

ZAPYTANIE OFERTOWE
ZAMÓWIENIE O WARTOŚCI NIE PRZEKRACZĄCEJ WYRAŻONEJ W ZŁOTYCH RÓWNOWARTOŚCI
KWOTY 30 000 EURO

1. Zamawiający:

Gmina Żagań

ul. Armii Krajowej 9

68-100 Żagań

2. Opis przedmiotu zamówienia pn.: „**Doposażenie zaplecza kuchennego w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Bożnowie**”

1. Szafa chłodnicza-mroźnicza, 2-komorowa, ze stali nierdzewnej 600 l

OPIS:

Szafa chłodniczo mroźnicza:

- Elektroniczny termostat z wyświetlaczem temperatury
- Automatyczne odszranianie/rozmrażanie
- Filtr przeciwpyłkowy
- Grubość ścianki 60 mm
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- W komplecie 4 półki powlekane
- Samodomykające drzwi
- Obudowa zewnętrzna oraz komora chłodząca wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 agregaty: chłodniczy i mroźniczy
- 2 niezależnie sterowane komory: chłodnicza i mroźnicza
- Wymiary półek: 530x650 mm

DANE TECHNICZNE:

DŁUGOŚĆ:	680 mm
SZEROKOŚĆ:	845 mm
WYSOKOŚĆ:	2000 mm
POJEMNOŚĆ:	600.00 l
MOC CAŁKOWITA:	0.9 kW
NAPIĘCIE:	230 V
TEMPERATURA MINIMALNA:	-20 °C
TEMPERATURA MAKSYMALNA:	8 °C
ILOŚĆ PÓLEK:	4 szt.
ILOŚĆ DRZWI:	2 szt.
MATERIAŁ:	stal nierdzewna
RODZAJ DRZWI:	uchylne
KOLOR:	inox
ROZMRAŻANIE:	automatyczne

2. Stół ze zlewem 2-komorowym po prawej stronie, wydłużony ociekacz, półka, 1500x600x850**OPIS:**

- Stół ze zlewem 2-komorowym, półką i wydłużonym ociekaczem (600 mm) wykonany ze stali chromowo-niklowej min 18/10 AISI 304
- Błat górny z rantem 50 mm
- Powierzchnia ociekowa tłoczona ze spadkiem
- Stół posiada regulowane nóżki które pozwalają zwiększyć wysokość stołu do 900 mm
- Akcesoria: 2x rura przelewowa 2"

DANE TECHNICZNE:

DŁUGOŚĆ:	1500 mm
SZEROKOŚĆ:	600 mm
WYSOKOŚĆ:	850 mm
ILOŚĆ PÓLEK:	1 szt.
MATERIAŁ:	stal nierdzewna
GATUNEK STALI NIERDZEWNEJ:	AISI 304
KOLOR:	inox
ZLEW:	tak

3. Stół z basenem jednokomorowym 800x600x850 mm ze stali nierdzewnej**OPIS:**

Znakomitej jakości stół przyścienny z basenem wykonany ze stali nierdzewnej. Wymiary wewnętrzne basenu to 705x460x300 mm.

DANE TECHNICZNE:

DŁUGOŚĆ:	800 mm
SZEROKOŚĆ:	600 mm
WYSOKOŚĆ:	850 mm
MATERIAŁ:	stal nierdzewna
KOLOR:	inox

4. Stół przyścienny z półką 1200x600x850 mm**OPIS:**

Stół przyścienny z półką 1200x600x850 mm do samodzielnego montażu. Nogi oraz półka łączone za pomocą śrub.

DANE TECHNICZNE:

DŁUGOŚĆ:	1200 mm
SZEROKOŚĆ:	600 mm
WYSOKOŚĆ:	850 mm
ILOŚĆ PÓLEK:	1 szt.
MATERIAŁ:	stal nierdzewna
RODZAJ:	przyścienny
KOLOR:	inox

BLAT:	stal nierdzewna
-------	-----------------

5. Stół roboczy centralny z półką, 1200x600x850 mm

OPIS:

Wykonany ze stali nierdzewnej.

Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego.

Blat i półka wzmocniona profilem stalowym.

DANE TECHNICZNE:

DŁUGOŚĆ:	1200 mm
SZEROKOŚĆ:	600 mm
WYSOKOŚĆ:	850 mm
MATERIAŁ:	stal nierdzewna

6. Okap przyścienny skośny 1300x600x450 mm

OPIS:

Okap przyścienny skośny 1300x600x450 mm wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Rynienka ociekowa z zaworem spustowym. Przy szerokości powyżej 2900 mm okap dzielony na segmenty. Przy składaniu zamówienia należy podać średnicę, ilość oraz rozmieszczenie króćców przyłączeniowych.

Dostępne króćce przeznaczone do montażu rur o średnicy: 100, 150, 160, 200, 250, 300, 315 mm.

Labiryntowe łapacze tłuszczu.

DANE TECHNICZNE:

DŁUGOŚĆ:	1300 mm
SZEROKOŚĆ:	600 mm
WYSOKOŚĆ:	450 mm
NAPIĘCIE:	230 V
MATERIAŁ:	stal nierdzewna
ZASILANIE:	elektryczne
RODZAJ:	przyścienny
KSZTAŁT:	skośny
TRYB PRACY:	wywiewny
KOLOR:	inox
WENTYLATOR:	nie

7. Obieraczka do ziemniaków i warzyw ze stali nierdzewnej, 6 kg,

OPIS:

- Powierzchnia wnętrza walca, drzwi i dna pokryta materiałem ściernym (korund)
- Czas obierania: 1,5-3 min (zależy od jakości ziemniaków)
- Zużycie wody: 2,5 l/min
- Urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- Prosta obsługa
- Czas cyklu: 6 min

- Możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- W komplecie wyłącznik

DANE TECHNICZNE:

DŁUGOŚĆ:	550 mm
SZEROKOŚĆ:	670 mm
WYSOKOŚĆ:	750 mm
MOC CAŁKOWITA:	0.35 kW
NAPIĘCIE:	400 V
WAGA:	51 kg
WSAD:	6 kg
ZASILANIE:	elektryczne
KOLOR:	inox
CZAS CYKLU:	360 s
SEPARATOR W KOMPLECIE:	tak

8. Szatkownica do warzyw 200 kg/h z kompletem min 4 tarcz tnących

OPIS:

Szatkownica do warzyw:

- Polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- Silnik asynchroniczny
- Magnetyczny system bezpieczeństwa oraz hamulec silnikowy
- 2 otwory wsadowe
- Demontowalna komora robocza i podajnik sprawia, że urządzenie jest łatwe w czyszczeniu
- Do szatkownicy dołączony zestaw min 4 tarcz tnących: plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki

DANE TECHNICZNE:

DŁUGOŚĆ:	325 mm
SZEROKOŚĆ:	300 mm
WYSOKOŚĆ:	550 mm
MAKS. PRĘDKOŚĆ OBROTOWA:	1500 obr./min
MOC CAŁKOWITA:	0.4 kW
NAPIĘCIE:	230 V
WYDAJNOŚĆ:	200 kg/h
MATERIAŁ:	tworzywo sztuczne
ZASILANIE:	elektryczne
TARCZE W KOMPLECIE:	tak

Przedmiot zamówienia na być **złożony i dostarczony** do:

Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Bożnowie

Bożnów 69

68-111 Miodnica

3. Inwestor nie dopuszcza składanie ofert częściowych

4. Okres gwarancji minimum **24 miesiące**.

5. Kryterium wyboru oferty:

Przy wyborze Wykonawcy niniejszego zamówienia, Zamawiający będzie się kierował kryterium ceny za jaką zostanie wykonane zadanie – **najniższa cena – 100 %**

6. Termin realizacji zamówienia : do **23 grudnia 2020r.**

7. Miejsce i termin złożenia oferty: Gmina Żagań, ul. Armii Krajowej 9, 68-100 Żagań w terminie: **do 14.12.2020r. do godz. 9:00 w Sekretariacie Urzędu Gminy Żagań**

Podpisaną ofertę proszę złożyć w kopercie z napisem: „**Doposażenie zaplecza kuchennego w Zespole Szkolno Przedszkolnym w Bożnowie**”

8. Termin otwarcia ofert w dniu:

14.12.2020 r. o godz. 9:15 w Urzędzie Gminy Żagań, ul. Armii Krajowej 9, 68-100 Żagań

9. Warunki płatności: **14 dni od daty wykonania zamówienia**

10. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami : Agnieszka Antosz tel. 68 458 48 14

11. Sposób przygotowania oferty :

1) ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim.

2) oferta powinna być sporządzone na druku **Załącznik Nr 1**(formularz ofertowy)do niniejszego Zapytania ofertowego.

12. W cenie należy ująć wszystkie roboty związane z w/w zadaniem.

13. Wykonawca powinien podać osobę do kontaktu.

14. Inne informacje:

1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny. Koszt przygotowania ofert nie będzie obciążać Zamawiającego.

2) W przypadku wpłynięcia jednej oferty Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji warunków zamówienia.

3) Przed upływem terminu do składania ofert Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę.

.....
/podpis Kierownika Zamawiającego/

Załączniki :

1. Formularz oferty;
2. Wzór umowy;