

Krynitzno , dnia 05 lipca 2019 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Szkoła Podstawowa w Krynitznie zaprasza do złożenia oferty dotyczącej zamówienia o wartości szacunkowej nieprzekraczającej równowartości kwoty 30.000 euro na dostawę oraz montaż sprzętu gastronomicznego do kuchni szkolnej.

I. ZAMAWIAJĄCY

Gmina Wisznia Mała

Ul. Wrocławska 9, 55-114 ; Wisznia Mała

NIP 915-16-03-764

Odbiorca

Szkoła Podstawowa w Krynitznie im. Świętej Jadwigi Śląskiej

ul. Szkolna 6, 55-114; Wisznia Mała

Osoby upoważnione do porozumiewania się z Wykonawcami:

- Ireneusz Osenkowski – Dyrektor Szkoły Podstawowej w Krynitznie

- Katarzyna Mazur – kierownik stołówki w Szkole Podstawowej w Krynitznie tel. 693-670-095

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa do kuchni szkolnej Szkoły Podstawowej w Krynitznie w tym montaż i szkolenie:

1. Kuchni gazowej 4-palnikowej z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym, która musi spełniać następujące parametry:

wymiary w mm: 800x700x(H)900

wysokość w mm: 900

szerokość w mm: 800

moc (W): piekarnik 3 kW

głębokość mm: 700

moc górnych palników (kW): 19

palniki: 2 × 3,5 kW + 2 × 6 kW

dla garnków o średnicy 120-300 mm

żeliwne ruszty

termopara

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

elektryczny 3 kW/230 V

komora ze stali nierdzewnej: 640×370x(H)350 mm

gwarancja minimum 24 miesiące

montaż/szkolenie

2. Taboret gazowy podwójny, który musi spełniać następujące parametry:

moc gazowa : 18 kW
zasilanie : gaz
wysokość - H : 380 mm
szerokość - W : 1140 mm
głębokość - D : 605 mm
konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
wyposażony w palnik 9 kW (dwukoronowy)
zabezpieczenie przeciw wypływowemu
redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l
gwarancja minimum 24 miesiące
montaż/szkolenie

3. Zmywarko-wyparzarka kapturowa z dozownikiem detergentu i pompą spustową, która musi spełniać następujące parametry:

długość: 720 mm
szerokość: 735 mm
wysokość: 1445-1880 mm
moc całkowita: 6.55 kW
napięcie: 400 V
materiał: stal nierdzewna
zasilanie: elektryczne
wymiary kosza: 500x500 mm
czas cyklu: 90 s
maksymalna wysokość mytego szkła: 355 mm
maksymalna wysokość mytych talerzy: 410 mm
możliwość mycia pojemników i tac GN 1/1
zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,8 l
pompa: 0,55 kW
temperatura wyparzania nie niższa niż 85 stopni C
gwarancja minimum 24 miesiące
montaż/szkolenie

4. Kotleciarka elektryczna, która musi spełniać następujące parametry:

długość w mm: 465
szerokość w mm: 220
wysokość w mm: 430

moc (W): 350
napięcie (V): 230

maksymalna wielkość porcji mięsa: szerokość 160 mm x grubość 30 mm
wydajność do 800 kotletów na godzinę
obudowa ze stali nierdzewnej
w zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wołowego i wieprzowego
prędkość zespołów noży zmiękczących 75 obr./min
gwarancja minimum 24 miesiące
montaż/szkolenie

5. Przystawka do kotłociarki (do mięsa drobiowego), która musi spełniać następujące parametry:

wymiary w mm: 235 x 130 x (H)120
obudowa ze stali nierdzewnej
2 wałki ugniatające z polipropylenu
długość wałka 180 mm
gwarancja minimum 24 miesiące
montaż/szkolenie

6. Mikser ręczny „Profi Line”, który musi spełniać następujące parametry:

długość w mm: 350

średnica w mm: 100
moc (W): 400
napięcie (V): 230
ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej,
elektroniczny panel sterowania (9 prędkości),
długość ramienia: 500 mm,
odpowiedni do naczyń o pojemności do 100 litrów,
prędkość: 2000 – 9000 obr./min.
gwarancja minimum 24 miesiące
szkolenie

7. Regał magazynowy ze stali nierdzewnej, który musi spełniać następujące parametry:

wysokość w mm: 1800
Głębokość w mm: 400
Szerokość w mm: 1000
ilość półek: 5
rodzaj półek: pełne
możliwa regulacja położenia półek,
maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

8. Garnki z pokrywkami, które muszą spełniać następujące parametry:

a). 1 sztuka o pojemności : 24 l

średnica w mm: 360
wysokość w mm: 240
garnek wykonany ze stali nierdzewnej
konstrukcja dna typu „sandwich
grubość ścianki 0,8 mm
pokrywka ze stali nierdzewnej

b). 1 sztuka o pojemności : 33,5 l

średnica w mm: 400
wysokość w mm: 260
garnek wykonany ze stali nierdzewnej

konstrukcja dna typu „sandwich”
grubość ścianki 0,8 mm
pokrywka ze stali nierdzewnej

9. Patelnie do naleśników (2 sztuki), które muszą spełniać następujące parametry:

średnica w mm: 320
wysokość w mm: 30
patelnie z twardego odlewu aluminium
z możliwością używania w piecach (do +250°C)
uchwyty ze stali nierdzewnej
z powłoką Whitford® Xylan zapobiegającą przywieraniu

10. Deski HACCP ze stojakiem (7 sztuk desek w tym: 1 biała do nabiału, 1 czerwona do surowego mięsa, 1 niebieska do ryb, 1 zielona do warzyw, 1 brązowa do mięsa gotowanego, 1 żółta do drobiu surowego, 1 fioletowa dla alergików +1 sztuka stojak na deski), które muszą spełniać następujące parametry:

Deski:

wysokość w mm: 12,7
długość w mm: 450
szerokość w mm: 300
wykonana z polietylenu HDPE 500
zgodna z normami HACCP
dwustronna gładka

Stojak na deski:

wysokość w mm: 205
długość w mm: 303
szerokość w mm: 211
chromowany

11. Talerze z linii „Toledo” (150 sztuk głębokich + 150 sztuk płytkich), które muszą spełniać następujące parametry:

- a). talerz płytki o średnicy w mm: 200
- b). talerz głęboki o średnicy w mm: 240
i pojemności 0,6 litra

12. Kubki z linii „Toledo” (100sztuk), które muszą spełniać następujące parametry:

kubek o średnicy w mm: 74 i pojemności 0,25 litra

Czas realizacji: 15 dni roboczych od dnia złożenia zamówienia.

III. MIEJSCE DOSTAWY

Szkoła Podstawowa w Krynicznie
Ul. Szkolna 6; 55-114; Wisznia Mała

Dostawa obejmuje wniesienie, zamontowanie przedmiotów zamówienia we wskazanym pomieszczeniu i szkolenie pracowników.

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta musi być złożona na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

V. KRYTERIA WYBORU

Kryterium wyboru będzie całkowita łączna cena brutto wskazana w ofercie.

VI. MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

Oferty można składać osobiście, pocztą elektroniczną w postaci pdf: kryniczno@gmail.com, pocztą tradycyjną lub przesyłką kurierską na adres: Szkoła Podstawowa w Krynicznie, ul. Szkolna 6, 55-114; Wisznia Mała.

Oferty można składać do 19 lipca 2019 r. do godziny 12:00

OFERTA

Odpowiedź na zapytanie ofertowe, którego przedmiotem jest dostawa sprzętu gastronomicznego do kuchni szkolnej Szkoły Podstawowej w Krynicznie, w tym montaż i szkolenie.

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe przedstawiamy naszą propozycję cenową na dostawę sprzętu gastronomicznego do kuchni szkolnej Szkoły Podstawowej w Krynicznie, w tym montaż i szkolenie.

Rodzaj asortymentu	Cena jednostkowa brutto
1. Kuchnia gazowa 4-palnikowej z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym	1 Cena brutto
2. Taboret gazowy podwójny	1 Cena brutto
3. Zmywarko-wyparzarka kapturowa z dozownikiem detergentu i pompą spustową	1 Cena brutto
4. Kotleciarka elektryczna	1 Cena brutto
5. Przystawka do kotleciarki (do mięsa drobiowego)	1 Cena brutto
6. Mikser ręczny „Profi Line”	1 Cena brutto
7. Regał magazynowy ze stali nierdzewnej	1 Cena brutto
8. Garnki z pokrywkami (2 sztuki)	1 Cena brutto
9. Patelnie do naleśników (2 sztuki)	1 Cena brutto

10. Deski HACCP ze stojakiem (7 sztuk desek w tym: 1 biała do nabiału, 1 czerwona do surowego mięsa, 1 niebieska do ryb, 1 zielona do warzyw, 1 brązowa do mięsa gotowanego, 1 żółta do drobiu surowego, 1 fioletowa dla alergików +1 sztuka stojak na deski)	1 Cena brutto
11. Talerze z linii „Toledo” ” (150 sztuk głębokich + 150 sztuk płytkich)	1 Cena brutto
12. Kubki z linii „Toledo” (100sztuk)	1 Cena brutto

Oferent odpowiada za:

Dostarczenie sprzętu gastronomicznego do kuchni szkolnej Szkoły Podstawowej w Krynicznie.

Ul. Szkolna 6, 55-114 Wisznia Mała.

1. Wniesienie do wskazanego pomieszczenia.

.....
podpis osoby reprezentującej oferenta i pieczęć firmy

Dane kontaktowe oferenta:

Imię i nazwisko osoby do kontaktów:

Tel.: E-Mail:.....

Fax:.....