

Gaj Mały 03.10.2017

Zapytanie Ofertowe

W związku z realizacją projektu **RPWM.02.04.01-28-0116/16 „Szkola profesjonalistów”** realizowanego w ramach Osi priorytetowej: RPWM.02.00.00 Kadry dla gospodarki Działania: RPWM.02.04.00 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego Poddziałania: RPWM.02.04.01 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego - projekty konkursowe, na terenie województwa Warmińsko-Mazurskiego poszukujemy w ramach postępowania opartego na zasadzie konkurencyjności dostawcy sprzętu zgodnie z poniższą specyfikacją dla dwóch szkół:

LP	Towar	Ilość	Parametry minimalne
1	dygestorium	1	złożone z części górnej: komory manipulacyjnej oszklonej szybami hartowanymi wyłożonej płytkami ceramicznymi do wysokości sufitu, wyposażonej w zlew kamionkowy, baterie, dolny szyber instalacji wyciągowej, zawór gazowy oraz system Fennel umożliwiający podnoszenie okiennicy i ustawianie jej w dowolnym położeniu; części dolnej: szafki dwudrzwiowej z zamontowanym syfonem, regulatorem instalacji wyciągowej; wentylator z płytą montażową stanowi wyodrębnioną część wyciągu do montażu na otworze kominowym; całość na nośniku laminatu
2	łaźnia wodna	1	jedno i wielostanowiskowe, o szerokim zakresie pojemności, zbiornik ze stali nierdzewnej, płynna regulacja temperatury w zakresie temperatur od 20 °C – 100 oC, stabilność temperatury -0,5 °C - +0,8 °C, efs/3619 suma kontrolna: 45b2-4ac9-592c-89cc-8aa2-2390-0975-ff48 61 sygnalizacja: grzania wody, przekroczenia zadanego zakresu temperatury, poziomu wody w zbiorniku
3	piec do spalania	1	temperatura max. 1200 °C, moc ok. 1,5 kW, zasilanie 230 V, sterownik grzania, wyciąg z wentylatorem, wziernik
4	wirówka z kompletem pojemników i wkładek	1	programowanie czasu, prędkości, bieżący odczyt parametrów pracy, różne zakresy obrotów i pojemności, pojemniki i wkładki redukcyjne

„Szkoła profesjonalistów”

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

5	waga analityczna	1	220 V, wyposażona w wewnętrzny akumulator RS 232 oraz podświetlany wyświetlacz LCD, gwarantujący czytelność wyniku (do 2 kg)
6	wagosuszarka	1	maksymalne obciążenie do 50 g, dokładność do 1 mg, wymiar szalki 90 ml, temperatura do 160 °C
7	suszarka laboratoryjna	1	zakres temperatury do 150 °C, ilość półek 2, pojemność komory od 40 l, moc 1200 W, wymuszony obieg powietrza, automatyczne wyłączenie po zaprogramowaniu czasu pracy urządzenia
8	trzon kuchenny z piekarnikiem	1	kuchnia gazowa 4 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym; zasilanie (kuchnia/ piekarnik) gaz/230 V; moc piekarnika 3,5 kW
9	maszynka do mielenia	1	moc maksymalna [W] 1900; wydajność [kg/min] 2.3; minimalna średnica otworów [mm] 2.7; maksymalna średnica otworów [mm] 8; misa zasypowa plastikowa, chowanie przewodu schowek na przewód, zabezpieczenia przed uszkodzeniem silnika w razie zablokowania, konstrukcja metalowa komora mielenia, nóżki antypoślizgowe, schowek na akcesoria, inne - system mocowania akcesoriów: click-ready, nożyk dwustronny, załączone wyposażenie - sitko o średnicy otworów 2.7 mm, sitko o średnicy otworów 4 mm, sitko o średnicy otworów 8 mm (szarpek), popychacz, nasadka masarska do kielbas i krokietów
10	robot kuchenny wieloczynnościowy	1	robot z przystawkami umożliwiającymi ucieranie, mieszanie, siekanie, ubijanie, krojenie, zagniatanie i wyrabianie ciasta, miksowanie; moc 1000 W
11	blender gastronomiczny	1	blender gastronomiczny: moc całkowita:600 W, obudowa: stal szlachetna, pojemnik do miksowania, praca pulsacyjna, regulacja obrotów
12	sokowirówka	1	moc 500 W, pojemność pojemnika na miąższ 1,5 litry, regulacja obrotów mechaniczna - skokowa, liczba poziomów obrotów 2, pojemnik na sok, wyjmowany zbiornik na miąższ, możliwość mycia elementów w zmywarce
13	frytownica	1	moc 3250 W, napięcie 230 V, zakres temperatur 140-195 0C, pojemnik na olej ze stali nierdzewnej lub moc: 1200 W, napięcie: 230 V, 50 Hz, pojemność: 1,5 l tłuszczu, pojemność pojemnika na produkty: ok. 500 g, obudowa Cool-Touch, kompaktowa obudowa ze stali nierdzewnej, pojemnik i kosz są przystosowane do mycia w zmywarce, składany uchwyt, wyjmowany, zdejmowana pokrywa z okienkiem, antyzapachowy aktywny filtr węglowy w pokrywie, lampka kontrolna funkcji, wymiary: 30,0 x 20,5 x 31,5 cm (szer. x wys. x głęb.)
14	waga pomiarowa	1	waga elektroniczna, zakres ważenia do 5 kg, dokładność 1 g, zasilanie 230 V lub bateryjne lub waga elektroniczna do 2 kg, pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny, szalka ze stali nierdzewnej, wielokrotne tarowanie, zasilanie bateryjne lub z zasilacza sieciowego, dokładność: 0,005 kg, wymiary szalki WxD - 230x190 mm, duży wyświetlacz, wymiary: 260x287x137 mm, waga: 1.5 kg, zasilanie: 230 V
15	chłodziarka z zamrażarką	1	klasa efektywności energetycznej A+, pojemność całkowita min. 270 l, pojemność netto chłodziarki min. 170 l, pojemność netto zamrażarki min 80 l, zakres temperatur w chłodziarce 0-10 0C, zakres temperatur w zamrażarce -18 0C i niżej
16	zmywarka do naczyń	1	wyposażona w dozownik płynu myjącego i nablyszczającego, funkcja wyparzania, zużycie wody na jeden cykl 2-3 l, pojemność kosza min. 400*400 mm, czas cyklu ok.120 s.
17	piec konwekcyjno-parowy	1	wymiary: 110,5 x 99,6 x 181,9 cm, zasilanie el.: 400 V / 3N / 50 Hz, moc: 59,4 kW, waga: 344 kg, wytwarzanie pary: bojler + natrysk, pojemność: 20x GN 2/1, gorące powietrze 30-300 °C, funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C, funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C, automatyczny przedgrzew, automatyczne chłodzenie, bio-gotowanie 30-98 °C, 4 - punktowa sonda termiczna, dotykowy, kolorowy panel sterujący, sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej, FAN STOP - szybkie



„Szkola profesjonalistów”

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

			zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi, SDS - system serwisowo-diagnostyczny, ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne, wymiary 93,3 x 86,3 x 78,6
18	kuchenka mikrofalowa	1	pojemność min. 20 l.
19	podgrzewacz do talerzy	1	stalowy model, drzwi suwane z lakierowanej na szaro kutej stali, regulacja temperatury do 80°C, lampka kontrolna, odpowiedni do 36 talerzy x Ø 320 mm, średnica 430 mm, wysokość 585 mm, moc / napięcie (W / V) 600 / 230
20	naświetlacz do dezynfekcji jaj	1	zasilanie 40 W/230 V; szufladowy na 30 jaj; wym. 46x38x18,4 cm; wykonany ze stali nierdzewnej; liczba lamp UV- 4 sztuki; trwałość promienników: ok. 7500 godz.; czas trwania naświetlania: 90 sekund; licznik czasu pracy; waga do 6,6 kg
21	urządzenie do gotowania w niskich temperaturach (Sous Vide)	1	wymiary: 33x60x30 cm; pojemność: 20 l; regulacja temperatury do 45+95°C (co 0,5°C); elektroniczne sterowanie; cyfrowy timer; osłona panelu sterowania; pokrywa nierdzewna z uszczelką silikonową; wentyl odpowietrzający w pokrywie; 6 przekładek wewnątrz pojemnika; wyświetlacz temperatury; kran spustowy; moc: 600 W; zasilanie: 230 V
22	pakowarka próżniowa	1	konstrukcja i komora wykonana ze stali nierdzewnej, 3 wkładki dystansowe w zestawie, wyświetlacz cyfrowy, automatyczna praca, możliwość regulowania próżni nawet do 99 %, regulowany czas zgrzewania, listwa zgrzewająca 300 mm, wydajność pompy 6 m3/h, komora o wymiarach (mm): 310x350x120 (h), waga 35 kg, wymiary (mm): 370x575x295 (h), moc: 350 W, zasilanie: 230 V
23	kuchenka indukcyjna z piekarnikiem	1	kuchenka indukcyjna z piekarnikiem; indukcyjna płyta kuchenna z 4 polami, piekarnik elektryczny wielofunkcyjny z termoobiegiem, moc 10 kW
24	stół z płytą roboczą	6	stoły wykonane są ze stali nierdzewnej, blaty robocze stołów wykonane są ze stali nierdzewnej o grubości od 0,8 do 1,0 mm, wygłuszone płytą wiórową epoksydowaną o grubości 18 mm przyklejoną od spodu do blachy (klej spełnia wymogi PZH odnośnie stosowania w przemyśle spożywczym), tył i boki blatów mogą posiadać tzw. "rant", który zabezpiecza przed zsuwaniem się odpadów z części roboczej, szerokość 70 mm, długość 1500 – 2000 mm
25	zamrażarka	1	Zamrażarka szufladowa: liczba szuflad/pótek 5-6, wym. 125x60x62,2 cm/ 1540 x 595 x 658, klasa efektywności energetycznej: A+, zużycie energii w ciągu 365 dni: 222 kWh- 259 kWh, pojemność całkowita 186 l-198 l (pojemność całkowita brutto: 225 l), czas przechowywania w przypadku awarii: 30 godz., zdolność zamrażania w ciągu 24 godz.: 19 kg-20 kg, elektroniczne sterowanie; wyświetlacz temperatury w zamrażarce
26	szafa chłodnicza	1	zużycie energii 4,2 kWh/24 h, zasilanie 230 V; wym. 60x80x200 cm; wykonanie ze stali galwanizowanej; pojemność 700/600 l; wymuszony obieg powietrza w komorze; zakres temperatur od 0 do +8 °C; wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zgodnym z HACCP/ (elektroniczny systemy sterowania); poliuretanowa izolacja termiczna o grubości 60 mm (wolna od CFC); samoczynnie zamykające się drzwi wyposażone w zamek; odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika; dostosowanie do pojemników GN2/1; 3 półki rusztowe GN2/1; możliwość regulacji odstępów między półkami; nogi z regulowaną wysokością; moc: 484 W
27	pluczko-obieraczka do ziemniaków i warzyw	1	wymiary gabarytowe: 1140x600x990 mm; jednorazowy wsad: 8 ÷ 10kg; wydajność: 250 ÷ 300 kg/h; napięcie: 3 x 400 V, 50Hz
28	urządzenia do rozdrabniania surowców	1	urządzenia do rozdrabniania surowców (stawka VAT 23%, kwota netto 2846 zł): elektryczna szatkownica do warzyw: wymiary: 540x240x450 mm; obudowa wykonana z aluminium; waga: 24 kg; moc: 550 W; zasilanie: 230 V; zestaw tarcz do rozdrabniania w plastry, wiórki, słupki, kostki, frytki

„Szkoła profesjonalistów”

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

29	prześwietlacz do sprawdzania świeżości jaj (owoskop)	1	zasilanie 230 V; moc 60 W; wymiary: 82x235 mm (szer., wys.); waga 0,65 kg
30	maszyna uniwersalna z kompletem rozszerzonych przystawek	1	przeznaczona jest do mechanizacji wielu pracochłonnych czynności związanych z obróbką mięsa, warzyw, ciasta, kawy, wędlin itp.; urządzenie posiada walcowy rodzaj połączenia z przystawką; długość 470 mm; szerokość 260mm; wysokość 400 mm; maksymalna prędkość obrotowa 170 obr/min; moc całkowita 1.1 kW; napięcie 400 V; tarcze w komplecie; przystawki do 10-14 szt. do wykonania między innymi czynności: rozdrabniania warzyw; przecierania zup; przystawka do ciast; tarcia sera; krojenia frytek; mielenia mięsa; spulchniania mięsa; krojenia wędlin, chleba; do ostrzenia narzędzi; do obierania ziemniaków ramie i nóż ze stali nierdzewnej, zabezpieczenie przed przegrzaniem, w zestawie uchwyt do montażu na ścianie oraz noże, długość: 550 mm, prędkość 12.000 - 15.000 obrotów / min., moc / napięcie: 150 W / 230 V
31	blender gastronomiczny	1	elektryczna płyta grillowa gładka: wym. 58x31x20 cm; wym. płyty 58x31 cm; zasilanie 230 V/50 Hz, moc 8 kW; zakres temp. 0 – 300 °C; płyta robocza wykonana z trudnościeralnej stali
32	grill gastronomiczny	1	urządzenie do gotowania makaronu: podwójnie tłoczona wanna; wymiary kosza: 13,5 x 9,8 x 13,5 cm lub 1x duży; kran spustowy; regulacja temperatury 30 - 100oC; termostat zabezpieczający 130oC; wymiary: 33 x 60 x 29 cm; zasilanie: 230 V / 50 Hz; moc 3 kW; 4 kosze lub kosz do gotowania makaronu: wymiar w cm: 29 x 32 x 20; waga 2 kg
33	urządzenie do gotowania makaronu z koszem do gotowania	1	chłodziarka podblatowa: poj. 130 l; ze stali nierdzewnej; 3 rusztowe półki o nośności do 8 kg każda; wymuszony wentylatorem obieg powietrza w komorze, wym. max. 60x60x85 cm; zasilanie 230 V, moc 0,09 kW; zakres temperatur od 0 do +10 °C; układ chłodzenia dynamiczny, drzwi pełne z wbudowanym zamkiem na klucz
34	chłodziarka podblatowa do „mise en place”	1	schładzarko - zamrażarka szokowa z sondą temperatury: pojemności 5xGN1/1; wykonana ze stali nierdzewnej; możliwość schładzania produktów z temp. +70°C do +3°C (do 15 kg) oraz zamrażania z temp. +70°C do -18°C (do 10 kg); wymiary (szer. x głęb. x wys.): 76x70x85 cm; wykonanie ze stali nierdzewnej; pojemność: 5xGN1/1 - gt. 65 mm; sonda temperatury; zakres pracy urządzenia; schładzanie: -8°C i -20°C; zamrażanie: - 40°C; czynnik chłodniczy: R134a; moc: 1,05 kW; zasilanie: 230 V
35	wychładzarka szokowa/ schładzarko - zamrażarka	1	salamandra elektryczna z ruchomą płytą górną; wykonanie ze stali nierdzewnej; ruchoma płyta główna umożliwiająca opiekanie potraw różnych wielkości; nienagrzewający się uchwyt górnej płyty; grzałki powlekane 2 x 2 kW; uchylne grzałki ułatwiające czyszczenie oraz konserwację; kontrola temperatury za pomocą regulatora w dwóch strefach grzewczych; w komplecie pojemnik na tłuszcz oraz ruszt; możliwość przymocowania do ściany; moc (W): 4 kW; wymiary (mm): 600 - 450 – 500; zasilanie el. 230/400 V
36	salamandra elektryczna	1	wymiary (szer. x gł. x wys.): 43x51x58,5 cm; pojemność zbiornika na wodę: 5 l; pojemność zbiornika na ziarno: 2x650 g; moc: 1350 W; zasilanie: 230 V; waga: 18,4 kg; regulowany moduł naparzania ilości dozowania kawy (5-16 g); regulowana wysokość dozownika kawy; wylewka kawy o regulowanej wysokości (79-145 mm); powiadomienie o konieczności opróżnienia pojemnika na fusy; kontrola obecności ziaren w pojemniku; programowanie mocy naparu, ilości wody oraz temperatury parzenia; programowalna porcja herbaty i pary; licznik wydanych porcji; podświetlenie filiżanek; interaktywny wyświetlacz tekstowo-graficzny; programowanie włączenia i wyłączenia
37	ekspres do kawy	1	obudowa ze stali nierdzewnej, wymiary AxBxH 46,5 x 51,5 x 70, rozmiar kosza (cm) 40 x 40 x 12, zużycie wody na cykl 2l, czas mycia 2 min., temperatura mycia 65 st C,
38	zmywarka do szkła	1	

„Szkoła profesjonalistów”

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

			temperatura wyparzenia 95 st. C, moc grzałek zbiornika 1,8 kW, moc grzałek bojlera 2,6 kW, moc całkowita 3,5 kW
39	warnik do wody	5	pojemność / wymiary: - 10 litrów (Ø 21,5 cm, h=42 cm), wykonanie ze stali nierdzewnej; wskaźnik poziomu napelnienia, nienagrzewające się uchwyty; moc: 2 kW, zasilanie: 230 V
40	pralnica przemysłowa z suszarką	1	wielkość wsadu: 2x8 kg; pojemność bębna: 2x201 litrów; sterowanie: mikroprocesor; zasilanie: elektryczne lub gazowe; gabaryty: 730x820x1990 mm; zasilanie: 230 lub 400 V
41	waga magazynowa	1	szerokość - W: 360 mm, głębokość - D: 580 mm, wysokość - H: 765 mm, waga - M: 12,3 kg, zasilanie sieciowe lub akumulatorowe - akumulator 6 V 3,3 Ah, zasilacz sieciowy ~230 V, czas pracy na akumulatorze ok. 100 godzin, ruchomy wyświetlacz, wodoodporna klawiatura konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje i przeciążenia, wymiary platformy WxD: 360 x 460 mm, zakres ważenia: do 60 kg, dokładność: 0,02 kg

Uwaga: W przypadku braku dostępnego na rynku sprzętu spełniającego wymagania, sprzęt najbardziej zbliżony do parametrów określonych w zapytaniu.

Oferty oceniane będą według klucza:

- *najniższa cena (waga punktów 60%).*
- *okres gwarancji (waga punktów 20%).*
- *czas dostawy 3-7 dni (waga punktów 10%).*
- *dołączone referencje dla zrealizowanych zamówień powyżej 100 tys zł (waga punktów 10%).*

Pozycje słownika CPV obejmujące niniejsze zapytanie:

39162000-5 Pomoce naukowe

39162100-6 Pomoce dydaktyczne

39162110-9 Sprzęt dydaktyczny

39162200-7 Pomoce i artykuły szkoleniowe

Dodatkowe informacje dotyczące przedmiotu zapytania:

1. *Dostawca nie może być powiązany osobowo lub kapitałowo z Liderem projektu. W tym celu musi złożyć wypełniony i podpisany załącznik nr.1 „Oświadczenie wykonawcy o braku powiązań z Beneficjentem” wraz z ofertą.*
2. **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.**
3. *O wynikach postępowania (ewentualnie o jego unieważnieniu) Oferenci zostaną powiadomieni drogą elektroniczną mailowo i poprzez stronę internetową www.leantech.com.pl*

Oferty cenowe wraz z informacją na temat okresu gwarancji prosimy przesyłać do dnia 17.10.2017 na adres e-mail : biuro@leantech.com.pl lub pocztą na adres:

Lean Tech Robert Markowiak

Gaj Mały 118B

64-520 Obrzycko

Z poważaniem

Robert Markowiak

Lean Tech

Gaj Mały 118B

64-520 Obrzycko



ZAŁĄCZNIK NR 1

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O BRAKU POWIĄZAŃ Z BENEFICJENTEM

.....
/miejsowość i data/
.....
.....
.....
.....
.....
.....

/Nazwa i adres Wykonawcy/

Oświadczam, że nie jestem powiązany osobowo ani kapitałowo z Beneficjentem projektu –
Lean Tech Robert Markowiak Gaj Mały 118B, 64-520 Obrzycko.

Nie posiadam powiązań między Beneficjentami lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Beneficjentów lub osobami wykonującymi w imieniu Beneficjentów czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy, polegającymi w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 5 % udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
/podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy/