

Rodzaj transakcji: Przetarg.

Dane ogłaszającego: Project Life 93-509 Łódź ul. Paderewskiego 8/30

NIP: 7292323801, Regon: 472909851

Przedmiot transakcji: Zestaw do Zmywalni, Zestaw do Przygotowalni wstępnej, Zestaw do Magazynu i Dezynfekcji Jaj, Zestaw do Magazynu Chłodniczego, Zestaw do Kuchni, Zestaw do ciągu wydawczego.

Minimalne parametry techniczne zestawu do Zmywalni:

Minimalne parametry techniczne zestawu:

- stół odstawczy – 1 szt., z zaczepem do zmywarki z lewej strony, dł. 600mm, szer. 700mm, wys. 850mm;
- zmywarka – 1 szt., nierdzewna, kapturowa, kosz 500x500mm, dozowniki płynu myjącego i nabłyszczającego, sterowane elektronicznie – 4 cykle mycia, dł. 680mm, szer. 680mm, wys. 1460mm, moc 10,5 kW, prąd 400 V;
- stół załadowniczy ze zlewem 1-komorowym L – 1 szt., z zaczepem do zmywarki z prawej strony, dł. 1200mm, szer.700mm, wys. 850mm;
- młynek do odpadków – 1 szt., wys. 384mm, moc 0,55 kW, prąd 230 V;
- napełniacz ze spryskiwaczem – 1 szt.
regał jezdny z prowadnicami na tace 1/1GN, na 13szt – 2 szt., dł. 372mm, szer. 550mm, wys. 1750mm;

Minimalne parametry techniczne zestawu do przygotowalni wstępnej :

- obieraczka do ziemniaków, z separatorem obierzyn i bocznym pierścieniem ściernym – 1 szt., dł. 400mm, szer. 770mm, wys. 1160mm, moc 0,75 kW, prąd 400V;
- basen, h=300mm – 1 szt., dł. 800mm, szer.700mm, wys. 850mm;
- stół z półką – 1 szt., dł. 1600mm, szer. 600mm, wys. 850mm.

Minimalne parametry techniczne zestawu do magazynu i dezynfekcji jaj :

- naświetlacz do jaj – 1 szt., dł. 460mm, szer.150mm, wys. 500mm, moc 0,1kW, prąd 230V;
- stół ze zlewem 1-komorowym P, półką i miejscem na lodówkę podblatową – 1 szt., dł. 1200mm, szer. 600mm, wys. 850mm.

Minimalne parametry techniczne zestawu do magazynu chłodniczego :

- szafa chłodnicza o poj. 664 l., nierdzewna – 4 szt., dł. 750mm, szer. 750mm, wys. 2064mm, moc 0,15 kW, prąd 230V;
- kostkarka do lodu o wydajności 45kg/24h, zbiornik na kg – 1 szt., dł. 500mm, szer.580mm, wys. 800mm, moc 0,45 kW, prąd 230V;
- szafa mroźnicza o poj. 513 l., nierdzewna – 3 szt., dł. 750mm, szer.750mm, wys. 1864mm, moc 0,15 kW, prąd 230V.

Minimalne parametry techniczne zestawu do Kuchni :

- okap przyścienny zamontowany centralnie – 1 szt., dł. 3900mm, szer.1100mm, wys. 400mm;
- łapacz tłuszczu dł. 500 mm – 10 szt.;
- łapacz tłuszczu dł. 300 mm – 2 szt.;
- oświetlenie okapu – 1 szt., moc 0,1 kW, prąd 230V;
- taboret elektryczny – 1 szt., dł. 600mm, szer. 650mm, wys. 400mm, moc 5 kW, prąd 400 V;
- stół z półką dł. 400 – 1 szt., dł. 400mm, szer.700mm, wys. 850mm;

- kuchnia elektryczna 4-płytowa na podstawie otwartej – 1 szt., dł. 800mm, szer.700mm, wys. 850mm, moc 9,8 kW, prąd 400V;
- frytownica elektryczna 2-komorowa – 2 szt., dł. 540mm, szer.420mm, wys. 300mm, moc 2x6 kW, prąd 2x400V;
- stół z półką i dwiema szufladami podwieszanymi 2xMP – 1 szt., dł. 1600mm, szer.700mm, wys. 850mm;
- stół ze zlewem 1-komorowym i półką -2 szt., dł. 600mm, szer.700mm, wys.850mm;
- szatkownica (z kompletem 4 tarcz) – 1 szt., dł. 464mm, szer.596mm, wys.606mm, moc 0,55 kW, prąd 400V;
- stół z półką i blokiem 3 szuflad – 1 szt., dł. 1100mm, szer.700mm, wys. 850mm;
- basen, h=400mm – 1 szt., dł. 800mm, szer. 700mm, wys. 850mm;
- młynek do odpadków – 1 szt., wys. 384mm, moc 0,55 kW, prąd 230V;
- napełniacz ze spryskiwaczem – 1 szt.
- regał 4-półkowy chromowany – 1 szt., dł. 1220mm, szer. 460mm, wys. 1820mm;
- stół z półką – 1 szt., dł. 800mm, szer. 700mm, wys.850mm;
- okap przyścienny – 1 szt., dł. 2600mm, szer. 1200mm, wys. 400mm;
- piec konwekcyjno-parowy elektryczny – 2 szt., poj. 6x1/1 GN, dł. 847mm, szer. 771mm, wys. 757mm, moc 10 KW, prąd 400 V, sterowanie procesami;
- podstawa pod piec konwekcyjno-parowy, z przewodnicami na pojemniki GN – 2 szt., dł. 809mm, szer. 660mm, wys. 735mm;
- szafa chłodnicza o poj. 664 l., nierdzewna – 1 szt., dł. 750mm, szer.750mm, wys. 2064mm, moc 0,15 kW, prąd 230V;
- stół z półką i blokiem 3 szuflad – 1 szt., dł. 1900mm, szer.700mm, wys. 850mm;
- maszyna do mielenia mięsa – 1 szt., dł. 545mm, szer.255mm, wys.400mm, moc 0,9 kW, prąd 230V;
- stół z półką – 1 szt., dł. 1000mm, szer.700mm, wys. 850mm.

Minimalne parametry techniczne zestawu do Ciągu Wydawczego:

- półka do przesuwania tac – 9,7, dł. 9682mm, szer. 300mm;
- zabudowa drewnopodobna – 9,7, dł. 9682mm;
- stanowisko neutralne otwarte – 1 szt., dł. 1250 mm, szer.700mm, wys. 850mm;
- stanowisko neutralne otwarte – 1 szt., dł. 1300 mm, szer. 700mm, wys. 850mm;
- stanowisko neutralne otwarte – 1 szt., dł. 1200 mm, szer. 700mm, wys. 850mm;
- bęben wodny 3x1/1GN – 2 szt., dł. 1204mm, szer. 700mm, wys. 850mm, moc 2,4 kW, prąd 230V;
- nadstawka z oświetleniem – 2 szt., dł. 1204 mm, szer. 575mm, wys. 580mm, moc 0,1 kW, prąd 230V;
- bęben wodny 4x1/1GN – 1 szt., dł. 1543mm, szer.700mm, wys. 850mm, moc 3,2 kW, prąd 230V;
- nadstawka z oświetleniem – 1 szt., dł. 1543mm, szer.575mm, wys. 580mm, moc 0,1kW, prąd 230V;
- dystrybutor talerzy – 2 szt., jezdny, podgrzewany, talerze 190-260mm, dł. 900mm, szer.460mm, wys. 850mm, moc 1,6 kW, prąd 230 V;
- boks dystrybutora – 1 szt., dł. 1000mm, szer. 180mm, wys. 850mm;
- witryna chłodnicza na podstawie szkieletowej – 1 szt., dł. 1320mm, szer.700mm, wys. 850mm, moc 0,485 kW, prąd 230V;
- pomocnik kelnerski na tace i sztućce – 2 szt., dł. 840mm, szer. 567mm, wys. 1505mm;
- bufet chłodniczy 3x1/1GN z nadstawką – 2 szt., dł. 1400mm, szer.730mm, wys.1450mm, moc 0,485 kW, prąd 230 V;
- oświetlenie nadstawki – 2 szt.
- półka do przesuwania tac – 2,8, dł. 2800mm;
- półka do przesuwania tac – 2,5, dł. 2504mm, szer. 300mm'
- wanna do ekspozycji w lodzie – 1 szt., dł. 1204mm, szer.700mm, wys. 850mm;
- stanowisko kasowe – 1 szt., dł. 1300mm, szer.700mm, wys. 850mm;
- zabudowa drewnopodobna – 3,85, dl. 3854mm

Co jest warunkiem uczestnictwa w przetargu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonywania zamówienia
- 2) dysponują niezbędnym potencjałem technicznym do wykonywania zamówienia lub przedstawiają pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia
- 3) dysponują osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia
- 4) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- 5) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

Przesłanie oferty w odpowiedzi na niniejsze zapytanie ofertowe jest jednoznaczne ze złożeniem oświadczenia, że oferent spełnia powyższe kryteria.

Kryteria wyboru oferty:

- **kryterium C₁ - cena**

$$\text{ilość pkt. dla kryterium } C_1 = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{rozpatrywana cena}} \times 70\% \times 100$$

- **kryterium C₂ – dostawa (czas realizacji)**

$$\text{ilość pkt. dla kryterium } C_2 = \frac{\text{rozpatrywana ilość pkt.}}{\text{max ilość pkt.}} \times 15\% \times 100$$

- **kryterium C₃ – gwarancja (czas obowiązywania gwarancji)**

$$\text{ilość pkt. dla kryterium } C_3 = \frac{\text{rozpatrywana ilość pkt.}}{\text{max ilość pkt.}} \times 15\% \times 100$$

a) Zamawiający przyjmie do oceny podaną przez Wykonawców cenę brutto w złotych.

b) Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku.

c) Za najkorzystniejszą ofertę uważa się tę, która uzyskała najwyższą liczbę punktów przyznawanych wg opisanych kryteriów.

ilość pkt. ocenianej oferty dla wszystkich kryteriów = $\sum C_n$, dla $n=\{1,2,3\}$

Opis kryteriów, którymi Beneficjent będzie kierował się przy wyborze najkorzystniejszej oferty wraz z podaniem znaczenia kryteriów i sposobu ofert:

- C₁ – cena (ranga kryterium 70%)
- C₂ – dostawa (ranga kryterium 15%)
- C₃ – gwarancja (ranga kryterium 15%)

Termin składania ofert: Preferowany termin wykonania zamówienia to 15 października 2012 roku.

Oferty w których termin realizacji zamówienia będzie przekraczał powyższą datę nie będą rozpatrywane.

Dane kontaktowe: Oferty należy składać w formie elektronicznej na adres marcin.rokicki@nowalodz.pl lub w formie pisemnej w siedzibie zamawiającego biura: 90-158 Łódź ul. Małachowskiego 2/2a lok.4. W przypadku składania oferty za pośrednictwem poczty elektronicznej w formie plików załączonych do korespondencji, pliki powinny być zapisane w formacie umożliwiającym odczytanie ich treści np. PDF.

Kiedy nastąpi rozstrzygnięcie przetargu:

Termin składania ofert upływa w dniu 1 października 2012 o godz. 15:00

Oferta złożona po terminie składania ofert nie będzie rozpatrywana.

Powiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty ukaże się w dniu 2 października 2012 roku o godz. 8:00. Przewidywana data podpisania umowy pomiędzy 2 a 12 października 2012