

**MONIKA WIAK "GROTA BOCHOTNICKA"
BOCHOTNICA, UL. PUŁAWSKA 6
24-120 KAZIMIERZ DOLNY
NIP: 716-162-82-27
REGON: 430762056
TEL.: 603 777 446
E-MAIL: mowiak@poczta.fm**

Zapytanie ofertowe

**dotyczące zakupu wyposażenia restauracji Grota Bochotnicka i jej zaplecza
kuchennego**

w ramach Projektu Nr LGD-2/LPK/IUT/28/2013 pn.: „Zakup wyposażenia restauracji Grota
Bochotnicka i jej zaplecza kuchennego”

współfinansowanego przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy
z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

***„EUROszansa dla Lubelszczyzny – budowanie konsensusu społecznego na rzecz
zrównoważonego rozwoju subregionu w krajobrazie kulturowym trójkąta turystycznego:
Nałęczów – Puławy – Kazimierz Dolny”***

Wilczanka, lipiec 2014

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: dostawa wyposażenia kuchni i zaplecza kuchennego w restauracji Grota Bochocka wg przedstawionego poniżej wykazu oraz jego montaż w budynku pod adresem Bochocka ul. Puławska 6, 24-120 Kazimierz Dolny woj. Lubelskie. Montaż sprzętu należy wykonać zgodnie z projektem przedstawionym przez Zamawiającego.

Zamawiający wymaga aby dostarczone urządzenia posiadały atest dopuszczenia do kontaktów z żywnością.

ZADANIE NR 1: ZAPOTRZEBOWANIE NA WYPOSAŻENIE

KUCHNI NA PARTERZE

| L.p. | Nazwa urządzenia | Liczba | Wymiar [mm] | | | Zasilanie [V] | Woda z, c, uzd | Odpływ DN |
|------|---|--------|-------------|-----|-------|---------------|----------------|-----------|
| | | | szt. | dł. | gł. | | | |
| 1 | S tół roboczy. R ant z tyłu. S tał nierdzewna | 2 | 1 600 | 700 | 850 | | | |
| 2 | S zafka wisząca z drzwiami suwanymi. S tał nierdzewna. | 1 | 1 800 | 300 | 300 | | | |
| 3 | Umywarka do mycia rąk. S tał nierdzewna. | 1 | 430 | 430 | 110 | | z,c | DN50 |
| 4 | R egał magazynowy aluminiowo-polietylenowy | 2 | 1 590 | 500 | 1 750 | | | |
| 5 | S zafa magazynowa. S tał nierdzewna. | 1 | 1 000 | 600 | 2 000 | | | |
| 6 | Kostkarka do lodu wydajność od 20 kg do 30 kg/24 h lodu | 1 | 500 | 580 | 800 | 230 | uzd | DN50 |
| 7 | Z mywarka do szkła | 1 | 470 | 520 | 720 | 230 | uzd | DN50 |

ZADANIE NR 2: ZAPOTRZEBOWANIE NA WYPOSAŻENIE KUCHNI

| L.p. | Nazwa urządzenia | Szt. | Wymiar [mm] | | | Zasilanie [V] | Woda z, c, uzd | Odpływ DN |
|------|---|------|-------------|-------|-------|---------------|----------------|-----------|
| | | | dł. | gł. | wys. | | | |
| 1 | Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym w stylu angielskim | 1 | 1 050 | 775 | 850 | | | |
| 2 | Frytownica gazowa dwukomorowa, poj. 2 x 10-15 l | 1 | 700 | 775 | 850 | 230 | | |
| 3 | Płyta grillowa ryflowana | 1 | 350 | 775 | 290 | | | |
| 4 | Element neutralny. Stal nierdzewna | 2 | 350 | 775 | 290 | | | |
| 5 | Podstawa pod element neutralny i grill | 3 | 350 | 775 | 560 | | | |
| 6 | Drzwi prawe. Stal nierdzewna | 2 | | | | | | |
| 7 | Drzwi lewe. Stal nierdzewna | 1 | | | | | | |
| 8 | Patelnia gazowa uchylna | 1 | 700 | 775 | 850 | 230 | z | |
| 9 | Taboret gazowy o pojemności 100l | 2 | 615 | 615 | 400 | | | |
| 10 | Okap wyciągowy centralny z filtrami tłuszczu i oświetleniem | 1 | 2 400 | 2 000 | 450 | 230 | | |
| 11 | Piec konwekcyjno-parowy 10xGN1/1 gazowy, układ pojemników wzdłużny, dotykowy panel bez pokręteł, automatyczne mycie | 1 | 898 | 867 | 1 140 | 400 | uzd | DN50 |
| 12 | Okap wyciągowy przyścienny z filtrami tłuszczu | 1 | 1 000 | 900 | 450 | | | |
| 13 | Podstawa pod piec. Stal nierdzewna | 1 | 850 | 609 | 650 | | | |
| 14 | Szybkoschładzarka / szybkozamrażarka | 1 | 790 | 800 | 1 420 | 230 | | |
| 15 | Regał jezdny na pojedmniki GN1/1. Stal nierdzewna | 1 | 400 | 540 | 2 000 | | | |
| 16 | Stół roboczy z półką. Rant z tyłu i prawej strony. Stal nierdzewna | 1 | 950 | 600 | 850 | | | |
| 17 | Basen jednokomorowy. Stal nierdzewna | 1 | 800 | 600 | 850 | | z,c | DN50 |
| 18 | Bateria prysznicowa z wylewką | 1 | | | | | | |
| 19 | Regał ociekowy z półkami perforowanymi. Stal nierdzewna | 1 | 700 | 600 | 2 000 | | | |

I ZAPLECZA KUCHENNEGO W PODPIWNICZENIU;

| | | | | | | | | |
|----|---|---|-------|-----|-----|-----|-----|------|
| 20 | Stół ze zlewem (L) i modułem szuflad z prawej strony. Rant z tyłu. Stal nierdzewna. | 1 | 1 600 | 600 | 850 | | z,c | DN50 |
| 21 | Szafka wisząca z drzwiami suwanymi. Stal nierdzewna. | 2 | 1 000 | 300 | 600 | | | |
| 22 | Stół chłodniczy linii SNACK dwudrzwiowy | 1 | 1 492 | 600 | 850 | 230 | | |
| 23 | Szafka wisząca z drzwiami suwanymi. Stal nierdzewna. | 1 | 1 000 | 300 | 600 | | | |
| 24 | Stół ze zlewem (P). Rant z tyłu i lewej strony. Stal nierdzewna. | 1 | 1 800 | 600 | 850 | | z,c | DN50 |
| 25 | Stół roboczy bez rantów. Stal nierdzewna. | 2 | 1 400 | 775 | 850 | | | |
| 26 | Stół roboczy z półką i drzwiami suwanymi. Rant z tyłu i lewej strony. Stal nierdzewna. | 1 | 2 000 | 600 | 850 | | | |
| 27 | Stół ze zlewem (L). Rant z tyłu. Stal nierdzewna. | 1 | 1 400 | 600 | 850 | | z,c | DN50 |
| 28 | Stół mroźny linii SNACK | 1 | 1 492 | 600 | 850 | 230 | | |
| 29 | Stół grzewczy. Bez rantu. Stal nierdzewna | 1 | 1 400 | 600 | 850 | 230 | | |
| 30 | Nadstawka grzewcza dwupoziomowa | 1 | 1 400 | 300 | 600 | 230 | | |
| 31 | Stół jezdny przelotowy. Bez rantu. Stal nierdzewna | 1 | 1 000 | 600 | 850 | | | |
| 32 | Nadstawka neutralna. Stal nierdzewna. | 1 | 1 000 | 300 | 600 | | | |
| 33 | Stół z półką. Rant z tyłu. Stal nierdzewna. | 1 | 1 500 | 700 | 850 | | | |
| 34 | Szatkownica do warzyw co najmniej czterotarczowa wydajność 40 kg/ godz | 1 | | | | 230 | | |
| 35 | Wilk do mięsa wydajność 80-100 kg/godz, | 1 | | | | 230 | | |
| 36 | Krajalnica do wędlin średnica tarczy 250-300 mm | 1 | | | | 230 | | |
| 37 | Stół z półką. Rant z tyłu i lewej strony. Stal nierdzewna. | 1 | 1 700 | 700 | 850 | | | |
| 38 | Półka wisząca dwupoziomowa. Stal nierdzewna. | 1 | 1 700 | 300 | 600 | | | |
| 39 | Cutter wydajność 40 kg/godz | 1 | 240 | 310 | 570 | 230 | | |

| | | | | | | | | |
|----|---|---|-------|-------|-------|-----|-----|-------|
| 40 | Mikser ręczny do naczyń od 15 l do 45 l | 1 | | | | 230 | | |
| 41 | Zmywarka do szkła | 1 | 470 | 520 | 720 | 230 | uzd | DN50 |
| 42 | Stół wyladowczy ze zmywarki kapturowej. Stal nierdzewna. | 1 | 750 | 700 | 850 | | | |
| 43 | Zmywarka podblatowa do naczyń | 1 | 600 | 600 | 820 | 400 | uzd | DN50 |
| 44 | Okap wyciągowy przyścienny | 1 | 1 000 | 900 | 450 | | | |
| 45 | Zmywarka kapturowa do naczyń | 1 | 675 | 675 | 1 400 | 400 | uzd | DN50 |
| 46 | Stół załadowniczy do zmywarki ze zlewem dwukomorowym. Rant z tyłu i prawej strony. Stal nierdzewna | 1 | 1 400 | 700 | 850 | | z,c | DN50 |
| 47 | Bateria prysznicowa z wylewką | 1 | | | | | | |
| 48 | Stół roboczy. Rant z tyłu i prawej strony. Stal nierdzewna | 1 | 2 050 | 700 | 850 | | | |
| 49 | Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi. Stal nierdzewna. | 1 | 1 000 | 800 | 2 000 | | | |
| 50 | Pojemnik jezdny na odpadki. Stal nierdzewna. | 1 | | | | | | |
| 51 | Szafa chłodnicza poj. 1400l | 1 | 1 388 | 850 | 2 008 | 230 | | |
| 52 | Szafa chłodnicza poj. 700l | 1 | 693 | 850 | 2 008 | 230 | | |
| 53 | Szafa mroźna, poj. 700l | 1 | 693 | 850 | 2 008 | 230 | | |
| 54 | Komora chłodnicza | 1 | 2 880 | 2 500 | 2 000 | 230 | | DN50 |
| 55 | Regał magazynowy aluminiowo-polietylenowy | 2 | 2 326 | 500 | 1 750 | | | |
| 56 | Obieraczka do warzyw z bocznym pierścieniem ściernym i separatorem obierzyn, jednorazowy załadunek 10kg. | 1 | 400 | 770 | 1 140 | 400 | z | DN100 |
| 57 | Stół ze zlewem dwukomorowym (P) i modulem szuflad z lewej strony. Rant z tyłu i lewej strony. Stal nierdzewna. | 1 | 1 800 | 600 | 850 | | z,c | DN50 |
| 58 | Sterylizator UV na 30 szt | 1 | | | | 230 | | |
| 59 | Stół ze zlewem (L). Rant z tyłu i prawej strony. Stal nierdzewna. | 1 | 1 900 | 600 | 850 | | z,c | DN50 |
| 60 | Umywarka do mycia rąk. | 1 | 400 | 400 | 110 | | z,c | DN50 |

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
2. Wykonawca zadba o czystość i estetykę podczas realizacji zamówienia.
3. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:
 - uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności;
 - wiedza i doświadczenie na przykładach zrealizowanych podobnych działań w okresie ostatnich dwóch lat, warunkiem przystąpienia jest wykazanie, że wykonawca zrealizował co najmniej jedną usługę o zbliżonym przedmiocie zamówienia.

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: **do dnia 31 sierpnia 2014 roku**

INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH I DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY

1. Ofertę należy sporządzić na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego.
2. Wykaz podobnych robót wykonanych w okresie ostatnich dwóch lat.

OSOBY UPARWNIONE DO KONTAKTU Z WYKONAWCAMI

Osoby do kontaktu:

Monika Wiak – tel.: 603 777 446; e-mal: mowiak@poczta.fm

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta musi mieć formę pisemną i być sporządzona w języku polskim.

Oferta powinna zawierać:

- imię, nazwisko, firmę, nazwę i dokładny adres Wykonawcy, datę sporządzenia oferty oraz imię i nazwisko osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy;
- własnoręczny podpis wykonawcy bądź osób mających prawo zaciągać zobowiązania w jego imieniu;

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty można składać:

- pocztą lub osobiście na adres: MONIKA WIAK „GROTA BOCHOTNICKA”, BOCHOTNICA, UL. PUŁAWSKA 6, 24-120 KAZIMIERZ DOLNY
- przesłać skan oferty e-mailem na adres: mowiak@poczta.fm w nieprzekraczalnym terminie do **04 sierpnia 2014 roku – w przypadku dostarczenia oferty e-mailem Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia w późniejszym terminie oryginału oferty**

OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KIEROWAŁ SIĘ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW

Zamawiający przyzna kontrakt Wykonawcy, co do którego oferty ustalono, iż odpowiada ona wymaganiom przedstawionym w niniejszej dokumentacji, oraz który zaoferował najkorzystniejszą – **najniższą cenę ofertową brutto**.

PROJEKT UMOWY

UMOWA NR

realizowana w ramach Projektu „EUROszansa dla Lubelszczyzny – budowanie konsensusu społecznego na rzecz zrównoważonego rozwoju subregionu w krajobrazie kulturowym trójkąta turystycznego: Nałęczów – Puławy – Kazimierz Dolny”, zgodnie z wnioskiem o dofinansowanie Nr

zawarta w dniu w,

pomiędzy:

MONIKA WIAK “GROTA BOCHOTNICKA”
BOCHOTNICA, UL, PUŁAWSKA 6
24-120 KAZIMIERZ DOLNY
NIP: 716-162-82-27
REGON: 430762056
TEL.: 603 777 446
E-MAIL: mowiak@poczta.fm

zwaną w dalszej części Umowy ZAMAWIAJĄCYM

a

firmą:

mającą siedzibę w miejscowości

działającą na podstawiepod numerem

NIP: REGON:

zwaną w dalszej części Umowy WYKONAWCĄ,

reprezentowaną przez:

o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest dostawa i montaż wyposażenia określonego jako zadanie nr 1 i nr 2 w zapytaniu ofertowym i ofercie Wykonawcy będących integralną częścią niniejszej umowy;
2. Wykonawca oświadcza, że zamawiany towar jest dopuszczony do obrotu na terenie kraju, odpowiada wymaganiom Polskich Norm oraz posiada ocenę zgodności wyrobu z zasadniczymi wymaganiami dyrektyw UE;
3. Wykonawca oświadcza, że wyposażenie nie ma wad jakościowych i ilościowych.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia wyposażenia i jego montażu w nieprzekraczalnym terminie do dnia 31.08.2014 r.
2. Dokumentem potwierdzającym dostarczenie będzie protokół odbioru bez zastrzeżeń podpisany przez przedstawiciela Wykonawcy i Zamawiającego. Protokół odbioru będzie podstawą do wystawienia faktury.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązany jest do dołożenia należytej staranności w wykonaniu przedmiotu umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się udostępnić przedmiot umowy dla Zamawiającego zgodnie z określonymi w zapytaniu wymogami.
3. Sprzęt dostarczony w ramach realizacji umowy będzie sprzętem nowym.
4. Przedmiot zamówienia dostarczony w ramach realizacji umowy będzie posiadał świadczenia gwarancyjne oparte na gwarancji świadczonej przez producenta sprzętu.
5. Przez cały okres trwania gwarancji Wykonawca zapewnia wykonywanie bezpłatnego serwisu gwarancyjnego w zakresie napraw oraz wykonywanie bezpłatnych przeglądów technicznych i konserwacji urządzeń. Czynności o których mowa w zdaniu poprzedzającym realizowane będą po uprzednim uzgodnieniu terminu z Zamawiającym.
6. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wykonywania przeglądów technicznych i konserwacji urządzeń zgodnie z zaleceniami producenta i z częstotliwością zależną od potrzeb, nie rzadziej jednak niż określa to producent.
7. Wykonywanie napraw gwarancyjnych urządzeń nastąpi na podstawie zgłoszenia awarii przez Zamawiającego telefonicznie, co zostanie potwierdzone niezwłocznie mailem, faksem lub pisemnie.
8. Wykonawca oświadcza, że czas reakcji serwisu gwarancyjnego i podjęcie naprawy gwarancyjnej nie przekroczy 48 godzin od chwili zgłoszenia, a czas wykonania naprawy i przywrócenia urządzeń do pełnej funkcjonalności nie przekroczy 5 dni roboczych z zastrzeżeniem ust. 9;
9. W przypadku braku możliwości wykonania naprawy urządzeń w ciągu 5 dni roboczych w miejscu instalacji i użytkowania, Wykonawca zapewni na własny koszt zastępcze urządzenie o parametrach i konfiguracji co najmniej takich samych jak naprawiane

10. Wszystkie koszty związane ze świadczeniem gwarancji oraz wykonywaniem przeglądów technicznych i konserwacji urządzeń w okresie gwarancji ponosi Wykonawca.

§ 4

1. Za wykonanie zamówienia zgodnie z umową Wykonawca otrzyma wynagrodzenie brutto w kwocie ogółem: zł.
2. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy płatne będzie na konto Wykonawcy podane na fakturze, przelewem w ciągu 14 dni od daty wystawienia Zamawiającemu faktury.

§ 5

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem ich nieważności.

§ 6

W sprawach nie uregulowanych postanowieniem niniejszej umowy mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 7

Ewentualne spory wynikające z realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 8

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Wykonawca

Zamawiający

Załącznik nr 1. Formularz ofertowy

.....
(miejsowość, data)

.....
(pieczęć oferenta)

Zamawiający:
MONIKA WIAK „GROTA BOCHOTNICKA”

OFERTA

Na zakupu wyposażenia restauracji Grota Bochotnicka i jej zaplecza kuchennego w ramach Projektu pn. „**EUROszansa dla Lubelszczyzny – budowanie konsensusu społecznego na rzecz zrównoważonego rozwoju subregionu w krajobrazie kulturowym trójkąta turystycznego: Nałęczów – Puławy – Kazimierz Dolny**” zgodnie z wnioskiem o dofinansowanie nr **LGD-2/LPK/IUT/28/2013**

Dane dotyczące oferenta:

Nazwa.....

Siedziba.....

Nr telefonu/faksu.....

NIP:

1. Oferujemy wykonanie i dostawę urządzeń i sprzętu z **ZADANIA NR 1** zgodnie z Zapytaniem Ofertowym za łączną kwotę:

netto: zł (słownie zł),

brutto: zł (słownie zł),

w tym podatek VAT w wysokości:% tj. zł.

2. Oferujemy wykonanie i dostawę urządzeń i sprzętu z **ZADANIA NR 2**

zgodnie z Zapytaniem Ofertowym za łączną kwotę:

netto: zł (słownie zł),

brutto: zł (słownie zł),

w tym podatek VAT w wysokości:% tj. zł.

Oświadczamy, że oferowana cena za całość zamówienia zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią zapytania i nie wnosimy do niej zastrzeżeń.

Oświadczamy, że posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponujemy potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Oświadczamy, że znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela oferenta)