ZO.03.2021

# Zapytanie ofertowe

Dyrektor Zespołu zaprasza do złożenia oferty na
**„Dostawę wyposażenia kuchni szkolnej w sprzęt gastronomiczny dla Zespołu Szkoła Podstawowa im. Julina Tuwima i Przedszkole w Kobylinie w ramach programu rządowego „Posiłek w szkole i w domu"**

Wartość zamówienia nieprzekraczająca kwoty wskazanej
w art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy Pzp

## I. Zamawiający

Zespół Szkoła Podstawowa im. Juliana Tuwima i Przedszkole w Kobylinie
ul. 3 Maja 9
63-740 Kobylin

Osobą ze strony zamawiającego uprawnioną do porozumiewania się z wykonawcami w sprawach proceduralnych i merytorycznych jest pani Justyna Wciórka
tel. 65 – 548 24 32, 607-877-453 w godzinach w godz. od 7.15 do 14.00
email: szkolakobylin@wp.pl

## II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Zakup sprzętu gastronomicznego do stołówki szkolnej.
2. Wykonawca jest zobowiązany do dostawy sprzętu na własny koszt z zapewnieniem właściwego transportu gwarantującego bezusterkową dostawę do siedziby Zamawiającego
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych i częściowego wyboru ofert. Oferty niezawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. Całość zamówienia powinna być objęta jedną gwarancją wykonawcy, co oznacza, iż w przypadku uszkodzenia któregoś z elementów będących przedmiotów zamówienia, podlega on naprawie lub wymianie przez wykonawcę. Szczegółowe warunki określone powinny zostać w gwarancji

**Specyfikacja:**

| Lp. | Rodzaj planowanego wyposażenia | liczba jednostke | Rodzaj miary | opis |
|---|---|---|---|---|
| 1. | sokowirówka | 1 | szt. | Przeznaczona do przygotowania świeżych soków, asynchroniczny silnik o dużej mocy, obudowa silnika, kosz i pojemnik ze stali nierdzewnej, napięcie U:230V, moc elektryczna:1kW |
| 2. | Zestaw do ziemniaków i puree | 1 | szt. | Zestaw do ziemniaków i puree 3mm |
| 3. | Wózek platformowy | 1 | szt. | Wózek platformowy udźwig 150 kg, składany, wymiary |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | powierzchni roboczej 650x475mm |
| | Zamrażarka skrzyniowa | 2 | szt | Zamrażarka skrzyniowa 282 l , wymiary 1116x648x(H)845, zakres temperatury -26/-18°C, moc 95W, napięcie230V, obudowa z aluminium, pokrywa zamykana na klucz, |
| | Zmywarka gastronomiczna kapturowa | 1 | szt | Zmywarka gastronomiczna kapturowa z dozownikiem płynu myjącego, kosz 500x500 mm, 6,8 kW, napięcie 400V; długość 690mm, szerokość 794 mm, wysokość 1500 mm, wykonana ze stali nierdzewnej; sterowanie elektromechaniczne; przystosowana do mycia tac, szkła i talerzy |
| | Szafa chłodnicza | 1 | szt | Szafa chłodnicza o pojemności do 1500 l, obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, samozamykające się drzwi wyposażone w zamek, napięcie 230V, moc 390W, drzwi pełne, zakres temperatur 0-8°C, wymiary w mm; 1314x845x2100(h) |
| | Kuchnia gastronomiczna gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym | 1 | szt | Kuchnia gastronomiczna gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym, wykonana ze stali nierdzewnej, emaliowane ruszty, przystosowana do maksymalnych obciążeń do 100 kg; 1 palnik o mocy 3,5kW, 2 palniki o mocy 5kW, 2 palniki o mocy 7kW i palnik o mocy 9kW, moc piekarnika 3,1 kW |
| | Kuchnia gazowa 4 palnikowa z piekarnikiem | 1 | szt | Kuchnia gazowa 4 palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym , wymiary 800x700x(H)900, moc 3kW/230V, moc górnych palników (kW): gaz 17kW, palniki 2x5kW+2x3,5kW, dla garnków o średnicy 120-300 mm, obudowa ze stali nierdzewnej, ruszty stalowe, emaliowane, obejmujące po dwa palniki; piekarnik konwekcyjny, elektryczny, 3kW, pojemność 4xGN1/1, komora ze stali nierdzewnej |
| | Krajalnica do wędlin i serów | 1 | szt | Przeznaczono do krojenia wędlin i serów, obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzywierającą, wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem, z wbudowana ostrzałką |
| | Talerze i sztućce (komplety) | 200 | szt | Talerze i sztućce (komplety) |
| | Waga elektroniczna | 1 | szt | Waga elektroniczna do 16 kg, przeznaczona przeznaczona do gastronomii, zasilana sieciowo lub bateryjnie, zasilanie 230V |
| | Termos 20 l | 5 | szt | Termos 20 l do transportu żywności, pokrywa z silikonową uszczelką, wyposażona w 6 zatrzasków, podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin |
| | Transportery do obiadów | 3 | szt | Zestaw termoizolacyjny do transportu obiadów (pojemnik termoizolacyjny GN1/1, pojemnik ze stali nierdzewnej GN1/3 7,3 l x 2 szt.; pojemnik ze stali nierdzewnej GN 1/6 2,8 l x 20 szt.) |
| | Patelnia elektryczna uchylna | 1 | szt | Patelnia elektryczna uchylna z misą ze stali nierdzewnej, 6,3 kW, napięcie 400V, zasilanie elektryczne, długość 700 mm, szerokość 786 mm, wysokość 912 mm |
| | Wilk do mięsa | 1 | szt | Wilk do miesa RCFW-300 PRO |
| | Pojemnik GN 1/1 gł. 4 cm | 2 | szt | Pojemnik GN 1/1 gł. 4 cm ze stali nierdzewnej |
| | Pojemnik GN 1/1 gł. 6,5 | 2 | szt | Pojemnik GN 1/1 gł. 6,5 ze stali nierdzewnej |
| | Pojemnik GN1/1 gł. 4 | 2 | szt | Pojemnik GN 1/1 gł. 4 cm emalia |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | cm | | | |
| | Uzdatniacz wody | 2 | szt | Uzdatniacz wody |
| | Maszynka do mielenia mięsa | 1 | szt | Podstawa, głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej, napięcie U 230V, moc 1,1kW, wydajność 300 kg/h |
| | Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego | 2 | szt | Podstawa nierdzewna pod piec 740x550x677 mm |
| | Piec konwekcyjno-parowy | 2 | szt | Piec konwekcyjno-parowy, panel sterowania manualny, nawilżanie komory STEAM Plus, maksymalna temperatura 260 °C, pojemność 5xGN1/1, odległość między półkami 67 mm, system obiegu powietrza Air.Plus, system Protec.Safe |
| | mikser | 1 | szt | Misker do obróbki w naczyniach o pojemności do 50 litrów, długość ramienia 350 mm, napięcie 230V, moc elektryczna 0,44kW, prędkość obrotów 1500-9000 obr/min |
| | Mikser planetarny | 1 | szt | Mikser planetarny o pojemności 40l, przeznaczony do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu; napędzany silnikiem o mocy 1500 W, zasilany prądem 220-240V/50Hz; |

## III. Termin wykonania zamówienia

Zamówienie musi zostać zrealizowane od dnia podpisania umowy do 18 sierpnia 2021 r.

## IV. Termin i miejsce składania oferty

1. Oferty należy wysłać na adres email: szkolakobylin@wp.pl, **listownie lub dostarczyć osobiście na adres Zespół Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Kobylinie**
   **do dnia 16.07.2021 r. do godz. 12.00, oferty dostarczone po tym terminie nie będą rozpatrywane.**

2. Termin otwarcia ofert 20.07.2021 o godz. 10.30 w Zespole Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Kobylinie

3. Wybór wykonawcy nastąpi niezwłocznie i sporządzone zostanie zestawienie złożonych ofert.

4. Wybrany oferent zostanie poinformowany o wyborze jego oferty drogą mailową lub telefoniczną.

5. Zamawiający zastrzega, ze pomimo spełnienia przez ofertę wszystkich wymaganych warunków, w przypadku przekroczenia oferowanej ceny, kwoty przyjętej na zakup wyposażenia we wniosku o dofinasowanie projektu, oferta nie będzie rozpatrywana.

   Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania, jeżeli oferta z najniższą ceną przewyższy kwotę przyjętą na wykonanie usługi we wniosku o dofinansowanie projektu.

Zamawiający niezwłocznie poinformuje telefonicznie lub mailowo Wykonawców, którzy złożyli oferty o wyborze najkorzystniejszej oferty.

## VIII. Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie należy złożyć wraz z ofertą

*Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć:*

1. Wypełniony i podpisany formularz oferty, załącznik nr 1
2. Karty katalogowe oferowanych produktów.

## IX. Załączniki do zapytania ofertowego

1. Formularz oferty, załącznik nr 1
2. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO, w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, załącznik nr 2 (nie trzeba odsyłać)

Kobylin, 06.07.2021 r.

**Zatwierdzam**

**Dyrektor Zespołu**

**Mariola Wojciechowska**