

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.
ul. Lubelska 37
36-050 Sokołów Młp.
tel./fax 17 7729009

Sokołów Młp., 04.09.2014r.

Zapytanie ofertowe nr 9/2014

I. ZAMAWIAJĄCY

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.
ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp.
tel. 17 77 29 009
NIP: 814 125 86 67

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zakup wyposażania do pracowni gastronomicznej w ramach projektu „Podkarpacie stawia na zawodowców” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet IX „Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach” Działanie 9. 2 „ Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Lp	Nazwa	Ilość
		B
1.	Zestaw do fondue	1
2.	Zestaw do fondue	2
3.	Maszynka elektryczna do ostrzenia noży	1
4.	Szybkowar ze stali nierdzewnej	1
5.	Sito do przecierania warzyw	3
6.	Brytfanna z powłoką tytanową	1
7.	Dzieża bez uchwytu	4
8.	Forma silikonowa "piramida" 600x400 mm.	3
9.	Forma silikonowa "brioszka" 600x400 mm.	3
10.	Forma silikonowa babka	2
11.	Silikonowa mata do ciastek i babeczek (35 ciastek)	1
12.	Silikonowa mata kostka	1
13.	Silikonowa mata do muffin	1
14.	Silikonowa mata do ciastek - półkul (18 ciastek)	1
15.	Silikonowa mata do ciastek o średnicy 12 cm. (12 ciastek)	1
16.	Zestaw foremek do garnirowania	3
17.	Pierścienie i ranty kucharsko-cukiernicze	22
18.	Komplet 16 stalowych końcówek	4
19.	Komplet 24 końcówek dekoracyjnych	2
20.	Znacznik do ciasta rozstawny jednostronny 5 noży	3
21.	Etażera bufetowa 3-stopniowa	2

22.	Etażera 3 miseczki	2
23.	Komplet dekoracyjnych standów z tworzywa dł. 200 mm.	2
24.	Dekoracyjny stand ekspozycyjny z tworzywa 200 x 220 x 120 mm.	2
25.	Kwadratowa taca do serwowania 325 x 325 mm.	5
26.	Ramka nierdzewna do musów	5
27.	Zestaw naczyń ekspozycyjnych do serwowania	1
28.	Kuchenka elektryczna	1
29.	Patelnia grillowa - ryflowana z powłoką tytanową	1
30.	Patelnia żeliwna grillowa kwadratowa o wym. minimalnych 230x230 mm	1
31.	Patelnia żeliwna grillowa kwadratowa o wym. minimalnych 300x300 mm	1
32.	Podgrzewacz elektryczny o minimalnej mocy 1000 W.	1
33.	Podgrzewacz elektryczny o minimalnej mocy 2000 W.	2

1. Zestaw do fondue – 1 sztuka

Tab. nr 1

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
1.	- Urządzenie o mocy 800 W do przygotowania fondue serowego, mięsnego, czekoladowego, - wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności min. 1,25 l., - osłona z wycięciem na widelce, - regulator temperatury, - 8 widelców, każdy widelec indywidualnie oznaczony, - pokrywa zapobiegająca przyskaniu, - podstawa z tworzywa odporna na wysoką temperaturę, - zabezpieczenie przeciw przegrzaniu, - schowek przewodu.

2. Zestaw do fondue – 2 sztuki

Tab. nr 2

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
2.	- dla 6 osób - do stosowania na palnikach standardowych kuchenek gazowych, elektrycznych i indukcyjnych - podstawa o średnicy min. 20 cm. wykonana ze stali szlachetnej, - garnek fondue o średnicy min. 16 cm. wykonany ze stali szlachetnej 18/8, - wyprofilowana pokrywa fondue wykonana ze stali szlachetnej 18/8, - 6 widelczyków fondue wykonanych ze stali szlachetnej, - palnik działający na pastę wykonany ze stali szlachetnej.

3. Maszynka elektryczna do ostrzenia noży – 1 sztuka

Tab. nr 3

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
3.	Maszynka ma posiadać zabezpieczenie palców oraz łatwo wymienialną okładzinę ścierną, obudowę wykonaną z tworzywa o długości min. 300 mm., szerokości min. 100 mm., wysokości min. 110 mm., moc całkowitą 0,05kW, napięcie 230V, zasilanie elektryczne.

4. Szybkowar ze stali nierdzewnej – 1 sztuka

Tab. nr 4

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
4.	Wykonany ze stali nierdzewnej o pojemności min. 6 l., wyposażony w kosz do gotowania na parze. Ma posiadać 5 elementowy system zabezpieczeń, bakelitowa rączkę, obudowę i pokrywę.

5. Sito do przecierania warzyw – 3 sztuki

Tab. nr 5

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
5.	Przeznaczone do przygotowywania zup – kremów i przecieru pomidorowego, wykonane ze stali nierdzewnej, ma posiadać 2 noże w zestawie (gruby i drobny), 2 dodatkowe rączki, wymóg możliwości mycia w zmywarkach.

6. Brytfanna z powłoką tytanową – 1 sztuka

Tab. nr 6

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
6.	Powierzchnia pokryta wielowarstwową powłoką tytanową.

7. Dzieża bez uchwytu – 4 sztuki

Tab. nr 7

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
7.	Do sporządzania wszelkiego rodzaju ciast lekkich oraz ubijania piany z białek, mas i kremów, pojemność 4-4,5 l.

8. Forma silikonowa "piramida" 600x400 mm. – 3 sztuki

Tab. nr 8

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
8.	Rozmiary: zakres temperatur od -60°C do 300°C, możliwość sterylizowania. Długość 400 mm., szerokość 600 mm., wymiary ciastka 65x35 mm.

9. Forma silikonowa "brioszka" 600x400 mm. – 3 sztuki

Tab. nr 9

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
9.	Zakres temperatur od -60°C do 300°C, możliwość sterylizowania. Długość 400 mm., szerokość 600 mm., ilość pół 24 szt., wymiary ciastka 80 mm. x 36

10. Forma silikonowa babka – 2 sztuki

Tab. nr 10

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
10.	Przystosowana do zakresu temperatur od -60°C do +30°C, możliwość sterylizowania. Parametry foremki: pojemność: do 0,1 l., wymiary: 600x400 mm., ilość foremek w formie: 35 szt.

11. Silikonowa mata do ciastek i babeczek (35 ciastek) – 1 sztuka

Tab. nr 11

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
11.	Do zastosowania w piecu lub zamrażalniku: od -40°C do +300°C. Wykonana z silikonu przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

12. Silikonowa mata kostka – 1 sztuka

Tab. nr 12

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
12.	Do zastosowania w piecu lub zamrażalniku: od -40°C do +300°C. Wykonana z silikonu przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Wymiar ciastka: 45 x 45

13. Silikonowa mata do muffin – 1 sztuka

Tab. nr 13

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
13.	Do zastosowania w piecu lub zamrażalniku: od -40°C do +300°C. Wykonana z silikonu przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Wymiar ciastka: 7 x 7

14. Silikonowa mata do ciastek - półkul (18 ciastek) – 1 sztuka

Tab. nr 14

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
14.	Do zastosowania w piecu lub zamrażalniku: od -40°C do +300°C. Wykonana z silikonu przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Wymiar ciastka: 7 x 3,5

15. Silikonowa mata do ciastek o średnicy 12 cm. (12 ciastek) – 1 sztuka

Tab. nr 15

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
15.	Do zastosowania w piecu lub zamrażalniku: od -40°C do +300°C. Wykonana z silikonu przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

16. Zestaw foremek do garnirowania – 3 sztuki

Tab. nr 16

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
16.	Materiał: stal, minimum 15 foremek różnych kształtów, służących do dekoracji.

17. Pierścień nierdzewny do musów Ø 60x60 mm. – 4 sztuki

Pierścień nierdzewny do musów Ø 70x80 mm. – 4 sztuki

Pierścień cukierniczo - kucharski o średnicy 80 mm. i wysokości 45 mm. – 4sztuki

Pierścień cukierniczo - kucharski śr. 10 cm. – 2 sztuki

Pierścień kucharsko-cukierniczy Ø 70x45 mm. – 4 sztuki

Pierścień kucharsko-cukierniczy Ø 90x50 mm. – 4 sztuki

Tab. nr 17

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
17.	Pierścienie wykonane ze stali. Przeznaczone do formowania, wykrawania oraz dekorowania potraw.

18. Komplet 16 stalowych końcówek – 4 sztuki

Tab. nr 18

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
18.	Karbowane końcówki do rękawów, wykonane ze stali nierdzewnej, różne wymiary, do dekoracji ciast, ciasteczek, tortów i innych potraw słonych.

19. Komplet 24 końcówek dekoracyjnych – 2 sztuki

Tab. nr 19

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
19.	Karbowane końcówki do rękawów, wykonane ze stali nierdzewnej, różne wymiary, do dekoracji ciast, ciasteczek, tortów i innych potraw słonych.

20. Znacznik do ciasta rozstawny jednostronny 5 noży – 3 sztuki

Tab. nr 20

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
20.	Jednostronny znacznik do ciasta wykonany z polerowanej stali nierdzewnej o regulacji szerokości pasów od 10 mm. do 120 mm., do dokładnego wyporcjowania ciast.

21. Etażera bufetowa 3-stopniowa – 2 sztuki

Tab. nr 21

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
21.	Trzystopniowa etażera bufetowa do dżemów, miodów, powideł. W wyposażeniu co najmniej cztery szklane miseczki o średnicy co najmniej 14 cm., cztery uchylne pokrywy z okienkami do opisu produktu, drabinka, podstawa z chromowanego metalu oraz podwójny pierścień i pojedyncze pierścienie. Wysokość min. 480 mm., średnica 300 mm., średnica poziomów 3, ilość pojemników min. 4, materiał – stal chromowa, szkło

22. Etażera 3 miseczki – 2 sztuki

Tab. nr 22

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
22.	Wykonana ze stali nierdzewnej etażera o trzech miseczkach o średnicy min. 12 cm. z uchwytem do przenoszenia, do podawania orzeszków, krakersów itp.

23. Komplet dekoracyjnych standów z tworzywa dł. 200 mm. – 2 sztuki

Tab. nr 23

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
23.	Komplet trzech dekoracyjnych standów z akrylu służących do ekspozycji różnego rodzaju przystawek na stołach bankietowych. Powierzchnia standu posiadająca strukturę łupka. Możliwość sztaplowania. Dopuszczone standy w trzech różnych wysokościach: 40 mm., 80 mm., 120 mm.

24. Dekoracyjny stand ekspozycyjny z tworzywa 200 x 220 x 120 mm. – 2 sztuki

Tab. nr 24

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
24.	Wymiary: 200 x 220 x 120 mm.

25. Kwadratowa taca do serwowania 325 x 325 mm. – 5 sztuk

Tab. nr 25

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
25.	Wymiary tacy 325 x 325 mm., materiał – stal nierdzewna, kształt prostokątny.

26. Ramka nierdzewna do musów – 5 sztuk

Tab. nr 26

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
26.	Wymiary ramki 60 x 60 mm. – <u>2 sztuki</u> Wymiary ramki 70 x 80 mm. – <u>3 sztuki</u>

27. Zestaw naczyń ekspozycyjnych do serwowania – 1 zestaw

Tab. nr 27

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
1.	Półmiski izotermiczne o wymiarach: a) 28-30x17-18 cm – 2 szt. b) 37-38x21-22 cm – 2 szt.
2.	Półmiski z melaminy „gwiezdny pył” wymiary: 33cm, H 6,3/poj.1,9 l-2 l a) 2 sztuki białe, b) 2 sztuki czarne,
3.	Platery: a) Prostokątny plater wymiary: 40,6x20 cm, H 2,2 cm 2 sztuki (czarny) b) Prostokątny plater wymiary: 58,40x20cm, H 2,2cm - 2 sztuki (biały) c) Plater trapezoidalny wymiary: 39cm, H 2,2cm 4 sztuki (dwa białe, dwa czarne) d) Podstawa wymiary: średnica 8,6/H10cm 2 sztuki (1biały, 1 czarny) e) Podstawa wymiary: średnica 8,6/H15,5cm - 2 sztuki (1 biały, 1czarny)
4.	Tace o grubości 8 mm. wykonane z „lustrzanego” akrylu, odpornego na uszkodzenia, stłuczenia i zarysowania: a) Tace Miracryl – ośmiokątna wymiary: śr. 30 cm. - <u>2 sztuki</u> b) Taca owalna wymiary: 28x46cm – <u>1 sztuka</u> c) Taca okrągła wymiary: średnica 30cm - <u>3 sztuki</u> d) Taca w kształcie kropli wymiary: 39x23cm - <u>2 sztuki</u> e) Paterki na tort wymiary: średnica 30cm/H11cm - <u>2 sztuki</u> f) Taca szklana wymiary: GN 1/1 fala-czarna - <u>3 sztuki</u>

28. Kuchenka elektryczna - 1sztuka

Tab. nr 28

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
1.	Szerokość [cm]: 45-55; Kolor: Białe; Rodzaj piekarnika: Elektryczny; Rodzaj płyty: Ceramiczna; Zasilanie: Elektryczne Wysokość [cm]: max. 90 Głębokość [cm]: 55-65
	Moc [W]: 7815 Pojemność piekarnika [l]: nie mniej niż 56 Zasilanie: Elektryczne Klasa energetyczna: A Funkcje piekarnika: -Ogrzewanie dolne -Grill -Ogrzewanie górne -Ogrzewanie górne + dolne

	-Termoregulator
	Funkcje: - Łatwe czyszczenie: Emalia - Grill - Tylony wylot oparów z piekarnika - Piekarnik i pizzeria w jednym
	TECHNOLOGIE: <u>A</u>

29. Patelnia grillowa - ryflowana z powłoką tytanową – 1 sztuka

Tab. nr 29

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
1.	Patelnia do grillowania-ryflowana, pokryta tytanową powłoką o nieprzywierającej powierzchni. Rączka wykonana ze stali nierdzewnej 18/10. Odpowiednie do wszystkich typów kuchni także indukcyjnych. Długość 220 – 240 mm., szerokość 220 - 240 mm., wysokość do 32 mm., materiał: aluminium i stal nierdzewna, powierzchnia ryflowana.

30. Patelnia żeliwna grillowa kwadratowa – 1 sztuka

Tab. nr 30

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
1.	Wykonana z żeliwa o oksydowanej powierzchni zapobiegającej rdzewieniu. Do użytku na palnikach gazowych, elektrycznych oraz indukcyjnych a także w piekarnikach i piecach. Minimalne wymiary: długość 220-240 mm., szerokość 220-240 mm., wysokość do 35 mm., waga max 2,7 kg., materiał – żeliwo.

31. Patelnia żeliwna grillowa kwadratowa – 1 sztuka

Tab. nr 31

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
27.	Do użytku na palnikach gazowych, elektrycznych oraz indukcyjnych a także w piekarnikach i piecach. Wymiary: 290-310x290-310 mm., Wewnątrz nieprzywierająca powłoka odporna na zarysowania.

32. Podgrzewacz elektryczny – 1 sztuka

Tab. nr 32

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
1.	Wykonany ze stali nierdzewnej. Płynna regulacja temperatury do 100 ⁰ C. Wyłącznik i lampka kontrolna. Pojemnik min. 60 mm. Pasujący do pojemników 1/1 o max wysokości 100 mm. Wymiary minimalne: 610 x 350 x 270 mm, Pojemność minimalna: 8,5 l, Moc/Napięcie: 1000 W / 230 V

33. Podgrzewacz elektryczny – 2 sztuki

Tab. nr 33

Lp.	Minimalne parametry/wymagania
1.	Wymiary: 610x470x280mm, Moc: 2,0 kW, Zasilanie: 230 V, Pojemność: 13,0 l. Wanna z tworzywa odpornego na wysokie temperatury, Pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej. W komplecie 1 pojemnik GN 1/1 100 mm. Pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej, pojemnik gastronomiczny 1/1 100 mm w komplecie, grzałka z termostatem

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia do 31.10.2014r.

IV. RODZAJ I OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z SPOSOBEM OCENY OFERT

Przy wyborze oferty Zamawiający kierował będzie się następującymi kryteriami:

1 kryterium: cena - waga 100 pkt.

Sposób oceny ofert:

P (liczba punktów za kryterium dla poszczególnych ofert) = najniższa cena brutto łączna spośród złożonych ofert/cenę brutto łączną oferty badanej x 100 pkt.

Do realizacji zamówienia zostanie wybrany oferent, który otrzyma największą liczbę punktów.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania ofertowego (załącznik 1 Wzór formularza ofertowego).

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: faksem 17 7729009, pocztą, kuriera, mailem lub też dostarczona osobiście na adres: Zespół Szkół w Sokołowie Młp. ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp. do dnia 18.09.2014r. godz. 12.00.

Koperta zawierającą ofertę powinna być zaadresowana:

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.

ul. Lubelska 37

36-050 Sokołów Młp

z dopiskiem:

Oferta na wybór Wykonawcy w związku z realizacją projektu - „Podkarpacie stawia na zawodowców”.

- Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 18.09.2014r., a wynik zostanie ogłoszony 18.09.2014r.

o godzinie 14.00 w siedzibie Zamawiającego. Oferent którego oferta będzie najatrakcyjniejsza zostanie poinformowanym telefonicznie, mailem lub faxem.

- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane

VI. DODATKOWE INFORMACJE

Pytania prosimy kierować na adres email: akolano@op.pl

Formularz ofertowy

.....
.....
.....

(nazwa, adres firmy, dane do kontaktu)

składamy niniejszą ofertę na zakup wyposażenia do pracowni gastronomicznej w ramach projektu „Podkarpacie stawia na zawodowców” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet IX „Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach” Działanie 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”.

Cena brutto całości zamówienia: zł,
słownie.....
.....

.....
miejscowość i data

.....
Podpis i pieczęć Oferenta