

Wałcz, dnia 28 listopada 2018r.

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY W postępowaniu o wartości poniżej 30 tys. EURO

Centralny Ośrodek Sportu Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu zaprasza do złożenia oferty na:

1. Przedmiotem zamówienia jest: zakup wraz z montażem i szkolenie pracowników Gastronomi, PATELNIĄ ELEKTRYCZNĄ UCHYLNA, KOTLECIARKA MA-GA KOT WRAZ Z STOJAKIEM, GASTROPOLERKA DO POLEROWANIA SZTUĆCÓW MODEL 4000.
2. Zamówienie będzie realizowane jednorazowo do siedziby Zamawiającego.
3. Termin realizacji: 15 dni od podpisania umowy
4. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1) PATELNIĄ ELEKTRYCZNĄ UCHYLNA RM GASTRO

BR50-78 ET/N

Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 Scotch-Brite o satynowym wykończeniu i grubości min 2 mm

Pokręta bryzgoszczelne i pyłoszczelne w klasie min IPX5

Misa o pojemności min 50l i wymiarach 720x465x200h/mm

Misa odchylana pod kątem 80° za pomocą koła wykonanego z tworzywa i chowanym pochwycem

Wyposażona w sprężynę wspomagającą podnoszenie wanny

Żeliwny kominek

Nierdzewna misa wraz z dnem o grubości min 12 mm

Kran do napuszczania wody usytuowany na tylnej/lewej stronie urządzenia

Moc min 10,5 kW

Wymiary: 800x700x900mm

2) Kotleciarka - MAGA – KOT

Najbardziej nowatorskim z naszych urządzeń jest **kotleciarka** MAGA – KOT. Znajduje ona zastosowanie w przemyśle mięsnym, gastronomii i cateringu. Służy do wysokowydajnego rozbijania kawałków różnego rodzaju mięsa na plastry o jednakowej grubości od 0,5 do 30 mm. **Rozbijanie kotletów** przy użyciu naszej **prasownicy do mięsa** jest czynnością szybką i prostą. Specjalna budowa talerza i tacy gwarantuje zachowanie soczystości mięsa po rozbiciu. Łatwe zdejmowanie i możliwość mycia w zmywarce gwarantują pełną higienę.

Kotleciarka z powodzeniem rozbija każdy rodzaj mięsa:

- wołowego, rozbitego na zrazy zawijane, bitki wołowe, befsztyk
- wieprzowego, rozbitego na kotlety schabowe, zawijańce, zrazy wieprzowe zawijane, steki, sznycle
- drobiowego, rozbitego na filet panierowany, kotlety de'Volaille i inne
- przyprawionych porcji grillowych, sporządzonych z różnych mięs rozbitych na optymalne grubości
- hamburgery podzielone na równe okrągłe porcje
- spody do pizzy i wiele innych
- wydajność do **800** cykli/godzinę
- zachowanie świeżości i wagi rozbijanego mięsa
- niepodważalna kruchość i soczystość
- płynna i precyzyjna regulacja grubości rozbijanego mięsa od **0,5 do 30 mm**

- możliwość ustawienia na stole lub dedykowanym stojaku
- automatyczne uruchamianie maszyny podczas wsuwania tacki w procesie rozbijania
- dostępne wersje:
 - 400V 50Hz (3 fazy)
- precyzja wykonania – montaż oraz wszystkie części wyprodukowane zostały w Polsce w naszym zakładzie produkcyjnym zlokalizowanym Komornikach k. Poznania
- 100% bezpieczeństwa obsługi oryginalnej Kotleciarki MAGA - KOT jest gwarantowane przez 4 poziomy zabezpieczeń

3) Gastropolerka do polerowania sztućców – model 4000

Przeznaczona do suszenia sztućców srebrnych oraz stalowych i usuwania z nich śladów po wodzie. Oszczędza do 90% czasu pracy personelu lokalu gastronomicznego.

- czynnik suszący: ekologiczny granulat roślinny
- nie usuwa zarysowań mechanicznych
- Moc: 560 W
- Napięcie: 230 V
- Wydajność: 4000 szt./h
- Wymiary: 570 x 520 x 410mm
- Max długość sztućców: 250 mm
- Waga urządzenia: 40 kg
- Ilość granulatu: 3 kg

Dodatkowe wymagania:

- **Bezpłatne szkolenie obsługi pracowników Gastronomii**

5. Termin realizacji od wyboru najkorzystniejszej oferty i podpisania umowy maksymalnie do 18 grudnia 2018.

6. W przypadku zainteresowania naszym zaproszeniem prosimy o sporządzenie oferty cenowej wg załączonego druku i przesłanie na adres zamawiającego; faksem 067 258 27 60 lub email – przetargi.walcz@cos.pl; l.nitka@cos.pl/ w nieprzekraczalnym terminie do dnia 03 grudnia 2018r. do godz. 10:00.

6. Szczegółowych informacji udziela Kierownik ds. gastronomii - Leszek Nitka tel 067 2584461 - wew. 315, kom. 693903655.

7. Podstawowym kryterium wyboru oferty będzie - **najkorzystniejsza oferta.**

8. W załączeniu: formularz oferty, szkic umowy.

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji z wybranym Wykonawcą oraz do unieważnienia niniejszego postępowania na każdym etapie jego trwania bez podawania uzasadnienia przed i po terminie otwarcia ofert, a także po dokonaniu wyboru oferty najkorzystniejszej

UWAGA !

Powyższe zapytanie prowadzone jest z wyłączeniem przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy, który stanowi, iż ustawy nie stosuje się do zamówień i konkursów, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30 000 euro oraz w trybie art. 47 ustawy dnia 27 sierpnia 2009r. o finansach publicznych.

KIEROWNIK
Działu Techniczno-Inwestycyjnego
Centralny Ośrodek Sportu -
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wąlczu
Michał Małaszko

WYKONAWCA:

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

DATA:

.....

Oferta na patelnie, kotłeciarkę i gastropolerkę:

LP	NAZWA PRODUKTU	J.M.	ILOŚĆ	Cena jedn.	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	Patelnia elektryczna uchylna	Sztuka	1				
2	Kotłeciarka	Sztuka	1				
3	Gastropolerka	Sztuka	1				
RAZEM							

PODPIS:

.....

UMOWA SPRZEDAŻY

nr ...

zawarta w dniu ... 2018 r. w Wałczu pomiędzy:

Centralnym Ośrodkiem Sportu – Ośrodkiem Przygotowań Olimpijskich w Wałczu, adres: Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 99, 78-600 Wałcz, NIP: 701-027-39-50, REGON: 142733356-00028, KRS: 0000374033, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez: Zdzisława Rydera – Dyrektora

a

..., adres: ..., zwanym dalej „Wykonawcą”,
łącznie zwanymi dalej „Stronami”

§ 1.

1. Wykonawca sprzedaje, a Zamawiający kupuje ..., zwany dalej „towarem”.
2. Szczegółowy opis towaru zawiera zapytanie ofertowe z dnia ... 2018 r. i oferta Wykonawcy z dnia 2018 r., stanowiące część składową Umowy.

§ 2.

Wykonawca zapewnia, że towar jest wolny od wad fizycznych i prawnych.

§ 3.

1. Wykonawca, na swój koszt i ryzyko, dostarczy towar na adres Zamawiającego, rozładuje i zamontuje go w miejscu wskazany przez Zamawiającego oraz przeszkoli Zamawiającego w zakresie obsługi towaru.
2. Sposób dostarczenia towaru powinien zapewniać jego całość i nienaruszalność, w szczególności sposób opakowania i przewozu powinien odpowiadać właściwościom towaru.

§ 4.

Towar dostarczony zostanie w terminie do dnia ... 2018 r.

§ 5.

1. Za dostarczony towar oraz jego transport, rozładunek, montaż i szkolenie Zamawiający zapłaci Wykonawcy łączne wynagrodzenie w wysokości: ... zł.
2. Zapłata wynagrodzenia za dostarczony towar, jego rozładunek, montaż i szkolenie Zamawiającego nastąpi przelewem, na rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie do 30 dni od dnia dostarczenia i odebrania towaru oraz przeszkolenia Zamawiającego, na podstawie prawidłowo sporządzonej faktury VAT.

§ 6.

1. Uprawnienia Zamawiającego z tytułu rękojmi za wady fizyczne towaru wygasają po upływie lat trzech.
2. Wykonawca udziela Zamawiającemu na towar gwarancji jakości na okres trzech lat.

§ 7.

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za:
 - 1) opóźnienie w dostarczeniu towaru, w wysokości 0,20 % łącznego wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 1 za każdy dzień opóźnienia;
 - 2) opóźnienie w usunięciu wad ujawnionych w okresie rękojmi lub gwarancji w wysokości 0,10 % łącznego wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 1 za każdy dzień opóźnienia;
 - 3) odstąpienie od Umowy przez Zamawiającego, z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca, w wysokości 20% łącznego wynagrodzenia,

o którym mowa w § 5 ust. 1.

2. Maksymalna łączna kwota kary umownej, o której mowa w ust. 1 pkt 1 i 2, nie może przekraczać 20% łącznego wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 1.
3. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego wartość zastrzeżonej kary umownej.

§ 8.

1. Zmiana Umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Ewentualne spory mogące wyniknąć z wykonywania Umowy będą rozstrzygane przez sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których każdy stanowi oryginał i po jednym z nich otrzymuje każda ze Stron.

Zamawiający

Wykonawca