

ZAPYTANIE OFERTOWE

Nazwa i adres wykonawcy:

1. **Zamawiający (nazwa zamawiającego):** Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 4

Zaprasza do złożenia ofert na :

2. Przedmiot zamówienia:

Dostawa: Opracowanie koncepcji technologii i gastronomii kuchni, modernizacji i wyposażenia stołówki szkolnej przy ZSO Nr 4 wraz z kosztorysem inwestorskim.

W przypadku pytań oraz uzgadniania terminów oględzin miejsca prac proszę o kontakt z Kierownikiem Gospodarczym ZSO Nr 4 - Jan Deręgowski, tel: 17 857 91 48, fax: 17 850 68 00, e-mail: plywalniadelfin.rzeszow@wp.pl.

3. Wymagania dotyczące:

-kosztów eksploatacji:

3.1. Uwzględnić należy odzysk ciepła z wentylacji.

3.2. Uwzględnić zasilanie gazem z sieci urządzeń do przygotowywanych posiłków.

3.3. Uwzględnić w projekcie wykorzystanie wind towarowych w przypadku konieczności wykorzystania pomieszczeń na parterze.

3.4. Koncepcja ma objąć opracowanie pod względem technologicznym ciągów do przygotowywania i wydawania posiłków oraz wyposażenia w wymagany sprzęt i urządzenia oraz wytyczne budowlane i instalacyjne do modernizacji pomieszczeń kuchni oraz adaptowanych.

-parametrów technicznych:

3.5. Wyposażenie kuchni należy przewidzieć na dostarczanie szacunkowej ilości posiłków dla 800 osób (dla szkoły 500 osób, przedszkola 300 osób) i określić realną wydajność kuchni po przebudowie.

3.6. Koncepcja musi być sporządzona w oparciu o obowiązujące przepisy dotyczące wymogów dla stołówek i kuchni przyszkolnych, dotyczących obiektów użyteczności publicznej świadczących usługi oświatowe oraz innych wytycznych i przepisów, które nie zostały wymienione a dotyczą zakresu projektu.

3.7. Zastosowane rozwiązania szczególnie budowlane mają zapewnić sprawne funkcjonowanie dostaw, kuchni i jadalni.

3.8. Koncepcja musi określać szacunkowe zapotrzebowanie na gaz i energię elektryczną.

3.9. Koncepcja powinna zawierać wytyczne do dostosowania wszystkich pomieszczeń kuchni i zaplecza, oraz rampy rozładunkowej, uwzględniając aktualny stan pomieszczeń w ZSO Nr 4 do obowiązujących przepisów w zakresie: oświetlenia, instalacji ppoż, oświetlenia awaryjnego, wentylacji mechanicznej i grawitacyjnej, instalacji gazowej, instalacji elektrycznej, instalacji sanitarnej, instalacji wodociągowej oraz innych instalacji, jeżeli są niezbędne do funkcjonowania stołówki szkolnej.

3.10. Koncepcja przebudowy/adaptacji pomieszczeń używanych aktualnie na kuchnię i adaptowanych powinna określać zakres prac dostosowawczych.

-funkcjonalności:

3.11. Powiększenie powierzchni kuchni musi nastąpić w kolejności: kosztem zmniejszenia jadalni lub wykorzystaniem pomieszczeń na parterze ostatnim.

3.12. Kosztorys ma uwzględniać bieżące ceny na rynku, wyszczególniać rodzaje prac i modele proponowanych urządzeń oraz wykaz wyposażenia wraz z ich pojedynczymi cenami.

-terminu płatności:

3.13. Płatność 14 dni od dnia podpisania końcowego protokołu odbioru i prawidłowo wystawionej faktury.

-warunków gwarancji:

3.14. Minimum 1 rok od odbioru na zastosowane rozwiązania, okres gwarancji liczony od daty odbioru,

-innych warunków realizacji zamówienia:

3.15. Wykonawca wykona prace samodzielnie bez podwykonawców.

3.16. Koncepcja zostanie dostarczona w 3 egzemplarzach (każdy egzemplarz ma zawierać wykaz urządzeń i sprzętów, projekt załącznik graficzny rozmieszczenia urządzeń i adaptacji budowlanych, kosztorys inwestorski prac budowlanych wraz z cennikiem urządzeń i wyposażenia kuchni), w wersji papierowej oraz w 3 egzemplarzach w wersji elektronicznej w programach umożliwiających odtworzenie przy pomocy ogólnie dostępnych programów komputerowych.

3.17. Wizja lokalna kuchni może odbyć się za wcześniejszym 1 dniowym uzgodnieniem w godzinach od 9:00 do 15:00 w obecności ajenta wynajmującego pomieszczenia i nie może zakłócać pracy kuchni.

3.18. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie wybrania żadnej oferty, odrzucenia ofert bez podania przyczyny (nie przysługuje składającemu zwrot żadnych kosztów w przypadku nie wybrania oferty).

3.19. Z dniem zapłaty wszystkie prawa autorskie przechodzą na własność zamawiającego.

-terminu wykonania zamówienia:

3.20. Do dnia 20 stycznia 2017.

4. Miejsca i termin złożenia oferty: Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 4 w Rzeszowie sekretariat szkoły w zamkniętych kopertach z napisem „**Oferta na Opracowanie koncepcji technologii i gastronomii kuchni, modernizacji i wyposażenia stołówki szkolnej przy ZSO Nr 4 wraz z kosztorysem inwestorskim nie otwierać przed 22 grudnia 2016r godziną 10: 15**” oferty przyjmowane są do dnia 22 grudnia 2016 roku do godziny 10: 00 oferty dostarczone po czasie nie będą brane pod uwagę.

Zwracamy się z prośbą o składanie ofert na dostawę na drukach zgodnych z obowiązującymi w ZSO Nr 4 wysyłamy szablon pocztą lub można zgrać druk podczas wizyty w szkole. Nie zastosowanie szablonu nie stanowi podstawy do odrzucenia oferty.

Podpis osoby upoważnionej,

Jan Deręgowski, Kierownik Gospodarczy ZSO Nr 4

TREŚĆ OFERTY

Nazwa wykonawcy:

.....

.....

Tel:

NIP:, REGON:

Nr rachunku bankowego:

Oferuje wykonanie przedmiotu zamówienia:

Prace: Opracowanie koncepcji technologii i gastronomii kuchni, modernizacji i wyposażenia stołówki szkolnej przy ZSO Nr 4 wraz z kosztorysem inwestorskim.

Za: wykonanie oraz materiały :

Cena netto :

Podatek VAT:.....

Cena brutto: zł

Oferuje wykonania zamówienia na następujących warunkach:

-koszty eksploatacji:

-termin wykonania zamówienia:

-parametry techniczne:

-funkcjonalność:

-termin płatności:

-warunki gwarancji:

-inne warunki realizacji zamówienia:

Oświadczam, że zapoznałem/am się z opisem przedmiotu zamówienia i zobowiązuję się go wykonać na wyżej wskazanych warunkach.

Oświadczam, że dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

Dnia:

.....
Podpis i pieczętka wykonawcy