

Jabłoń, dn. 26.03.2018 r.

ROZEZNANIE CENY RYNKOWEJ

Szanowni Państwo,

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Augusta Zamoyskiego w Jabłoniu
21-205 Jabłoń,
ul. A. Zamoyskiego 4
REGON 000094455
NIP: 539-11-71-546

zaprasza do składania ofert

w ramach procedury badania ceny rynkowej

Niniejsze rozeznanie ceny rynkowej nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.) a złożona w odpowiedzi oferta nie stanowi oferty w celu zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks cywilny (tekst jednolity Dz.U. z 2017 r. poz. 459 z późn. zm).

Rozeznanie ma na celu wyłącznie zbadanie ceny rynkowej świadczonych usług celem oszacowania wartości zamówienia, w związku z realizacją projektu pt. „Rozwój zawodowy krokiem w przyszłość” Realizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi/Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augusta Zamoyskiego w Jabłoni, na podstawie umowy nr RPLU.12.04.00-06-000/17-00 z Województwem Lubelskim, Departamentem Wdrażania Europejskiego Funduszu Społecznego w Lublinie, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach działania 12.4 Kształcenie zawodowe.

Opis przedmiotu planowanego do przeprowadzenia zamówienia:

Przedmiot zamówienia wg Kod CPV:

39711400-3 - Ruszty, płyty grzewcze (AGD), płytki do podgrzewania potraw i pierścienie do gotowania

39315000-3 - Urządzenia restauracyjne

39700000-9 - Sprzęt gospodarstwa domowego

39200000-4 - Wyposażenie domowe

39513200-3 - Serwety stołowe;

Przedmiotem zamówienia jest dostawa sprzętu i narzędzi do wyposażenia pracowni przedmiotów zawodowych dot. zawodów: technik żywienia i usług gastronomicznych w ZSCKR w Jabłoniu

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do niniejszego zaproszenia.

Termin wykonania dostaw: w okresie maj – czerwiec 2018 r.

Proszę o przygotowanie odpowiedzi - sporządzenie oferty zawierającej orientacyjną kalkulację kosztów wykonania dostaw z wykorzystaniem formularza rozeznania cenowego rynku (Załącznik nr 2 do niniejszego zaproszenia). Dopuszcza się uzupełnienie formularza w zakresie 1 części lub 2 części zamówienia.

W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z Wykonawcami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania przesłanych informacji lub dokumentów.

Uprzejmie proszę o złożenie odpowiedzi – w **terminie do dnia 03 kwietnia 2018 roku do godz. 9.00.** w siedzibie ZSCKR w Jabłoniu, ul. A. Zamoyskiego 4, 21-205 Jabłoń, sekretariat szkoły w formie pisemnej, fax-em (833560017) lub drogą e-mailową na adres: e-mail: zsckrjablon@poczta.fm

Dodatkowych informacji udziela: Edyta Kwiatek, adres e-mail: zsckrjablon@poczta.fm, tel.: 833560017

W imieniu Zamawiającego:

.....

Załącznik nr 1 do zaproszenia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w ramach projektu „Rozwój zawodowy krokiem w przyszłość”

Zamówienie:

Wyposażenie dydaktyczne warsztatów szkolnych w branży żywienia i usług gastronomicznych dot. zawodów: technik żywienia i usług gastronomicznych.

L.p	Pozycja w budżecie szczegółowym wniosku	Nazwa wyposażenia	Dane techniczne/parametry/charakterystyka urządzenia/ i inne wymagania określone przez Zamawiającego	j.m.	szt
1	130	podgrzewacz do potraw	podgrzewacz do potraw, wykonany ze stali nierdzewnej, z regulowaną temperaturą, z uchwytem pokrywy na stelażu, zawierający 100mm GN 1/1 patelnie	szt	2
2	131	pomocnik kelnerski serwisowy na kółkach	pomocnik kelnerski serwisowy na kółkach, wózek kelnerski 2-półkowy o min. wymiarach 80x40x85 cm wykonany ze stali nierdzewnej górny blat wyposażony w 4 pojemniki GN, półki z wytłaczanymi wyprofilowanymi rantami uniemożliwiające zsuwanie się przewożonych produktów, wózek wyposażony w 4 koła skrętne (min. 2 z hamulcami);	szt	1
3	132	podgrzewacz do talerzy	Podgrzewacz do talerzy wykonany ze stali nierdzewnej ze stabilną półką, o pojemności: min. 30 talerzy o Ø 320 mm, z możliwością regulacji temperatury za pomocą termostatu od max. 30 do min. 80 °C; o mocy przyłączeniowej min. 600 W, wymiary: wewn. min. Ø 330 mm, wys. min. 440 mm, waga mix. : 26 kg;	szt	1
4	133	wózek kelnerski do serwowania dań gorących	wózek kelnerski do serwowania dań gorących, Wózek kelnerski 3 – półkowy, o wymiarach (+/- 50 mm) 1090x520x(H)1310mm;	szt	1
5	134	wózek kelnerski do flambirowania, do tranżerowania	wózek kelnerski do flambirowania i tranżerowania wyposażony w dwie kuchenki jednopalnikowe, z wysuwaną szufladą na sztućce oraz szafką na butlę gazową, wyposażony w kuchenkę gazową ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem termoparą, ze składaną boczną półką z płyty, z nierdzewną półką na butelki, wyposażony w obrotowe kółka o śr. 125 mm, w tym min. jedno z hamulcem, o wymiarach zewnętrznych (+/- 50 mm): 500 mm szer., 800 mm wys., dł. 980 mm (przy złożonej półce), 122 cm z półką rozłożoną;	szt	1
6	135	wyciskacz do cytrusów	Wyciskacz, wyciskarka do cytrusów - urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej,	szt	1

			prędkość min. 900 obr/min, min. 2 końcówki wyciskające w komplecie, o mocy min. 220 W, pojemnik na sok, nasadka stożkowa i sito wykonane ze stali nierdzewnej, wyjmowane elementy nadające się do mycia w zmywarkach;		
7	136	kostkarka do lodu	Kostkarka do lodu z regulacją wielkości kostek, wykonana ze stali nierdzewnej, sterowanie elektroniczne, wyposażona w zintegrowany pojemnik zapasu kostek, dostosowany do wydajności maszyny, przykładowe parametry techniczne: moc min. 350 W;	szt	1
8	137	krusząka do lodu	krusząka do lodu z pojemnikiem na lód o min. wydajności kruszenia lodu min. 0,5 kg lodu w ciągu 1 minuty, z ostrzami ze stali nierdzewnej, z obudową wykonaną ze stali nierdzewnej, otwór wsadowy min. 6 x 4 cm, o maksymalnej prędkości obrotowej min. 900 obr./min.;	szt	1
9	138	blender elektryczny	Blender elektryczny z płynną regulacją obrotów, w komplecie z dzbankiem o poj. min. 1,5 l odpornym na uszkodzenia mechaniczne i nadającym się do mycia w zmywarce, popychacz, o mocy min. 900 W;	szt	1
10	139	dystrybutor napojów zimnych	dystrybutor do zimnych napojów z przezroczystym zbiornikiem o pojemności min. 8 l wykonanym z poliwęglanu; obudowa urządzenia oraz części schładzające wykonane ze stali nierdzewnej; agregat chłodniczy przeznaczony do pracy ciągłej utrzymujący żądaną temperaturę serwowanych napojów, urządzenie posiadające stale obracające się mieszadła, możliwość całkowitego demontażu zbiornika na napoje, niekapiący kranik, w wyposażeniu z tacką ociekową do gromadzenia ściekającego napoju;	szt	1
11	140	taca kelnerska	taca kelnerska, antypoślizgowa, o odporności termicznej od max. -10 do min. +100°C, odporna na wstrząsy i złamania, okrągła o średnicy min. 350 mm – 5 szt. prostokątna o min. wymiarach: 400x300 mm – 5 szt.	szt	10

12	141	ekspres do kawy	<p>Ekspres do kawy 1- grupowy, wykonany ze stali nierdzewnej, ze sterowaniem elektronicznym, z możliwością programowania do min.4 kaw na grupę w systemie objętościowym, z klawiaturą wyboru rodzaju kawy, 1 dysza do wrzątku, 1 dysza do pary wodnej, wbudowana pompa rotacyjna, automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze sygnalizowane lampką, podgrzewacz filiżanek wykorzystujący temperaturę z bojlera; przystawka do cappucino, pojemność bojlera min. 5 l; moc (kW): min. 2,6;</p>	szt	1
13	142	naczynia porcelanowe (w kolorze białym) i ceramika żaroodporna (naczynia do zapiekania, kokilki, waza, naczynia żaroodporne, itp.)	<p>talerze płytke Ø 270 mm 6 szt., talerze głębokie Ø 230 mm 6 szt., talerze zakąskowe Ø 160 mm 6 szt., talerze deserowe Ø 240 mm 6 szt., filiżanki do kawy z podstawką 200 ml 6 szt., filiżanki do herbaty z podstawką 200 ml 6 szt., dzbanek do kawy 1,5 l 1 szt., dzbanek do herbaty 500 ml 1 szt. cukiernica Ø 100 mm 1 szt. salaterki Ø 270 mm, 230 mm po 1 szt. waza min. 3,2 l 1 szt. półmiski owalne 390 x 270 mm i okrągłe Ø 265 mm po 1 szt. talerz do makaronu Ø 300 mm 6 szt. talerz do pizzy Ø 320 mm 6 szt. talerz do risotto Ø 235 mm 6 szt. pojemnik na musztardę 1 szt. łyżki do dipów 6 szt. jajecznik 50 x 45 mm 6 szt. pieprzniczka Ø 50 mm 2 szt. solniczka Ø 50 mm 2 szt. bulionówki 380 ml spodek Ø 170 mm 6 szt. dzbanki do śmietanki 200 ml 3 szt. sosjerki 400 ml i 200 ml po 1 szt. brytfanny prostokątne 310 x 170 mm i kwadratowe 170 x 170 mm po 1 szt. naczynie do lasagne 300 x 190 mm 2 szt. kokilki Ø 131 mm 6 szt. forma do tarty Ø 240 cm 3 szt. forma na suflet Ø 200 mm 6 szt. keksówki żaroodporne dł. 310 mm 6 szt. naczynie żaroodporne szklane z podgrzewaczem 2,5 l 1 szt.</p>	zestaw	1

14	143	naczynia szklane (szkło bezbarwne) szerokiego zastosowania (dzbanek, waza, patera, itd.)	<p>dzbanki – 250, 500, 1000, 1500 ml po 1 szt.</p> <p>karafki – 500, 1000 ml po 1 szt.</p> <p>kieliszki do koktajli (margarity 283 ml, martini 166 ml, cosmopolitan 240 ml) po 6 szt.</p> <p>kieliszki do koniaku 370 ml 6 szt.</p> <p>kieliszki do likieru 60 ml 6 szt.</p> <p>kieliszki do grappy 100 ml 6 szt.</p> <p>kieliszki do szampana 250 ml 6 szt.</p> <p>kieliszki do wina białego 260 ml i czerwonego 350 ml po 6 szt.</p> <p>kieliszki do wody 350 ml 6 szt.</p> <p>kieliszki do wódki 55 ml 6 szt.</p> <p>szklanki do piwa pokal 0,5 l 6 szt.</p> <p>szklanki niskie 200 ml i wysokie 320 ml po 6 szt.</p> <p>szklanki do latte 280 ml 6 szt.</p> <p>szklanki do irish coffee 200 ml 6 szt.</p> <p>waza do ponczu 1280 ml i szklanki 325 ml + chochla 1 kpl.</p>	zestaw	1
15	144	elementy dekoracyjne stołów (serwetki, wazony, świeczniki, itd.)	<p>tace ekspozycyjne ze stali nierdzewnej o wym min. 270 x 210 mm 3 szt.;</p> <p>kosze na owoce ze stali nierdzewnej 3 szt.</p> <p>patery na ciasto szklana Ø 300 mm i trzystopniowa szklana po 2 szt.</p> <p>serwetnik ze stali nierdzewnej 3 szt.</p> <p>świecznik szklany o wys. 40 cm (+/- 3 cm) 3 szt.</p> <p>wazony wys. 14 cm (+/- 3 cm) porcelanowy 3 szt.</p> <p>naczynia do ikebany 3 szt.</p> <p>kieszonki na sztucze 6 szt.</p> <p>serwetki flizelinowe 40 x 40 cm 200 szt.</p> <p>podkładki pod talerze 300 x 400 cm 6 szt.</p> <p>obrączki na serwetki metalowe 6 szt.</p> <p>bieżniki fizelina lub satyna 1400 x 470 mm 3 szt. kolor kontrastowy do obrusów</p> <p>obrusy 2500 x 1300 mm, 1300 x 1300 mm po 3 szt. kolor szary/granatowy</p> <p>świece pieńkowe, owalne, stożkowe, pływające po 6 szt.</p> <p>falbana do stołu satyna 0,75 x 4 m 1 szt.</p> <p>odcień szarości</p> <p>lustra pod świece 20 x 20 cm 3 szt.</p> <p>winiетки 6 szt.</p>	szt	1

16		<p>drobny sprzęt barmański (dozowniki, miarki, termometry, otwieracz, wiaderko, itd.)</p>	<p>miara barmańska dwustronna – 25 ml + 35 ml, pakowana w blister, wykonana ze stali nierdzewnej, dzbanek miarka, wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 satynowanej z podziałką wewnątrz dzbanka, o pojemności: 0,10 l łyżeczki barmańskie, wykonane ze stali nierdzewnej 18/10, o pojemności: 1.25, 2.5, 5, 15 ml korkociąg kelnerski o min. długości 120 mm; otwieracz do butelek o min. długości 127 mm pinceta wykonana ze stali nierdzewnej 18/10 wysokopolerowanej o długości min.: 30 cm; pojemnik barmański na dodatki wykonany ze stali nierdzewnej z pokrywą w zestawie z min. 5 pojemnikami - wkładami pojemnik na kapsle wykonany ze stali nierdzewnej, wysokość: 34 cm (+/- 4 cm), szerokość: 14 cm (+/- 4 cm), pojemnik na lód wykonany ze stali nierdzewnej, pojemność: min. 4 l pojemnik na sztucce wysokość: min. 140 mm, średnica: min. 120 mm, materiał wykonania: stal nierdzewna pomocnik barmański: wymiary: 245x147x112 mm (+/- 25 mm), 6-częściowy: na serwetki, słomki, mieszadełka itp. pojemnik na serwetki 130x130 mm muddler: tworzywo ABS, długość: min. 24 cm sitko barmańskie długość min. 20 cm, średnica ok. 8,5cm. stelaż do butelek do stelaża pasują standardowe butelki 0,7-1,0 litra szczypce, wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 długość: min. 14,5 cm wyciskacz do cytrusów, średnica: 130 mm, pojemność: min. 0.35 l; łyżeczki barmańskie – 12 szt. łyżeczki koktajlowe – 12 szt. dozownik, pojemność: 25 ml;</p>	zestaw 1
----	--	---	--	----------

			<p>pojemnik do kostek lodu, wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 wysokopolerowanej, z wkładem, pokrywą, uchwytem i kratką ociekową, pojemność: min. 2 l;</p> <p>blender barowy, posiadający ręczną regulację obrotów, prędkość obrotów maksymalna min. 28000, pojemnik o pojemności min. 2 L, zasilanie 230V moc: min. 1,5kW;</p> <p>shaker, wykonany ze stali nierdzewnej ze szklanką o pojemności: min. 0,8 l</p> <p>przewadnica do podwieszania kieliszków wysokość: 70 mm, głębokość: 355 mm, szerokość: 295 mm, średnica 295-255 mm, średnica przewodnic ~ 30, maksymalna średnica stopki kieliszka ~ 60 mm, dł. robocza przewodnicy min. 280 mm, średnica otworów 5 mm,</p> <p>szpikulec do lodu z rączką, długość: min. 19,5 cm</p> <p>wyciskacz do plasterków cytrusowych, głębokość: 80 mm (+/- 10 mm), szerokość: 75 mm (+/- 10 mm);</p>	
17	146	bielizna stołowa (obrussy, bieżniki, serwetki, podkładki, moltony, itd.)	<p>Mata ochronna na stół 85 cm – 5 szt.</p> <p>Molton (prześcieradło na stół)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 80x80 – 5 szt. ○ 80x120 – 3 szt. ○ 80x140 – 3 szt. <p>Serwetki 50x50</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ białe 6 szt. ○ niebieskie – 6 szt. ○ szare – 6 szt. ○ zielone – 6 szt. ○ różowe – 6 szt. ○ fioletowe – 6 szt. <p>Podkładki</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 32x45 po 2 szt. w kolorze niebieskim, szarym, zielonym, różowym ○ 40x50 po 4 szt. w kolorze różowym, niebieskim, zielonym, fioletowym, szarym <p>Bieżniki 40x130 – 8 szt. różne kolory</p> <p>Obrussy</p>	zestaw 1

			<ul style="list-style-type: none"> ○ 130x130 – po 4 szt. w kolorze białym, szarym, niebieskim ○ 130x170 – po 3 szt. w kolorze zielonym, żółtym, różowym ○ 130x220 – po 3 szt. w kolorze białym, szarym, niebieskim 		
18	147	zastawa stołowa (kieliszki, szklanki, sztućce, naczynia, itd.)	<p>Zastawa porcelanowa, w kolorze białym: talerze płytke Ø 270 mm 6 szt., białe talerze głębokie Ø 230 mm 6 szt., białe talerze zakąskowe Ø 160 mm 6 szt., białe talerze deserowe Ø 240 mm 6 szt., białe filiżanki do kawy z podstawką 200 ml 6 szt., białe filiżanki do herbaty z podstawką 200 ml 6 szt., białe</p> <p>komplet sztućców, 12 os., ze stali nierdzewnej 18/10, składający się min. z: 12 x nóż obiadowy 12 x widelec obiadowy 12 x łyżka obiadowa 12 x łyżeczka do herbaty 12 x widelczyk do ciast 1 x widelec półmiskowy mały 2 x łyżka do sałaty / zimiśniaków 1 x widelec do sałaty 1 x łyżka do sosu 1 x łyżka wazowa 1 x łyżeczka do cukru 1 x łopatką do tortu</p> <p>Etażerka na talerze 2 szt. Koszyk bufetowy na pieczywo 2 szt. Klosz metalowy 2 szt. Szlany słoć na słodycze z pokrywką 4 szt. Zestaw schodków do prezentacji potraw 3 szt. Stojak bufetowy 2 szt. Dyspenser bufetowy 1 szt. Etażerka bufetowa 1 szt. Tace dekoracyjne ze szkła optycznego prostokątne – 4 szt.</p>	zestaw	1

19	148	drobny sprzęt kelnerski	Etui na rachunek 1 szt. Tacka na paragon z klipsem 2 szt. Korkociąg kelnerski 3 szt. Karty menu 4 szt. różne wzory Tabliczki informacyjne 4 szt. Stojak na kartę menu 4 szt.	zestaw	1
----	-----	----------------------------	---	--------	---

Wyposażenie winno być nowe i nie posiadać śladów użytkowania oraz powinno posiadać wszelkie wyposażenie konieczne do prawidłowego użytkowania zgodnie ze specyfikacją.

Załącznik nr 2 do zaproszenia

FORMULARZ OFERTOWY

Pieczęć oferenta

FORMULARZ OFERTOWY

.....
(nazwa i adres wykonawcy)

Odpowiadając na skierowane do nas zapytania o cenę w celu rozeznania rynku w ramach zasady konkurencyjności, a dotyczącego:

Zakupu i dostawy sprzętu i narzędzi do wyposażenia pracowni przedmiotów zawodowych dot. zawodów: technik żywienia i usług gastronomicznych w ZSCKR w Jabłoni

składamy ofertę, następującej treści:

- Oferujemy wykonanie zamówienia za cenę netto.....zł.
Obowiązujący podatek VAT%.....zł.
Cena bruttozł.
Słownie:

- Oferta szczegółowa:

L.p	Pozycja w budżecie	Nazwa wyposażenia	j.m.	szt	Cena jednostkowa netto w zł	Stawka podatku VAT	WARTOŚĆ BRUTTO
-----	--------------------	-------------------	------	-----	-----------------------------	--------------------	----------------

	szczegółowym wniosku					(w %)	[(6+(6x7)) x5]
1	2	3	4	5	6	7	8
1	130	podgrzewacz do potraw	szt	2			
2	131	pomocnik kelnerski serwisowy na kólkach	szt	1			
3	132	podgrzewacz do talerzy	szt	1			
4	133	wózek kelnerski do serwowania dań gorących	szt	1			
5	134	wózek kelnerski do flambirowania, do tranżerowania	szt	1			
6	135	wyciskacz do cytrusów	szt	1			
7	136	kostkarka do lodu	szt	1			
8	137	kruszarka do lodu	szt	1			
9	138	blender elektryczny	szt	1			
10	139	dystrybutor napojów zimnych	szt	1			
11	140	taca kelnerska	szt	10			
12	141	ekspres do kawy	szt	1			
13	142	naczynia porcelanowe (w kolorze białym) i ceramika żaroodporna (naczynia do zapiekania, kokilki, waza, naczynia żaroodporne, itp.)	zestaw	1			
14	143	naczynia szklane (szkło bezbarwne) szerokiego zastosowania	zestaw	1			

		(dzbanek, waza, patera, itd.)					
15	144	elementy dekoracyjne stołów (serwetki, wazon, świeczniki, itd.)	szt	1			
16	145	drobny sprzęt barmański (dozowniki, miarki, termometry, otwieracz, wiaderko, itd.)	zestaw	1			
17	146	bielizna stołowa (obruse, bieżniki, serwetki, podkładki, moltony, itd.)	zestaw	1			
18	147	zastawa stołowa (kieliszki, szklanki, sztucce, naczynia, itd.)	zestaw	1			
19	148	drobny sprzęt kelnerski	zestaw	1			