

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
**na dostawę sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego**  
**rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”**

**I. ZAMAWIAJĄCY:**

Nabywca:

**Gmina Koluszki**

Ul. 11 Listopada 65

NIP 7282471753

Odbiorca:

**Szkoła Podstawowa im. Juliana Tuwima w Różyce**

Różyca, ul. Piotrkowska 11

95-040 Koluszki

**II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Zamawiający zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na dostawę sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” zgodnie z następującą specyfikacją:

**1. Rodzaj i ilość sprzętu**

<b>Lp.:</b>	<b>Nazwa urządzenia</b>	<b>szt.</b>
1	Piec konwekcyjno parowy elektryczny	1
2	Zmywarka wyparzakarka	1
3	Kotłociarka elektryczna	1
4	Mikser elektryczny/blender	1
5	Ubijaczka uniwersalna do miksera elektrycznego/blendera	1
6	Mikser planetarny 8l	1
7	Szafa chłodnicza	1
8	Szafa mroźnicza 670 l	1
9	Garnek z kranem 50 L	1
10	Szafka wisząca drzwi skrzydłowe 1200x300x600	1
11	Szafka wisząca drzwi suwane 1600x300x600	1
12	Szafa magazynowa drzwi skrzydłowe 1000x600x1800	1
13	Nadstawka ze stali nierdzewnej na stół pojedyncza 900x400x400	3
14	Łyżka wazowa	3
15	Wanna precedzakowa	3
16	Nóż kuchenny	3
17	Miska stalowa z uchwyty	3
18	Łopatką do przewracania	3
19	Deska do krojenia	3

20	Kubek do napojów gorących	200
21	Krzesło	4
22	Talerz głęboki	200
23	Talerz deserowy	200
24	Łyżka	200
25	Nóż	200
26	Widelec	200
27	Łyżeczka	200

W ramach dostawy urządzeń wykonawca musi zapewnić transport urządzeń we wskazane przez Zamawiającego miejsce (szkoła), montaż i instalację dostarczonego sprzętu, szkolenie użytkownika oraz minimum 24-miesięczną gwarancję.

### III. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Wykona przedmiot zamówienia w terminie.
2. Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT.
3. Jest w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
4. Posiada wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym tj. wykaże, że w ciągu ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy to w tym okresie, Wykonawca wykonał przynajmniej jedną dostawę wyposażenia dla profesjonalnej gastronomii obejmującej swym zakresem m.in. dostawę pieca konwekcyjno-parowego, zmywarki kapturowej o wartości nie mniejszej niż 100 000 złotych.
5. Serwis gwarancyjny Wykonawca świadczył będzie zgodnie z ISO 9001:2015 – dołączyć dokument potwierdzający spełnienie niniejszego warunku,
6. Oferowany piec konwekcyjno-parowy posiada czterogwiazdkową certyfikację ergonomii i używalności Instytutu Ergocert – dołączyć potwierdzenie spełnienia niniejszego warunku, Zamawiający nie przewiduje procedury uzupełniania przedmiotowych środków dowodowych.

### IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych. Oferent powinien przedstawić ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania w formie oryginału (*załącznik nr 1 Formularz ofertowy*) lub skanu zgodnie do Opisu Przedmiotu Zamówienia (*załącznik 2*).

### V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferta powinna być dostarczona osobiście lub przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera - pod adres: **Szkoła Podstawowa w Różycy, Różycza, ul Piotrkowska11, 95-040 Koluszki** lub wysłana mailowo na adres: sp.rozyca@koluszki.pl - **do dnia 08.07.2022 do godz. 12.00** (decyduje data wpływu).

Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

### VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

50 dni od dnia złożenia zamówienia

## **VII. OCENA OFERTY**

Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej pod względem technicznym, funkcjonalnym i użytkowym mieszczącej się w budżecie zadania stosując kryterium 100% cena.

## **VIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi mailowo.

## **IX. DODATKOWE INFORMACJE**

Osoba do kontaktu: **Aneta Mrówka** adres e-mail [sp.rozyca@koluszki.pl](mailto:sp.rozyca@koluszki.pl) telefon **512446512**

**Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.**

**OFERTA**

Nazwa Oferenta: .....

Adres Oferenta: .....

Adres do korespondencji: .....

Numer telefonu: .....

adres e-mail: .....

odpowiadając na zapytanie na dostawę sprzętu do realizacji zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę: ..... złotych brutto (słownie: ..... złotych brutto)

Lp.:	Nazwa urządzenia (typ/model)	szt.	cena jedn. netto	wartość netto	wartość brutto
1	Piec konwekcyjno parowy elektryczny .....	1			
2	Zmywarka wyparzarka .....	1			
3	Kotłociarka elektryczna .....	1			
4	Mikser elektryczny/blender .....	1			
5	Ubijaczka uniwersalna do miksera elektrycznego/blendera .....	1			
6	Mikser planetarny 8l .....	1			
7	Szafa chłodnicza .....	1			
8	Szafa mroźnicza 670 l .....	1			
9	Garnek z kranem 50 L .....	1			
10	Szafka wisząca drzwi skrzydłowe 1200x300x600 .....	1			
11	Szafka wisząca drzwi suwane 1600x300x600 .....	1			
12	Szafa magazynowa drzwi skrzydłowe 1000x600x1800 .....	1			
13	Nadstawka ze stali nierdzewnej na stół pojedyncza 900x400x400 .....	3			
14	Łyżka wazowa .....	3			
15	Wanna przedczakowa .....	3			
16	Nóż kuchenny .....	3			
17	Miska stalowa z uchwytyami .....	3			
18	Łopatką do przewracania .....	3			

19	Deska do krojenia .....	3			
20	Kubek do napojów gorących .....	200			
21	Krzesło .....	4			
22	Talerz głęboki .....	200			
23	Talerz deserowy .....	200			
24	Łyżka .....	200			
25	Nóż .....	200			
26	Widelec .....	200			
27	Łyżeczka .....	200			
			<b>Razem:</b>		

2. Gwarancja:  
Urządzenia objęte są ..... miesięczną gwarancją.
3. Deklaruję ponadto termin wykonania zamówienia zgodnie z zapisami podanymi w zapytaniu ofertowym.
4. Oświadczam, że uczestnicząc w procedurze wyboru wykonawcy na realizację niniejszego zapytania:
- cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia,
  - spełniam warunki udziału w postępowaniu i wszystkie wymagania zawarte w zapytaniu ofertowym,
  - uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty,
  - uznaję się za związanego treścią złożonej oferty przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,
  - znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, zgodnej z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
  - posiadam wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
  - zrealizuję przedmiot umowy w terminie ..... dni od dnia złożenia zamówienia.

.....  
(Data i miejsce)

.....  
(Pieczęć i podpis/y oferenta)

Jednocześnie stwierdzam/y, iż świadomy/i jestem/śmy odpowiedzialności karnej związanej ze składaniem fałszywych oświadczeń.

.....  
(Data i miejsce)

.....  
(Pieczęć i podpis/y oferenta)

## Opis Przedmiotu Zamówienia

### Piec konwekcyjno parowy 6GN1/1

- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
- Podwójne drzwi z termo-szkła z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej. Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu, dla zapewnienia łatwego czyszczenia.
- Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304AISI.
- Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej.
- IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciw bryzgowej.
- Dostawa z prowadnicami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm.
- Wymiary zewnętrzne 867 x 775 x 808 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 11,1 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
- Pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN 1/2.
- Urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304
- Dokładna kontrola wilgotności w komorze pieca poprzez Lambda sondę
- Sterowanie - ekran cyfrowy
- Port USB
- Sonda rdzenia (możliwość fabrycznej zmiany do sondy sześciopunktowej)
- Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory
- 5 cykli mycia komory pieca, możliwość używania środków ciekłych, pełnych albo enzymatycznych. Cykle GREEN do ochrony środowiska.
- Zintegrowana funkcja odkamieniania bojlera podczas cyklu mycia
- Możliwość programowania 100 programów w 4 krokach
- 5 prędkości wentylatora (od 300 do 1500 obrotów / min.)
- Zakresy temperatur gotowania od 25° C do 300° C
- Cykl konwekcyjny (25 – 300 °C),
- Cykl gotowania w parze (25 – 130 °C)
- Cykl konwekcyjno-parowy (25 – 250 °C)
- Specjalne tryby gotowania: gotowanie z obniżoną mocą, Eco-delta, gotowanie niskotemperaturowe, program regeneracje
- Możliwość podłączenia i oprogramowania w systemu optymalizacji zużycia energii
- IPX5
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE. Serwis realizowany zgodnie z normą ISO 9001:2015 – certyfikat dołączyć do oferty
- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT – potwierdzenie dołączyć do oferty

### Zmywarka kapturowa z kapturem prostym, dozownikiem płynu płuczącego, dozownik płynu myjącego

- Wymiary zewnętrzne 746 x 755 x 1549 (S x G x W)
- Wymiary komory zmywania 590 x 560 x 440 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 9,9 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
- Minimum 3 programy mycia: (45/84/150)
- Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem na narożniku zmywarki dla łatwiejszej obsługi

- Wydajność minimum 80 koszy/godz.
- Zużycie wody maks. 2 litry / cykl
- Podgrzewanie wody płuczącej przez bojler otwarty (atmosferyczny) w kombinacji z pompą płukania gwarantuje stałe ciśnienie i zawsze stała temperatura ponad min. 85°C podczas całego cyklu płukania niezależnie od ciśnienia wody w sieci (min. 0,5 bar).
- Auto diagnostyczny system zgłaszania usterek
- Licznik cykli
- Funkcja opróżniania bojlera
- Funkcja Soft Start pompy myjącej, która zapewnia dodatkową ochronę delikatnym naczyniom np. Szkło
- Model przystosowany do podłączenia HACCP lub Systemu kontroli maksymalnego pobierania energii.
- Możliwość instalacji w narożniku.
- Dozownik płynu płuczącego
- Możliwość zainstalowania automatycznego systemu filtracyjnego wody myjącej
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

#### **Kotłeciarka**

- wydajność do 600 kotletów/godz
- wielkość otworu wsadowego 164x20 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca ( 2 wałki z 840 ostrzami ) w standardzie

#### **Mikser elektryczny Blender**

- Wymiary zewnętrzne 138 x 120 x 865 (S x G x W)
- Moc elektryczna nie mniej niż 0,45 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zmienna prędkość od 2000 do 9000 obrotów na min.
- Długość ramienia 553 mm.
- całkowita waga maksymalnie 3,5 kg
- Użycie do mieszania w garnkach o pojemności do 120 litrów,
- Ramie, nóż do mieszania i napęd wewnętrzny można szybko rozmontować bez użycia narzędzia i można je zmywać w zmywarce.
- Ergonomiczny kształt rączki, urządzenie rusza tylko w przypadku, kiedy obsługa trzyma rączkę obiema rękami.
- Szybki system bagnetowy do wymiany ramienia na trzepaczkę
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE
- Wszystkie części plastikowe BPA Free

#### **Ubijaczka uniwersalna do miksera elektrycznego/blendera**

- kompletna do w/w miksera elektrycznego/blendera

#### **Mikser planetarny, pojemność 8 l z napędem do przystawek**

- Wymiary zewnętrzne 292 x 416 x 527 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 0,6 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- korpus miksera ze stopu aluminium
- Wydajny asynchroniczny silnik
- Pojemność nierdzewnej miski 8 l
- Wydajność: lekkie ciasto 2,5 kg, ciężkie ciasto 1,2 kg
- Zmienne ustawienie prędkości od 20 do 220 obr./min.
- Zmienne ustawienie prędkości przystawek od 67 do 740 obr./min
- Zmienne sterowanie prędkości pokrętle
- Mechaniczna przekładnia
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE
- Wszystkie części plastikowe BPA Free

### **Szafa chłodnicza 670 litrów**

- klasa energetyczna: C
- całkowite zużycie prądu: 713 kWh/rok
- klasa klimatyczna: 5
- EEI indeks: 49,67
- pojemność netto: 503 litrów
- zużycie prądu na litr magazynowania maksymalnie 1,42 kWh/rok/ 1 litr
- czynnik chłodniczy: R290
- Wymiary zewnętrzne 710 x 835 x 2050 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zakres temperatur od -2° C do +10° C.
- Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 %
- Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku.
- Rewersyjne pełne drzwi.
- Zamek drzwi.
- Podgrzewana ramka drzwi chroni tworzeniem skroplin.
- Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej AISI430
- Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie.
- Izolacja ścian 75 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free)
- Izolacja skraplacza 60 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free).
- Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem, prowadzony przez kanaliki powietrzne z tyłu do przodu po całej wysokości szafy.
- Czynnik chłodniczy R290.
- Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu.
- 4 nierdzewne prowadnice na półki GN 2/1 wyprodukowane z Rilsan plastyku w komplecie.
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

### **Szafa mroźnicza 670 I**

- klasa energetyczna: D
- całkowite zużycie prądu: 2869 kWh/rok
- klasa klimatyczna: 5
- EEI indeks: 72,62
- pojemność netto: 503 litrów
- zużycie prądu na litr magazynowania: 5,7 kWh/rok/ 1 litr
- czynnik chłodniczy: R290
- Wymiary zewnętrzne 710 x 835 x 2050 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zakres temperatur od -15° C do -22° C.
- Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 %
- Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku.
- Rewersyjne pełne drzwi.
- Zamek drzwi.
- Podgrzewana ramka drzwi chroni przed tworzeniem skroplin.
- Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej AISI430
- Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie.



- Izolacja ścian 75 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free)
- Izolacja skraplacza 60 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free).
- Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem, prowadzony przez kanaliki powietrzne z tyłu do przodu po całej wysokości szafy.
- Czynnik chłodniczy R290.
- Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu.
- 4 nierdzewne prowadnice na półki GN 2/1 wyprodukowane z Rilsan plastiku w komplecie.
- Urządzenie powinno posiadać certyfikat i oznakowanie CE

#### **Garnek 50 l z kranem**

- wykonane ze stali nierdzewnej

#### **Szafka wisząca drzwi skrzydłowe 1200x300x600**

- Stal nierdzewna

#### **Szafka wisząca drzwi suwane 1600x300x600**

- Stal nierdzewna

#### **Szafa magazynowa drzwi skrzydłowe 1000x600x1800**

- Stal nierdzewna

#### **Nadstawka ze stali nierdzewnej na stół pojedyncza 900x400x400**

- Stal nierdzewna

**Łyżka wazowa, Wanna precedzakowa, Nóż kuchenny, Miska stalowa z uchwytami, Łopatka do przewracania, Deska do krojenia** dopuszczone do kontaktu z żywnością

**Kubek do napojów gorących** może być myty w zmywarce

#### **Krzesło**

- Do jadalni

**Talerz głęboki, Talerz deserowy** mogą być myte w zmywarce

**Łyżka, Nóż, Widelec, Łyżeczka** dopuszczone do kontaktu z żywnością