Tczew, 14.07.2025r.

Szkoła Podstawowa Nr 4 im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego,

ul. Wł. Jagiełły 8, 83-110 Tczew

składa

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2019r., poz. 2019 z późn. zm.) do niniejszego zamówienia nie stosuje się przepisów ustawy.

**UWAGA:** Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania lub jego zakończenia bez wybrania którejkolwiek z ofert.

1. Opis przedmiotu zamówienia: Doposażenie i poprawa standardu obecnie funkcjonującej kuchni szkolnej w ramach rządowego programu „Posiłek w Szkole i w Domu” moduł 3.
2. Dodatkowe informacje dotyczące zamówienia

2.1. Opis przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest wyszczególnione wyposażenie gastronomiczne stanowiące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Wyposażenie musi odpowiadać wymaganiom ogólnym, określonym w art. 3 Rozporządzenia (WE) nr.1935/2004 PEiR z dn. 27 października 2004 r. (Dz.U. L 338 z 13.11.2004r. str. 4) oraz posiadać certyfikacje CE, być fabrycznie nowe i wolne od obciążeń osób trzecich, posiadać niezbędne instrukcje i materiały dotyczące użytkowania.

Szczegółowy zakres zamówienia zawiera dostawę:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wykaz potrzebnego asortymentu** | **Ilość** | **Specyfikacja techniczna** |
| 1. | Regał ze stali nierdzewnej  | 3 | **1**. **Regał magazynowy**; półki perforowane (mm: szer .gł. wys.) 1000x700x1800 spawany, max. obciążenie na półkę 70 kg- 1 szt.**2. Regał magazynowy;** półki pełne (mm: szer. gł. wys. ) 1000x700x1800 skręcany, nogi wykonane z kątownika oraz łączone za pomocą śrub, regulacja położonych półek, max. obciążenie na półkę 70 kg- 2 szt. |
| 2. | Stół ze stali nierdzewnej  | 8 | **1.Stół przyścienny** bez półki (mm: szer. gł. wys.) 1200x600x850 spawany, możliwość zamontowania podwieszanej szuflady – 2 szt.**2. Stół centralny** z półką (mm: szer. gł. wys.) 1200x700x850 spawany – 2 szt.**3. Stół przyścienny** z półką (mm: szer. gł. wys.) 2000x700x850 spawany, podwieszana szuflada do samodzielnego montażu- 1 szt.4. **Stół przyścienny** z półką (mm: szer. gł. wys.) 2000x600x850 spawany, podwieszana szuflada do samodzielnego montażu- 1 szt.**5.** **Stół centralny** z półką na kółkach (mm: szer. gł. wys.) 110x50x85 – 2 szt. |
| 3. | Piec konwekcyjno-parowy  | 1 | 1. **Piec konwekcyjno parowy;** manualny 7xGN1/1, P 10.2 kW: Kolor: czarny/srebrny, Wymiary: głębokość: 860 mm, głębokość wewnętrzna: 545 mm, masa: 89 kg, pakowanie po: 1, moc elektryczna (kW); 10.2, temperatura: max: 250 stop. Cel./temp. Min. 50 stop. Cel. , szerokość 790mm, szerokość wewnętrzna 620 mm, częstotliwość Hz 50/60, rodzaj zasilania: prąd, rozmiar GN: GN 1/1, napięcie V: 400, ilość półek szt. 7, intuicyjny panel sterowania, klamka do drzwi z prawej strony, alarm na koniec cyklu pracy, wyłącznik drzwiowy, wewnętrzne oświetlenie LED, przyłącze wody ¾ cala, regulacja wilgotności od 0 do 100%, regulacja czasu od 0-120 min i tryb non-stop, komin sterowany manualnie, odległość między prowadnicami – 67 mm, rozmiar komory 620x405x545 mm, sygnalizacja LED-temp. czas i nawilżania, rewers wentylatora, podwójna bezpieczna szyba – 1 szt.
2. **Podstawa pod piec GN 1/1 h= 850 mm ;** Kolor: srebrny, głębokość 645 mm, wysokość 850 mm, szerokość 704 mm ,materiał wykonania stal nierdzewna, rozmiar GN: GN 1/1, 8 par prowadnic na GN 1/1- 1 szt.
 |
| 4. | Kuchnia gazowa  | 1 | 1. **Kuchnia gazowa wolnostojąca**, 800x700, 24.0 kW, G20/20 mbar , 4 palnikowa: 2 palniki x 5 kW, 2x7 kW-dwukoronowy, płomień pilotowy, zabezpieczenie przeciwwypływowe, redukcja mocy palników do 1/3 ; płomień oszczędnościowy, żeliwne ruszty, regulowane nóżki , g20, , panel przedni grawerowany laserowo; głębokość 700mm, wysokość 850 mm, masa: 47 kg, moc gazowa kW: 24, szerokość 800 mm, rodzaj gazu: G20(2E;2H) 20 mbar, linia 700, rodzaj zasilania: gaz- 1 szt.
 |
| 5. | Patelnia elektryczna gastronomiczna  | 1 | 1. **Patelnia elektryczna,** przechył misy ręczny 80 l- szt. 1
 |
| 6. | Taboret gazowy | 1 | 1. **Taboret gazowy pojedynczy**, 14.0 kW, G20/20 mbar, konstrukcja ze stali nierdzewnej, palnik 14 kW, płomień pilotowy, zabezpieczenie przeciwwypływowe, redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy), przystosowany do dużych garnków od 450-500 mm, regulacja nóżki-20 mm, głębokość 607 mm, wysokość 394 mm, masa 31 kg, moc grzewcza 14 kW, szerokość 567 mm, rodzaj gazu G20(2E;2H) 20 mbar, rodzaj zasilania gaz- 1 szt.
 |
| 7. | Szafa stalowa przelotowa | 2 | 1. **Szafa przelotowa**, spawana, drzwi skrzydłowe głębokość 600 mm, wysokość 1800 mm, szerokość 1000 mm, dwie przestawne półki, środkowa zamontowana na stałe, możliwy montaż zamka- 2 szt.
 |
| 8. | Naświetlacz do jajek | 1 | 1. **Naświetlacz do jaj**; szufladowy ze stali nierdzewnej, P 0.077 kW, UV, urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży, można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jak lub 15 szt. Noży o gł. do 320 mmx350 i wys. Do 40 mm, w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii, czas naświetlania (sterylizacji) 150 sekund, automatyczne wyłączanie lamp przy otwarciu szuflady, kratka wykonana ze stali chromowanej, wymiary: głębokość 430 mm, wysokość 280 mm, masa 11 kg, szerokość 425 mm, moc elektryczna 0,077 kW, częstotliwość Hz 50, rodzaj zasilania prąd, napięcie 230 V- 1 szt.
 |
| 9. | Waga magazynowa | 1 | 1. **Waga magazynowa** do 100 kg/platforma – 1 szt.
 |
| 10. | Maszynka do mielenia mięsa | 1 | 1. **Maszynka do mielenia mięsa** P 0,8 kW, U 230 V, podstawa wykonana z anodowego aluminium i stali nierdzewnej, taca wykonana ze stali nierdzewnej, rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka, praca ciągła do 8 h, w komplecie sitka; 5 i 8 mm (średnica oczek), średnica sitka 68 mm, lej załadowczy wykonany z polerowanego stopu aluminium, gardziel wykonana z odlewu żeliwa, ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium, regulowane antypoślizgowe nóżki, prędkość 200 obr./min. Wymiary: głębokość 228 mm, wysokość 410 mm, szerokość 517 mm, moc elektryczna 0,8 kW, rodzaj zasilania prąd,, napięcie 230 V
 |
| 11. | Szafka ze stali  | 1 | 1. **Szafka wisząca**, drzwi skrzydłowe, spawana, półka przestawna, max. obciążenie na półkę 70kg/m2, , wymiary: głębokość 300 mm, wysokość 600 mm, szerokość 1000 mm, stał nierdzewna-1 szt.
 |
| 12. | Pojemnik gastronomiczny | 5 | 1. **Pojemnik emaliowany** GN 1/1, H 20 mm, wykonany ze stali pokrytej emalią zapobiegającą przywieraniu potraw, dobrze przewodzi ciepło. Kolor czarny, głębokość 325 mm, wysokość 20 mm, szerokość 530 mm, materiał stal emaliowana, pojemność 2,2 l, , przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych i piekarników, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie : tak – 5 szt.
 |
| 13. | Pojemnik gastronomiczny | 9 | 1. **Pojemnik emaliowany** GN 1/1, H 65 mm, wykonany ze stali pokrytej emalią zapobiegającą przywieraniu potraw, dobrze przewodzi ciepło. Kolor czarny, głębokość 530 mm, wysokość 65 mm, szerokość 325 mm, materiał stal emaliowana, pojemność 8 l, , przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych i piekarników, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie : tak – 5 szt.
2. **Pojemnik stalowy, perforowany**, GN 1/1, H 100 mm, polecany do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych, wykonany ze stali nierdzewnej, pojemność GN przybliżona, średnica oczka ok 2,8 mm. Wymiary: głębokość 530 mm, wysokość 100 mm, temp. max. stop. Cels. 300, min. -40 stop. Cels. Pojemność 14l. szerokość 325 mm, przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych i piekarników, rozmiar GN: GN 1/1, piętrowanie: tak- szt. 4
 |
| 14. | Szatkownica do warzyw | 1 | 1. **Szatkownica do warzyw** z dużym otworem wsadowym i zestawem 4 tarcz- 1 szt.
 |
| 15 |  Mieszarka do mięsa | 1 | 1. **Mieszarka do farszu, uchylna**, V 30 l. Uchylna mieszarka do farszu z uchylną dzieżą, napęd ręczny, wyrabia farsz mięsny lub warzywny, antypoślizgowe nóżki, max wsad 20-25 kg, posiada zabezpieczenie przed niekontrolowanym przechyłem dzieży. Wymiary: głębokość 330 mm, wysokość 420 mm, pojemność 30 l, szerokość 480 mm- 1 szt.
 |

2.2. Okres gwarancji: okres gwarancji producenta lub dostawcy nie krótszy niż **24 miesiące**.

2.3. Termin wykonania zamówienia: do **30.09.2025r.**

2.4. Projekt umowy

2.5. Warunki, które muszą spełnić Wykonawcy: w zakres zamówienia wchodzi wykonanie **dostawy**, w tym również **wniesienia, montażu, uruchomienia, integracji i konfiguracji fabrycznie nowego wyposażenia**, uporządkowanie wszystkich odpadów powstałych podczas dostawy i montażu (np. opakowań) i zagospodarowaniem ich we własnym zakresie przez Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz **przeszkolenia przedstawicieli szkoły z użytkowania wyposażenia**.

2.6. Opis kryteriów wyboru Wykonawcy: kryterium oceny oferty jest 100% cena. Porównywaną ceną będzie cena brutto ogółem za realizację całości zamówienia obliczona przez Wykonawcę zgodnie z przepisami prawa i podana w „Formularzu ofertowym” (załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego).

1. Termin i warunki płatności: Płatność przelewem, termin płatności 14 dni
2. Miejsce i termin składania ofert: Ofertę należy złożyć do dnia **22.07.2025r. do godz. 12:00** (liczy się data i godzina wpływu do Szkoły)

Ofertę można złożyć :

* w Szkole Podstawowej Nr 4 im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Tczewie, ul. Wł. Jagiełły 8, 83-110 Tczew, w zamkniętej kopercie. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres zamawiającego, nazwę i adres wykonawcy oraz napis: „Oferta cenowa Posiłek w Szkole i w Domu” lub
* w postaci elektronicznej na adres email: sp4@tczew.pl w formacie danych pdf, doc, docx, odt w jednej z trzech form wymienionych poniżej:

- w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym,

- w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym,

- w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem osobistym dokonywanym za pomocą
 e-dowodu, czyli dowodu osobistego z warstwą elektroniczną.

1. Inne: Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Cena brutto powinna zawierać wszystkie koszty i składniki niezbędne do wykonania zamówienia (wszystkie koszty jakie poniesie Zamawiający z tytułu zawarcia umowy).
2. Załączniki:
3. Formularz oferty
4. Klauzula informacyjna
5. Projekt umowy