**Załącznik nr 2** do zapytania ofertowego z dnia 01.08.2022 r.

Formularz Ofertowy: **SPnr1-ZO/001/22**

|  |  |
| --- | --- |
| (pieczęć adresowa Wykonawcy) | **ZAPYTUJĄCY:**  Szkoła Podstawowe nr 1 im. gen. bryg.  Stanisława Gano w Opatowie  ul. Ćmielowska 2,  27-500 Opatów, NIP 863-15-21-824 |

## **Postępowanie w trybie zapytania ofertowego na zakup i dostawę:** wyposażenia kuchni w stołówce szkolnej oraz pomieszczeń przeznaczonych do spożywania posiłków (jadalni) w ramach wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” dla Szkoły Podstawowej nr 1 im. gen. bryg. S. Ganow Opatowie **- oznaczenie przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) oznaczone jest kodem:** 39221000-7 - Sprzęt kuchenny, 39700000-9 - Sprzęt gospodarstwa domowego, 39141000-2 - Meble i wyposażenie kuchni, 39220000-0 - Sprzęt kuchenny, artykuły gospodarstwa domowego i artykuły domowe oraz artykuły cateringowe, 39141500-7 - Szafy wyciągowe, 39141100-3 – Regały, 39221180-2 - Naczynia do gotowania , 39221200-9 - Zastawa stołowa, 39221100-8 - Zastawa kuchenna, 39241120-0 - Noże kuchenne, 39240000-6 -: Wyroby nożownicze, 39223000-1 - Łyżki, widelce

**Szczegółowy opis artykułów wyposażenia**

Oferowany sprzęt o jednostkowej wartości powyżej 500 złotych brutto musi być objęty gwarancją (udzielaną przez producenta lub dostawcę) nie krótszą niż 24 miesiące, posiadać autoryzowany serwis na terenie Polski, wsparcie techniczne w języku polskim, instrukcja obsługi w języku polskim (niekoniecznie papierowa). Interfejs w języku polskim lub angielskim (preferowany interfejs polski).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | Rodzaj planowanego wyposażenia związanego z realizacją zadania i jego parametry | Liczba jednostek | Cena brutto PLN | Stawka VAT | Wartość VAT  w PLN | *Wartość oferty brutto  w PLN* |
| 1. | **Kuchnia elektryczna 4 -palnikowa z piekarnikiem z termoobiegiem** - przeznaczone do małej średniej i dużej gastronomii - przeznaczony do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej - kontrolki pracy oraz zasilania - system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania - żeliwne płyty grzewcze minimum: średnica 220 mm i mocy 2.6 kW - sześciostopniowy zakres regulacji mocy - tłoczona płyta górna - przeszklone drzwi piekarnika| - wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH) - trzy poziomy prowadnic - piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności - oświetlenie komory prowadnic - ruszt do piekarnika w komplecie - piekarnik nagrzewany jest przy pomocy grzałki górnej (grill), dolnej oraz wentylatora, który wytwarza ruch powietrza (korzystanie z takiego sposobu ogrzewania pozwala na równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w piekarniku) - Wysokość - H - 850 mm - Głębokość - D - 700 mm  - Szerokość - W - 800 mm  - Zasilanie – prąd - Moc elektryczna - 17.4 kW - Napięcie zasilania [V] - 400 V | 1 |  |  |  |  |
| 2 | **Taboret elektryczny**  - szerokość: 590 mm,  - głębokość: 650 mm, - wysokość: 410 mm,  - Zasilanie: 400V - MOC CAŁKOWITA [kW] – 5 Preferowany model kompatybilny z już posiadanym w kuchni:  *Taboret elektryczny 5kW 000.TE-1F Kromet* | 1 |  |  |  |  |
| 3 | **Patelnia uchylna elektryczna - patelnia uchylna na stelażu** z funkcją ręcznego przechyłu misy w celu zlewania oleju - przeznaczona do smażenia i duszenia potraw - powierzchnią roboczą wynoszącą minimum 0,27 m2,  - Moc 6.3 kW pozwalająca uzyskać temperaturę dochodząca do 300°C  - płynna regulacja temperatury - termostat zabezpieczający z ręcznym resetem - obudowa i misa wykonana ze stali nierdzewnej - wydajność ok. 100 kotletów/h - pojemność misy ok. 40 l. - Waga - M -52 kg - Wysokość - H - 912 mm - Głębokość - D - 786 mm - Szerokość - W - 700 mm - Zasilanie – prąd - Częstotliwość - 50 Hz - Moc elektryczna - 6.3 kW - Temperatura max. - 300 °C - Napięcie zasilania [V] - 400 V | 1 |  |  |  |  |
| 4 | **Garnek wysoki ze stali nierdzewnej z pokrywą 98,2 l** - Garnek w całości wykonany ze stali nierdzewnej (bez niklu), - Średnica: 500 mm  - Posiada nienagrzewające się, nitowane uchwyty - Wyposażony w trójwarstwowe, kapsułowe dno, które gwarantuje odporność na korozję | 2 |  |  |  |  |
| 5 | * **Garnek niski ze stali nierdzewnej z pokrywą 8 l** - Garnek w całości wykonany ze stali nierdzewnej (bez niklu), - Garnek niski z pokrywką, o wymiarach 280x130 mm oraz pojemności 8,0 l. **-** dno garnka kapsułowe rozprowadza ciepło równomiernie z wkładem ferromagnetycznym - Grubość ścianki [mm]: 0,8 * - Grubość dna [mm]: 5,6 | 1 |  |  |  |  |
| 6 | **Garnek niski ze stali nierdzewnej z pokrywą 12,9 l** - Garnek w całości wykonany ze stali nierdzewnej (bez niklu), - Średnica: 320 mm  - Posiada nienagrzewające się, nitowane uchwyty - Wyposażony w trójwarstwowe, kapsułowe dno, które gwarantuje odporność na korozję | 1 |  |  |  |  |
| 7 | **Garnek niski ze stali nierdzewnej z pokrywą 31,4 l** - Garnek w całości wykonany ze stali nierdzewnej (bez niklu), - Średnica: 400 mm  - Posiada nienagrzewające się, nitowane uchwyty - Wyposażony w trójwarstwowe, kapsułowe dno, które gwarantuje odporność na korozję | 1 |  |  |  |  |
| 8 | **Garnek do duszenia ze stali nierdzewnej z pokrywą 11,2 l** - Garnek w całości wykonany ze stali nierdzewnej (bez niklu), - Średnica: 360 mm  - Posiada nienagrzewające się, nitowane uchwyty - Wyposażony w trójwarstwowe, kapsułowe dno, które gwarantuje odporność na korozję | 1 |  |  |  |  |
| 9 | **Rondel ze stali nierdzewnej z pokrywą 5 l** - Rondel w całości wykonany ze stali nierdzewnej (bez niklu), - Średnica: 240 mm  - Posiada nienagrzewające się, wielopunktowo zgrzewany uchwyty - Wyposażony w trójwarstwowe, kapsułowe dno, które gwarantuje odporność na korozję | 1 |  |  |  |  |
| 10 | **Patelnia aluminiowa do naleśników z powłoka nieprzywierającą śr. 290 mm** - średnica spodu patelni 255 mm - patelnie aluminiowe pokryte Teflonem® z logo DUPONT® - trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania - rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej zapewnia wysoką wytrzymałość termiczną - warstwa indukcyjna na spodzie patelni | 4 |  |  |  |  |
| 11 | **Wiadro ze stali nierdzewnej z pierścieniem z pokrywą 15 l** - Podziałka wewnątrz wiadra - Wzmocniona podstawa z pierścieniem - Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 202 - Wymiary (mm): ø315x(H)340/370 - Pojemność (l): 15 - Średnica (mm): 315 - Wysokość (mm): 340/370 | 1 |  |  |  |  |
| 12 | **Miska ze stali polerowanej 8 l** - **Miska**wykonana z **polerowanej stali nierdzewnej** - Średnica (mm): 320 - Wysokość (mm): 150 | 1 |  |  |  |  |
| 13 | **Miska ze stali satynowej 16 l** - **Miska**wykonana z **polerowanej stali nierdzewnej** - Średnica (mm): 380 - Wysokość (mm): 180 | 1 |  |  |  |  |
| 14 | **Miska ze stali satynowej z uchwytami 28 l** - **Miska / Wanna** wykonana z **stali nierdzewnej satynowanej** - Średnica (mm): 500 - Wysokość (mm): 220 | 1 |  |  |  |  |
| 15 | **Wanna przecedzakowa stal satynowana** - **Wanna** wykonana z **stali nierdzewnej satynowanej** - Średnica (mm): 450 - Wysokość (mm): 240 | 1 |  |  |  |  |
| 16 | **Ostrzałka elektryczna, diamentowa do noży** - Wysokość - 100 mm - Głębokość - 98 mm - Szerokość - 226 mm - Napięcie - 230 V - Zasilanie – prąd  - Moc elektryczna - 0.09 kW  - Prędkość obrotów - 6600 obr/min | 1 |  |  |  |  |
| 17 | **Nóż kuchenny z kutej stali 250 mm** - Wykonany ze stali kutej - Twardość ostrza 52-54 HRC - Rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia - Nóż można myć w zmywarkach i wyparzać | 4 |  |  |  |  |
| 18 | * **Nóż do mięsa z kutej stali** - wykonany z kutego pręta stalowego (stal węglowa) * - twardość ostrza 52-54 HRC * - rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia * - wymiar L długość ostrza 195 mm | 2 |  |  |  |  |
| 19 | * **Nóż do filetowania z kutej stali**  - wykonany ze stali kutej  - twardość ostrza 52-54 HRC * - rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia   - wymiar L długość ostrza 180 mm | 1 |  |  |  |  |
| 20 | * **Nóż do obierania z kutej stali**  - wykonany ze stali kutej  - twardość ostrza 52-54 HRC * - rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia   - wymiar L długość ostrza 100 mm | 4 |  |  |  |  |
| 21 | * **Nóż do jarzyn z kutej stali** - wykonany z kutego pręta stalowego * - twardość ostrza 52-54 HRC * - rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia   - wymiar L długość ostrza 80 mm | 2 |  |  |  |  |
| 22 | **Widelec z kutej stali** - wykonany z kutej stali chromowo-molibdenowej  - uchwyt z tworzywa POM   * - rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia   - wymiar L długość 290 mm | 1 |  |  |  |  |
| 23 | **Waza do zupy 3 l** - wykonana z **stali nierdzewnej** - Średnica (mm): 500 - Wysokość (mm): 135  - Pojemność 3 litry | 4 |  |  |  |  |
| 24 | **Pokrywa do wazy** - Pokrywka do wazy ze stali nierdzewnej z wycięciem na chochelkę - Średnica (mm): 245 | 4 |  |  |  |  |
| 25 | **Chochla do wazy**  - wykonana z **stali nierdzewnej** - Średnica (mm): 80 - Długość (mm): 330  - Pojemność 0,09 litra | 4 |  |  |  |  |
| 26 | **Regał ze stali chromowanej 4 półki** - regał posiada 4 regulowane półki o udźwigu jednej półki do 120 kg oraz regulowane nóżki - SZEROKOŚĆ: 900 mm - GŁĘBOKOŚĆ: 450 mm - WYSOKOŚĆ: 1800 mm - ILOŚĆ PÓŁEK: 4 szt. - MATERIAŁ: stal chromowana - RODZAJ PÓŁKI: gretingowa | 2 |  |  |  |  |
| 27 | **Warnik dwuściankowy 18 litrowy z ociekaczem** - urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody - podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii - niższa temperatura obudowy  - zakres regulacji termostatu 30÷110°C - wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku - termostat bezpieczeństwa - wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik - urządzenie wykonane z wysokopolerowanej stali nierdzewnej - zabudowana grzałka - kontrolka zasilania - kontrolka zakamienienia urządzenia - Wysokość - H - 602 mm - Średnica - 288 mm - Napięcie - U - 230 V - Pojemność - V 18 l - Moc elektryczna - 2.4 kW | 1 |  |  |  |  |
| 28 | **Mikser spiralny 20 l** - MIKSER SPIRALNY 20L Z UCHYLNĄ GŁOWICĄ - mikser przeznaczony jest do wyrabiania ciast ciężkich takich jak: pizza, chleb, pierogi, pączki. - napędzany jest silnikiem o mocy 1100W, zasilany prądem 220~240V / 50Hz, za pomocą przekładni zębatkowej, - Dzieża wraz ze spiralą obracają się jednocześnie ze stałą prędkością 158 obr/min.  - wbudowany timer umożliwiający nastawienie czasu pracy w zakresie do 60min a przełączenie w pozycję manual umożliwia pracę ciągłą. - mikser o wymiarach 690x760x390mm waży 127kg.  - korpus wykonany z aluminium i stali malowany w kolorze białym.  - dzieża oraz akcesoria dodatkowe wykonane ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością. -dzieża o pojemności 20 l i średnicy wewnętrznej 360 mm z możliwością może zdemontowana do mycia.  - maksymalny wsad ciasta 15 kg. - mikser powinien posiada zabezpieczenie przeciw uruchomieniu go z podniesioną głowicą. oraz automatyczne wyłączenie urządzenia przy próbie otworzenia osłony ochronnej.  - mikser powinien być wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa, dzięki któremu następuje automatyczne przerwanie pracy. - mikser w zestawie powinien posiadać akcesoria: spirala do wyrabiania ciast ciężkich, nóż odcinający. | 1 |  |  |  |  |
| 29 | **Krajalnica do wędlin i serów z powłoką nieprzywierającą śr. 220 mm** - przeznaczona do wędlin i serów - podstawa wykonana z lakierowanego aluminium - osłona noża, taca podawcza oraz ruchoma ścianka wykonane są z anodowanego aluminium - osłona noża z wgłębieniami pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu produktów - wentylowany silnik - ostrzałka - regulowane nóżki - maksymalna grubość cięcia 10 mm - wyposażona w nieprzywierający nóż - pokrętło regulacji grubości krojenia - średnica noża 220 mm - waga - M - 14 kg - wysokość - H - 340 mm - głębokość - D - 440 mm - szerokość - W - 380 mm - napięcie - U - 230 V - moc elektryczna - 0.32 kW | 1 |  |  |  |  |
| 30 | **Szatkownica do warzyw 200kg/h z kompletem 4 tarcz tnących**  - Silnik asynchroniczny - Magnetyczny system bezpieczeństwa oraz hamulec silnikowy  - 2 otwory wsadowe  - Demontowalna komora robocza i podajnik  - w komplecie szatkownicy dołączony zestaw 4 tarcz tnących: plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6 mm, tarte ziemniaki - 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 - KOLOR: szary | 1 |  |  |  |  |
| 31 | **Cutter – wilk** - przygotowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast  - wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie - pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw - wał silnika wykonany ze stali nierdzewne - w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej - ilość porcji: od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wkładu - DŁUGOŚĆ: 226 mm - SZEROKOŚĆ: 304 mm - WYSOKOŚĆ: 440 mm - POJEMNOŚĆ: 4.50 l - MIN. PRĘDKOŚĆ OBROTOWA: 1500 obr./min - MAKS. PRĘDKOŚĆ OBROTOWA: 3000 obr./min - MOC CAŁKOWITA: 0.9 kW - NAPIĘCIE: 400 V - MATERIAŁ: stal nierdzewna i tworzywo sztuczne - ZASILANIE: elektryczne | 1 |  |  |  |  |
| 32 | **Mikser ręczny – blender** - mikser w zestawie model posiada nóż i trzepaczkę - metalowa przekładnia do trzepaczki  - przeznaczony do obróbki w naczyniach o pojemności do 30 litrów - długość ramienia 300 mm - prędkość obrotowa trzepaczki 500-1800 obr/min - obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu - napięcie - U - 230 V - moc elektryczna - 0.35 kW - prędkość obrotów - 2300-9600 obr/min | 1 |  |  |  |  |
| 33 | **Bemar nastawny z kranem do pojemników** - urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej - wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu - wkład: GN 1/1 200 mm- Wysokość - H - 280 mm - Głębokość - D - 590 mm - Szerokość - W - 340 mm - Napięcie - U - 230 V - Moc elektryczna - 1.2 kW - Materiał wykonania - stal nierdzewna | 1 |  |  |  |  |
| 34 | **Wkład do bemaru pojemnik** - pojemnik stalowy, Basic, GN 1/1, H 200 mm kompatybilny z Bemarem z poz. 33 - polecane do wszystkich zastosowań w temperaturze od -40°C do 300°C - wykonany ze stali nierdzewnej | 1 |  |  |  |  |
| 35 | **Szafa chłodniczo-mroźnicza** - stal nierdzewna - Napięcie: 230 V - Pojemność: 900 L - Zakres temperatur: -2° do +8° C i -22° do -17° C - Ilość komór: 2 komory - Wysokość: 1950 mm - Głębokość: 700 mm - Rodzaj chłodzenia: Dynamiczne (wymuszone) - Ilość drzwi: 2 szt. - Szerokość: 1200 mm | 1 |  |  |  |  |
| 36 | **Zamrażarka skrzyniowa** - Materiał wykonania - stal, szkło  - Szerokość - 1255 mm  - Głębokość - 680 mm  - Wysokość - 825 mm  - Wewnętrzna szerokość - 1130 mm  - Wewnętrzna głębokość - 535 mm  - Wewnętrzna wysokość - 490 mm  - Pojemność - 249 l  - Zasilanie – Prąd  - Napięcie - 230 V  - Moc elektryczna - 213 W  - Roczne zużycie energii - 726 kWh/rok  - Klasa energetyczna – D  - Układ chłodzenia – statyczny  - Odszranianie – ręczne - Czynnik chłodniczy - R290 - Sterowanie – mechaniczne  - Wskaźnik temperatury - wewnętrzny analogowy - Temperatura minimalna: -24 °C  - Temperatura maksymalna: -10 °C  - Oświetlenie – Tak  - Waga - nie więcej niż 70 kg | 1 |  |  |  |  |
| 37 | **Okap ścienny GGG z silnikiem, sterownikiem i oświetlaczem, 2200x700x450 mm, kompaktowy wentylator, gotowy do montażu** - Szerokość: 2200 mm - Głębokość: 700 mm - Wysokość: 450 mm - Regulator i oświetlenie - Wymiary całości: 2200x700x450 mm - w tym w wyposażeniu: kompaktowa dmuchawa - Regulator (analogowy) z filtrem zmniejszającym palność - Kurek spustowy tłuszczu i kompletne urządzenie do zawieszania - okap powinien być gotowy do montażu - na miejscu wymagane jest tylko jedno gniazdo - koszy montażu wliczony w oferowaną cenę okapu (wykonawca dokona montażu okapu we wskazanym przez zamawiającego miejscu w kuchni we własnym zakresie na własny koszt) - preferowany kształt okapu: | 1 |  |  |  |  |
| 38. | **Sztućce stołówkowe: łyżka stołowa** - DŁUGOŚĆ: 178 mm - MATERIAŁ: stal nierdzewna - GATUNEK STALI NIERDZEWNEJ: 18/0 | 150 |  |  |  |  |
| 39 | **Sztućce stołówkowe: widelec stołowy** - DŁUGOŚĆ: 201 mm - WYSOKOŚĆ: 2 mm - MATERIAŁ: stal nierdzewna - GATUNEK STALI NIERDZEWNEJ: 18/0 | 150 |  |  |  |  |
| 40 | **Sztućce stołówkowe: nóż stołowy** - DŁUGOŚĆ: 208 mm - MATERIAŁ: stal nierdzewna - GATUNEK STALI NIERDZEWNEJ: 18/0 | 150 |  |  |  |  |
| 41 | **Sztućce stołówkowe: łyżeczka do herbaty** - DŁUGOŚĆ: 132 mm - MATERIAŁ: stal nierdzewna | 150 |  |  |  |  |
| 42 | **Talerz głęboki śred. 240 mm** - Wysokość - H: 36mm - Średnica: 240 mm  - Pojemność - V: 0.6 l - KOLOR: biały - Mycie w zmywarce - Przystosowane do kuchenek mikrofalowych | 150 |  |  |  |  |
| 43 | **Talerz płytki śred. 270-280** - WYSOKOŚĆ: 25 mm - ŚREDNICA: 270-280 mm - MATERIAŁ: szkło hartowane - KOLOR: biały - Mycie w zmywarce - Przystosowane do kuchenek mikrofalowych | 150 |  |  |  |  |
| 44 | **Talerz płytki śred. 180-190** - WYSOKOŚĆ: 15 mm - ŚREDNICA: 180 190 mm - MATERIAŁ: szkło hartowane - KOLOR: biały - Mycie w zmywarce - Przystosowane do kuchenek mikrofalowych | 120 |  |  |  |  |
| 45 | **Kubek 0,35 l** - porcelana gładka w kolorze białym - powłoka szkliwiona - pojemność - V 0,35 l - kolor: biały - Mycie w zmywarce - Przystosowane do kuchenek mikrofalowych | 150 |  |  |  |  |
| **Razem wartość oferty w PLN** | |  |  |  |  |  |

……………………………………………..……………….. …………………………….……….....................................................................

*miejsce i data podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*