



Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Zespół Szkół Gastronomicznych

ul. Sienkiewicza 88

90-357 Łódź

NIP 725-12-58-395

Tel. (42) 6361233

Łódź dni 26.11.2018r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 93-157 Łódź w związku z przystąpieniem, do realizacji Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 zaprasza do złożenia oferty na dostawę drobnego **sprzętu gastronomicznego**

Termin realizacji zamówienia :

a) do 30.12.2018r.

Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Przedmiot zamówienia:

1 Bulionówka	42,000 szt.
2 Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą 200mm	15,000 szt.
3 Garnek średni - z pokrywką	15,000 szt.
4 Garnek niski z pokrywką, stalowy, O 200 mm	10,000 Szt.
5 Garnek średni 3,5l - z pokrywką	10,000 szt.
6 Garnek średni z pokrywką, stalowy, O 200 mm	10,000 Szt.
7 Garnek średni 5,5l - z pokrywką	5,000 szt.
8 Łyżka cedzakowa	16,000 Szt.
9 Łyżka cedzakowa 100mm	15,000 szt.
10 Łyżka 30	30,000 szt.
11 Sitko z siatką d 180 mm	20,000 Szt.
12 Sito stożkowe d 200 mm	15,000 Szt.
13 Łopatka perforowana 18/10	15,000 szt.
14 Różga stalowa 25 cm	30,000 szt.
15 Miska polerowana d 180mm 1,7 l	16,000 szt.
16 Miska polerowana d 200 mm 2,3 l	16,000 Szt.
17 Miska polerowana d 240 mm 4 l	16,000 Szt.
18 Cedzak, durszlak stojący, 225 mm	10,000 Szt.
19 Widelec L 180 mm kuty	16,000 Szt.
20 Temperówka	15,000 szt.
21 Syfon do bitej śmietany 0,5 l Revolution	15,000 szt.
22 Trzepaczka spiralna	15,000 szt.
23 Obierak stalowy	20,000 szt.
24 Wycinarki gładkie	10,000 Szt.
25 Wycinarki	10,000 szt.
26 wycinarki 4074/012	10,000 szt.
27 wycinarki 1224/007	10,000 szt.
28 Wycinarka "Łódka" falista	10,000 szt.
29 Wycinarka sześciokątna gładka	10,000 szt.

30 Pędzelek cukierniczy z silikonu - płaski 35x235mm	30,000 szt.
31 Komplet końcówek dekoracyjnych	20,000 Szt.
32 Worek do wyciskania L 400 mm	25,000 szt.
33 Wybierak do ciasta 257mm	30,000 szt.
34 Skrobaki 3062/003	30,000 szt.
35 Wybierak do ciasta w kształcie łyżki	30,000 szt.
36 Nóż do ciasta	10,000 szt.
37 Ubijak do piany z kulką (20 drutów)	30,000 Szt.
38 Szczypce do spaghetti	16,000 szt.
39 ab-907 szczypce do ciasta	16,000 szt.
40 Pinceta L 210 mm	16,000 szt.
41 Szpatuła kątowna 88938	15,000 szt.
42 Tarka 4-stronna	30,000 szt.
43 Wyciskacz do czosnku jednoelementowy	5,000 szt.
44 Prasa do warzyw	15,000 szt.
45 Miarka z polipropylenu 1l	15,000 szt.
46 Miarka z polipropylenu 0,5l	15,000 szt.
47 Łyżka miarka	1,000 szt.
48 Miseczka do zapiekania/kokila 120mm	7,000 szt.
49 Spodek zenix	42,000 szt.
50 Apetizer	42,000 szt.
51 Kubiko fala waza 4,1l	12,000 szt.
52 Palnik	10,000 szt.
53 Tortownica 28 cm	8,000 szt.
54 tortownica 26 cm	8,000 szt.
55 tortownica 20 cm	8,000 szt.
56 Keksówka 25 cm	8,000 szt.
57 keksówka 30 cm	8,000 szt.
58 Szklanka wysoka 360 mlCasablanca	24,000 szt.
59 Szklanka 290 ml Casablanca	24,000 szt.
60 CARAT NACZYNIĘ DO PRZYSTAWEK	18,000 szt.
61 ELLIPSE PUCHAREK 21CL	18,000 szt.
62 h3951a versailles	18,000 szt.
63 Obierak 11cm	15,000 szt.
64 Obieraczka ostrze falowane	15,000 szt.
66 Łyżka do serwowania 18/10	15,000 szt.
67 Łyżka perforowana 18/10	15,000 szt.
68 Łyżka 20	15,000 szt.

69 Łopatka prosta	15,000 szt.
70 Dyspensery do zimnych sosów - żółty	10,000 szt.
71 Łopatka do steków dł.18 cm	15,000 szt.
72 Szczypce uniwersalne 25cm	16,000 szt.
73 Szczypce do pieczenia	18,000 szt.
74 Wałek do ciasta - drewniany 380/590x75 mm	16,000 Szt.
75 Frytownica Blue Line - 4 L	5,000 szt.
76 Deska do krojenia HACCP GN 1/2 zielona	40,000 szt.
77 patelnia do naleśników CHOC d22	15,000 szt.
78 Patelnia B Mineral Carbone Plus do jajek sadzonych	10,000 szt.
79 Forma do tarty	12,000 szt.
80 Dyspensery do zimnych sosów - przezroczysty	10,000 szt.
81 Dyspensery do zimnych sosów - czerwony	10,000 szt.
82 Nóż kanałowy poziomy	6,000 szt.
83 Nóż do cytrusów	6,000 szt.
84 Wycinarka do kulek, śr. 22mm	6,000 szt.
85 Wydrążacz 88814	6,000 szt.
86 Nożyk dekoracyjny do marchewki - spirala	6,000 szt.
87 Nóż dekoracyjny do kulek - pojedynczy owal	6,000 szt.
88 Nóż kanałowy pionowy	6,000 szt.
89 Nóż falisty	6,000 szt.
90 Nożyk Julienne	10,000 szt.
91 Dzbanek ARC 1,3l	12,000 szt.
92 Dzbanek ARC	12,000 szt.
93 Łyżka kuchenna - zestaw 3 sztuk	15,000 szt.
94 Garnek niski - z pokrywką	10,000 szt.
95 Garnek niski 2,8l - z pokrywką	10,000 szt.
96 6648/060 mata silikonowa	5,000 szt.
97 6640/076 mata silikonowa	5,000 szt.
98 6638/864 mata silikonowa	5,000 szt.
99 Mata silikonowa do pieczenia	10,000 szt.
100 Silikonowa forma Moul'Flex do ciastek - muffinów	5,000 szt.
101 Mata silikonowa Moul'Flex do ciastek-babeczek	5,000 szt.
102 Silikonowa mata do ciastek- mini ciast	5,000 szt.
103 Pęseta do usuwania ości	15,000 Szt.
104 Filiżanka niska 220 ml PratoA	24,000 szt.
105 Spodek do 395051, 395052 Prato A	24,000 szt.
106 Szklanka do latte 260 ml	24,000 szt.
107 Szklanka do latte 455 ml	18,000 szt.
108 Filiżanka do cappuccino ze spodkiem 165 ml	18,000 szt.
109 Filiżanka uniwersalna ze spodkiem 300 ml	18,000 szt.
110 Tamper, ubijak do kawy	2,00 szt

Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej”
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu
Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę brutto za całe zadanie. Cena powinna być wyrażona w złotych polskich.
2. Wykonawca dostarczenia produkty do siedziby zamawiającego na koszt własny.
3. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu

Zamawiający wymaga, by każda oferta zawierała minimum następujące dokumenty:

- 1) ofertę cenową podpisaną przez Wykonawcę.

4. Kryteria oceny oferty:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- a) cena 100% - oceniana będzie cena brutto

6. Opis sposobu obliczania ceny oferty

- a) Wykonawca określi wynagrodzenie jako cenę netto/brutto za pojedyncze artykuły wymienione w Załączniku nr 1 do niniejszego Zapytania.
- b) Wartość cenową należy wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w PLN,
- c) Cena musi obejmować całkowity koszt ponoszony przez zamawiającego (w tym koszt dostawy)

5. Dzielenie zamówienia

- a) Nie dopuszcza się dzielenia wykonania zamówienia pomiędzy różnych wykonawców

5. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

Oferty należy składać w Zespole Szkół Gastronomicznych lub przesłać na adres ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź

email: gastronomik@gastronomik.neostrada.pl lub faksem na nr 42 636 12 33 w terminie

Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej”
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu
Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

do dnia 07.12.2018r.

Szczegółowych informacji w zakresie zamówienia udzieli: Dorota Andrzejewska



Telefon: (42) 6361233



Email: gastromik@gastromik.neostrada.pl

6) Zamawiający dokona otwarcia ofert w dniu 08.12.2018r.

7) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

8) Termin wykonania zamówienia w ciągu 14 dni. Termin przelewu 14 dni.