

RBiGK.341-7/08

**GMINA GRĘBOCICE
59-150 GRĘBOCICE
ul. Głogowska 3**

NIP 692-22-57-472

REGON 390647601

RBiGK.341-7/08

Grębocice, dn. 2008-04-02

**SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**Przetarg nieograniczony na dostawę i montaż wyposażenia
zaplecza kuchennego dla Przedszkola w Grębocicach**

I. Zamawiający:

Gmina Grębocice

ul. Głogowska 3
59-150 Grębocice
woj. dolnośląskie
powiat polkowicki,
e-mail: sekretariat@grebocice.com.pl
strona internetowa: www.grebocice.com.pl
tel. 076/ 831 55 01, fax 076/ 831 50 77

II. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2007r. Nr 223, poz. 1655).

III. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa i montaż wyposażenia zaplecza kuchennego dla Przedszkola w Grębocicach. Przedmiotowe wyposażenie obejmuje dostawę między innymi: pieca konwekcyjno-parowego, kuchni gazowej, okapu centralnego, stołów i szafek kuchennych, zmywarki kapturowej, szafy przelotowej, szaf chłodniczych, szafy mroźnej, lodówki na jajka, lodówki na próbki, stołów ze zlewem, regałów.
2. Szczegółowy opis ilości i charakterystyka poszczególnych elementów zakresu zamówienia określona jest w załączniku nr 1 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
3. Przedmiot zamówienia określony jest we Wspólnym Słowniku Zamówień Publicznych CPV pod nr 29711400-0, 29711120-3, 29713100-1, 29711130-6, 29711200-8, 29711210-1, 36131000-8, 36671000-5.
4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia zamówionego towaru (wraz z wymaganymi atestami) do Przedszkola w Grębocicach, ul. Kościelna 18a i jego montażu.
5. Wykonawca zobowiązany jest do jednoznacznego określenia zaoferowanego proponowanego asortymentu przez podanie marki, znaku towarowego oraz innych przypisanych wyłącznie temu produktowi cech (załączyć ilustracje katalogowe zaproponowanych elementów).
6. Wykonawca powinien przewidzieć i w kalkulować do ceny ofertowej wszelkie dodatkowe materiały niezbędne do montażu dostarczonych urządzeń.
7. Wykonawca zobowiązany jest do udzielenia 12-miesięcznej gwarancji na montaż i dostarczone urządzenia składające się na wyposażenie obiektu.
8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
9. Zamawiający przewiduje udzielenie w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego zamówień uzupełniających, stanowiących nie więcej niż 20% wartości zamówienia podstawowego.
10. Zamawiający zaleca Wykonawcom po telefonicznym ustaleniu terminu z Zamawiającym dokonanie wizji lokalnej w wyposażonym budynku celem dokonania dokładnych pomiarów.

IV. Termin wykonania.

Realizacja przedmiotu zamówienia: **60 dni od dnia podpisania umowy.**

V. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków.

1. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy spełniający warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, tj. wykonawcy, którzy:
 - a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
 - b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
 - c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
 - d) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. Ocena spełnienia warunków, o których mowa powyżej zostanie dokonana na podstawie przedłożonych dokumentów, o których mowa w pkt. VI specyfikacji na podstawie formuły spełnia/nie spełnia.

VI. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie należy załączyć do oferty w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

1. Oświadczenie wykonawcy - załącznik nr 3;
2. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
3. Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające odpowiednio, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
4. Wykaz wykonanych dostaw w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, o łącznej wartości 60 tys. zł odpowiadający swoim rodzajem dostawom stanowiącym przedmiot zamówienia, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączenia dokumentów potwierdzających, że te dostawy lub usługi zostały wykonane należycie (referencje);

VII. Szczegółowe wymagania dotyczące Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania za granicą.

1. Jeżeli Wykonawca ma miejsce zamieszkania lub siedzibę poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu określonego w pkt VI ppkt. 3 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające, że:
 - a) nie otwarto jego likwidacji, ani nie ogłoszono upadłości;
 - b) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
 - c) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienia;

Dokumenty, o których mowa w pkt. 1a-1c powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

2. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie wydaje się dokumentu, o których mowa w pkt VII ppkt 1 zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem właściwym organem sądowym, administracyjnym, albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

VIII. Pytania i wyjaśnienia do specyfikacji

1. Wykonawcy mogą zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, **kierując zapytania na piśmie**, na adres wskazany na stronie tytułowej niniejszej SIWZ.
2. Zamawiający udzieli odpowiedzi na wszelkie zapytania związane z prowadzonym postępowaniem pod warunkiem, że zapytanie zostanie skierowane i doręczone Zamawiającemu nie później niż 6 dni przed upływem terminu do składania ofert. Odpowiedź zostanie opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego bez wskazania źródła zapytania.
3. Informacji oraz wyjaśnień w sprawach technicznych związanych z przetargiem udziela **Urszula Nowak od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 15.30, tel/fax. 076/ 832 53 17**
4. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.

5. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują pisemnie.

IX. Instrukcja dla Wykonawców

1. Oferta musi być przygotowana zgodnie z wymaganiami SIWZ oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Wykonawca powinien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji. Każdy Wykonawca winien przedłożyć jedną ofertę. Wykonawca, który przedłoży więcej niż jedną ofertę zostanie wykluczony z postępowania.
3. Wykonawca jest zobowiązany sporządzić ofertę w następujący sposób:
 - a. Oferta powinna być sporządzona na formularzu oferty, stanowiącym załącznik nr 2 do SIWZ. Do oferty powinny zostać dołączone wszystkie dokumenty wymienione w punkcie VI niniejszej specyfikacji,
 - b. W przypadku dołączenia do oferty kopii dokumentu powyższa kopia musi być potwierdzona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną przez Wykonawcę do zaciągania zobowiązań.
4. Warunki formalne sporządzenia oferty:
 - a. oferta musi być przygotowana w języku polskim, pisemnie na papierze przy użyciu nośnika pisma nie ulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów,
 - b. oferta musi być złożona na kolejno ponumerowanych stronach, a numeracja stron powinna rozpoczynać się od numeru 1 - umieszczonego na pierwszej stronie oferty; puste strony mogą pozostać nie numerowane,
 - c. każda strona oferty musi być parafowana przez osobę upoważnioną do podpisywania oferty; puste strony mogą być nie parafowane,
 - d. każda poprawka w ofercie musi być parafowana przez osobę upoważnioną do podpisywania oferty,
 - e. strony oferty winny trwale połączone (zszyte lub spięte),
 - f. oferta zostanie podpisana przez osobę upoważnioną. W przypadku braku pełnomocnictwa dla osoby innej niż wymienione na załączonych dokumentach, oferta Wykonawcy zostanie odrzucona na mocy art. 89 ust. 1 pkt. 8 ustawy.
5. Wykonawca powinien umieścić ofertę w kopercie opisanej:

**„Dostawa i montaż wyposażenia zaplecza kuchennego dla Przedszkola w Grębolicach”
z dopiskiem „Nie otwierać przed 11 czerwca 2008 r. godz. 10.15”**
6. Ofertę przygotowaną zgodnie z w/w wskazówkami **należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do 11 czerwca 2008 roku godz. 10.00 w Urzędzie Gminy w Grębolicach, ul. Głogowska 3, pok. nr 2 (sekretariat).**

Oferty można przesyłać pocztą, przy czym za termin złożenia oferty uznaje się datę jej wpływu do siedziby Zamawiającego.
7. Wykonawca może zgodnie z art.8 ust.3 Pzp zastrzec informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r Nr 153 poz. 1503, z późn. zm). Wykonawca powinien złożyć niniejsze informacje w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „**TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA**”. Zastrzeżenie niniejszych informacji może nastąpić nie później niż w terminie składania ofert. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ww. ustawy skutkować będzie odrzuceniem oferty.
8. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemnie powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed terminem składania ofert określonym w pkt. IX SIWZ. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub

wycofaniu, zostanie przygotowane opieczętowne i oznaczone zgodnie z postanowieniami pkt IX ppkt 5, a koperta dodatkowo oznaczona określeniami „**ZMIANA**” lub „**WYCOFANIE**”.

9. Wykonawca nie może wprowadzać do oferty zmian po upływie terminu składania ofert.

10. Termin i miejsce otwarcia ofert:

Publiczne otwarcie ofert nastąpi w dniu **11 czerwca 2008 r. o godz. 10.15 w siedzibie Urzędu Gminy w Grębolicach, ul. Głogowska 3, pokój nr 12 (sala konferencyjna).**

Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert. W przypadku nieobecności Wykonawcy Zamawiający prześle Wykonawcy, na jego pisemny wniosek informację z sesji otwarcia.

X. Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Cena każdej części oferty winna zawierać wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia tj.: cenę wszystkich urządzeń (wyposażenia), cenę dostawy, montaż wyposażenia wraz z wszystkimi dodatkowymi materiałami niezbędnymi do montażu, obowiązujący podatek VAT.
2. Ceny należy określić w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. Ceny winny być określone przez Wykonawcę z uwzględnieniem ewentualnych upustów, jakie Wykonawca oferuje.
4. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki w tekście oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym fakcie Wykonawcę (art. 88 ustawy).

XI. Kryteria oceny ofert :

Zamawiający wyznaczył następujące kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

Lp.	Kryterium	Waga w %
1.	Cena brutto wykonania zadania	80 %
2.	Termin wykonania	20%

W każdej części zamówienia, wyboru najkorzystniejszej oferty dokona komisja przetargowa powołana przez Zamawiającego.

Kryterium cenowe- wskaźnik Pc 80% znaczenia

$$C = (C_{\min} : C_b) \times 100 \times 80\%$$

gdzie

C – wartość punktowa ceny

C_{\min} – najniższa cena brutto oferty

C_b - cena brutto badanej oferty

Kryterium- termin wykonania T 20% znaczenia

$$T = (T_{\min} : T_b) \times 100 \times 20\%$$

gdzie

T – wartość punktowa terminu wykonania

T_{\min} – najkrótszy termin wykonania zamówienia (w dniach)

T_b – termin wykonania zamówienia badanej oferty (w dniach)

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferuje najkorzystniejszy bilans kryteriów $P = C+T$ za realizację całego przedmiotu zamówienia

XII. Termin związania ofertą

Składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. (art. 85 ust. 1 pkt. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych). Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XIII. Zasady wyboru oferty i udzielenia zamówienia.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta:

1. Odpowiada wszystkim wymaganiom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007 r. nr 223, poz. 1655).
2. Odpowiada wszystkim wymaganiom niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
3. Została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria wyboru.

XIV. Postanowienia, które będą wprowadzone do umowy.

Wzór umowy stanowi załącznik nr 4 do niniejszej Specyfikacji.

XV. Tryb wprowadzania ewentualnych zmian w specyfikacji.

1. W szczególnie uzasadnionych przypadkach zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną w ten sposób modyfikację Zamawiający zamieszcza na swojej stronie internetowej.
2. W przypadku, gdy modyfikacja treści specyfikacji będzie wymagać dodatkowego czasu na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert. W takim przypadku wszelkie prawa i obowiązki Wykonawcy i Zamawiającego będą podlegały nowemu terminowi.

XVI. Formalności, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia
2. Zamawiający w dniu przekazania informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty zamieści również niniejszą informację na stronie internetowej Zamawiającego.
3. Umowa z Wykonawcą, którego ofertę uznano za najkorzystniejszą zostanie zawarta w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego w informacji o wyborze oferty.

XVII. Prawo wykonawców do protestów, odwołań i skarg

1. Wykonawcom, których interes prawny doznał uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI Ustawy.
2. Protest wnosi się na adres Zamawiającego w okresie 7 dni od dnia, w którym Wykonawca powziął lub mógł powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
3. Protest wniesiony po terminie lub przez podmiot nieuprawniony, Zamawiający odrzuca bez rozpatrywania.
4. Protest musi być wniesiony na piśmie i zostać umotywowany.
5. Protest powinien zawierać:
 - a. wskazanie oprotestowanej czynności lub zaniechania Zamawiającego,
 - b. żądanie protestującego,
 - c. zwięzłe przytoczenie zarzutów oraz okoliczności faktycznych i prawnych uzasadniających wniesienie protestu,
 - d. uzasadnienie.
6. Brak rozpatrzenia protestu w terminie jw. uznaje się za jego oddalenie.

KOMPLET MATERIAŁÓW:

1. Szczegółowy opis zamówienia- załącznik nr 1
2. Wzór „Formularza oferty”- załącznik nr 2
3. Wzór oświadczenia z art. 22 i 24- załącznik nr 3
4. Wzór umowy- załącznik nr 4

Opis przedmiotu zamówienia

Lp.	Nazwa asortymentu – opis	Wymiary orientacyjne szer x gł x wys lub Ø [mm]	Ilość [szt]
1	2	3	4
Zmywalnia			
1	Stół z półką i rantem tył i prawa strona Stół ze stali nierdzewnej, forma stołu szkieletowa z półką dolną znajdującą się 150 mm od podłoża. Błat stołu z blachy 1.4301 o grubości ≠ 1 mm podklejony płytą laminowaną białą gładką. Krawędzie płyty malowane i zabezpieczone profilem metalowym. Błat w stosunku do korpusu powinien wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu i 80 mm z tyłu. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm. Półka o grubości 30 mm wykonana z blachy o grubości 0,8 mm.	1000 × 700 × 850	1
2	Stół załadowczy do zmywarki ze zlewem 2 komorowym, przesunięcie komór o 70 cm od prawej strony, otwór pod młynek fi 90 mm, otwór pod baterię, rant tył Stół ze stali nierdzewnej, forma stołu szkieletowa z półką dolną znajdującą się 150 mm od podłoża. Błat stołu z blachy 1.4301 o grubości ≠ 1,5 mm obniżony o 10 mm po obwodzie i usztywniony profilami metalowymi. Komory tłoczone z blachy o grubości 1 mm. Błat w stosunku do korpusu powinien wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu i 80 mm z tyłu. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm. Półka o grubości 30 mm wykonana z blachy o grubości 0,8 mm.	2200 x 600 x 850	1
3	Spryskiwacz z wylewką montowany na stole /poz. 2/ Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką posiadający nierdzewny przewód ciśnieniowy, elastyczną sprężynę, ciśnieniowy spryskiwacz ze sterowaniem dźwigniowym, uchwyt na ścianę oraz uchwyt spryskiwacza.	-	1
4	Młynek koloidalny do odpadków /poz. 2/ Młynek posiadający mechanizm wykonany ze stali nierdzewnej niepodatnej na korozję, zawierający zabezpieczenie przed przeciążeniem, element wyciszający oraz możliwość zmiany kierunków obrotów.	Ø 150	1
4a	Włącznik pneumatyczny do młynka koloidalnego /poz. 4/	-	1
5	Zmywarka kapturowa Zmywarka wykonana ze stali nierdzewnej, kontrolowana termostatem temperatury mycia 60°C i wyparzania 90°C, zużycie wody 3,0 litry na 1 cykl, wyposażona w automatyczny dozownik nabyłszczacza do wody płuczącej, posiadająca regulowaną długość nóg, wyłącznik bezpieczeństwa podnoszenia kaptura, pojemność zbiornika wanny 45 litrów, pojemność bojlera 8 litrów, filtry siatkowe w komorze mycia, niezależne górne i dolne ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej, element grzewczy komory myjącej 4,5 kW. Wydajność talerzy o śr. 42 cm 800szt/h. Posiadająca w wyposażeniu min. 2 kosze o wym. 500x500 mm oraz min. 2 pojemniki na sztućce.	700 × 700 x 1400	1
6	Stół odkładczy z półką rant tył Stół ze stali nierdzewnej, forma stołu szkieletowa z półką dolną znajdującą się 150 mm od podłoża. Błat stołu z blachy 1.4301 o grubości ≠ 1 mm podklejony płytą laminowaną białą gładką. Krawędzie płyty malowane i zabezpieczone profilem metalowym. Błat w stosunku do korpusu powinien wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu i 80 mm z tyłu. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm. Półka o grubości 30 mm wykonana z blachy o grubości 0,8 mm.	2400 × 600 × 850	1
7	Szafa przelotowa na naczynia, 4 półki, drzwi suwane Szafa ze stali nierdzewnej posiadająca 4 półki (wyjmowane) o grubości 30 mm, drzwi suwane oraz stopy regulowane z tworzywa Poliamid.	1180 x 700 x 2000	1
8	Pojemnik na odpadki na kółkach z pokrywą Pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności 45 litrów. Koła Ø 100mm w tym 2 sztuki z hamulcem Bieżnia kół z pełnej gumy.	Ø 375	1
Kuchnia			
1	Stół z półką rant tył Stół ze stali nierdzewnej, forma stołu szkieletowa z półką dolną znajdującą się 150 mm od podłoża. Błat stołu z blachy 1.4301 o grubości ≠ 1 mm podklejony płytą laminowaną białą gładką. Krawędzie płyty malowane i zabezpieczone profilem metalowym. Błat w stosunku do korpusu powinien wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu i 80 mm z tyłu. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm. Półka o grubości 30 mm	1000 x 600 x 850	1

	wykonana z blachy o grubości 0,8 mm.		
2	Regał na gary 4 – półkowy Regał z półkami ze stali węglowej galwanizowanej. Półki regulowane. Produkt powinien posiadać międzynarodowy atest NSF oraz polski PZH.	1070 x 610 x 1820	1
3	Stół z basenem 1 – komorowym Stół z basenem ze stali nierdzewnej. Blat stołu i komora z blachy 1.4301 o grubości ≠ 1,5 mm. Głębokość komory 400 mm. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm.	800 x 600 x 850	1
4	Stół ze zlewem 1 – komorowym i półką Stół ze zlewem i półką ze stali nierdzewnej. Blat stołu z blachy 1.4301 o grubości ≠ 1,5 mm obniżony o 10 mm po obwodzie i usztywniony profilami metalowymi. Komora tłoczona z blachy o grubości ≠ 1 mm o głębokości 400 mm umieszczona po prawej stronie stołu. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm.	1400 x 600 x 850	1
5	Stół z półką rant tył Stół ze stali nierdzewnej, forma stołu szkieletowa z półką dolną znajdującą się 150 mm od podłoża. Blat stołu z blachy 1.4301 o grubości ≠ 1 mm podklejony płytą laminowaną białą gładką. Krawędzie płyty malowane i zabezpieczone profilem metalowym. Blat w stosunku do korpusu powinien wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu i 80 mm z tyłu. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm. Półka o grubości 30 mm wykonana z blachy o grubości 0,8 mm.	1600 x 600 x 850	1
6	Stół z szufladami i półką rant tył i prawa strona Stół ze stali nierdzewnej z dwoma szufladami po lewej stronie. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm. Półka o grubości 30 mm wykonana z blachy o grubości 0,8 mm.	1200 x 600 x 850	1
7	Stół z drzwiami suwanymi Stół ze stali nierdzewnej z szafką z drzwiami suwanymi. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm.	1000 x 600 x 850	1
8	Stół z szufladami i drzwiami suwanymi Stół ze stali nierdzewnej z szafką z drzwiami suwanymi i dwoma szufladami po lewej stronie. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm.	1400 x 600 x 850	1
9	Szafa chłodnicza dzielona poziomo 300 - 600 l Szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej posiadająca: wymuszony obieg powietrza, sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodny z HACCP. Dostosowana do pojemników gastronomicznych z możliwością wysuwania prowadnic. Możliwość regulacji odstępów między półkami. Nogi z regulowaną wysokością.	680 x 710 x 2010	1
10	Piec konwekcyjno-parowy wyposażony w blachy i ruszt Kompaktowy piec elektryczny konwekcyjno-parowy 7-półkowy posiadający wentylator o zmiennym kierunku obrotów, system bezpośredniej produkcji pary, system osuszania komory, system cyrkulacji powietrza, cyfrowe sterowanie, sondę temperatury, oświetlenie, system myjący. Blacha GN 1/1 20 mm – szt. 3; ruszt GN 1/1 – szt. 1; blacha GN 1/1 40 mm – szt. 2.	750 x 710 x 813	1
11	Podstawa do pieca z prowadnicami na pojemniki /poz. 10/ Podstawa ze stali nierdzewnej z prowadnicami na pojemniki GN. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną.	750 x 710 x 850	1
12	Kuchnia gazowa 4-palnikowa na podstawie otwartej Kuchnia gazowa ze stali nierdzewnej posiadająca ruszty i palniki (z zaworami bezpieczeństwa) wykonane z żeliwa, wyjmowane rynny ociekowe pod palnikami.	800 x 700 x 850	1
13	Okap centralny z filtrami i oświetleniem Okap wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 1 mm, posiadający filtry tłuszczowe oraz oświetlenie.	1600 x 1800 x 450	1
14	Szafka wisząca z drzwiami suwanymi Szafka ze stali nierdzewnej z półką i drzwiami suwanymi.	1000 x 400 x 600	2
15	Wózek 2 półkowy ze stali nierdzewnej Wózek 2-półkowy na kółkach ze stali nierdzewnej posiadający hamulce. Odległość między półkami ok. 565 mm.	860 x 540 x 920	4

16	Szafa na naczynia, 4 półki, drzwi suwane Szafa ze stali nierdzewnej posiadająca 4 półki (wyjmowane) o grubości 30 mm, drzwi suwane oraz stopy regulowane z tworzywa Poliamid.	1000 x 400 x 1800	
Przygotownia 1			
1	Regał 4 – półkowy Regał z półkami ze stali węglowej galwanizowanej. Półki regulowane. Produkt powinien posiadać międzynarodowy atest NSF oraz polski PZH.	1520 x 610 x 1820	1
2	Obieraczka do ziemniaków Obieraczka do ziemniaków ze stali nierdzewnej z separatorem obierzyn pod urządzeniem.	420 x 420 x 1040	1
3	Stół ze zlewem 2-komorowym Stół ze zlewem 2-komorowym ze stali nierdzewnej z otworem pod baterię. Błat stołu z blachy 1.4301 o grubości \neq 1,5 mm obniżony o 10 mm po obwodzie i usztywniony profilami metalowymi. Komory tłoczone z blachy o grubości \neq 1 mm o głębokości 400 mm umieszczone po prawej stronie stołu. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm.	1700 x 600 x 850	1
4	Stół z półką rant tył Stół ze stali nierdzewnej, forma stołu szkieletowa z półką dolną znajdującą się 150 mm od podłoża. Błat stołu z blachy 1.4301 o grubości \neq 1 mm podklejony płytą laminowaną białą gładką. Krawędzie płyty malowane i zabezpieczone profilem metalowym. Błat w stosunku do korpusu powinien wystawać 15 mm z boku, 30 mm z przodu i 80 mm z tyłu. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm. Półka o grubości 30 mm wykonana z blachy o grubości 0,8 mm.	1800 x 600 x 850	1
Przygotownia 2			
1	Stół ze zlewem 1-komorowym Stół ze zlewem 1-komorowym ze stali nierdzewnej z otworem pod baterię. Błat stołu z blachy 1.4301 o grubości \neq 1,5 mm obniżony o 10 mm po obwodzie i usztywniony profilami metalowymi. Komora tłoczona z blachy o grubości \neq 1 mm o głębokości 400 mm umieszczone po lewej stronie stołu. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm.	1400 x 600 x 850	1
2	Szafa chłodnicza podblatowa (na jajka)	470 x 500 x 815	1
3	Szafa chłodnicza dzielona poziomo 300 - 600 l Szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej posiadająca: wymuszony obieg powietrza, sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodny z HACCP. Dostosowana do pojemników gastronomicznych z możliwością wysuwania prowadnic. Możliwość regulacji odstępów między półkami. Nogi z regulowaną wysokością.	680 x 710 x 2010	1
4	Stół ze zlewem 1-komorowym Stół ze zlewem 1-komorowym ze stali nierdzewnej z otworem pod baterię. Błat stołu z blachy 1.4301 o grubości \neq 1,5 mm obniżony o 10 mm po obwodzie i usztywniony profilami metalowymi. Komora tłoczona z blachy o grubości \neq 1 mm o głębokości 400 mm umieszczone po prawej stronie stołu. Nogi stołu z profili 40x40x1,2 zakończone stopą regulowaną z tworzywa Poliamid. Obrzeża blatu o grubości 40 mm z rantem przyściennym na wysokości 40 mm.	1000 x 600 x 850	1
5	Naświetlacz do jaj	360 x 530 x 245	1
Chłodnie			
1	Zamrażarka skrzyniowa dzielona wewnątrz pionowo 300 l Zamrażarka skrzyniowa z blachy malowanej proszkowo (biała). Posiadająca elektroniczny wyświetlacz i możliwość regulacji temperatury, cztery kółka z hamulcami.	960 x 650 x 820	1
2	Lodówka do przechowywania próbek żywności zgodna z HACCP Lodówka z blachy malowanej proszkowo (biała), drzwi posiadające wbudowany zamek, opływowy kształt lodówki, wewnętrzna przestrzeń lodówki zawierająca 9 kaset zbiorczych, w kasetach powinny znajdować się pojemniki jednostkowe. Na drzwiach powinna znajdować się instrukcja.	470 x 535 x 820	1
Magazyn produktów suchych			
1	Regał 4 – półkowy Regał z półkami ze stali węglowej galwanizowanej. Półki regulowane. Produkt powinien posiadać międzynarodowy atest NSF oraz polski PZH.	1220 x 460 x 1820	2

RBiGK.341-7/08

Wyżej wymieniony asortyment powinien posiadać **parametry nie gorsze niż** określone w wyżej zamieszczonych opisach. Asortyment ze stali nierdzewnej powinien być wykonany wg Normy Europejskiej 1.4301; PN OH18N9; AISI 304; DIN X5CrNi 18-10 oraz powinien posiadać atest Państwowego Zakładu Higieny.

.....
/pieczęć Wykonawcy/

OFERTA CENOWA

przetarg nieograniczony o wartości mniejszej od kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy na:

„Dostawę i montaż wyposażenia zaplecza kuchennego dla Przedszkola w Grębolicach”

Nazwa i adres Wykonawcy:

Tel.

Fax:.....

e-mail:

Osoba do kontaktu:

Numer REGON:.....

Numer NIP:

Numer konta bankowego:

1. Cena oferty brutto: (słownie:)

Cena netto:zł + VAT%zł

Uwaga:

Do oceny ofert będzie brana pod uwagę cena brutto.

2. Ponadto oferujemy wykonanie zamówienia **w terminie:** (ilość dni od dnia podpisania umowy)

Lp.	Nazwa asortymentu – opis	Cena jednostkowa netto [zł]	Ilość [szt]	Całkowita cena netto [zł]	Całkowita cena brutto [zł]
1	2	3	4	5	6
Zmywalnia					
1	Stół z półką i rantem tył i prawa strona		1		
2	Stół załadowniczy do zmywarki ze zlewem 2 komorowym, przesunięcie komór o 70 cm od prawej strony, otwór pod młynek fi 90 mm, otwór pod baterię, rant tył		1		
3	Spryskiwacz z wylewką montowany na stole /poz. 2/		1		
4	Młynek koloidalny do odpadków /poz. 2/		1		
4a	Włącznik pneumatyczny do młynka koloidalnego /poz. 4/		1		
5	Zmywarka kapturowa		1		
6	Stół odkładczy z półką rant tył		1		
7	Szafa przelotowa na naczynia, 4 półki, drzwi suwane		1		
8	Pojemnik na odpadki na kółkach z pokrywą		1		
Kuchnia					
1	Stół z półką rant tył		1		
2	Regał na gary 4 – półkowy		1		
3	Stół z basenem 1 – komorowym		1		
4	Stół ze zlewem 1 – komorowym i półką		1		

5	Stół z półką rant tył		1		
6	Stół z szufladami i półką rant tył i prawa strona		1		
7	Stół z drzwiami suwanymi		1		
8	Stół z szufladami i drzwiami suwanymi		1		
9	Szafa chłodnicza dzielona poziomo 300 - 600 l		1		
10	Piec konwekcyjno-parowy wyposażony w blachy i ruszt		1		
11	Podstawa do pieca z przewodnicami na pojemniki /poz. 10/		1		
12	Kuchnia gazowa 4-palnikowa na podstawie otwartej		1		
13	Okap centralny z filtrami i oświetleniem		1		
14	Szafka wisząca z drzwiami suwanymi		2		
15	Wózek 2-półkowy ze stali nierdzewnej		4		
16	Szafa na naczynia. 4 półki, drzwi suwane		1		
Przygotownia 1					
1	Regał 4-półkowy		1		
2	Obieraczka do ziemniaków		1		
3	Stół ze zlewem 2-komorowym		1		
4	Stół z półką rant tył		1		
Przygotownia 2					
1	Stół ze zlewem 1-komorowym		1		
2	Szafa chłodnicza podbłatowa (na jajka)		1		
3	Szafa chłodnicza dzielona poziomo 300 - 600 l		1		
4	Stół ze zlewem 1-komorowym		1		
5	Naświetlacz do jaj				
Chłodnie					
1	Zamrażarka skrzyniowa dzielona wewnątrz pionowo 300 l		1		
2	Lodówka do przechowywania próbek żywności zgodna z HACCP		1		
Magazyn produktów suchych					
1	Regał 4 – półkowy		2		
Ogółem wyposażenie zaplecza kuchennego					

3. Oferujemy gwarancję na powyższe wyposażenie: miesięcy.
4. Zapoznaliśmy się z projektem umowy i nie wnosimy w stosunku do niego żadnych uwag.
5. Integralną częścią oferty są wszystkie załączniki do oferty wymagane w specyfikacji jako niezbędne.
6. Upoważnieni do reprezentowania naszej firmy są następujące osoby:
7. Upoważnienie dla w/w osób wynika z dokumentów:, które dołączamy do oferty.
8. Oświadczamy, że oferowane wyposażenie spełnia certyfikaty CE dotyczące zagadnień bezpieczeństwa użytkownika i ochrony zdrowia.

9. Oświadczamy, że wszystkie zaproponowane w ofercie produkty odpowiadają wymaganiom nie gorszym niż wymagane przez Zamawiającego.

10. Załącznikami do niniejszej oferty są:

- a)
- b)
- c)
- d)
- e)

.....
/data/

.....
/pieczęć i podpis osób upoważnionych do
reprezentowania firmy/

.....
/pieczęć firmy/

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Niniejszym oświadczam, że podmiot, który reprezentuję/reprezentujemy:

- posiada uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności,
- posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2007r. Nr 223, poz. 1655).

Jednocześnie stwierdzam, iż świadom jestem odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń.

.....
/data/

.....
/pieczęć i podpis osób upoważnionych do reprezentowania firmy/