

### Zapytanie Ofertowe

#### „Posiłek w szkole i w domu” – dostawa i montaż urządzeń oraz wyposażenia kuchni dla Szkoły Podstawowej im. Juliusza Słowackiego w Golinie.

#### I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO.

Gmina Golina, ul. Nowa 1, 62 -590 Golina

Adres mailowy: [golina@golina.pl](mailto:golina@golina.pl), [www.golina.pl](http://www.golina.pl)

Tel. 063 2418 095

#### II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

Postępowanie prowadzone będzie w trybie postępowania ofertowego na udzielenie zamówienia publicznego o wartości poniżej 30 000 EURO do którego nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych – Dz. U. z 2019 r. poz. 1843).

Postępowanie prowadzone jest w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” dotyczącego wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków.

#### III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia jest **dostawa i montaż urządzeń oraz wyposażenia kuchni dla Szkoły Podstawowej im. Juliusza Słowackiego w Golinie.**

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

L.p.	Rodzaj planowanego wyposażenia lub usługi związanych z realizacją zadania	Liczba jednostek	Rodzaj miary
1.	<b>Stół ze stali nierdzewnej wyładowczy do zmywarki</b> <b>Dane techniczne:</b> Stół kombinacji 850x700x800, Błat +podstawa pospawane ze sobą, blat z blachy gr.1,5 mm, półka dolna z wycięciem, stół wyposażony w kółka min. 2 szt. z hamulcem,	1	Szt.
2.	<b>Stół ze stali nierdzewnej załadowczy do zmywarki</b> <b>Dane techniczne:</b>	1	Szt.

Rządowy program „Posilek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków

	<p>Stół kombinacji 880x750x1150-1500          Blat +podstawa pospawane ze sobą, blat z blachy gr. 1,5 mm, w okolicy zlewów na omegach z lewej na podwójnej płycie, płyta częściowo zagłębiona przy komorze i blacie, lewy bok zlicowany, blat przestaje 20 mm, blat z wycięciem, początek wycięcia 980 od lewej strony, rant z tyłu, dwie komory -zlewy dopasowane do zmywarki o wym. 400x400x250, otwór pod baterię.</p>		
3.	<p><b>Zmywarka do naczyń</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>          zmywarka z funkcją wyparzenia sterowana elektromechaniczne, max wysokość mytego naczynia 320 mm, jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabtyszczającego, wydajność koszy na godzinę - 30/h; 24/h, pompa zrzutowa, kontrolki temperatury pracy bojlera i komory2 pary ramion myjąco-płuczających (góra/dół), kosz min.500x500 mm , w komplecie 2 kosze, w komplecie filtr powierzchniowy, nóżki regulowane min.~45mm,wysokość komory wsadowej ~415-420 mm,          Materiał wykonania : stal nierdzewna          Moc grzałki komory : 3 kW          Moc grzałki bojlera : 6 kW          Moc zainstalowana : 9.8 kW          Napięcie - U : 400 V          Szerokość - W : min. 690 mm-710mm          Głębokość - D : min 790 mm-800mm          Wysokość - H : min.1500 mm-1700mm          Moc elektryczna : 6.8 kW          Długość cyklu pracy : 120/180 sek</p>	1	Szt.
4.	<p><b>Piec konwekcyjno-parowy</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>          panel sterowania: manualny, nawilżanie komory STEAM Plus, maksymalna temperatura 260°C, 2 prędkości wentylatora, pojemność: 12 x GN 1/1, odległość między półkami min. 67 mm-72mm, oświetlenie halogenowe.          Zasilanie : prąd          Napięcie - U : 400 V          Szerokość – 860 mm-880mm</p>		

Rządowy program „Posilek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków

	Głębokość – 940 mm-960mm Wysokość – 1250 mm-1350mm Moc elektryczna: min. 15.8 kW	1	Szt.
5.	<b>Podstawa do pieca konwekcyjno - parowego</b> <b>DANE TECHNICZNE:</b> Podstawa dedykowana pod piec konwekcyjno-parowy Szerokość - W : min. 860 mm Głębokość - D : 680 mm Wysokość - H : 672 mm	1	Szt.
6.	<b>Filtr - wody do pieca/zmiękczac</b> <b>DANE TECHNICZNE:</b> DŁUGOŚĆ: min. 410 mm SZEROKOŚĆ: min. 280 mm WYSOKOŚĆ: min. 535 mm MOC CAŁKOWITA: 0.003 kW WAGA: 11 kg Natężenie przepływu NOM/MAX : 0 - 30 / 75 l/ min ilość uzdatnionej wody pomiędzy regeneracjami przy 10°dh : 1950 l, zużycie soli: 1 kg zbiornik soli: 15 kg, ciśnienie robocze: 1,5 - 6,0 bar Wielokrotne użycie kolumny z żywicą. Elektro-mechaniczna głowica sterująca.	1	Szt.
7.	<b>Zestaw 9 blach do pieca konwekcyjno-parowego</b> <b>DANE TECHNICZNE:</b> 2szt. x pojemnik GN 1/1 40 mm, WYSOKOŚĆ min.40 mm,POJEMNOŚĆ5L TEMPERATURA MINIMALNA: -40 °C, TEMPERATURA MAKSYMALNA: 300 °C ROZMIAR GN: GN 1/1 (530x325 mm) MATERIAŁ: stal nierdzewna GATUNEK STALI NIERDZEWNEJ: 18/10 2szt.x pojemnik GN 1/1 100 mm, DŁUGOŚĆ min.530 mm SZEROKOŚĆ min.325 mm WYSOKOŚĆ min.100 mm POJEMNOŚĆ: 13.2 l TEMPERATURA MINIMALNA: -40 °C TEMPERATURA MAKSYMALNA: 300 °C ROZMIAR GN: GN 1/1 (530x325 mm) MATERIAŁ: stal nierdzewna 1szt. x ruszt ze stali nierdzewnej GN 1/1 do smażenia frytek. DŁUGOŚĆ min. 530 mm SZEROKOŚĆ min. 325 mm	1	Zestaw.

Rządowy program „Posilek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków

	<p>ROZMIAR GN: GN 1/1 (530x325 mm)  <b>2szt.</b> x blacha wypiekowa GN  1/1perforowana  DŁUGOŚĆ: min. 530 mm  SZEROKOŚĆ: min.325 mm  WYSOKOŚĆ: min.10 mm  ROZMIAR GN: GN 1/1 (530x325 mm)  <b>1szt.</b> x ruszt ze stali nierdzewnej GN  1/1DŁUGOŚĆ: min.530 mm  SZEROKOŚĆ: min.325 mm  ROZMIAR GN: GN 1/1 (530x325 mm)  <b>1szt.</b> x pojemnik GN 1/165 mm  WYSOKOŚĆ: 65 mm  POJEMNOŚĆ: 9 l  TEMPERATURA MINIMALNA: -40 °C  TEMPERATURA MAKSYMALNA: 300 °C  ROZMIAR GN: GN 1/1 (530x325 mm)  MATERIAŁ: stal nierdzewna  GATUNEK STALI NIERDZEWNEJ: 18/10.</p>		
8.	<p><b>Chłodziarka z zamrażarką.</b>  Zestaw składa się z 2 niezależnych szaf.  <b>DANE TECHNICZNE:</b>  <b>1 zestaw:</b> elektroniczny termostat z wyświetlaczem temperatury, automatyczne odszranianie/rozmrażanie, filtr przeciwpyłkowy, grubość ścianki 60 mm, w komplecie 4 półki powlekane, samodomykające drzwi, obudowa zewnętrzna oraz komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej  2 agregaty: chłodniczy i mroźniczy  2 niezależne sterowane komory: chłodnicza i mroźnicza, wymiar półek  WxD: min. 530x650 mm  Czynnik chłodniczy : R600a(120g) / R290(100g)  Pojemność netto : min. 257 l  Temperatura max. : 8 °C  Strefa klimatyczna : 4  Moc elektryczna : 0.25/0.3 kW  Napięcie - U : 230 V  Szerokość - W :min. 680 mm  Głębokość - D : min. 845 mm  Wysokość - H : min. 2000 mm  Pojemność - V : 600 l  Moc elektryczna : 0.55 kW  Temperatura min. : -2 °C  <b>2 zestaw.</b> elektroniczny termostat,</p>	1	Zestaw.

Rządowy program „Posilek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków

	<p>cyfrowy wyświetlacz, automatyczne oszranianie, filtr przeciwpyłkowy grubość ścianki 60 mm, regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w komplecie 3 półki z tworzywa sztucznego GN 2/1 samodomykające drzwi z zamkiem profilowany wymiary wewnętrzne. WxDxH (mm): min.540x680x1380, 21 poziomów na prowadnice (pótek lub GN) , statyczna z wentylatorem mieszającym, nośność półek -min. 60 kg Czynnik chłodniczy : R600a(85g) Pojemność netto : min. 376 l Temperatura max. : 8 °C Materiał wykonania : stal nierdzewna Klasa energetyczna : C Napięcie - U : 230 V Szerokość - W : min.680 mm Głębokość - D : min.810 mm Wysokość - H : min.2000 mm Pojemność - V : min. 537 l Moc elektryczna : 0.353 kW Temperatura min. : -2 °C</p>		
9.	<p><b>Urządzenie do rozdrabniania mięsa</b> <b>DANE TECHNICZNE:</b> podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej taca wykonana ze stali nierdzewnej, rewers, praca ciągła do 8 godzin w komplecie sitka: 5 i 8 mm (średnica oczek), średnica sitka - 68 mm lej załadowniczy wykonany z polerowanego stopu aluminium, gardziel wykonana z odlewu żeliwa, ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium regulowane antypoślizgowe nóżki prędkość 200 obr./min. Wydajność na godzinę : 220 kg/h Napięcie - U : 230 V Szerokość - W : min. 517 mm Głębokość - D : min. 328 mm Wysokość - H : min. 410 mm Moc elektryczna : min. 0.8 kW</p>	1	Szt.
10.	<p><b>Urządzenie do rozdrabniania warzyw i owoców</b> <b>DANE TECHNICZNE:</b> asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa</p>	1	Szt.

Rządowy program „Posilek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków

	<p>i hamulec silnikowy, demontowalna komora robocza i podajnik oraz min. dwa otwory wsadowe min. 104 cm<sup>2</sup>, Ø 58 mm, komplet 4 tarcz tnących.  Wydajność na godzinę : 40 kg/h  Napięcie - U : 230 V  Szerokość - W : min. 325 mm  Głębokość - D : min. 300 mm  Wysokość - H : min. 550 mm  Moc elektryczna : 0.5 kW  Prędkość obrotów : 1500 obr./min</p>		
11.	<p><b>Naświetlacz jaj</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>  Urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży. Możliwość dezynfekcji jednorazowo min. 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości do 320mm i wysokości do 40 mm. Kratka wykonana ze stali chromowanej.  Napięcie - U : 230 V  Szerokość - W : 360 mm  Głębokość - D : 530 mm  Wysokość - H : 245 mm  Moc elektryczna : 0.077 Kw,  wykonany ze stali nierdzewnej.</p>	1	Szt.
12.	<p><b>Patelnia elektryczna</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>  Patelnia elektryczna o przechylnej misie do 45°. Misy wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokrywa misy wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304</li> <li>• Konstrukcja zawiasu umożliwiająca ustawienie pokrywy w każdym położeniu pod kątem w przedziale 0° do min. 90°</li> <li>• Od przodu kominka zamontowana wylewka doprowadzająca wodę do misy patelni</li> <li>• Ergonomiczne i duże pokręta z pierścieniami uszczelniającymi (zabezpieczenie antybryzgowie),</li> <li>• Regulowane nogi</li> </ul> DŁUGOŚĆ: min. 800 mm  SZEROKOŚĆ: min. 700 mm  WYSOKOŚĆ: min. 900 mm  POJEMNOŚĆ: min. 50 l  POWIERZCHNIA ROBOCZA: 0.3 m<sup>2</sup>  MOC CAŁKOWITA: 9 kW</p>	1	Szt.

Rządowy program „Posilek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków

	<p>NAPIĘCIE: 400 V          TEMPERATURA MAKSYMALNA: 275 °C          MATERIAŁ: stal nierdzewna.</p>		
13.	<p><b>Bateria z wylewką</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>          Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, wysokość min. 600 mm. Kolumna ze stali nierdzewnej trwale odporna na korozję. Standardowe wyposażenie powinno zawierać wszystkie akcesoria potrzebne do montażu oraz podłączenia baterii do sieci.          Wysokiej jakości metalizowane głowice mosiężne. Sprężyna stalowa z zewnętrzną powłoką epoksydową. Bateria powinna zawierać dźwignię ster.          WYSOKOŚĆ: min. 600 mm          MATERIAŁ: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne          MOCOWANIE: nastolne</p>	1	Szt.
14.	<p><b>Mikser gastronomiczny</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>          Mikser powinien posiadać stalowy korpus lakierowany na biało, chromowaną osłonę zabezpieczającą dzieżę, wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate          Urządzenie powinno posiadać wyłączniki bezpieczeństwa oraz ochronę przed przeciążeniem. W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, różga, mieszadło i hak do ciasta, mechaniczny panel sterowania, minimalny 1 wsad mąki: ok. 5 kg, dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży. Zabezpieczenie przed włączeniem miksera bez zamontowanej dzieży lub z niepoprawnie zamontowaną dzieżą          3 prędkości: 197/317/462 obr./min          DŁUGOŚĆ: 490 mm-500mm          SZEROKOŚĆ: 540 mm-550mm          WYSOKOŚĆ: 780 mm-790mm          POJEMNOŚĆ: 20 l-22L          MOC CAŁKOWITA: 1.1 kW          NAPIĘCIE: 230 V          MATERIAŁ: tworzywo sztuczne, stal</p>	1	Szt.1

Rządowy program „Posilek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków

15.	<p><b>Blender gastronomiczny</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>                  Blender ręczny z elektronicznym panelem sterowania, 9 prędkości. Długość ramienia min. 500 mm, urządzenia min. 350 mm.                  ŚREDNICA: min. 100 mm                  MIN. PRĘD. OBROT.: min. 2000 obr./min                  MAKS. PRĘD. OBROT.: min. 15 000 obr./min.                  MOC CAŁKOWITA: 0.5 kW                  NAPIĘCIE: 230 V                  WAGA KOSTKI: 4.25 g                  MATERIAŁ: stal nierdzewna</p>	1	Szt.
16.	<p><b>Obieraczka do ziemniaków i innych warzyw</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>                  Maszyna służąca do obierania ziemniaków i innych warzyw powinna składać się z obudowy w kształcie walca, podstawy, zespołu napędowego i pokrywy.                  Zastosowana masa ścierna, którą wyłożony jest zbiornik i wirujący talerz, powinna zapewnić dokładne obranie produktów bez ich kaleczenia.                  W zestawie powinien znajdować się ścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rura odpływowa, ściągacz talerza i zapasowy wtryskiwacz.                  DŁUGOŚĆ: 680 mm- 700mm                  SZEROKOŚĆ: 540 mm-550mm                  WYSOKOŚĆ: 850 mm-900mm                  MOC CAŁKOWITA: 0.55 kW                  NAPIĘCIE: 400 V                  WYDAJNOŚĆ: 300 kg/h                  WSAD: 10 kg                  MATERIAŁ: stal nierdzewna                  ZASILANIE: elektryczne</p>	1	Szt.
17.	<p><b>Separator do obieraczki ziemniaków i innych warzyw</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>                  DŁUGOŚĆ: 585 mm-600mm                  SZEROKOŚĆ: 335 mm-350mm                  WYSOKOŚĆ: 355 mm-365mm                  WAGA: 8.5 kg                  KOLOR: inox</p>	1	Szt.



Rządowy program „Posilek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków

18.	<p><b>Pojemnik na odpadki</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>                  Pojemnik na odpadki powinien być wykonany wytrzymałej konstrukcji i pojemności 80 l. Posiada wyprofilowane ergonomiczne uchwyty. Można piętrować. Wyposażony w pokrywę i wózek.                  WYSOKOŚĆ: 610 mm-630mm                  ŚREDNICA: 490 mm-510mm                  POJEMNOŚĆ: min. 80.00 l                  MATERIAŁ: polipropylen                  KSZTAŁT: okrągły</p>	3	Szt.
19.	<p><b>Sztućce</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>                  Zestaw stanowią 4 elementy:                  widelec stołowy -długość: min190 mm,                  łyżka stołowa - długość: min.187 mm ,                  nóż stołowy - długość: min.205 mm ,                  łyżeczka stołowa - długość: min.135 mm.                  Zestaw wykonany ze stali nierdzewnej 18/0.</p>	250	Zestaw
20.	<p><b>Miska 16 l</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>                  WYSOKOŚĆ: min180 mm                  ŚREDNICA: min 380 mm                  POJEMNOŚĆ: min 16.00 l                  MATERIAŁ: stal nierdzewna                  POWIERZCHNIA: satynowa                  KOLOR: inox                  UCHWYTY: nie                  OPIS: Satynowa miska z rantem wykonana ze stali nierdzewnej.</p>	1	Szt.
21.	<p><b>Miska 14 l</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>                  WYSOKOŚĆ: min. 170 mm                  ŚREDNICA: min. 360 mm                  POJEMNOŚĆ: 14.00 l                  MATERIAŁ: stal nierdzewna                  POWIERZCHNIA: satynowa                  KOLOR: inox                  UCHWYTY: nie                  OPIS: Satynowa miska z rantem wykonana ze stali nierdzewnej.</p>	1	Szt.
22.	<p><b>Miska 8 l</b>  <b>DANE TECHNICZNE:</b>                  WYSOKOŚĆ: min. 140 mm                  ŚREDNICA: min. 300 mm                  POJEMNOŚĆ: 8.00 l                  MATERIAŁ: stal nierdzewna</p>	1	Szt.

Rządowy program „Posiłek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków

	<p>POWIERZCHNIA: satynowa          KOLOR: inox          UCHWYTY: nie          OPIS: Satynowa miska z rantem wykonana ze stali nierdzewnej.</p>		
23.	<p><b>Miska 5 l</b>          DANE TECHNICZNE:          WYSOKOŚĆ: min. 120 mm          ŚREDNICA: min. 250 mm          POJEMNOŚĆ: 5.00 l          MATERIAŁ: stal nierdzewna          POWIERZCHNIA: satynowa          KOLOR: inox          UCHWYTY: nie          OPIS: Satynowa miska z rantem wykonana ze stali nierdzewnej.</p>	1	Szt.
24.	<p><b>Termos gastronomiczny stalowy 20 l</b>          DANE TECHNICZNE:          WYSOKOŚĆ: 370 mm-380mm          ŚREDNICA: 330 mm-340mm          POJEMNOŚĆ: 20.00 l          MATERIAŁ: stal nierdzewna          KSZTAŁT: okrągły          KOLOR: inox</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Termos do transportu żywności</li> <li>• Pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w zatrzaski zamykające oraz wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie, podwójne ścianki i pokrywa izolowana specjalną pianką utrzymującą ciepło do min. 8 godzin.</li> </ul>	1	Szt.
25.	<p><b>Termos Zaparzac 12 l</b>          DANE TECHNICZNE:          WYSOKOŚĆ: 530 mm-540mm          ŚREDNICA: 270 mm-280mm          POJEMNOŚĆ: 12.00 l          MOC CAŁKOWITA: 1.35 kW          NAPIĘCIE: 230 V          TEMPERATURA MINIMALNA: 70 °C          TEMPERATURA MAKSYMALNA: 80 °C          MATERIAŁ: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne.          ZASILANIE: elektryczne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół oraz gotowania wody</li> <li>• Podgrzewanie w temp: 70-80 stopni Celsjusza</li> <li>• Wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku</li> <li>• Termostat bezpieczeństwa</li> <li>• Kontrolka temperatury</li> </ul>	1	Szt.

Rządowy program „Posilek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrolka zasilania</li> <li>• Sitko do zaparzania</li> <li>• Bezkróplowy kranik</li> <li>• Urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej.</li> </ul>		
26.	<p><b>Wanna przecedzakowa z uchwytami i pierścieniem ze stali nierdzewnej, 9 l, o średnicy 360 mm, polerowana</b></p> <p>DANE TECHNICZNE:  WYSOKOŚĆ: 185 mm-190mm  ŚREDNICA: 360 mm-370mm  POJEMNOŚĆ: 9 l  POWIERZCHNIA polerowana w kolorze inox.</p>	1	Szt.
27.	<p><b>Garnek wysoki ze stali nierdzewnej z pokrywką, 9,0 l</b></p> <p>DANE TECHNICZNE:  WYSOKOŚĆ: 200 mm-210mm  ŚREDNICA: 240 mm-250mm  POJEMNOŚĆ: 9.00 l</p> <p>stal nierdzewna z powierzchnią satynową w kolorze inox, przystosowane do indukcji, kapsułowe dno wielowarstwowe</p>	1	Szt.
28.	<p><b>Garnek średni ze stali nierdzewnej z pokrywką, 11,1 l</b></p> <p>DANE TECHNICZNE:  WYSOKOŚĆ: 180 mm-190mm  ŚREDNICA: 280 mm-290mm  POJEMNOŚĆ: 11.0 l</p> <p>stal nierdzewna z powierzchnią satynową w kolorze inox, przystosowane do indukcji, kapsułowe dno wielowarstwowe.</p>	1	Szt.
29.	<p><b>Garnek wysoki ze stali nierdzewnej z pokrywką, 36,6 l</b></p> <p>DANE TECHNICZNE:  WYSOKOŚĆ: 360 mm-370mm  ŚREDNICA: 360 mm- 370mm  POJEMNOŚĆ: 36.60 l</p> <p>stal nierdzewna z powierzchnią satynową w kolorze inox, przystosowane do gotowania na indukcji, kapsułowe dno wielowarstwowe, posiadają wzmocnione uchwyty</p>	1	Szt.
30.	<p><b>Wózek kelnerski 2-półkowy ze stali nierdzewnej</b></p> <p>DANE TECHNICZNE:  DŁUGOŚĆ: 860 mm-870mm  SZEROKOŚĆ: 540 mm-550mm  WYSOKOŚĆ: 920 mm- 930mm</p>	1	Szt.

Rządowy program „Posilek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków

	<p>OPIS: Wózek o minimalnym udźwigu 75 kg na półkę, posiadającym 4 kółka gumowe w tym 2 z hamulcami.</p>		
31.	<p><b>Talerz płytki 245 mm</b> DANE TECHNICZNE: WYSOKOŚĆ: 24 mm ŚREDNICA: 245 mm Talerz ze szkła hartowanego. Odporność na wstrząsy mechaniczne. Długotrwała ochrona przed zadrapaniem nożem. Trwała powierzchnia i wzór odporny na wypłowienie/blaknięcie, możliwość sztaplowania. Odporność termiczna przy wahaniach do 135°C utrzymuje ciepło serwowanych dań. Nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych. Spełnia standardy HACCP. 0% porowatości gwarantuje ochronę przed rozwojem bakterii. Materiał opal.</p>	250	Szt.
32.	<p><b>Talerz głęboki</b> DANE TECHNICZNE: WYSOKOŚĆ: 35 mm-36mm ŚREDNICA: 225 mm- 226 mm Talerz ze szkła hartowanego. Odporność na wstrząsy mechaniczne. Długotrwała ochrona przed zadrapaniem nożem. Trwała powierzchnia i wzór odporny na wypłowienie/blaknięcie, możliwość sztaplowania. Odporność termiczna przy wahaniach do 135°C utrzymuje ciepło serwowanych dań. Nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych. Spełnia standardy HACCP. 0% porowatości gwarantuje ochronę przed rozwojem bakterii. Materiał opal.</p>	250	Szt.
33.	<p><b>Talerz płytki</b> DANE TECHNICZNE: WYSOKOŚĆ: 16 mm-17mm ŚREDNICA: 195 mm Talerz ze szkła hartowanego. Odporność na wstrząsy mechaniczne. Długotrwała ochrona przed zadrapaniem nożem. Trwała powierzchnia i wzór odporny na wypłowienie/blaknięcie, możliwość sztaplowania. Odporność termiczna przy wahaniach do 135°C utrzymuje ciepło serwowanych dań. Nadający się do używania w kuchenkach mikrofalowych. Spełniający standardy HACCP. 0% porowatości gwarantuje ochronę przed rozwojem bakterii. Materiał opal.</p>	250	Szt.

**Rządowy program „Posilek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków**

- 1) Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne pod warunkiem spełnienia tego samego poziomu technologicznego, wydajnościowego, funkcjonalnego i estetycznego założonego w/w opisie przedmiotu zamówienia. Poprzez pojęcie równoważne należy rozumieć systemy, technologie, urządzenia bądź materiały/produkty gwarantujące realizację dostaw i usług zgodnie z ww. opisem oraz zapewniające uzyskanie parametrów estetycznych, jakościowych i technicznych nie gorszych od założonych.
- 2) Zastosowane przez Wykonawcę materiały, wyroby lub rozwiązania równoważne muszą być co najmniej:
  - o tej samej wytrzymałości i trwałości, o tym samym poziomie estetyki (wyroby),
  - o parametrach technicznych opisanych w niniejszym zapytaniu ofertowym,
  - spełniać te same funkcje, wymagania bezpieczeństwa konstrukcji, bhp, ppoż – posiadać stosowne dokumenty dopuszczające (atesty i aprobaty techniczne, certyfikaty itp.).
- 3) Wykonawca musi udowodnić Zamawiającemu, że proponowany materiał, wyrób, technologia lub rozwiązanie jest równoważne przedstawiając wszelkie dokumenty, obliczenia, opinie, karty katalogowe, atesty, zdjęcia itp. Potwierdzając równoważność.
- 4) Miejsce dostawy: Szkoła Podstawowa im. Juliusza Słowackiego w Golinie, ul. Wolności 20, 62-590 Golina.
- 5) Zestawy np. talerze, sztucce, meble muszą być takiej samej serii i producenta.
- 6) Wszystkie przedmioty muszą mieć stosowane atesty, deklaracje i certyfikaty w tym do kontaktu z żywnością i stosowany w stołówkach szkolnych.
- 7) Wykonawca podczas realizacji dostaw i prac montażowych zobowiązany jest na bieżąco porządkować wszelkie opakowania, kartony, folie.
- 8) Wykonawca dokona rozładunku ze środka transportu i montażu dostarczonego wyposażenia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu własnymi siłami i na własny koszt, oraz przeszkoli osoby odpowiedzialne za eksploatację tego sprzętu, z zakresu:
  - obsługi codziennej,
  - obsługi okresowej,
  - bhp,
  - programowania i pracy,
  - konserwacji.

**Informacje/Wymagania dodatkowe:**

- a) Przed złożeniem oferty **wskazany** jest przeprowadzenie przez Wykonawców wizji lokalnej (po wcześniejszym uzgodnieniu terminu) w miejscu planowanego montażu urządzeń, celem sprawdzenia warunków związanych z wykonywaniem dostaw będących przedmiotem zamówienia. Termin należy uzgodnić z Panią Barbarą Hyży nr tel. 725 630 818. Koszt wizji lokalnej ponosi Wykonawca. Z przeprowadzonej wizji lokalnej sporządzona zostanie na miejscu notatka służbowa potwierdzająca ten fakt.
- b) Zamawiający wymaga aby Wykonawca złożył wraz z ofertą certyfikaty oraz karty katalogowe urządzeń.

**IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiot zamówienia należy zrealizować – dostarczyć w całości: **do dnia 26.08.2020r.**
2. Jako termin zakończenia zadania rozumie się podpisanie protokołu końcowego wykonania całego przedmiotu zamówienia po sprawdzeniu przez przedstawicieli Zamawiającego wszystkich

**Rządowy program „Posiłek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków**

niezbędnych dokumentów określonych w umowie i opisie przedmiotu zamówienia oraz innych dokumentów wymaganych prawem.

**V. ODRZUCENIE OFERTY:**

1. Oferta podlega odrzuceniu w przypadku gdy:
  - a) jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
  - b) została złożona po terminie składania ofert.

**VI. Opis sposobu przygotowania oferty:**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający **nie dopuszcza** składania ofert częściowych.
3. Oferta musi być stworzona na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik na 1 do zapytania.

**4. OFERTA POWINNA BYĆ:**

- 1) opatrzona pieczęcią firmową,
- 2) posiadać datę sporządzenia,
- 3) zawierać adres i siedzibę oferent
- 4) zawierać cenę oferty brutto za realizację całego przedmiotu zamówienia, która stanowić będzie wynagrodzenie ryczałtowe,
- 5) podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy, zgodnie z formą reprezentacji oferenta określoną w rejestrze handlowym lub innym dokumencie właściwym dla formy organizacji firmy oferenta,
- 6) zawierać wymagane załączniki.

**VII. WYMAGANE DOKUMENTY**

1. Formularz ofertowy,
2. Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy),
3. Wykaz sprzętu z cenami jednostkowymi i opisem, stanowiący załącznik do formularza ofertowego
4. Certyfikaty oraz karty katalogowe przedstawiające rysunki i zdjęcia oferowanych urządzeń, w których powinny znajdować się wymiary urządzeń.

**VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Oferta powinna być dostarczona w zamkniętej kopercie za pośrednictwem poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście na adres:

Gmina Golina, ul. Nowa 1, 62-590 Golina (sekretariat) do dnia **16 lipca 2020 r. do godz. 12:00**

ZAPYTANIE OFERTOWE na zadanie pn.:

„Posiłek w szkole i w domu” — dostawa wyposażenia kuchni dla SP w Golinie

NIE OTWIERAĆ PRZED 16 lipca 2020 r. GODZ. 12:00

2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane (oferty odrzucone).
3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Zamawiający i oferent nie mogą prowadzić negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz dokonywać jakiegokolwiek zmiany w jej treści.
5. Zamawiający wzywa oferentów, którzy złożyli oferty o takiej samej najniższej cenie, do złożenia dodatkowych ofert w zakresie dotyczącym ceny, w określonym terminie. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą przedstawić ceny wyższej niż w złożonej wcześniej ofercie.

**IX. OCENA OFERT**

1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które nie podlegają odrzuceniu;
2. Opis kryteriów i sposobu dokonywania oceny:

Rządowy program „Posilek w szkole i w domu”, moduł 3 dotyczący wspierania w latach 2019-2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków

a) **Cena oferty** – waga kryterium 90 %. Ocenę maksymalną 90 pkt. zdobywa oferta z najniższą ceną, a pozostałe oferty zdobywają liczbę punktów wyliczoną ze wzoru:

(najniższa oferowana cena netto/cena badanej oferty netto) x 90 pkt.

b) **Okres gwarancji** – waga kryterium 10 % (ocенę maksymalną 10 pkt zdobywa oferta z najdłuższym okresem gwarancji – podanych w miesiącach – a pozostałe oferty zdobywają liczbę punktów wyliczoną ze wzoru: okres gwarancji oferty rozpatrywanej : najdłuższy okres gwarancji x 10 pkt).

Wymagany minimalny okres gwarancji wynosi 24 miesiące, a maksymalny 36 miesięcy. Zaproponowany okres gwarancji krótszy niż 24 miesiące i dłuższy niż 36 miesięcy nie będzie punktowany.

Maksymalna łączna punktacja, którą może uzyskać oferta wykonawcy w obydwu kryteriach (cena oferty i okres gwarancji) wynosi 100 punktów.

#### **X. DODATKOWE INFORMACJE**

1. Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść zapytania ofertowego.
2. Dodatkowe informacje udzielane są w Urzędzie Miejskim w Golinie pokój nr 3.3 lub pod nr tel. 63 2418 095 wew. 273 — Joanna Kukulska.

#### **XI. ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA**

1. Wszelkie istotne dla stron postanowienia zawiera wzór umowy stanowiący Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
2. Strony dopuszczają możliwość dokonywania zmian treści umowy zgodnie z zapisami § 7 projektu umowy (Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego).
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia oraz zakończenia postępowania bez wyboru żadnej ofert.

#### **XII. ZAŁĄCZNIKI**

1. Wzór formularza ofertowego.
2. Projekty umowy.
3. Klauzula informacyjna.

  
**BURMISTRZ GOLINY**  
*Mirosław Durczyński*