

**Zaproszenie na składanie oferty na: realizację zadania w ramach modułu 3 –
wieloletniego rządowego programu: „Posiłek w szkole i w domu”
na wyposażenie kuchni w urządzenia gastronomiczne i sprzęt kuchenny
Zespół Sportowych Szkół Ogólnokształcących w Skierniewicach
ulica Marii Konopnickiej 5**

Podstawa prawna:

- 1) Ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. poz. 2019 oraz z 2020 r. poz. 288, 1492 i 1517).
- 2) Ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 885 z późn.zm.).

I. Zamawiający:

**Miasto Skierniewice
Ulica Rynek 1
96-100 Skierniewice
NIP: 836-183-55-52**

**Reprezentowane przez: Dyrektora Zespołu Sportowych Szkół Ogólnokształcących
w Skierniewicach – Sławomirę Wenus**

II. Opis Przedmiotu Zamówienia - zgodnie z poniższą tabelą.

Urządzenia gastronomiczne, meble kuchenne i sprzęt kuchenny

Lp.	Nazwa	Opis przedmiotu zamówienia	Ilość
1.	Piec konwekcyjno-parowy – kompletny wraz podstawą. W cenie uwzględniony montaż.	Przeznaczony na stołówkę szkolną. Do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb i drobiu. Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw. Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator. Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory. Czytelny i łatwy w obsłudze panel. Lampki kontrole poszczególnych funkcji. Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Komora z oświetleniem halogenowym. Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę. Demontowane prowadnice w komorze. Podłączenie wody: 3/4”, wyjście do kanalizacji:) 0 30 mm. Ilość wentylatorów z rewersem 2. Timer 0 do 120min. Termostat elektromechaniczny +100 stopni C do +275 stopni C. Wymiary zewnętrzne (mm): 935x930x(H)825/.	2

		Pojemność (l): 7xGN 1/1/ Moc (W): 8400/, napięcie (V): 400.	
2.	Zmiękcacz do wody półautomatyczny do uruchomienia piecy konwekcyjnych i zmywarki.	Do półautomatycznego procesu regeneracji złoza przy pomocy solanki – jest inicjowany ręcznie. Waga: 8 kg. Wymiary (mm): 195x360x(H) x510 Moc (W): 18, (napięcie (V):230	2
3.	Patelnia elektryczna – kompletna gotowa do uruchomienia. W cenie uwzględniony montaż.	Uchylna 40 l – ze stali nierdzewnej – przeznaczona do smażenia i duszenia potraw. Ręczny przechył misy w celu zlewania oleju. Płynna regulacja temperatury. Termostat bezpieczeństwa z manualnym resetem. Obudowa i misa wykonana ze stali nierdzewnej.	1
4.	Szatkwonica elektryczna z dużym otworem wlotowym z zestawem 5 tarcz. – kompletna, gotowa do uruchomienia.	Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw. Duży otwór o średnicy 165 mm do wkładania dużych kawałków warzyw. Mały otwór wsadowy na długie warzywa np. marchew, ogórki 0 55 mm. Długość (mm): 500/ Szerokość (mm): 250/ Wysokość (mm): 470 Moc (W): 750 Napięcie (V): 230. Wygodny uchwyt dociskowy. Wentylowany mocny silnik o mocy 750W = 1 KM. Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24V). 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory. Automatyczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku. Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących. W zestawie 5 tarcz: <ul style="list-style-type: none"> • Plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami). • Plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami). • Wiórki 3 mm. • Wiórki 5mm. • Wiórki 7 mm. Dysk ewakuacyjny - 4 gumowe, antypoślizgowe nóżki. Prędkość: 300 obr./min.	1
5.	Kuchnia gazowa 6 – palnikowa na	Palniki: 3x3,5 kW+ 3 x 6 kW.	1

	podstawie z trzech stron zamknięta z piekarnikiem elektrycznym - gotowa do uruchomienia. W cenie uwzględniony montaż.	Zapalnik elektryczny. Dysze na LPG dodane do zestawu, dla garnków: o 120-300 mm - żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik, - termopara oraz zabezpieczenie przeciw wypływu gazu w przypadku zgaszenia płomienia, - blat kuchni: AISI 303, obudowa: AISI/430. Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm, - piekarnik elektryczny, - komora ze stali nierdzewnej, - 4 pary przewodnic – odstęp między przewodnicami: 75 mm, przewodnice chromowane, demontowane w celu dokładnego umycia, - w zestawie 1 ruszt GN 1/1, - termostat, - wymiar piekarnika 640x370x (H) 350 mm.	
6.	Stół stalowy z półką przyścienną – kompletny gotowy do montażu.	Stół o wymiarach: 1200 x 700 x 850 mm Konstrukcja skręcana – blat wykonany ze stali nierdzewnej tzw. Kwasówki AISI 430 – szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40 x 40 mm. Półka na wysokości 160 mm od podłogi do dolnej krawędzi. Regulowane stopki. Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatów, półek do 70 kg/m ² .	1
7.	Stół roboczy przyścienny- gotowy do montażu.	Stół przyścienny – o wymiarach: 1000 x 600 x (H) 850 mm. Stół wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430. Nogi z regulacją wysokości – wykonane z profilu kwadratowego. Blat wzmocniony profilem stalowym z rantem 40 mm. Pozwala zachować higienę. Do samodzielnego montażu.	1
8.	Regał magazynowy chromowany 4 - półkowy – komplety, gotowy do montażu.	Regał chromowany – 4 regulowane półki o wymiarach: 610 x 455 x (H) 1800 mm. Maksymalne obciążenie półki 125 kg. Regulowane nóżki. Do samodzielnego montażu.	1
9.	Mieszadło do kotła	Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych. Wykonane z jednego kawałka drewna bukowego, dzięki	2

		czemu nie rozwarstwa się jak produkty drewniane klejone. Muszą charakteryzować się wyjątkową trwałością – wymiar: 1250x95 mm.	
10.	Naświetlacz do jaj	Obudowa i kratka ze stali nierdzewnej. Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund. Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie. Wymiary: (mm): 358x512x(H)255/ Moc(W):78/ Napięcie (V):230	1
11.	Komplet akcesoriów do zmywarki: - dozownik do zmywarki na płyn oraz dozownik do nabtyszczacza + kosze.	1 sztuka – dozownik do płynu 1 sztuka – dozownik do nabtyszczacza 1 sztuka – kosz uniwersalny na szkło wymiar: 500x500x(H) 105 mm. 1 sztuka – kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt. o wymiarze – 500x500x(H) 105 mm 1 sztuka – kosz na sztućce – wymiar 110x110x(H) 130 mm.	1 komplet
12	Zmywarka-wyparzararka – kompletna gotowa do uruchomienia. W cenie zmywarki uwzględniony montaż.	Prosta w użyciu, w utrzymaniu czystości i serwisowaniu. Do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN1/1. Sterowanie elektroniczne. Wymiar: (mm) 750x880x(H) 1830) – napięcie V:400. Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-3l (w zależności od ciśnienia wody w sieci). Temperatura wody myjącej 60 stopni C. Temperatura wody płuczącej 85 stopni C. Pojemność i moc bojlera 13,5 l/7,5 kW. Elektroniczne termometry wody oddzielnie dla bojlera oraz wanny. Program myjący komorę zmywarki. Możliwość płukania zimną wodą – przydatny przy myciu szkła. Drzwi z mikro wyłącznikiem pracy przy uniesionym kapturze.	1
13.	Piec konwekcyjny z nawilżeniem. W cenie pieca uwzględniony montaż.	Niewielki rozmiar, zasilanie na 230 V oraz ekonomiczne zużycie energii z możliwością zamontowania praktycznie wszędzie. Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójnie przeszkłone drzwi. Oświetlona komora. Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek i dwóch wentylatorów. Zakres temperatury: od 50 stopni C do 300 stopni C. Timer od 0 do 120 minut. Na 4 blachy 4 blachy - 438 x 315 mm,	1

		odległość między prowadnicami 70 mm. W zestawie 4 blachy. Moc (W): 2670/ napięcie (V): 230.	
14.	Witryna grzewcza – nastawna 120 l - kompletna. W cenie witryny uwzględniony montaż.	Podwójna gięta i bezpieczna szyba frontowa. Tylne, dwuczęściowe drzwi suwane. Konstrukcja ze stali nierdzewnej. Oświetlenie LED na górze komory. W zestawie trzy chromowane i przestawne półki. Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat. Zakres temperatury: 30/90 stopni C. Wymiar (mm) 678x568x (H) 686 – moc (W): 1100/ napięcie (V) 230.	1
15.	Szafy magazynowe – kompletne gotowe do montażu.	Konstrukcja spawana zapewniająca stabilność i trwałość. Regulowane stopki. Szafy z drzwiami na zawiasach. Wymiar: 600x700x(H)1800	2
16.	Waga magazynowa z legalizacją	Przeznaczona do stosowania w gastronomii oraz stołówkach szkolnych. Wbudowany akumulator pozwala na używanie również na zewnątrz budynku. Możliwość podłączenia do 230 V poprzez zasilacz 12 V. Port pozwala na podłączenie wagi do komputera. Wagę można podłączyć do drukarki pozwala to na drukowanie etykiet. 1 Wyświetlacz 6-cio cyfrowy. Stalowa platforma 360x460 mm. Waga 15 kg. długość (mm): 360, szerokość (mm): 580, wysokość (mm): 765.	1
17.	Szafa magazynowa ze stali nierdzewnej – kompletna gotowa do montażu.	Szafa ze stali nierdzewnej o wymiarach: 900x700x(H)1800. Konstrukcja sprawna zapewniająca stabilność i trwałość. Szafa z drzwiami na zawiasach.	1
18.	Szafa przelotowa – kompletna gotowa do montażu.	Konstrukcja spawana zapewniająca stabilność i trwałość. Regulowane stopki. Szafa przelotowa z przegrodą i drzwiami suwanymi o wymiarach: 1200x700x(H)1800.	1
19.	Lampa owadobójcza	Obudowa wykonana ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS – zapewniającego bezpieczeństwo. 2 x świetlówka UV-A. Owadobójcze działanie napięcia 2000-2500 V. Wyjmowana taca umożliwiająca łatwe czyszczenie. Możliwość zamontowania na suficie za pomocą łańcuszka lub możliwość postawienia. Przeznaczona do użytku wewnątrz pomieszczeń. Zasięg	1

		działania: 100 m2. Wymiar: 485x90x(H) 310 – moc (W): 40, napięcie (V): 230.	
--	--	---	--

Koszty związane z dostarczeniem wymienionego sprzętu do Zespołu Sportowych Szkół Ogólnokształcących w Skierniewicach pokrywa Wykonawca.

Wymieniony sprzęt kuchenny przeznaczony do kontaktu z żywnością musi spełniać następujące warunki:

- 1) odpowiada wymogom ogólnym określonym w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4 oraz Dz. Urz. UE L 188 z 18.07.2009, str. 14);
- 2) posiadają deklarację CE;
- 3) są fabrycznie nowe i wolne od obciążeń prawami osób trzecich;
- 4) posiadają dołączone niezbędne instrukcje i materiały dotyczące użytkowania, które są sporządzone w języku polskim;
- 5) posiadają okres gwarancji udzielonej przez producenta lub dostawcę nie krótszy niż 2 lata.

1. Termin dostarczenia do szkoły wymienionych urządzeń gastronomicznych: po podpisaniu umowy - do dnia 2 listopada 2021 roku.

2. Adres dostawy

**Zespół Sportowych Szkół Ogólnokształcących
96-100 Skierniewice
Ulica Marii Konopnickiej 5**

3. Kryterium oceny oferty

- Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie niżej przedstawionych kryteriów (**nazwa kryterium, waga, sposób punktowania**)

Nazwa kryterium: cena/waga 100%

Oferta spełniająca w najniższym stopniu wymagania otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym ofertom, spełniającym kryteria przypisana zostanie odpowiednio mniejsza/proporcjonalnie mniejsza liczba punktów. Wynik będzie traktowany, jako wartość punktowa oferty.

Zastosowane wzory do obliczania punktowego.

Nazwa kryterium: cena
Wzór: $(C_n : C_b) \times 100 \%$

Objaśnienia do wzoru:

C_n - najniższa cena ofertowa
C_b - badana cena ofertowa

Sposób oceny: liczba punktów wyliczona z powyższego wzoru.

- a) **Warunki płatności:** po przedłożeniu faktury VAT przez Wykonawcę i potwierdzenia Zamawiającego, że przedmiot umowy został wykonany zgodnie z zamówieniem, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 30 dni od daty złożenia faktury VAT w siedzibie Zamawiającego.

III. Forma złożenia oferty

1. **Ofertę** należy złożyć na formularzu załączonym do niniejszego zaproszenia – **załącznik nr 1, wraz ze szczegółowym opisem zamówienia.**

Ofertę należy złożyć w terminie **do dnia 23 sierpnia do godziny 11.00.** (decyduje data wpisu) w formie pisemnej (osobiście lub listownie) na adres:

**Zespół Sportowych Szkół Ogólnokształcących
96-100 Skierniewice
Ulica Marii Konopnickiej 5**

IV. Zamawiający zamyka postępowanie bez zawarcia umowy, jeżeli:

1. Nie została złożona żadna oferta.
2. Żadna ze złożonych ofert nie odpowiada wymaganiom stawianym przez Zamawiającego.
3. Cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Stwierdzono zaistniałe okoliczności, które powodują, że zawarcie umowy nie leży w interesie Zamawiającego.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Wzór umowy – załącznik nr 2

**Zatwierdził Dyrektor ZSSO
Sławomira Wenus
Skierniewice, dnia 4 sierpnia 2021 rok**