**Dotyczy realizacji projektu w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego lata 2014-2020**

**Działania RPWM.01.05.00 Nowoczesne ﬁrmy**

**Poddziałanie RPWM.01.05.01 Wdrożenie wyników prac B+R**

**Oś priorytetowa Inteligentna gospodarka Warmii i Mazur RPWM.01.00.00**

**Nr wniosku RPWM.01.05.01-28-0036/17**

**Tytuł projektu:** „Wdrożenie wyników prac badawczo-rozwojowych w ﬁrmie Rumszewicz Sailing”

**ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1/17**

**na dostawę i montaż wyposażenia kuchni ośrodka szkoleniowego firmy Rumszewicz Sailing w Wilimach zgodnie z projektem technologicznym**

Olsztyn, 28.11.2017 r.

1. **ZAMAWIAJĄCY**

„Rumszewicz Sailing Tomasz Rumszewicz Michał Rumszewicz Spółka Jawna”

Rybaki 4, 11-034 Stawiguda, woj. warmińsko-mazurskie, powiat olsztyński NIP 7393404518, REGON 519607855, KRS 0000229976

Dane osoby do kontaktu:

Michał Rumszewicz

+48 609 04 25 28

[michal@rumszewicz.pl](mailto:michal@rumszewicz.pl)

**II. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Zamawiający wszczyna postępowanie **w trybie Zapytania ofertowego**.
2. Zamówienie będzie udzielone zgodnie z zasadą konkurencyjności. Do niniejszego zapytania ofertowego nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2015 poz.2164 z późn. Zm.).
3. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwość złożenia ofert częściowych.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia ofert wariantowych.
6. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, przed upływem terminu do składania ofert zmiany zapytania ofertowego oraz do unieważnienia postępowania w każdym czasie.
8. W razie unieważnienia postępowania Wykonawcom nie przysługuje żadne roszczenie w stosunku do Zamawiającego.

**III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

* + - 1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa i montaż wyposażenia kuchni ośrodka szkoleniowego firmy Rumszewicz Sailing w Wilimach zgodnie z projektem technologicznym na potrzeby projektu firmy „RUMSZEWICZ SAILING TOMASZ RUMSZEWICZ MICHAŁ RUMSZEWICZ SPÓŁKA JAWNA” z siedzibą w Olsztynie, realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego lata 2014-2020, Działanie RPWM.01.05.00 Nowoczesne ﬁrmy, Poddziałanie RPWM.01.05.01 Wdrożenie wyników prac B+R
      2. W skład Przedmiotu zamówienia wchodzi poniższe wyposażenie. Projekt technologiczny wykonania przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa urządzenia** | **Szer.** | **Gł.** | **Wys.** |
| **1** | Regał magazynowy 4-półkowy | 900 | 500 | 1800 |
| **2** | Regał magazynowy 4-półkowy | 1100 | 500 | 1800 |
| **3** | Szafka odzieżowa dwudzielna – 4szt. | 400 | 500 | 1800 |
| **4** | Stół ze zlewem jednokomorowym i miejscem na chłodziarkę | 120 | 700 | 850 |
| **5** | Chłodziarka podblatowa | 600 | 700 | 850 |
| **6** | Naświetlacz do jaj |  |  |  |
| **7** | Stół chłodniczy 2-drzwiowy | 900 | 700 | 850 |
| **8** | Stół ze zlewem 2-komorowym i półką | 1700 | 700 | 850 |
| **9** | Stół ze zlewem 1-komorowym i półką | 1600 | 700 | 850 |
| **10** | Kloc do mięsa | 400 | 400 | 850 |
| **11** | Półka wisząca 1-poziomowa | 700 | 300 |  |
| **12** | Półka wisząca 1-poziomowa | 900 | 300 |  |
| **13** | Regał magazynowy 4-półkowy | 1000 | 500 | 1800 |
| **14** | Regał magazynowy 4-półkowy | 1300 | 500 | 1800 |
| **15** | Obieraczka do ziemniaków z separatorem  Dane techniczne:  - wsad minimum 10 kg  - wykonanie ze stali nierdzewnej |  |  |  |
| **16** | Stół ze zlewem 1-komorowym i półką | 1200 | 700 | 850 |
| **17** | Szafa magazynowa z drzwiami przesuwnymi | 800 | 700 | 850 |
| **18** | Zlew porządkowy | 500 | 700 | 450 |
| **19** | Regał magazynowy 4-półkowy | 1400 | 700 | 1800 |
| **20** | Stół ze zlewem 1-komorowym i półką | 900 | 700 | 850 |
| **21** | Szafa chłodnicza 600 biała – 2 szt. | 800 | 700 | 2050 |
| **22** | Szafa mroźnicza 600 biała | 800 | 700 | 2050 |
| **23** | Basen 1-komorowy | 800 | 700 | 850 |
| **24** | Regał ociekowy | 600 | 700 | 850 |
| **25** | Stół chłodniczy 2-drzwiowy | 900 | 700 | 850 |
| **26** | Stół z półką | 1100 | 700 | 850 |
| **27** | Szatkownica do warzyw |  |  |  |
| **28** | Półka wisząca 2-poziomowa – 2 szt. | 800 | 300 |  |
| **29** | Stół ze zlewem 2-komorowym i półką | 1300 | 700 | 850 |
| **30** | Stół chłodniczy 2-drzwiowy | 900 | 700 | 850 |
| **31** | Stół ze zlewem 1-komorowym | 1000 | 700 | 850 |
| **32** | Stół chłodniczy 2-drzwiowy | 900 | 700 | 850 |
| **33** | Stół z półką | 1000 | 700 | 850 |
| **34** | Wilk do mięsa dwuzakresowy  Dane techniczne:  - moc minimalna 1,1 kW  - wydajność minimalna 150kg/h |  |  |  |
| **35** | Półka wisząca 2-poziomowa – 2szt. | 800 | 300 |  |
| **36** | Stół z półką | 800 | 700 | 850 |
| **37** | Stół chłodniczy 2-drzwiowy | 900 | 700 | 850 |
| **38** | Mikser planetarny |  |  |  |
| **39** | Piec konwekcyjno-parowy 10 x GN 1/1  Dane techniczne:  - gorące powietrze 30-300 °C  - funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C  - funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C  - automatyczny przedgrzew  - automatyczne chłodzenie  - bio-gotowanie 30-98 °C  - książka kucharska 99 programów po 9 kroków  - regeneracja  - automatyczny start  - manualne nawilżanie  - ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością  - system bankietowy  - 1 prędkość wentylatora  - VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący  - rekuperator  - specjalna izolacja komory gotowania  - podwójna szyba drzwi  - chemicznie wytrawiana komora gotowania  - WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu  wody  - SDS - system serwisowo-diagnostyczny  - łącze USB  - łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci  - (komunikacja przez przeglądarkę internetową)  - zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką  temperaturą  - mycie automatyczne  - 1 - punktowa sonda termiczna  - wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)  - możliwość połączenia 611/1011 (1011/RG) |  |  |  |
| **40** | Piec konwekcyjno-parowy 6 x GN 1/1  Dane techniczne:  - gorące powietrze 30-300 °C  - funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C  - funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C  - automatyczny przedgrzew  - automatyczne chłodzenie  - bio-gotowanie 30-98 °C  - książka kucharska 99 programów po 9 kroków  - regeneracja  - automatyczny start  - manualne nawilżanie  - ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością  - system bankietowy  - 1 prędkość wentylatora  - VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący  - rekuperator  - specjalna izolacja komory gotowania  - podwójna szyba drzwi  - chemicznie wytrawiana komora gotowania  - WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu  wody  - SDS - system serwisowo-diagnostyczny  - łącze USB  - łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci  - (komunikacja przez przeglądarkę internetową)  - zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką  temperaturą  - mycie automatyczne  - 1 - punktowa sonda termiczna  - wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)  - możliwość połączenia 611/1011 (1011/RG) |  |  |  |
| **41** | Zestaw łączeniowy do piecy |  |  |  |
| **42** | Zmiękczacz wody do piecy |  |  |  |
| **43** | Okap przyścienny | 1050 | 1050 |  |
| **44** | Wózek na GN | 400 | 600 | 1080 |
| **45** | Stół z półką | 800 | 700 | 850 |
| **46** | Stół z półką | 1000 | 700 | 850 |
| **47** | Stół chłodniczy 2-drzwiowy | 900 | 700 | 850 |
| **48** | Półka wisząca 2-poziomowa – 2 szt. | 1000 | 300 |  |
| **49** | Patelnia uchylna  Dane techniczne:  - pojemność minimum 40 litrów  - wydajność ok. 100 kotletów / h | 800 | 700 | 850 |
| **50** | Szafka otwarta | 450 | 700 | 850 |
| **51** | Płyta grillowa |  |  |  |
| **52** | Taboret gazowy | 800 | 700 | 450 |
| **53** | Stół na kołach | 450 | 700 | 850 |
| **54** | Element neutralny |  |  |  |
| **55** | Kuchnia 4-stanowiskowa |  |  |  |
| **56** | Szafka otwarta | 450 | 700 | 850 |
| **57** | Makaroniarka |  |  |  |
| **58** | Kocioł warzelny |  |  |  |
| **59** | Okap centralny | 2100 | 2800 |  |
| **60** | Szafa przelotowa – 2szt. | 1200 | 600 | 1800 |
| **61** | Stół z półką | 800 | 700 | 850 |
| **62** | Stół z otworem | 800 | 700 | 850 |
| **63** | Kosz jezdny | 400 | 300 |  |
| **64** | Stół ze zlewem 2-komorowym | 2150 | 700 | 850 |
| **65** | Zmywarka kapturowa |  |  |  |
| **66** | Okap przyścienny | 1050 | 1050 |  |
| **67** | Zmiękczacz wody |  |  |  |
| **68** | Stół wyładowczy | 1000 | 700 | 850 |

* + - 1. Wykonawca wykona przedmiot zamówienia na podstawie specyfikacji z pkt. III, 2 i rysunku, który stanowi załącznik nr 3 do niniejszego zapytania.
      2. Wykonawca zapewni dostawę, montaż, uruchomienie, przeprowadzenie prób/ testów i innych czynności niezbędnych do uruchomienia przedmiotu zamówienia w ośrodku szkoleniowym firmy Rumszewicz Sailing w Wilimach. Koszt wykonania powyższych czynności będzie po stronie Wykonawcy.
      3. Koszty transportu i ubezpieczenia od wszelkich ryzyk utraty i uszkodzenia w trakcie dostawy (łącznie z załadunkiem i rozładunkiem) obciążają Wykonawcę.
      4. Oddanie Przedmiotu zamówienia dokona Wykonawca w ośrodku szkoleniowym firmy Rumszewicz Sailing w Wilimach.
      5. Przedmiot zamówienia będzie nowy, nieużywany, kompletny, wolny od wad fizycznych i prawnych i obciążeń prawami osób trzecich, nie stanowił będzie on przedmiotu zabezpieczenia.
      6. **Gwarancja, rękojmia i serwis gwarancyjny**:

1. okres gwarancji oraz serwisu gwarancyjnego **- minimum 12 miesięcy** od daty podpisania (bez zastrzeżeń) **protokołu odbioru końcowego**. **Okres gwarancji stanowi kryterium oceny ofert** zgodnie z warunkami określonymi w **pkt. VII, 1, b** Zapytania ofertowego.
2. W ramach gwarancji Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia wszelkich wad   
   w Przedmiocie zamówienia, o ile wady te ujawnią się w ciągu okresu gwarancji.
3. Wykonawca zapewnia czas reakcji serwisu na zgłoszenie rozumiany jako przystąpienie do niezwłocznego usunięcia usterki wynoszący nie więcej niż **48 godzin** od chwili zgłoszenia. **Okres serwisu stanowi kryterium oceny ofert** zgodnie z warunkami określonymi w **pkt. VII, 1, c** Zapytania ofertowego.
4. Odpowiedzialność z tytułu gwarancji obejmuje zarówno wady powstałe z przyczyn tkwiących w Przedmiocie zamówienia w chwili dokonania odbioru przez Zamawiającego jak i wszelkie inne wady fizyczne, powstałe z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności, pod warunkiem, że wady te ujawnią się i zostaną zgłoszone Wykonawcy w ciągu terminu obowiązywania gwarancji.
5. **CPV:**

39.14.10.00: Meble i wyposażenie kuchni

39.22.00.00: Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe

39.31.40.00: Przemysłowy sprzęt kuchenny

39.31.20.00: Urządzenia do przygotowania żywności

**IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

1. Termin wykonania Przedmiotu zamówienia (termin realizacji umowy) – **sierpień 2018.**
2. Zamawiający przewiduje możliwość wydłużenia terminu realizacji przedmiotu umowy, na jego wniosek i za zgodą Wykonawcy.
3. Terminem początkowym jest termin zawarcia umowy, a terminem końcowym   
   jest termin dokonania odbioru, w którym Przedmiot zamówienia będzie w pełni gotowy.   
   Z odbioru Przedmiotu zamówienia zostanie sporządzony **protokół odbioru**.

**V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT**

1. Proponowaną wartość należy przedstawić w **Formularzu Ofertowym (Załącznik 1)**.
2. Wartość oferty musi zostać przedstawiona jako **wartość netto**.
3. Wartość oferty należy wyrazić w jednostkach pieniężnych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Wartości wskazane w ofercie będą obowiązywały przez cały okres związania ofertą i będą wiążące dla zawieranej umowy.
5. Wartość oferty musi zostać przedstawiona w PLN
6. Podając ceny należy uwzględnić wszystkie elementy związane z prawidłową i terminową realizacją Przedmiotu zamówienia, z uwzględnieniem opłat i podatków oraz ewentualnych rabatów i upustów w tym koszty związane z dostawą, uruchomieniem, przeprowadzeniem prób, testów i innych czynności niezbędnych do uruchomienia Przedmiotu zamówienia.

**VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Ofertę należy złożyć w terminie **do dnia 08.12.2017 roku** w siedzibie Zamawiającego lub drogą elektroniczną na adres: [*michal@rumszewicz.pl*](mailto:michal@rumszewicz.pl)
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Oferta musi być ważna minimum do 31.01.2018r. W razie niepodania terminu związania ofertą lub terminu krótszego, oferta Wykonawcy zostanie odrzucona jako niezgodna z treścią zapytania ofertowego. Zamawiający informuje, że dopuszcza możliwość wydłużenia terminu związania ofertą po uprzednim wyrażeniu zgody Wykonawcy.
4. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub ją wycofać. Zmiany w ofercie lub jej wycofanie winny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Zmiana lub wycofanie oferty winna zawierać dodatkowe oznaczenie „ZMIANA OFERTY” lub ”WYCOFANIE OFERTY”.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert w określonym terminie. W razie braku złożenia wyjaśnień w określonym terminie oferta zostanie odrzucona.
6. W razie braku złożenia niezbędnych oświadczeń lub dokumentów wykonawca zostanie wezwany do ich uzupełnienia w określonym terminie. W razie braku uzupełnienia w/w dokumentów lub oświadczeń w wyznaczonym terminie oferta zostanie odrzucona.
7. Ofertę składa się pod rygorem odrzucenia, w formie:
8. pisemnej,
9. elektronicznej- rozumianej jako skan podpisanej oferty wysłany drogą e-mail.
10. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z reprezentacją wynikającą z właściwego rejestru (ewidencji) lub na podstawie udzielonego pełnomocnictwa.
11. Oferta powinna zawierać wypełniony zgodnie z zapytaniem ofertowym formularz ofertowyorazzałączniki do zapytania, a także jeśli zostało udzielone - pełnomocnictwodo działania w imieniu Wykonawcy.
12. Zmiany treści zapytania ofertowego oraz wyjaśnienia udzielone przez Zamawiającego na zapytania Wykonawców stają się integralną częścią zapytania ofertowego i są wiążące dla Wykonawców.

**VII. KRYTERIA OCENY OFERT I INFORMACJE O WAGACH PUNKTOWYCH  
 PRZYPISANYCH DO POSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW OCENY OFERT   
 ORAZ OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO  
 KRYTERIUM OCENY OFERT**

* + - 1. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie poniższych kryteriów oceny ofert:

|  |  |
| --- | --- |
| **KRYTERIUM** | **WAGA (pkt)** |
| **WARTOŚĆ NETTO** | 60 |
| **OKRES GWARANCJI** | 20 |
| **CZAS REAKCJI SERWISU** | 20 |

1. **WARTOŚĆ NETTO – PC**

Punktacja za cenę będzie obliczana na podstawie wzoru:

Cn Pc – otrzymane punkty

Pc = x 60 Cn – wartość netto najniższej spośród złożonych Ofert

Cb Cb – wartość netto badanej Oferty

Oferta za kryterium „**Wartość netto**” może otrzymać maksymalnie **60 pkt.**

1. **OKRES GWARANCJI – PG**

Zamawiający dokona oceny kryterium na podstawie informacji zawartych w formularzu ofertowym, (Wykonawca wskaże w formularzu ofertowym okres gwarancji Przedmiotu zamówienia w liczbie miesięcy).

Zamawiający jednocześnie informuje, że **minimalny okres gwarancji wynosi** **12 miesięcy**.

Okres gwarancji rozpoczyna się z dniem podpisania protokołu odbioru.

W przypadku wskazania przez Wykonawcę **okresu gwarancji krótszego niż 12 miesięcy**, oferta Wykonawcy zostanie **odrzucona** jako niezgodna z treścią zapytania ofertowego.

W razie, gdy Wykonawca nie wskaże okresu gwarancji w Formularzu ofertowym, oferta Wykonawcy zostanie **odrzucona** jako niezgodna z treścią zapytania ofertowego.

W ramach kryterium „**okres gwarancji**” oferta będzie oceniana w następujący sposób:

Gb Pg – otrzymane punkty

Pg = x 20 Gm – najdłuższy okres udzielonej gwarnacji spośród złożonych Ofert

Gm Gb – długość gwarancji badanej Oferty

1. **CZAS REAKCJI SERWISU – PS**

Zamawiający dokona oceny kryterium na podstawie informacji zawartych w formularzu ofertowym, (Wykonawca wskaże w formularzu ofertowym czas reakcji serwisu Przedmiotu zamówienia w liczbie godzin).

Zamawiający jednocześnie informuje, że **maksymalny czas reakcji serwisu wynosi** **48 godzin**.

W przypadku wskazania przez Wykonawcę **czasu reakcji serwisu dłuższego niż 48 godzin**, oferta Wykonawcy zostanie **odrzucona** jako niezgodna z treścią zapytania ofertowego.

W razie, gdy Wykonawca nie wskaże czasu reakcji serwisu w Formularzu ofertowym, oferta Wykonawcy zostanie **odrzucona** jako niezgodna z treścią zapytania ofertowego.

W ramach kryterium „**czas reakcji serwisu**” oferta będzie oceniana w następujący sposób:

Sm Ps – otrzymane punkty

Ps = x 20 Sm – najkrótszy czas reakcji serwisu spośród złożonych Ofert

Sb Sb – czas reakcji serwisu badanej Oferty

Oferta za kryterium „**czas reakcji serwisu**” może otrzymać maksymalnie **20 pkt.**

* + - 1. Obliczenia dokonywane będą przez Zamawiającego z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
      2. **ZAMAWIAJĄCY UZNA ZA NAJKORZYSTNIEJSZĄ TĘ OFERTĘ, KTÓRA UZYSKA NAJWIĘKSZĄ LICZBĘ PUNKTÓW ZA POSZCZEGÓLNE KRYTERIA, PO ICH ZSUMOWANIU WG WZORU: P = PC + PG + PS.**

**VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPOSÓB DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA**

Zamawiający nie stawia warunków udziału w postępowaniu.

**IX. DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA, JAKIE NALEŻY ZAŁĄCZYĆ WRAZ Z OFERTĄ**

1. Zamawiający żąda dostarczenia wraz z ofertą następujących **dokumentów:**
2. Oświadczenie o braku powiazań osobowych lub kapitałowych z zamawiającym (Załącznik 2).

**X. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY W CELU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Informacje o wynikach postępowania Zamawiający zamieści na stronie internetowej

**http://rpo.warmia.mazury.pl/artykul/1387/zapytania-ofertowe-wnioskodawcow**

1. Wykonawca zostanie poinformowany telefonicznie lub e-mail o terminie   
   i miejscu podpisania umowy.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od podpisania umowy, Zamawiający może podpisać umowę z kolejnym wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

**XI. INFORMACJA NA TEMAT ZAKRESU WYKLUCZENIA WYKONAWCY**

* + - 1. Z postępowania wyklucza się podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami uprawnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi dla Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej.
2. posiadaniu co najmniej 10% udziału lub akcji.
3. pełnią funkcję członka organu nadzorczego lub zarządczego, prokurenta, pełnomocnika.
4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

**XII. ISTOTNE ZMIANY WARUNKÓW UMOWY**

* + - 1. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia, tj.:

1. Zamawiający przewiduje możliwość wydłużenia terminu realizacji przedmiotu umowy, na jego wniosek i za zgodą Wykonawcy,
2. wystąpienie innego niż siła wyższa zdarzenia zewnętrznego lub sytuacja wynikła po stronie Zamawiającego, którego nie mógł przewidzieć i zapobiec, a które uniemożliwia lub utrudnia wykonanie Przedmiotu zamówienia, w tym dochowania terminów dostawy zgodnie z zapytaniem ofertowym i dokumentacją,
3. konieczność zrealizowania projektu o dofinasowanie przy zastosowaniu innych rozwiązań technicznych, technologicznych lub materiałowych niż wskazane w dokumentacji, w sytuacji, gdyby zastosowanie przewidzianych rozwiązań groziło niewykonaniem lub wadliwym wykonaniem projektu.
4. Zmiany umowy wymagają dla swej ważności aneksu w formie pisemnej pod rygorem nieważności

**XIV.ZAŁĄCZNIKI**

1. **Załącznik nr 1** - Formularz ofertowy.
2. **Załącznik nr 2** - Oświadczenie o braku powiazań osobowych lub kapitałowych z zamawiającym.
3. **Załącznik nr 3** – Projekt technologiczny kuchni.

**Załącznik 1 do zapytania ofertowego**

**FORMULARZ OFERTOWY**

…………….. dnia ..……2017 r**.**

**Zamawiający:**Rumszewicz Sailing Tomasz Rumszewicz Michał Rumszewicz Spółka Jawna”

Rybaki 4, 11-034 Stawiguda, woj. warmińsko-mazurskie

**Wykonawca**

Nazwa i adres wykonawcy: ........................................................................................................................................................................................................................................................................................................

tel.....................................................,fax:..........................................., e-mail: ……………..……

NIP ..............................................................

Niniejsza oferta zostaje złożona w odpowiedzi na zapytanie ofertowe **na dostawę i montaż wyposażenia kuchni ośrodka szkoleniowego firmy Rumszewicz Sailing w Wilimach zgodnie z projektem technologicznym,**  na potrzeby projektu „Wdrożenie wyników prac badawczo-rozwojowych w ﬁrmie Rumszewicz-Sailing” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego lata 2014-2020, Działanie RPWM.01.05.00 Nowoczesne ﬁrmy, Poddziałanie RPWM.01.05.01 Wdrożenie wyników prac B+R

* + - 1. W odpowiedzi na zapytanie ofertowe oferujemy dostawę i montaż wyposażenia kuchni zgodnie z poniższą specyfikacją i projektem technologicznym wykonania przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Oczekiwane wyposażenie i parametry techniczne** | | | | **Oferowane wyposażenie i parametry techniczne – wypełnia oferent** |
|  | **Dane techniczne:** | | | | **Dane techniczne:** |
| **L.p.** | **Nazwa urządzenia** | **Szer.** | **Gł.** | **Wys.** |  |
| **1** | Regał magazynowy 4-półkowy | 900 | 500 | 1800 |  |
| **2** | Regał magazynowy 4-półkowy | 1100 | 500 | 1800 |  |
| **3** | Szafka odzieżowa dwudzielna – 4szt. | 400 | 500 | 1800 |  |
| **4** | Stół ze zlewem jednokomorowym i miejscem na chłodziarkę | 120 | 700 | 850 |  |
| **5** | Chłodziarka podblatowa | 600 | 700 | 850 |  |
| **6** | Naświetlacz do jaj |  |  |  |  |
| **7** | Stół chłodniczy 2-drzwiowy | 900 | 700 | 850 |  |
| **8** | Stół ze zlewem 2-komorowym i półką | 1700 | 700 | 850 |  |
| **9** | Stół ze zlewem 1-komorowym i półką | 1600 | 700 | 850 |  |
| **10** | Kloc do mięsa | 400 | 400 | 850 |  |
| **11** | Półka wisząca 1-poziomowa | 700 | 300 |  |  |
| **12** | Półka wisząca 1-poziomowa | 900 | 300 |  |  |
| **13** | Regał magazynowy 4-półkowy | 1000 | 500 | 1800 |  |
| **14** | Regał magazynowy 4-półkowy | 1300 | 500 | 1800 |  |
| **15** | Obieraczka do ziemniaków z separatorem  Dane techniczne:  - wsad minimum 10 kg  - wykonanie ze stali nierdzewnej |  |  |  |  |
| **16** | Stół ze zlewem 1-komorowym i półką | 1200 | 700 | 850 |  |
| **17** | Szafa magazynowa z drzwiami przesuwnymi | 800 | 700 | 850 |  |
| **18** | Zlew porządkowy | 500 | 700 | 450 |  |
| **19** | Regał magazynowy 4-półkowy | 1400 | 700 | 1800 |  |
| **20** | Stół ze zlewem 1-komorowym i półką | 900 | 700 | 850 |  |
| **21** | Szafa chłodnicza 600 biała – 2 szt. | 800 | 700 | 2050 |  |
| **22** | Szafa mroźnicza 600 biała | 800 | 700 | 2050 |  |
| **23** | Basen 1-komorowy | 800 | 700 | 850 |  |
| **24** | Regał ociekowy | 600 | 700 | 850 |  |
| **25** | Stół chłodniczy 2-drzwiowy | 900 | 700 | 850 |  |
| **26** | Stół z półką | 1100 | 700 | 850 |  |
| **27** | Szatkownica do warzyw |  |  |  |  |
| **28** | Półka wisząca 2-poziomowa – 2 szt. | 800 | 300 |  |  |
| **29** | Stół ze zlewem 2-komorowym i półką | 1300 | 700 | 850 |  |
| **30** | Stół chłodniczy 2-drzwiowy | 900 | 700 | 850 |  |
| **31** | Stół ze zlewem 1-komorowym | 1000 | 700 | 850 |  |
| **32** | Stół chłodniczy 2-drzwiowy | 900 | 700 | 850 |  |
| **33** | Stół z półką | 1000 | 700 | 850 |  |
| **34** | Wilk do mięsa dwuzakresowy  Dane techniczne:  - moc minimalna 1,1 kW  - wydajność minimalna 150kg/h |  |  |  |  |
| **35** | Półka wisząca 2-poziomowa – 2szt. | 800 | 300 |  |  |
| **36** | Stół z półką | 800 | 700 | 850 |  |
| **37** | Stół chłodniczy 2-drzwiowy | 900 | 700 | 850 |  |
| **38** | Mikser planetarny |  |  |  |  |
| **39** | Piec konwekcyjno-parowy 10 x GN 1/1  Dane techniczne:  - gorące powietrze 30-300 °C  - funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C  - funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C  - automatyczny przedgrzew  - automatyczne chłodzenie  - bio-gotowanie 30-98 °C  - książka kucharska 99 programów po 9 kroków  - regeneracja  - automatyczny start  - manualne nawilżanie  - ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością  - system bankietowy  - 1 prędkość wentylatora  - VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący  - rekuperator  - specjalna izolacja komory gotowania  - podwójna szyba drzwi  - chemicznie wytrawiana komora gotowania  - WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu  wody  - SDS - system serwisowo-diagnostyczny  - łącze USB  - łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci  - (komunikacja przez przeglądarkę internetową)  - zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką  temperaturą  - mycie automatyczne  - 1 - punktowa sonda termiczna  - wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)  - możliwość połączenia 611/1011 (1011/RG) |  |  |  |  |
| **40** | Piec konwekcyjno-parowy 6 x GN 1/1  Dane techniczne:  - gorące powietrze 30-300 °C  - funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C  - funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C  - automatyczny przedgrzew  - automatyczne chłodzenie  - bio-gotowanie 30-98 °C  - książka kucharska 99 programów po 9 kroków  - regeneracja  - automatyczny start  - manualne nawilżanie  - ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością  - system bankietowy  - 1 prędkość wentylatora  - VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący  - rekuperator  - specjalna izolacja komory gotowania  - podwójna szyba drzwi  - chemicznie wytrawiana komora gotowania  - WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu  wody  - SDS - system serwisowo-diagnostyczny  - łącze USB  - łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci  - (komunikacja przez przeglądarkę internetową)  - zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką  temperaturą  - mycie automatyczne  - 1 - punktowa sonda termiczna  - wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)  - możliwość połączenia 611/1011 (1011/RG) |  |  |  |  |
| **41** | Zestaw łączeniowy do piecy |  |  |  |  |
| **42** | Zmiękczacz wody do piecy |  |  |  |  |
| **43** | Okap przyścienny | 1050 | 1050 |  |  |
| **44** | Wózek na GN | 400 | 600 | 1080 |  |
| **45** | Stół z półką | 800 | 700 | 850 |  |
| **46** | Stół z półką | 1000 | 700 | 850 |  |
| **47** | Stół chłodniczy 2-drzwiowy | 900 | 700 | 850 |  |
| **48** | Półka wisząca 2-poziomowa – 2 szt. | 1000 | 300 |  |  |
| **49** | Patelnia uchylna  Dane techniczne:  - pojemność minimum 40 litrów  - wydajność ok. 100 kotletów / h | 800 | 700 | 850 |  |
| **50** | Szafka otwarta | 450 | 700 | 850 |  |
| **51** | Płyta grillowa |  |  |  |  |
| **52** | Taboret gazowy | 800 | 700 | 450 |  |
| **53** | Stół na kołach | 450 | 700 | 850 |  |
| **54** | Element neutralny |  |  |  |  |
| **55** | Kuchnia 4-stanowiskowa |  |  |  |  |
| **56** | Szafka otwarta | 450 | 700 | 850 |  |
| **57** | Makaroniarka |  |  |  |  |
| **58** | Kocioł warzelny |  |  |  |  |
| **59** | Okap centralny | 2100 | 2800 |  |  |
| **60** | Szafa przelotowa – 2szt. | 1200 | 600 | 1800 |  |
| **61** | Stół z półką | 800 | 700 | 850 |  |
| **62** | Stół z otworem | 800 | 700 | 850 |  |
| **63** | Kosz jezdny | 400 | 300 |  |  |
| **64** | Stół ze zlewem 2-komorowym | 2150 | 700 | 850 |  |
| **65** | Zmywarka kapturowa |  |  |  |  |
| **66** | Okap przyścienny | 1050 | 1050 |  |  |
| **67** | Zmiękczacz wody |  |  |  |  |
| **68** | Stół wyładowczy | 1000 | 700 | 850 |  |

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za **całkowitą cenę netto** zgodnie z Tabelą  
nr 1:……………………………………PLN (słownie……………………………………………………………………………………….)

**Całkowita wartość brutto** (w tym podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami)\* zgodnie z Tabelą nr 1: ……………………………………………………………..PLN  
(słownie: …….…………………………….…………………….……………….…………)

□ Nie jestem podatnikiem podatku od towarów i usług w kraju Zamawiającego (dotyczy Wykonawców mających siedzibę poza RP)

\*nie dotyczy Wykonawców nie będących płatnikami od towarów i usług na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

**Tabela 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa przedmiotu zamówienia** | **Ilość kompletów** | **Wartość netto zamówienia** | **Wartość brutto zamówienia (zł))** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Wyposażenie kuchni** | **1** |  |  |

**2. Gwarancja**

Ilość miesięcy gwarancji ………………………….

**3. Czas reakcji serwisu**

Ilość godzin.........................................

**4. Termin realizacji zamówienia**

Przedmiot zamówienia zobowiązujemy się wykonać w terminie do ………………………. roku.

**5. Oświadczenia**

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zapytaniem ofertowym i uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do przygotowania niniejszej oferty.
2. Przedstawione w zapytaniu ofertowym warunki zostały przez nas zaakceptowane.
3. Podana przez nas cena zawiera wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia, została ustalona na cały okres realizacji zamówienia i nie podlega zmianie ani waloryzacji przez okres wykonywania zamówienia.
4. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w zapytaniu ofertowym tj. do 31.01.2018r.
5. W przypadku uznania niniejszej oferty za ofertę najkorzystniejszą zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Wyrażam(-y) zgodę na sposób i termin zapłaty wynagrodzenia: na podstawie faktury VAT, przelewem na konto wskazane przez Wykonawcę, w terminie 14 dni od doręczenia prawidłowo wystawionej faktury Zamawiającemu, przy czym zobowiązuje(my) się do dostarczenia Zamawiającemu fakturę w ciągu 7 dni od daty jej wystawienia.
7. **Załącznikami** do niniejszej Oferty, stanowiącymi jej integralną część są:
8. Oświadczenie o braku powiazań osobowych lub kapitałowych z zamawiającym.

***Jestem świadomy, że na podstawie ustawy z dnia 06.06.1997r. Kodeks Karny (tekst jednolity Dz.U. z 2016 poz.1137.) art. 297, § 1 (****kto w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5.)*

…………………………………………….

*(podpis i/lub pieczęć upoważnionego*

*Przedstawiciela Wykonawcy)*

**Załącznik 2 do Zapytania ofertowego**

…………..........................

(pieczęć firmowa )

**OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIAZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH**

**Z ZAMAWIAJĄCYM**

………………………………………………………………………….

Imię i nazwisko osoby (osób) upoważnionych do reprezentacji :

działając w imieniu i na rzecz

…......................................................................................

pełna nazwa

…......................................................................................

Adres z kodem pocztowym

…......................................................................................

telefon, email

…......................................................................................

NIP

Przystępując do udziału w postępowaniu w odpowiedzi na zapytanie ofertowe   
na dostawę i montaż wyposażenia kuchni ośrodka szkoleniowego firmy Rumszewicz Sailing w Wilimach zgodnie z projektem technologicznym, realizowanego w ramach projektu pod nazwą„Wdrożenie wyników prac badawczo-rozwojowych w ﬁrmie Rumszewicz-Sailing”

**oświadczam/y, że**

**Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w zapytaniu ofertowym, to znaczy nie jest podmiotem powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.**

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa   
   w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

…………….. dnia ..……2017 r. ……………………………………………………… .

miejscowość i data pieczątka imienna i podpis oferenta)