



Ostrowiec Św. 28 listopada 2019 r.

Znak sprawy: ARL/8.5.1/ZO/BZ/2019/2

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

*w sprawie zamówienia, którego wartość nie przekracza wyrażonej  
w złotych równowartości kwoty 30 000 euro*

1. Przedmiot zamówienia:  
Piekarnika i sprzętu AGD- opis stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zaproszenia.

Zakup dokonywany jest dla potrzeb projektu:

„BĄDŹ ZAWODOWCEM. Rozwijamy kształcenie zawodowe w Ostrowcu Świętokrzyskim” współfinansowanego ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020 w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś priorytetowa RPSW.08.00.00 Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo, Działanie RPSW.08.05.00 Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego i kształcenia ustawicznego, Poddziałanie RPSW.08.05.01 Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU (projekty konkursowe).

Zamawiający przewiduje możliwość składania ofert częściowych na każde z zadań wskazanych w załączniku.

2. Sposób i termin jego wykonania:

Zadanie zostanie zrealizowane zgodnie z postanowieniami niniejszego zaproszenia do składania ofert w terminie do dnia **9 grudnia 2019 roku**.

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania w każdym czasie bez podania przyczyny.**

3. Zamówienie dotyczy wydatku, dla którego wymagane jest zawarcie na piśmie standardowej umowy.

4. Zaproszenie do składania ofert kierowane jest do wykonawców, którzy posiadają uprawnienia i kwalifikacje, umożliwiające im wykonanie w/w zamówienia oraz dysponują potencjałem kadrowym i technicznym, odpowiednim do wykonania tego Zamówienia. Wykonawca odpowiada za:

- prawidłowe zabezpieczenie ładunku w trakcie transportu, straty powstałe w wyniku niewłaściwego transportu obciążą Wykonawcę,
- rozładunek dostarczonego sprzętu w miejscu wskazanym przez Zleceniodawcę,
- w przypadku dostarczenia sprzętu w elementach, Wykonawca dostarcza informację dotyczącą montażu.

**Ofertant powinien mieć zarejestrowaną działalność gospodarczą.**

5. Ofertę zawierającą cenę brutto i netto, obliczoną jako iloczyn ceny brutto i netto za Każde zadanie **prosimy przekazać na adres mailowy [sekretariat@arl.ostrowiec.pl](mailto:sekretariat@arl.ostrowiec.pl) w terminie do 05.12.2019 r. do godz. 12.00 na adres Agencja Rozwoju Lokalnego Sp. z o.o. w Ostrowcu Św. ul. Sandomierska 26A, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski lub osobiście do siedziby ARL Sp. z o.o. ( Sekretariat-parter ).**

6. Cena wskazana w ofercie wyczerpuje wszystkie zobowiązania Zamawiającego wobec Wykonawcy z tytułu realizacji zamówienia.

7. Kryterium oceny oferty : cena – 100 % .

Cena nie może ulec zmianie w okresie realizacji zamówienia.

8. Ewentualne wyjaśnienia uzyskać można kontaktując się w wyżej określony sposób, przed upływem terminu składania ofert.



9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość prowadzenia negocjacji w celu ustalenia najkorzystniejszych warunków realizacji Zamówienia, z wybranymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty zawierające cenę oraz spełniają wymagania w zakresie właściwości podmiotowej przedmiotu Zamówienia,

10. Realizacja zamówienia zostanie zlecona Wykonawcy, który zaoferował ostatecznie najkorzystniejsze warunki realizacji Zamówienia i przyjął wymagania określone w zaproszeniu do składania ofert oraz zgodził się na zawarcie pisemnej umowy.

11. Zamawiający zastrzega możliwość udzielenia kolejnego zamówienia do wysokości 50% wartości zamówienia określonego w umowie z Wykonawcą w tym samym roku kalendarzowym, jeżeli zachodzi konieczność udzielenia zamówienia tożsamego z uprzednio udzielonym zamówieniem, a udzielenie zamówienia w ten sposób jest z korzyścią dla Zamawiającego.

*Prezes Zarządu ARL Sp. z o.o.*

*Agnieszka Rogalińska*



*Załącznik nr 1*

Zadanie	Piekarnik elektryczny	szt.	Wartość netto Sztuki/ zestawu	Wartość brutto Sztuki/ zestawu	Łączna Wartość netto Sztuki/ zestawu	Łączna Wartość brutto Sztuki/ zestawu
Zadanie 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piekarnik elektryczny wolnostojący z termoobiegiem</li> <li>- front urządzenia i drzwi ze stali nierdzewnej</li> <li>- obudowa ze stali ocynkowanej</li> <li>- timer 120 minut z funkcją pracy ciągłej</li> <li>- ruszt piekarnika w komplecie ze stali nierdzewnej</li> <li>- trzy poziomy przewodnic</li> <li>- kontrolki zasilania i pracy</li> <li>- osobno załączona grzałka górna do zapiekania</li> <li>- przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych</li> <li>- trzy tryby pracy: opiekacz, konwekcja i funkcja opiekania z konwekcją</li> <li>- regulowane nóżki (+/- 20 mm)</li> <li>- zakres temperatur 30-300° C</li> <li>- sześć płyt grzejnych ( 6 x 2,6 )</li> <li>- wymiary: 600x400 (GN 1/1-660x445x285(WxDxH) z termoobiegiem)</li> <li>- parametry: wysokość 600 mm, głębokość 619 mm, szerokość 800 mm, napięcie 400 V, zasilanie prąd moc el. 6 kW, piętrowanie</li> </ul>	1,00				
Zadanie 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Maszynka do lodów</b></li> <li>- urządzenie do przygotowywania lodów, mrożonego jogurtu, sorbetu</li> <li>- wyświetlacz LCD (czarno-biały)</li> <li>- wyświetlacz temperatury</li> <li>- ustawienie czasu ( 1-60 minut )</li> <li>- czas przygotowania 20-25 minut</li> <li>- ilość przygotowanych lodów : 1200 ml</li> <li>- obudowa ze stali nierdzewnej</li> <li>- elektroniczny układ sterujący</li> <li>- automatyczne chłodzenie poprzez wbudowaną sprężarkę</li> <li>- przezroczysta pokrywa z otworem do dodawania składników</li> <li>- w zestawie łyżka i miarka</li> <li>- z przykładowymi przepisami</li> <li>- pojemność 1,5 l</li> <li>- maksymalna pojemność cieczy: 1200</li> </ul>	4,00				



	<p>ml</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stabilność dzięki gumowym nóżkom</li> <li>- pojemnik na składniki lodów</li> <li>- kolor srebrny</li> <li>- moc 150 W</li> <li>- waga 11 kg</li> <li>- szerokość 275 mm</li> <li>- wysokość 255 mm</li> <li>- głębokość 400 mm</li> <li>- zasilanie 220 – 240 W</li> <li>- wydajność 1 1/20 min.</li> </ul>					
	<p>– <b>Mikser ręczny: x 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wielokierunkowy ruch planetarny w celu ułatwienia mieszania i wyrabiania ciasta</li> <li>- pojemność miski ze stali nierdzewnej 3,9 l</li> <li>- maksymalna pojemność ciasta: 2kg</li> <li>- 4 poziomy prędkości</li> <li>- zabezpieczenie przed przegrzaniem</li> <li>- stopki antypoślizgowe</li> <li>- akcesoria w zestawie: hak do wyrabiania ciasta, końcówki do ubijania, tarcza do wiórków, tarka i pokrywa</li> <li>- moc 600 W</li> <li>- zasilanie 220-240 V</li> <li>- panel sterowania mechaniczny</li> <li>- długość kabla: 1,2 m</li> <li>- wymiary: 26,5 x 26,5 x 30,5</li> <li>- waga 4 kg</li> </ul>	4,00				
	<p>– <b>Garnki ze stali nierdzewnej – komplet x 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- garnek 16 x 10,5 cm ( 1,5 l ) z pokrywą</li> <li>- garnek 18 x 11,5 cm ( 2,5 l ) z pokrywą</li> <li>- garnek 20 x 12,5 cm ( 3 l ) z pokrywą</li> <li>- garnek 24 x 14,5 cm ( 5 l ) z pokrywą</li> <li>- rondel 16 x 10,5 cm (1,5 l ) z pokrywą</li> <li>- wkład do gotowania na parze 20 x 9,5 cm</li> <li>- 2 podkładki pod garnek</li> <li>– <b>Miski: 4 zestawy</b></li> <li>- w zestawie 3 sztuki o pojemności 1,0 l; 1,6 l; 3 l</li> <li>- kolor srebrny</li> </ul>	4,00				



	<ul style="list-style-type: none"><li>- ze stali nierdzewnej</li><li>- do mycia w zmywarce</li><li>- z miarką</li><li>- odporny na temperaturę do 220° C</li><li>- z antypoślizgowym silikonem<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Tace: 2 zestawy</b></li></ul></li><li>- ze stali nierdzewnej</li><li>- wymiary: 340 x 245 x 19, 390 x 275 x 19, 440 x 295 x 19<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Pędzle: 2 zestawy</b></li></ul></li><li>- w zestawie 2 sztuki</li><li>- z plastiku, z domieszką silikonu</li><li>- wymiary: 23 x 4,5 cm, 20, 5 x 2,7 cm<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Sitka: 2 szt.</b></li></ul></li><li>- kubek do przesiewania mąki i cukru</li><li>- z podziałką</li><li>- wypukłe oznaczenia 125 g i 250 g</li><li>- średnica 11 cm</li><li>- wysokość 9,5 cm<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Worki do dekoracji – rękaw cukierniczy: 4 szt.</b></li></ul></li><li>- z silikonu</li><li>- pojemność 500 ml</li><li>- stojak na elementy kompletu z uchwytem na rękaw</li><li>- 6 końcówek do dekoracji</li><li>- szczypiec z tworzywa</li><li>- klips do wyciskania masy z worka</li><li>- szczoteczki do czyszczenia<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Wałki: 4 szt.</b></li></ul></li><li>- z silikonu</li><li>- długość 45,5 cm<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Skrobaki: x 4 zestawy</b></li></ul></li><li>- kolor biały</li><li>- sztuk 4</li><li>- rozmiar 135 x 100<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Szpachelka: 4 szt.</b></li></ul></li><li>- rączka z tworzywa</li><li>- łopatką ze stali</li><li>- wymiary 80 x 230<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Łopatka kątowna: 2 szt.</b></li></ul></li><li>- wymiary 112 x 85 mm</li><li>- łopatką ze stali, rączka z plastiku<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Formy do wypieków: 4 zestawy</b></li></ul></li><li>- z silikonu</li><li>- nazwy: „babka”. „brioszka”, „piramida”</li><li>- blacha zawiera 12 sztuk<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Łyżki drewniane: 4 szt.</b></li></ul></li><li>- długość 20 cm</li><li> </li><li>- <b>Kula drewniana do ucierania</b></li></ul>						
--	--	--	--	--	--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"><li><b>ciasta: 4 szt.</b></li><li>- długość 20 cm</li> <li>- <b>Łopatka z tworzywa sztucznego do mieszania ciasta: 4 szt.</b></li><li>- długość 25 cm</li> <li>- <b>Deska do wałkowania- stolnica: 2 szt.</b></li><li>- długość - 67 cm</li><li>- - szerokość - 51 cm</li></ul>					
--	---	--	--	--	--	--