

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

Znak sprawy: ZOW.DA.332.27.2019

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: 7⁰⁰ - 15⁰⁰

Strona internetowa: www.zow.bip.lublin.eu

e-mail: 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 (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986).

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
Pojemnik GN 1/1 200 • wykonany ze stali nierdzewnej	2
Pojemnik GN 1/1 100 • wykonany ze stali nierdzewnej	3
Pojemnik GN 1/3 200 • wykonany ze stali nierdzewnej	3
Pojemnik GN 1/1 40 • wykonany ze stali nierdzewnej	6
Pojemnik GN 1/1 150 perforowany • wykonany ze stali nierdzewnej	2
Pokrywka GN 1/1 • wykonana ze stali nierdzewnej	4
Pokrywka GN 1/1 z uszczelką • uszczelka silikonowa • otwór odpowietrzający • wykonana ze stali nierdzewnej	2
Pokrywka GN 1/3 z uszczelką • uszczelka silikonowa • otwór odpowietrzający • wykonana ze stali nierdzewnej	3
Pojemnik termoizolacyjny do blach GN 1/1 200 • pojemność: ok. 40 l	1

<ul style="list-style-type: none"> • materiał izolujący: polipropylen • pokrywka w komplecie • uchwyty do przenoszenia 	
Termos transportowy, 6 x GN 1/1 65 <ul style="list-style-type: none"> • materiał wykonania: polietylen • przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących • dostosowany do transportu pojemników stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych • prowadnice do pojemników GN 1/1 • wymienna uszczelka drzwi 	2
Garnek wysoki z pokrywką <ul style="list-style-type: none"> • pokrywka w komplecie • nitowane lub zgrzewane, nienagrzewające się uchwyty • wykonany ze stali nierdzewnej • średnica: 360 mm • wysokość: 360 mm • możliwość mycia w zmywarce • przystosowane do kuchni elektrycznej, gazowej, ceramicznej, indukcyjnej 	2
Patelnia do naleśników <ul style="list-style-type: none"> • średnica dna: 215 – 255 mm • wysokość min. 15 mm • wykonana z aluminium (pokryta powłoką nieprzywierającą Teflon® lub równoważną) • uchwyty ze stali epoksydowej • możliwość zastosowania na kuchni gazowej, elektrycznej, ceramicznej 	2
Czajnik <ul style="list-style-type: none"> • pojemność 5 l • pokrywka w komplecie • nienagrzewający uchwyt • do stosowania w kuchenkach gazowych • materiał wykonania korpusu: stal nierdzewna 	1
Wanna okrągła, miska <ul style="list-style-type: none"> • pojemność: 29±1 litrów • wysokość min. 200 mm • liczba uchwytów: 2 • wykonana ze stali nierdzewnej satynowanej 	2
Wiadro z pierścieniem i pokrywką <ul style="list-style-type: none"> • pojemność min. 12l • wysokość min. 300 mm • grawerowana podziałka wewnątrz wiadra • liczba uchwytów: 1 • pokrywka: tak • wykonane ze stali nierdzewnej 	2
Cedzak/sito z uchwytami <ul style="list-style-type: none"> • średnica min. 360 mm 	1

<ul style="list-style-type: none"> wysokość min. 200 mm liczba uchwytów: 2 wykonana ze stali nierdzewnej 	
Termos z kranem do transportu napojów <ul style="list-style-type: none"> wykonany ze stali nierdzewnej, wnętrze - ze stali polerowanej kształt okrągły średnica min. 330 mm pojemność: 25l izolacja utrzymuje ciepło do 8 h liczba uchwytów transportowych: 2 liczba zatrzasków pokrywy: 6 zawór odpowietrzający kran do dozowania 	1
Wieszak na pokrywki <ul style="list-style-type: none"> ilość pokrywek min. 6 sztuk średnica pokrywki max. 350 mm materiał wykonania: stal nierdzewna 	1
Wózek platformowy na kółkach <ul style="list-style-type: none"> wymiary powierzchni platformy min. 650mm x 450 mm maksymalne obciążenie platformy: 180 kg składany uchwyt materiał: stal nierdzewna 	1
Wózek kelnerski na kółkach <ul style="list-style-type: none"> wymiary powierzchni blatu: <ul style="list-style-type: none"> szerokość: 500 – 600 mm długość: 800 – 1000 mm wysokość: 800 – 1000 mm obciążenie półki: max 50 kg ilość półek 2 liczba uchwytów: 2 w pionie hamulec na minimum 2 kołach materiał wykonania: stal nierdzewna konstrukcja spawana 	1
Waga pomocnicza - magazynowa <ul style="list-style-type: none"> maksymalna nośność nie mniej niż 30kg dokładność 0,02 – 0,05 kg podświetlany wyświetlacz LCD zasilanie sieciowe i akumulatorowe wymiary szalki min. 300x300 mm 	1
Mikser ręczny <ul style="list-style-type: none"> długość ramienia: 500 - 600 mm elektroniczny panel sterowania liczba ustawień prędkości miksowania min. 5 prędkość max nie mniej niż 8500 obr./min moc min. 400W ramię oraz noże wykonane ze stali nierdzewnej odpowiedni do naczyń do pojemności min. 100 litrów 	1

<p>Wieszak do miksera ręcznego</p> <ul style="list-style-type: none"> • odpowiedni do miksera o ramieniu 500 – 600 mm • materiał wykonania: stal nierdzewna • do zamocowania na ścianie • spawany 	1
<p>Mikser ręczny</p> <ul style="list-style-type: none"> • długość ramienia 180 – 200 mm • odpowiedni do naczyń o pojemności max. 10 litrów • głowica i noże wykonane ze stali nierdzewnej • regulacja obrotów • moc max. 250 W 	1
<p>Blender ręczny</p> <ul style="list-style-type: none"> • moc min. 1000 W • stopa mieszająca ze stali nierdzewnej • obudowa plastik ABS • stopa i noże wykonane ze stali nierdzewnej • mocowanie śrubowe stopy do blendera (wkręcana) 	1
<p>Maszyna kuchenna wieloczynnościowa z przystawkami</p> <ul style="list-style-type: none"> • moc całkowita min. 1100 W • obroty max: 200 obr/min • napięcie 400 V • obudowa ze stali nierdzewnej <p>Wyposażenie dodatkowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stojak przesuwany <ul style="list-style-type: none"> ○ wykonany ze stali nierdzewnej ○ liczba nóg 3 • przystawka do mielenia mięsa <ul style="list-style-type: none"> ○ średnica ostrza min. 70 mm ○ wydajność min. 250 kg/h ○ sita z otworami o średnicach 8 mm, 5 mm, 3 mm ○ misa podawcza o wymiarach min 350x240x90 mm ○ wykonana ze stali nierdzewnej • przystawka do rozdrabniania jarzyn surowych <ul style="list-style-type: none"> ○ maksymalna prędkość obrotowa max 200 obr./min ○ wydajność do 65 kg/h ○ tarcza z tarkami: drobną, średnią, zgrubną ○ tarcza z nożem sierpowym, plastry 2mm ○ tarcza do tarcia ziemniaków i buraków ○ tarcza z nożem nastawnym ○ tarcza do krojenia w plastry 0-8 mm ○ tarcza do beleczek 6x6mm • przystawka do rozdrabniania jarzyn surowych w kostkę <ul style="list-style-type: none"> ○ maksymalna prędkość obrotowa 200 obr./min ○ kratka do kostek 16x16x10 mm ○ kratka do kostek 10x10x10 mm ○ zespół tnący do tarcz do kostek ○ tarcza do wiórek 12x6mm 	1
<p>Mikser spiralny (mięsiarka)</p>	1



<ul style="list-style-type: none"> • moc min. 1000W • obudowa ze stali • dzieża demontowana wykonana ze stali nierdzewnej • pojemność dzieży 20 – 28 kg ciasta • pokrywa bezpieczeństwa wykonana ze stali nierdzewnej • unoszone ramię • regulacja prędkości • zasilanie 230V 	
<p>Robot gastronomiczny tzw. WILK z przystawką do skruszania mięsa</p> <ul style="list-style-type: none"> • moc: min 600W • zasilanie 230 V • bezstopniowa regulacja obrotów • minimalne obroty 70 obr./min • maksymalne obroty 300 obr./min • wyposażenie dodatkowe <ul style="list-style-type: none"> ○ wyposażony w dodatkową podstawę umożliwiającą umieszczanie pod zamontowanymi akcesoriami pojemników o wysokości min. 100 mm ○ przystawka do kotletów wyposażona w dwa wałki zgniatające wykonane z tworzywa sztucznego ○ obudowa do montażu przystawki zgniatającej do robota wykonana ze stali nierdzewnej, rozmiar otworu wrzutowego min. 20x150 mm 	1
<p>Szafa chłodnicza</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary <ul style="list-style-type: none"> ○ szerokość: 550 – 650 mm ○ głębokość: 550 – 650 mm • wysokość 1800 – 2000 mm • zakres temperatur co najmniej 0-10 °C • pojemność: 350 l • ilość drzwi: 1 • nośność półki: min. 7 kg • wymuszony obieg powietrza: tak • obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej • ilość półek: min. 3 sztuki • elektroniczny sterownik temperatury z wyświetlaczem • zamek na klucz • automatyczne odszranianie • wnętrze wykonane z tworzywa sztucznego • nogi z regulowaną wysokością 	1
<p>Chłodziarko – zamrażarka</p> <ul style="list-style-type: none"> • wysokość: 140 - 160 cm • szerokość: 53 – 56 cm • oddzielne drzwi do zamrażalnika i lodówki • zamrażalnik: na górze, pojemność netto min. 40 l, liczba półek 1, • chłodziarka: na dole, pojemność netto min. 160 l, liczba półek 4 • klasa energetyczna A+ lub wyższa • oświetlenie wnętrza 	1

<ul style="list-style-type: none"> sterowanie temperatury lodówki: mechaniczne możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi zasilanie 230 V 	
Chłodziarka <ul style="list-style-type: none"> wysokość 50 – 70 cm pojemność netto min. 45l możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi klasa energetyczna A+ lub wyższa sterowanie mechaniczne zasilanie 230 V 	1
Chłodziarko - zamrażarka <ul style="list-style-type: none"> wysokość 80 – 110 cm szerokość: 53 – 60 cm jedno drzwiowa zamrażalnik: na górze, wewnątrz chłodziarki, pojemność netto min. 12 l, lodówka: na dole, pojemność netto min. 100 l, liczba półek 3, szuflada na warzywa możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi klasa energetyczna A++ lub wyższa sterowanie mechaniczne 	1
Kuchenka gazowa z piekarnikiem elektrycznym <ul style="list-style-type: none"> wysokość: 85 cm szerokość: min. 50 cm kuchenka: gazowa, 4 palnikowa, zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu; zapalarka w pokrętło; piekarnik elektryczny; programy piekarnika: termoobieg, grill, rozmrażanie, ogrzewanie górne i dolne, ogrzewanie górne, ogrzewanie dolne; wyposażenie piekarnika: nienagrzewająca się szyba piekarnika; prowadnice drabinkowe; pojemność min 65l wyposażenie dodatkowe do piekarnika: ruszt, blacha emaliowana; szuflada na dole na naczynia; oświetlenie piekarnika; materiał wykonania płyty i obudowy: stal nierdzewna klasa energetyczna A zasilanie 230V 	1
Taboret gazowy <ul style="list-style-type: none"> długość min. 560 mm szerokość min. 605 mm wysokość min. 350 mm materiał obudowy: stal nierdzewna ruszt żeliwny demontowalny źródło zasilania: gaz ziemny zawór z zabezpieczeniem przeciwwypływowym 	1
Ekspres ciśnieniowy do kawy	2



<ul style="list-style-type: none"> • moc min. 1800 W • zbiornik na kawę ziarnistą min. 400 g • zbiornik na wodę min. 2l • regulowana wysokość wylewki do kawy • wyświetlacz • taca na fusy min. 12 porcji • powiadomienie o konieczności opróżnienia pojemnika na fusy • możliwość przygotowywania dwóch kaw jednocześnie • możliwość zaprogramowania przynajmniej 4 rodzajów kaw: espresso, kawa zwykła, cappuccino, latte • regulowana grubości mielenia kawy • programowanie mocy kawy, ilości wody oraz temperatury parzenia; • w pełni automatyczne spienianie mleka bezpośrednio z kartonu lub butelki – długość przewodu min. 250 mm • licznik wydanych porcji; • demontowana wylewka do mleka, wody i pary 	
Czajnik elektryczny <ul style="list-style-type: none"> • moc min. 2000W • pojemność min. 1,7 l • wykonany z stali nierdzewnej lub stali emaliowanej • nienagrzewający się uchwyt • automatycznie otwierana pokrywa • automatyczne wyłączanie po zdjęciu z podstawy • zabezpieczenie przed włączeniem pustego czajnika • wskaźnik poziomu wody w czajniku • typ grzałki – płaska, zakryta • zasilanie 230V 	2
Mikser planetarny <ul style="list-style-type: none"> • moc min. 300W • dzieża zdejmowana o pojemności w zakresie 4,5 – 6 l • dzieża z regulacją wysokości • wyposażenie: różga, hak, mieszadło płaskie, plastikowa osłona z podajnikiem • mechaniczna regulacja prędkości • dzieża i mieszadła wykonane ze stali nierdzewnej • minimalna liczba obrotów poniżej 70 obr/min • maksymalna liczba obrotów powyżej 230 obr /min • zasilanie 230 V 	1
Podstawa pod garnki ze stali nierdzewnej (taboret) <ul style="list-style-type: none"> • wymiary podstawy min. 400mm x 400mm • wysokość 450-500 mm • wykonana ze stali nierdzewnej • nóżki umożliwiające regulację wysokości w zakresie min. 20 mm • spawana 	1
Taboret (podstawa) pod garnki na kółkach <ul style="list-style-type: none"> • średnica min. 520 mm 	1

<ul style="list-style-type: none"> • ilość kótek min. 4 • podstawa wykonana ze stali nierdzewnej o grubości 0,8 – 1 mm • kołnierz zapobiegający przed zsunięciem garnka z podstawy • 	
<p>Stół przyścienny spawany:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary blatu (szerokość x głębokość): 1500x600 mm • wysokość: 850 mm • ilość półek: 1 • wymiar nogi min. 40x40 mm • wykonany ze stali nierdzewnej • blat wykonany z stali o grubości 0,8 – 1 mm • rant wysokości min 40 mm na krawędzi o długości 1500 mm • blat wygięty płytą wiórową • spawany 	1
<p>Stół przyścienny spawany:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary blatu (szerokość x głębokość): 1800x600 mm • wysokość: 850 mm • bez półek • wymiar nogi min. 40x40 mm • wykonany ze stali nierdzewnej • blat wykonany z stali o grubości 0,8 – 1 mm • rant wysokości min 40 mm na krawędzi o długości 1800 mm • blat wygięty płytą wiórową • spawany 	1
<p>Regał magazynowy spawany</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary (szerokość x głębokość): 1000x600 mm • wysokość: 2000 mm • ilość półek: 4 • półki pełne o nośności 70 kg • spawany • wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 1mm 	1
<p>Stół z basenem jednokomorowym z ociekaczem</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymiary (szerokość x głębokość): 2100x700 mm • wysokość 850 mm • wymiary komory (szerokość x głębokość): 1200x600 mm • głębokość komory 400 mm • komora z prawej strony • odległość krawędzi komory basenu od prawego brzegu 160 mm • odpływ na środku komory o średnicy 52 mm • listwa antybrzyzgowa o wysokości min. 100 mm • profilowany ociekacz z co najmniej 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem poza stół • spawany • wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 0,8 – 1 mm 	1
<p>Deska do krojenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dwustronnie gładka • można myć w zmywarce 	2

<ul style="list-style-type: none"> długość 450 mm szerokość 300 mm wysokość min. 10 mm materiał polipropylen kolor czerwony 	
Deska do krojenia: <ul style="list-style-type: none"> dwustronnie gładka można myć w zmywarce długość 450 mm szerokość 300 mm wysokość min. 10 mm materiał polipropylen kolor zielony 	1
Deska do krojenia: <ul style="list-style-type: none"> dwustronnie gładka można myć w zmywarce długość 450 mm szerokość 300 mm wysokość min. 10 mm materiał polipropylen kolor biały 	1
Łyżka do serwowania <ul style="list-style-type: none"> długość: min. 315 mm szerokość: min. 70 mm bez spawów i łączeń wykonana z stali nierdzewnej można myć w zmywarce 	2
Łyżka do serwowania <ul style="list-style-type: none"> długość: min. 460 mm szerokość: min. 70 mm bez spawów i łączeń wykonana z stali nierdzewnej można myć w zmywarce 	2
Nóż kuchenny <ul style="list-style-type: none"> długość ostrza: 200 mm ostrze ze stali chromowo-molibdenowej rękojeść antypoślizgowa z tworzywa można myć w zmywarce i wyparzać 	2
Nóż kuchenny <ul style="list-style-type: none"> długość ostrza: 180 mm ostrze ze stali chromowo-molibdenowej rękojeść antypoślizgowa z tworzywa można myć w zmywarce i wyparzać 	2
Ubijak do ziemniaków <ul style="list-style-type: none"> długość całkowita min. 800 mm wykonany z stali nierdzewnej można myć w zmywarce 	1

Ubijak do ziemniaków <ul style="list-style-type: none"> długość całkowita min. 600 mm wykonany z stali nierdzewnej można myć w zmywarce 	1
Szczypce do serwowania <ul style="list-style-type: none"> długość całkowita min. 240 mm wykonane z stali nierdzewnej można myć w zmywarce 	1
Chochla <ul style="list-style-type: none"> pojemność 0,2 l \pm 0,01 l długość rękojeści min. 350 mm wykonana z stali nierdzewnej konstrukcja bez spawów, wykonana z jednego kawałka stali wyposażona w uchwyt można myć w zmywarce 	3
Stalka, ostrzałka do noży <ul style="list-style-type: none"> długość części roboczej: min. 250 mm ostrze ze stali chromowo-molibdenowej rękojeść antypoślizgowa z tworzywa można myć w zmywarce i wyparzać 	1
Różga <ul style="list-style-type: none"> długość całkowita: 300 mm wykonana z stali nierdzewnej można myć w zmywarce i wyparzać 	1
Różga <ul style="list-style-type: none"> długość całkowita: 400 mm wykonana z stali nierdzewnej można myć w zmywarce i wyparzać 	1
Mieszadło do kotła <ul style="list-style-type: none"> długość całkowita: 1300 mm wykonana z stali nierdzewnej 	1
Łyżka cedzakowa <ul style="list-style-type: none"> długość: min 450 mm średnica łyżki min. 200 mm wzmocniona stalowa krawędź sitka do odcedzania wykonana z stali nierdzewnej można myć w zmywarce 	1
Łopatka do przewracania <ul style="list-style-type: none"> antypoślizgowa rękojeść ostrze ze stali chromowo-molibdenowej można myć w zmywarce długość powierzchni roboczej min. 120 mm szerokość powierzchni roboczej 75 - 90 mm 	1
Łopatka do przewracania perforowana <ul style="list-style-type: none"> antypoślizgowa rękojeść ostrze ze stali chromowo-molibdenowej część robocza perforowana 	1

<ul style="list-style-type: none"> można myć w zmywarce długość powierzchni roboczej min. 170 mm szerokość powierzchni roboczej 80 - 90 mm 	
Gałkownica <ul style="list-style-type: none"> średnica 67 mm pojemność 1/12 litra wykonana z stali nierdzewnej można myć w zmywarce 	1
Rękawice ochronne <ul style="list-style-type: none"> pakowane po 2 sztuki długość powyżej 400 mm rękawice jednopalczaste materiałowe bawełniane z włóknem szklanym lub aluminiowym do używania w piecach konwekcyjnych odporność na temperaturę powyżej 350 stopni dopuszczone do kontaktu z żywnością 	4
Spryskiwacz gastronomiczny <ul style="list-style-type: none"> ciśnieniowy, posiada pompkę pojemność min. 1l wykonany z tworzywa, bez dodatku barwników silikonowe uszczelki posiada atest PZH, dopuszczony do kontaktu z żywnością 	1
Sztućce stołowe - komplet <ul style="list-style-type: none"> materiał wykonania: stal nierdzewna wykończenie lustrzane, bez przetłoczeń komplet zawiera: <ul style="list-style-type: none"> łyżka stołowa (długość 190 – 210 mm); widelec stołowy (długość 190 – 210 mm); nóż stołowy z zębami do krojenia (długość 210 – 230 mm); łyżeczka do herbaty (długość 130 – 140 mm); widelczyk do ciasta (długość 130 – 140 mm); 	20
Filiżanka z spodkiem - komplet <ul style="list-style-type: none"> filiżanka biała z jednym uchem materiał wykonania filiżanki i podstawki: porcelana kolor biały pojemność całkowita min 250ml podstawa o średnicy 150 – 170 mm możliwość mycia w zmywarkach możliwość stosowania w kuchenkach mikrofalowych 	20
Zestaw talerzy - komplet <ul style="list-style-type: none"> materiał wykonania talerza: porcelana kolor biały komplet zawiera <ul style="list-style-type: none"> talerz płaski średni (średnica 160 – 200 mm) talerz płaski duży (średnica min 250 mm) talerz głęboki (średnica min 270 mm) możliwość mycia w zmywarkach możliwość stosowania w kuchenkach mikrofalowych 	20

4. Oferent udzieli na wszystkie przedmioty zamówienia 24 miesięcznej gwarancji.
 5. 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.
 6. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować dostawę (dowóz we wskazane miejsce w ustalonym terminie, rozładunek, wniesienie) na własny koszt i ryzyko.
 7. 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.
 8. 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 dnia 30 sierpnia 2019 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;
4. Oświadczenie (Załącznik Nr 3).

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: adma@zow.lublin.eu

VII. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami.

1. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest Michał Wartacz - tel. 81-466 55 60 w godz. 7.00 – 15.00.

VIII. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim w formie pisemnej trwałej i technicznej.
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 10 lipca 2019 r. do godz. 09.00.**
2. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania.
3. W przypadku przysłania oferty za pośrednictwem poczty lub przesyłki kurierskiej, za termin złożenia oferty przyjmuje się termin wpływu oferty (przesyłki) do biura na w/w adres.

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/>

b) www.bazakonkrecyjności.gov.pl

XI. 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.

XII. Wzór umowy na wykonanie zamówienia.

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.

XIII. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie, ul. Lwowska 28, 20 – 128 Lublin, Tel. 81 466 55 60, Fax. 81 466 55 61.
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia na zakup i dostawę 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 prowadzonym w formie zapytania ofertowego z zachowaniem zasady konkurencyjności.
3. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust.

3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986), dalej „ustawa Pzp”

4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 10 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia,
5. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.
6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO, posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych¹
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO²
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
7. nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,

na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

XIV. Załączniki.

Następujące załączniki stanowią integralną część specyfikacji:

Załącznik nr 1: Formularz oferty;
Załącznik nr 2: Wzór umowy;
Załącznik nr 3: Oświadczenie.

Lublin, dnia 28 czerwca 2019 r.

.....
/ Dyrektor /

Anna Walczak

¹**Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników

²**Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego