GMINA
Rawa Mazowiecka
Al. Konstytucji 3 Maja 32
REGON 750148420
NIP 835-15-43-055

Zakup realizowany 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 opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków

Rawa Mazowiecka 22.11.2019 r.

Zapytanie ofertowe

Gmina Rawa Mazowiecka na podstawie art.4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843), realizując zasadę rozeznania rynku na zamówienia, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro, zaprasza do złożenia oferty na następujący przedmiot zamówienia:

„Zakup wyposażenia kuchni w Szkole Podstawowej w Boguszycach"

Kod CPV:
39220000-0 - Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe.
39221000-7 - Sprzęt kuchenny.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

L.p.	Rodzaj wyposażenia lub usługi związanych z realizacją zadania	Liczba jednostek	Rodzaj miary	Koszt jednostkowy (brutto)	Koszt całkowity (brutto)
1	**Piec konwekcyjny elektryczny z naparowaniem i sondą termiczną o mocy minimalnej 15,6 kW na podstawie. Wyposażony w minimum 10 półek, 10 blach i ruszty, podświetlanie komory, regulację temperatury, podwójną szybę na drzwiach, dwustopniowy system otwierania i zamykania drzwi, zawór bezpieczeństwa. Wymiary: 75/74,2/98.**	1	sztuka		
2	**Zmywarka kapturowa gastronomiczna wykonana ze stali nierdzewnej z funkcją wyparzania - moc 6,75 kW. Wyposażona w dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego, z wbudowanym systemem utrzymującym stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania. Wyposażona w kosze do talerzy, kosz uniwersalny i kosz na sztućce. Wymiary: 75/87/150.**	1	sztuka		
3	**Zmywarka uniwersalna z funkcją wyparzania, z dozownikiem i pompą zrzutową wody, wyposażona w sterowanie elektromechaniczne oraz kosze o wymiarach minimum 500 x 500 mm na podstawie. Zasilana na 230V lub 400V. Wymiary: 56,5/66,5/83,5.**	1	sztuka		
4	**Szafa chłodnicza dwuskrzydłowa ze stali nierdzewnej o pojemności użytkowej minimum 1200 l, wyposażona w minimum 6 półek, z uchwytem i samodomykającymi się**	1	sztuka		

	drzwiczkami, wyposażona w filtr przeciwpyłkowy i automatyczne odprowadzanie skroplin. Wymiary: 148/83/200.				
5	Szafa mroźnicza w obudowie ze stali nierdzewnej, o pojemności minimum 600 l z wbudowanym zamkiem na klucz, wyposażona w minimum 3 półki z nośnością do 8 kg, z możliwością regulacji temperatury mrożenia. Wymiary: 77,5/69,5/190.	1	sztuka		
6	Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w stalowe ruszty oraz regulację temperatury piekarnika z palnikiem pilotujący wraz butlą gazową i reduktorem z możliwością przerobienia/podłączenia gazu ziemnego. Wymiary: 80/70/90.	1	sztuka		
7	Taboret pojedynczy gazowy o mocy 11,0 kW wykonany ze stali nierdzewnej z dyszą na propan butan wraz butlą gazową i reduktorem, z możliwością przerobienia/podłączenia gazu ziemnego z żeliwnym rusztem – przystosowany do garnków o dużej. Wymiary: 56,7/63,9/39,4.	2	sztuka		
8	Patelnia elektryczna uchylna na podstawie z misą nierdzewną (elektryczny przechył misy) wyposażona w regulator i ogranicznik temperatury – minimalna pojemność robocza 64 l. Wymiary: 72/97,9/90.	1	sztuka		
9	Bemar stacjonarny wodny wykonany ze stali nierdzewnej, jednokomorowy (wsad 4x1) wraz z pojemnikami. Wymiary: 108,5/60/85.	1	sztuka		
10	Naświetlacz do jaj szufladowy (sterylizator, wyparzacz) z szufladą na minimum 30 szt. jaj).	1	sztuka		
11	Mikser uniwersalny z funkcją rozdrabniania, mielenia, siekania (planetarny do produktów lekkich) z dzieżą osłoniętą pokrywą ze stali nierdzewnej – minimum 3 stopnie prędkości.	1	sztuka		
12	Szatkownica elektryczna do warzyw z dużym otworem wlotowym z kompletem 5 tarcz.	1	sztuka		
13	Maszynka elektryczna ze stali nierdzewnej do mielenia mięsa – wydajność do 200 kg/h.	1	sztuka		
14	Regał ze stali chromowanej 4 –ro półkowy (udźwig półki do 150kg). Wymiary: 90/45,5/180.	1	sztuka		
15	Półautomatyczny uzdatniacz do wody przeznaczony do zmywarek i pieców konwekcyjno – parowych ze sterowaniem półautomatycznym, maksymalna temperatura wody 45°C, napięcie zasilacza 23V.	3	sztuka		
16	Młynek do rozdrabniania odpadów z tarczą wykonaną ze stali nierdzewnej, z zabezpieczeniem przed przeciążeniem. Pojemnik komory mielenia od 1 do 1,7 l.	1	sztuka		
17	Pojemnik na odpady na minimum 120 l, wykonany z wytrzymałego tworzywa, stabilny z wystającymi uchwytami, z wzmocnionym dnem i pokrywą zamykaną na klamry – posiadający certyfikat kontaktu z żywnością. Dodatkowo wyposażony w dopasowaną podstawę na kółkach – możliwość przewożenia.	2	sztuka		

18	**Wózek kelnerski ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi krawędziami, minimum 3 półkowy na 4 skrętnych kółkach z odbojnikami.**	1	sztuka		
19	**Komplet zawierający minimum 10 szt. pojemników do przechowywania żywności (o różnej pojemności). Pojemniki wykonane ze stali nierdzewnej z pokrywami wyposażonymi w wygodny uchwyt – posiadające certyfikaty do kontaktu z żywnością.**	1	komplet		
20	**Wiadro stalowe z pokrywą ze stali nierdzewnej, z wygenerowaną podziałką wewnątrz wiadra, o pojemości minimum 15 l.**	2	sztuka		
21	**Dzbanek stalowy z zamykaną pokrywą o pojemności minimum 2 l.**	2	sztuka		
22	**Przybory kuchenne (durszlak, sita, miski metalowe i plastikowe, ubijaki, trzepaczki, chochle, widelce, podstawy pod garnki – wolnostojące o szerokości 50 cm., łopatki, tarki, komplet noży – minimum 5 szt., deski do krojenia).**	1	komplet		
23	**Komplet garnków ze stali nierdzewnej z pokrywami (70 l, 50 l. 36 l, 25 l, 15 l, 11 l + garnek do duszenia 11 l – bez pokrywy, oraz 2 patelnie duże, 2 patelnie średnie, 1 patelnia naleśnikowa.**	1	komplet		
24	**Waga kuchenna ze stali nierdzewnej o nośności do 5 kg, wyposażona w baterię, timer, z możliwością wielokrotnego tarowania.**	1	sztuka		
25	**Stół przyścienny ze stali nierdzewnej, spawany z półką po środku o wymiarach: - 140/60/85 - 100/60/85.**	2	sztuka		
				Ogółem:	

Kryteria oceny ofert : Cena – 100 %

Gmina Rawa Mazowiecka zaprasza do składania oferty cenowej **do dnia 29.11.2019 r. do godz. 12 ^{00}** w Urzędzie Gminy Rawa Mazowiecka, Al. Konstytucji 3 Maja 32, pokój 203 (I piętro) lub drogą elektroniczną na adres: sekretariat@rawam.ug.gov.pl.

Zakupione wyposażenie w ramach udzielonego wsparcia musi obejmować materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, odpowiadać wymaganiom 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) oraz:

1) posiadać deklarację CE;

2) być fabrycznie nowe i wolne od obciążeń prawami osób trzecich;

3) posiadać dołączone niezbędne instrukcje i materiały dotyczące użytkowania sporządzone w języku polskim;

4) posiadać okres gwarancji udzielonej przez producenta lub dostawcę nie krótszy niż 2 lata.

Cena ofertowa winna być wyrażona w złotych polskich (PLN) niezależnie od wchodzących w jej skład elementów, w złotych polskich będą prowadzone również rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

Termin realizacji zamówienia: 10. 12.2019 r.

W przypadku wystąpienia okoliczności uniemożliwiających realizację ww. projektu Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od realizacji zamówienia.

Dodatkowych pytań dotyczących ww. zapytania ofertowego udziela Pani Urszula Wojciechowska - Fastyn tel. (46) 854 51 89.

WÓJT GMINY
Rawa Mazowiecka
Michał Michalik

FORMULARZ OFERTOWY

Dane Wykonawcy:

.....

.....

.....

.....

Tel: .....

e-mail: .....

Osoba do kontaktu: .....

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe oświadczam, że oferuję następujący przedmiot zamówienia:

Oferuję realizację całego zamówienia, za łączną cenę brutto..... zł

(*słownie*.....)

.....

Podpis dostawcy