Międzyrzecz, dn. 28 marca 2023 r.

 KU.272.14.2023.KH

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa **pomocy dydaktycznych dla uczniów kształcących się w zawodzie kucharz w Specjalnym Ośrodku Szkolno- Wychowawczym w Międzyrzeczu**, w ramach projektu pn. **„Modernizacja kształcenia zawodowego w powiecie międzyrzeckim”** w ramach Poddziałania 8.4.1 **Doskonalenie jakości kształcenia zawodowego – projekty realizowane poza formułą ZIT,** Działania **8.4 Doskonalenie jakości kształcenia zawodowego, Osi Priorytetowej 8 – Nowoczesna Edukacja,** Regionalnego Programu Operacyjnego Lubuskie 2020, na wskazane przez Zamawiającego miejsce na terenie powiatu międzyrzeckiego.

Projekt dofinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej 8 Nowoczesna edukacja, Działania 8.4 Doskonalenie jakości kształcenia zawodowego, Poddziałania 8.4.1 Doskonalenie jakości kształcenia zawodowego – projekty realizowane poza formułą ZIT Regionalnego Programu Operacyjnego – Lubuskie 2020.

Niniejsze zapytanie jest zgodne z wytycznymi w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

Zamówienie o wartości szacunkowej niższej od kwoty 130 000 zł zostanie udzielone dla zamówień poniżej progu stosowania ustawy z dnia 11 września 2020 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2021.1129 z późn. zm.).

1. **ZAMAWIAJĄCY:**

Powiat Międzyrzecki- Zarząd Powiatu

ul. Przemysłowa 2

66-300 Międzyrzecz

www.powiat-miedzyrzecki.pl,

e-mail: sekretariat@powiat-miedzyrzecki.pl

TEL. (95) 742 84 10 FAX (95) 742 84 11

NIP 596 15 43 170

**II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

W trybie zapytania ofertowego

**III. MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

**Miejsce realizacji usługi:** dostawa na adres 66-300 Międzyrzecz, ul. Przemysłowa 2,

**Termin realizacji usługi: do 17 kwietnia 2023 r.**

**IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Maszynka do mięsa – 4 szt.**

Minimalne dane techniczne

Moc [W] - 2000

Bieg wsteczny - nie

Liczba prędkości - 1

Maks. średnica otworów [mm] - 8

Minimalna średnica otworów [mm] - 2.7

Gumowe nóżki antypoślizgowe - tak

Kolor urządzenia - czarny

Mielenie twardych produktów - nie

Możliwość mycia w zmywarce - nie

Wydajność mielenia [kg/min] - 2.5

Wyposażenie podstawowe -sitka nierdzewne o średnicy otworów 2.7 mm, 4 mm, 8 mm, nasadka masarska, popychacz, nożyk dwustronny, wkładka dystansowa, misa zasypowa

1. **Parowar – 2 szt.**

Moc 1800W

Pojemność -10 l

Ilość poziomów – 3

Ilość pojemników – 3

Podtrzymywanie ciepła – tak

Pojemność zbiornika na wodę – 10,30 l

Wyświetlacz – tak

Wskaźnik poziomu wody – tak

1. **Frytkownica beztłuszczowa – 2 szt.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pojemność misy**  | 4.5  |
| **Moc [W]:** | 1500  |
| **Pojemność koszyka [kg]:** | 2.8  |
| **Zakres temperatury (min-max):** | 80 - 200 °C  |
| **Możliwość mycia części w zmywarce:** |  |
| **Funkcje:** | Programator czasowy, Regulacja temperatury  |
| **Funkcje dodatkowe:** | Przełącznik On/Off, Smażenie  |

Wyświetlacz LCD dla łatwej obsługi, Smażenie, pieczenie, grillowanie bez tłuszcz

1. **Krajalnica – 2 szt.**

Moc 150 w

Materiał obudowy – metal

Materiał noża – stal nierdzewna

1. **Czajnik – 2 szt.**

|  |  |
| --- | --- |
| [Pojemność :](https://www.mediaexpert.pl/poradniki-definicje/pojemnosc-l?attribute_id=622612&category_id=12955) | 1.7 l |
| Moc grzałki [W]: | 2150  |
| Element grzejny: | Grzałka ukryta  |
| Wykonanie: | Stal nierdzewna, Tworzywo sztuczne  |
| Funkcje: | Obrotowa podstawa  |

Filtr antywapienny, , Kontroler STRIX

1. **Kuchenka mikrofalowa – 1 szt.**

|  |  |
| --- | --- |
| [Pojemność:](https://www.mediaexpert.pl/poradniki-definicje/pojemnosc-l?attribute_id=623593&category_id=13018) | 20 l |
| Sterowanie: | Elektroniczne  |
| Moc mikrofal: | 700  |
| Wymiary (GxSxW) [cm]: | 35.6 x 45 x 25.5  |
| Funkcje podstawowe: | Gotowanie, Grill, Podgrzewanie, Rozmrażanie  |
| Funkcje: | Grill, Talerz, Oświetlenie wnętrza, Wyświetlacz  |

Programy automatyczne Grill o mocy 900 W

1. **Zestaw do fondue – 1 szt.**

Moc – 1400 W

Pojemność 1,2 l

Materiał; stal szlachetna

Wyposażenie: naczynie do gotowania

1. **Termometr z bolcem do mięsa- 10 szt.**

Pomiar temperatury od 40˚C do 110˚C
Przeznaczony do użycia w piekarnikach gazowych i elektrycznych
Szerokość w milimetrach 100
Wysokość w milimetrach 205
Głębokość w milimetrach 60

1. **Maszynka do makaronu – 4 szt.**

Długość 34.0 cm

Szerokość 20.0 cm

Wysokość 25.0 cm

1. **Opiekacz- 4 szt.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Moc [W]:** | 750  |
| **Liczba kanapek:** | 4  |
| **Kształt kanapek:** | Trójkąty  |
| **Funkcje:** | Nieprzywieralna powłoka płytek  |
| **Funkcje dodatkowe:** | Nienagrzewający się uchwyt  |
| **Wykonanie obudowy:** | Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne  |
| 1. **Gofrownica – 4 szt.**
 |  |

K**ształt gofrów:** Prostokąty

**Funkcje:** Regulacja temperatury, Nieprzywieralna powłoka płytek

**Liczba gofrów:** 2

**Regulacja temperatury:** Tak

**Moc [W]:** 1600

**Wykonanie obudowy:** Tworzywo sztuczne

1. **Otwieracz do konserw TEFAL inginio -4 szt.**
2. **Wyciskacz do czosnku BRABANTIA Essential – 10 szt.**

duży otwór ułatwia wkładanie ząbków czosnku do komory, nawet bez uprzedniego obierania ze skórki

wyciskacz wykonany ze stali nierdzewnej, rączka wykonana z białego tworzywa, wykończona na wysoki połysk, zakończona jest niewielkim haczykiem, umożliwiającym zawieszenie narzędzia, np. na relingu kuchennym

wyciskacz można myć w zmywarce

gwarancja: 5 lat

wymiary:
- długość: 18,8 cm
- szerokość: 5,3 cm
- wysokość: 2,9 cm

1. **Urządzenie do gotowania** **sous-vide – 1 szt.**

Urządzenie do gotowania metodą sous-vide, dzięki której potrawy zachowują swój smak i wszelkie zawarte w nich składniki odżywcze. Wykonanie ze stali nierdzewnej, co maksymalizuje jego trwałość i gwarantuje odporność na uszkodzenia. Urządzenie jest w pełni automatyczne i można je zaprogramować według własnych preferencji, z dokładnością do 0,1°C. Posiada bardzo przydatną funkcję pamięci ostatnio zaprogramowanych wartości. Ciekawym rozwiązaniem jest też funkcja „krótkie grillowanie” po metodzie sous vide. Zapewnia ona nam ekstra pieczony smak i chrupiącą skórkę. Podświetlany wyświetlacz LCD. Moc: 650 W. Pojemność: 12.5 l.

1. **Zgrzewarka – 1 szt.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Moc [W]:** | 140  |
| **Szerokość worków [cm]:** | 28  |
| **Regulacja czasu:** | Nie  |
| **Wyposażenie:** | 5 worków o pojemności 0.94 l, 5 worków o pojemności 3.78 l, |

1. **Folia do zgrzewarki – 1 op.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodzaj:** | Folia  |
| **Liczba sztuk w opakowaniu:** | 2  |
| **Wymiary [cm]:** | 20 x 600  |
| 1. **Zestaw do carvingu 7 elementowy – 10 szt.**
 |  |

Zestaw składa się z 7 elementów

* w zestawie: obieraczka do warzyw, nóż dekoracyjny do masła, 2x wydrążacz do kulek, nóż dekoracyjny do cytrusów, nóż dekoracyjny kanałowy pionowy, wydrążacz do jabłek
* średnica małego **wydrążacza wynosi 10 mm, dużego 30 mm**
1. **pracownica** **do ubrań – 1 szt.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Moc [W]:** | 1600  |
| [**Rodzaj stopy:**](https://www.mediaexpert.pl/poradniki-definicje/rodzaj-stopy?attribute_id=629930&category_id=13860) | Ceramiczna  |
| **Pojemność zbiornika na wodę [ml]:** | 200  |
| **Funkcje:** | Automatyczny dobór temperatury, Funkcja samoczyszczenia, System antywapienny, Blokada kapania,  |

1. **Naświetlacz UV do 10 jaj – 1 szt.**

**Wymiary::** 422x228(H)188 mm

**Moc::** 32 W

**Napięcie:** 230 V

1. **Sito do przecierania warzyw ⌀200 mm - 10 szt.**

Profesjonalne sito do przecierania warzyw.

Cechy produktu: wykonane ze stali nierdzewnej 2 tarcze w zestawie: gruba i drobna.

1. **Wyciskarka wolnoobrotowa- 2 szt.**

|  |  |
| --- | --- |
| [Moc [W]:](https://www.mediaexpert.pl/poradniki-definicje/moc-w?attribute_id=621558&category_id=13583) | 240  |
| [Prędkość obrotowa [obr/min]:](https://www.mediaexpert.pl/poradniki-definicje/predkosc-obrotowa-obr-min?attribute_id=621560&category_id=13583) | 48  |
| Typ: | Pionowa  |
| [Regulacja obrotów:](https://www.mediaexpert.pl/poradniki-definicje/regulacja-obrotow?attribute_id=621561&category_id=13583) | Elektroniczna-płynna  |
| **Funkcje:** | Funkcja reverse, Pojemnik na sok  |
|  |  |

**V. NAZWA I KOD CPV (Wspólnego Słownika Zamówień)**

**39700000-9**

**VI. FORMA WSPÓŁPRACY Z WYKONAWCĄ**

Umowa

**VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

2. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy i **przesłana w formie skanu, na wskazany przez Zamawiającego w punkcie VIII zapytania adres bazy konkurencyjności.**

3. Wzory dokumentów dołączonych do niniejszego zapytania powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę w formie zgodnej z niniejszym zapytaniem.

4. Cena oferty zostanie podana przez Wykonawcę w PLN. Zaoferowane przez Wykonawcę ceny powinny uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia wraz z uwzględnieniem wszelkich kosztów związanych z jego realizacją, świadczonego na warunkach określonych w ofercie Wykonawcy plus podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami na dzień składania oferty.

5. Ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres realizacji przedmiotu zamówienia i nie będą podlegały zwiększeniu.

6. Kompletna oferta musi zawierać:

- Wypełniony Formularz oferty stanowiący *Załącznik nr 1* do niniejszego zapytania.

7. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, winny być parafowane przez osobę/osoby podpisujące ofertę. Poprawki powinny być dokonane w sposób czytelny oraz opatrzone datą ich dokonania.

8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

**VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT:**

1. Oferty można składać: osobiście, pocztą lub poprzez Bazę konkurencyjności.

2. Ofertę można złożyć w siedzibie Zamawiającego: ul. Przemysłowa 2, 66-300 Międzyrzecz – Sekretariat I piętro, (sekretariat czynny od pn 8.00 -16.00, wt-pt w godz. od 7:00 do 15:00), lub lub za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/oferty w terminie do dnia **06.04.2023** **r. do godz. 08.00**

3. Oferta powinna być opisana **„Zapytanie ofertowe dostawę pomocy dydaktycznych dla uczniów kształcących się w zawodzie kucharz w Specjalnym Ośrodku Szkolno- Wychowawczym w Międzyrzeczu. Nie otwierać przed 06.04.2023 godz. 08.00”**

4. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

5. Przedmiot zamówienia realizowany będzie na terenie powiatu międzyrzeckiego **miasto Międzyrzecz.**

**IX. KRYTERIUM OCENY OFERTY:**

1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:

a. zostaną złożone przez Wykonawców nie wykluczonych z niniejszego postępowania;

b. nie zostaną odrzucone.

2. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryterium oceny ofert:

**a. Cena [PLN] (C)– 100%**

Cena, oznaczony: - C liczba punktów dla każdej ocenianej oferty zostanie wyliczona wg poniższego wzoru, gdzie zaokrąglenia dokonane zostaną z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (max 100 pkt): 𝐶 = 𝐶𝑚𝑖𝑛 𝐶𝑏𝑎𝑑 𝑥 100% pkt, gdzie 1 pkt = 1%

gdzie:

C – ilość punktów jakie otrzyma oferta za kryterium „Cena” ;

Cmin – najniższa cena (brutto) spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert;

Cbad − cena oferty (brutto) badanej spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert

**X. WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY:**

1. Wykonawca musi posiadać niezbędne uprawnienia, doświadczenie oraz potencjał organizacyjny i ekonomiczny do wykonania zmówienia.

2. Wykonawca zamówienia dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

3. Sytuacja ekonomiczna i finansowa Wykonawcy powinna być na tyle stabilna, aby zapewnić prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia.

4. Nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

**XI. WARUNKI PŁATNOŚCI:**

Płatność zostanie uregulowana przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy po należytym wykonaniu usługi i dostarczeniu do siedziby Zamawiającego przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku , w terminie do 14 dni (od daty doręczenia).

**XII. INFORMACJE DODATKOWE**

1. Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymaga zachowania formy pisemnej.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrócenia się do Oferenta z prośbą o uzupełnienie oferty lub udzielenie wyjaśnień.

3. Zamawiający o wyborze najkorzystniejszej oferty poinformuje wyłącznie Wykonawcę wybranego do realizacji zamówienia.

4. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana do realizacji zostanie poinformowany w formie pisemnej lub drogą elektroniczną.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza uchyli się od zawarcia umowy dotyczącej realizacji przedmiotu zamówienia.

6. Z wyłonionym Wykonawcą zostanie zawarta umowa uwzględniająca warunki i wymagania określone w niniejszym zapytaniu.

**XIII. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM:**

W przypadku pytań związanych z zapytaniem ofertowym, należy kontaktować się drogą elektroniczną pod adres: k.hegenbarth@powiat-miedzyrzecki.pl lub pod numerem tel. 504-247-940

**XIV. ZAŁĄCZNIKI**

Załącznikami do niniejszego zapytania są:

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy