

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zakup sprzętu komputerowego i wyposażenia pracowni w ramach projektu
„Podniesienie jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Otwocku”

Rozdział I. ZAMAWIAJĄCY

Zespół Szkół Ekonomiczno - Gastronomicznych im. Stanisława Staszica w Otwocku
ul. Konopnickiej 3
05-400 Otwock
(22) 779 26 44, 779 37 86 w 28
adres e-mail: sekretariat@zseg.edu.pl

Rozdział II. TRYB ZAMÓWIENIA, PODSTAWA PRAWNA

1. Tryb zamówienia

Do niniejszego postępowania nie ma zastosowania ustawa Prawo zamówień publicznych z dnia 18 maja 2021 r. (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.) – wyłączenie zgodnie z brzmieniem art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z **Zasadą konkurencyjności** – pkt. 6.5.2 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 Ministerstwa Infrastruktury i Rozwoju.

2. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

39290000-1	Wyposażenie różne
39162100-6	Pomoce dydaktyczne
30200000-1	Urządzenia komputerowe
31710000-6	Sprzęt elektroniczny

Rozdział III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zakup sprzętu komputerowego i wyposażenia pracowni w ramach projektu „Podniesienie jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Otwocku”, 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów, Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego 2014-2020.

Wykaz asortymentu stanowiącego przedmiot zapytania znajduje się w poniższej tabeli:

CZĘŚĆ I – SPRZĘT KOMPUTEROWY

Lp.	Nazwa	Opis	Ilość
1.	Laptop	Procesor osiągający w teście SYSmark 2018 Desktop CPU Charts wynik co najmniej 1900 pkt Ram: min. 8 GB (zalecane 16GB) Dysk SSD lub M2: min. 256 GB Matryca przekątna: min. 15,6 Złącza/Wyposażenie: Usb 3.0, HDMI (normal size), LAN, WiFi System win 10/11	20

2.	Rzutnik	System DLP Jasność Lampy: 4000l Żywotność lampy: min 4000H Rozdzielczość HDMI wymagana 1920x1080 Złącza : VGA/HDMI Pilot	5
3.	Urządzenie wielofunkcyjne	urządzenie wielofunkcyjne formatu A4 technologia druku: kolorowa, laserowa prędkość drukowania/kopiowania (mono/kolor): do 33 stron na minutę skanowanie do 56 stron na minutę z dupleksem w standardzie kontroler 1.066 GHz kopiowanie i drukowanie dwustronne - automatyczne dwustronny podajnik dokumentów karta sieciowa, WiFi dupleks opcjonalnie fax pamięć 4 GB, Micro SD 16 GB wydajność czarnego bębna: 155 000 stron wydajność bębnow kolorowych: 55 000 stron podajnik ręczny na 100 arkuszy (A6-A4+, 60-210 g/m2) kaseta na 500 arkuszy (A6-A4, 60-210 g/m2) miesięczna wydajność: średnia - 6 500, maksymalna - 96 000 stron wydajne tonery: czarny - 13 000 stron, kolorowe - 9 000 stron każdy bębny kolorowe o wydajności 55 000 stron każdy bęben czarny o wydajności 155 000 stron panel 7" 800 x 480	1

CZĘŚĆ II – WYPOSAŻENIE PRACOWNI

Lp.	Nazwa	Opis	Ilość
1.	Tampery do kawy	Tamper (ubijak) wykonany ze stali nierdzewnej ze stabilnym uchwytem. Średnica podstawy 56- 58 mm	2
2.	Odbijaki do fusów	Pojemnik na fusy GN 1/4 ze stali nierdzewnej w obudowie z drewna w kolorze brązowym	2
3.	Filiżanki do espresso	filiżanki do kawy espresso o pojemności max 90 ml wraz ze spodkiem wykonane z grubej, białej, gładkiej porcelany	24
4.	Szklanki wysokie typu long	Wysokie, proste szklanki na grubym dnie o pojemności około 300 ml z grubego szkła bez wzorów	24
5.	Kieliszki koktajlowe	kieliszki z przezroczystego szkła bez wzorów o pojemności około 150 ml, wysokość około 16 cm	24
6.	Waga cukiernicza	typ wagi: Elektroniczna Maksymalne obciążeni[g]: 5000 Dokładność pomiaru: 1 g Funkcje: Wskaźnik przekroczenia obciążenia Dotykowy panel sterowania	12
7.	Skrobki cukiernicze	Skrobka do ciasta trapezowa. Wykonana z polipropylenu. 3 sztuk w blisterze. Dane techniczne Wymiary ok. (dł; szer; wys):21.6x12.8 cm	4
8.	Stolnice	Drewniane 50 cm na 70 cm	12
9.	Maty silikonowe do makaroników	Forma do przygotowywania francuskich makaroników, pierścienie w dwóch rozmiarach o średnica 4 cm oraz 2,5 cm. Wymiary formy: 38x28cm	6

		Forma wykonana z wysokiej jakości silikonu, odpornego na temperatury od -40°C do +200°C.	
10.	Noże silikonowe	Temperatura pracy -20C do +220C Nie pochłania zapachów Dł. ostrza – 11cm Dł. całkowita – 24cm szerokość - 2,5cm	6
11.	Tylki cukiernicze	Zestaw 54 końcówek dekoracyjnych do ciast, tortów, kanapek, wykonane ze stali nierdzewnej, zapakowane w plastikowe pudełka	6
12.	Worki cukiernicze	Jednorazowe pakowane po 100szt.	6
13.	Pucharki do deserów na spodkach	Pucharki na nóżce z przezroczystego, grubego szkła o pojemności 0,26 l wraz ze spodkami	24
14.	Termometry	Termometr cukierniczy z sondą	18
15.	Foremki do monoporcji+ podkładki	Wymiary foremki: - 19,5x13,5x3cm Wymiar średnicy pojedynczej półkuli 5 cm	3
16.	Talerze duże śr. 28 cm	Z białej, gładkiej i grubej porcelany bez wzorów, okrągłe, płytkie, nadające się do mycia w zmywarce o średnicy 28 cm	12
17.	Formy do muffin	Wykonanie: Materiał: stal węglowa. Produkt nie chłonie zapachów, nie nasiąka płynami. Wykonany z materiałów bezpiecznych dla zdrowia i neutralnych dla żywności. dotyczącymi kontaktu z żywnością. Wymiary: Długość: ok 34,7 cm Szerokość: ok 26,5 cm Wysokość: ok 2,8 cm	9
18.	Pędzle silikonowe	Materiał wykonania: silikon Wymiary: długość: 17 cm, wymiary pędzelka: 3 cm x 5 cm.	12
19.	Ekspres przelewowy (dripper do kawy)	Dripper do kawy z filtrem ze stali nierdzewnej	2
20.	Młynki do kawy żarnowe	wolnostojący młynek do kawy żarnowy o mocy min 100 W	2
21.	Zmywarka do szkła wolnostojąca, podblatowa z filtrem do wody	Wykonana ze stali nierdzewnej Profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzenia Sterowanie elektromechaniczne Przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy Wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany: 250 mm Jelitkowe dozowniki płynu myjącego i nablyszczającego w standardzie Czas trwania cyklu 120 lub 180 sek. Kontrolki temperatury pracy bojlera i komory 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące) Zużycie wody 2,4 l/cykl Max. wysokość mytego szkła 250 mm Kosz 350x350 mm W komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce. Filtr do wody	1
22.	Czajniki elektryczne	Element grzejny: Ukryta grzałka Obrotowa podstawa Pojemność: 1.7 l. Wykonanie: Tworzywo sztuczne Kolor: Czarny Moc grzałki [W]: 2200 Bezpieczny w dotyku	4

23.	Miksery	Mikser ręczny o mocy 400 W, z metalowymi mieszadłami do ubijania piany i wyrabiania ciast ciężkich	12
24.	Blendery ręczne	moc 1200 W, z metalową końcówką blenderującą ze stali nierdzewnej dodatkowo posiadać powinien funkcje kruszenia lodu, miksowania, rozdrabniania, ubijania	6
25.	Blendery kielichowe	Moc [W]: 1200 Pojemność całkowita kielicha [l]: 2 Wykonanie kielicha: Szkło Liczba prędkości: 3 Funkcje dodatkowe: Kruszenie lodu Tryb pulsacyjny, Kielich z miarką, Możliwość mycia w zmywarce, System zabezpieczający przed przypadkowym uruchomieniem,	6

Dodatkowe informacje:

Zamawiający dopuszcza oferowanie materiałów lub rozwiązań równoważnych, pod warunkiem, że zagwarantują one wykonanie zamówienia w zgodzie z treścią zapytania ofertowego oraz zapewnią uzyskanie parametrów technicznych i użytkowych nie gorszych od założonych w wyżej wymienionych dokumentach. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywane przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. W takiej sytuacji, na Wykonawcy ciąży obowiązek każdorazowego przedłożenia Zamawiającemu stosownych dokumentów, stwierdzających, że proponowane materiały, dostawy i technologia zamienne spełniają (nie są gorsze) warunki/parametry techniczne i użytkowe zawarte w dokumentacji postępowania. Obowiązek udowodnienia równoważności powiązań technicznych i użytkowych leży wyłącznie po stronie Wykonawcy. We wszystkich przypadkach wymagania techniczne mają pierwszeństwo przed standardami producenta.

Obowiązki Wykonawcy

- 1) Wykonawca zakupi i dostarczy asortyment bezpośrednio do siedziby Zamawiającego.
- 2) Dostawy realizowana będzie w uzgodnionych wcześniej dniach i godzinach.
- 3) Wykonawca na co najmniej 2 dni przed planowaną dostawą powiadomi Zamawiającego o terminie dostawy.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmioty w oryginalnych opakowaniach producenta.
- 5) Asortymentowy, jakościowy i ilościowy odbiór przedmiotu umowy dokonany zostanie przez przedstawicieli wskazanych przez Zamawiającego i potwierdzony będzie podpisaniem przez Strony protokołu sporządzonego każdorazowo w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
- 6) Wykonawca w ramach promocji przedmiotu umowy zobowiązany jest do oznaczania wszystkich dostarczonych przedmiotów zgodnie z zasadami oznaczania projektów.
- 7) Wszystkie dostarczone produkty muszą posiadać certyfikat CE.

Rozdział IV. OFERTY CZĘŚCIOWE

Zamawiający **dopuszcza** składanie ofert częściowych zgodnie z podziałem określonym w Rozdziale III zapytania ofertowego.

Rozdział V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia Wykonawca zrealizuje w okresie **14 dni od dnia podpisania umowy.**

Rozdział VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy nie podlegający wykluczeniu z postępowania oraz spełniający warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

Zamawiający **nie określa** warunków udziału w postępowaniu.

Rozdział VII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy wraz z ofertą w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

- a) Oświadczenie wykonawcy o braku powiązań z Zamawiającym – **załącznik nr 3**.

Rozdział VIII. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Do kontaktów z Wykonawcami upoważnieni są:

P. Edyta Grabarczyk-Banasiak, tel.: (22) 779 26 44 wew. 28, e-mail: admin@zseg.edu.pl.

Rozdział IX. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę należy opracować na drukach stanowiących załączniki do niniejszego zapytania ofertowego lub na dokumentach własnych wykonawcy, które zawierają identyczne dane.
4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej.

Rozdział X. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Cena łączna musi obejmować wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem należnego podatku VAT.
2. Cena ofertowa zostanie obliczona jako suma jednostkowych pozycji składających się na przedmiot zapytania.

Rozdział XI. KRYTERIA WYBORU OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ

Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany w oparciu o poniższe kryteria:

Cena - 100 %,

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane zgodnie ze wzorem: $\text{cena brutto najniższa z badanych ofert} / \text{cena brutto oferty badanej} \times 100 \text{ pkt} \times 100\%$.

Rozdział XII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Miejsce i termin

Oferty winny być składane w siedzibie Zamawiającego lub na adres poczty elektronicznej: admin@zseg.edu.pl.

Termin składania ofert upływa: **21 kwietnia 2022 r.**

Rozdział XIII. ZAWARCIE UMOWY Z WYBRANYM WYKONAWCĄ

1. Projekt umowy stanowi załącznik nr 4.
2. Zamawiający zawrze z wybranym Wykonawcą umowę w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego, na co Wykonawca wyraża zgodę.

Rozdział XIV. ZAŁĄCZNIKI

1. Formularz oferty – załącznik nr 1,
2. Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym – załącznik nr 2,
3. Wzór umowy – załącznik nr 3.