**Zapytanie ofertowe**

W związku z realizacją projektu **„Zakład Aktywności Zawodowej ZAZ w Łowiczu”** w ramach Poddziałania IX.1.1 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Stowarzyszenie Wsparcie Społeczne „Ja-Ty-My” z siedzibą w Łodzi przy ul. 28 Pułku Strzelców Kaniowskich 71/73, w ramach procedury rozeznania rynku zaprasza do przedstawienia oferty cenowej na **Zakup sprzętu gastronomicznego dla potrzeb Zakładu Aktywności Zawodowej**.

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia związanego z zakupem sprzętu gastronomicznego dla potrzeb Zakładu Aktywności Zawodowej został przedstawiony poniżej w opisie przedmiotu zamówienia oraz Szczegółowym opisie danych technicznych dotyczących przedmiotu zamówienia.

Termin składania ofert upływa **24.05.2017 r.** o godz. **15:00.**

Oferty wg wzoru podanego w załączeniu należy składać mailowo na adres: zaz@wsparciespoleczne.pl wpisujące w temacie wiadomości „Zakup sprzętu gastronomicznego dla potrzeb Zakładu Aktywności Zawodowej”, osobiście lub za pośrednictwem poczty z dopiskiem na kopercie „Zakup sprzętu gastronomicznego dla potrzeb Zakładu Aktywności Zawodowej” na adres: Stowarzyszenie Wsparcie Społeczne „Ja – Ty – My”, 90 – 558 Łódź, ul. 28 Pułku Strzelców Kaniowskich 71/73 (decyduje data wpływu do siedziby stowarzyszenia).

Aby zapewnić porównywalność wszystkich ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z Oferentami w celu uzupełnienia lub udzielenia wyjaśnienia treści ofert.

Niniejsze rozeznanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

Wszelkich dodatkowych informacji udziela Pan Marcin Kosiorek, tel. 606 336 939, e-mail: zaz@wsparciespoleczne.pl

**Łódź, dnia 16.05.2017 r.**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Wykaz sprzętu gastronomicznego niezbędnego dla potrzeb Zakładu Aktywności Zawodowej objętego niniejszym zapytaniem:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.P. | Nazwa sprzętu | Ilość sztuk |
| 1 | Zestaw koszy do talerzy i szkła | 1 |
| 2 | Zestaw blach gastronomicznych GN do pieców | 1 |
| 3 | Zestaw pojemników gastronomicznych do przechowywania | 1 |
| 4 | Podgrzewacz elektryczny  | 2 |
| 5 | Dyspenser do soków | 2 |
| 6 | Koszyki do pieczywa | 4 |
| 7 | Obrusy na stoły cateringowe 1800 | 2 |
| 8 | Obrusy do stolików koktajlowych | 8 |
| 9 | Pokrowiec bankietowy | 150 |
| 10 | Kociołki do zupy – 8 l model 2  | 2 |
| 11 | Warnik do napojów 11 l | 2 |
| 12 | Płyty indukcyjne | 2 |
| 13 | Podgrzewacz na pasty Rolltop | 2 |
| 14 | Lampa UV | 3 |
| 15 | Stoły cateringowe 1800 | 2 |
| 16 | Stoły cateringowe 1220 | 2 |
| 17 | Zaparzacz do kawy 15 l | 1 |
| 18 | Półki wiszące | 4 |
| 19 | Regał perforowany  | 1 |
| 20 | Waga magazynowa z legalizacją  | 1 |
| 21 | Waga cyfrowa | 1 |
| 22 | Tace poliestrowe | 1 |
| 23 | Talerz obiadowy, deserowy, sztućce, szkło pakiet na osobę  | 220 |

**Szczegółowy opis danych technicznych dotyczących przedmiotu zamówienia**

**Ad.1.**

- wymiary – 500x500x104 lub 100

- 2 szt – 16 elementów średnica szkła: ø 113

- 2 szt – 25 elementów średnica szkła: ø 90

- 2 szt – 36 elementów średnica szkła: ø 75

- 2 szt. – uniwersalny

- 2 szt. – na talerze

- 2 szt. na sztućce

**Ad. 2.**

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/10

- ½ GN 4 l. x 3 szt.

- 1/3 GN 2,5 l x 3 szt.

- 1/3 GN 4l x 3 szt.

- 1/6 GN 1,5 l x 4 szt.

- 1/1 GN perforowany 9 l. x 2 szt.

- 1/1 GN 9l. x 3 szt.

**Ad. 3.**

- pojemniki GN HACCP z polipropylenu

- pojemnik 1/1 GN x 3 szt. 21 l.

- pojemnik 1/1 GN x 2 szt. 28 l.

- pojemnik ½ GN x 2 szt. 12,5 l.

- pojemnik ½ GN x 2 szt. 9,5 l

- pojemnik ½ GN x 2 szt. 6,5 l

- pojemnik 1/3 GN x 3 szt. 5,5 l

**-** pojemnik 1/3 GN x 3 szt. 4 l

- pojemnik 1/3 GN x 3 szt. 3 l

- pojemnik 1/6 GN x 3 szt. 4 l

- pojemnik 1/6 GN x 3 szt. 2,5 l

- pojemnik 1/6 GN x 3 szt. 1,6 l

- pojemnik 1/6 GN x 5 szt. 1 l

- pojemnik 1/9 GN x 5 szt. 1 l

**Ad.4.**

- wymiary 573x348x(H)284 mm

- wanna wodna wykonana z wysokiej jakości polipropylenu odpornego na wysoką temperaturę
- pokrywa i uchwyt wykonane ze stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury do 85°C
- wyłącznik, lampka kontrolna
- zawiera pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- odpowiedni do pojemników GN 1/1 o wysokości do 100 mm

- pojemność min. 8 l

**Ad. 5.**

- rura z wkładem na lód

- zdejmowana kratka ociekowa

- zbiornik wykonany z poliwęglanu

- wymiar: 260x360x(H)560 mm

- pojemność min. 8l

**Ad. 6.**

- owalne kosze do pieczywa różnych rozmiarów

**Ad. 7.**

- tkanina Jersey 160 g/ m

- 90 % poliester 10 %

- nie wymagający prasowania

- wymiar: 1800x740x(H)740 mm

- kolor: biały

**Ad. 8.**

- tkanina: Jersey 160 g/m

- 90 % poliester 10 % elastan

- wymiary ø 800x1100mm

- kolor biały

**Ad. 9.**

- 150 szt.

- pokrowiec na krzesła

- typ „spandex”

- nie wymagający prasowania

- kolor: biały

**Ad. 10.**

- wysokość 300 mm

- średnica 370 mm

- pojemność 8 l

- moc: 0,45 kW

- napięcie 230 V

- pokrywa z poliwęglanu z izolowanym uchwytem oraz wycięciem na chochlę

- aluminiowy pojemnik na wodę zapewniający wydajny przepływ ciepła

- wkład na zupę ze stali nierdzewnej 18/8

- obudowa z polipropylenu

**Ad. 11.**

- stal nierdzewna

- nienagrzewające się uchwyty

- niekapiący kran

- pokrywa z zabezpieczeniem

- maksymalna wysokości filiżanki 130mm

- czytelny wskaźnik poziomu wody w litrach

- temperatura sterowana za pomocą termostatu od 30 do 110 stopni

- tacka ociekowa.

- 11 l

**Ad. 12.**

- ceramiczna bez ramki

- moc 3500 w

- 327 mm szerokości

- 425 mm głębokości

**Ad. 13.**

- polerowana pokrywa Rolltop
- 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- przygotowane prowadnice do zainstalowania grzałki 809 709
- odpowiedni do pojemników GN o wysokości 100 mm

**Ad. 14.**

- wykonana ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS

- 2 x świetlówka UVA

- owadobójcze działanie napięcia 2000 – 2500 V

- wyjmowana taca

- możliwość montażu na suficie

- wymiar: 640x90x(H)360

- zasięg działania 150 m2

**Ad. 15.**

- blat z polietylenu HDPE

- instrukcja z profili metalowych odpornych na korozję

- odporny na zabrudzenia

- 1800x740x(H)740

- maks. Obciążenie 150 kg

**Ad. 16.**

- blat z polietylenu HDPE

- instrukcja z profili metalowych odpornych na korozję

- odporny na zabrudzenia

- 1220x610x(H)740

- maks. Obciążenie 130 kg

**Ad. 17.**

- izolowane podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej

- mniejsze zużycie energii o min. 20%

- obudowa i zbiornik ze stali nierdzewnej

- kran zapobiegający kapaniu

- szklany wskaźniki poziomu

- wskaźnik odkamieniania

- tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej

- poj. 15 l

- wymiary: 288x(H)602

- 230 V

- 1500 WAT

**Ad. 18.**

- stal nierdzewna AISI 430

- z tylnym rantem

- możliwość demontażu półki

- wymiary: 1400x300x(H)600 mm

**Ad. 19.**

- stal nierdzewna AISI 440

- nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu 30x30

- maks. obciążenie 70 kg na m2

- wymiary: 900x450x(H)1800 mm

**Ad. 20.**

- z wbudowanym akumulatorem

- możliwość podłączenia do 230 V z zasilaczem 12 V, port RS 232

- wyświetlacz sześciocyfrowy

- stalowa platforma 360x460 mm

- temp. otoczenia pracy – 10 o C – 40o C

- dokładny zakres 150 kg

**Ad. 21.**

- pomiar wagi do 100 kg

- dokładność do 50 g

- odczyt wagi w kg

- funkcja tarowania

- platforma ze stali nierdzewnej

- wyświetlacz LCD ze wskaźnikiem baterii na baterie AAA

**Ad. 22.**

- prostokątne 530x325 mm

- kolor: granit

**Ad. 23.**

- bulionówka z uchwytem 0,3 l waga: 255 g, ze spodkiem 16,5 cm, porcelana

- filiżanka 0,16 l waga: 215 g, ze spodkiem 14, 5 cm, - porcelana

- miska 14 cm waga: 350 g, porcelana

- talerz deserowy 19 cm waga: 405 g, porcelana

- talerz płytki 25 cm waga: 710 g, porcelana

- talerz głęboki waga: 590 g, porcelana

- łyżka 75 g stal nierdzewna 18/10 kolor: inox

- łyżeczka 25 g stal nierdzewna 18/10 kolor: inox

 - nóż 120 g stal nierdzewna 18/10 kolor: inox

- widelec 65 g stal nierdzewna 18/10 kolor: inox

- widelczyk do ciasta 20 g 14, 5 cm stal nierdzewna 18/ 10 kolor: inox

**Opis warunków udziału w postępowaniu:**

1. O realizację zamówienia mogą ubiegać się osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą lub osoby prawne dysponujące odpowiednim potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia **(oświadczenie w Załączniku nr 2).**
2. Oferenci znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. Zamawiający nie wymaga szczegółowego wykazania i udokumentowania spełnienia niniejszego warunku przez Wykonawcę **(oświadczenie w Załączniku nr 2).**
3. Oferenci nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym (**Załącznik nr 1).**

**Ocena i wybór oferty najkorzystniejszej**

1. Zamawiający dokona oceny ofert pod względem formalnym i zgodności z niniejszym zapytaniem.

2. Zamawiający może w toku badania i oceny ofert żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

3. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Oferenta.

4. Zamawiający może wezwać Oferenta do uzupełnienia brakujących oświadczeń lub dokumentów lub poprawienia oświadczeń lub dokumentów zawierających błędy.

5. Zamawiający może odrzucić Ofertę jeżeli będzie ona zawierała cenę brutto wyższą niż kwota, którą dysponuje Realizator projektu na realizację zamówienia. Z tego tytułu Oferentom nie przysługują żadne roszczenia przeciwko Zamawiającemu.

6. Jeżeli cena w ofercie wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia
i budzi wątpliwości Zamawiającego, co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jeżeli cena jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający wzywa oferenta do złożenia wyjaśnień we wskazanym przez siebie terminie, w tym do przedstawienia dowodów na okoliczność, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny.

7. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli oferent, o którym mowa w ust. 6, nie złożył wyjaśnień w zakreślonym terminie albo jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z przedstawionymi dowodami nie dają podstaw do stwierdzenia, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny.

8. Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. 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 przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;

b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;

c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

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

Walutą, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia jest PLN.

**Kryteria oceny ofert i wyboru Wykonawcy:**

Oceniający przy ocenie ofert bierze pod uwagę jeden czynnik:

**1. Cenę,** zaktóra można przyznać maks. 100 punktów. Najwięcej punktów zostanie przyznane ofercie tego wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę.

Zamawiający oceni oferty wg. następującego wzoru:

Najniższa oferowana cena brutto

-------------------------------------------------- x 100 = punktacja ceny oferty.

Cena badanej oferty brutto max. – 100 pkt.

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

**Wyniki dokonanego wyboru zostaną przekazane oferentom telefonicznie lub mailowo.**

Oferent powinien sporządzić jedną ofertę cenową (zgodnie ze wzorem formularza stanowiącym załącznik nr 2 do zapytania). Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wymienić swoją ofertę. Zamawiający może żądać od Oferentów dodatkowych wyjaśnień dotyczących złożonej oferty.

Do oferty należy również dołączyć uzupełniony załącznik nr 1 oraz wypis z właściwego rejestru (KRS, CEIDG, itp.).

**Zawiadomienie o wybraniu zwycięskiej oferty. Zawarcie umowy.**

1. Realizator projektu zawiadamia wszystkich Oferentów, którzy złożyli oferty o  wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Realizator projektu podpisuje umowę z wybranym Oferentem.

**Oferty wg wzoru podanego w załączeniu należy składać osobiście lub za pośrednictwem operatora pocztowego/kuriera, na adres Zamawiającego – Stowarzyszenie Wsparcie Społeczne „Ja – Ty – My”, 90 – 558 Łódź, ul. 28 Pułku Strzelców Kaniowskich 71/73. Koperta z dopiskiem „Zakup sprzętu gastronomicznego dla potrzeb Zakładu Aktywności Zawodowej” lub mailowo na adres:** **zaz@wsparciespoleczne.pl**

Termin składania ofert upływa **24.05.2017 r. o godz. 15:00** (UWAGA! w przypadku wysłania pocztą/kurierem liczy się data wpływu do sekretariatu Zamawiającego, a nie data nadania).

Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

Wszelkich dodatkowych informacji udziela – Pan Marcin Kosiorek, tel. 606 336 939, e-mail: zaz@wsparciespoleczne.pl

**Załączniki:**

Załącznik 1. Oświadczenie Oferenta

Załącznik 2. Wzór oferty