

Jabłoń, dn. 11 października 2021 r.

ROZEGZNANIE CENY RYNKOWEJ

Szanowni Państwo,

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Augusta Zamoyskiego w Jabłoni
21-205 Jabłoń, ul. A. Zamoyskiego 4
REGON 000094455
NIP: 539-11-71-546

w ramach procedury badania ceny rynkowej zaprasza do składania ofert

Niniejsze rozeznanie ceny rynkowej nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) a złożona w odpowiedzi oferta nie stanowi oferty w celu zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks cywilny (Dz.U. z 2020 r. poz.1740 z późn. zm.).

Rozeznanie ma na celu wyłącznie zbadanie ceny rynkowej świadczonych dostaw celem oszacowania wartości zamówienia, w związku z realizacją projektu pt.: „Wsparcie na starcie - nowe możliwości edukacji zawodowej” Realizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi / Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augusta Zamoyskiego w Jabłoni, na podstawie porozumienia nr 445/RPLU.12.04.00-06-0008/19-00 zawartego w Lublinie w dniu 22.09.2020 r. z Województwem Lubelskim, ul. Artura Grottgera 4, 20-029 Lublin, w imieniu, którego działa Zarząd Województwa Lubelskiego, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Przedmiot zamówienia

OPIS POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

GRUPA A. Doposażenie pracowni technik żywienia i usług gastronomicznych

CZĘŚĆ 1A. Dostawa sprzętu i urządzeń

1. Komplet noży do carvingu - 10 kompletów

Opis przedmiotu zamówienia - parametry minimalne urządzenia

Komplet noży powinien składać się z trzech sztuk podstawowych nożyków do carvingu.

- 1) Nożyk typu siam - krótki, bardzo ostry.
- 2) Nożyk typu sierp - długi, ostry, bardzo cienki.
- 3) Nożyk typu jarzyniak.

Ostrza nożyków wykonane ze stali nierdzewnej, cienkiej, utwardzanej stali.

Gwarancja minimum 24 miesiące

Kod CPV 39241130-3 Nazwa kodu CPV Noże specjalistyczne

2. Urządzenie Sous-vide – 1 sztuka

Opis przedmiotu zamówienia - parametry minimalne urządzenia

Czas - 1 min - 99 h

Zakres temperatury - 5 - 99 st. C

Rozdzielczość danych - +/- 0.1 st. C

Ustawienie temperatury - elektroniczne / wyświetlacz chroniony przed dostępem wody

Obieg wody - obieg wody konwercyjny

Wymiary wewnętrzne : 2 x (325 x 300 x 150 mm) - (240 x 300 x 150 mm)

Wymiary zewnętrzne : 361 x 332 x 290 mm - 600 x 332 x 290 mm

Bezpieczeństwo pracy - ochrona przed przegrzaniem, ochrona przed zbyt wysokim poziomem wody

Moc : 1000 W - 1600 W

Napięcie 230V

Gwarancja minimum 24 miesiące

Kod CPV 39721000-2 Nazwa kodu CPV Urządzenia do gotowania lub grzewcze używane w gospodarstwie domowym

3. Urządzenie do rozdrabniania mięsa- kuter masarski – 1 sztuka

Opis przedmiotu zamówienia - parametry minimalne urządzenia

Pojemność dzierży : niemniej niż 5 litrów

Moc : 370W - 550 W

Zakres obrotów (obr/min) : 12 dzieża / 1400 noże - 1460

Napięcie – 230 W

Długość : 400 mm - 605 mm

Wysokość : 320 mm - 490 mm

Szerokość : 420 mm - 460 mm

Wydajność na godzinę – nie mniej niż 80 kg/h

Gwarancja minimum 24 miesiące

Kod CPV 42215200-8 Nazwa kodu CPV Maszyny do przetwarzania żywności

4. Urządzenie do rozdrabniania mięsa – 1 sztuka

Opis przedmiotu zamówienia - parametry minimalne urządzenia

Długość : 400 mm - 510 mm

Szerokość : 260 mm – 280 mm

Wysokość : -420mm - 480 mm

Maks. Prędkość obrotowa :130 - 150 obr./min

Moc całkowita : 0,37 kW - 0.75 kW

Napięcie - 230 V

Wydajność : co najmniej 100 kg/h

Zasilanie - elektryczne

Gwarancja minimum 24 miesiące

Kod CPV 42215200-8 Nazwa kodu CPV Maszyny do przetwarzania żywności

5. Urządzenie do marynowania za pomocą ultradźwięków – 1 sztuka

Opis przedmiotu zamówienia - parametry minimalne urządzenia

Wewnętrzna szerokość – minimum 240 mm

Wewnętrzna głębokość - minimum 300 mm

Wewnętrzna wysokość - minimum 200 mm

Pojemność – nie mniej niż 12 l

Napięcie - 230 V

Moc elektryczna – co najmniej 300 W

Gwarancja minimum 24 miesiące

Kod CPV 42215200-8 Nazwa kodu CPV Maszyny do przetwarzania żywności

6. Urządzenie do wędzenia - komora wędzarnicza – 1 sztuka

Opis przedmiotu zamówienia - parametry minimalne urządzenia

Ustawienie czasowe procesu wędzenia, suszenia lub podpiekania.

Ustawienie temperatury batona

Ustawienie temperatury komory

Regulacja gęstości dymu

Regulacja cyrkulacji dymu w komorze

Wymiary wędzarni:

Wewnętrzne :

- wysokość 150 cm - 180 cm

- szerokość : 60 cm - 80 cm

- głębokość 70 cm – 80 cm

Ilość półek wędzarniczych : 4 sztuki - co najmniej 4

Komora zewnętrzna: stal nierdzewna

Izolacja: sprasowana wata szklana, folia aluminiowa

Wydajność dymogeneratora : co najmniej 2000l/h

Pojemnik na zrębki : co najmniej 5l

Zakres czasu dymienia: od 1 do 12 godzin

Rodzaj paliwa: zrębki wędzarnicze, pellet, wiórki

Grzałki: o mocy co najmniej 4KW

Wentylator, sterowanie: co najmniej 0,25kw

Zasilanie: 230V - 400V

Gwarancja minimum 24 miesiące

Kod CPV 42215200-8 Nazwa kodu CPV Maszyny do przetwarzania żywności

7. Urządzenie do opiekania – 1 sztuka

Opis przedmiotu zamówienia - parametry minimalne urządzenia

- płynna regulacja górnej części z grzałkami
- 2 - 3 elementy grzewcze, 2 - 7 warianty grzania - możliwość włączenia wybranych grzałek
- automatyczne wyłączenie po skończonym cyklu, sygnalizowane sygnałem dźwiękowym
- maksymalna temperatura pracy 230 °C
- szybki przyrost temperatury do 200 °C w ciągu 8 sekund
- elementy grzewcze zabezpieczone szkłem dyfuzyjnym
- automatyczna regulacja temperatury
- łatwe zamontowanie na ścianie – nierdzewny uchwyt w cenie

- panel sterujący z wyświetlaczem
- wielkość powierzchni roboczej – dostosowana do wielkości urządzenia
- detektor żywności - automatyczne włączanie / wyłączanie grzałek
- Wymiary (mm): 400 -570 x 545- 580 x 515- 520
- Wymiary płyty (cm): 390-560 x 300 - 360
- Moc (kW): od 3 do 4,5

Gwarancja minimum 24 miesiące

Kod CPV 42215000-6 Nazwa kodu CPV Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów

8. Suszarka do żywności – 1 sztuka

Opis przedmiotu zamówienia - parametry minimalne urządzenia

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- cyfrowy panel sterowania
- timer z możliwością regulacji do 24 godzin, w odstępach co 30 minut
- regulacja temperatury od +20°C do +75 - 90°C, z gradacją co 5 stopni
- ciepłe powietrze rozpraszane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny - efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- w zestawie powinno się znajdować minimum 10 rusztów ze stali nierdzewnej o wymiarach minimum 395x395 mm

- drzwi umożliwiające obserwację procesu suszenia

moc: 1000 - 1200 W

napięcie: 230 V

Gwarancja minimum 24 miesiące

Kod CPV 42214000-9 Nazwa kodu CPV Piece kuchenne, suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania

9. Urządzenie do grillowania - grill elektryczny- 1 sztuka

Opis przedmiotu zamówienia - parametry minimalne urządzenia

- bezstopniowa regulacja temperatury
 - odprowadzenie tłuszczu
 - zintegrowany system grzewczy
 - wymiowana płyta grilla i nieprzywierająca powłoka
 - izolowane termicznie uchwyty
 - automatyczny panel sterowania z wyświetlaczem
 - napięcie 230 V
 - moc 2 x1600 - 2200 W
 - typ płyt grillowych - ryflowane
 - zakres temperatury – od 50 °c do 300°C
- Powierzchnia grillująca – minimum - długość (220-360 mm) x szerokość (220x 230 mm)

Gwarancja minimum 24 miesiące

Kod CPV 39710000-2 Nazwa kodu CPV Urządzenie do grillowania- grill elektryczny

10. Urządzenie do powierzchniowego mrożenia żywności – 1 sztuka

Opis przedmiotu zamówienia - parametry minimalne urządzenia

- funkcję szybkiego zamrażania
- wytrzymałą obudowę ze stali nierdzewnej z antypoślizgowymi nóżkami
- powierzchnie mrożenia o wymiarach minimalnych 36,5 cm × 23,5 cm wykonanych ze stali nierdzewnej
- wyposażone w uchwyty do przenoszenia i pokrywę na powierzchnię mrożenia
- powierzchnia urządzenia powinna osiągać temperaturę - 34 °C w ciągu 5-10 minut
- zasilane napięciem: 230 V

Gwarancja minimum 24 miesiące

Kod CPV 42513000-5 Nazwa kodu CPV Urządzenia chłodnicze i mrozące

11. Urządzenie do produkcji kawioru – 1 SZTUKA

Opis przedmiotu zamówienia - parametry minimalne urządzenia

- długość: co najmniej 120 mm
- szerokość: co najmniej 120 mm
- materiał wykonania: tworzywo sztuczne
- pojemność: minimum 96 kropeł

Gwarancja minimum 24 miesiące

Kod CPV 42215000-6 Nazwa kodu CPV Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji

Proszę o przygotowanie odpowiedzi - sporządzenie oferty zawierającej orientacyjną kalkulację kosztów wykonania dostaw z wykorzystaniem formularza rozeznania cenowego rynku (Załącznik nr 1 do niniejszego zaproszenia).

W celu zapewnienia należytego szacowania przedmiotu zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z Wykonawcami w celu wyjaśnienia, uzupełnienia lub doprecyzowania przesłanych informacji i dokumentów.

Uprzejmie proszę o złożenie odpowiedzi – ofert w terminie do dnia 15.10.2021 roku do godz. 13:30. w siedzibie ZSCKR w Jabłoni, ul. A. Zamoyskiego 4, 21-205 Jabłoń, sekretariat szkoły w formie pisemnej, fax-em (833560017) lub drogą e-mailową na adres: e-mail: oferty@zsckrjablon.pl

Do kontaktu w niniejszej sprawie upoważniony/a jest Jacek Kądziela adres e-mail: oferty@zsckrjablob.pl tel.: 503080433

W imieniu Zamawiającego:

Sylwia Grzywaczewska – Kierownik projektu