

Ogłoszenie nr 506117-N-2020 z dnia 2020-01-24 r.

**Zespół Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących Nr 7: Zakup i dostawa wyposażenia pracowni gastronomicznej w ramach Projektu pn.: „Rynek pracy otwarty na młodych techników”**

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** Zamieszczanie nieobowiązkowe

**Ogłoszenie dotyczy:** Zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**

Tak

**Nazwa projektu lub programu**

Rynek pracy otwarty na młodych techników

**O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych**

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający**

Nie

**Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania**

Nie

**Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:**

**Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających**

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

**Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej**

Nie

**W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:**

**Informacje dodatkowe:**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Zespół Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących Nr 7, krajowy numer identyfikacyjny 96690000000000, ul. ul. Stacha Konwy 11 , 18-400 Łomża, woj. podlaskie, państwo Polska, tel. 862 162 015, , e-mail [sekwet@wp.pl](mailto:sekwet@wp.pl), , faks 862 162 015.

Adres strony internetowej (URL): <http://bip-lomza.pl/zswio>

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne <http://bip-lomza.pl/zswio>

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

### **I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):**

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

### **I.4) KOMUNIKACJA:**

**Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)**

Nie

**Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia**

Nie

**Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem**

Nie

**Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:**

**Elektronicznie**

Nie  
adres

**Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:**

Nie  
Inny sposób:

**Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:**

Nie  
Inny sposób:

Adres:

**Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne**

Nie  
Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

## **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Zakup i dostawa wyposażenia pracowni gastronomicznej w ramach Projektu pn.: „Rynek pracy otwarty na młodych techników”

**Numer referencyjny:**

**Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny**

Nie

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Dostawy

**II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych**

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

**Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do:**

wszystkich części

**Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:**

**Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:**

**II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia** (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań* ) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa wyposażenia pracowni gastronomicznej w ramach Projektu pn.: „Rynek pracy otwarty na młodych techników”, szczegółowo opisanych w załączniku nr 1 do SIWZ.

**II.5) Główny kod CPV:** 39220000-0

**Dodatkowe kody CPV:**

Kod CPV
39221000-7
39314000-6
39710000-2
39720000-5

39221100-8
39162100-6
39200000-4

**II.6) Całkowita wartość zamówienia** (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

*(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)*

**II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:** Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

**II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:**

miesiącach: *lub* dniach:

*lub*

**data rozpoczęcia:** *lub* **zakończenia:**

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
			2020-03-13

**II.9) Informacje dodatkowe:**

**SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM**

### **III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

#### **III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**

Określenie warunków: Wg SIWZ

Informacje dodatkowe

#### **III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna**

Określenie warunków: Wg SIWZ

Informacje dodatkowe

#### **III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa**

Określenie warunków: Wg SIWZ

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

Informacje dodatkowe:

### **III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA**

#### **III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp**

**III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp** Nie Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia:

### **III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI**

**Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**

Tak

**Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji**

Nie

**III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:**

Wg SIWZ

**III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP**

**III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:**

Wg SIWZ

**III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:**

**III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP**

**III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)**

## **SEKCJA IV: PROCEDURA**

**IV.1) OPIS**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:**

**IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:**

Nie

Informacja na temat wadium



**IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:**

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

**IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:**

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

**IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:**

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

**IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu**

*(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)*

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

**IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:**

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

**IV.1.8) Aukcja elektroniczna**

**Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej** (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*) Nie

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

**Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:**

**Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:**

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

## **IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**

### **IV.2.1) Kryteria oceny ofert:**

#### **IV.2.2) Kryteria**

Kryteria	Znaczenie
cena	60,00

Szybkość realizacji zamówienia	30,00
Gwarancja	10,00

#### **IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy**

**Pzp** (przetarg nieograniczony)

#### **IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne**

##### **IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem**

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert:

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

##### **IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego**

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

#### **IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego**

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Informacje dodatkowe:

#### **IV.4) Licytacja elektroniczna**

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postępień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postępień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu:

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

#### **IV.5) ZMIANA UMOWY**

**Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Nie**

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

#### **IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym** (*jeżeli dotyczy*):

**Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym**

**IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:**

Data: 2020-02-03, godzina: 10:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

>

**IV.6.3) Termin związania ofertą:** do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

**IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:**

**IV.6.5) Informacje dodatkowe:**

## **ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZEŚCIOWYCH**

**Część nr:** 1 **Nazwa:** Zadanie 1 – Produkcja potraw i zdrowej żywności - wyposażenie pracowni

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia** (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań*) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** 1. Maszynka do mielenia mięsa Przedmiotem zamówienia jest maszynka do mielenia mięsa o mocy min. 1300 W i wydajności mielenia min. 1.5 kg/min. Maksymalna średnica otworów: 8mm. Wyposażenie: 2 sitka, nożyk, taca zasypowa, popychacz. Gwarancja: min. 24 miesiące szt.6 2. Zestaw garnków Przedmiotem zamówienia jest zestaw garnków z pokrywkami szklanymi z otworami pary. W skład zestawu wchodzi garnki o pojemności: 1,5 l; 2,0 l, 2,5 l; 5,0 l. Garnki z wysokiej jakości stali szlachetnej. Garnki z trójwarstwowym dnem z wbudowanym dyskiem aluminiowym zapewniającym równomierne rozprowadzenie ciepła. Garnki przeznaczone do użytkowania na kuchenkach indukcyjnych z możliwością mycia w zmywarkach. szt.6 3. Kuchenka mikrofalowa • Przedmiotem zamówienia jest kuchenka mikrofalowa o następujących parametrach: • - obudowa ze stali szlachetnej • - wewnątrz z powłoki ceramicznej • - moc kuchenki: min 800 W • - grill zwykły • - moc grilla: min.1000 W • -pojemność: 23 litry • - talerz obrotowy szklany śr. 288

mm, • - sterowania elektronicznie , wyświetlacz cyfrowy • - 6 stopniowa regulacja mocy • - funkcje gotowania: rozmrażanie, gotowanie kombinowane • - wymiary zewnętrzne[mm] 489x275x355 • -wolnostojąca • -okres gwarancji: 24 m-ce szt. 1

4. Miska ze stali szlachetnej Przedmiotem zamówienia jest miska ze stali szlachetnej z zaokrąglonym dnem idealnie nadająca się do miksowania. Miskę z możliwością mycia w zmywarce. Parametry; średnica: 300 mm wysokość: 118 mm pojemność: 4,9l szt.6

5. Termos stalowy Przedmiotem zamówienia jest wygodny w użytkowaniu termos ze stali szlachetnej o dobrych właściwościach izolacyjnych (podwójne ścianki). Pojemność termosu: 2 litry. Termos wyposażony w pompkę do łatwego nalewania napojów. szt.6

6. Mikser ręczny Przedmiotem zamówienia jest mikser ręczny o minimalnej mocy 300 W. Wyposażony dodatkowo w 2 haki do zagniatania ciasta oraz funkcję turbo. Dwa stopnie prędkości. Możliwość regulacji prędkości oraz praca w trybie pulsacyjnym. System zabezpieczenia przed przypadkowym uruchomieniem. Gwarancja: min. 24 miesiące szt.6

7. Blender kielichowy Przedmiotem zamówienia jest blender kielichowy. Kielich wykonany ze szkła hartowanego o pojemności 1,25l z widoczną miarką. Dodatkowo wyposażony w rozdrabniacz. Możliwość regulacji obrotów oraz pracy pulsacyjnej. Konstrukcja urządzenia: tworzywo sztuczne. Możliwość mycia w zmywarkach. Gwarancja: min. 12 m-cy

1 8. Piec konwekcyjno-parowy Przedmiotem zamówienia jest piec konwekcyjno-parowy z podstawą. Urządzenie to pozwala: grillować, piec, gotować na parze, dusić, blanszować oraz gotować w niskiej temperaturze. Parametry: - wym.: 655 x 555 x 567 mm - poj.: 6 x 2/3 GN - wzdłużny układ prowadnic 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN - moc: min. 5,7 kW - moc w trybie -Gorące powietrze-: min. 5,4 kW - moc w trybie -Para-: min. 5,4 kW - zasilanie elektr. 400V - zabezp. elektr. 3x10A, - zasilanie w.z. 3/4", - odpływ DN 40 -ciśnienie wody: 150-600 kPa lub 0,15-0,6 Mpa - drzwi urządzenia z wentylowaną potrójną szybą i dwoma odchylanymi szybami wewnętrznymi odbijającymi ciepło - diody led oświetlające komorę -wyjmowany, odchylany stelaż (możliwość załadunku na 11 poziomach) - czujnik temperatury: 6 punktowy - regulacja wilgotności z dokładnością do 1% - pamięć min. 1200 programów gotowania - 3 stopniowa regulacja nawilżania - zintegrowane łącze Ethernet i USB - wysokowydajny



generator pary z automatycznym odkamienianiem - dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze (pięć prędkości wentylatora); - system odprowadzania tłuszczu bez filtra - eksploatacja bez instalacji do zmiękczenia wody i dodatkowego odkamieniania • funkcja cool-down do szybkiego schładzania komory urządzenia za pomocą wirnika wentylatora • automatyczne dostosowanie do miejsca instalacji (wysokości, klimatu itd.) • materiał wewnętrzny i zewnętrzny stal szlachetna 304 (DIN 1.4301) • zawiera automatyczny spryskiwacz ręczny • s przyłącze odpływowe wg SVGW dopuszczalne • zgodne z zapotrzebowaniem doprowadzanie ciepła • 5 poziomów garowania, programowane • programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu Gwarancja: min. 24 miesiące szt.1 9.

Pojemnik stalowy GN 2/3 Przedmiotem zamówienia jest pojemnik stalowy GN 2/3 wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej o solidnej konstrukcji. Łatwy do utrzymania w czystości. Przeznaczony do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych. Możliwość mycia w zmywarce i piętrowania. Rozmiar GN 2/3. Wysokość - H (mm): 65, Głębokość - D (mm): 354, Szerokość - W (mm): 325, Pojemność - V (l): 5.5 Gwarancja: min. 24 miesiące 2 10.

Pojemnik stalowy GN 2/3 Przedmiotem zamówienia jest pojemnik stalowy GN 2/3 wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej o solidnej konstrukcji. Łatwy do utrzymania w czystości. Przeznaczony do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych. Możliwość mycia w zmywarce i piętrowania. Rozmiar GN 2/3. Wysokość - H (mm): 20, Głębokość - D (mm): 354, Szerokość - W (mm): 325, Pojemność - V (l): 1.5 Gwarancja: min. 24 miesiące szt.2 11.

Sito Przedmiotem zamówienia jest profesjonalne i wygodne w użytkowaniu gęste sito ze stali szlachetnej z drucianym uchwytem. Średnica sita: 180mm, długość: 325 mm. szt.6 12.

Sosjerka szklana Przedmiotem zamówienia jest sosjerka szklana o pojemności 0,17 l. Wykonana z przezroczystego szkła. Wysokość: 94 mm szt.12 13.

Otwieracz do konserw Przedmiotem zamówienia jest dobrej jakości otwieracz do konserw. Wykonany ze stali szlachetnej oraz tworzywa sztucznego (rączki), z możliwością mycia w zmywarce. szt.3 14.

Korkociąg Przedmiotem zamówienia jest korkociąg. Model z dźwignią, chromowany, z otwieraczem do butelek. Wymiar: 170 mm szt.3 15.

Walek do ciasta nieprzywierający Przedmiotem zamówienia jest funkcjonalny i wygodny w

użytkowaniu wałek do ciasta. Wykonany ze stali szlachetnej o powierzchni pokrytej nieprzywierającym materiałem. Średnica min. 65mm, długość min. 250/470 mm. Waga min. 1.65kg. szt.2 16. Końcówka do rękawów Przedmiotem zamówienia jest zestaw końcówek do rękawa cukierniczego umożliwiające wykonywanie precyzyjnych wzorów, dzięki ostrym krawędziom. Końcówki wykonane ze stali. W skład zestaw wchodzi 5 końcówek do: napelniania; formowania makaroników; dekorowania (wzór gwiazdka); tworzenia „splotu koszyka”; pisania. zestaw 1 17. Mata do wałkowania Przedmiotem zamówienia jest mata do wałkowania z nadrukowaną podziałką ułatwiającą formowanie w kształcie koła i kwadratu. Wykonana z tworzywa sztucznego. Wymiar: min. 400x600mm szt.4 18. Gofrownica Przedmiotem zamówienia jest gofrownica wykonana ze stali nierdzewnej. Wyposażona w płynną regulację temperatury. Powłoka ceramiczna zapobiegająca przywieraniu gofrów do żeliwnych powierzchni grzewczych urządzenia. Parametry: - długość (mm) 255 - szerokość (mm) 410 - wysokość (mm) 265 - moc: min 2 kW - zasilanie 230 V - kolor: inox, czarny Gwarancja: min. 12 miesięcy szt.1 19. Żelazko Przedmiotem zamówienia jest żelazko parowe o mocy min. 2000W. Stopa żelazka powinna być pokryta specjalną, nieprzywierającą powłoką ceramiczną (ultragliss). Żelazko z możliwością prasownia w pionie i funkcją samooczyszczania się. Zaopatrzone w zbiornik na wodę o pojemności min. 270ml. Wytwarzanie pary min. 30g/min; uderzenie pary: 90g/min. Gwarancja: min. 24 miesiące szt.1 20. Deska do prasowania Przedmiotem zamówienia jest deska do prasowania wykonana z siatki metalowej. Deska z regulacją wysokości w zakresie max. do 93 cm. Wymiary blatu roboczego 130 x 47 cm. Zaopatrzona dodatkowo w podstawkę pod żelazko. szt. 1 21. Czajnik Przedmiotem zamówienia jest czajnik elektryczny wykonany ze stali nierdzewnej o minimalnej mocy grzałki 2220 W i pojemność min. 1.7 l. Element grzejny czajnika stanowi płaska grzałka płytkowa. Czajnik z obrotową podstawą, automatycznym wyłącznikiem po zagotowaniu wody i przy zdejmowaniu z podstawy oraz zabezpieczeniem przed włączeniem czajnik bez wody. Gwarancja min. 24 m-ce. szt. 1 22. Nóż 1 Przedmiotem zamówienia jest profesjonalny nóż do obierania warzyw i owoców ze stali nierdzewnej o długości ostrza 90mm. Długość całkowita noża 190 mm. Grubość:

1,2 mm. Uchwyt wykonany ze polipropylenu. Zgodnie z normami HACCP. Możliwość mycia w zmywarce. szt. 12 23. Nóż 2 Przedmiotem zamówienia jest nóż ze stali nierdzewnej o długości ostrza 220 mm. Uchwyt wykonany z polipropylenu. Zgodnie z normami HACCP. Na zamawiane 12 noży: 7 ma być koloru zielonego, 1 niebieskiego, 1 żółtego, 1 czerwonego, 1 białego, 1 brązowego. Możliwość mycia w zmywarce. szt. 12 24. Salaterka szklana okrągła Przedmiotem zamówienia jest okrągła salaterka wykonana z wysokiej jakości przezroczystego szkła. Wymiary produktu: średnica 17cm; pojemność 1.1l, wysokość: 9,5cm. szt.10 25. Wiaderka do artykułów spożywczych białe 5 l Przedmiotem zamówienia jest wiaderko do artykułów spożywczych o poj. 5l w kolorze białym zamykane szczelną przykrywką. Dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadające atest PZH. szt. 12 26. Miseczka Przedmiotem zamówienia jest miseczka z twardego plastiku, biała, o pojemności 3,5l. Wymiary produktu: średnica: 280 mm; wysokość 87 mm szt. 10 27. Wazon Przedmiotem zamówienia jest wazon szklany kwadrat. Wykonany z wysokiej jakości szkła. Wymiary; wysokość 25 cm; szerokość 10x10 cm. szt. 6 28. Deska do krojenia szt, 12 Przedmiotem zamówienia jest deska do krojenia zgodna z systemem oznaczania wg HACCP. Wykonana z polietylenu. Wymiary: - długość: 265mm - szerokość: 325 mm - grubość: 12 mm - rozmiar GN ½ - kolor zielony 29. Talerz szklany z zakładkami Przedmiotem zamówienia jest talerz szklany z zakładkami wykonany ze szkła sodowo-wapniowo-potasowego metodą prasowania ręcznego. Średnica: 17 cm szt.12

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 39221000-7, 39314000-6, 39710000-2, 39720000-5, 39221100-8, 39220000-0

**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**

Wartość bez VAT:

Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2020-03-13

#### 5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
szybkość realizacji zamówienia	30,00
gwarancja	10,00

#### 6) INFORMACJE DODATKOWE:

**Część nr: 2 Nazwa:** Zadanie 2 – Kuchnia dietetyczna - wyposażenie pracowni

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia** (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) **a w**

**przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**1. Wyciskarka

wolnoobrotowa Przedmiotem zamówienia jest wyciskarka wolnoobrotowa z akcesoriami. W skład zestawu wchodzi: misa, pojemnik na sok z pokrywką, pojemnik na miąższ, pokrywa z lejem zasypowym, popychacz i dwie szczotki. Sok może odpływać do dzbanka lub szklanki. Urządzenie wykonane z solidnych i wytrzymałych materiałów: korpus główny i komora wsadowa z tworzywa sztucznego, dźwignia aktywująca ze stali nierdzewnej oraz chromowania podstawa. Wymagane parametry: - prędkość obrotowa [obr/min] – min. 43 - głośność [dB]: - min 60 - moc: min 150 W - pojemność misy: min. 500 ml - pojemność zbiornika na sok: min.1l - pojemność zbiornika na miąższ: min. 1,6 l - konstrukcja, antypoślizgowa podstawa - regulacja obrotów: nie - liczba poziomów obrotów: 1 - możliwość mycia elementów w zmywarce - funkcja reverse - możliwość regulacji gęstości soku -gwarancja: 24 miesiące szt.1 2. Deski do krojenia Przedmiotem zamówienia jest zestaw desek do krojenia. Deski zgodne z systemem oznaczania wg HACCP. Wykonana z polietylenu. Wymiary: - długość: 265mm - szerokość: 325 mm - grubość: 12 mm - rozmiar GN 1/2 Każda z łącznie 6 desek musi być w

innym kolorze w tym: białym, czerwonym, niebieskim, zielonym, żółtym i brązowym. szt.6 3. Dzbaneł przezroczysty Przedmiotem zamówienia jest przezroczysty dzbanek do odmierzenia np. cukru, mąki wykonany z odpornego polipropylenu. Dobrze widoczna podziałka dzióbek ułatwiający użytkowanie. Pojemność 1l. szt.6 4. Worki do wyciskania Worki do wyciskania wzmocnione, zakończone rantem, Powlekane bawełną o wzmocnionej końcówce i szwie, nieprzepuszczalny worek do wyciskania różnych sosów, kremów itp. Można w ramach czyszczenia wygotować. Elastyczny nawet po długotrwałym użytkowaniu. Wysoka jakość. Rozmiar 3. Mm: Dane techniczne: długość: 400 mm średnica: 150 mm pojemność: 2.3 l materiał: bawełna kolor: biały szt. 6 5. Kubek do przesiewania Przedmiotem zamówienia jest kubek do przesiewania produktów sypki i zdobienia wypieków. Wykonany ze stali nierdzewnej. Wymiary: średnica: 100 mm; wysokość 130 mm szt.6 6. Szczypce uniwersalne Przedmiotem zamówienia są szczypce silikonowe uniwersalne o dł. 240 mm szt.6 7. Nóż 1 Przedmiotem zamówienia jest nóż do obierania warzyw i owoców o długości ostrza 90 mm. szt.6 8. Nóż 2 Przedmiotem zamówienia jest nóż kuchenny o długości ostrza 220 mm szt.6 9. Blacha 1 Przedmiotem zamówienia jest blacha do ciasta, dł. 34cm, szer: 240cm, wysokość 7,5cm. Zamykana Wykonana ze stali węglowej pokrytej powłoką „non-stick” zapobiegającą przywieraniu. Tortownica prostokątna zamykana. szt.3 10. Tortownica Przedmiotem zamówienia jest tortownica o średnicy 26 cm i wysokości min. 6,5 cm. Wykonana z teflonu, pokryta powłoką non-stick zapobiegającą przywieraniu. szt. 3 11. Blacha 2 Przedmiotem zamówienia jest blacha do ciasta konwektowat,. Pojemnik aluminiowy pokryty emalią. Powłoka dobrze przewodząca ciepło i zapobiegająca przywieraniu. Rozmiar GN 2/3. Wysokość - H (mm): 40, Głębokość - D (mm): 325, Szerokość - W (mm): 345, Pojemność - V (l): 3.5 Gwarancja: min. 24 miesiące szt.3 12. Miska kuchenna 1 Przedmiotem zamówienia jest miska kuchenna z rantem o średnicy 160 mm, 0,8 l Miska kuchenna z rantem wykonana ze stali nierdzewnej. Powierzchnia z zewnątrz satynowana, wewnątrz polerowana. Można myć w zmywarkach. szt.6 13. Miska kuchenna 2 Przedmiotem zamówienia jest miska kuchenna z rantem o średnicy 210 mm, wysokości 90 mm i pojemności 2,5 l Miska kuchenna z rantem

wykonana ze stali nierdzewnej. Powierzchnia z zewnątrz satynowana, wewnątrz polerowana. Można myć w zmywarkach szt.6 14. Tarki do jarzyn Przedmiotem zamówienia jest tarka do jarzyn 4-stronna. Wykonana ze stali nierdzewnej i tworzywa. Wyposażona w wygodny uchwyt dzięki czemu stabilnie trzyma się w dłoni. Silikonowa podstawa zapewnia stabilność podczas użytkowania. Wymiary: 10x7,5 cm, wysokość 21 cm szt.6 15. Blender ręczny-zestaw Przedmiotem zamówienia jest blender ręczny wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Elementy plastikowe wolne od Bisfenolu A (BPA-free). Wymagania minimalne: - moc min. 1000 W - tryb turbo - regulacja prędkości -prędkość w zakresie: od 9000 do 16000 obr/min W skład zestawu wchodzi: - Trzepaczka do ubijania piany z białek, śmietany, kremów oraz deserów - Pojemnik do szatkowania i rozdrabniania o pojemności 800 ml - Kielich do blendowania i ubijania o pojemności 800 ml - Noże tnące do rozdrabniania wykonane ze stali szlachetnej - Końcówka do blendowania wyposażona w ostrza ze stali szlachetnej Gwarancja: min. 24 miesiące szt.2

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 39220000-0, 39221000-7, 39162100-6, 39200000-4, 39710000-2

**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**

Wartość bez VAT:

Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2020-03-13

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00

szybkość realizacji zamówienia	30,00
gwarancja	10,00

## 6) INFORMACJE DODATKOWE:

**Część nr: 3 Nazwa:** Zadanie 3 – zajęcia z carvingu – wyposażenie

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia** (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań*) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**Zestaw narzędzi do carvingu Przedmiotem zamówienia jest zestaw do carvingu. Noże wykonane ze stali nierdzewnej z drewnianym uchwytem. Zestaw składa się z 80 elementów, w tym: • noże do cięcia • noże do rzeźbienia • wycinarki o różnych kształtach • noże do kulek • noże w kształcie "V" • noże okrągłe • dekoratory • obieraczki • noże karbowane • inne narzędzia do carvingu Zestaw zapakowany z walizkę. 12 zestawów

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 39220000-0, 39162100-6

**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**

Wartość bez VAT:

Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2020-03-13

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
szybkość realizacji zamówienia	40,00

## **6) INFORMACJE DODATKOWE:**

**Część nr:** 4 **Nazwa:** Zadanie 4 – Nowoczesne techniki kulinarne – wyposażenie

**1) Krótki opis przedmiotu zamówienia** (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań*) **a w**

**przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na**

**innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**1. Urządzenie do SOUS

VIDE Przedmiotem zamówienia jest urządzenie do SOUS VIDE. Urządzenie

wykonane w całości ze stali nierdzewnej, z uchwytami i kranem spustowym.

Pokrywa z silikonową uszczelką pozwalającą na szczelne zamknięcie urządzenia.

W skład zestawu wchodzi: separator i cztery przekładki z stali nierdzewnej. Bardzo

precyzyjny termostat umożliwiający regulację temperatury w zakresie od 45°C do

90°C dokładnością co do 0,1°C. Parametry: - wysokość: 290 mm - długość: 335

mm - szerokość: 363 mm - moc: min. 400 W - pojemność: 13 litrów - zasilanie:

230 V Gwarancja: min. 24 m-ce szt. 1 2. Zakup pakowarki próżniowej

Przedmiotem zamówienia jest pakowarka próżniowa listwowa. Parametry

produktu: -długość listwy zgrzewającej 420 mm, szerokość 5 mm; - maksymalna

szerokość worków: 406 mm - cyfrowy wyświetlacz - możliwość wyboru próżni w

sposób ciągły lub pulsacyjny - automatyczne wyłączenie po 10 min. Bezczynności

- regulacja czasu zgrzewania worków - obudowa ze stali nierdzewnej - wydajność

pompy: min. 16 l/min - wymiary zewnętrzne: (mm) 490x260x(H)145 - moc: min.

650 W Gwarancja: min. 24 m-ce szt. 1 3. Zakup worków do pakowarki próżniowej

Przedmiotem zamówienia są worki do pakowarki próżniowej. Wymiar worków:

200x300 mm. Worki wykonane z wielowarstwowej folii barierowej: PAPE

nylon/polietylen o grubości 65 mikronów. Wielkość opakowania: 100 szt. 3 op.

**2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV):** 39220000-0, 39710000-2

**3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**



Wartość bez VAT:

Waluta:

**4) Czas trwania lub termin wykonania:**

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia:

data zakończenia: 2020-03-13

**5) Kryteria oceny ofert:**

Kryterium	Znaczenie
cena	60,00
szybkość realizacji zamówienia	30,00
gwarancja	10,00

**6) INFORMACJE DODATKOWE:**

Wydruk strony