

## **SPECYFIKACJA**

Zakup i dostawa sprzętu kuchennego, artykułów gospodarstwa domowego do Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie w związku z realizacją projektu *Aktywni i samodzielni. Usługi społeczne i zdrowotne – tworzenie systemu pomocy środowiskowej w celu wsparcia 350 osób w podeszłym wieku* współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020

## **POSTĘPOWANIE W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

## I. Informacje wprowadzające.

Zamawiający: **GMINA LUBLIN - NIP 946 25 75 811**

Odbiorca: **Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie**  
**20-128 Lublin; ul Lwowska 28**

Tel. 81 466 55 60, Fax. 81 466 55 61, godz. pracy: 7<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup>

Strona internetowa: [www.zow.bip.lublin.eu](http://www.zow.bip.lublin.eu)

e-mail: [adma@zow.lublin.eu](mailto:adma@zow.lublin.eu)

## II. Tryb postępowania.

Zapytanie ofertowe o wartości szacunkowej poniżej 30 000 euro - Art. 4 pkt.8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

## III. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Główny przedmiot zamówienia: kody wg. CPV:

39220000-0 - Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

3. Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa sprzętu kuchennego, artykułów gospodarstwa domowego do Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie ul. Lwowska 28, tj.:

Rodzaj sprzętu	Ilość sztuk
<p><b>Garnek wysoki średnica 320mm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stal nierdzewna typu 18/8 lub 18/10</li> <li>-Nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty.</li> <li>-Garnek można użytkować na wszystkich typach kuchni, także indukcyjnej.</li> <li>-Możliwość mycia w zmywarce.</li> <li>- Wielowarstwowe dno typu "sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal magnetyczna)</li> <li>-Pokrywka wykonane ze stali nierdzewnej o grubości 0,8 mm z otworami do uwalniania pary</li> <li>-Gwarancja min 24 miesiące</li> </ul>	1
<p><b>Garnek 50 l</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Stal nierdzewna typu 18/10</li> <li>-Nienagrzewające się wielopunktowo zgrzewane uchwyty.</li> <li>-Garnek można użytkować na wszystkich typach kuchni, także indukcyjnej</li> <li>- Kwasoodporna stal</li> <li>- Wielowarstwowe dno typu "sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal magnetyczna)</li> <li>-Pokrywka wykonane ze stali nierdzewnej o grubości 0,8 mm z otworami do uwalniania pary</li> <li>- Możliwość mycia w zmywarkach</li> <li>-Gwarancja min 24 miesiące</li> </ul>	2
<p><b>Podstawa pod garnki 400 mm</b> wykonana ze stali nierdzewnej. Stabilna spawana konstrukcja. Regulowane nóżki. Gwarancja min 24 miesiące</p>	1



<p><b>Patelnia średnica 360 mm</b> -Patelnia ze stali nierdzewnej satynowanej 18/10. -Nienagrzewający się wentylowany uchwyt. -Możliwość mycia w zmywarkach.</p>	2
<p><b>Patelnia głęboka</b>- średnica 280 mm, pokryta nieprzywierającą powłoką tytanową. Rączka patelni jest wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej typu 18/10. Możliwość mycia w zmywarkach. Dodatkowa rączka. Gwarancja min 24 miesiące</p>	1
<p><b>Patelnia grillowa</b> - pokryta nieprzywierającą powłoką tytanową, Rączka patelni jest wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej typu 18/10. Możliwość mycia w zmywarkach. Wymiary - min 24cm x 24 cm</p>	1
<p><b>Filizanka ze spodkiem</b> -Gładka porcelana z wytrzymałą powłoką szklaną i wzmocnionymi krawędziami -Odporna na zmywanie w zmywarkach. -Może być stosowana w kuchniach mikrofalowych. - Pojemność: 100 ml -Wysokość: 4 cm – 5,5 cm - Średnica: 6 cm – 7,5 cm</p>	90
<p><b>Patera 3-stopniowa</b>– stal nierdzewna</p>	6
<p><b>Kuchenka mikrofalowa</b> -Wnętrze – emalia ceramiczna -Pojemność – min 23 l -Funkcje : Grill, rozmrażanie -Ilość poziomów mocy – 6 -Programy – Gotowanie kombinowane -Gwarancja min 24 miesiące</p>	2
<p><b>Kubki</b> -Gładka porcelana w białym kolorze. Wytrzymała powłoka szklana. - Pojemność: 300 ml - Wysokość: 9.2 cm - Średnica: 8 cm</p>	120
<p><b>Sztućce stołowe</b> - łyżki -stal nierdzewna 18/0 Można myć w zmywarkach gastronomicznych.</p>	120
<p><b>Sztućce stołowe</b> - widelce –stal nierdzewna 18/0 Można myć w zmywarkach gastronomicznych.</p>	120
<p><b>Sztućce stołowe</b> - noże - stal nierdzewna 18/0 Można myć w zmywarkach gastronomicznych.</p>	120
<p><b>Sztućce stołowe</b> - łyżeczki - stal nierdzewna 18/0 Można myć w zmywarkach gastronomicznych.</p>	120
<p><b>Zmywarka gastronomiczna do naczyń z funkcją wyparzania.</b> -Zmywarka przeznaczona do mycia wszelkiego typu naczyń stołowych: talerzy, szkła, kubków oraz sztućców. Możliwość mycia tac. -Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej. -Wydajność do 25 cykli /h -Zasilanie – 230 V -Pompa spustowa - Moc grzałki – min. 3 kW - Ramiona myjące góra – dół -Wymiary kosza min 50/50</p>	1

<p>- Minimum 5 koszy : uniwersalny, do sztućców, do szklanek, talerze głębokie, talerze płytke -Gwarancja min 24 miesiące</p>	
<p><b>Wyciskarka wolnoobrotowa do warzyw i owoców,</b> - Duży Otwór Wsadowy - Możliwość wyciskania warzyw i owoców w całości - Gwarancja min 24 miesiące</p>	1
<p><b>Czajnik bezprzewodowy czajnik elektryczny ze stali nierdzewnej,</b> Funkcje: -Automatyczne wyłączenie -Ochrona przed przegrzaniem - Możliwość schowania przewodu -Przycisk auto otwierania -Gwarancja min 24 miesiące</p>	2
<p><b>Grill wielofunkcyjny:</b> -Wysokiej jakości ceramiczna powłoka powierzchni grillowych zapobiegająca przywieraniu -Duża, żebrowana powierzchnia grillowa min 27,5 x 24 cm -Pokrywa z 5-stopniową blokadą -Zasilanie: 220-240 V~   50/60 Hz -Gwarancja min 24 miesiące</p>	1
<p><b>Robot kuchenny min. 800 W:</b> -Hak do wyrabiania ciasta -Końcówka do miksowania -Końcówka do ubijania -Misa ze stali nierdzewnej min 3,5 l - Pokrywa -Gwarancja min 24 miesiące</p>	2
<p><b>Termos stalowy 20 l</b> Wykonany ze stali nierdzewnej. Wnętrze - ze stali polerowanej. Ergonomiczne uchwyty transportowe .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pojemność: 20 l</li> <li>• Wysokość: 36 cm</li> <li>• średnica: 33 cm</li> <li>• Kran spustowy: nie</li> </ul>	1
<p><b>Termos na żywność - poj. 1xGN 1/1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymiary (dł; szer; wys): 64x43.5x30.5 cm</li> <li>• Max. załadunek: 1 GN 1/1 200</li> <li>• Wnętrze termosu jest utrzymane w standardzie GN 1/1.</li> </ul>	1



<b>Pojemnik GN 2/3 gł. 200 mm ze stali nierdzewnej</b>		
<p>Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 o głębokości 200 mm wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość stali 0,7 mm. Zaokrąglone narożniki.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozmiar GN 2/3</li> <li>• Materiał wykonania : stal nierdzewna</li> <li>• Głębokość: 200 mm</li> </ul>		2
<b>Pokrywa GN 2/3 ze stali nierdzewnej z uszczelką</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• silikonowa uszczelka</li> <li>• otwór odpowietrzający</li> <li>• Rozmiar GN : 2/3</li> <li>• Materiał wykonania : stal nierdzewna</li> </ul>		2
<b>Pojemnik GN 1/3 gł. 200 mm ze stali nierdzewnej</b>		
<p>Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 o głębokości 200 mm wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość stali 0,7 mm. Zaokrąglone narożniki.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozmiar GN 1/3</li> <li>• Materiał wykonania : stal nierdzewna</li> <li>• Głębokość: 15 cm</li> </ul>		2
<b>Pokrywa GN 1/3 z uszczelką</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• silikonowa uszczelka</li> <li>• otwór odpowietrzający</li> <li>• Rozmiar GN : 1/3</li> <li>• Materiał wykonania : stal nierdzewna</li> </ul>		2
<b>Gofrownica teflonowa-</b> materiał górnej pokrywy stal nierdzewna		
<p>-moc 800 – 1500 W -Powierzchnia pieczenia min 200 cm<sup>2</sup> -Obudowa izolowana termicznie -Termostat -Schowek na przewód sieciowy -Gwarancja min 24 miesiące</p>		2
<b>Piec konwekcyjno-parowy i urządzenia dodatkowe</b>		
<p>Piec konwekcyjno-parowy, podstawa pod piec, okap oraz stacja zmiękczenia wody wraz z montażem. Oferowane urządzenia muszą być: fabrycznie nowe i nieużywane, (rok produkcji: 2017), posiadać stosowne certyfikaty dopuszczające go do sprzedaży i użytkowania na terenie RP. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić bezpłatny serwis gwarancyjny sprzętu w okresie gwarancji. Zakres zamówienia obejmuje: zakup urządzeń wraz z dostarczeniem, rozładunkiem, a także przeprowadzenia następujących czynności w miejscu montażu: - wykonanie koniecznych pomiarów, - zamontowanie w miejscu wykonania pomiaru i uruchomienie urządzeń oraz przeszkolenie personelu w zakresie obsługi oraz konserwatora w zakresie konserwacji bieżącej urządzeń.</p>		
<b>1</b>	Liczba sztuk	<b>1</b>



2	Rok produkcji	2017- fabrycznie nowy
3	Zasilanie	400 V
4	Moc	9 kW - 15kW
5	Pojemność	6 - 7 GN 1/1
6	Panel sterowania	Dotykowy z możliwością indywidualnego programowania
7	Max. Temp.	Do 300 °C
8	Nawilżanie	Wytwornica pary
9	Tryb pracy pieca	Para 30 – 130°C, Gorące powietrze 30 – 260°C, Kombinacja pary i gorącego powietrza 30 - 260 °C
10	Dodatkowe funkcje	Spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia, Samooczyszczenie i odkamienianie (automatyczne), Zainstalowane programy obróbki termicznej z możliwością indywidualnego programowania
11	Minimalny okres gwarancji	24 miesiące
<b>Urządzenia dodatkowe do pieca</b>		
1	Podstawa pod proponowany piec	Stalowa o pojemności min. 7GN 1/1
2	Komplet pojemników GN 1/1 gł. 40 mm z pokrywami bez uszczeltek	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 40 mm wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość stali 0,7 mm. Zaokrąglone narożniki.
3	Komplet pojemników GN 1/1 gł. 65 mm	Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 65 mm wykonany ze stali nierdzewnej. Grubość stali 0,7 mm. Zaokrąglone narożniki.
4	Stacja zmiękczenia wody - 1szt.	Urządzenie regenerujące się samoczynnie na podstawie zaprogramowanej wartości wody surowej, Sterowana temperatura cieczy o wydajności od 1,5 do 2m <sup>3</sup> /h, Poj. zbiornika solanki 70 – 80 l
5	Okap - 1 szt.	Przyścienny, z wentylatorem, z odtłuszczaczem

4. Przedmiot zamówienia musi być fabrycznie nowy, wolny od wad, posiadać odpowiednie atesty, certyfikaty, świadectwa jakości i spełniać wszystkie wymogi norm określonych odpowiednimi przepisami. Dostarczone przedmioty powinny być zapakowane w oryginalne opakowania, umożliwiające jednoznaczną identyfikację produktów i bez oznak otwierania.

5. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować dostawę (dowóz we wskazane miejsce w ustalonym terminie, rozładunek, wniesienie) na własny koszt i ryzyko.

6. Sprawdzenie przedmiotu dostawy będzie polegało na upewnieniu się, że przedmiot dostawy jest wolny od wad fizycznych, działa zgodnie z przeznaczeniem, a w szczególności, że odpowiada opisowi przedmiotu zamówienia.

7. W przypadku stwierdzenia, że dostarczone produkty:

a) są uszkodzone, posiadają wady uniemożliwiające ich użytkowanie,

b) nie odpowiadają pod względem jakości i funkcjonalności oczekiwaniom Zamawiającego, Wykonawca na własny koszt wymieni je na nowe, prawidłowe i niewadliwe w terminie 7 dni od stwierdzenia powyższych faktów.

Za dzień zakończenia wszystkich – z wyjątkiem wynikających z rękojmi gwarancji – zobowiązań Wykonawcy związanych z realizacją zamówienia, uważa się dzień, w którym zostanie podpisany przez strony bez zastrzeżeń protokół odbioru zamówienia.



#### **IV. Termin wykonania zamówienia.**

Termin dostawy: do 31 stycznia 2018 r.

#### **V. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.**

1. Formularz oferty (Załącznik Nr 1);
2. Zaakceptowany wzór umowy (Załącznik Nr 2);
3. Aktualny odpis z KRS albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

**Uwaga! Dokumenty jakich żąda Zamawiający muszą być złożone w oryginale lub w formie kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną /osoby uprawnione/ do podpisania oferty.**

#### **VI. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania dokumentów.**

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie specyfikacji.
2. Korespondencję w formie faksu Wykonawcy są zobowiązani przysyłać na numer faksu: 81 466 55 61 od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 do 15.00.
3. Korespondencję w formie poczty elektronicznej wykonawcy są zobowiązani przysyłać na adres: awalczak@zow.lublin.eu

#### **VII. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami.**

1. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest Anna Walczak - tel. 81-466 55 60 wew. 13.

#### **VIII. Opis sposobu przygotowania oferty.**

1. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim w formie pisemnej trwałą techniką.
2. Ofertę należy sporządzić zgodnie z wymaganiami umieszczonymi w specyfikacji oraz dołączyć wszystkie wymagane dokumenty.
3. Wszystkie dokumenty składające się na ofertę powinny być podpisane przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu oferenta
4. Poprawki powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby upoważnionej
5. Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Ofertę należy złożyć w trwale zamkniętej kopercie . Koperta powinna być zamknięta w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści.
7. Koperta powinna być zaadresowana według poniższego wzoru:

**Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie  
20 – 128 Lublin, ul. Lwowska 28**

oraz oznakowana:

**Oferta na:**

**Zakup i dostawa sprzętu kuchennego i artykułów gospodarstwa domowego do Zespołu Ośrodków Wsparcia**



8. Ponadto zaleca się załączenie spisu treści oferty, ułożenie wszystkich wymaganych dokumentów zgodnie z kolejnością podaną w specyfikacji oraz ponumerowanie wszystkich stron oferty.

#### **IX. Miejsce oraz termin składania ofert.**

1. Oferty należy złożyć w **ZOW w Lublinie, przy ul. Lwowskiej 28, Dział Administracji - pok. 101 do dnia 16.01.2018 r. do godz. 08.00.**
2. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania.

#### **X. Ocena ofert.**

##### **1. Ocena Wykonawców i ofert.**

- 1.1 Zamawiający odrzuci każdą ofertę w przypadku nie spełniania warunków udziału lub nie złożenia któregośkolwiek z wymaganych dokumentów. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.
- 1.2. O odrzuceniu oferty Zamawiający powiadomi Wykonawców, których ofertę odrzucono, podając uzasadnienie.
- 1.3 Niedopuszczalne jest prowadzenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty.

##### **2. Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej.**

###### **2.1 Kryterium oceny ofert:**

###### **Cena – znaczenie 100 %**

Wartość cenową należy wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w PLN.

Cena musi obejmować całkowity koszt ponoszony przez zamawiającego (w tym koszt dostarczenia do siedziby zamawiającego).

Oferta z najniższą ceną spośród wszystkich nieodrzuconych ofert zostanie uznana za najkorzystniejszą.

2.2. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

2.3. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

2.4. Ogłoszenie o wyborze oferty najkorzystniejszej wraz z zestawieniem złożonych ofert zostanie opublikowane na stronie internetowej:

a) <http://www.zow.bip.lublin.eu/>

#### **XII. Informacja o formalnościach po wyborze oferty.**

1. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie i miejscu zawarcia umowy.
2. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

#### **XIII. Wzór umowy na wykonanie zamówienia.**





Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



lubelskie  
Smakuj życie!

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



1. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą, zostanie podpisana umowa.
2. Wzór Umowy Zał. Nr 2 musi zostać uzupełniony przez Wykonawcę o dane dotyczące Wykonawcy i parafowany na każdej stronie przez Osoby Uprawnione.

#### **XIV. Załączniki.**

Następujące załączniki stanowią integralną część specyfikacji:

- Załącznik nr 1: Formularz oferty;
- Załącznik nr 2:Wzór umowy.

Lublin, dnia 08.01.2018 r.

**DYREKTOR**

*Maria Paweła*

*Maria Paweła*

.....  
/ Dyrektor /



(pieczęć nagłówkowa Wykonawcy)

## ZAŁĄCZNIK NR 1 FORMULARZ OFERTY

....., dnia.....

.....  
.....  
.....

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy)

Nawiązując do zapytania ofertowego, przesłanego w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym przy zastosowaniu art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych na: zakup i dostawę sprzętu kuchennego i artykułów gospodarstwa domowego w ramach projektu „Aktywni i samodzielni. Usługi społeczne i zdrowotne – tworzenie systemu pomocy środowiskowej w celu wsparcia 350 osób w podeszłym wieku.”

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją zapytania ofertowego.
2. **OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją zapytania ofertowego i uznajemy się za związanych określonymi w nim postanowieniami i zasadami postępowania.
3. **OFERUJEMY** wykonanie przedmiotu zamówienia **za cenę brutto** .....zł (słownie złotych .....),
4. w tym podatek VAT w wysokości: ....., (słownie: .....)

**Oświadczamy**, że udzielamy Zamawiającemu ..... miesięcznej gwarancji na wykonany przedmiot zamówienia, licząc od dnia podpisania protokołu odbioru, na zasadach określonych we wzorze umowy.

Wykaz oferowanego asortymentu:

Lp.	Nazwa produktu	Ilość	Cena netto jednostkowa	Cena brutto jednostkowa	Wartość netto	VAT %	Wartość brutto
1	Garnek wysoki średnica 320mm	1					
2	Garnek 50 l	2					
3	Podstawa pod garnki 400 mm	1					



4	Patelnia średnica 360 mm	2					
5	Patelnia głęboka średnica 280 mm	1					
6	Patelnia grillowa	1					
7	Filizanka ze spodkiem	90					
8	Patera 3 stopniowa	6					
9	Kuchenka mikrofalowa	2					
10	Kubki	120					
11	Sztućce stołowe – łyżki.	120					
12	Sztućce stołowe – widelce.	120					
13	Sztućce stołowe – noże.	120					
14	Sztućce stołowe – łyżeczki.	120					
15	Zmywarka gastronomiczna do naczyń z funkcją wyparzania.	1					
16	Wyciskarka wolnoobrotowa do warzyw i owoców	1					
17	Czajnik bezprzewodowy czajnik elektryczny ze stali nierdzewnej	2					
18	Grill wielofunkcyjny	1					
19	Robot kuchenny	2					
20	Termos stalowy 20 l	1					
21	Termos na żywność - poj. 1xGN 1/1	1					
22	Pojemnik GN 2/3 gł. 200 mm	2					
23	Pokrywa GN 2/3 z uszczelką	2					
24	Pojemnik GN 1/3 gł. 200 mm	2					
25	Pokrywa GN 1/3 z uszczelką	2					
26	Gofrownica teflonowa	2					
27	Piec konwekcyjno-parowy i urządzenia dodatkowe	1					

Proponowany asortyment:

Lp.	Rodzaj sprzętu	Ilość sztuk	NAZWA, TYP, MODEL OFEROWANEGO SPRZĘTU	KRÓTKI OPIS (dane techniczne jeśli dotyczy)
1.	Garnek wysoki średnica 320mm	1		
2.	Garnek 50 l	2		
3.	Podstawa pod garnki 400 mm	1		
4.	Patelnia - średnica 360 mm	2		
5.	Patelnia głęboka- średnica 280 mm	1		
6.	Patelnia grillowa	1		
7.	Filiżanka ze spodkiem	90		
8.	Patera 3-stopniowa- stal nierdzewna	6		
9.	Kuchenka mikrofalowa	2		
10.	Kubki	120		
11.	Sztućce stołowe - łyżki	120		
12.	Sztućce stołowe - widelce	120		
13.	Sztućce stołowe - noże	120		
14.	Sztućce stołowe - łyżeczki	120		
15.	Zmywarka gastronomiczna do naczyń z funkcją wyparzania.	1		
16.	Wyciskarka wolnoobrotowa do warzyw i owoców	1		
17.	Czajnik bezprzewodowy czajnik elektryczny ze stali nierdzewnej	2		
18.	Grill wielofunkcyjny	1		
19.	Robot kuchenny	2		
20.	Termos stalowy 20 l	1		
21.	Termos na żywność - poj. 1 x GN 1/1	1		
22.	Pojemnik GN 2/3 gł. 200 mm ze stali nierdzewnej	2		
23.	Pokrywa GN 2/3 ze stali nierdzewnej z uszczelką	2		



24.	Pojemnik GN 1/3 gł. 200 mm ze stali nierdzewnej	2		
25.	Pokrywka GN 1/3 z uszczelką	2		
26.	Gofrownica teflonowa	2		
27.	Piec konwekcyjno-parowy	1		
28.	Podstawa pod proponowany piec	1		
29.	Komplet pojemników GN 1/1 gł. 40 mm z pokrywami bez uszczelek	1		
30.	Komplet pojemników GN 1/1 gł. 65 mm	1		
31.	Stacja zmiękczenia wody	1		
32.	Okap	1		

2) informujemy, że zapoznaliśmy się i akceptujemy warunki postępowania.

3) oświadczamy, że:

1. uzyskaliśmy wszystkie niezbędne informacje do przygotowania oferty,
2. uważamy się związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni,
3. w wyznaczonym terminie i miejscu dokonamy zawarcia umowy, na warunkach określonych we wzorze umowy, stanowiącej załącznik do zapytania ofertowego.
4. Posiadamy uprawnienia do wykonywania działalności stanowiącej przedmiot zamówienia.
5. Posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny.
6. Dysponujemy osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
7. Znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

....., dnia ..... r.

(miejsowość)

.....  
(podpis)

## Załącznik nr 2: Projekt umowy

**UMOWA NR .....**

na

### **zakup i dostawę sprzętu kuchennego i artykułów gospodarstwa domowego do Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie**

zawarta w ..... w dniu ..... pomiędzy:

**Gminą Lublin** z siedzibą przy pl. Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin, NIP 946 25 75 811, REGON 431 019 514, w imieniu i na rzecz której działa **Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie**, ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin, zwanym dalej „**Odbiorcą**”, reprezentowany przez Panią Marię Pawełę - Dyrektora Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie zwaną w dalszej części umowy **Zamawiającym**

a

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
zwanym dalej **Wykonawcą**,

łącznie zwanymi **Stronami**.

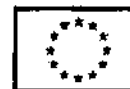
Stosownie do rozstrzygnięcia zapytania ofertowego, przeprowadzonego zgodnie z art.4 ust.8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017r., poz. 1579) oraz Wytycznymi Ministra Rozwoju w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020 z dnia 19.07.2017 r., dla zamówienia **na zakup i dostawę sprzętu kuchennego i artykułów gospodarstwa domowego do Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie**, w wyniku którego jako najkorzystniejszą wybrano ofertę **Wykonawcy**,

**Strony** zawierają umowę o następującej treści:

#### **§ 1**

##### **Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest **zakup i dostawa sprzętu kuchennego i artykułów gospodarstwa domowego do Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie** w ramach projektu „Aktywni i samodzielni. Usługi społeczne i zdrowotne – tworzenie systemu pomocy środowiskowej w celu wsparcia 350 osób w podeszłym wieku.” dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu społecznego w ramach Regionalnego programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego 2014 - 2020.



2. **Zamawiający** powierza, a **Wykonawca** przyjmuje do wykonania realizację zadania, zwanego dalej „przedmiotem umowy”, na który składają się zakup i dostawa do Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie ul. Lwowska 28 sprzętu kuchennego i artykułów gospodarstwa domowego zgodnie ze złożoną ofertą.

## § 2

### Warunki i terminy realizacji umowy

1. **Wykonawca** zobowiązuje się nabyć i dostarczyć wyposażenie, składające się na określony w § 1 ust.1 przedmiot umowy, fabrycznie nowe, wolne od wad, w oryginalnych opakowaniach, nie noszące śladów uszkodzeń i użytkowania. W przypadku stwierdzenia, że dostarczone wyposażenie nie spełnia tego wymogu, **Zamawiający** odmówi odbioru części lub całości przedmiotu umowy, sporządzając protokół zawierający przyczyny odmowy odbioru. **Zamawiający** wyznaczy termin dostarczenia wyposażenia wolnego od wad.
2. Odbiór następuje w miejscu dostawy po dokonaniu wniesienia wyposażenia.
3. Odbioru przedmiotu umowy w imieniu **Zamawiającego** dokona Komisja wyznaczona przez Kierownika Projektu. Komisja zobowiązana jest sprawdzić wyposażenie pod względem ilościowym i jakościowym oraz pokwitować jego odbiór.
4. Z czynności odbioru przedstawiciele stron spiszą protokół odbioru. Odbiór uważa się za dokonany, jeżeli protokół odbioru będzie podpisany bez uwag.
5. Jeżeli w trakcie odbioru zostaną stwierdzone wady, usterki lub braki, **Zamawiający** może odmówić odbioru przedmiotu umowy w całości lub w części dotkniętej tymi wadami, usterkami lub brakami, wyznaczając termin do ich usunięcia. W tym przypadku w protokole odbioru zostaną wskazane nieodebrane elementy przedmiotu umowy ze wskazaniem terminu ich dostarczenia, nie dłuższego niż 7 dni. Procedura czynności odbioru zostanie powtórzona.
6. Miejscem dostawy będą: ośrodki ZOW w Lublinie.
7. Termin wykonania przedmiotu Umowy: do dnia 31.01.2018 r.,
8. Dostawa wyposażenia musi nastąpić w dzień roboczy w godzinach między 8.00 a 15.00 w obecności przedstawicieli Zamawiającego.
9. **Wykonawca** jest zobowiązany uzgodnić z **Zamawiającym** pisemnie lub mailem rzeczywisty termin dostawy co najmniej na dwa dni przed tym terminem. **Zamawiający** zastrzega sobie możliwość odmowy przeprowadzenia powyższych czynności w przypadku braku wcześniejszego uzgodnienia terminu dostawy.
10. **Wykonawca** przekazuje **Zamawiającemu** przedmiot umowy wraz z wykazem ilościowym dostarczonego wyposażenia oraz oświadczeniem, że spełnia on wymogi zapytania ofertowego i jest zgodny ze złożoną ofertą. Ponadto **Wykonawca** wyda **Zamawiającemu** wszystkie certyfikaty, świadectwa i atesty i inne dokumenty wymagane prawem pod rygorem odmowy podpisania protokołu, o którym mowa w ust. 4.

## § 3

### Wynagrodzenie Wykonawcy

1. **Strony** ustalają, że za wykonanie całego przedmiotu umowy, **Zamawiający** zapłaci **Wykonawcy** wynagrodzenie ustalone na podstawie oferty Wykonawcy.
2. Całkowita wartość wynagrodzenia wynikająca z oferty wynosi: .....zł brutto (słownie brutto: .....),  
– zgodnie z ofertą **Wykonawcy** z dnia .....



#### § 4

### Wypłata wynagrodzenia

1. Wynagrodzenie określone w § 3 obejmuje wszelkie koszty poniesione przez **Wykonawcę** w związku z realizacją niniejszej umowy.
2. Wynagrodzenie płatne będzie przelewem na rachunek bankowy **Wykonawcy**, nr konta: ....., w terminie do 30 dni od dnia doręczenia **Zamawiającemu** prawidłowo wystawionej faktury.
3. Podstawą wystawienia faktury jest protokół odbioru, stwierdzający wykonanie przedmiotu umowy bez zastrzeżeń.
4. Strony przyjmują, że datą zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego **Zamawiającego**.
5. **Wykonawca** oświadcza, że wskazana w § 3 ust. 2 kwota wynagrodzenia została określona właściwie, przy uwzględnieniu wszelkich elementów kalkulacyjnych, a także wszelkich czynności niezbędnych dla prawidłowego wykonania przedmiotu umowy, w tym kosztów nabycia, załadunku, transportu, rozładunku, ustawienia oraz wniesienia do pomieszczeń wskazanych przez **Zamawiającego**.
6. Skutki ewentualnego błędnego obliczenia przez **Wykonawcę** wynagrodzenia ryczałtowego określonego w ust. 1 ponosi **Wykonawca**, skutkiem czego zrzeka się on wnoszenia jakichkolwiek roszczeń wobec **Zamawiającego** z tego tytułu.

#### § 5

### Reprezentacja stron umowy

1. Przedstawicielem **Zamawiającego** do kontaktów w sprawach związanych z realizacją Umowy będzie: p. Anna Walczak. Z-ca Dyrektora ZOW.
2. Przedstawicielem **Wykonawcy** w/s realizacji przedmiotu Umowy będzie: .....  
tel.: ....., faks: ....., e-mail: .....

#### § 6

### Kary umowne i odszkodowania

1. **Zamawiający** zapłaci **Wykonawcy** kary umowne za rozwiązanie umowy lub odstąpienie od umowy z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność **Zamawiający** w wysokości **10 %** wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust. 2.
2. **Wykonawca** zapłaci **Zamawiającemu** kary umowne:
  - 1) za opóźnienie w wykonaniu i dostarczeniu przedmiotu umowy, w wysokości **0,5 %** wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 2 za każdy dzień opóźnienia,
  - 2) za opóźnienie w usunięciu wad w przedmiocie umowy stwierdzonych przy odbiorze lub w okresie gwarancji jakości w wysokości **0,2 %** wynagrodzenia





- brutto określonego w § 3 ust. 2 za każdy dzień opóźnienia, licząc od ustalonego terminu usunięcia wad,
- 3) za rozwiązanie umowy lub odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność **Wykonawca** w wysokości **10 %** całkowitego wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust. 2.
  3. Jeżeli kary umowne nie pokrywają poniesionych szkód, Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionych szkód, na zasadach ogólnych.
  4. **Wykonawca** ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą na zasadach ogólnych za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy.
  5. **Wykonawca** wyraża zgodę na potrącenie przez **Zamawiającego** kar umownych z należnego mu wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy.

## § 7

### Zmiana Umowy

Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy wymagają aneksu sporządzonego z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

## § 8

### Odstąpienie od umowy

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, **Zamawiający** może odstąpić od umowy w całości lub części w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 **Wykonawca** może zażądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. **Zamawiający** może odstąpić od umowy w całości lub w części w przypadku, gdy **Wykonawca** nienależycie wykonuje swoje zobowiązania umowne, a zwłaszcza w przypadku opóźnienia w realizacji przedmiotu umowy ponad 30 dni lub nieusunięcia wad w terminie wyznaczonym lub określonym w postanowieniach niniejszej umowy dotyczących gwarancji **Wykonawcy**. **Zamawiający** jest uprawniony do odstąpienia od umowy w terminie 14 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu podstawy do odstąpienia.
4. Odstąpienie od umowy musi być poprzedzone pisemnym wezwaniem Wykonawcy do wykonania obowiązku i wyznaczeniem dodatkowego terminu do jego wykonania nie krótszego niż 3 dni.

## § 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową, zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.

## § 10

Ewentualne spory wynikłe w trakcie realizacji niniejszej Umowy rozstrzygać będzie Sąd właściwy miejscowo dla siedziby **Zamawiającego**.



**§ 11**

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, 2 egzemplarze dla **Zamawiającego** i 1 egzemplarz dla **Wykonawcy**.

.....

**ZAMAWIAJĄCY**

**Załączniki do umowy**

1. Oferta Wykonawcy

.....

**WYKONAWCA**