

Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego *PROGRAM OPERACYJNY „RYBACTWO I MORZE 2014-2020”*

Działanie 2.1 Innowacje w ramach Priorytetu 2 – Wspieranie akwakultury zrównoważonej środowiskowo, zasobooszczędnej, innowacyjnej, konkurencyjnej i opartej na wiedzy
umowa o dofinansowanie nr 00004-6521.1-OR1600005/17/20;

Projekt pt. „Opracowanie technologii nowych i innowacyjnych produktów z karpia w celu zapewnienia całorocznego zbytu tego surowca z gospodarstw akwakultury”

ZAPYTANIE OFERTOWE NA ZAKUP I DOSTAWĘ URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

ZAMAWIAJĄCY

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie
al. Piastów 42, 71-065 Szczecin
NIP: 852-254-50-56

OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU Z OFERENTAMI:

Grzegorz Tokarczyk tel. 602639130; e-mail: gtokarczyk@zut.edu.pl
Grzegorz Bienkiewicz, tel. 501637991, e-mail: gbienkiewicz@zut.edu.pl

MIEJSCE DOSTAWY:

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie
Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa
ul. Papieża Pawła VI nr 3, 71-459 Szczecin

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Do 3 tygodni od daty podpisania umowy.

WARUNKI PŁATNOŚCI:

Przelew na rachunek bankowy na podstawie faktury w terminie 21 dni od daty dostawy.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

Oferta powinna zawierać:

- listę poszczególnych elementów składowych objętych ofertą;
- dokładny opis parametrów (zdjęcie poglądowe o ile to możliwe);
- warunki gwarancji i serwisu;
- termin i warunki realizacji zamówienia (łącznie z dostawą);
- cenę netto i brutto podaną w PLN (z uwzględnionymi w niej ewentualnymi rabatami)
- określenie ważności oferty na minimum 4 tygodnie.
- podpis osoby działającej w imieniu oferenta

Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres:

gtokarczyk@zut.edu.pl do dnia 12.11.2020 r., godz. 10:00. W tytule maila należy wpisać „Urządzenia gastronomiczne”

KRYTERIA OCENY OFERTY

Cena –90% ; Długość okresu gwarancji – 10%

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Dostawa i montaż urządzeń technologicznych o parametrach nie gorszych niż:

1. Kuter gastronomiczny na podstawie

Atrybut	Parametry	Ilość	Cena
Gabaryty i pojemność	-pojemność: min 14 litrów, maksimum 20 litrów -wymiary łącznie z podstawą: -szerokość: max. 650 mm -głębokość: max. 650 mm -wysokość: max. 1200 mm - waga max 65 kg	1	
Moc	-moc. minimum 1500 W		
Systemy sterowania i kontroli	- regulowana prędkość - wbudowany timer - cyfrowy panel sterowania		
Parametry dodatkowe	- wyposażone w ostrze ze stali nierdzewnej w kształcie "S" - łatwo demontowane ostrze i misa - górna pokrywa z otworem umożliwiającym dodawanie płynów podczas pracy urządzenia - korpus i misa ze stali nierdzewnej		
Gwarancja minimum 12 miesięcy od daty zainstalowania i uruchomienia sprzętu. Instrukcja obsługi w języku polskim			

2. Mikser planetarny

Atrybut	Parametry	Ilość	Cena
Gabaryty i pojemność	pojemność min. 8 max 10 litrów -wymiary: -szerokość: max. 400 mm -głębokość: max. 450 mm -wysokość: max. 700 mm - waga max 30 kg	1	
Moc	moc. minimum 180 W, zasilanie 230V		
Wymagania dodatkowe	- cyfrowy timer - min 3 stopnie prędkości - planetarne ułożenie przystawek (mieszadło, hak, różga) - wymiowana nierdzewna dzieża - wymiana przystawek - mikrowyłącznik bezpieczeństwa - pokrywa dzieży		
Gwarancja minimum 24 miesiące od daty zainstalowania i uruchomienia sprzętu. Instrukcja obsługi w języku polskim.			

3. Frytownica elektryczna

Atrybut	Parametry	Ilość	Cena
Gabaryty i pojemność	Dwukomorowa frytownica elektryczna -pojemność min. 2 razy 3 litry maksimum 2 razy 4 litry -wymiary: -szerokość: max. 450 mm -głębokość: max. 450 mm -wysokość: max. 350 mm - waga max 9 kg	1	
Moc	moc. minimum 3500 W /maximum 4000 W, zasilanie 230 V		
Wymagania dodatkowe	- możliwość regulacji temperatury w zakresie nie gorszym niż 60 do 200°C - dwa kosze do smażenia z żaroodpornym uchwytem - system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności - demontowany panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia		
Gwarancja minimum 24 miesiące od daty zainstalowania i uruchomienia sprzętu. Instrukcja obsługi w języku polskim.			

4. Pionowa nadziewarka do kiełbas (z silnikiem elektrycznym)

Atrybut	Parametry	Ilość	Cena
Gabaryty i pojemność	pojemność max. 15 litrów -wymiary: -szerokość: max. 450 mm -głębokość: max. 450 mm -wysokość: max. 900 mm (łącznie z wymiarami silnika) - waga max. 30 kg (łącznie z silnikiem)	1	
Moc i zasilanie	Moc min 90W zasilanie 230V		
Wymagania dodatkowe	- konstrukcja ze stali nierdzewnej - minimum 4 rurki wylotowe o różnych średnicach i długości min 18 cm - regulowana prędkość przesuwu tłoka nie gorsza niż w zakresie 0-10 mm/s - możliwość załączania pracy nadziewarki poprzez pedał nożny (pedał w zestawie)		
Gwarancja minimum 24 miesiące od daty zainstalowania i uruchomienia sprzętu. Instrukcja obsługi w języku polskim.			

5. Miesiarka do farszu

Atrybut	Parametry	Ilość	Cena
Gabaryty i pojemność	Pojemność min 15 max 25 litrów Wymiary zbiornika: minimum 250x350 mm Waga maksymalnie: 30 kg	1	
Moc	Moc minimum 350 W		
Wymagania dodatkowe	- Wykonana ze stali nierdzewnej - Redukcja biegów w kąpeli olejowej - System ochrony biegów z podwójnym uszczelnieniem - Silniki IP x 5 wentylowane, asynchroniczne		

	- Pokrywa z mikro wyłącznikiem bezpieczeństwa - Ostrze (mieszadło) ze stali nierdzewnej		
Gwarancja	24 miesiące		

6. Krajalnica elektryczna

Atrybut	Parametry	Ilość	Cena
Gabaryty i pojemność	Wymiary (mm) maximum: 460 x 550 x 400 wymiar stołu w minimum cm: 20 x 22 średnica cięcia \varnothing (mm) minimum 190 średnica noża \varnothing (mm) minimum 250 - waga max. 25 kg. Regulacja grubości cięcia nie gorsza niż zakres od 0 – 16 mm	1	
Moc	Moc minimum 150 W Zasilanie 230V		
Wymagania dodatkowe	- wykonana z materiałów nierdzewnych - stół ułożony skośnie - napęd ślimakowy - nóż tnący gładki o dużej twardości, nieprzywierająca powierzchnia noża (może być pokryty teflonem) - wbudowany system ostrzący		
Gwarancja	Min. 24 miesiące		

7. Szatkownica elektryczna do warzyw

Atrybut	Parametry	Ilość	Cena
Gabaryty i pojemność	Szerokość maximum 550 mm Głębokość maximum 250 mm Wysokość maximum 450 mm Waga maximum 28 kg	1	
Moc	Moc minimum 500 W Zasilanie 230V		
Wymagania dodatkowe	Obudowa wykonana z aluminium, lub stali nierdzewnej 2 otwory do wkładania warzyw (mały i duży) W zestawie: 1 x tarcza do plastrów 2mm 1 x tarcza do plastrów 4mm 1 x tarcza do wiórków 3mm 1 x tarcza do wiórków 5 mm 1 x tarcza do wiórków 7mm Szczotka do czyszczenia		
Gwarancja	24 miesiące		

8. Mikser (blender) z końcówką rozdrabniającą i końcówką ubijającą

Atrybut	Parametry	Ilość	Cena
Gabaryty i pojemność	- średnica od 70 do 90 mm - waga napędu max. 2 kg	1	
Moc	Moc minimum 250 W Zasilanie 230V		
Wymagania dodatkowe	- Obudowa wykonana z nylonu - Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej - Różga ubijająca w zestawie - Długość ramienia: minimum 250 mm - Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów - Regulacja prędkości - Prędkość: w zakresie nie gorszym niż 2 500-15 000 obr./min.		
Gwarancja	24 miesiące		

Transport

Koszty transportu (dostawy) powinny być wliczone w cenę oferty.

UWAGI!

- Nie dopuszcza się składania ofert na poszczególne elementy zestawu, jedynie na całość ale z podaniem cen na poszczególne elementy.
- Wymagane będzie wystawienie faktur na każdy element osobno.
- Złożenie zapytania ofertowego, jak też otrzymanie w wyniku zapytania oferty cenowej nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia przez Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie i nie łączy się z koniecznością zawarcia przez niego umowy.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania niniejszego postępowania lub unieważnienia bez podania przyczyny.
- Z tytułu odwołania lub unieważnienia postępowania uczestnikowi postępowania (Oferentowi) nie będą przysługiwać żadne roszczenia względem Zamawiającego, w tym roszczenie o zwrot kosztów złożenia oferty.
- W przypadku wysłania oferty po upływie terminu składania ofert, oferty niekompletnej lub zawierającej błędy, oferta taka nie będzie rozpatrywana.
- Wybór oferty najkorzystniejszej (przyjęcie oferty) nie będzie jednoznaczny z zawarciem Umowy o zamówienie. Ewentualne zawarcie pomiędzy Zamawiającym, a Oferentem oferty najkorzystniejszej Umowy o zamówienie nastąpi odrębnie w terminie związania ofertą.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany postanowień niniejszego zapytania, w szczególności w reakcji na składane wnioski, przy czym dokonanie zmian (modyfikacji) w niniejszym zapytaniu jest wyłącznym uprawnieniem Zamawiającego (Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o dokonanie wnioskowanych zmian). Zmiany, o których mowa w niniejszym ustępie będą mogły być wykonane (będą dopuszczalne) jedynie w okresie przed upływem terminu składania ofert.
- Zamawiający zakończy postępowanie bez wyboru oferty, w przypadku, kiedy cena najkorzystniejszej oferty przekroczy środki jakie Zamawiający może przeznaczyć na realizację zadania.
- Oświadczam/y, iż klauzula informacyjna RODO będzie każdorazowo przekazywana osobom fizycznym, których dane osobowe zostaną ewentualnie przekazane Zamawiającemu w związku z niniejszym postępowaniem.

Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego

Funduszu Morskiego i Rybackiego *PROGRAM OPERACYJNY „RYBACTWO I MORZE 2014-2020”*

FORMULARZ OFERTOWY

Dane identyfikujące składającego ofertę (nazwa firmy, a w przypadku osoby fizycznej jej imię i nazwisko):

.....
.....

NIP (jeżeli składający posiada):

Nr telefonu:

Adres poczty e-mail:

- W odpowiedzi na zapytanie ofertowe Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie na **sprzęt technologiczny**

Informujemy, że zamówienie wykonamy za cenę ryczałtową (cena za zamówienie) w wysokości:

..... zł netto (słownie:),

+% VAT

= zł brutto (słownie:),

Podana cena jest ceną za wykonanie całego zakresu przedmiotowego i obowiązuje w ciągu tygodni od momentu złożenia oferty.

Na cenę ryczałtową składają się:

Cena zł za urządzenie nr 1netto,brutto
Cena zł za urządzenie nr 2netto,brutto
Cena zł za urządzenie nr 3netto,brutto
Cena zł za urządzenie nr 4netto,brutto
Cena zł za urządzenie nr 5netto,brutto
Cena zł za urządzenie nr 6netto,brutto
Cena zł za urządzenie nr 7netto,brutto
Cena zł za urządzenie nr 8netto,brutto

.....dnia

.....
/podpis osoby lub osób uprawnionych

do reprezentowania Wykonawcy/

KLAUZULA INFORMACYJNA ADMINISTRATORA DANYCH RODO

W związku z wymaganiami 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 119/1 z 04.05.2016 roku (Art. 13) Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie informuje, że:

1. Administratorem Państwa danych osobowych jest Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie, al. Piastów 17, 70-310 Szczecin

2. Dane osobowe, które przetwarzamy to: imię i nazwisko, numer telefonu, adres e-mail, adres prowadzenia działalności gospodarczej, adres zamieszkania, NIP, REGON, PESEL oraz dane niezbędne do przeprowadzenia postępowania na wybór najkorzystniejszej oferty oraz do realizacji przyszłej umowy.

3. Celem zbierania i przetwarzania danych jest przeprowadzenie postępowania na wybór najkorzystniejszej oferty, realizacja i nadzór nad wykonaniem przyszłej umowy, cele archiwizacyjne, statystyczne, dochodzenie ewentualnych należności powstałych w przyszłości oraz cele umożliwiające uprawnionym organom nadzoru lub kontroli przeprowadzenie kontroli postępowania na wybór najkorzystniejszej oferty.

4. Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do realizacji celu.

5. Przysługuje Państwu prawo dostępu do treści danych oraz ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo sprzeciwu wobec przetwarzania, zażądanie zaprzestania przetwarzania i przenoszenia danych.

6. W przypadku gdy podstawą prawną przetwarzania danych osobowych przez Administratora jest zgoda udzielona przez Pana/Panią przysługuje Panu/Pani prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie. Odwołanie zgody może zostać przesłane na adres Administratora danych, korespondencyjnie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem i nie dotyczy danych osobowych niezbędnych do realizacji celów, o których mowa w pkt 3.

7. Przysługuje Państwu prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

8. Udostępnione dane osobowe nie będą przekazywane innym odbiorcom danych osobowych, chyba że wymagać tego będą przepisy prawa lub wyrazić Państwo na to zgodę.

9. Dane udostępnione przez Panią/Pana nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji lub profilowaniu.

10. Państwa dane osobowe nie będą przekazywane do krajów trzecich bez uprzedniego pobrania stosownej zgody w tym zakresie.

11. Dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do:

- a) zakończenia ewentualnych kontroli poprawności przeprowadzenia przez Administratora postępowania a wybór najkorzystniejszej oferty lub,
- b) wykonania wzajemnych zobowiązań, lub
- c) czasu przedawnienia lub
- d) zabezpieczenia ewentualnych roszczeń lub
- e) zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa

Szczecin , dnia 04.11.2020

Dr inż. Grzegorz Tokarczyk, prof. ZUT
Kierownik projektu
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)