

Filipów, dnia 2 lipca 2025 r.

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 Filipów;

ul. Garbaska 2; 16-424 Filipów

NIP 8442147313

Odbiorca:

Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Filipowie

ul. Marii Konopnickiej 6; 16-424 Filipów

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

Lp.:	Nazwa urządzenia	szt.
1	Piec konwekcyjno parowy	1
2	Zmywarka wyparzarka kapturowa	1
3	Bateria prysznicowa sztorcowa ze spryskiwaczem	1
4	Stół ze zlewem 1-komorowym	1
5	Stół ze stali nierdzewnej	1
6	Szafa chłodnicza	1
7	Mikser elektryczny/blender	1
8	Garnek wysoki z kranem, stalowy, Ø 400 mm	1
9	Szafka ze stali nierdzewnej	1
10	Stół ze zlewem 1-kom.(P),drzwi suwane 1000x600x850 mm	1
11	Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1200x600x850 mm	1
12	Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1300x600x850 mm	1
13	Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1100x600x850 mm	1
14	Pojemnik ze stali nierdzewnej	6
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 oraz zmywarki wyparzonej kapturowej.
5. Serwis gwarancyjny Wykonawca świadczył będzie zgodnie z ISO 9001:2015 oraz ISO 14001:2015 – 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. Jana Pawła II w Filipowie, ul. Marii Konopnickiej 6; 16-424 Filipów** lub wysłana mailowo na adres zsfilipow@wp.pl **do dnia 9.07.2025 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

30 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: Dorota Mikstacka Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Filipowie: tel. 87 569 60 29; zsfilipow@wp.pl

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.

D Y R E K T O R
Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II
w Filipowie
mgr Anna Domańska

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” dotyczącego wspierania w latach 2024-2028

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	1			
2	Zmywarka wyparzarka kapturowa	1			
3	Bateria prysznicowa sztorcowa ze spryski- waczem	1			
4	Stół ze zlewem 1-komorowym	1			
5	Stół ze stali nierdzewnej	1			
6	Szafa chłodnicza	1			
7	Mikser elektryczny/blender	1			
8	Garnek wysoki z kranem, stalowy, Ø 400 mm ...	1			
9	Szafka ze stali nierdzewnej	1			
10	Stół ze zlewem 1-kom.(P),drzwi suwane 1000x600x850 mm	1			
11	Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1200x600x850 mm ...	1			
12	Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1300x600x850 mm	1			
13	Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1100x600x850 mm	1			
14	Pojemnik ze stali nierdzewnej	6			
15	Koszyk na pieczywo	10			
			Razem:		

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 14 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 30 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)

Opis Przedmiotu Zamówienia

Piec konwekcyjno-parowy

- 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 regeneracji
- Możliwość podłączenia i oprogramowania w systemie optymalizacji zużycia energii
- IPX5
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE. Serwis realizowany przez Wykonawcę zgodnie z normą ISO 9001:2015 oraz 14001:2015– certyfikat dołączyć do oferty
- Czterogwiazdkowa certyfikacja ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT – potwierdzenie dołączyć do oferty

Zmywarka kapturowa

- Wymiary zewnętrzne około 750 x 750 x 1550 (S x G x W)
- Wymiary komory zmywania około 590 x 560 x 450 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 9,5 kW, zasilanie 400 V, 3+ N

- Minimum 3 programy mycia: (45/84/150)
- Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem na narożniku zmywarki dla łatwiejszej obsługi
- Wydajność minimum 80 koszy/godz.
- Zużycie wody maks. 2 litry / cykl
- Podgrzewanie wody płuczącej przez bojler otwarty (atmosferyczny) w kombinacji z pompą płukania gwarantuje stałe ciśnienie i zawsze stała temperatura ponad min. 85°C podczas całego cyklu płukania niezależnie od ciśnienia wody w sieci (min. 0,5 bar).
- Auto diagnostyczny system zgłaszania usterek
- Licznik cykliów
- Funkcja opróżniania bojlera
- Funkcja Soft Start pompy myjącej, która zapewnia dodatkową ochronę delikatnym naczyniom np. Szkło
- Model przystosowany do podłączenia HACCP lub Systemu kontroli maksymalnego pobierania energii.
- Możliwość instalacji w narożniku.
- Dozownik płynu płuczącego
- Możliwość zainstalowania automatycznego systemu filtracyjnego wody myjącej
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

Bateria prysznicowa ze spryskiwaczem

- Termoplastyczne komponenty odporne przeciw tworzeniu kamienia.
- Przepływ wody: 16 litrów na min. przy ciśnieniu 3 bar.
- Pysznice 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 przezrystą termoizolacyjną powłoką.
- Pysznice 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.

Stół ze zlewem 1-komorowym

- 800 mm
- Stal nierdzewna

Stół ze stali nierdzewnej

- 800 mm
- Stal nierdzewna

Szafa chłodnicza

- Pojemność min. 650 l
- Klasa energetyczna: C
- Całkowite zużycie prądu: max.750 kWh/rok
- Klasa klimatyczna: 5
- Pojemność netto min 500 litrów
- Zużycie prądu na litr magazynowania maksymalnie max. 1,5 kWh/rok

- Czynnik chłodniczy: R290
- Wymiary zewnętrzne około 700 x 830 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
- Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie.
- Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem,
- Czynnik chłodniczy R290.
- Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu.
- 4 nierdzewne prowadnice na półki GN 2/1
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

Mikser elektryczny

- Moc elektryczna nie mniej niż 0,45 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zmienna prędkość od 2000 do 9000 obrotów na min.
- Długość ramienia min 500 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 ręczki, urządzenie rusza tylko w przypadku, kiedy obsługa trzyma ręczkę obiema rękami.
- Szybki system bagnetowy do wymiany ramienia na trzepaczkę
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

Garnek wysoki z kranem

- Stal nierdzewna
- Min. 50 l

Szafka ze stali nierdzewnej

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wymiary zewnętrzne około 860 x 700 x 770 (S x G x W)

Stół ze zlewem 1-kom.(P),drzwi suwane 1000x600x850 mm

- Stal nierdzewna

Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1200x600x850 mm

- Stal nierdzewna

Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1300x600x850 mm

- Stal nierdzewna

Stół przyścienny z drzwiami skrzydłowymi 1100x600x850 mm

- Stal nierdzewna

Pojemnik ze stali nierdzewnej

Koszyk na pieczywo