plastry 2 mm, plastry 5 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostek (tarcza tnąca 10 mm, sitka 10x10 mm) wykonane ze stali nierdzewnej | | | | 1 |
| 16. | Zestaw 6 tarcz tnących do szatkownicy do warzyw | ślimak, nóż, sitko – ze stali nierdzewnej, sitko z otworami o fi 6 mm, korpus mielący z polerowanego aluminium, kołek dociskowy z tworzywa, wydajność min. 160 kg/h, pojemnik na mięso, fi sitka 70 mm, obudowa napędu polerowane aluminium | | | | 1 |
| 17. | wilk do mięsa | | 400 | 250 | 250 | 0,75kw 1 230V |
| 18. | sitko do wilka do mięsa powyżej | fi otworu 2 mm | | | | 1 |
| 19. | sitko do wilka do mięsa powyżej | fi otworu 4,5 mm | | | | 1 |
| 20. | sitko do wilka do mięsa powyżej | fi otworu 8 mm | | | | 1 |
| | | lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających, cicho pracująca i nie wydzielająca żadnych zapachów, do użytku wewnętrznego, możliwość powieszenia lampy a także postawienia samodzielnego, zasięg działania 30 metrów. Lampa powinna zawierać świetlówkę bezodpryskową, a także led. | | | | |
| 21. | lampa owadobójcze | | 475 | 65 | 300 | 0,33 3 230V |

| | | | | | | |
|-----|--|--|------|-----|-------------|---|
| 22. | Taboret gazowy | <p>ruszt żeliwny lub ze stali nierdzewnej AISI 304, palnik dwukoronowy, płomień pilotowy palników, zabezpieczenie przeciwwyptywowe, możliwość redukcji palników do 1/3, tzw. płomień oszczędnościowy, przystosowany do dużych garnków w rozmiarach 50-100 litrów, dysze na gaz ziemny,</p> <p>Cał obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, płyta górna o grubości min.1,5 mm, zaokrąglone krawędzie, teleskopowe nóżki, dysze na gaz ziemny,</p> | 580 | 580 | 380 9 kw | 2 |
| 23. | FRYTOWNICA POJEDYNCZA GAZOWA | <p>przyłącza umieszczone na tylnej części urządzenia. Pokrywa wanny, zawór spustowy, pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie, drzwiczki, wydajność 15 kg/h, pojemność 18 L, 2x kosz 30x33x12</p> <p>Całą obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, płyta górna o grubości min.1,5 mm, zaokrąglone krawędzie, teleskopowe nóżki, dysze na gaz ziemny,</p> | 400 | 700 | 900 13,5 kw | 1 |
| 24. | PATELNIĄ GAZOWĄ UCHYLNA | <p>przyłącza umieszczone na tylnej części urządzenia. Nierdzewna wanna, dno o gr. min. 12mm, nierdzewna uchylna pokrywa, zawór do napuszczania wody, zakres temperatur 50-300 stopni C, pojemność 50 litrów,</p> <p>Całą obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, płyta górna o grubości min.1,5 mm, zaokrąglone krawędzie, teleskopowe nóżki, dysze na gaz ziemny,</p> | 800 | 700 | 900 12 kw | 1 |
| 25. | KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA NA PODSTAWIE Z SZAFKĄ Z DRZWICZKAMI | <p>przyłącza umieszczone na tylnej części urządzenia. Nierdzewny ruszt umożliwiający gotowanie na małych naczyniach bez redukcji, stała świeczka, system zabezpieczający palniki i wewnątrz przed</p> | 1200 | 700 | 900 35 kw | 1 |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|-----|-----|-----|------|-------|
| 26. | KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM | <p>zalaniem, Wyjmowane misy podpalnikowe - proste i wygodne czyszczenie (możliwość mycia w zmywarce). Stała świeczka, moc palników 3 x 5,5 kw, 2 x 7,5 kw, 1 x 3,5 kw, Kuchnia z tej samej linii (spasowana) z pozostałym urządzeniami z pomieszczenia</p> <p>Całą obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, płyta górna o grubości min.1,5 mm, zaokrąglone krawędzie, teleskopowe nóżki, dysze na gaz ziemny, przyłącza umieszczone na tylnej części urządzenia. Nierdzewny ruszt umożliwiający gotowanie na małych naczyniach bez redukcji, stała świeczka, system zabezpieczający palniki i wewnątrz przed</p> <p>zalaniem, Wyjmowane misy podpalnikowe - proste i wygodne czyszczenie (możliwość mycia w zmywarce). Stała świeczka, moc palników 2 x 5,5 kw, 1 x 7,5 kw, 1 x 3,5 kw, Kuchnia z tej samej linii (spasowana) z pozostałym urządzeniami z pomieszczenia. Piekarnik tłoczony, nierdzewny, elektryczny na GN2/1 o mocy 5 kw, piezzo zapalanie piekarnika, 1 ruszt w piekarniku, trójfazowa, komora o wymiarach 22x35x23, kran spustowy z zabezpieczeniem, kosz o wymiarach 20x30x10, grzałka obrotowa. Możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową. Wydajność 10 kg/h, zakres temp. 50-190 stopni C, pojemność 10 litrów, Całą obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości min. 1 mm</p> | 800 | 700 | 900 | 22kw | 1 |
| 27. | Frytownica 1 pojemnikowa elektryczna nadstawna | <p>Możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową. Wydajność 10 kg/h, zakres temp. 50-190 stopni C, pojemność 10 litrów, Całą obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości min. 1 mm</p> | 300 | 600 | 280 | 7,15 | 1400V |

| | | | | | | | |
|-----|--|--|------|-----|-------|------|---|
| 28. | REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY | z możliwością umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału. Rama z anodowanego aluminium bądź o wyższym współczynniku wytrzymałości, półki z polipropylenu, bądź innego materiału pozwalającego na mycie w zmywarce. Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych. Min. max. obciążenie półki to 150 kg. Regulowane nóżki. wbudowany prysznic, mycie automatyczne, rekuperator, podwójna szyba drzwi, system serwiso-diagnostyczny, kontroli pracy boileru, . 4-punktowa sonda termiczna, dotykowy panel sterujący, dwukierunkowe obroty wentylatora, taktowanie, min. 5 prędkości, system pieczenia nocnego, i niskotemperaturowego, kontrola nasycenia pary, bio-gotowanie w temp. Min 30-98 stopni, gotowanie w parze, gorącym powietrzem, systemem mieszanym w min. zakresie temp. 30-300 stopni C. książka kucharska, min. 100 programów | 1200 | 500 | 1750 | | 1 |
| 29. | PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 10xGN1/1 NATRYSKOWY Z MYCIEM | Podstawa nierdzewna – 16 przewodnic GN 1/1, odległość między przewodnicami 65 mm. Podstawa spasowana z piecem natężenie przepływu 0-30 l/minutę. Czas regeneracji: 60 minut Ilość uzdatnionej wody w trakcie godziny regeneracji min. 1900 litrów przy twardości 10°d Skuteczna ochrona przed osadami kamienia . Podczas regeneracji można korzystać z twardej wody . Nie powoduje spadku ciśnienia | 933 | 863 | 1046 | 17,6 | 1 |
| 30. | PODSTAWA DO PIECA | | 830 | 585 | 700 - | | 1 |
| 31. | UZDATNIACZ WODY PÓŁAUTOMATYCZNY | | 435 | 233 | 495 - | | 1 |
| 32. | pojemnik gastronomiczny GN 1/1 | wzmocnione krawędzie, stal nierdzewna o gr. min. | 20 | 530 | 325 - | | 2 |

| | | | | | | |
|-----|---|--|------|--------|---------|---|
| | | 0,8 mm, do używana w piecach konwekcyjno-parowych, możliwość stosowania w temp. mn. - 20 do 300 stopni C wzmocnione krawędzie, stal nierdzewna o gr. min. | | | | |
| 33. | pojemnik gastronomiczny GN 1/1 | 0,8 mm, do używana w piecach konwekcyjno-parowych, możliwość stosowania w temp. mn. - 20 do 300 stopni C wzmocnione krawędzie, stal nierdzewna o gr. min. | 40 | 530 | 325 - | 3 |
| 34. | pojemnik gastronomiczny GN 1/1 | 0,8 mm, do używana w piecach konwekcyjno-parowych, możliwość stosowania w temp. mn. - 20 do 300 stopni C wzmocnione krawędzie, stal nierdzewna o gr. min. | 65 | 530 | 325 - | 4 |
| 35. | pojemnik gastronomiczny GN 1/1 | 0,8 mm, do używana w piecach konwekcyjno-parowych, możliwość stosowania w temp. mn. - 20 do 300 stopni C wzmocnione krawędzie, do | 100 | 530 | 325 - | 2 |
| 36. | pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon ryflowany | konwekcyjno-parowych, możliwość stosowania w temp. mn. -20 do 300 stopni C wzmocnione krawędzie, do | 20 | 530 | 325 - | 2 |
| 37. | pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon płaski | konwekcyjno-parowych, możliwość stosowania w temp. mn. -20 do 300 stopni C wzmocnione krawędzie, do | 20 | 530 | 325 - | 2 |
| 38. | pojemnik gastronomiczny GN 1/1 teflon do jajek | konwekcyjno-parowych, możliwość stosowania w temp. mn. -20 do 300 stopni C do usuwania oparów | 20 | 530 | 325 - | 2 |
| 39. | OKAP nad wyspę do usuwania oparów znad urządzeń – Kuchnia 4 palnikowa, frytownica 1 komorowa nadstawna, taboret gazowy | kuchennych, wyk. Ze stali nierdzewnej kwasoodpornej, wyposażony w łapacze tłuszczu, regulacja prędkości | 1200 | 1200 ? | 0,17 kw | 1 |
| 40. | OKAP do wszystkich pozostałych urządzeń z zestawienia do obróbki grzewczej | kuchennych, wyk. Ze stali nierdzewnej kwasoodpornej, wyposażony w łapacze tłuszczu, regulacja prędkości, | 4500 | 700 ? | ? | 1 |

PRZYGOTOWYWALNIA BRUDNA

| | | | | | | | |
|-----|---|---|------|-----|-----|--------|--------|
| 41. | STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm | 1200 | 600 | 850 | - | 1 |
| 42. | STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM I PÓŁKĄ (OCIEKACZ LEWA STRONA 1KOMORA 500x500x300 ŚRODEK , 2 KOMORA 400x400x250 PRAWA STRONA) | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm | 1400 | 600 | 850 | - | 1 |
| 43. | STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM I OCIEKACZEM Z LEWEJ STRONY | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm | 1200 | 600 | 850 | - | 1 |
| 44. | STÓŁ CHŁODNICZY, DWU DRZWIOWY Z BLATEM ROBOCZYM ZE STALI NIERDZEWNEJ | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm, agregat na dole, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury, automatyczne odszranianie, automatyczne odparowanie skroplin, samodomykające się drzwi, izolacja z pianki poliuretanowej min. 35 mm, komora w standardzie GN 1/1, 2 ruszty z przewodnikami w komplecie, ilość czynnika chłodniczego min. R134a / 150g, wymuszony obieg powietrza, rant 40 mm, pojemność 257 litrów, min. zakres temperatur 2-8 stopni C, | 900 | 700 | 880 | 0,23KW | 1 230V |
| 45. | STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stali | 600 | 600 | 850 | - | 1 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|---|------|-----|------|---|------|--------|
| 46. | STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM I OCIEKACZEM Z PRAWEJ STRONY | <p>nierdzewnej chromowo- niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm</p> <p>stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stal nierdzewnej chromowo- niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm</p> | 1200 | 600 | 850 | - | | 1 |
| 47. | OBIERACZKA JEDNOKOMOROWA ZE STALI NIERDZEWNEJ DO ZIEMNIAKÓW Z SEPARATOREM OBIERZYN | <p>urządzenie służące do obierania warzyw okopowych (marchew, buraki czerwone, ziemniaki), jednak przede wszystkim jest stosowane do obierania ziemniaków. - Jednorazowy wsad warzyw około 8-10 kg. Wydajność min. 250 kg/h. Separator ze stali nierdzewnej 355x335x585 pasujący do obieraczki wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej, Źródło UVC - 4 x TUV 16W; Długość fali – 253,7nm; Klasa ochronności – IP20, Czas trwania cyklu – maks. około 90s, Jednorazowy wsad - 30 jaj, trwałość promienników UV min. 7500h, Pojemność szuflady: 30 jaj.</p> | 670 | 560 | 870 | | 0,55 | 1 400V |
| 48. | NAŚWIETLACZ DO JAJ | <p>Magazyn warzyw - dostawy</p> <p>Rama z anodowanego aluminium bądź o wyższym współczynniku wytrzymałości, półki z polipropylenu, bądź innego materiału pozwalającego na mycie w zmywarce. Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych. Min. max. obciążenie półki to 150 kg. z możliwością umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału. Rama z anodowanego aluminium bądź o wyższym współczynniku wytrzymałości, półki z polipropylenu, bądź innego materiału pozwalającego na mycie w zmywarce.</p> | 460 | 380 | 184 | | 0,08 | 1 230V |
| 49. | PODEST | <p>Rama z anodowanego aluminium bądź o wyższym współczynniku wytrzymałości, półki z polipropylenu, bądź innego materiału pozwalającego na mycie w zmywarce. Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych. Min. max. obciążenie półki to 150 kg. z możliwością umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału. Rama z anodowanego aluminium bądź o wyższym współczynniku wytrzymałości, półki z polipropylenu, bądź innego materiału pozwalającego na mycie w zmywarce.</p> | 1085 | 500 | 250 | - | | 4 |
| 50. | REGAŁ MAGAZYNOWY 4- PÓŁKOWY | <p>Rama z anodowanego aluminium bądź o wyższym współczynniku wytrzymałości, półki z polipropylenu, bądź innego materiału pozwalającego na mycie w zmywarce.</p> | 1200 | 500 | 1750 | | | 3 |

| | | | | | | |
|-----|-----------------------------|--|------|-----|------|---|
| | MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH | Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych. Min. max. obciążenie półki to 150 kg. Regulowane nóżki. | | | | |
| 51. | REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY | z możliwością umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału. Rama z anodowanego aluminium bądź o wyższym współczynniku wytrzymałości, półki z polipropylenu, bądź innego materiału pozwalającego na mycie w zmywarce. Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych. Min. max. obciążenie półki to 150 kg. Regulowane nóżki. | 2100 | 500 | 1750 | 2 |
| | Magazyn na napoje | | | | | |
| 52. | REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY | z możliwością umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału. Rama z anodowanego aluminium bądź o wyższym współczynniku wytrzymałości, półki z polipropylenu, bądź innego materiału pozwalającego na mycie w zmywarce. Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych. Min. max. obciążenie półki to 150 kg. Regulowane nóżki. | 2100 | 500 | 1750 | 2 |
| | POMIESZCZENIA SOCJALNE | | | | | |
| 53. | SZAFKA UBRANIOWA DWUDZIELNA | szafa wykonana z blachy min.0,8 mm - zamek euro-lock ryglowanie 1- punktowe (2 kluczyki do każdego zamka) - plastikowy drążek z wieszakami (po 2 wieszaki w każdej komorze) - półka nad drążkiem - otwory wentylacyjne w górnej i dolnej części drzwi - plastikowe tabliczki imienne mocowane w górnej części drzwi - Malowana proszkowo (niebieski RAL 5017) | 490 | 800 | 1800 | 2 |

drzwiczki, jasnoszary RAL 7035 pozostałe elementy)

| | | | | | | |
|-----|----------------------------|--|------|-----|--------|---|
| 54. | SZAFKA PORZĄDKOWA | szafa wykonana z blachy min.0,8 mm, Malowana proszkowo (niebieski RAL 5017 drzwiczki, jasnoszary RAL 7035 pozostałe elementy), wyposażona wewnątrz lewego segmentu – w 4 półki. Prawy segment służy do przechowywania szczotek, mopa i innych narzędzi do sprzątania. Brak ścianki rozdzielającej na dole szafki pozwalający na umieszczenie np.wiadra. Szafka zamykana zamkiem cylindrycznymi z ryglowaniem w 2 punktach. | 600 | 800 | 1800 - | 1 |
| | MAGAZYN CHŁODNICZY | | | | | |
| 55. | REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY | z możliwością umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału. Rama z anodowanego aluminium bądź o wyższym współczynniku wytrzymałości, półki z polipropylenu, bądź innego materiału pozwalającego na mycie w zmywarce. Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych. Min. max. obciążenie półki to 150 kg. Regulowane nóżki. | 1200 | 500 | 1750 - | 2 |
| 56. | REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY | z możliwością umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału. Rama z anodowanego aluminium bądź o wyższym współczynniku wytrzymałości, półki z polipropylenu, bądź innego materiału pozwalającego na mycie w zmywarce. Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych. Min. max. obciążenie półki to 150 kg. Regulowane nóżki. | 1000 | 500 | 1750 - | 2 |

| | | | | |
|-----|--|--|----------------|---|
| 57. | <p>SZAFA CHŁODNICZA GALWANIZOWANA 700 L Gn2/1 z osobnym dostępem do agregatu (łatwo wymienialny umieszczony w górnej części)</p> | <p>Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Wnętrze stal nierdzewna, wymuszony obieg powietrza w komorze, sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodnym z HACCP, Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości min. 60 mm i gęstości min. 40 kg/m³, wolna od CFC. Zakres temperatury pracy min. od -2°C do 8°C, przy 32°C temp. Na zewnątrz, samoczynnie zamykające się drzwi. odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika. Wyposażone w 5 półek rusztowych i 5 par przewodnic. Dostosowana do pojemników gastronomicznych GN2/1 lub 2 x GN1/1 z możliwością wysuwania z przewodnic. Możliwość regulacji odstępów między półkami. Nogi z regulowaną wysokością.</p> | 693 826 2008 - | 2 |
| 58. | <p>SZAFA MROŹNICZA GALWANIZOWANA 700 L Gn2/1 z osobnym dostępem do agregatu (łatwo wymienialny umieszczony w górnej części)</p> | <p>Wykonana z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Wnętrze stal nierdzewna, wymuszony obieg powietrza w komorze, sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodnym z HACCP, Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości min. 60 mm i gęstości min. 40 kg/m³, wolna od CFC. Zakres temperatury pracy min. od -18°C do -22°C, przy 32°C temp. Na zewnątrz, samoczynnie zamykające się drzwi.</p> | 693 826 2008 - | 1 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|---|------|-----|------|------|---|---|
| | | odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika. Wyposażone w 5 półek rusztowych i 5 par przewodnic. Dostosowana do pojemników gastronomicznych GN2/1 lub 2 x GN1/1 z możliwością wysuwania z przewodnic. Możliwość regulacji odstępów między półkami. Nogi z regulowaną wysokością. | | | | | | |
| 59. | ZMYWALNIA NACZYŃ STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM I PÓŁKĄ (OCIEKACZ LEWA STRONA 1KOMORA 400x400x250 ŚRODEK , 2 KOMORA 400x400x250 PRAWA STRONA Z OTWOREM NA MŁYNEK KOLOIDALNY) | stół wykonany ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm • Sterowanie elektromechaniczne. Min. 2 cykle mycia: 90 / 180; Pojemność zbiornika wanny mn. 45 l / Moc grzałek min. 4,5 kW; Pojemność bojlera min. 7 l; Moc pompy myjącej min. 0,6 kW; Zużycie wody do płukania max. 3 l /płukanie, Dozownik płynu nabłyszczającego, Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody, Termostat bezpieczeństwa, Temperatury kontrolowane termostatem, Wyposażenie min. 2 x kosz CP-16/18, 2 x kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7, kosze 50x50cm, możliwość ustawienia naczyń na min. max. wysokość 420 mm, możliwość ustawienia naczyń pod kątem 90 stopni. Przewodnice pod kosz ustawione, by dały możliwość załadunku rozładunku od boków zmywarki pasujący do zmywarki kapturowej powyżej, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm, spawany, nie skręcany, z regulowanym | 1300 | 600 | 850 | - | | 1 |
| 60. | ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ I SZKŁA Z DOZOWNIKIEM PŁYNU MYJĄCEGO | cofaniu się brudnej wody, Termostat bezpieczeństwa, Temperatury kontrolowane termostatem, Wyposażenie min. 2 x kosz CP-16/18, 2 x kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7, kosze 50x50cm, możliwość ustawienia naczyń na min. max. wysokość 420 mm, możliwość ustawienia naczyń pod kątem 90 stopni. Przewodnice pod kosz ustawione, by dały możliwość załadunku rozładunku od boków zmywarki pasujący do zmywarki kapturowej powyżej, wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm, spawany, nie skręcany, z regulowanym | 675 | 675 | 1440 | 11,1 | 1 | |
| 61. | STÓŁ WYŁADOWCZY DO ZMYWARKI | stół wykonany ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm, spawany, nie skręcany, z regulowanym | 1080 | 560 | 850 | - | 1 | |

| | | | | | |
|-----|--|--|-------|------------|---|
| | | nóżkami min. 40 mm. Spasowanie ze zmywarką w prawej części od czoła stołu. Razem ze zmywarką będą ustawione w 'L'. Pierścień do ustawienia pracy ciągłej, zawór zwrotny, przeznaczony jest do codziennej pracy w kuchni, Kolumna ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, trwale odporna na korozję. Sprężyna stalowa z zewnątrzną powłoką epoksydową, podwójnie pleciony wąż powleczony tworzywem sztucznym, odporny na wysokie ciśnienie i temperatury, metalizowane głowice mosiężne. Bateria z jedną dźwignią | 400 - | 1050 - | 1 |
| 62. | BATERIA PRYSZNICOWA SZTORCOWA, JEDNOOTWOROWA, ZE SPRYSKIWACZEM, 2 RODZAJE WODY | | | | |
| 63. | MŁYNEK KOLOIDALNY Z WŁĄCZNIKIEM PNEUMATYCZNYM | wykonany ze stali nierdzewnej, min. prędkość obrotów: 4200 obr/min wykonanie ze stali nierdzewnej z regulowanym nóżkami min. 40 mm. Spawany, nie skręcany, wykonany ze stal nierdzewnej chromowo- niklowej AISI 304, grubej na min. 1,5 mm. W części dolnej i górnej, po jednej półce z możliwością regulacji wysokości | 174 - | 387 - | 1 |
| 64. | SZAFKA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANymi DWUDZIELNA | | 1200 | 600 1800 - | 1 |
| | wyposażenie kuchni | | | | |
| 65. | Garnek wysoki 50,3 l z pokrywką | satynowe ze stali nierdzewnej, wykonane technologią tłoczenia, kapsułowe dno, nienagrzewające się, wielopunktowo zgrzane uchwyty. | 400 | 400 400 | 2 |
| 66. | Garnek średni 11,1 l z pokrywką | satynowe ze stali nierdzewnej, wykonane technologią tłoczenia, kapsułowe dno, nienagrzewające się, wielopunktowo zgrzane uchwyty. | 280 | 280 180 | 4 |
| 67. | Garnek wysoki 20,9 l z pokrywką | satynowe ze stali nierdzewnej, wykonane technologią tłoczenia, kapsułowe dno, nienagrzewające się, wielopunktowo zgrzane uchwyty. | 320 | 320 260 | 3 |

| | | | | | | |
|-----|---|---|-----|-----|-----|----|
| 68. | garnek do duszenia z pokrywką 11,2 l | satynowe ze stali nierdzewnej, wykonane technologią tłoczenia, kapsułowe dno, nienagrzewające się, wielopunktowo zgrzane uchwyty. | 360 | 360 | 110 | 3 |
| 69. | Garnek wysoki 2,5 l z pokrywką | satynowe ze stali nierdzewnej, wykonane technologią tłoczenia, kapsułowe dno, nienagrzewające się, wielopunktowo zgrzane uchwyty. | 160 | 160 | 120 | 4 |
| 70. | rondel do sosów 1,2 l bez pokrywki | satynowe ze stali nierdzewnej, wykonane technologią tłoczenia, kapsułowe dno, nienagrzewające się, wielopunktowo zgrzane uchwyty. | 200 | 200 | 65 | 4 |
| 71. | wieszak na pokrywki | wieszak na 6 pokrywek, fi maks. 320Mm | 290 | 130 | 520 | 1 |
| 72. | pojemniki na żywność z wieczkiem plastik 0,6l | polipropylen, przybliżone pojemności GN, nie absorbuje zapachów i smaków, zakres temperatur min. -40 do + 95 stopni C | | | | 10 |
| 73. | pojemniki na żywność z wieczkiem plastik 1l | polipropylen, przybliżone pojemności GN, nie absorbuje zapachów i smaków, zakres temperatur min. -40 do + 95 stopni C | | | | 10 |
| 74. | pojemniki na żywność z wieczkiem plastik 4,3l | polipropylen, przybliżone pojemności GN, nie absorbuje zapachów i smaków, zakres temperatur min. -40 do + 95 stopni C | | | | 10 |
| 75. | pojemniki GN1/3 na 150 | wzmocnione krawędzie, stal nierdzewna o gr. min. 0,8 mm, do używana w piecach konwekcyjno-parowych, możliwość stosowania w temp. mn. - 20 do 300 stopni C | | | | 5 |
| 76. | pojemnik GN1/6 na 100 | wzmocnione krawędzie, stal nierdzewna o gr. min. 0,8 mm, do używana w piecach konwekcyjno-parowych, możliwość stosowania w temp. mn. - 20 do 300 stopni C | | | | 5 |
| 77. | pojemnik GN2/1 na 150 | wzmocnione krawędzie, stal nierdzewna o gr. min. 0,8 mm, do używana w | | | | 3 |

| | | | | | | |
|-----|------------------------|--|-----|-----|-----|---|
| | | piecach konwekcyjno- parowych, możliwość stosowania w temp. mn. - 20 do 300 stopni C | | | | |
| 78. | patelnia grillowa | patelnia żeliwna, kwadratowa o ryflowanej powierzchni. | 230 | 230 | 30 | 2 |
| 79. | patelnia do naleśników | patelnia aluminiowa pokrywa Teflonem z logo DUPONT, trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania, rączka ze stali epoksydowej, | 255 | 255 | 17 | 4 |
| 80. | patelnia mała | patelnia aluminiowa pokrywa Teflonem z logo DUPONT, trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania, rączka ze stali epoksydowej, | 200 | 200 | 35 | 2 |
| 81. | patelnia średnia | patelnia aluminiowa pokrywa Teflonem z logo DUPONT, trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania, rączka ze stali epoksydowej, | 320 | 320 | 50 | 2 |
| 82. | patelnia duża | patelnia aluminiowa pokrywa Teflonem z logo DUPONT, trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania, rączka ze stali epoksydowej, | 400 | 400 | 60 | 2 |
| 83. | Cedzak z rączką | stal nierdzewna, perforacja 3,4 mm | 220 | - | - | 2 |
| 84. | Cedzak z uchwytemi | stal nierdzewna, perforacja 3,4 mm | 360 | - | 220 | 2 |
| 85. | wanna | stal satynowana z uchwytemi 21l | 500 | - | 220 | |
| 86. | Miska 8 l. | stal polerowana | 400 | | 110 | 4 |
| 87. | Miska 27 l. | stal polerowana | 600 | | 160 | 3 |
| 88. | Miska 2,3 l. | stal polerowana | 200 | | 90 | 4 |
| 89. | Miska 0,7 l. | stal polerowana | 160 | | 60 | 5 |
| 90. | sitko | stalowe | 150 | | | 3 |
| 91. | sitko stożkowe | stalowe perforacja 1,8 mm | 200 | | 170 | 2 |
| 92. | sito do przesiewania | stal, oczka ok. 1 mm | 245 | | 60 | 1 |
| 93. | łyżka cedzakowa 380 mm | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | | | 380 | 2 |
| 94. | Chochla 365 mm | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | | | 365 | 3 |
| 95. | Chochla 474 mm | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | | | 474 | 2 |

| | | | | |
|------|---|---|------|---|
| 96. | łopatka do ryb 340 mm | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 340 | 1 |
| 97. | łopatka do przewracana perforowana 390 mm | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 390 | 2 |
| 98. | widelec do przewracania 400 | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 400 | 2 |
| 99. | łyżka do serwowania 400 | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 400 | 2 |
| 100. | ubijak do piany z kulką 270 mm | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 270 | 2 |
| 101. | ubijak do ziemniaków | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 355 | 1 |
| 102. | łyżka do spaghetti | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 400 | 2 |
| 103. | wydrążacz | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 175 | 2 |
| 104. | obieraczka do warzyw | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 190 | 3 |
| 105. | radełko proste | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 190 | 1 |
| 106. | otwieracz do konserw | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 220 | 2 |
| 107. | wieszak do przyborów – prosty reling | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 800 | 2 |
| 108. | łopatka do przewracania kątowna | rączka antypoślizgowa wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 170 | 2 |
| 109. | mieszadło do kotła | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania | 1300 | 1 |
| 110. | Szufelka 0,35 l | | | 2 |
| 111. | tarka do cytryn | | 255 | 2 |
| 112. | dzbanek miarka 0,5 l | | | 2 |
| 113. | Lejek 130 mm | wykonane z jednego kawałka stali, zagięty uchwyt do zawieszania, sitko w komplecie, średnia dolna 17 mm | | 1 |
| 114. | tarka sześciokontna | stal nierdzewna | | 1 |
| 115. | listwa do bonowania 90 cm | | 900 | 1 |
| 116. | szpikulec do bonowania | | 150 | 1 |
| 117. | szczypce uniwersalne 240 mm | | 240 | 5 |
| 118. | temperówka do warzyw | | | 1 |
| 119. | nóż julienne – zestaw 3 ostrza | ostrza: plastry 45mm, paski 6mm, paski 3 mm | | 1 |
| 120. | wydrążacz do kulek podwójny | | | 1 |

| | | | | | | | |
|------|---|---|-----|-----|----|--|---|
| 121. | nóż dekoracyjny V | | | | | | 1 |
| 122. | waga zakres 2kg | Dokładność 1g, zasilanie na baterie | | | | | 1 |
| 123. | nóż kuchenny 300 mm | antypoślizgowa rękojeść, ostrze ze stal chromowo-molibdenowej | | | | | 1 |
| 124. | nóż kuchenny 200 mm | antypoślizgowa rękojeść, ostrze ze stal chromowo-molibdenowej | | | | | 1 |
| 125. | nóż do szatkowania 255 mm | antypoślizgowa rękojeść, ostrze ze stal chromowo-molibdenowej | | | | | 1 |
| 126. | nóż masarski 230 mm | antypoślizgowa rękojeść, ostrze ze stal chromowo-molibdenowej | | | | | 1 |
| 127. | nóż do oddzielania kości zagięty 160 mm | antypoślizgowa rękojeść, ostrze ze stal chromowo-molibdenowej | | | | | 1 |
| 128. | nóż do filetowania giętki 220 mm | antypoślizgowa rękojeść, ostrze ze stal chromowo-molibdenowej | | | | | 1 |
| 129. | nóż do ryb 330mm | antypoślizgowa rękojeść, ostrze ze stal chromowo-molibdenowej | | | | | 1 |
| 130. | nóż do chleba 315 mm | antypoślizgowa rękojeść, ostrze ze stal chromowo-molibdenowej | | | | | 1 |
| 131. | Tasak 180 mm | antypoślizgowa rękojeść, ostrze ze stal chromowo-molibdenowej | | | | | 1 |
| 132. | nóż haccp ze stali walcowanej 160mm | | | | | | 7 |
| 133. | nóż haccp ze stali walcowanej 250mm | | | | | | 7 |
| 134. | deska do krojenia haccp GN 1/1 | polipropylen, dwustronna gładka z wcięciem | 530 | 325 | 15 | | 7 |
| 135. | listwa magnetyczna na noże 550 mm | | 550 | | | | 3 |
| 136. | tłuczek do mięsa | z uchwytem antypoślizgowym | 230 | | | | 1 |
| 137. | nożyce do drobiu | | 250 | | | | 2 |
| 138. | nożyce kuchenne | | 185 | | | | 2 |
| 139. | ostrzałka do noży | dwie części ostrzące, jedna z węgla wapnia, druga ceramiczna | | | | | 1 |

Pieczęć firmowa

Formularz ofertowy
do zapytania ofertowego NR 3/2017
dot. dostawy sprzętu i wyposażenia zaplecza kuchennego w Mielnie
realizacji projektu pn. „Modernizacja obiektu Centralnego Ośrodka Szkolenia Ludowe Zespoły Sportowe w Mielnie celem przygotowania infrastruktury społecznej pod Centrum Integracji Społecznej” nr projektu - RPZP.09.02.00-32-0008/16 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020 Działanie 9.2 Infrastruktura społeczna

Niniejsza oferta zostaje złożona przez (dane Wykonawcy):

Nazwa Wykonawcy / Wykonawców w przypadku oferty wspólnej:

.....

Adres:

REGON: NIP.....

Telefon

Fax na który Zamawiający ma przysyłać korespondencję
 adres e-mail.....

W odpowiedzi na ogłoszenie o zapytaniu ofertowym na:

Dostawę sprzętu i wyposażenia zaplecza kuchennego w Mielnie na potrzeby realizacji projektu pn. „Modernizacja obiektu Centralnego Ośrodka Szkolenia Ludowe Zespoły Sportowe w Mielnie celem przygotowania infrastruktury społecznej pod Centrum Integracji Społecznej” nr projektu - RPZP.09.02.00-32-0008/16 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020 Działanie 9.2 Infrastruktura społeczna

Składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w zapytaniu ofertowym nr 3/2017:

- netto zł
 (słownie zł)
- brutto z podatkiem VAT w wys. %zł
 (słownie zł)

Na powyższą cenę składają się następujące elementy dostawy:

| Lp. | Nazwa | Typ | Dane techniczne | Ilość | Cena jednostkowa netto | Wartość netto |
|-----|-------|-----|-----------------|-------|------------------------|---------------|
|-----|-------|-----|-----------------|-------|------------------------|---------------|

2. Oświadczamy, że oferowany przez nas okres gwarancji na wszystkie elementy dostawy wynosi miesiące (min. 24 miesiące, maks. 60 miesięcy).
5. Oświadczamy, że wszystkie elementy dostawy będą nowe, kompletne, wolne od wad konstrukcyjnych i materiałowych, a po dokonaniu montażu / instalacji będą wolne od wad wykonawczych.
6. Jednocześnie oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do wykonania zamówienia za wynagrodzenie podane w niniejszym Formularzu.
7. Oświadczamy, że cena oferty ustalona została z uwzględnieniem wszystkich warunków, o których mowa w przedmiotowym zapytaniu ofertowym dotyczącym realizacji wyżej wskazanego zamówienia, jak również z uwzględnieniem prac nieuwzględnionych w tym dokumencie, a które są konieczne do wykonania przedmiotowego zamówienia.
8. Deklarujemy wykonywanie zamówienia w terminie:
 - 120 dni od momentu podpisania umowy, nie później niż do dnia 30 listopada 2017 r.
 - miejsce dostawy i instalacji sprzętu gastronomicznego oraz szkolenie personelu: ul. Mickiewicza 3, 76-032 Mielno
9. Oświadczamy, że termin płatności za wykonanie przedmiotu zamówienia będzie wynosił 30 dni po dokonaniu odbioru i wystawieniu faktury VAT. Jediną podstawą do wystawienia faktury VAT jest podpisany przez obydwie zainteresowane strony protokół odbioru.
10. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz, że zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
11. Niniejszym oświadczam, iż na dzień składania ofert Wykonawca którego reprezentuję:
 - 1) spełnia warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym
 - 2) nie podlega wykluczeniu z postępowania
 - 3) nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne oraz nie zalega z opłacaniem podatków
- 7) nie jest powiązany osobowo i kapitałowo z Zamawiającym, przy czym przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - 1) uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - 2) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
 - 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
 - 4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

.....
(miejsowość)

.....
(data)

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela)

Umowa nr .../2017

zawarta w dniu r. w Koszalinie z Wykonawcą wybranym zamówienia wynosi poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Ustawy Pzp.

Zamawiający: Krajowe Zrzeszenie Ludowe Zespoły Sportowe, adres Zamawiającego:

ul. S. Krzyżanowskiego 46a, 01-220 Warszawa

i Wykonawca:

.....

reprezentowany przez:

-

zawarli umowę następującej treści:

§ 1. Przedmiot umowy.

1. Przedmiotem niniejszej Umowy jest sprzedaż, dostawa, instalacja oraz uruchomienie (w tym zapewnienie funkcjonowania na potrzeby przyszłej produkcji) przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego Urządzeń szczegółowo opisanych w załączniku nr 1 do niniejszej umowy, zwane dalej Urządzeniami, wraz z przeszkoleniem personelu Zamawiającego z obsługi Urządzeń, na warunkach określonych w niniejszej Umowie oraz świadczeniem serwisu gwarancyjnego.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Urządzenia do Zamawiającego pod adres: ul. Mickiewicza 3, 76-032 Mielno, na swój koszt i ryzyko oraz zainstalować i uruchomić Urządzenia w ww. lokalizacji.
3. Wraz z Urządzeniami Wykonawca dostarczy Zamawiającemu instrukcje obsługi Urządzeń w języku polskim, certyfikaty zgodności Urządzeń ze znakiem CE.
4. Wykonawca ponadto zobowiązuje się do dostawy (w tym bezpiecznego transportu, opłat celnych, rozładunku, rozpakowania, przepakowania, wniesienia), montażu (w tym ustawienia we wskazanym miejscu, ewentualnego zakotwienia), instalacji oraz uruchomienia Urządzeń (w tym skalibrowania, skonfigurowania i wykonania wszystkich czynności pozwalających na skuteczne i bezpieczne użytkowanie Urządzeń), a także przeszkolenia osób obsługujących Urządzenia w zakresie ich obsługi i konserwacji. Wszelkie wynikiłe z tego tytułu koszty obciążać będą Wykonawcę.
5. Instalacja Urządzeń obejmuje ustawienie i podłączenie sprzedawanych Urządzeń do przygotowanych mediów, uruchomienie Urządzeń, ustawienie parametrów mechanicznych i

elektrycznych Urządzeń oraz zapewnienie współdziałania Urządzeń z innymi urządzeniami objętymi przedmiotem zamówienia określonymi w Zapytaniu Ofertowym, w tym również dostarczonymi przez innych Wykonawców.

6. Szkolenia odbędą się na następujących warunkach:

- Czas trwania szkolenia: dni robocze/-ych. Szkolenie zostanie przeprowadzone w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- Szkolenie obejmuje:osób z personelu Zamawiającego.
- Szkolenie obejmuje: obsługę Urządzeń, podstawowe czynności serwisowe związane z konserwacją i rozwiązywaniem podstawowych problemów.

7. Zamawiający zobowiązuje się do przygotowania pomieszczenia oraz niezbędnych mediów do podłączenia sprzedawanych Urządzeń nie później niż na dzień przed planowaną dostawą i instalacją.

8. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędne uprawnienia i zgody konieczne do realizacji Umowy na rzecz Zamawiającego. Wykonawca oświadcza, iż prowadzi działalność zgodnie z obowiązującym prawem, a zawarcie i wykonanie przez Wykonawcę Umowy nie narusza i nie będzie stanowiło naruszenia jakichkolwiek przepisów i obowiązujących norm.

9. Wszelkie czynności mające na celu wykonanie przedmiotu umowy powinny być realizowane przez Wykonawcę w sposób zgodny z zasadami techniki, normami branżowymi oraz przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy i innymi bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa.

10. Wszelkie dostarczane Urządzenia powinny być fabrycznie nowe i spełniać wymagania stosownych norm, w tym norm bezpieczeństwa.

Urządzenia objęte normami jakości powinny nosić odpowiedni znak jakości.

11. Na 14 dni przed dostawą, wykonawcy zostaną udostępnione pomieszczenia, tak aby mógł dokonać dokładnego zwymiarowania mebli, w postaci stołów, regałów kuchennych i magazynowych.

§ 2. Realizacja umowy, terminy.

1. Wykonawca dostarczy Urządzenia do budynku Zamawiającego w Mielnie woj. Zachodniopomorskie przy ul. Mickiewicza 3, co zostanie potwierdzone pisemnym protokołem odbioru ilościowego dostawy Urządzeń podpisanym przez należycie upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy i Zamawiającego. Dostawa Urządzeń w terminie 120 dni od momentu podpisania umowy, nie później niż do dnia 30 listopada 2017 r.

2. Instalacja i uruchomienie Urządzeń w lokalizacji Zamawiającego wskazanej w niniejszej Umowie oraz przeprowadzenie Szkoleń nastąpi w terminie 120 dni od momentu podpisania umowy, nie później niż do dnia 30 listopada 2017 r.

3. O dokładnym terminie dostawy i instalacji oraz uruchomienia Urządzeń Wykonawca powiadomi Zamawiającego, w formie pisemnej nie później niż na 7 dni przed datą planowanej dostawy.
4. Sprzedaż oraz przeniesienie własności Urządzeń na Zamawiającego następuje z dniem podpisania przez Strony Protokołu Odbioru Technicznego Urządzeń.
5. W przypadku zgłoszenia w Protokole Odbioru Technicznego Urządzeń konieczności usunięcia wad lub usterek Urządzeń albo wykonania poprawek w zakresie instalacji i uruchomienia Urządzeń, Wykonawca zobowiązuje się do ich usunięcia oraz wykonania we wskazanym przez Zamawiającego w Protokole terminie, a tak poprawione Urządzenia i/lub usługi podlegają ponownemu odbiorowi.
6. Określone w niniejszym paragrafie terminy realizacji Umowy uważane będą za dotrzymane jedynie w przypadku podpisania w tym terminie przez Strony stosownych Protokołów bez zastrzeżeń.

§ 3. Odbiór techniczny.

1. Instalacja, uruchomienie i sprawność sprzedawanych Urządzeń oraz przeprowadzenie szkolenia zostaną potwierdzone Protokołem Odbioru Technicznego Urządzeń, sporządzonym na piśmie przez należycie upoważnionych przedstawicieli obu stron.
2. W ramach czynności odbioru technicznego przeprowadzony zostanie test Urządzeń, polegający na wykonaniu testu na wyrobach Zamawiającego i sprawdzeniu poprawności działania Urządzeń w ramach procesu produkcyjnego zgodnie z obowiązującymi zasadami techniki oraz normami i standardami branżowymi.
3. Dokonanie czynności odbioru technicznego w pełnym wymienionym w ust. 1 i 2 zakresie oraz potwierdzenie tej czynności protokołem odbioru technicznego nastąpi niezwłocznie po zakończeniu instalacji, uruchomieniu Urządzeń oraz przeprowadzeniu szkolenia.
4. Jeżeli w czasie czynności odbioru technicznego zostaną stwierdzone wady i/lub usterki dostarczanych oraz sprzedawanych Urządzeń, Zamawiający może odmówić podpisania protokołu odbioru technicznego do czasu usunięcia tych wad i usterek lub dokonać warunkowego odbioru technicznego, pod warunkiem usunięcia wad przez Wykonawcę w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
5. Zamawiający uzna zrealizowanie dostawy po podpisaniu przez obie Strony bez uwag protokołu odbioru, co będzie stanowić podstawę do wystawienia faktury VAT przez Wykonawcę, a także po dostarczeniu dokumentów potwierdzających specyfikację wyszczególnioną w szczegółowym opisie zamówienia..
6. Na czytelnej fakturze każdorazowo będzie oznaczony wyraźnie numer umowy.
7. Zamawiający zobowiązany jest do sprawdzenia zgodności dostarczonego asortymentu z ofertą

stanowiącą Załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

§ 4. Wynagrodzenie oraz warunki płatności.

Zamawiający zobowiązuje się zapłacić za przedmiot umowy cenę umowną:

a) netto:

(słownie: i 0/100 zł)

b) brutto z podatkiem VAT w wys. 23%: zł

(słownie: 00/100 zł)

zgodnie z Formularzem cenowym stanowiącym Załącznik nr 1 zamówienia

Cena zawiera wszystkie koszty i opłaty, jakie mogą wystąpić w szczególności koszty ubezpieczenia, transportu itp. Cena powyższa nie podlega podwyższeniu ze względu na stopę inflacji.

2. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności przelewem na konto Dostawcy

.....
w Banku

21 dni po otrzymaniu urządzeń i faktury. Zapłata następuje w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

3. Strony oświadczają, iż są podatnikami VAT upoważnionymi do wystawiania i otrzymywania faktur VAT:

NIP Wykonawcy:

NIP Zamawiającego:

§ 5. Warunki gwarancji, rękojmia.

1. Na sprzedane Urządzenia Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji oraz rękojmi na okres miesięcy [*nie krótszy niż wskazany w opisie przedmiotu zamówienia*] licząc od daty podpisania protokołu odbioru technicznego.

2. Wykonawca zapewnia, że dostarczony przedmiot umowy jest fabrycznie nowy, wolny od wad. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze, że dostarczony asortyment posiada widoczne uszkodzenia, jest niezgodny z zamówieniem lub są braki ilościowe, Wykonawca w terminie 3 dni roboczych zobowiązuje się wymienić asortyment na wolny od wad.

W przypadku wystąpienia podczas użytkowania (w okresie gwarancji) wad w dostarczonym asortymencie, Wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego asortymentu na nowy, wolny od wad na własny koszt i ryzyko, w terminie 7 dni roboczych licząc od dnia przekazania pisemnej reklamacji.

3. Zgłoszenie powinno zawierać datę i czas zauważenia usterki, oraz jej szczegółowy opis.
4. Wykonawca ma obowiązek potwierdzić pisemnie lub emailem otrzymanie zawiadomienia o awarii. Wykonanie naprawy będzie każdorazowo potwierdzane przez podpisanie przez strony protokołu serwisowego zawierającego potwierdzenie usunięcia zgłoszonej usterki lub wady oraz wskazanie części zamiennych użytych przez Wykonawcę do usunięcia usterki lub wady.
5. W przypadku, gdy w trakcie wizyty serwisowej, usterka nie została całkowicie usunięta, powinien zostać sporządzony protokół serwisowy zawierający opis wykonanych czynności, oraz szczegółowy opis uwag i zastrzeżeń Zamawiającego, a także ustalony harmonogram dalszych działań serwisowych.
6. Bieg terminu gwarancji i rękojmi dla Urządzeń rozpoczyna się od daty odbioru technicznego Urządzeń, przy czym dla wymienionych Urządzeń lub części Urządzeń okres gwarancji i rękojmi biegnie na nowo od dnia podpisania protokołu serwisowego.
7. W przypadku nie dotrzymania terminu naprawy lub opóźnienia w zakresie reakcji serwisowej Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,1% wartości wynagrodzenia umownego określonego w § 3 pkt 1 za każde rozpoczęte 24 godziny opóźnienia. Niezależnie od możliwości naliczenia kar umownych Zamawiający zachowuje ponadto prawo do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych.

§ 6. Osoby kontaktowe

1. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za prawidłową realizację niniejszej umowy jest, tel.
2. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za prawidłową realizację niniejszej umowy jest tel.

§ 7. Odpowiedzialność, kary umowne,

W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy:

- Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne:
 - w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto, gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności za które odpowiada Wykonawca
 - w wysokości 0,2 % wynagrodzenia umownego brutto za każdy dzień opóźnienia w wykonaniu przedmiotu umowy lub jego części
 - w wysokości 10 % wynagrodzenia umownego za dostarczenie niezgodnego z określonym w §1 przedmiotu zamówienia, chyba, że Wykonawca w porozumieniu z Zamawiającym zobowiąże się do wymiany przedmiotu zamówienia w terminie 3 dni.
- Kara umowna powinna być zapłacona w terminie 10 dni od wezwania.
- Łączna wysokość kar umownych, o których mowa w ust. 1 pkt 2) i 3) nie może przekroczyć 20% wynagrodzenia umownego brutto.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.

§ 8. Odstąpienie od umowy

1. Zamawiający, w terminie do dnia podpisania protokołu odbioru technicznego, ma prawo odstąpić od Umowy, w następujących przypadkach:

- Gdy Wykonawca dokonał dostawy towarów o parametrach innych niż określone w Formularzu cenowym
- gdy Wykonawca w terminach wynikających z Umowy, nie rozpoczął realizacji umowy, lub przerwał jej realizację i w ciągu 7 dni lub w szczególnych okolicznościach w terminie krótszym od podanego w Umowie, nie rozpoczął lub wznowił realizacji Umowy.
- Gdy Wykonawca przeniósł prawa lub obowiązki wynikające z Umowy w całości lub części na podmiot trzeci, bez wcześniejszej zgody Zamawiającego.
- Gdy Wykonawca zatrudnił podwykonawcę bez pisemnej zgody Zamawiającego.
- Gdy Zamawiający na podstawie wystarczających dowodów stwierdzi, że Wykonawca lub inna osoba działająca w jego imieniu zaproponowała komukolwiek przyjęcie korzyści majątkowej lub osobistej, darowiznę, prezent lub jakąkolwiek inną korzyść w związku z Umową lub czymkolwiek związanym z realizacją Umowy, pod warunkiem, że Wykonawca miał możliwość przedstawienia swoich wyjaśnień Zamawiającemu, jeśli tego żądał.
- W przypadku opóźnienia w realizacji Zamówienia przekraczającego 60 dni.
- W przypadkach przewidzianych prawem.

2. Odstąpienie od Umowy nie pozbawia Zamawiającego uprawnień przysługujących mu na podstawie niniejszej Umowy lub obowiązujących przepisów prawa do naliczenia i dochodzenia jakichkolwiek kar umownych (w tym kary naliczanej z tytułu odstąpienia jak i kary umownej za opóźnienia w realizacji Umowy, odszkodowań, zwrotu wydatków poniesionych przez Zamawiającego w wyniku niedotrzymania zobowiązań przez Wykonawcę.

3. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy wymaga formy pisemnej.

4. Poza przypadkami określonymi w niniejszej umowie oraz Kodeksie Cywilnym, Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku określonym w art. 145 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2016 r. poz. 1020).

§ 9. Postanowienia końcowe

1. Strony ustalają, że Umowa niniejsza stanowi całkowite porozumienie pomiędzy Stronami odnośnie spraw w niej unormowanych i nie istnieją żadne inne warunki dotyczące jej realizacji – ustne lub pisemne – niż zawarte w niniejszej Umowie. Wszelkie poprzednie porozumienia, oświadczenia lub uzgodnienia pomiędzy Stronami dotyczące przedmiotu Umowy zostają zastąpione niniejszą Umową.

2. Strony wyłącza­ją możliwość przekazania wierzytelności wynikających z niniejszej umowy osobie trzeciej.
3. Wykonawca nie może przenosić w jakikolwiek sposób żadnych z jego praw i obowiązków wynikających z tej Umowy bez wcześniejszej zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Żadne z postanowień niniejszej Umowy nie będzie interpretowane jako tworzące, ustanawiające, powodujące lub w inny sposób sugerujące powstanie wspólnego przedsięwzięcia, spółki cywilnej, przedstawicielstwa lub stosunku pracy jakiegokolwiek rodzaju pomiędzy Stronami.
5. Każda ze Stron samodzielnie pokrywa wszelkie koszty i wydatki związane z wykonywaniem przez niej postanowień niniejszej Umowy.
6. Niniejsza Umowa może być zmieniana i uzupełniana jedynie w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Zmiana osoby kontaktowej danej Strony wymaga poinformowania drugiej Strony w formie pisemnej lub faksowej bez konieczności sporządzenia pisemnego aneksu do Umowy.
7. Wszelkie spory wynikające z Umowy lub z nią związane Strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie. W przypadku nie osiągnięcia porozumienia pomiędzy Stronami, spory wynikające z Umowy lub z nią związane, Strony poddają rozstrzygnięciu sądu miejscowo właściwego według siedziby Zamawiającego. Niniejsza Umowa może zostać zmieniona jedynie za zgodą obu stron w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
8. W sprawach nie uregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego oraz prawa polskiego, a spory rozstrzygane będą przez sąd odpowiedni miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
9. Wszystkie załączniki do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.
10. Integralną część niniejszej umowy stanowią zapisy w ofercie i szczegółowym opisie zamówienia.
11. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Wykonawca
Zamawiający

Pieczęć firmowa

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY/WYKONAWCÓW¹

- WZÓR-

Nazwa Wykonawcy _____

Adres wykonawcy _____

Informacja o przynależności lub braku przynależności Wykonawcy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.)

Jako uczestnik postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie zapytania ofertowego na **Dostawę sprzętu i wyposażenia zaplecza kuchennego w Mielnie na potrzeby realizacji projektu pn. „Modernizacja obiektu Centralnego Ośrodka Szkolenia Ludowe Zespoły Sportowe w Mielnie celem przygotowania infrastruktury społecznej pod Centrum Integracji Społecznej” nr projektu - RPZP.09.02.00-32-0008/16 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020 Działanie 9.2 Infrastruktura społeczna**

informuję, że*:

- a) nie należę/nie należymy do grupy kapitałowej
- b) należę/należymy do grupy kapitałowej i przedstawiam/y listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej:

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej (nazwa i adres):

1.

2.

3.

(...)

.....
(miejscowość) (data) (podpis upoważnionego przedstawiciela)

¹ Podpisuje każdy Wykonawca składający ofertę. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie powyższy dokument podpisują wszyscy członkowie konsorcjum lub Pełnomocnik w imieniu całego konsorcjum

*niepotrzebne skreślić