

**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 Grunwald**  
**Gierzwałd 33**  
**14-107 Gierzwałd**  
NIP 741-209-03-87

Odbiorca:  
**Szkoła Podstawowa im. Władysława Jagiełły**  
Stębark 56  
14-107 Gierzwałdzie  
Nip 741-215-53-71

**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 6 GN 1/1	1
2	Naświetlacz szufladowy ze stali	1
3	Bateria prysznicowa sztorcowa ze spryskiwaczem	2
4	Obieraczka do warzyw	1
5	Podstawa pod obieraczkę	1
6	Mikser elektryczny/blender	1
7	Szafa mroźnicza, 670 l	1
8	Szafa chłodnicza, 670 l	1
9	Szafka wisząca, drzwi skrzydłowe	2
10	Szafa przelotowa, drzwi suwane	1
11	Stół ze zlewem 1-kom., drzwi skrzydłowe	1
12	Szafka ze stali nierdzewnej	1
13	Garnek wysoki z kranem, stalowy	2
14	Pojemnik z polipropylenu	8
15	Koszyk na pieczywo	10

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 im. Władysława Jagiełły w Stębarku** lub wysłana mailowo na adres sekretariat@spstebark.edu.pl - **do dnia 12.07.2023 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

60 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: **Monika Makowska** adres e-mail [sekretariat@spstebark.edu.pl](mailto:sekretariat@spstebark.edu.pl) telefon **896472285**

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

DYREKTOR SZKOŁY  
  
mgr **Monika Makowska**

**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 6GN1/1 .....	1			
2	Naświetlacz szufladowy ze stali .....	1			
3	Bateria prysznicowa sztorcowa ze spryskiwaczem .....	2			
4	Obieraczka ziemniaków i warzyw .....	1			
5	Podstawa do obieraczki ziemniaków i warzyw .....	1			
6	Mikser elektryczny blender .....	1			
7	Szafa chłodnicza 670 litrów .....	1			
8	Szafa mroźnicza 670 litrów .....	1			
9	Szafka wisząca, drzwi skrzydłowe .....	2			
10	Szafa przelotowa, drzwi suwane .....	1			
11	Stół ze zlewem 1-kom., drzwi skrzydłowe .....	1			
12	Szafka ze stali nierdzewnej .....	1			
13	Garnek z kranem 50l .....	2			
14	Pojemnik z polipropylenu .....	8			
15	Koszyk na pieczywo .....	10			

<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)

*Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego*

### **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 przewodnikami 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

#### **Nąświetlacz szufladowy**

- wykonany ze stali nierdzewnej
- 0,77 kW, 230V

#### **Bateria prysznicowa sztorcowa ze spryskiwaczem**

- Termoplastyczne komponenty odporne przeciw tworzeniu kamienia.
- Przepływ wody: 16 litrów na min. przy ciśnieniu 3 bar.
- Prysznic wyposażony w zawór zwrotny według NE 1717.
- Wąż chroniony sprężyną ze stali nierdzewnej.
- Elastyczny wąż wyprodukowany z EPDM kauczuku, certyfikowany do wody do picia, wzmocniony przejrzystą termoizolacyjną powłoką.
- Prysznic umożliwia zmienny przepływ wody.
- Powierzchnia baterii chromowana, konstrukcja wzmocniona i odporna do temperatury 80°C.

- Podłączenie do wody G1/2.
- Nadstawka o długości 150 mm.
- Przewód dopływowy ze stali nierdzewnej AISI316

#### **Obieraczka do ziemniaków, załadunek 15 kg**

- Wymiary zewnętrzne 440 x 690 x 750 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 0,37 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
- Wydajność od 150 do 400 kg na godz.
- Pojemnik nierdzewny ma pokrywę z plastiku odpornego na uderzenia, umożliwiającą łatwą kontrolę przebiegającego procesu.
- Elementy bezpieczeństwa umożliwiają pracę wyłącznie z zamkniętą górną pokrywą i przednimi drzwiczkami
- Gładki panel sterowania wraz z przyciskiem reset i czasu obierania
- Odporność ekranu przeciw wodzie IPX5
- Niskonapięciowe sterowanie z ochroną IP65 przeciwko pryskającej wodzie
- Podłączenie do wody oraz j dysza czyszcząca do czyszczenia pojemnika obieraczki
- Urządzenie posiada certyfikat i markowanie CE

#### **Podstawa do obieraczki ziemniaków i warzyw**

- Wymiary zewnętrzne 494 x 762 x 724 (S x G x W)
- Możliwość zainstalowania obieraczki o pojemności 5 / 10 / 15 kg
- Szuflada z filtrem
- Odpływ wody

•

#### **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

#### **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 tworzeniu 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

**Szafka wisząca ze stali nierdzewnej**

- dwoje drzwi skrzydłowych
- wymiary 1200x300x600 mm

**Szafa przelotowa ze stali nierdzewnej**

- dwie drzwi suwane
- wymiary 1200x600x1800 mm

**Stół ze zlewem jednokomorowym przyścienny z drzwiami skrzydłowymi**

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiary 800x600x850

**Szafka ze stali nierdzewnej**

- dwie półki
- wymiary 900x800 mm

**Garnek 50 l z kranem**

- wykonane ze stali nierdzewnej

**Pojemnik z polipropylenu**